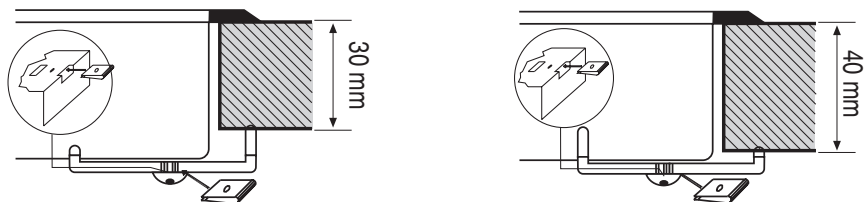


-
- I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
 - D** **ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE** - Gebrauchsanweisung
 - E** **PLANO DE VIDRO DE CERAMICA** - Manual de utilización
 - F** **TABLE VETROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation
 - NL** **GLASCERAMIEL PLAAT** - Gebruiksaanwijzing
 - P** **PLANOVITRO-CERÂMICO** - Manual do usuário
 - GB** **VITROCERAMIC HOB** - User instructions

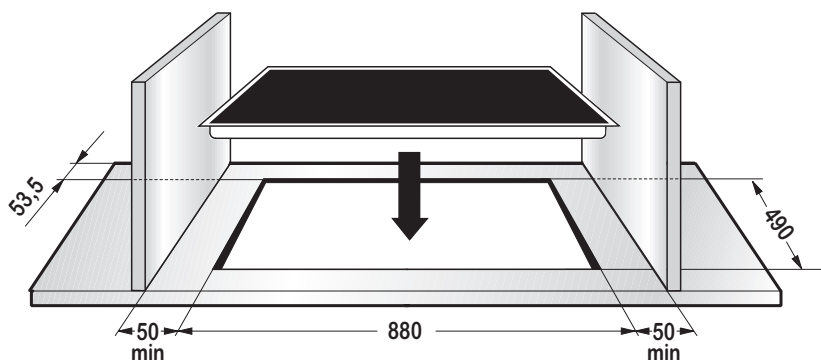


Fig.1

A



B



C

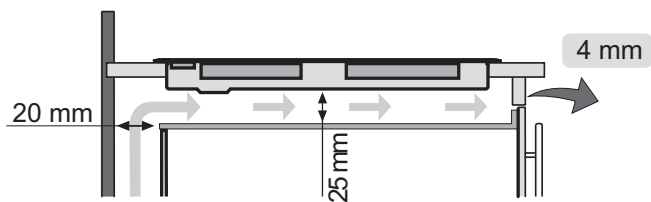


Fig.2

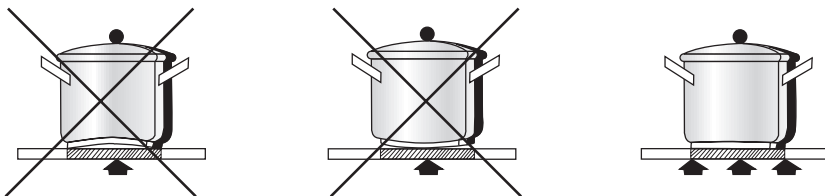


Fig.3

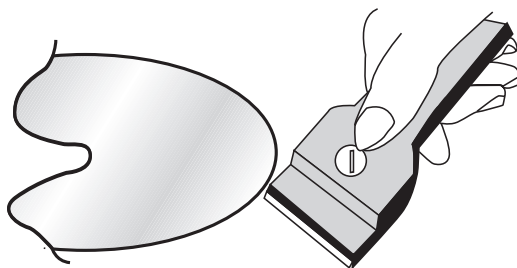
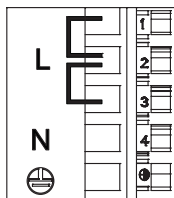
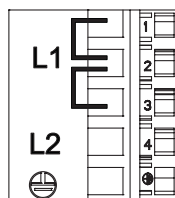


Fig.4

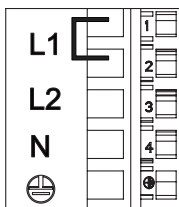
220-240V 1N ~ H05V2V2-F 3G



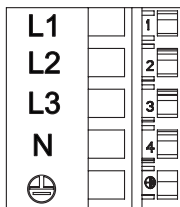
220-240V 2~ H05V2V2-F 3G



380-415V 2N ~ H05V2V2-F 4G



380-415V 3N ~ H05V2V2-F 5G



220-240V 3~ H05V2V2-F 4G

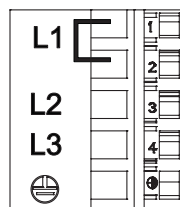
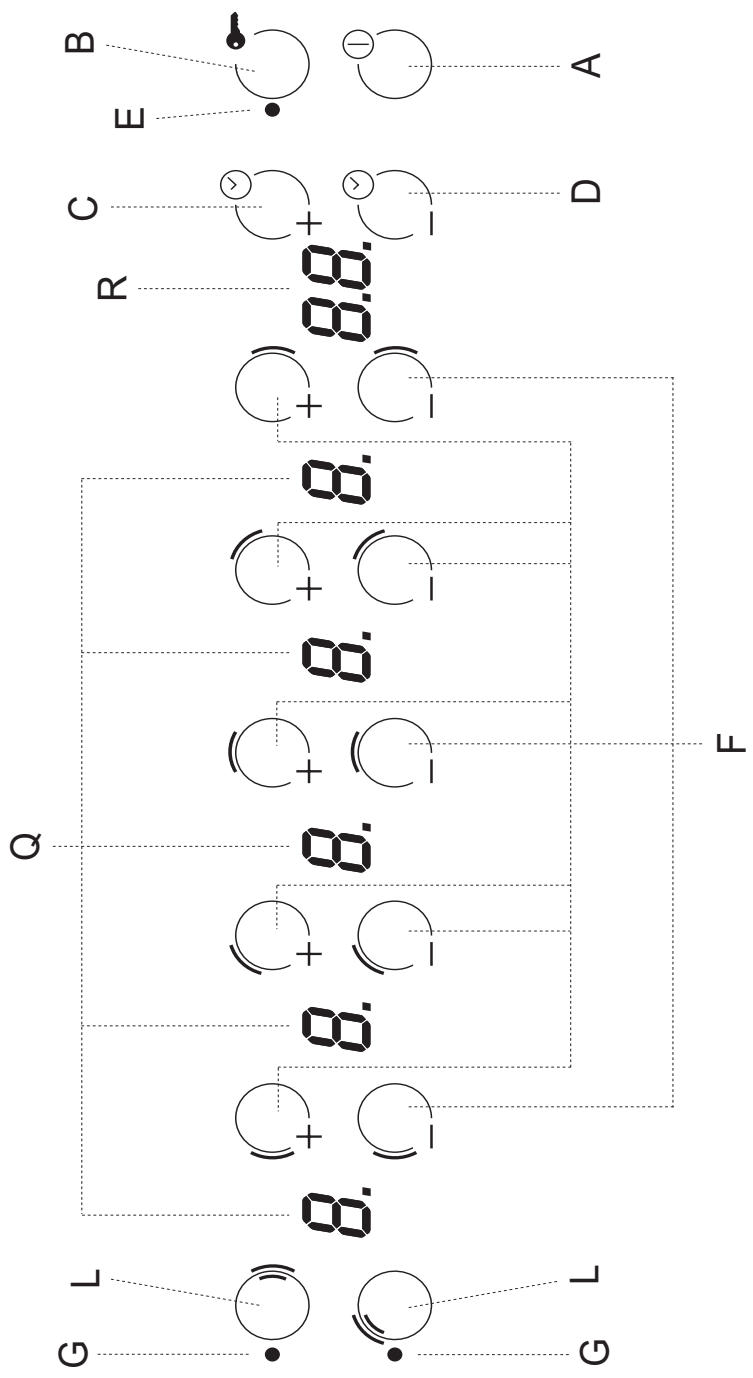


Fig.5



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/sostituzione (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. Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano (Fig.2). Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione. Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.


Importante

- evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa resistenza tramite il comando indicato in seguito.

Attenzione:

- **Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.**
- **Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.**
- **Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.**
- **Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.**

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

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, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C. Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

• Posizionamento (Fig.1)

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre materiale sigillante lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio Fig.1B).

Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.1A). 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.1C). Se si installa sotto un forno questo non è necessario.

