

GB**VITROCERAMIC HOB**

Operating instruction book

D**ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE**

Gebrauchs-und montageanweisung

F**TABLE VITROCERAMIQUE**

Notice d'utilisation

NL**GLASCERAMIEK PLAAT**

Gebruiksaanwijzingen

E**PLANO DE VIDRIO DE CERAMICA**

Instrucciones de uso

P**PLANO VITRO-CERÂMICO**

Intruções para de uso

I**PIANO VETROCERAMICA**

Istruzioni per l'uso

S**KERAMISK GLASHÄLL**

Användarhandbok

N**KERAMISK TOPP**

Bruksanvisning

DK**GLASKERAMISK KOGEPLADE**

Brugervejledning

GR**ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

RUS**ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ****PL****Płyta CERAMICZNA**

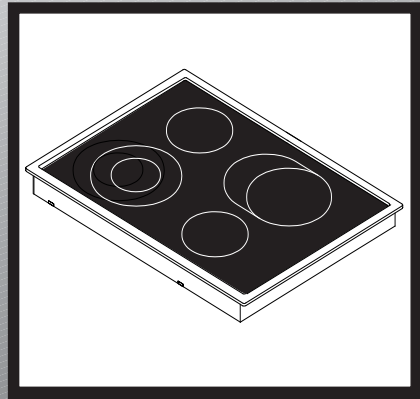
Instrukcja obsługi

CZ**VAØIE ZE SKLOKERAMIKY**

Návod k pou ití

RO**PLACA STICLACERAMICA**

Instrucțiuni de utilizare

**CE**

Cod. 94000STISPO200

