

ITALIANO

IT

ENGLISH

GB

DEUTSCH

DE

ESPAÑOL

ES

FRANÇAIS

FR



MODELS : BTE 431 ET

IT **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni d'uso e manutenzione

GB **CERAMIC GLASS COOKTOP** - Use and maintenance instructions

D **ELEKTRO GRASKERAMIK KOCHFELD** - Bedienungs und Wartungsanleitung

E **PLANO VIDROCERAMICA** - Instrucciones de uso y mantenimiento

F **TABLE VETROCERAMIQUE** - Instructions pour l'utilisation et manutention

CE

Fig.1

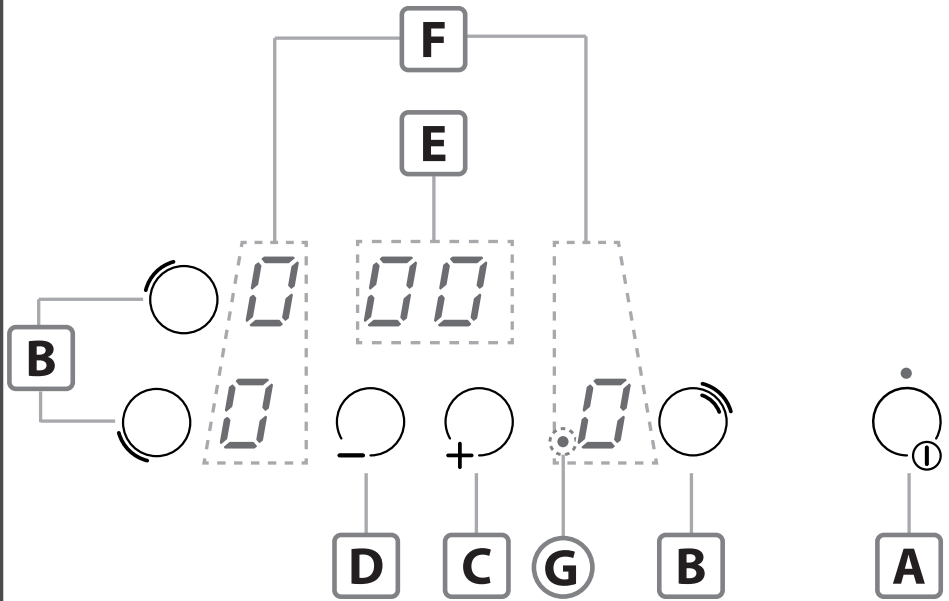


Fig.2

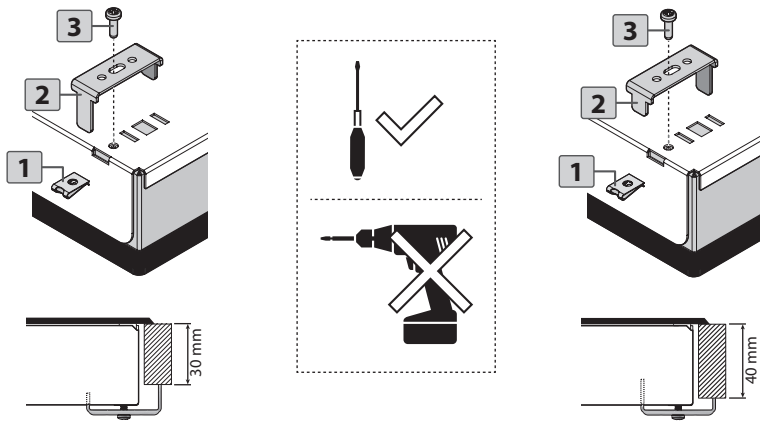
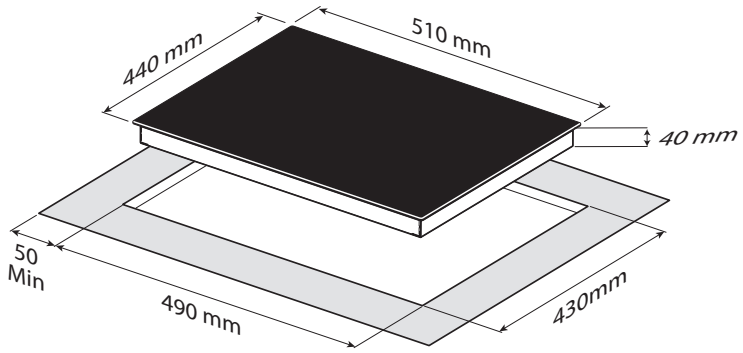