• Connessioni elettriche

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra sia 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, utilizzare il tipo:

"H05V2V2-F" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm², mentre per potenze superiori deve essere 4 mm².

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore omipolare, con un'apertura minima di 3mm 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**

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.3).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili 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 sciolti inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero (Fig.3). In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o deter-

genti 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 selezionato, tanto più calore viene emanato.

• Funzionamento (fig.5)

A= Tasto **ON/OFF**

B= Tasto chiave

C= Tasto Timer +

D= Tasto Timer -

E= Spia **ON/OFF** tasto chiave

F= Tasto selezione zona cottura

G= Spia **ON/OFF** doppia zona cottura

L= Tasto selezione doppia zona

Q= Display zona cottura

R= Display Timer

In base al modello che si possiede alla prima accensione il piano di cottura potrebbe trovarsi in posizione di sicurezza, con il led della "Spia tasto chiave" (**E**) accesa.

Per utilizzare il piano è necessario tenere premuto il sensore **E** per 3 secondi fino allo spegnimento del led spia.

Se non si utilizza l'apparecchio per almeno un minuto circa la funzione chiave si attiva automaticamente.

- L'apparecchio può essere acceso selezionando il sensore di avvio **A**. Uno zero appare su tutti i display per 10 secondi. Se non si effettua nessuna operazione entro i 10 secondi successivi il piano si spegne.

- E' possibile accendere una piastra, selezionando i sensori "F+" oppure "F-" entro 10 secondi. Se si usa il sensore "F+", il display visualizza la selezione 1, se si usa il sensore "F-", il display visualizza la selezione 9.

- Effettuata questa operazione si possono scegliere le regolazioni di temperatura con i tasti "+" o "-".

- La piastra può essere spenta selezionando "0" con il sensore **F**, dopo 3 secondi la zona di cottura si spegne.

E' anche possibile spegnere una piastra, selezionando contemporaneamente i sensori "F+" e "F-".

- Il piano può essere spento selezionando il sensore principale di avvio **A**. Se tutte le piastre sono selezionate sullo "0" il piano si spegne dopo 10 secondi.

-Nel caso in cui il piano è dotato di piastre con estensione l'accensione della seconda zona avverrà dopo aver verificato che:

- il led del tasto chiave **B** sia spento, altrimenti disinserirlo.

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

- Selezionare la piastra desiderata e regolare la potenza con i tasti "F+" o "F-".

- Una volta regolata la potenza selezionare il tasto **L** per attivare la doppia zona. Per disattivare la doppia zona premere una seconda volta il tasto **L**.

- Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

Quando si porta una piastra in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°C circa ci sarà una segnalazione luminosa "H" sul display della zona di cottura interessata.

- la funzione **B** blocca il funzionamento del piano nel momento della selezione. Es: se si attiva la funzione mentre il piano si trova con due zone accese il programma rimane bloccato anche se si tenta di accendere un'altra zona. La stessa cosa succede se l'apparecchio è spento e si attiva la funzione il piano non si accende.

Per attivarla o disattivarla bisogna tenere il dito sopra il sensore **B** per circa due secondi. La funzione è attiva quando la

spia **E** è accesa.

Anche con il tasto chiave attivo, il tasto **A** funziona ugualmente.

Heat up (Riscaldamento veloce)

La funzione **Heat up** permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodiché la temperatura scenderà ad un valore inferiore selezionato.

Per attivare la funzione **Heat up** selezionare la piastra premendo il tasto + fino a portarla alla posizione 9, premendo ancora il tasto, nel display (accanto al 9) apparirà per 5 sec. un punto decimale "." o la lettera "A", ciò significa che la funzione "Heat up" è attiva.

Entro i 5 secondi successivi occorre selezionare il livello di potenza desiderato (fra 1 e 8). Se si seleziona la potenza 9, la funzione viene annullata. Per disattivare la funzione **Heat up** basta selezionare il tasto + e tenerlo premuto fino a portarlo alla posizione 9 e sul display scompare il punto decimale. Quando la funzione "Heat up" è attiva, è possibile incrementare il livello di temperatura precedentemente selezionato premendo il tasto (+).

Una volta che la zona di cottura sarà pervenuta alla temperatura selezionata, la funzione "Heat up" si disattiva automaticamente, emettendo un **BIP**.

La zona di cottura funzionerà stabilmente al livello di potenza impostato.

Timer

Questa funzione permette di settare il tempo di cottura al termine del quale la zona si spegne.

Per attivarla eseguire le seguenti operazioni:

- Premere il tasto "C" (sul display apparirà la cifra 00), oppure premere il tasto "D" (sul display apparirà la cifra 99)

- Nel display di tutte le zone di cottura verrà segnalata una "t" minuscola

- Selezionare la zona di cottura che si intende temporizzare utilizzando il tasto "F"

- Impostare il livello di cottura con i tasti "F+" e "F-"

- Impostare il tempo con i tasti "C" e "D"

- La fine del tempo stabilito sarà segnalata da un **BIP** sonoro (disattivabile premendo "C" oppure "D" oppure "F+" e "F-" della zona di cottura stessa)

Sul display della zona con il **TIMER** attivo si alternerà una "t" minuscola con il livello di cottura impostato.

Per disattivare la funzione prima del termine del tempo settato premere il tasto "D" e portare il tempo a zero.

Il Timer può essere attivato solo su una zona di cottura alla volta.

Minute Minder

Questa funzione permette di settare il tempo di cottura al termine del quale il piano emetterà un segnale acustico senza spegnere la zona di cottura.

Per attivarla eseguire le seguenti operazioni:

- Premere il tasto "C" (sul display apparirà la cifra 00), oppure premere il tasto "D" (sul display apparirà la cifra 99)

- Impostare il tempo con i tasti "C" e "D"

- La fine del tempo stabilito sarà segnalata da un **BIP** sonoro (disattivabile premendo "C" oppure "D")

Per disattivare la funzione prima del termine del tempo settato premere il tasto "D" e portare il tempo a zero.

Il Minute Minder può essere attivato anche con tutte le zone di cottura accese.

SI DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDEDETTE AVVERTENZE

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation/replacement (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

SAFETY WARNINGS

It is recommended to use flat-bottom pans with a diameter equal to or slightly larger than that of the heated area. Do not use pans with a rough base to prevent scratching the heat surface of the cooktop (Fig.2).

This appliance is not suitable for use by children or persons requiring supervision. Do not let children play with the appliance.


Important

- Avoid spilling liquid, therefore to boil or heat liquids, reduce the heat.
- Do not leave the heating elements on with empty pots and pans or without receptacles.
- When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the control indicated below.

Attention:

- **Steam cleaners must not be used.**
- **If the surface is cracked, switch off the appliance to prevent electric shock.**
- **This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision**
- **Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance**

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The  symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force. If a built-in oven or any other appliance that generates heat must be fitted directly under the glass-ceramic cooktop, **THIS APPLIANCE (oven) AND THE GLASS-CERAMIC COOKTOP MUST BE SUITABLY INSULATED** in such a way that the heat generated by the oven, measured on the bottom right of the cooktop, does not

exceed 60°C. Failure to respect this precaution may determine improper functioning of the TOUCH CONTROL system.

• Positioning (Fig.1)

The domestic appliance is designed to be built into a worktop as illustrated in the specific figure. Apply sealant around the entire perimeter (cut-out dimensions Fig.1B). Fix the domestic appliance on the worktop by means of the 4 brackets provided, taking the thickness of the worktop into account (Fig.1A). If the lower part of the appliance, after installation, is accessible via the lower part of the cabinet then it is necessary to mount a separator panel respecting the distances indicated (Fig.1C). If the appliance is installed with an oven underneath then the separator is not necessary.

• Electrical connections

Before making the electrical connections, check that:

- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.

Earthing is obligatory by law.

If the appliance is not fitted with a cable, use type:

"H05V2V2-F" for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm², or 4 mm² for greater power levels.

The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed.

The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).

The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

• Maintenance

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request (Fig.3)

Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content (Fig.3). In this way, any damage to the cooktop surface is prevented. Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

• Use

Use the touch control system for the position that corresponds to cooking needs, keeping in mind that higher the selected number is and the more heat is given off.