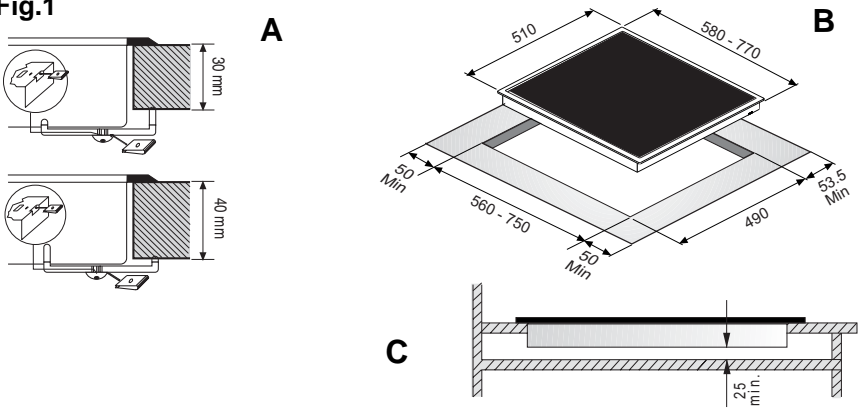
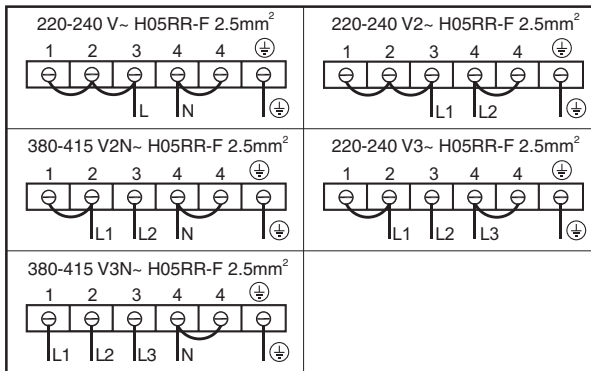
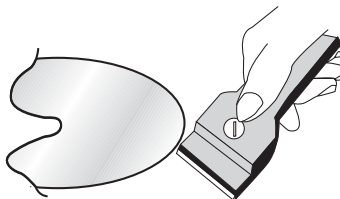
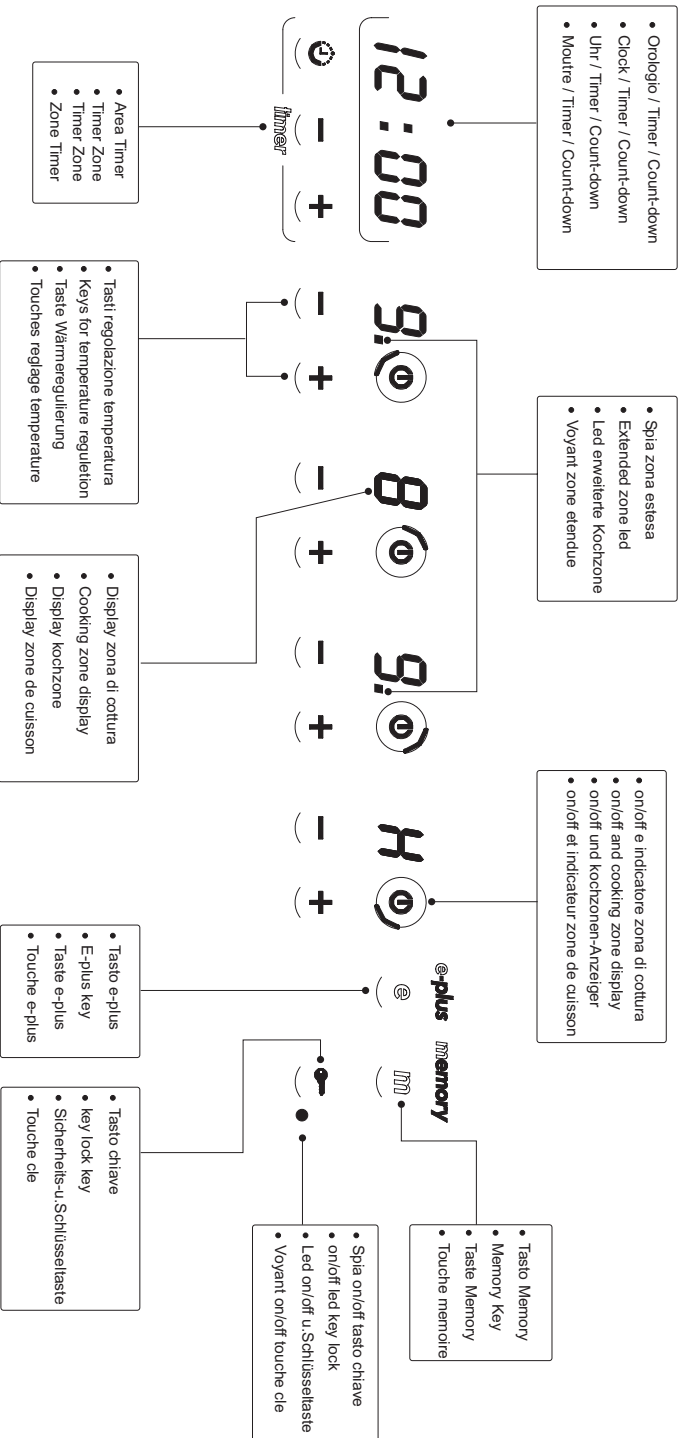
Fig.1**Fig.2****Fig.3****Fig.4**

Fig.5



ENGLISH

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 (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.3).

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.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to prevent electric shock.

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 TOUCHCONTROL 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 (Fig.2)

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 domestic appliance is not fitted with a cable and/or relevant plug, use material suited to the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. At no point must the cable reach a temperature 50°C higher than room temperature.