Fig.3

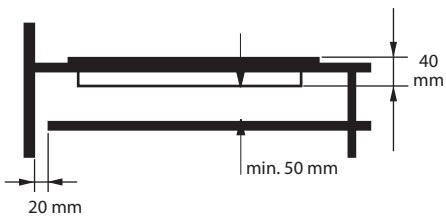
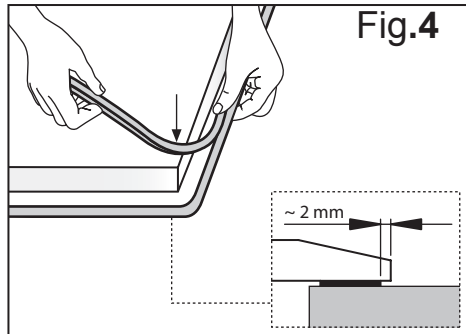


Fig.4



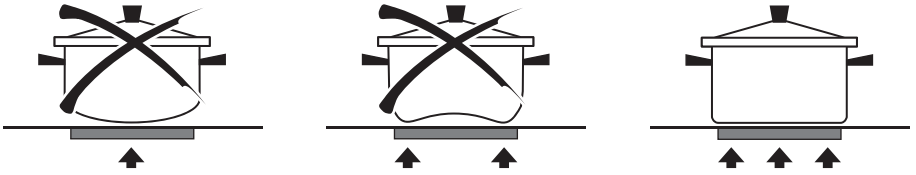
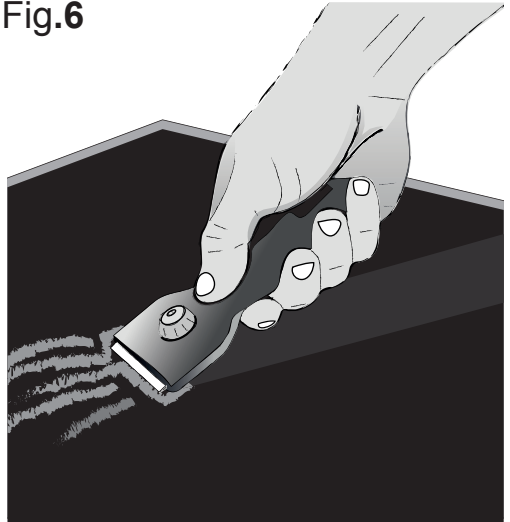
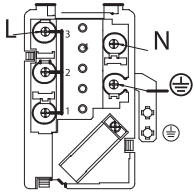


Fig.5

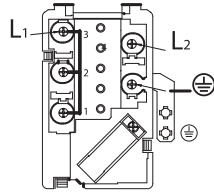


Fig.6





220-240V ~



220-240V2 ~



H05V2V2-F 3G

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 median-

te 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:

- 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 emanato.

• Funzionamento (Fig.1):

A - Tasto On/Off

B - Tasto di selezione zona cottura

C - Tasto incremento "+"

D - Tasto decremento "-"

E - Display timer

F - Display zone di cottura

G - indicatore della doppia zona cottura attiva

• 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 $\overline{1}$.

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:

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

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

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".

• Funzione warming:

Una volta accesa una zona di cottura, premere i tasti **C/D**, tra i livelli di potenza $\overline{1}$ e $\overline{9}$ compare il simbolo $\overline{1}$ che indica la funzione per il mantenimento al caldo.

• Funzione Parboiling:

Questa funzione permette di impostare per alcuni minuti la massima potenza per poi tornare ad un valore impostato. Selezionare la zona di cottura desiderata premendo uno dei tasti **B**.

Premere il tasto **C** per aumentare la potenza della zona di cottura, arrivati a $\overline{9}$, premendo nuovamente il tasto **C** compare il simbolo $\overline{1}$, ora premendo il tasto **D** si imposta il livello di potenza desiderato. Sul display **F** della zona cottura selezionata compariranno in alternanza il valore di potenza impostato e la $\overline{1}$. Passati alcuni minuti la funzione si disattiva e resta visualizzato soltanto il livello di potenza.

• Disattivazione doppia zona di cottura:

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

- Premere di nuovo il tasto **B** (Double zone), il led di conferma del relativo display (**G**) si spegnerà $\overline{1}$.