• Functioning (fig.5)

A= ON/OFF button

B= Key button

C= Timer Button +

D= Timer Button -

E= Key button ON/OFF warning light

F= Cooking zone selection button

G= Double cooking zone ON/OFF warning light

L= Double zone selection button

Q= Cooking zone display

R= Display Timer

Based on the model owned, the first time the stove top is turned on it may be in the safety position, with the LED of the "Key button warning light" (E) on.

In order to use the stove top it is necessary to press sensor E for 3 seconds until the warning light turns off.

If the appliance is not used for at least a minute, the key function activates automatically.

- The appliance may be turned on by selecting start-up sensor A. A zero appears on all displays for 10 seconds. If no operation is carried out within the next 10 seconds the stove top turns off.

- It is possible to turn a stove top element on by selecting the "F+" or "F-" sensors within 10 seconds. If the "F+" sensor is used, the display shows selection 1, if the "F-" sensor is used, the display shows selection 9.

- Once this operation has been completed it is possible to choose temperature adjustments using the "+" or "-" buttons.

- The stove top element may be turned off by selecting "0" with the F sensor, after 3 seconds the cooking area turns off.

It is also possible to turn a stove top element off by selecting the "F+" and "F-" sensors at the same time.

- The stove top may be turned off by selecting the main start-up sensor A. If all stove top elements are on "0", the stove top turns off after 10 seconds.

- If the stove top is equipped with elements with an extension, the second zone will start-up after it verifies that:

- the LED of the B key button is turned off, otherwise it will disengage it.

- Press button A to turn the stove top on.

- Select the desired element and adjust the power using the "F+" or "F-" buttons.

- Once the power is adjusted select the L button to activate the double zone. Press the L button a second time to deactivate the double zone.

- If an object is placed above the controls, the stove top will automatically change to the OFF position.

When an element is brought to the OFF position and the glass surface temperature is above 50°, the cooking area involved will show an illuminated "H" on its display.

- the B function blocks stove top functioning at the moment of selection. Ex: if the function is activated while the stove top already has two zones turned on, the program is blocked, even if trying to turn on another zone. The same thing happens if the appliance is turned off and the function is activated, the stove top does not turn on.

In order to activate or deactivate it keep a finger above sensor B for about two seconds. The function is active when the E warning light is turned on.

Even with the key button is active, the A button works the same.

Heat up (Rapid heating)

The Heat up function can be used to set the cooking zone

to its maximum temperature for a specified period of time, after which the temperature will return to a lower value selected previously.

To activate the Heat up function, select the hotplate by pressing the + button until setting 9 is displayed; if the button is pressed again a decimal point "." or the letter "A" will appear on the display (next to the digit 9) for 5 seconds. This means the Heat up function is active.

The desired power level (between 1 and 8) should be selected within 5 seconds. If power level 9 is selected, the function is disabled. To deactivate the Heat up function, simply select the + button and hold it down until setting 9 is reached and the decimal point disappears from the display. When the Heat up function is active, the previously selected temperature level may be increased by pressing the (+) button. Once the cooking zone has reached the selected temperature, the Heat up function is automatically deactivated and the hob emits a BEEP. The cooking zone will operate in a constant manner, at the set power level.

Timer

This function makes it possible to set the cooking time after which the zone will turn off.

Complete the following steps to activate it:

- Press the "C" button (00 will appear on the display), or press the "D" button (99 will appear on the display)

- All cooking zone displays will show a lower case "t"

- Select the cooking zone that the timer will be used on using the "F" button

- Set cooking level using the "F+" and "F-" buttons

- Set cooking time using the "C" and "D" buttons

- The end of the established cooking time will be signaled by an acoustic BEEP (that can be deactivated by pressing "C" or "D" or "F+" and "F-" on that specific cooking zone)

The display of the zone with an active TIMER will alternately display a lower case "t" and the temperature level that has been set.

In order to deactivate the function, before the set time ends, press "D" and bring the time down to zero.

The Timer may only be activated on one cooking zone at a time.

Minute Minder

This function makes it possible to set and acoustic reminder during the cooking time that will not turn off the cooking zone.

Complete the following steps to activate it:

- Press the "C" button (00 will appear on the display), or press the "D" button (99 will appear on the display)

- Set cooking time using the "C" and "D" buttons

- At the end of the established timeframe there will be an acoustic BEEP (it can be deactivated by pressing "C" or "D")

In order to deactivate the function, before the set time ends, press "D" and change the time to zero.

The Minute Minder can be activated even while all cooking zones are on.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation /remplacement (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée. Il ne faut pas avoir recours à des récipients ayant une base rugueuse, afin d'éviter d'érafler la surface thermique du plan (Fig. 2). Cet appareil n'est pas prévu pour que les enfants s'en servent de même que pour les personnes qui nécessitent d'un supervision. Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.


Important

- éviter les sorties de liquide, dans ce but, si on veut faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur
- ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients
- une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après

Attention :

- **NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR**
- **Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.**
- **Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes inaptes sans surveillance.**
- **Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.**

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole  appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets.

Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entre-

tien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Si un four à encastrer ou n'importe quel autre appareillage produisant de la chaleur doit être directement monté au-dessous du plan de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREILLAGE (four) ET LE PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond du plan de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

• Positionnement (Fig.1)

L'appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, suivant l'illustration sur la figure spécifique. Préparer la colle pour sceller le périmètre dans le sens de toute sa longueur (dimensions de la coupe Fig.1B). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 brides fournies, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.1A). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible par la partie inférieure du meuble, il faut monter un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig.1C). Ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait sous un four.

• Connexions électriques

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
 - les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
 - l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.
- La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi. Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:

« H05V2V2-F » pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm², ou 4 mm² en cas de puissances supérieures

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante. L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

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

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Entretien

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig. 3). Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mé-

garde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé (Fig. 3). De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité. En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

• Utilisation

Utiliser le système touch control relatif à la position correspondant aux exigences de cuisson, en tenant compte que plus le numéro sélectionné est élevé et plus la quantité de chaleur dégagée est élevée.

• Fonctionnement (fig.5)

A= Touche **ON/OFF**

B= Touche clé

C= Touche Timer +

D= Touche Timer -

E= Témoin lumineux **ON/OFF** touche clé

F= Touche sélection zone cuisson

G= Témoin lumineux **ON/OFF** double zone cuisson

L= Témoin lumineux double zone

Q= Afficheur zone cuisson

R= Afficheur Timer

En fonction du modèle que l'on possède, lors de la première mise en marche, le plan de cuisson pourrait se trouver en position de sécurité avec la led du "**Témoin lumineux touche clé**" (**E**) allumée.

Pour utiliser le plan, veuillez maintenir appuyé le capteur **E** pendant 3 secondes jusqu'à ce que le témoin lumineux ne s'éteigne.

Si vous n'utilisez pas la fonction clé de l'appareil pendant au moins une minute, celle-ci se met automatiquement en fonction.

- L'appareil peut être allumé par le biais du capteur de démarrage **A**. Un zéro est affiché sur tous les afficheurs pendant 10 secondes. Si vous n'effectuez aucune opération pendant les 10 secondes suivantes, le plan s'éteint.

- Il est possible d'allumer une plaque en sélectionnant les capteurs "**F+**" ou "**F-**" dans les 10 secondes. Si vous utilisez le capteur "**F+**", l'afficheur affiche la sélection 1, si vous utilisez le capteur "**F-**", l'afficheur affiche la sélection 9.

- Après avoir effectué cette opération, vous pouvez choisir les réglages de la température à l'aide des touches "+" ou "-".

- Vous éteindrez la plaque en sélectionnant "0" avec le capteur **F**, après 3 secondes la zone de cuisson s'éteint.

Il est aussi possible d'éteindre la plaque en sélectionnant à la fois les capteurs "**F+**" et "**F-**".

- Le plan peut être éteint en sélectionnant le capteur principal de démarrage **A**. Si toutes les plaques sont sélectionnées sur "0", le plan s'éteint après 10 secondes.

- Si le plan est pourvu de plaque avec extension, l'allumage de la deuxième zone sera effectuée après avoir vérifié que :

- la led de la touche clé **B** est éteinte, autrement l'invalider.

- Appuyer sur la touche **A** pour allumer le plan.

- Sélectionner la plaque désirée et régler la puissance à l'aide des touches "**F+**" ou "**F-**".