If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be interposed with a minimum opening of 3 mm be-

tween the contacts and suited to the load indicated on the plate and conform to the regulations in force (the yellow/green ground conductor must not be interrupted by the switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

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.4) 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.4). 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

If your appliance is predisposed then it will be possible to optimize energy consumption via the intelligent handling of the turning on and off of the cooking zones (hotplates). It is possible to set the maximum power absorption to 4 diverse levels: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **The cook top is factory set with no power limitation (Pmax).**

- Multi Level Power Control (MLP)

In the installation phase, based on the available power in use, it is possible to set the desired maximum power level absorbed in the following way:

- Unblock the cooking surface by keeping pressed down the **"key button"** for 3 seconds until the **"indicator light key"** is switched off.
- Press the button **"E-plus"** for 3 seconds: the watch's display will show the power level formulated among those available: **2.4 KW/ 3.4 KW/4.4 KW and FULL.**
- Press the buttons (+) or (-) to change level.
- Confirm the choice by pressing the **"E-plus"** key within 10 seconds else it will return to the initial state.

- "E-PLUS" function

During cooking it is possible to increase the maximum absorbed power level by passing from the formulated level to the immediately superior one by pressing the button **"E-PLUS"** until the relative indicator light is switched on.

When the surface is switched off it returns to the pre-formulated level.

Warning: normally the **"E-PLUS"** function is to be utilised when the maximum absorbed power from the surface is inferior to the available power in use.

- CONTROL AREA (Fig.5)

- At the first ignition the cook top will be in the safety position, that is the **"key button warning light on/off"** will be switched on.

- To use the cook top it will be necessary to keep the **"key button"** depressed for 3 seconds until the **"key button warning light on/off"** switches off.

To turn on the desired heating element :

- depress the corresponding on/off key. The **"led"** of the **"Cooking zone display"** will be visualized flickering .
- depress the key within 10 seconds - to go to position **4** or the + key to go to position **9**.
- To regulate the temperature of the cooking zone use the + or - keys.

- If the hotplate is supplied with an extensive area, to switch the second area on bring the **"Display of the cooking area"** to position **9** and press the button + for 2 sec: until the decimal point is

switched on to confirm.

- To switch the hotplate off press the relative on/off button.

NOTE: (During operation it will be possible to block / unblock the control zone by depressing the key button for 3 seconds).

• **Timer Area (Fig.5)**

The surface has the possibility to set the timer simultaneously on every cooking area. The timer is a function that allows setting a time (from 1 to 99 minutes) to automatically switch off the selected cooking area.

- Press the "**Timer**" button for 2 seconds: the display shows "**00**" in the centre and it will show which element is active on the right and left side.

- By continuing to press the "**Timer**" button the hotplate is selected amongst those active.

- Press **+** or **-** to select the "**Timer**" value.

NOTE:

- If the "**Timer**" function has been imposed for more than one cooking area, the "**Timer Display**" will show every 3 seconds the remaining time for every programmed area.

- To cancel the "**Timer**" function, switch off the relative cooking area.

• **"MEMORY" function**

This function allows the programming and execution of one cooking cycle on every warming element.

Note:

- **One cycle at a time can be carried out in registration or in execution.**

- The variations of power level for the times inferior to 15 sec. are not registered.

- One cooking cycle with a maximum duration of 10 hours and a maximum of 10 variations of the power level can be memorised.

• **Memorisation of a cooking cycle**

- Press the "**Memory**" button and then select the desired hotplate by means of the relative "**ON/OFF**" button.

- Press the buttons **+** or **-** until the desired power is selected.

- To terminate the memorisation cycle press once again the button "**ON/OFF**".

• **Executing a cooking cycle**

- To execute a cooking cycle already memorised, it is sufficient to press the "**ON/OFF**" button of the interested cooking area followed by the "**Memory**" button.

• **Display**

The cooking surface is supplied with a display that in normal function is a "**WARCH**" and can also carry out the "**COUNTDOWN**" function when the surface is off.

• **Regulation of the Watch**

In the installation phase set the clock in the following way:

- Unblock the cooking surface by keeping the "**key button**" pressed down for 3 seconds until the "**indicator light button**" is switched off.

- Simultaneously press the buttons **+** and **-** under the display until it begins flashing.

- Press **+** or **-** to set the desired time.

- Press the "**Timer**" button to confirm the selection.

• **Countdown Function**

- Unblock the cooking surface by keeping the "**key button**" pressed down for 3 seconds until the "indicator light button" is switched off.

