

[IT]	Manuale d'installazione e uso	4
[EN]	Use and installation manual	9
[DE]	Bedienungs-und Montageanleitung	13
[ES]	Manual de instalación y uso	18
[FR]	Manuel d'installation et d'utilisation	23



induction vitroceramic hob

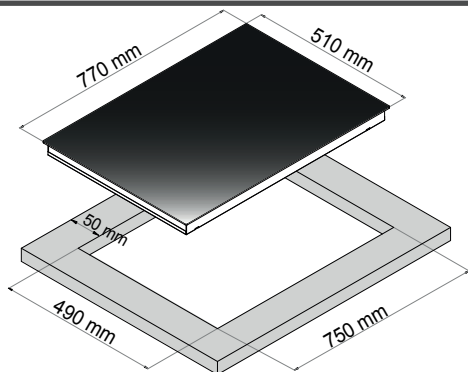
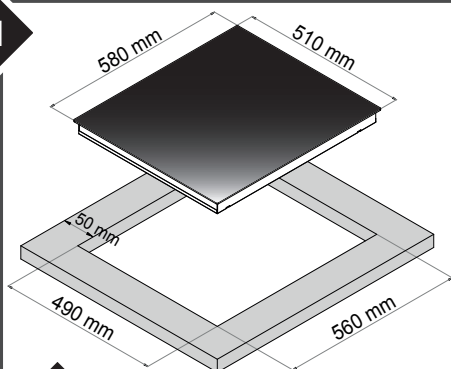
piano cottura induzione in vitroceramica

glaskeramik-induktions-kochfeld

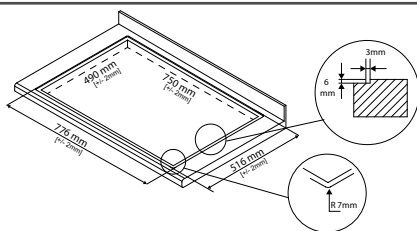
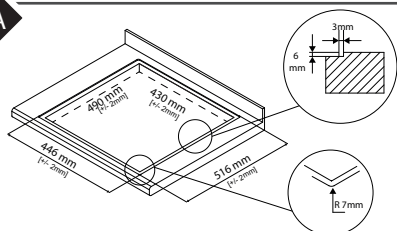
table de cuisson induction en vitrocéramique

placa inducción en vitrocerámica

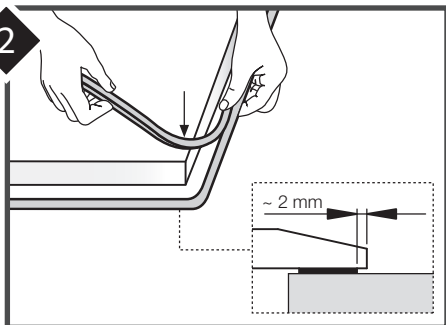
1



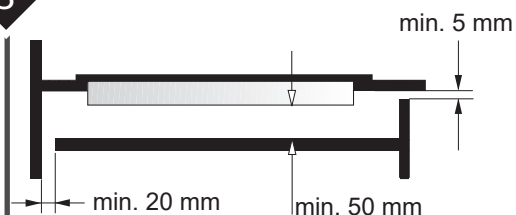
1A



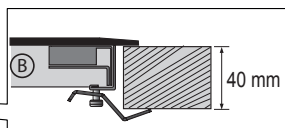
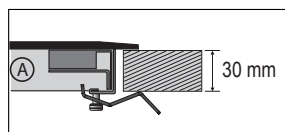
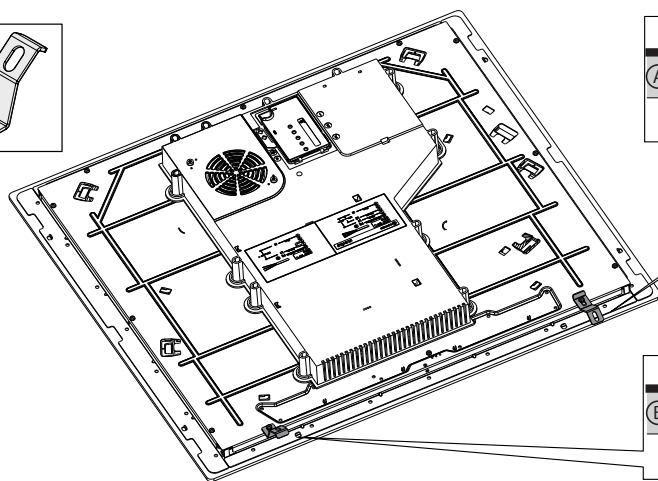
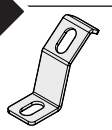
2