- Après avoir réglé la puissance, sélectionnez la touche **L** pour mettre en fonction la double zone. Pour la désactiver, appuyer une seconde fois sur la touche **L**.

- Si vous positionnez un objet au-dessus des commandes, le plan de cuisson se mettra automatiquement sur la position **OFF**.

Lorsque vous mettez une plaque sur la position **OFF** et que la température des superficies est supérieure à 50° environ, une signalisation lumineuse "**H**" sera affichée sur l'afficheur de la zone de cuisson intéressée.

- la fonction **B** bloque le fonctionnement du plan au moment de

la sélection. Ex : si vous activez la fonction tandis que le plan se trouve avec deux zones allumées, le programme reste bloqué même si vous essayez d'allumer une autre zone. La même chose survient si l'appareil est éteint et que vous activez la fonction, le plan ne s'allume pas.

Pour l'activer ou la désactiver, garder le doigt sur le capteur **B** pendant environ deux secondes. La fonction s'active lorsque le témoin lumineux **E** est allumé.

Même avec la touche clé active, la touche **A** fonctionne également.

Heat up (Echauffement rapide)

La fonction **Heat up** permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure sélectionnée.

Pour activer la fonction **Heat up** sélectionner la plaque en appuyant sur la touche + jusqu'à la position 9, une autre pression de la touche fait apparaître pendant 5 secondes sur l'afficheur (à côté du 9) un point décimal "•" ou la lettre "A", pour indiquer que la fonction "**Heat up**" est activée.

Il faut sélectionner dans les 5 secondes qui suivent le niveau de puissance souhaité (entre 1 et 8).

La sélection de la puissance 9 annule la fonction.

Pour désactiver la fonction **Heat up**, appuyer sur la touche + jusqu'à atteindre la position 9, le point décimal disparaît alors de l'afficheur.

Quand la fonction "**Heat up**" est activée, il est possible d'augmenter le niveau de température précédemment sélectionné à l'aide de la touche (+).

Une fois que le foyer a atteint la température sélectionnée, la fonction "**Heat up**" se désactive automatiquement et un **BIP** retentit. Le foyer fonctionnera alors de façon stable au niveau de puissance sélectionné.

Timer

Cette fonction permet de programmer le temps de cuisson à la fin duquel la zone s'éteint.

Pour la mettre en fonction, effectuer les opérations suivantes :

- Appuyez sur la touche "**C**" (l'afficheur visualisera le chiffre 00), ou sur la touche "**D**" (l'afficheur visualisera le chiffre 99)

- Sur l'afficheur de toutes les zones de cuisson sera signalé un "**t**" en minuscule

- Sélectionnez la zone de cuisson que vous désirez temporiser à l'aide de la touche "**F**"

- Programmer le niveau de cuisson à l'aide des touches "**F+**" et "**F-**"

- Programmer le temps à l'aide des touches "**C**" et "**D**"

- La fin du temps établi sera signalée par un **BIP** sonore (à acquiescer avec "**C**" ou "**D**" ou "**F+**" et "**F-**" de la zone de cuisson)

Sur l'afficheur de la zone avec le **TIMER** actif s'alternera un "**t**" en minuscule avec le niveau de cuisson programmé.

Pour stopper la fonction avant la fin du temps programmé, appuyez sur la touche "**D**" et mettez le temps sur zéro.

Le Timer peut être mis en fonction uniquement sur une zone de cuisson à la fois.

Minute Minder

Cette fonction permet de programmer le temps de cuisson à la fin duquel le plan émettra un signal sonore sans éteindre la zone de cuisson.

Pour la mettre en fonction, effectuer les opérations suivantes :

- Appuyez sur la touche "**C**" (l'afficheur visualisera le chiffre 00), ou sur la touche "**D**" (l'afficheur visualisera le chiffre 99)

- Programmer le temps à l'aide des touches "**C**" et "**D**"

- La fin du temps établi sera signalée par un **BIP** sonore (à acquiescer



avec "C" ou "D").

Pour stopper la fonction avant la fin du temps programmé, appuyez sur la touche "D" et mettre le temps sur zéro.

Le Minute Minder peut aussi être mis en fonction avec toutes les zones de cuisson allumées.

**NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES
EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION
DES SUSDITES INSTRUCTIONS.**

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções por que contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação/substituição (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Aconselhamos a utilização de recipientes com fundo plano e diâmetro igual ou ligeiramente superior ao das zonas de cozedura aquecidas. Não use recipientes com base rugosa para evitar riscar a superfície térmica da placa (Fig.2). Este aparelho não é indicado para ser utilizado por crianças ou pessoas que precisem de supervisão de terceiros. Preste atenção para não deixar as crianças brincar com aparelho.


Importante

- evite derramar líquidos na placa de cozedura. Para ferver ou aquecer líquidos, reduza a alimentação de calor
- não deixe as zonas de cozedura ligadas sem nada em cima ou com tachos e frigideiras vazios
- assim que acabar de cozinhar qualquer alimento, desligue a resistência respectiva utilizando o comando que indicaremos a seguir

Atenção!

- Não deve ser utilizado um limpador a vapor.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar choques eléctricos.
- O aparelho não foi projectado para ser utilizado por crianças ou pessoas incapazes sem vigilância.
- Controle que as crianças não brinquem com o aparelho.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

O símbolo  no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor. Se um forno encastrável ou qualquer outro aparelho que gere calor tiver de ser montado imediatamente por baixo da placa de fogão de vidro cerâmico, É NECESSÁRIO QUE ESSE

APARELHO (forno) E A PLACA DE FOGÃO DE VIDRO CERÂMICO SEJAM CONVENIENTEMENTE ISOLADOS, de modo a impedir que o calor gerado pelo forno, medido do lado direito do fundo da placa de fogão, seja superior a 60°C.

A não observância desta medida de precaução pode dar origem a mau funcionamento do sistema TOUCH CONTROL .

• Colocação da placa em posição (Fig.1)

Este electrodoméstico foi concebido expressamente para encastrar numa banca de cozinha, conforme mostrado na figura específica. Coloque uma camada de material vedante a toda a extensão do perímetro da placa de fogão (dimensões de corte Fig.1B).

Fixe o electrodoméstico ao tampo de cozinha com os 4 suportes que fazem parte dos acessórios que acompanham o aparelho, tendo presente a espessura do tampo (Fig.1A).

Se, após a instalação, a parte inferior do aparelho for acessível pela parte inferior do móvel, é necessário montar um painel separador respeitando as distâncias indicadas (Fig.1C). Caso se instale sob um forno isso não é necessário.

• Ligações eléctricas

Antes de fazer as ligações eléctricas, assegure-se de que:

- o fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- as características da instalação eléctrica de sua casa correspondam às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- a instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.

A ligação à terra é obrigatória por lei.

Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar o tipo:

"H05V2V2-F" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm², enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm².

Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50°C à temperatura ambiente.

O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador).

Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

• Manutenção

Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho (Fig.3).

Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.

Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar (Fig. 3). Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura. Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes

químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

• Uso

Utilize o sistema touch control relativo à posição correspondente às exigências de cozedura, considerando que quanto maior for o número seleccionado, mais calor será emanado.

• Funcionamento (fig.5)

A= Tecla **ON/OFF**

B= Tecla chave

C= Tecla Timer+

D= Tecla Timer-

E= Indicador **ON/OFF** tecla chave

F= Tecla selecção zona de cozedura

G= Indicador **ON/OFF** dupla zona de cozedura

L= Tecla selecção dupla zona

Q= Display zona cozedura

R= Display Timer

Conforme o modelo que se possui na primeiro acendimento o plano de cozedura pode encontrar-se em posição de segurança, com o led do "**Indicador tecla chave**" (**E**) aceso.

Para utilizar o plano é necessário manter apertado o sensor **E** por 3 segundos até o desligamento do led indicador.

Se não se utiliza o aparelho por ao menos um minuto aproximadamente, a função chave activa-se automaticamente.

- O aparelho pode ser ligado seleccionando o sensor de accionamento **A**. Um zero aparece em todos os displays por 10 segundos. Se não se efectua nenhuma operação dentro de 10 segundos sucessivos o plano desliga-se.

- É possível acender uma placa, seleccionando os sensores "**F+**" ou "**F-**" dentro de 10 segundos. Se se usa o sensor "**F+**", o display visualiza a selecção 1, se se usa o sensor "**F-**", o display visualiza a selecção 9.