• Attivazione doppia zona di cottura:

- Per attivare questa funzione, selezionare la piastra con la doppia zona di cottura **B**

- Premere di nuovo il tasto **B** (Double zone), il led di conferma del relativo display (**G**) si accenderà $\overline{1}$.

• 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 $\overline{1}$ (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

• Timer:

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

Attivare una zona cottura premendo uno dei tasti **B** e regolare la potenza tramite i tasti **C** o **D**.

Premere simultaneamente i tasti **C** e **D** per attivare il timer (il display **E** si attiverà), regolare il tempo tramite i tasti **C** o **D** e poi premere di nuovo il tasto **B** per confermare.

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 il timer premere il tasto **B** della zona precedentemente abilitata, premere simultaneamente i tasti **C** e **D** (il display **E** si attiverà), portare a $\overline{1}$ il valore del timer tramite il tasto **D** e poi premere di nuovo il tasto **B** per confermare.

• Egg timer/promemoria:

Questa funzione permette di impostare un promemoria acustico. **La funzione è attivabile solo con tutte le zone di cottura spente.**

Accendere il piano cottura tramite il tasto **A**, attivare la zona timer premendo i tasti **C/D**, regolare un qualsiasi tempo compreso tra $\overline{1}$ e $\overline{99}$ minuti premendo sui tasti **C/D**. Al termine spegnere il piano cottura con il tasto **A**, (altrimenti attendere 5" per la conferma automatica).

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.

• 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.), **la funzione è attivabile solo con tutte le zone di cottura spente.**

Premere, entro 10" dall'accensione del piano cottura, il tasto **D**, poi insieme premere anche il tasto **B** in basso a sinistra ,come conferma sarà visualizzato il simbolo $\overline{1}$ sui display **F**.

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 di nuovo il tasto **D**, poi insieme premere anche il tasto **B** in basso a sinistra ,come conferma sarà visualizzato il simbolo $\overline{1}$ sui display **F**.

• Spegnimento zone cottura:

Per spegnere una zona di cottura, premere il tasto **B** relativo alla zona, premento il tasto **D** portare il livello di potenza fino allo $\overline{1}$, 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 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5
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 RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE. LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI PROVOCATI DALL'INOSSERVANZA DELLE SUDETTE 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 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, taking into account that the higher the number, the more the heat released.


• Functioning (Fig.1):

- A** - On/Off key
- B** - Cooking zone selection key
- C** - Increment Key “+”
- D** - Decrement Key “-”
- E** - Timer display
- F** - Cooking zone display
- G** - Double cooking zone indicator

• Switching the cooking top on:

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


All the displays **F** 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 cooking zones on :

Press key **A** to switch the hob on.
Select the desired cooking zone, by pressing one of the **B** keys.
Press the **C** or **D** keys to increase or decrease the power of the cooking zone .
The power of each single cooking zone can be set in 9 different positions and will be shown in the **F** display with a number ranging from 1 to 9.

• Warming function:

The warming function sets a power level ranging from 1 to 9 . Once the cooking zone is started , press the **C** key and select value 1 ; then press the **D** key ; the symbol  will appear on the **F** display, meaning that the warming function is activated.

• Parboiling function:

This function allows you to set the maximum power for some minutes, and then to go back to a set power value. Select the desired cooking zone by pressing one of the **B** keys.
Press the **C** key to increase the cooking zone power, up to value 9 ; by pressing the **C** key again, the symbol  will be displayed. .
Then, the desired power level can be set by pressing the **D** key . The set power value and the symbol  will appear alternately on the **F** display of the cooking zone selected. After a few minutes, the function is deactivated and only the power level is displayed.


• Disabling the dual cooking zone:

- To disable this feature, select the zone with the dual cooking zone **B**.
- Press again the **B** button (Double zones), the LED on the display (**G**) will go off.

• Enabling the dual cooking zone:


- To enable this feature, select the zone with the dual cooking zone **B**.
- Press again the **B** button (Double zones), the LED on the display (**G**) will illuminate.

• 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.

• Timer:



This function allows you to set the time (from 1 to 99 minutes) for the automatic turn off of the cooking zone selected.
Start a cooking zone by pressing one of the **B** keys

and set the power by pressing the **C** or **D** keys.
Press the **C** and **D** keys simultaneously to start the timer (the **E** display will be activated), set the time by pressing the **C** or **D** keys and then press the key **B** again to confirm your selection. .
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 disable the timer function, press the **B** key on the cooking zone previously started, then press the **C** and **D** keys simultaneously (the **E** display will be activated), and bring the timer value back to  by using the **D** key and then press the **B** key again to confirm your selection.