3



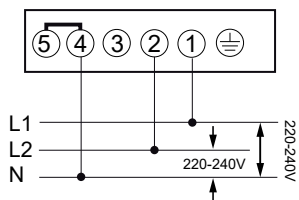
4



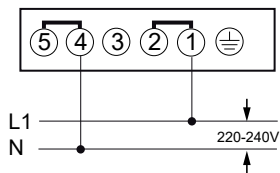
5

H05V2V2/F - 2,5 mm²

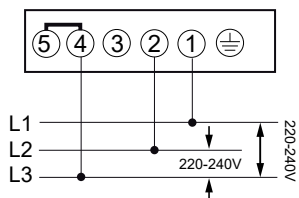
2N AC 380-415V



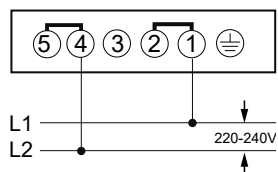
1N AC 220-240V



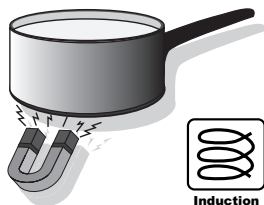
3 AC 220-240V



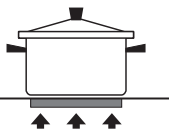
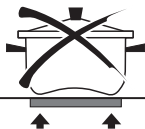
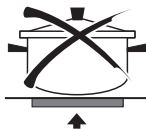
2 AC 220-240V



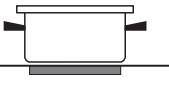
6



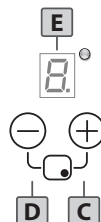
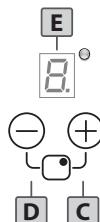
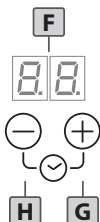
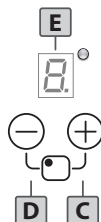
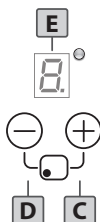
A



B



7



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

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti

possono creare seri pericoli per l'utente.

- **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno

o un sistema di comando a distanza separato.

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

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1).

Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4).

Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3).

VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico

dell'aria. (Fig.3).

Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

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.

LA COTTURA AD INDUZIONE

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola, per questo motivo presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si bollono cibi o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo della temperatura e maggiore sicurezza. L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della

temperatura, in questo modo la potenza può essere dosata in modo preciso. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Solo pentole/recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato
- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. (Fig.6). Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.

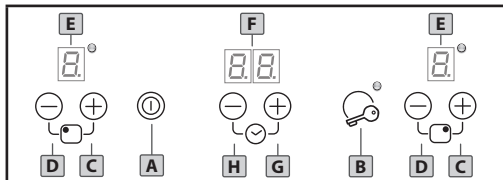
Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.6A). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.6B). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

USO DEL PIANO COTTURA

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

• PANNELLO COMANDI (Fig. 7)



- A. tasto On/Off
- B. tasto Blocco
- C. tasto Zona [+] (aumenta il valore)
- D. tasto Zona [-] (diminuisce il valore)
- E. Display Zona cottura
- F. Display Timer
- G. tasto Timer [+] (aumenta il valore)
- H. tasto Timer [-] (diminuisce il valore)

• ACCENSIONE PIANO COTTURA

Premere il tasto On/Off per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «0». Il pannello di controllo rimane attivo per 10 secondi. Se entro questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

• ACCENSIONE ZONE COTTURA

Selezionare la zona di cottura desiderata premendo uno dei tasti Zona [+] (C).

Premere il tasto Zona [-] (D) per andare in posizione «9» oppure il tasto Zona [+] per andare in posizione «1». Effettuata questa operazione si possono scegliere le regolazioni di temperatura con i tasti [+] o [-].

La potenza di ogni singola zona può essere regolata in 9 diversi livelli e sarà visualizzata nel display corrispondente con un numero da «1» a «9».

• DOPPIA ZONA COTTURA

A seconda del modello, l'apparecchio può essere dotato di una piastra a doppio circuito che unisce la zona di cottura interna ed esterna. E' consigliata per pentole di grandi dimensioni, cottura di grandi quantità di cibo e

sterilizzazione di barattoli/bottiglie. La doppia zona si attiva automaticamente a seconda della dimensione della pentola usata.

• RICONOSCIMENTO PENTOLE «»

Questo piano cottura è dotato di un sistema di controllo interattivo che lo rende molto semplice da usare. Quando una pentola viene rimossa da una zona cottura attiva il display relativo mostra il simbolo «». Il simbolo scompare se la pentola viene riposizionata sulla zona e la cottura riprende secondo le regolazioni precedentemente impostate. Dopo l'uso riportare sempre a «0» la potenza della zona (non lasciare mai attivo il simbolo «»).

Il simbolo «» potrebbe comparire nel display della zona cottura anche nel caso in cui:

- 1) Il recipiente usato non è adatto alla cottura ad induzione.
- 2) Il diametro della pentola è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.

• CALORE RESIDUO «H»

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 «H» (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

• RISCALDAMENTO VELOCE / POWER BOOST «P»

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portando la temperatura al livello di potenza massimo per 10 minuti. Allo scadere di questo tempo, la potenza della zona cottura torna automaticamente al livello «9».

L'utilizzo di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per cuocere la pasta) o di altre pietanze.

Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura e premere il tasto [+] fino al livello 9. Premere nuovamente il tasto

[+]. Verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo «P» sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

• TIMER

Questa funzione permette di stabilire un tempo da «01» (1 minuto) a «99» (99 minuti) per lo spegnimento automatico di una zona di cottura. Abilitare il timer premendo contemporaneamente i relativi tasti [+] e [-]. Premere nuovamente i tasti [+] e [-] per selezionare la zona cottura su cui attivare il timer. La selezione verrà indicata dal relativo led posto su uno degli angoli del display Timer. Premere il tasto [+] o [-] del Timer per regolare il tempo di autospegnimento desiderato. La zona di cottura con timer attivo sarà segnalata da un led fisso su uno degli angoli del display del Timer.