- Efectuada esta operação se podem escolher as regulações de temperatura com as teclas "+" ou "-".

- A placa pode ser desligada seleccionando "0" com o sensor **F**, depois de 3 segundos a zona de cozedura desliga-se.

- É possível também desligar uma placa, seleccionando contemporaneamente os sensores "**F+**" e "**F-**".

- O aparelho pode ser desligado seleccionando o sensor principal de accionamento **A**. Se todas as placas são seleccionadas sobre o "0" o plano desliga-se depois de 10 segundos.

- Caso o plano seja dotado de placas com extensão o accionamento da segunda zona ocorrerá depois de ter verificado que :

- o led da tecla chave **B** deve estar desligado, caso contrário desligue-o.

- Aperte a tecla **A** para ligar o plano.

- Selecciona a placa desejada e regule a potência com as teclas "**F+**" ou "**F-**".

- Uma vez regulada a potência selecione a tecla **L** para activar a dupla zona. Para desactivar a dupla zona aperte uma segunda vez a tecla **L**.

- Caso um objecto seja posicionado acima dos comandos, o plano de cozedura se colocará automaticamente em posição **OFF**.

Quando se coloca uma placa em posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro é superior a 50° aproximadamente haverá uma sinalização luminosa "**H**" no display da zona de cozedura correspondente.

- a função **B** bloqueia o funcionamento do plano no momento da selecção. Ex.: se se activa a função enquanto o plano se encontra com duas zonas acesas o programa permanece bloqueado mesmo se se tenta acender uma outra zona. O mesmo acontece se o aparelho está desligado e se activa a função o plano não acende.

Para activá-la ou desactivá-la é preciso manter o dedo sobre o sensor **B** por cerca de dois segundos. A função está activa

quando o indicador **E** está aceso.

Mesmo com a tecla chave activa, a tecla **A** funciona igualmente.

Heat up (Aquecimento rápido)

A função **Heat up** consente ter a zona de cozedura com o máximo da temperatura por um certo período de tempo, depois do qual a temperatura irá descer para um valor inferior seleccionado.

Para activar a função **Heat up** selecione a chapa carregando na tecla "+" até colocá-la na posição 9; carregando novamente na tecla, no visor (ao lado do 9) aparecerá por 5 seg. um ponto decimal "." ou a letra "**A**", isto significa que a função "**Heat up**" está activa.

Dentro de 5 segundos deve-se seleccionar o nível de potência desejado (entre 1 e 8).

Seleccionando-se a potência 9 a função será anulada.

Para desactivar a função **Heat up** é suficiente seleccionar a tecla "+" e mantê-la premida até colocá-la na posição 9 e no display desaparecerá o ponto decimal.

Quando a função "**Heat up**" está activa, é possível aumentar o nível de temperatura precedentemente seleccionado carregando na tecla "+".

Uma vez que a zona de cozedura chegar na temperatura seleccionada, a função "**Heat up**" desactiva-se automaticamente, emitindo um sinal acústico (**BIP**). A zona de cozedura funcionará de modo estável no nível de potência configurado.

Timer

Esta função permite definir o tempo de cozedura ao final do qual a zona desliga-se.

Para activá-la execute as seguintes operações:

- Aperte a tecla "**C**" (no display aparecerá a cifra 00), ou aperte a tecla "**D**" (no display aparecerá a cifra 99)

- No display de todas as zonas de cozedura será assinalado um "t" minúsculo

- Selecciona a zona de cozedura que se quer cronometrar utilizando a tecla "**F**"

- Defina o nível de cozedura com as teclas "**F+**" e "**F-**"

- Defina o tempo com as teclas "**C**" e "**D**"

- O final do tempo estabelecido será assinalado por um BIP sonoro (desactivável apertando "**C**" ou "**D**" ou "**F+**" e "**F-**" da zona de cozedura mesma)

No display da zona com o **TIMER** activo se alternará um "t" minúsculo com o nível de cozedura definido.

Para desactivar a função antes da expiração do tempo definido aperte a tecla "**D**" e ponha o tempo em zero.

O Timer pode ser activado somente em uma zona de cozedura de cada vez.

Minute Minder

Esta função permite definir o tempo de cozedura ao final do qual o plano emitirá um sinal acústico sem desligar a zona de cozedura.

Para activá-la execute as seguintes operações:

- Aperte a tecla "**C**" (no display aparecerá a cifra 00), ou aperte a tecla "**D**" (no display aparecerá a cifra 99)

- Defina o tempo com as teclas "**C**" e "**D**"

- O final do tempo estabelecido será assinalado por um BIP sonoro (desactivável apertando "**C**" ou "**D**")

Para desactivar a função antes da expiração do tempo definido aperte a tecla "**D**" e ponha o tempo em zero.

O Minute Minder pode ser activado mesmo com todas as zonas de cozedura acesas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido del presente manual porque brinda importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Conserve el manual para una futura consulta. Todas las operaciones correspondientes a la instalación o a una sustitución (conexiones eléctricas) deben ser realizadas por personal especializado y según las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Se aconsejan recipientes de fondo plano, de diámetro igual o ligeramente superior a la del área de calentamiento. No utilice recipientes de base rugosa que puedan rayar la superficie vitrocerámica (Fig.2). Este aparato no es apto para ser usado por niños o personas que precisen de supervisión. Estar atentos a que los niños no jueguen en el área del aparato.


Importante

- evite el derramamiento de líquidos, por tanto para hervir o calentar líquidos, reduzca la alimentación del calor al punto necesario.
- no deje sobre los elementos calefactores cazuelas o sartenes vacías, ni tampoco elementos encendidos sin recipientes.
- Una vez terminado de cocinar, apague el elemento calefactor mediante el mando correspondiente.

Atención:

- **No se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor**
- **Si observa que la superficie está resquebrajada, apague inmediatamente el aparato, desconecte de la red, y avise inmediatamente al Servicio de Asistencia Técnica.**
- **El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por niños o personas incapaces sin vigilancia**
- **Controle que los niños no jueguen con el aparato**

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y LA VITRO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS, de modo que el calor

generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de la Vitro), no supere los 60° C. La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

• Posicionamiento (Fig.1)

Este electrodoméstico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura específica. Instalar el material aislante de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1B). Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.1A). Si después de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig 1C). Si se instala debajo de un horno, esto no es necesario.

• Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

- el cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotada de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: "H05V2V2-F" si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm², mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm²

En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50°C mayor que la temperatura ambiente.

El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

• Mantenimiento

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.3). Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sídel, Stahlfix, etc...) y un paño-papel de cocina, y enjuague y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

• Uso

Utilice el sistema touch control relativo a la posición que corresponde a las exigencias de cocción, teniendo en cuenta que entre más alto sea el número seleccionado, mayor será el calor suministrado.

• Funcionamiento (fig.5)

A= Botón **ON/OFF**

B= Botón llave

C= Botón Temporizador +

D= Botón Temporizador -

E= Indicador **ON/OFF** botón llave

F= Botón de selección zona cocción

G= Indicador **ON/OFF** doble zona cocción

L= Botón de selección zona doble

Q= Pantalla zona cocción

R= Pantalla Temporizador

Según el modelo que se posea, al realizar el primer encendido, la superficie de cocción podría hallarse en posición de seguridad, con el LED del "**Indicador botón llave**" (**E**) encendido.

Para utilizar la superficie, hay que mantener apretado el sensor **E** durante 3 segundos hasta que el indicador de LED se apague. Si no se utiliza el aparato durante por lo menos un minuto aproximadamente, la función llave se activa en forma automática.

-El aparato puede encenderse seleccionando el sensor de puesta en marcha **A**. Un cero aparece en todas las pantallas durante 10 segundos. Si no se realiza ninguna operación antes de que terminen los 10 segundos sucesivos, la placa se apaga.

- Es posible encender una placa, seleccionando los sensores "**F+**" o "**F-**" en no más de 10 segundos. Si se usa el sensor "**F+**", la pantalla muestra la selección 1; si se usa el sensor "**F-**", la pantalla muestra la selección 9.

- Una vez efectuada esta operación, se pueden elegir las regulaciones de temperatura con los botones "+" o "-".

- La placa puede apagarse seleccionando "0" con el sensor **F**; después de 3 segundos la zona de cocción se apaga.