- Press the "**Timer**" button until the writing "**00**" appears on the display.

- Press **+** or **-** to select the number of the minutes.

- Press the "**Timer**" button to confirm the selection.

At the end of the set time, an acoustic signal will be activated.

• **Safety Systems**

1. In the instance where an object is placed over the controls, the cook top will switch off and the auto-protection system will activate automatically, this occurs even in cases of liquid spills (wa-

ter, milk, etc.) over the controls zone.

2. The commands keyboard has an internal temperature sensor that, in the case that the internal temperature reaches 90° (abnormal use conditions of the surface without pots) the surface will automatically enter in an automatic system of temperature limitation: switching itself off automatically.

• **RESIDUAL HEAT**

WARNING : when a cooking zone is switched off, the surface of the cook top has a very high and dangerous temperature level.

The danger is highlighted by the fact that the "cooking zone display" will flicker until the temperature of the surface will not decrease to under 50°C.

• **WARNINGS :**

When the cook top is used with the power limitation (power level 2,4 / 3,4 / 4,4)) the following operation will guarantee the preset maximum power level absorbed :

A) After having switched on a number of cooking zones to their maximum power (position 9) the cook top may not accept the switching on of another "**Cooking zone**" and will emit an acoustic sound. Or, turn on the next cooking zone (heating element) at a diverse temperature than that desired.

B) When a number of cooking zones are switched on and there is a desire to increase the temperature value, the cook top may not accept the increase and will emit an acoustic sound.

C) After having switched on a number of cooking zones at an intermediate temperature value then when another element is switched on then a few seconds delay may occur for the element to light up.

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

DEUTSCH

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 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.3).

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 Heizwiderstand anhand der nachstehend angegebenen Bedienung ausschalten.

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

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 TOUCHCONTROL-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 unter einem Ofen erfolgt, ist dies nicht erforderlich.

STROMANSCHLÜSSE (Abb.2)

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.

Falls das Elektrogerät nicht mit dem Kabel und/oder dem dazuge-

hörigen Stecker ausgestattet ist, für die auf dem Typenschild angegebene Entnahme und die Betriebstemperatur geeignetes Material verwenden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die 50°C höher als die Raumtemperatur ist.

Ist ein Direktanschluß an die Stromleitung gewünscht, muß ein allpoliger Schalter mit 3 mm Mindestöffnung zwischen den Kontakten angebracht werden, der für die auf dem Schild angegebene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht (der gelb/grüne Erdungsleiter darf nicht durch den Umschalter unterbrochen sein).

Bei beendeter Gerätinstallation muß der allpolige Schalter leicht erreichbar sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

WARTUNG

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber (Abb. 4) 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. 4). Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

VERWENDUNG

Wenn Ihr Gerät entsprechend ausgestattet ist, kann durch eine intelligente Steuerung der Ein- und Ausschaltung der Kochzonen der Energieverbrauch optimiert werden. Die maximale Heizleistung kann auf 4 Höhen eingestellt werden: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - max. **Das Kochfeld ist ohne Beschränkung der Heizleistung (Höchstleistung) eingestellt.**

• Multi Level Power Control (MLP)

Bei der Installation ist es möglich, je nach verfügbarer Stromleistung die gewünschte Höhe der maximalen Heizleistung wie folgt einzustellen:

- Entsperrten Sie das Kochfeld, indem Sie die **Haupttaste** 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die **Hauptanzeigeleuchte** ausschaltet.

- Die Taste **E-plus** 3 Sekunden lang drücken: das Display der Uhr zeigt dann die eingestellte Höhe der Heizleistung von den verfügbaren **2,4 KW/3,4 KW/4,4 KW** und **FULL** an.

- Um die Höhe der Heizleistung zu verändern, auf die Tasten (+) oder (-) drücken.

- Durch Drücken der Taste **E-plus** innerhalb von 10 Sekunden die Auswahl bestätigen, sonst stellt sich wieder der anfängliche Wert ein.