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 di una zona di cottura premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] del Timer e poi nuovamente i tasti [+] e [-] del Timer fino a selezionare il timer della zona cottura desiderata. Premere il tasto [-] del Timer per riportare il valore a «0».

• BLOCCO COMANDI

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto Blocco i comandi si bloccano e la relativa spia si illumina.

Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto Blocco. 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.

• SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] della relativa zona oppure il tasto [-] fino a riportare il valore a «0».

• SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto On/Off.

• SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «H» viene visualizzata nel display della zona.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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 rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e

materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori. **ATTENZIONE:** Non utilizzare pulitori a vapore.

DISMISSIONE DEGLI

ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ
PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI
DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE
AVVERTENZE.
LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI
DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA
DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.

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 (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see

Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- 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 ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law. If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of

the recipient and transferred directly to the food to be cooked.

- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.6).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.6B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

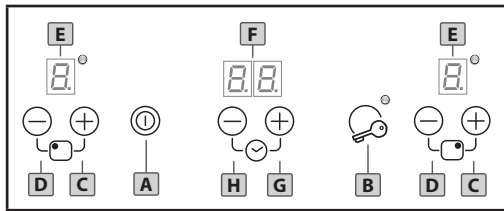
It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

• TOUCH CONTROL (Fig. 7)



- A. On/Off key
- B. Lock key
- C. Zone [+] key (increase power)
- D. Zone [-] key (decrease power)
- E. Cooking Zone Display
- F. Timer Display
- G. Timer [+] key (increase value)
- H. Timer [-] key (decrease value)

• SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the On-Off key to switch the hob on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the «0» standby position.

The control unit remains active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

• SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone and press one of the Zone [+] keys.

Press the Zone [-] key to go to position 9 (max. power) or Zone [+] key to go to position 1 (min. power). Once this operation has been completed you can adjust the temperature with the Zone [+] and [-] keys. The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «1» to «9».

• DOUBLE SIZE COOKING ZONE

Depending on the model, the appliance can be equipped with a double size cooking zone which combines inner and outer cooking areas and is recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.

If the size of the pan is the same as the outer cooking area, the double size cooking area will activate automatically. If the size of the pan is the same as the inner cooking area, the cooking area will work as a single size cooking area.

• POT DETECTION «P»

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. If the cookware is removed from an active cooking zone, the display shows the symbol «P» which disappears when the cookware is repositioned on the cooking zone, continuing with the previous settings. After use, always bring power to «0» (do not leave on the symbol «P»). The symbol «P» also appears on one of the cooking zones displays when:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.

• RESIDUAL HEAT «H»

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

• QUICK HEATING/POWER BOOST «P»

This function further reduces cooking time of a given area taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking area power automatically returns to level «9».

The use of this function is indicated for the short time heating of large quantities of liquid (eg. water for cooking pasta) or dishes.

To activate this function, select the cooking zone and press the Zone [+] key up to level «9». Press the Zone [+] key again.

An acoustic signal will be emitted and the symbol «P» will be shown on the relative Cooking Zone display.

• TIMER

This function allows establishing the time (from «01» to «99» minutes) for automatically switching the selected cooking zone off. Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature. Press simultaneously the Timer [+] and [-] keys to enter the timer function. Press again the Timer [+] and [-] keys simultaneously to select the cooking zone on which you want to activate the timer. The selected cooking zone will be indicated by a flashing led located on one of the corners of

the Timer Display. Set the auto switching off time by pressing the Timer [+] or Timer [-] key. The cooking zone on which the timer has been activated is indicated by a steady led at one of the corners of the Timer Display.

An acoustic signal will indicate the timer expiration and the relative cooking zone will automatically switch off. Press any of the keys to stop the acoustic signal. In order to disable the timer on a cooking zone press simultaneously the Timer [+] and Timer [-] key to enter the timer function. Press again the Timer [+] and Timer [-] key simultaneously to select the desired cooking zone. Press the Timer [-] key until reaching position «0».

• CONTROL PANEL LOCK

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). By pressing the Lock key, the controls are blocked and the relative warning light switches on. To release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), the Lock key must be pressed. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

• SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off, press simultaneously the Zone [+] and [-] key of the desired zone, or press the Zone [-] key until reaching position «0».

• SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the On-Off 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

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper 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.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise 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 exhausted household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.
--

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt.

Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen.

Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.
- Stromschlaggefahr! Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der

Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.

- ACHTUNG: Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.
- ACHTUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- ACHTUNG: Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ACHTUNG: Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- ACHTUNG: Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Einen kurzfristigen Kochübergang ständig überwachen. Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.
- Brandgefahr: Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Diese Anleitung ist für einen professionellen Installateur und geben Hinweise für die Installation, Betrieb und Instandhaltung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften. Wenn eine integrierte Ofen oder andere Geräte, die Wärme erzeugt, muss direkt unter dem Kochfeld Ofen montiert werden,

ES IST müssen solche Geräte (Backofen) und IN Glaskeramik-Kochfeld richtig isoliert sind, so dass die Wärme aus dem Ofen nehmen, auf der rechten Seite von der Unterseite des Kochfeldes gemessen, nicht mehr als 60 °C erzeugt.

Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion des Systems führen TOUCH CONTROL.

POSITIONIERUNG

Das Gerät ist so konzipiert, dass in einer Arbeitsplatte ummantelt, wie in der Abbildung (Abb. 1) dargestellt.

Geben Dichtungsmittel (Abb. 2) entlang des gesamten Umfangs (cut Größe (Abb. 1). Block Apparatur auf der Arbeitsfläche mit den 4 Stützen, unter Berücksichtigung der Dicke der Ebene (Abb. 4). Wenn der Unterseite des Gerätes, nach der Installation ist von der Unterseite des Gehäuses, eine Unterteilungszuschnitt Einhaltung der angegebenen Maße (Abb. 3),

LÜFTUNG

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und Küchenmöbel und Geräte in der Brust müssen so sein, ausreichende Belüftung und eine ausreichende Abluft zu gewährleisten (Abb.3).

Verwenden Sie nicht das Kochfeld, wenn der Ofen ist in den Prozess der Pyrolyse.

ELEKTROANSCHLUSS (Abb.5)

Vor dem Verlegen der elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass:

- Die Eigenschaften der Anlage sind wie die Angaben auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Arbeitsplans angewendet zu treffen;
- Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und / oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur. Wenn Sie eine direkte Verbindung mit der Stromleitung wollen, müssen Sie einen zweipoligen Umschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen Kontakten, angemessen auf die Last auf dem Etikett angegeben und entspricht der aktuellen Gesetzgebung (der Dirigent gelb / grün sein sollte unterbrochen durch den Schalter). Nach der Installation des Gerätes muss der Pol-Schalter leicht zugänglich sein.

INDUKTIONSKOCHEN

Beim Induktionskochen entwickelt sich die Hitze direkt am Pfannenboden. Daraus ergeben sich viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erhitzt.
- Geringerer Energieverbrauch.
- Einfache Reinigung und Wartung. Verspritztes Essen brennt sich nicht so schnell in das Kochfeld ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und höhere Sicherheit. Die Kochzone reagiert unverzüglich auf jede Leistungsstufenänderung, so kann die Temperatur präzise eingestellt werden. Die Wärmezufuhr wird unterbrochen, sobald Sie das Kochgeschirr von der Kochzone entfernen, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

KOCHGESCHIRR

Nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus following Materialien ist für Induktionskochfelder geeignet:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionstaugliches Kochgeschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder EINEN Pfannenboden Magneten anzieht (Abb. 6).

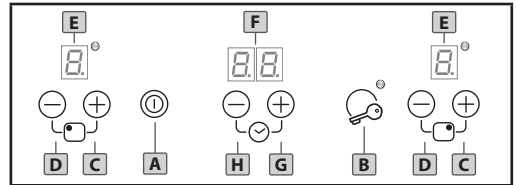
There is und andere induktionstaugliche Töpfe Pfannen, Derens Böden Angebote sind nicht voll ferromagnetisch. Für gute Kochresultate empfehlen wir that sterben Dimension des ferromagnetischen Bereichs Kochgeschirrs des mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.

Wir empfehlen, flacher Boden Empfänger (Abb.6A). Verwenden Sie keine Pfannen mit einem rauen Grundlage, um Kratzer zu vermeiden die Oberflächentemperatur des Plans. Auf diese Weise kann die Energie optimal genutzt werden. Ein wesentlicher Faktor bei der Induktion Kochen sind letztlich die Größe des Pots in Bezug auf die Platte verwendet (Abb. 6B). Die Kochzonen erlauben die Verwendung von Behältern mit unterschiedlichen Durchmesser Fonds. Es „immer noch vorzuziehen, die entsprechende Kochzone dem Durchmesser des Topfes Sie verwenden möchten, verwenden.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Dieses Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Anzeigen auf das Bedienfeld und die Signaltöne bestätigen die Aktivierung der ausgewählten Funktion. Die Sensortasten nicht abdecken.

• BEDIENFELD (Abb.7)



- A. Ein/Aus-taste
- B. Verriegelung-Taste
- C. Kochzone [+] -Taste (Inkrement)
- D. Kochzone [-] -Taste (Dekrement)
- E. Kochzone Display
- F. Timer Display
- G. Timer [+] -Taste (Inkrement)
- H. Timer [-] -Taste (Dekrement)

• KOCHFELD EINSCHALTEN

Beim ersten Einschalten des Kochfeldes befindet sich das Gerät in Sicherheitsposition, die Verriegelung-Taste leuchtet. Um das Gerät verwenden zu können, muss die Sicherheitsfunktion deaktiviert werden. Dazu drücken Sie die Verriegelung-Taste solange bis die Kontrollleuchte erlischt. Die Ein/Aus-taste drücken, um das Glaskeramikfeld einzuschalten. Die Anzeige E schaltet sich im Standby-Modus «0» ein. Die Kontrolleinheit bleibt für die Dauer von 10 Sekunden eingeschaltet. Wird innerhalb dieses Zeitraumes das Kochfeld nicht betätigt, geht die Elektronik automatisch wieder in die OFF-Position über. Es muss dann der eben beschriebene Vorgang wiederholt werden, um das Kochfeld einzuschalten.