También se puede apagar una placa, seleccionando al mismo tiempo los sensores "**F+**" y "**F-**".

- La superficie puede apagarse seleccionando el sensor principal de puesta en marcha **A**. Si en todas las placas se selecciona el "0" la superficie se apaga después de 10 segundos.

- Si la superficie cuenta con placas con extensión, el encendido de la segunda zona se producirá después de haber controlado que:

- el LED del botón llave **B** esté apagado; de lo contrario, desactívelo.

- Presione el botón **A** para encender la superficie.

- Seleccione la placa que desea y regule la potencia con los botones "**F+**" o "**F-**".

- Una vez regulada la potencia, seleccione el botón **L** para activar la zona doble. Para desactivar la zona doble, presione nuevamente el botón **L**.

- Si un objeto se coloca sobre los mandos, la superficie de cocción se pondrá automáticamente en posición **OFF**.

Cuando una placa se pone en posición **OFF** y la temperatura de la superficie del vidrio es de más de 50° aproximadamente, aparecerá un aviso luminoso "**H**" en la pantalla de la zona de cocción en cuestión.

- la función **B** bloquea el funcionamiento de la superficie, en el momento de la selección. Ej.: si se activa la función mientras la superficie tiene dos zonas encendidas, el programa permanece bloqueado si bien se intente encender otra zona. Lo mismo ocurre si el aparato está apagado y se activa la función; la superficie no se enciende.

Para activarla o desactivarla, habrá que mantener el dedo sobre el sensor **B** durante unos dos segundos. La función está activa cuando el indicador **E** está encendido.

También con el botón llave activo, el botón **A** funciona sin problemas.

Heat up (Calentamiento veloz)

La función **Heat up** permite tener la zona de cocción al máximo de la temperatura durante un cierto período de tiempo, luego la temperatura descenderá hasta un valor inferior, ya fijado.

Para activar la función **Heat up** seleccione la placa presionando el botón + hasta llevarla a la posición 9, presionando una vez más el botón, en la pantalla (al lado del 9) aparecerá un punto decimal "." o la letra "**A**" durante 5 segundos, esto significa que se ha activado la función "**Heat up**".

Antes de los 5 segundos, se debe seleccionar el nivel de potencia deseado (entre 1 y 8).

Si se selecciona una potencia 9, la función se anulará.

Para desactivar la función **Heat up** basta mantener presionado el botón + hasta llevarlo a 9, en la pantalla desaparecerá el punto decimal.

Cuando la función "**Heat up**" está activada, es posible aumentar el nivel de temperatura precedentemente seleccionado presionando el botón (+).

Una vez que la zona de cocción ha llegado a la temperatura seleccionada, la función "**Heat up**" se desactivará automáticamente emitiendo un sonido. La zona de cocción funcionará de forma estable al nivel de potencia seleccionado.

Temporizador

Esta función permite programar el tiempo de cocción tras el cual la zona se apaga.

Para activarla, lleve a cabo las siguientes operaciones:

- Presione el botón "**C**" (en la pantalla aparece la cifra 00), o bien presione el botón "**D**" (en la pantalla aparece la cifra 99)

- En la pantalla de todas las zonas de cocción aparecerá una "**t**" minúscula

- Seleccione la zona de cocción que se desea temporizar, con el botón "**F**"

- Programe el nivel de cocción con los botones "**F+**" y "**F-**"

- Programe el tiempo con los botones "**C**" y "**D**"

- El final del tiempo establecido se indicará con un BIP sonoro (que se desactiva al presionar "**C**" o "**D**" o "**F+**" y "**F-**" de la zona de cocción misma)

En la pantalla de la zona con el TEMPORIZADOR activo se alterna una "**t**" minúscula con el nivel de cocción programado.

Para desactivar la función antes de que se agote el tiempo programado, presione el botón "**D**" y ponga el tiempo en cero. El temporizador puede activarse en una sola zona de cocción a la vez.

Minute Minder

Esta función permite programar el tiempo de cocción tras el cual la superficie emite una señal acústica sin apagar la zona de cocción.

Para activarla, lleve a cabo las siguientes operaciones:

- Presione el botón "**C**" (en la pantalla aparece la cifra 00), o bien presione el botón "**D**" (en la pantalla aparece la cifra 99)

- Programe el tiempo con los botones "**C**" y "**D**"

- El final del tiempo establecido se indicará con un BIP sonoro (que se desactiva al presionar "**C**" o "**D**")

Para desactivar la función antes de que se agote el tiempo programado, presione el botón "**D**" y ponga el tiempo en cero.

El Minute Minder puede activarse también con todas las zonas de cocción encendidas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt. Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation/dem Austausch im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Es werden Behälter mit ebenem Boden mit einem Durchmesser, der gleich dem erhitzten Bereich oder etwas größer ist, empfohlen. Keine Behälter mit rauher Unterseite verwenden, damit die Heizfläche des Kochfelds nicht zerkratzt wird (Abb.2). Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die überwacht werden müssen. Darauf achten, daß Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

Wichtig

- Vermeiden, daß Flüssigkeit überläuft; deshalb zum Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten die Hitzezufuhr verringern.

- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.

- Wenn das Kochen beendet ist, den zutreffenden Heizkörper anhand der nachstehend angegebenen Bedienung ausschalten.

Achtung:

ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT BENUTZT WERDEN.


- Falls die Oberfläche gesprungen ist, das Gerät ausschalten, um etwaige Stromschläge zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch unbeaufsichtigte Kinder oder unfähige Personen konzipiert.

- Achten Sie bitte darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren

befindliche Symbol  sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur

gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Falls ein Einbaubackofen oder irgendein anderes, Hitze erzeugendes Gerät direkt unter dem Glasfaserkochfeld angebracht wird, MÜSSEN DIESES GERÄT (Backofen) UND DAS GLASFASERKOCHFELD ZWECKENTSPRECHEND ISOLIERT SEIN, so daß die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur nicht mehr als 60°C beträgt. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorsichtsmaßnahme könnte zu Fehlfunktionen des TOUCH CONTROL-Systems führen.

• Aufstellung (Abb.1)

Das Elektrogerät ist zur Einlassung in ein Arbeitsfeld konzipiert, wie in der zutreffenden Abbildung zu sehen ist. Längs des ganzen Umfangs (Schnittmaße Abb.1B) Isoliermaterial anbringen.

Das Elektrogerät anhand der mitgelieferten 4 Haltebügel am Arbeitsfeld befestigen und dabei die Dicke des Arbeitsfelds berücksichtigen (Abb.1A). Wenn das Unterteil des Geräts nach der Installation vom Unterteil des Schrankes aus zugänglich ist, muss eine Trennwand eingebaut werden, unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände (Abb.1C). Wenn die Installation hingegen über einem Ofen erfolgt, ist dies nicht erforderlich.

• Stromanschlüsse

Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:

- daß das Erdungskabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;

- die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;

- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.

Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:

"H05V2V2-F" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm² betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm².

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.

Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden). Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

• Wartung

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber (Abb. 3) entfernen.

Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie

und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen (Abb. 3). Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

• Bedienung

Das Touch Control System entsprechend der Position verwenden, welche mit den Kochanforderungen übereinstimmt, wobei zu beachten ist, dass mit der Anwahl einer höheren Zahl auch die abgegebene Wärme ansteigt.

• Betriebsweise (Abb.5)

A= ON/OFF Taste

B= Schlüsseltaste

C= Timer - Taste +

D= Timer - Taste -

E= ON/OFF - Kontrollleuchte Schlüsseltaste

F= Wahl taste für Kochzone

G= ON/OFF - Kontrollleuchte doppelte Kochzone

L= Wahl taste doppelte Kochzone

Q= Display doppelte Kochzone

R= Display Timer

Je nach eigenem Modell könnte die Kochfläche sich beim ersten Einschalten in der Sicherheitsstellung befinden, wobei die LED der "Kontrollleuchte Schlüsseltaste" (**E**) aktiviert ist.

Um die Kochfläche benutzen zu können, muss der Sensor **E** 3 Sekunden gedrückt werden, bis sich die Kontroll - LED ausschaltet. Wenn das Gerät für circa mindestens eine Minute nicht benutzt wird, schaltet sich die Schlüsselfunktion automatisch ein.