• Egg timer/reminder:

This function allows you to set an acoustic reminder. **This function can only be activated with all the cooking zones off.**
Switch on the hob by pressing key **A**, activate the timer zone by pressing the **C** and **D** keys simultaneously, and set the time , ranging from 1 and 99 minutes, by pressing the **C** or **D** keys . When cooking is completed, switch off the hob by pressing key **A**, (or wait for 5" for the automatic confirmation) .
When the timer function elapses, an acoustic signal will be heard which can be deactivated by pressing any key on the control panel.
When the reminder function is active , the timer function cannot be selected.

• Control lock:

Switch on the hob by pressing key **A**.
Controls can be locked in order to prevent any risk of unintentional changes to the setting (children, cleaning operations , etc.); **this function can only be activated with all the cooking zones off** . Press the **D** key within 10" from the hob switching on , then simultaneously press the **B** key found on the left lower side; the symbol  will appear on the **F** displays to confirm your selection.
When the control lock is activated you can switch the hob off. In this case, the control lock is still activated, even when the hob is switched on again.
To unlock the hob permanently , press the **D** key again, then simultaneously press the key **B** found on the left lower side; the symbol  will appear on the **F** displays to confirm your selection.

• Switching cooking zones off:

To switch a cooking zone off , press the key **B** related to this zone , bring the power level back to  by pressing the **D** key, then press the **B** key related to this zone to confirm your selection.

• 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
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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 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 Einbaugerät 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:

- 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 trocknen. 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:

Benutzen Sie die Touch-Control-Bedienung für die entsprechende Kochzone und nach Bedarf; je höher die Kochstufe, desto mehr wird die Kochzone erwärmt.

• Betriebsweise (Abb.1):

- A - Ein/Aus-Taste
- B - Kochzonen-Wahltaste
- C - Leistungsstufe erhöhen “+”
- D - Leistungsstufe verringern “-”
- E - Timer-Display
- F - Kochzonen-Display
- G - Doppelte Kochen Zonen-Indikator

• Einschalten des Kochfeldes:

Drücken Sie die Taste **A**, um auf dem Boden ab.
Alle Anzeigen **F** und verwandten Bereichen des Kochens in den Standby schalten \square .
Die Steuerung bleibt für eine Zeit von 20 Sekunden aktiv. Wenn innerhalb dieser Frist nicht auswählen, wird jeder Bereich der Herd schaltet sich automatisch ab.

• Kochzone einschalten:

Zum Einschalten die Taste **A** drücken.
Die Taste **B** der gewünschten Kochzone drücken.
Mit den Tasten **C** oder **D** die gewünschte Leistungsstufe einstellen.
Jede Kochzone hat **9** verschiedene Leistungsstufen und der eingestellte Wert wird auf dem Display **F** (von \uparrow bis \downarrow) angezeigt.

• Warmhaltefunktion:

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf eine Leistungsstufe zwischen \square und \uparrow eingestellt. Nach dem Einschalten der Kochzone, die Taste **C** bis Leistungsstufe \uparrow und dann die Taste **D** drücken; das Symbol \downarrow auf dem Display zeigt die Einstellung der Warmhaltefunktion an.

• Ankochautomatik:

Mit dieser Funktion wird die Kochzone für eine begrenzte Zeit auf die höchste Leistungsstufe eingestellt; nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.

Die Taste **B** der gewünschten Kochzone drücken. Die Taste **C** bis Leistungsstufe \downarrow drücken; danach die Taste **C** nochmals drücken: das Display zeigt das Symbol \downarrow an. Mit der Taste \downarrow die gewünschte Leistungsstufe wählen. Das Display **F** der gewünschten Kochzone zeigt abwechseln die eingestellte Leistungsstufe und das Symbol \downarrow an. Nach wenigen Minuten schaltet sich die Funktion automatisch aus und auf dem Display wird nur die eingestellte Leistungsstufe angezeigt.

• Abstellen der Doppel-Zone:

- Um diese Funktion abzustellen, wählen Sie Doppelkochzone **B**
- Drücken Sie die Taste **B** (Doppel Zone), sobald das LED erlischt auf dem Display (**G**) hat sie abgestellt.