• KOCHZONEN EINSCHALTEN

Drücken Sie die Kochzone-[+] -Taste um die gewählte Kochzone auf Stufe 4 (mittlere Heizleistung), oder die Kochzone-[-] -Taste, um die gewählte Kochzone auf Stufe 9 (volle Heizleistung) einzuschalten. Die Stufen 4 und 9 sind die am meisten verwendeten Kochstufen, daher fängt die Elektronik dort mit dem Zählen an. Mit den Kochzone [+] und [-] Tasten können Sie jede gewünschte

Heizleistung einstellen.

Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in 9 verschiedene Positionen eingestellt werden und wird von der Anzeige E mit einer Zahl von «1» bis «9» angezeigt.

• ZWEIKREIS-ZONE

Dieses Gerät ist mit einer Zweikreis-Zone ausgestattet. Diese Zone ist für große Töpfe/Pfanne, große Mengen von Lebensmitteln und die Sterilisation von Gläsern/Flaschen gedacht.

Die Zweikreis-Zone wird automatisch in Abhängigkeit von der Größe des Topfes aktiviert verwendet.

• ERKENNUNG VON KOCHGESCHIRR

Dieses Kochfeld ist mit einer interaktiven Steuerung versehen, die die Bedienung des Geräts erleichtert.

Wenn eine Pfanne aus einer aktiven Kochzone entfernt, zeigt das entsprechende Display das Symbol  an. Das Symbol erlischt, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Kochzone gestellt wird.

Der Kochvorgang setzt sich dann automatisch auf der ursprünglich eingestellte Leistungsstufe fort.

Nach Kochende die Leistungsstufe auf «0» zurückstellen (das Symbol  muss gelöscht sein).

Das Symbol  wird auf dem Display auch angezeigt, falls:

- 1) das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld nicht geeignet ist;
- 2) der Bodendurchmesser kleiner ist als der vom Gerät vorgesehene.

• RESTWÄRME «H»

Wenn die Temperatur der Kochzone noch hoch (mehr als 50°) nach dem Ausschalten, wird die Anzeige in Bezug auf diesen Bereich angezeigt «H» (Restwärme). Die Anzeige verschwindet, wenn es keine Gefahr von Verbrennungen.

• POWER BOOST-FUNKTION «P»

Diese Funktion verkürzt die Garzeit auf einem bestimmten Feld noch weiter, indem die Temperatur für einen Zeitraum von 10 Minuten auf Höchstleistung gebracht wird. Nach Ablauf dieses Zeitraums kehrt die Leistung automatisch zur Stufe «9» zurück.

Die Verwendung dieser Funktion ist für die besonders schnelle Erwärmung großer Mengen an Flüssigkeit (z.B. Wasser zum Kochen von Teigwaren) oder an Gerichten angezeigt. Zur Aktivierung dieser Funktion das Kochfeld wählen und die Kochzone [+] Taste bis zur Stufe «9» drücken. Erneut die Kochzone [+] Taste drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol «P» erscheint in Entsprechung des Kochfeldes auf dem Display E.

• TIMER

Durch diese Funktion kann die Zeit (von «01» bis «99» Minuten) bis zum automatischen Abschalten der ausgewählten Kochzone eingestellt werden. Wählen Sie eine Kochzone aus und stellen Sie für diese die gewünschte Kochstufe ein. Durch das gleichzeitige Drücken der Timer [+] und [-] Tasten wird der Timer aktiviert. Durch nochmaliges gleichzeitiges Drücken der Timer [+] und [-] Tasten wird die Kochzone ausgewählt, für die der Timer aktiviert wird.

Durch einen Leuchtpunkt an den Ecken des Timer Displays wird die gewählte Kochzone angezeigt. Mit den Timer [+] und [-] Tasten kann nun die gewünschte Garzeit eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt wird. Zum Deaktivieren des Timers wieder gleichzeitig die Timer [+] und [-] Tasten drücken und durch nochmaliges Drücken beider Tasten die Kochzone auswählen. Mit Hilfe der Timer [-] Taste die Zeit zurückstellen bis auf dem Display «0» erscheint.

• VERRIEGELUNG

Das Bedienfeld kann verriegelt werden, um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden (während der Reinigung, Kinder, usw.). Um diese Funktion zu aktivieren, die Verriegelungstaste drücken. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Während diese Funktion kann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden. Um diese Funktion zu deaktivieren, die Verriegelungstaste wieder drücken. Die entsprechende Anzeige erlischt.

• KOCHZONEN AUSSCHALTEN

Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Kochzone [+] und [-] Tasten der entsprechenden Kochzone drücken, oder die Kochzone [+] -Taste bis zur Position «0».

• KOCHFELD AUSSCHALTEN

Um das Gerät vollständig das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie Ein/Aus-taste.

• SICHERHEITSAUSSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet, das alle Kochzonen nach der Betriebsdauer-Begrenzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall erscheint auf dem Kochzonen-Display die Restwärme «H».