- Das Gerät kann durch Anwahl des Startsensors **A** eingeschaltet werden. Auf allen Displays erscheint für 10 Sekunden eine Null. Sollte innerhalb der nächsten 10 Sekunden keine Aktion ausgeführt werden, so wird die Kochfläche ausgeschaltet.

- Durch Anwahl der Sensoren "**F+**" oder "**F-**" innerhalb von 10 Sekunden kann eine Kochplatte eingeschaltet werden. Wenn der Sensor "**F+**" verwendet wird, zeigt das Display die Anwahl 1 an; bei Verwendung des Sensors "**F-**" erscheint auf dem Display die Anwahl 9.

- Nach diesem Eingriff können mit den Tasten "**+**" bzw. "**-**" die Temperaturregulierungen vorgenommen werden.

- Die Kochplatte kann durch die Anwahl von "0" mit dem Sensor **F** ausgeschaltet werden; die Kochzone wird nach 3 Sekunden deaktiviert.

Außerdem ist das Ausschalten einer Kochplatte durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren "**F+**" und "**F-**" möglich.

- Die Kochfläche kann ausgeschaltet werden, indem der Hauptsensor für den Start **A** gewählt wird. Wenn alle Kochflächen auf "0" stehen, schaltet die Fläche sich nach 10 Sekunden aus.

- Sollte die Kochfläche mit erweiterten Kochplatten ausgestattet sein, schaltet sich die zweite Zone ein, nachdem geprüft wurde, dass:

- die LED der Schlüsseltaste **B** ausgeschaltet ist; anderenfalls diese deaktivieren.

- Die Taste **A** zum Einschalten der Kochfläche drücken.

- Die gewünschte Kochplatte auswählen und die Leistung mit den Tasten "**F+**" bzw. "**F-**" einstellen.

- Nachdem die Leistung eingestellt wurde, die Taste **L** drücken, um die doppelte Zone zu aktivieren. Zur Deaktivierung der doppelten Zone ein zweites Mal die Taste **L** drücken..

- Sollte ein Gegenstand auf den Bedienungen abgelegt werden, so schaltet die Kochfläche automatisch auf **OFF**.

Wenn eine Kochplatte auf **OFF** gestellt wird und die Oberflächen-

temperatur der Glaskeramik bei über circa 50° liegt, erscheint eine Leuchtanzeige "**H**" auf dem Display der jeweiligen Kochzone.

- Die Funktion **B** sperrt den Betrieb der Kochfläche während der Auswahl. Sollte z.B. die Funktion aktiviert werden, während zwei Zonen der Kochfläche eingeschaltet sind, so bleibt das Programm gesperrt, auch wenn versucht wird, eine andere Zone einzuschalten. Dies geschieht ebenfalls, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und die Funktion aktiviert wird: die Kochfläche schaltet sich nicht ein. Für die Aktivierung und Deaktivierung muss der Sensor **B** für circa zwei Sekunden mit dem Finger herabgedrückt werden. Die Funktion ist aktiv, wenn die Kontrollleuchte **E** eingeschaltet ist. Die Taste **A** funktioniert auch bei aktivierter Schlüsseltaste.

Heat up (Schnellheizen)

Mittels der Funktion **Heat up** können Sie die Kochzone über einen bestimmten Zeitraum auf maximaler Temperatur einschalten; im Anschluss daran wird die Temperatur auf einen ausgewählten, niedrigeren Wert gesenkt. Wählen Sie zur Aktivierung der Funktion **Heat up** die Kochzone aus; drücken Sie hierzu die Taste + solange, bis die Einstellung 9 erreicht ist. Bei nochmaligem Drücken erscheint im Display (neben der 9) für 5 Sekunden ein Dezimalpunkt "." oder der Buchstabe "**A**", was bedeutet, dass die Funktion "**Heat up**" aktiv ist.

Die gewünschte Leistungsstufe ist nun binnen 5 Sekunden einzustellen (von 1 bis 8). Bei Anwahl der Leistungsstufe 9, wird die Funktion annulliert.

Zur Deaktivierung der Funktion **Heat up** genügt es, die Taste + zu drücken und diese solange gedrückt zu halten, bis die Einstellung 9 erreicht ist und die Dezimalkommastelle auf dem Display verschwindet.

Ist die Funktion "**Heat up**" aktiv, kann eine zuvor angewählte Temperatur durch Drücken der Taste (+) erhöht werden. Hat die Kochzone die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Funktion "**Heat up**" automatisch aus und es ertönt ein **BIP**-Ton. Die Kochzone funktioniert weiter stabil auf der eingestellten Leistungsstufe.

Timer

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung einer Garzeit, nach deren Ablauf sich die Kochzone ausschaltet.

Für deren Aktivierung folgendermaßen vorgehen:

- Die Taste "**C**" drücken (auf dem Display erscheint die Zahl 00), oder die Taste "**D**" drücken (auf dem Display erscheint die Zahl 99)

- Auf dem Display aller Kochzonen wird ein kleines "**t**" angezeigt

- Die Zone, für die eine Zeiteinstellung vorgenommen werden soll, mit der Taste "**F**" auswählen

- Die Kochstufe mit den Tasten "**F+**" und "**F-**" einstellen

- Die Zeit mit den Tasten "**C**" und "**D**" einstellen

- Der Ablauf der festgelegten Zeitspanne wird durch einen Piepton angezeigt (er kann durch Drücken von "**C**" bzw. "**D**" bzw. "**F+**" und "**F-**" der Kochzone selbst deaktiviert werden)

Auf dem Display der Kochzone mit aktiviertem **TIMER** wird abwechselnd ein kleines "**t**" und die eingestellte Kochstufe angezeigt.

Für die Deaktivierung der Funktion vor Ablauf der eingestellten Zeit die Taste "**D**" drücken und die Zeit auf Null stellen.

Der Timer kann nur jeweils für eine Kochzone aktiviert werden.

Minute Minder

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung einer Garzeit, nach deren Ablauf die Kochfläche ein akustisches Signal abgibt, ohne dass die Kochzone ausgeschaltet wird.

Für deren Aktivierung folgendermaßen vorgehen:

- Die Taste "**C**" drücken (auf dem Display erscheint die Zahl 00), oder die Taste "**D**" drücken (auf dem Display erscheint die Zahl 99)

- Mit den Tasten "C" und "D" die Zeit einstellen
- Der Ablauf der festgelegten Zeitspanne wird durch einen Piepton angezeigt (er kann durch Drücken von "C" bzw. "D" deaktiviert werden)

Für die Deaktivierung der Funktion vor Ablauf der eingestellten Zeit die Taste "D" drücken und die Zeit auf Null stellen.

Der Minute Minder kann auch aktiviert werden, wenn alle Kochzonen eingeschaltet sind.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden/vervanging (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Het wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een vlakke bodem en met een diameter die gelijk is aan, of iets groter dan die van de verwarmingszone. Gebruik geen pannen met een ruwe bodem, om te voorkomen dat er krassen ontstaan op het thermische oppervlak van de plaat (Afb.2). Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of volwassenen die toezicht nodig hebben. Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.

Belangrijk

- voorkom overkoken, pas daarvoor de warmtetoevoer aan bij het koken of verwarmen van vloeistoffen
- laat geen verwarmingselementen ingeschakeld met een lege pan of koekenpan, of zonder pan erop
- na het koken moet het desbetreffende verwarmingselement worden uitgeschakeld met het hieronder aangegeven bedieningselement

Let Op:

- **Er mag geen stoomreiniger gebruikt worden**
- **als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld, om elektrische schokken te vermijden.**
- **Het apparaat is niet geschikt om zonder toezicht te worden gebruikt door kinderen of door onkundige personen.**
- **Controleer dat kinderen niet met het apparaat spelen.**

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool  op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de lokale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd instal-

lateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Als een inbouwoven of een ander apparaat dat warmte afgeeft vlak onder de glaskeramieken kookplaat gemonteerd moet worden, **MOETEN DIT APPARAAT (oven) EN DE GLASKERAMIEKEN KOOKPLAAT VOLDOENDE WORDEN GEÏSOLEERD**, zodat de warmte die veroorzaakt wordt door de oven, gemeten rechts op de onderkant van de kookplaat, een temperatuur heeft van maximaal 60° C. Veronachtzaming van dit voorschrift zou foutieve werking van het TOUCH CONTROL-systeem tot gevolg kunnen hebben.