• Aktivieren der Doppel Zone:

- Um diese Funktion zu aktivieren, wählen sie die Doppelkochzone **B**
- Drücken Sie die Taste **B** (Doppel Zone), sobald sie angestellt ist leuchtet auf dem Display das LED.

• Restwärmeanzeige:

Wenn eine Kochzone auf OFF gestellt wird und die Temperatur auf dem Glas des Kochfeldes 50°C überschreitet, erscheint der Buchstabe \downarrow auf der Anzeige, die der noch warmen Kochzone entspricht.

Diese Anzeige erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

• Timer:

Mit dieser Funktion kann auf der gewünschten Kochzone eine Garzeit von \square \uparrow bis \downarrow \downarrow Minuten eingestellt werden.

Die Taste **B** der gewünschten Kochzone drücken und die Leistungsstufe mit den Tasten **C** und **D** eingeben. Gleichzeitig die Tasten **C** und **D** drücken, um den Timer einzuschalten (das Display **E** leuchtet auf); die Garzeit mit den Tasten **C** und **D** eingeben und die Taste **B** zur Bestätigung drücken.

Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich die Kochmulde automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal; das Signal durch das Betätigen irgendeiner Taste ausschalten.

Um den Timer zu deaktivieren, die Taste **B** der gewünschten Kochzone drücken, danach gleichzeitig die Tasten **C** und \downarrow drücken (das Display **E** leuchtet auf), mit der Taste **D** die Anzeige auf \square \downarrow einstellen und die Taste **B** zur Bestätigung drücken.

• Kurzzeitwecker:

Der Kurzzeitwecker hat die Funktion am Ende der eingestellten Zeit ein akustisches Signal zu geben.

Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen auf Aus sind.

Die Kochmulde durch die Betätigung der Taste **A** einschalten; gleichzeitig die Tasten **C** und **D** drücken, um den Timer einzuschalten, dann durch die Betätigung der Tasten **C** und **D** eine Zeit zwischen \square \uparrow und \downarrow \downarrow Minuten eingeben. Am Ende die Kochmulde durch die Betätigung der Taste **A** ausschalten (oder 5 Sekunden die automatische Bestätigung abwarten). Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal; das Signal durch das Betätigen irgendeiner Taste ausschalten. Ist der Kurzzeitwecker aktiviert, kann die Timer-Funktion nicht eingestellt werden.

• 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.). **Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen auf Aus sind.**

Gleichzeitig die Tasten **D** und **B** (unten links) innerhalb von 10 Sekunden nach Einschalten des Gerätes drücken; das Display **F** zeigt zur Bestätigung das Symbol \downarrow an.

Ist die Verriegelung aktiviert, können jedenfalls die Kochzonen ausgeschaltet werden. Die Verriegelung bleibt bei Einschaltung der Kochfelder immerhin aktiv. Für die Deaktivierung gleichzeitig die Tasten **D** und **B** drücken (unten links); das Display **F** zeigt zur Bestätigung das Symbol \square an.

• **Ausschalten der Kochzone:**

Um eine Kochzone auszuschalten, die jeweilige Taste **B** drücken; durch die Betätigung der Taste **D** die Leistungsstufe auf  einstellen und die Taste **B** 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 des Kochfeldes keine Veränderungen vorgenommen werden. Nach welcher Zeit die Sicherheitsabschaltung in Kraft tritt, hängt von der gewählten Temperaturstufe ab.

TEMPERATUR-STUFE	MAX. BETRIEBSZEIT (IN STUNDEN)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5
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:

- 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 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:**

Utilice el sistema TouchControl en el grado de escala de calentamiento según necesidad de la cocción, teniendo presente que cuanto mayor es el grado, más calor viene emanado por el elemento calefactor correspondiente.

• **Funcionamiento (Fig.1)**

A - Tecla On/Off

B - Teclas de selección zona cocción

C - Tecla aumento “+”

D - Tecla disminución “-”

E - Display temporizador

F - Display zonas de cocción

G - Indicador de zona de cocción doble

• **Encendido de la placa de cocción:**

Pulse el botón **A** para encender la placa. Todos los displays **F** de las zonas de cocción se activarán en posición de standby \square .

La unidad de control permanecerá activa durante 20 segundos.

Si en este plazo no se selecciona ninguna zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

• **Encendido zonas de cocción:**

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

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

Pulsar las teclas **C** o **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.