LEISTUNG	BETRIEBSDAUER-BEGRENZUNG (Stunden)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

REINIGUNG UND PFLEGE

Nehmen Sie alle verbleibenden Lebensmittel und Tropfen Fett von der Kochfläche mit einem speziellen Schaber auf Anfrage geliefert. Reinigen Sie den beheizten Bereich so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und Papier-Tuch, dann mit Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch gründlich. Unter

Verwendung der speziellen Schaber, um umgehend entfernen aus beheizten Koch Stücke aus Aluminiumfolie und Kunststoff scioliti versehentlich oder Rückstände von Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise verhindert eine mögliche Beschädigung der Oberfläche des Bodens. Unter keinen Umständen sollten Sie kratzende Schwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner.

ACHTUNG: Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

FÜR NICHTBEACHTUNG BEDIENUNGSANLEITUNG ÜBERNIMMT	SCHÄDEN, DIE DER HERSTELLER	DURCH DIESER ENTSTEHEN, KEINE HAFTUNG.
DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN.		

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Conservar el manual para cada ulterior consulta.

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.
- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- No permitir que los niños jueguen con la placa vitrocerámica.
- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.

- ¡Riesgo de descarga eléctrica! No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- ATENCIÓN: Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado.
- ATENCIÓN: El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- ATENCIÓN: La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- ATENCIÓN: La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.
- ATENCIÓN: vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.
- ¡Riesgo de incendio! No colocar objetos sobre la superficie de cocción! Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

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 EL VIDRIO 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

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.2) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1).

Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.4). Si despues 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.3).

VENTILACIÓN

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire (Fig.3).

No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolisis.

CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento.

Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre facilmente accesible.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuando se usa la cocción por inducción el calor se genera directamente en la base de la olla. Por este motivo, presenta varias ventajas:

- Ahorro de tiempo mientras se hierven los alimentos o se fríen, gracias al calor que llega directamente del recipiente.
- Ahorro de energía.
- Resultan más fáciles el cuidado y la limpieza. Los alimentos que se vuelcan no se queman tan rápidamente.
- Control de la temperatura y mayor seguridad. El quemador reacciona inmediatamente al cambio de temperatura; de esta manera la potencia se puede dosificar de forma precisa. La zona de cocción por inducción deja de producir calor si se quita la olla aunque si el quemador todavía está encendido.

RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

Sólo son adecuados para cocinar por inducción ollas/recipientes ferromagnéticos y pueden ser de:

- Acero esmaltado
- De fundición de hierro
- Recipientes/ ollas especiales para la inducción en acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, verifique que un imán los pueda atraer (Fig.6).

Hay otras ollas especiales para la inducción cuyos fondos no son totalmente ferromagnéticos. Para obtener una buena cocción, les aconsejamos utilizar ollas cuya zona ferromagnética tenga el mismo tamaño del quemador.

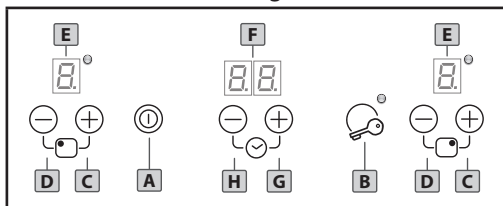
Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.6A). No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal.

Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.6B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros. En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Este aparato usa un sistema de programación electrónico "touch control" en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrirlas.

• PANEL DE MANDOS (Fig.7)



- A. tecla On-Off
- B. tecla Bloque
- C. tecla Zona [+] (aumentos)
- D. tecla Zona [-] (disminuciones)
- E. pantalla visualización Zona
- F. pantalla visualización Timer
- G. tecla Timer [+] (aumentos)
- H. tecla Timer [-] (disminuciones)

• ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Pulse el tecla On-Off para encender la placa. Todos los displays de las zonas de cocción se activarán en posición de standby «0». La unidad de control permanecerá activa durante 10 segundos.

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

• ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Escoja la zona de cocción deseada, pulsando una de las teclas Zona [+]. Pulse la tecla Zona [-] para ir a la posición «9» o la tecla Zona [+] para ir a la posición «1». Efectuada esta operación, es posible escoger las regulaciones de temperatura con las teclas Zona [+] o [-].

La potencia de la zona individual de cocción, puede ser regulada en 9 posiciones diferentes y será visualizada por el display luminoso con un número de «1» a «9».

• DETECCIÓN DE OLLAS «»

Esta placa vitrocerámica está equipada con un sistema de control interactivo por lo que resulta fácil de usar. Cuando se quite la olla de una zona de cocción activa en la pantalla de visualización aparecerá el símbolo «». Este desaparecerá si la olla se volverá a colocar encima de la zona y la cocción

continuará según los ajustes efectuados al principio.

Después de haberla usado volver a colocar la potencia de la zona de cocción siempre a «0» (no dejar nunca activado el símbolo «»). El mismo símbolo podría aparecer en la pantalla de visualización de la zona de cocción también en las siguientes situaciones:

- 1) el recipiente usado no es adecuado para la cocción por inducción.
- 2) el diámetro de la olla es inferior al consentido por el aparato.

• EXTENSIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN

Según el modelo, una o mas zonas de cocción se pueden equipar con un segundo circuito que une a la zona de cocción interior y exterior. El uso de este zona se recomienda para ollas grandes, grandes cantidades de alimentos y por la preparación de alimentos enlatados. La extensión de la zona se activa automáticamente en función del tamaño de la olla utilizada.