• Funktion "E-PLUS" :

Während des Kochvorgangs ist es möglich, den eingestellten Wert der maximalen Heizleistung auf den nächsthöheren zu erhöhen, indem man die Taste **E-PLUS** bis zum Einschalten der zugehörigen Anzeigeleuchte gedrückt hält.

Beim Ausschalten des Kochfeldes stellt sich wieder der voreingestellte Wert ein.

Hinweis: Die **E-PLUS**-Funktion ist normalerweise nur dann zu verwenden, wenn die maximale Heizleistung des Kochfeldes unterhalb der am Stromanschluss verfügbaren Höchstleistung liegt.

• BEDIENFELD

• Beim ersten Einschalten befindet sich das Kochfeld in Sicherheitseinstellung, d.h. die Anzeigeleuchte der Haupttaste ist eingeschaltet.

• Um das Kochfeld in Benutzung zu nehmen, muß die **Haupttaste** 3 Sekunden lang gedrückt gehalten werden, bis sich die Anzeigeleuchte der Haupttaste ausschaltet.

- Um die gewünschte Kochplatte einzuschalten:
 - drücken Sie die entsprechende **ON/OFF-Taste**. Dann sehen Sie die Anzeigelampe des **Displays der Kochzone** blinken.
 - Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden die Taste – um auf Position **4** zu gehen oder die Taste + um auf Position **9** zu gehen.
 - Um die Temperatur der Kochzone zu regulieren, drücken Sie die Tasten + oder –.
 - Wenn die Kochplatte über eine zusätzliche Zone verfügt: zum Einschalten der zweiten Zone das **Display der Kochzone** auf die Position **9** einstellen und die Taste + **2 Sekunden** lang gedrückt halten: bis sich der Dezimalpunkt als Bestätigung einschaltet.
 - Um die Kochplatte auszuschalten, die entsprechende Taste **ON/OFF** betätigen.
- HINWEIS: Während der Benutzung ist es möglich, das Bedienfeld zu sperren bzw. entsperren, indem für 3 Sekunden die Haupttaste gedrückt wird.

• Timer-Feld (Abb.5)

Bei diesem Kochfeld ist es möglich, gleichzeitig für jede Kochzone den Timer einzustellen.

Der Timer ist eine Funktion, durch die eine Zeit (von 1 bis 99 Minuten) festgelegt werden kann, nach der sich die ausgewählte Kochzone automatisch abschaltet.

- Die Taste **Timer** 2 Sekunden lang drücken: im Display erscheint dann in der Mitte **"00"** und es wird angezeigt, welches Element auf der rechten und linken Seite eingeschaltet ist.
- Durch weiteres Drücken der Taste **Timer** wählt man die Kochplatte unter den eingeschalteten aus.
- Um den **Timer-Einstellungswert** auszuwählen, auf die Tasten (+) oder (-) drücken.

Hinweis:

- Wenn die Funktion **Timer** für mehr als eine Kochzone eingestellt wurde, zeigt das **Timer Display** alle 3 Sekunden die verbleibende Zeit für jede programmierte Kochzone an.

- Um die **Timer-Funktion** abzubrechen, die entsprechende Kochzone ausschalten.

• Funktion "MEMORY"

Diese Funktion ermöglicht, auf jeder Kochstelle einen Kochzyklus zu programmieren und durchzuführen.

HINWEISE:

- **Es kann immer nur ein Zyklus zu einer Zeit entweder aufgenommen oder ausgeführt werden.**
- Veränderungen der Heizstufe für einen Zeitraum von weniger als 15 Sekunden werden nicht aufgenommen.
- Es können Kochzyklen mit einer maximalen Dauer von 10 Stunden und mit höchstens 10 Veränderungen der Heizstufe aufgezeichnet werden.

• Aufzeichnung eines Kochzyklus:

- Die Taste **Memory** drücken, dann über die entsprechende **ON/OFF-Taste** die gewünschte Kochplatte auswählen.
- Auf die Tasten (+) oder (-) drücken, bis die gewünschte Heizleistung ausgewählt ist.
- Um den Aufzeichnungszyklus zu beenden, erneut die Taste **ON/OFF** drücken.