• **Función warming:**

La función warming configura un nivel de potencia comprendido entre 1 y 9. Una vez encendida una zona de cocción pulsar la tecla **C** y seleccionar el valor 1; luego pulsar la tecla **D**; en el display **F** aparece el símbolo \cup que indica la función warming para mantener en caliente.

• **Función Parboiling:**

Esta función permite configurar unos minutos a máxima potencia para luego volver al valor configurado. Seleccionar la zona de cocción deseada pulsando una de las teclas **B**.

Pulsar la tecla **C** para aumentar la potencia de la

zona cocción hasta llegar a 9; pulsar de nuevo la tecla **C** y aparecerá el símbolo \cup .

Ahora, pulsando la tecla **D** se configura el nivel de potencia deseado. En el display **F** de la zona de cocción seleccionada aparecerán alternativamente el valor de potencia configurado y la \cup . Transcurridos unos minutos la función se desactiva y queda visualizado solo el nivel de potencia.

• **Doble zona de cocción de:**

- Para desactivar esta función, seleccione la placa con doble cocción zona **B**.

- Pulse el botón **B** (zona dual), la confirmación de led (**G**) se apagará.

• **Activación de zona cocción doble:**

- Para activar esta función, seleccione la placa con doble cocción zona **B**.

- Pulse el botón **B** (zona dual), la confirmación de led (**G**) se encenderá.

• **Calor residual:**

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo \cup (calor residual). Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

• **Temporizador:**

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 9 minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.

Activar una zona de cocción pulsando una de las teclas **B** y regular la potencia mediante las teclas **C** o **D**.

Pulsar simultáneamente las teclas **C** e **D** para activar el temporizador (el display **E** se activará), regular el tiempo mediante las teclas **C** o **D** y luego pulsar de nuevo la tecla **B** para confirmar.

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 el temporizador pulsar la tecla **B** de la zona anteriormente habilitada, pulsar simultáneamente las teclas **C** y **D** (el display **E** se activará), colocar en \cup el valor del temporizador con la tecla - y luego pulsar de nuevo la tecla **B** para confirmar.

• **Egg timer/recordatorio:**

Esta función permite configurar un recordatorio acústico. **La función se puede activar solo con todas las zonas de cocción apagadas.**

Encender la encimera con la tecla **A**, activar la zona del temporizador pulsando simultáneamente las teclas **C** y **D**, establecer un tiempo comprendido entre 1 y 9 minutos pulsando las teclas **C** o **D**. Al finalizar, apagar la encimera con la tecla **A**, (de lo contrario esperar 5" para la confirmación automática).

Cuando el temporizador llegue a su fin, se emitirá una señal acústica que podrá desactivarse pulsando

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.


una tecla cualquiera de la zona de mandos. Con el recordatorio activo no es posible acceder a la función temporizador.

• 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.), **la función se puede activar solo con todas las zonas de cocción apagadas**.

Pulsar, en el plazo de 10" a partir del encendido de la encimera, la tecla **D**, y luego pulsar al mismo tiempo la tecla **B** abajo a la izquierda; para confirmar se mostrará el símbolo  en los displays **F**.

Cuando el bloqueo de los mandos está activado se puede de todas formas apagar la encimera. En este caso el bloqueo de los mandos permanece activado también cuando se enciende de nuevo la encimera. Para desbloquear de forma permanente la encimera, pulsar de nuevo la tecla **D**, y luego pulsar al mismo tiempo la tecla **B** abajo a la izquierda; para confirmar se mostrará el símbolo  en los displays **F**.

• Apagado zonas de cocción:

Para apagar una zona de cocción, pulsar la tecla **B** correspondiente a la zona, pulsando la tecla **D** establecer el nivel de potencia a , luego pulsar de nuevo la tecla **B** de la zona, para confirmar.

• Apagado placa de cocción:

Para apagar completamente el plano de cocción pulsar el botón **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 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5
6 - 7 - 8 - 9	1,5

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:

- 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:**

Avoir recours au système touch control concernant la position correspondant aux exigences de cuisson, en tenant compte que plus grand est le numéro et plus importante sera la chaleur dégagée.

• **Fonctionnement (Fig.1)**

A - Touche Marche/Arrêt

B - Touche de sélection du foyer

C - Touche augmentation de la puissance “+”

D - Touche diminution de la puissance “-”


E - Affichage du minuteur

F - Affichage du foyer

G - Indicateur de zone de cuisson double

• **Allumage plan de cuisson:**

Appuyer sur la touche **A** pour allumer le plan de cuisson.