• CALOR RESIDUAL «H»

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

• CALENTAMIENTO RÁPIDO / POWER BOOST «P»

Esta función reduce ulteriormente el tiempo de cocción de una zona determinada llevando la temperatura a la máxima potencia en un intervalo de 10 minutos. Al final de este intervalo la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel «9».

El uso de esta función está indicada para la calefacción a corto plazo de grandes cantidades de líquido (por ejemplo, agua para cocinar pasta) o los platos.

Para activar esta función seleccione la zona de cocción y pulsar la tecla Zona [+] hasta el nivel «9». Pulsar nuevamente la tecla Zona [+]. Se emite una señal acústica y aparece el símbolo «P» en la pantalla correspondiente a la zona.

• TIMER/TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer el tiempo (de «01» a «99» minutos) para el apagamiento automático de la zona de cocción escogida. Activar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia. Habilitar el temporizador pulsando contemporáneamente la tecla Timer [+] y [-]. Volver a pulsar las teclas Timer [+] y [-] para seleccionar la zona de cocción en la que se desea activar el temporizador. Esta última será señalizada por su correspondiente led ubicado en uno de los ángulos de la pantalla. Pulsar la tecla Timer [+] y [-] para ajustar el tiempo de apagado automático deseado. La zona de cocción con temporizador activado será señalizada por un led ubicado en uno de los ángulos del visor del Timer. Cuando termine el temporizador, la zona de cocción se apagará automáticamente y será emitida una alarma acústica, que puede ser desactivada pulsando una tecla cualquiera del panel de mandos.

Para desactivar el temporizador de una zona de cocción pulsar contemporáneamente la tecla Timer [+] y [-] para acceder a la función temporizador. Pulsar nuevamente las teclas Timer [+] y [-] hasta seleccionar el temporizador de la zona de cocción deseada. Pulsar la tecla Timer [-] hasta el valor «0».

• BLOQUEO DE LOS MANDOS

Los mandos pueden ser bloqueados para que no puedan ser modificados accidentalmente (por niños, durante la limpieza, etc.). Los mandos se bloquean pulsando la tecla Bloque, y su correspondiente testigo se ilumina.

Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar la tecla Bloque. Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa. En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

• APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción, pulse al mismo tiempo las teclas Zona [+] y [-] de la zona relativa o la tecla Zona [-] hasta la posición «0».

• APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción pulsar la tecla On-Off.

• APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En el caso de que la superficie esté todavía caliente, el símbolo del calor residual «H» se verá en la pantalla de visualización de la zona de interés.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

ATENCION: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR.

ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligación del recogido separado. Para ultteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio publico propuesto o a el vendedor.

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.

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 (et le câblage électrique) doivent être effectuées par le Personnel Qualifié Conformément à Tous les Codes & Normes Applicables en Vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.
- Attention, risque de choc électrique! Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte

que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

- ATTENTION: Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le producteur, un centre de service autorisé ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- ATTENTION: L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- ATTENTION: Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- ATTENTION: L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- ATTENTION: Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui dessèche par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- Danger d'incendie: N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement! Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE 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 de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C.

Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

POSITIONNEMENT

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme l'indique la (Fig.1). Appliquer le matériel collant (Fig.2) tout le long du périmètre (dimensions de la coupe Fig.1). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 appuis, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.4). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant de respecter les distances indiquées (Fig.3).

VENTILATION

La distance entre les meubles de cette appareil et de cuisine intégrée ou les équipements de cuisson doit garantir la ventilation suffisante d'air (Fig.3). Ne pas employer le cooktop si dans le four est dans le cours le procédé de pyrolyse.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig.5).

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement.

Si on souhaite un branchement directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de 'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

LA CUISSON PAR INDUCTION

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Cela présente de nombreux avantages:

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtiage. Les récipients sont chauffés directement.
- Réduction de la consommation d'énergie.
- Entretien et nettoyage faciles. Les aliments qui débordent brûlent moins facilement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer réagit immédiatement à chaque changement de puissance. La chaleur peut ainsi être dosée avec exactitude. Le foyer cesse immédiatement de chauffer lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson du foyer, même s'il est encore allumé.

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques composés des matériaux suivants sont adaptés aux foyers à induction:

- acier émaillé
- fonte
- casseroles adaptées pour l'induction, en acier inoxydable.

Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant (Fig.6).

Il existe d'autres ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, nous vous recommandons de faire correspondre le diamètre de la surface ferromagnétique de l'ustensile de cuisson avec la taille du foyer.

Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.6A). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale.

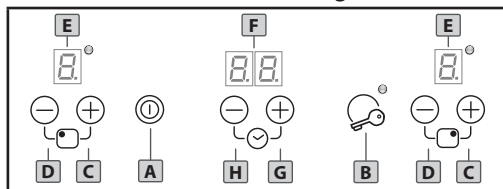
Enfin, un facteur important pour la cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig. 6B).

Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres. Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser:

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cet appareil utilise un système de programmation électronique «Touch Control». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes. Des indications sur les displays et des signaux sonores accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans les couvrir.