• Ausführung eines Kochzyklus:

- Um einen bereits aufgezeichneten Kochzyklus auszuführen, genügt es, die **ON/OFF-Taste** der jeweiligen Kochzone und anschließend die **Memory-Taste** zu drücken.

• Display:

Das Kochfeld ist mit einem Display ausgestattet, das in Normalbetrieb als **UHR** funktioniert und darüber hinaus die **COUNT-DOWN-Funktion** ausführen kann, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

• Einstellung der Uhr:

Bei der Installation die Zeit wie folgt einstellen:

- Entsperren Sie das Kochfeld, indem Sie die **Haupttaste** 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die **Hauptanzeigelampe** ausschaltet.
- Gleichzeitig auf die Tasten (+) und (-) unter dem Display drük-

ken, bis dieses anfängt zu blinken.

- Um die gewünschte Uhrzeit einzustellen, auf die Tasten (+) oder (-) drücken.
- Die **Timer-Taste** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

• Count-Down Funktion:

- Entsperren Sie das Kochfeld, indem Sie die **Haupttaste** 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die **Hauptanzeigelampe** ausschaltet.
 - Die **Timer-Taste** drücken, bis **"00"** auf dem Display erscheint.
 - Um die Minutenanzahl auszuwählen, auf die Tasten (+) oder (-) drücken.
 - Die **Timer-Taste** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich ein Tonsignal ein.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1. Im Falle, dass ein Gegenstand auf das Bedienfeld gestellt wird, schaltet sich das Kochfeld aus und geht automatisch auf Selbstschutz, dies geschieht auch im Falle des Verschützens von Flüssigkeit (Wasser, Milch etc.) über dem Bedienfeld.

2. Das Bedienfeld hat im Innern einen Temperatursensor, der im Falle, dass die interne Temperatur 90° erreicht (kein normaler Zustand, Benutzung des Kochfeldes ohne Töpfe), dazu führt, dass das Kochfeld in ein System automatischer Temperaturbeschränkung eintritt und sich automatisch ausschaltet.

ACHTUNG: Wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird, hat ihre Oberfläche eine sehr hohe und gefährliche Temperatur.

Diese Gefahr wird dadurch angezeigt, dass das Display der Kochzone solange blinkt, bis die Temperatur an der Oberfläche unter 50°C gesunken ist.

• HINWEISE:

Wenn das Kochfeld mit einer Beschränkung der Heizleistung (Höhe der Heizleistung 2,4 / 3,4 / 4,4) verwendet wird, können folgende Funktionsweisen auftreten, um den eingestellten Wert der maximalen Heizleistung zu gewähren:

A) Nachdem einige Kochzonen bei maximaler Heizleistung (Pos.9) eingeschaltet wurden, kann es passieren, dass das Einschalten einer weiteren Kochzone nicht zugelassen und ein akustisches Signal aussendet wird oder aber dass die weitere Kochzone bei einer anderen Temperatur einschaltet wird als gewünscht.

B) Wenn einige Kochzonen eingeschaltet sind und man die Temperatur erhöhen möchte, könnte das mit Erhöhen eines akustischen Signals vom Gerät verweigert werden.

C) Nachdem einige Kochzonen bei einer mittleren Temperatur eingeschaltet worden sind, kann es beim Einschalten einer weiteren Kochzone passieren, dass sich die Zone erst mit einer Verspätung von einigen Sekunden einschaltet.

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

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 (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.3). 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: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions 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 à encastrer ou n'importe quel autre appareillage produisant de la chaleur doit être directement monté au-dessus 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 TOUCHCONTROL.

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 (Fig.2)

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.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté de câble et/ou de la fiche relative, avoir recours à un matériel indiqué pour l'absorption figurant sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. En aucun point le câble ne doit atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante.