• Plaatsing (Afb.1)

Het elektrische huishoudelijke apparaat is bestemd voor inbouw in een werkblad, zoals wordt geïllustreerd op de specifieke afbeelding. Breng afdichtmateriaal aan over de hele omtrek (afmetingen van de uitsparing Afb.1B).

Zet het elektrische apparaat vast op het werkblad met de 4 bijgeleverde beugels, hierbij rekening houdend met de dikte van het werkblad (Afb.1A). Als de onderzijde van het apparaat, na de installatie, vanuit de onderkant van de kast bereikbaar is moet een scheidingsvlak gemonteerd worden door de aangegeven afstanden in acht te nemen (Fig.1C). Indien het onder een oven geïnstalleerd wordt is dat niet nodig.

• Elektrische aansluitingen

Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:

- de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels;
- de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad;
- de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.

- In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:

"H05V2V2-F" voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm² zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm² zijn. De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.

Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

• Onderhoud

Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt (Afb.3). Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met

water en maak de plaat droog met een schone doek. Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie) (Afb.3). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen. Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

• Gebruik

Gebruik het touch control systeem van de posities die met de kookvereisten overeenkomen, rekening houdend met het feit dat hoe hoger het gekozen nummer is hoe meer warmte afgegeven wordt.

• Werking (afb. 5)

A= ON/OFF toets

B= Sleuteltoets

C= Timertoets +

D= Timertoets -

E= Controlelampje sleuteltoets ON/OFF

F= Selectietoets kookzone

G= Controlelampje dubbele kookzone ON/OFF

L= Selectietoets dubbele zone

Q= Display kookzone

R= Display Timer

Op grond van het model dat men in bezit heeft, zou het kunnen zijn dat het kookvlak zich bij de eerste inschakeling in de veiligheidspositie bevindt en de led van "**Controlelampje sleuteltoets**" (**E**) ingeschakeld is.

Om het vlak te gebruiken, moet sensor **E** gedurende 3 seconden ingedrukt worden tot de led van het controlelampje uitgaat.

Als het apparaat gedurende minstens een minuut niet gebruikt wordt, wordt de sleutelfunctie automatisch geactiveerd.

- Het apparaat kan ingeschakeld worden door startsensor **A** te selecteren. Op alle displays verschijnt gedurende 10 seconden een nul. Als binnen de volgende 10 seconden geen enkele handeling verricht wordt, wordt het kookvlak uitgeschakeld.

- Het is mogelijk een kookplaat in te schakelen door binnen 10 seconden de sensoren "**F**+" of "**F**-" te selecteren. Als de sensor "**F**+" gebruikt wordt, toont het display selectie 1. Wordt de sensor "**F**-" gebruikt dan toont het display selectie 9.

- Na deze handeling kunnen de temperatuurinstellingen gekozen worden met de toetsen "+" of "-".

- De kookplaat kan uitgeschakeld worden door met sensor "**F**0" te selecteren: na 3 seconden gaat de kookzone uit.

- Het is mogelijk een kookplaat uit te schakelen door de sensoren "**F**+" of "**F**-" gelijktijdig te selecteren.

- Het kookvlak kan uitgeschakeld worden door de centrale startsensor **A** te selecteren. Als alle platen op de "0" staan gaat het kookvlak na 10 seconden uit.

- Als het kookvlak uitgerust is met platen met extensie zal de inschakeling van de tweede zone plaatsvinden nadat geverifieerd is of:

- de led van sleuteltoets **B** uit is, zo niet dan moet deze uitgeschakeld worden.

- Druk op toets **A** om het kookvlak in te schakelen.

- Selecteer de gewenste kookplaat en regel het vermogen met de toetsen "**F**+" of "**F**-".

- Is het vermogen eenmaal geselecteerd, selecteer dan toets **L** om de dubbele zone te activeren. Om de dubbele zone te deactiveren, een tweede maal op toets **L** drukken.

- Als een object boven op de bedieningsorganen gezet wordt, zal het kookvlak automatisch op **OFF** gaan staan.

Wanneer een kookplaat op **OFF** gezet wordt en de tempera-

tuur van het oppervlak van het glas hoger is dan circa 50°C, zal de verlichte signalering "**H**" op het display van de betreffende kookzone weergegeven worden.

- functie **B** blokkeert de werking van het kookvlak op het moment waarin het geselecteerd wordt. Bijv.: als de functie geactiveerd wordt terwijl twee zones van het kookvlak ingeschakeld zijn, blijft het programma geblokkeerd, ook als men probeert een andere zone in te schakelen. Hetzelfde gebeurt als het apparaat uitgeschakeld is en men de functie activeert: het kookvlak wordt niet ingeschakeld.

Om het te activeren of te deactiveren, dient u uw vinger circa twee seconden boven sensor **B** te houden. De functie is actief wanneer controlelampje **E** ingeschakeld is.

Ook met actieve sleuteltoets, werkt toets **A** toch.

Heat up (Snelle verwarming)

De functie **Heat up** schakelt de maximum temperatuur voor een bepaalde tijd op het kookgedeelte in. Hierna zal de temperatuur dalen naar een lagere waarde die u voordien heeft ingesteld.

Om de **Heat up** functie te activeren selecteert u de kookplaat door te drukken op de toets +, totdat hij op stand 9 staat. Als u nogmaals in het display op de toets drukt (naast de 9), zal circa 5 sec. een decimaal punt "." of de letter "**A**" verschijnen. Dit betekent dat de "**Heat up**" functie actief is.

U dient binnen 5 seconden het gewenste vermogensniveau te selecteren (tussen 1 en 8).

Als u het vermogen 9 selecteert wordt de functie geannuleerd.

Om de functie **Heat up** uit te schakelen, is het voldoende de toets + te selecteren en hem ingedrukt te houden tot hij op stand 9 staat en op het display het decimale punt verschijnt. Als de functie "**Heat up**" actief is, is het mogelijk het voordien ingestelde temperatuurniveau te verhogen, door te drukken op de toets (+).

Zodra het kookgedeelte de gewenste temperatuur heeft bereikt, zal de "**Heat up**" functie automatisch worden uitgeschakeld en zult u een geluidssignaal horen. Het kookgedeelte zal op het ingestelde vermogensniveau blijven werken.

Timer

Met deze functie kan de kooktijd ingesteld worden na het verstrijken waarvan de zone wordt uitgeschakeld.

Handel als volgt om de functie te activeren:

- Druk op toets "**C**" (op het display verschijnt het cijfer 00) of op toets "**D**" (op het display verschijnt het cijfer 99)

- Op het display van alle kookzones verschijnt de kleine letter "**t**"

- Selecteer de kookzone waarvoor u de tijd wenst in te stellen, met gebruik van toets "**F**"

- Stel het kookniveau in met de toetsen "**F**+" en "**F**-"

- Stel de tijd in met de toetsen "**C**" en "**D**"

- Het einde van de ingestelde tijd zal gesignaleerd worden door een "BEEP" (die uitgezet kan worden door op "**C**" of "**D**" of "**F**+" en "**F**-" van de kookzone in kwestie te drukken)

Op het display van de zone met actieve **TIMER** zal de kleine letter "**t**" afwisselend met het ingestelde kookniveau weergegeven worden.

Om de functie te deactiveren voordat de ingestelde tijd verstrijkt, op toets "**D**" drukken en de tijd op nul zetten.

De **Timer** kan voor slechts één kookzone per keer geactiveerd worden.

Minute Minder

Met deze functie kan de kooktijd ingesteld worden na het verstrijken waarvan het kookvlak een geluidssignaal laat horen zonder de kookzone uit te schakelen.

Handel als volgt om de functie te activeren:

- Druk op toets "C" (op het display verschijnt het cijfer 00) of op toets "D" (op het display verschijnt het cijfer 99)
- Stel de tijd in met de toetsen "C" en "D"
- Het einde van de ingestelde tijd zal gesignaleerd worden door een "BEEP" (die uitgezet kan worden door op "C" of "D" te drukken)

Om de functie te deactiveren voordat de ingestelde tijd verstrijkt, op toets "D" drukken en de tijd op nul zetten.

De Minute Minder kan ook geactiveerd worden als alle kookzones ingeschakeld zijn.

**DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE
DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE
BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.**