• PANNEAU DE COMMANDE (Fig.7)



- A. touche On/Off
- B. touche Verrouillage
- C. touche Zone [+] (augmentations)
- D. touche Zone [-] (diminutions)
- E. Affichage Zone de Cuisson
- F. Affichage Timer
- G. touche Timer [+] (augmentations)
- H. touche Timer [-] (diminutions)

• ALLUMAGE PLAN DE CUISSON

Appuyer sur la touche On/Off pour allumer le plan de cuisson. Tous les affichages relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby «0».

L'unité de contrôle restera active pendant 10 secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le plan de cuisson s'éteindra automatiquement.

• ALLUMAGE ZONES DE CUISSON

Sélectionner la plaque de cuisson souhaitée en appuyant sur une des touches Zone [+]. Appuyer sur la touche Zone [-] pour aller en position «9» ou bien sur la touche Zone [+] pour aller en position «1». Cette opération effectuée, choisir les réglages de la température à l'aide des touches Zone [+] ou [-]. La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes, qui seront visualisées sur le display lumineux E par un numéro de «1» à «9».

• EXTENSION DE LA PLAQUE/DOUBLE ZONE

En fonction du modèle, cet appareil peut être pourvu d'une zone de cuisson avec un deuxième circuit (double-zone).

L'utilisation de la double-zone est appropriée pour des grands récipients, pour la cuisson de grandes quantités ou pour la stérilisation de pots/bouteilles. La double-zone est

automatiquement activée en fonction de la taille du pot utilisé.

• DÉTECTION DE RÉCIPIENT «»

Cette table de cuisson est pourvue d'un système de contrôle interactif qui facilite l'utilisation de l'appareil. Lorsque un récipient est retiré d'une zone de cuisson active, l'affichage correspondant indique le symbole «». Le symbole s'éteint quand le récipient est placé de nouveau sur la zone et la cuisson reprend selon la puissance préalablement sélectionnée. Après l'utilisation régler toujours la puissance de la zone sur «0» (ne jamais laisser actif le symbole «»).

L'affichage de la zone de cuisson indique aussi le symbole «» si:

- 1) Le récipient utilisé n'est pas approprié pour la cuisson à induction.
- 2) Le diamètre du récipient utilisé est plus petit de celui permis par l'appareil.

• CHALEUR RESIDUELLE «H»

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 «H» (chaleur résiduelle). L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

• RECHAUFFEMENT RAPIDE / POWER BOOST «P»

Cette fonction réduit ultérieurement le temps de cuisson d'une zone déterminée en amenant la température à la puissance maximum pendant un intervalle de temps de 10 minutes. Une fois cet intervalle écoulé, la puissance de la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau «9». L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le réchauffement très rapide de grandes quantités de liquides (ex. l'eau pour la cuisson des pâtes) ou d'aliments.

Pour activer cette fonction, sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur la touche Zone [+] jusqu'au niveau «9». Appuyer de nouveau sur la touche Zone [+]. Un signal sonore sera émis et le symbole «P» sera

visualisé sur l'afficheur E relatif à la zone.

• TIMER / MINUTERIE

Cette fonction permet d'établir le temps (de «01» à «99» minutes) pour la coupure automatique de la zone sélectionnée.

Activer une zone de cuisson et en régler la puissance. Habilitier la minuterie en pressant en même temps les Touches Timer [+] et Timer [-] correspondantes. Presser de nouveau les touches Timer [+] et Timer [-] pour sélectionner la zone de cuisson sur laquelle on activera la minuterie. Cette zone sera indiquée par la led correspondante placée sur l'un des angles de l'affichage F.

Presser la touche Timer [+] ou Timer [-] pour sélectionner le temps d'auto-extinction souhaité. La zone de cuisson avec la minuterie active sera signalée par une led fixe sur l'un des angles de l'affichage du Timer. Au moment de l'extinction de la minuterie la zone de cuisson s'éteindra automatiquement, suivie par l'émission d'un signal acoustique qui pourra être désactivé en pressant l'une des touches de la zone des commandes.

Pour désactiver la minuterie d'une zone de cuisson presser en même temps les touches Timer [+] et Timer [-] pour entrer dans la fonction minuterie. Presser de nouveau les touches Timer [+] et Timer [-] jusqu'à ce que l'on sélectionne la minuterie de la zone de cuisson souhaitée. Presser la Timer [-] jusqu'à la valeur «0».

• BLOCAGE DE COMMANDES

Il est possible de bloquer les commandes pour éviter des modifications non souhaitées (enfants, nettoyage, etc.). En appuyant la touche Verrouillage, les commandes se bloquent et le voyant correspondant s'allume. Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncer la touche Verrouillage. Il est cependant toujours possible d'éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en

fonction au rallumage du plan.

• ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyer en même temps sur la touche Zone [+] et [-] correspondant ou bien sur la touche Zone [-] jusqu'à la position «0».

• ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON

Pour éteindre complètement le plan de cuisson, appuyer la touche On/Off.

• EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson en fonctionnement une fois le temps limite écoulé à la puissance sélectionnée. Dans ce cas, l'affichage correspondant la zone de cuisson indique la chaleur résiduelle par le symbole «H».

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

NETTOYAGE ET 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. Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.