Tous les affichages **F** relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby .

L'unité de contrôle restera active pendant 20 secondes.



Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le plan de cuisson s'éteindra automatiquement.

• **Activation des foyers :**





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

Sélectionnez le foyer en appuyant sur la touche **B**.

Appuyez sur les touches **C** ou **D** pour augmenter ou diminuer la puissance du foyer.

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



• **Fonction « Warming » :**

La fonction « Warming » (Maintien au chaud) permet de régler un niveau de puissance entre  et . Une fois activé le foyer appuyez sur la touche **C** et sélectionnez la puissance de cuisson  ; puis appuyez sur la touche **D** ; sur l'affichage **F** apparaît le symbole  qui indique que cette fonction est activée.

• **Fonction « Parboiling » :**

La fonction « Parboiling » (Préchauffage) permet de régler pendant quelques minutes la puissance maximale, puis un retour vers la puissance préalablement réglée.

Sélectionnez un foyer par l'une des touches **B**. Appuyez sur la touche **C** pour augmenter la puissance

de cuisson jusqu'au niveau  ; appuyez de nouveau sur la touche **C**, sur l'affichage apparaît le symbole . Maintenant, appuyez sur la touche **D** et réglez la puissance souhaitée. Sur l'affichage **F** apparaissent alternativement le niveau de puissance réglée et le symbole **A**. Après quelques minutes, la fonction se désactive automatiquement et sur l'affichage apparaît que le niveau de puissance.

• **Désactivation de la zone de cuisson double:**

- Pour désactiver cette fonction, sélectionnez la plaque avec la double zone de cuisson **B**.


- Appuyez sur le bouton **B** (zones doubles), le LED sur l'écran (**G**) s'éteint.

• **Activation de la zone de cuisson double:**

- Pour activer cette fonction, sélectionnez la plaque avec la double zone de cuisson **B**.



- Appuyez sur le bouton **B** (zones doubles), le LED sur l'écran (**G**) s'allume.

• **Chaleur résiduelle:**

Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de 50°), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole  (chaleur résiduelle).

L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.


• **Minuteur :**

Le minuteur peut être réglé pour éteindre automatiquement un foyer après un temps prédéterminé (de  à  minutes).

Sélectionnez un foyer par l'une des touches **B** et réglez la puissance par les touches **C** ou **D**.

Appuyez simultanément les touches **C** et **D** pour activer le minuteur (l'affichage **E** s'allume), réglez le temps de cuisson souhaité par les touches **C** ou **D** et appuyez de nouveau la touche **B** pour confirmer.



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

Pour désactiver le minuteur, appuyez sur la touche **B** du foyer correspondant, puis simultanément sur les touches **C** et **D** (l'affichage **E** s'allume), sélectionnez la valeur  par la touche **D** et puis appuyez de nouveau la touche **B** pour confirmer.

• **Mémo :**

Cette fonction permet de régler un mémo acoustique.

Cette fonction peut être activée uniquement si tous les foyers sont éteints.


Allumez la table de cuisson par la touche **A**, activez le minuteur en appuyant simultanément les touches **C** et **D**, puis réglez un temps de cuisson entre  à  minutes par les touches **C** ou **D**. Enfin, éteignez la table de cuisson par la touche **A** (ou attendez 5 secondes pour la confirmation automatique).


Une fois écoulé le temps programmé, la fonction 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.


• **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.) ; **cette fonction peut être activée uniquement si tous les foyers sont éteints.**

Appuyez sur la touche **D** dans les 10 secondes après la mise en marche de la table de cuisson, puis appuyez sur la touche **B** en bas à gauche ; le symbole  apparaît sur l'affichage **F**.

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 à nouveau sur la touche **D**, puis, en même temps, la touche **B** en bas à gauche ; le symbole  apparaît sur l'affichage **F**.

• **Désactivation des foyers :**

Pour éteindre un foyer, appuyez sur la touche **B** du foyer correspondant, par la touche **D** réduisez le niveau de puissance jusqu'à , puis appuyez de nouveau la touche **B** pour confirmer.

• **Eteindre le plan de cuisson:**

Pour éteindre complètement le plan de cuisson, appuyer 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 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5
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'INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS.