Si on souhaite une connexion 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 l'appareillage terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

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.4).

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 mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé (Fig.4). 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.

EMPLOI

Si votre appareil est prédisposé, on peut optimiser la consommation d'énergie grâce à une gestion intelligente des allumages et des arrêts des zones de cuisson. On peut établir la puissance absorbée à 4 niveaux différents: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **La table de cuisson est prédisposée sans limites de puissance (Pmax).**

• Multi Level Power Control (MLP)

En phase d'installation, sur la base de la puissance disponible en usage, on peut setter le niveau de puissance maximum absorbée que l'on désire, de la manière suivante:

- Débloquer la table de cuisson en appuyant sur la "touche clé" pendant 3 secondes jusqu'au moment où le "voyant clé" s'éteint.
- Appuyer sur la touche "E-plus" pendant 3 secondes: le display de l'horloge indiquera le niveau de puissance établi parmi ceux disponibles: **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW e FULL.**
- Appuyer sur les touches (+) ou (-) pour changer le niveau.
- Confirmer le choix en appuyant sur la touche "E-plus" dans les 10 secondes qui suivent, autrement on retourne à l'état initial.

• Fonction "E-PLUS" :

Pendant la cuisson, on peut augmenter le niveau de puissance maximum absorbée en passant du niveau établi à celui immédiatement supérieur en appuyant sur la touche "E-PLUS" jusqu'à l'allumage du voyant correspondant.

Lorsque la table s'éteint, on retourne au niveau préétabli.

Conseil: normalement, la fonction "E-PLUS" doit être utilisée lorsque la puissance maximum absorbée par la table est inférieure à la puissance disponible en usage.

• ZONE COMMANDES

- Au premier allumage, la table de cuisson se trouvera en position de sécurité, c-à-d avec le "Voyant on/off touche clé" allumé.
- Pour utiliser la table, il faut tenir appuyée la " touche clé " pendant 3 secondes jusqu'à l'extinction du " Voyant on/off tou-

che clé”

- Pour allumer la plaque désirée:
 - appuyer la touche on/off correspondente. On verra le "led" du "Display zone cuisson" clignoter.
 - appuyer, entre 10 secondes, la touche - pour aller en position 4 ou bien la touche + pour aller en position 9.- Pour régler la température de la zone de cuisson, agir sur les touche + ou -.
 - Si la plaque est équipée d'une zone étendue, pour allumer la deuxième zone, porter le "Display de la zone cuisson" à la position 9 et appuyer sur la touche + pendant 2 sec jusqu'au moment où le point décimal s'allume comme confirmation.
 - Pour éteindre la plaque, appuyer sur la relative touche "ON/OFF".
- NOTE:(Pendant le fonctionnement, on peut bloquer/débloquer la zone commandes en appuyant la touche clé pendant 3 secondes).

• Zone Timer (fig.5)

La table a la possibilité de setter le timer simultanément sur chaque zone de cuisson.

Le timer est une fonction qui permet de fixer le temps (de 1 à 99 minutes) pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée.

- Appuyer sur la touche "Timer" pendant 2 secondes: le display indiquera "00" au milieu et indiquera quel élément est actif sur le côté droit et le côté gauche.

- En continuant à appuyer sur la touche "Timer", on sélectionne la plaque parmi celles actives.

- Appuyer sur (+) ou (-) pour sélectionner la valeur "Timer".

Note:

- Si la fonction "Timer" a été établie pour plus d'une zone de cuisson, le "Display Timer" indiquera, toutes les 3 secondes, le temps qui reste pour chaque zone programmée.

- Pour annuler la fonction "Timer", éteindre la zone de cuisson relative.

• Fonction "MEMORY"

Cette fonction permet la programmation et l'exécution d'un cycle de cuisson sur chaque élément chauffant.

Notes:

- **On peut exécuter un cycle à la fois, en enregistrement ou en exécution.**

- Les variations du niveau de puissance pour des temps inférieurs aux 15 sec ne sont pas enregistrées.

- On peut mémoriser un cycle de cuisson d'une durée maximum de 10 heures et avec un maximum de 10 variations du niveau de puissance..

• Mémorisation d'un cycle de cuisson:

- Appuyer sur la touche "Memory" et ensuite sélectionner la plaque désirée avec la touche relative "ON/OFF".

- Appuyer sur les touches (+) ou (-) jusqu'à la sélection de la puissance désirée.

- Pour terminer le cycle de mémorisation, appuyer de nouveau sur la touche "ON/OFF".

• Exécution d'un cycle de cuisson:

- Pour exécuter un cycle de cuisson déjà mémorisé, il suffit d'appuyer sur la touche "ON/OFF" de la zone de cuisson concernée et ensuite sur la touche "Memory".

• Display:

La table de cuisson est équipée d'un display qui, dans sa fonction normale, est une "HORLOGE" et peut en outre effectuer une fonction de "COUNT-DOWN" lorsque la table est éteinte.

• Réglage de l'horologe:

En phase d'installation, établir l'heure de la manière suivante:

- Débloquer la table de cuisson en appuyant sur la "touche clé" pendant 3 secondes jusqu'au moment où le "voyant clé" s'éteint.

- Appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) en-dessous du display jusqu'au moment où celui-ci commencera à clignoter.

- Appuyer sur (+) ou (-) pour établir l'heure souhaitée.

- Appuyer sur la touche "Timer" pour confirmer la sélection.

• Fonction Count-Down:

- Débloquer la table de cuisson en appuyant sur la "touche clé"

pendant 3 secondes jusqu'au moment où le "voyant clé" s'éteint.

- Appuyer sur la touche "Timer" jusqu'au moment où l'écriture "00" apparaît sur le display.

- Appuyer sur (+) ou (-) pour sélectionner le numéro des minutes.

- Appuyer sur la touche "Timer" pour confirmer la sélection.

A la fin du temps établi, un signal sonore sera activé

SYSTEMES DE SECURITE

1. Dans le cas où un objet est posé sur les commandes, la table de cuisson s'éteint et la clé s'introduit automatiquement en se portant en auto-protection; cela se produira également si des liquides sont versés (eau, lait, etc..) au-dessus de la zone commandes.

2. Le clavier commandes possède à l'intérieur un capteur de température qui, dans le cas où la température interne atteint les 90° (conditions anormales d'utilisation de la table sans casseroles), permet à la table d'entrer automatiquement dans un système de limitation de température automatique: en s'éteignant donc automatiquement..

• **ATTENTION:** lorsqu'une zone de cuisson est éteinte, sa surface a une température très élevée et très dangereuse.

Ce danger est mis en évidence par le fait que le "display de la zone cuisson" clignotera jusqu'au moment où la température descendra en-dessous des 50°.

• PRECAUTIONS

Lorsque la table de cuisson est utilisée avec la limitation de puissance (niveau de puissance 2,4 / 3,4 / 4,4) on peut obtenir le fonctionnement suivant pour garantir le niveau de puissance maximum absorbée pré-établie:

A) Après avoir allumé quelques zones de cuisson à la puissance maximum (pos.9), la table pourrait ne pas accepter l'allumage d'une autre " Zone cuisson " en émettant un signal sonore.

Ou alors, allumer la zone de cuisson successive à un degré de température différent de celui souhaité.

B) Lorsque l'on a quelques zones de cuisson allumées et que l'on désire augmenter le degré de température, la table pourrait ne pas accepter l'augmentation en émettant un signal sonore.

C) Après avoir allumé quelques zones de cuisson à un degré de température intermédiaire au moment où une autre zone s'allume, on peut voir que la zone s'allumera avec quelques secondes de retard.

NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITE POUR LES EVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS.

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 (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.3).

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 daarom 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: als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld, om elektrische schokken te vermijden.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur 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 TOUCHCONTROL-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 afichtmateriaal 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 (Afb.2)

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. Als het elektrische apparaat geen kabel en/of bijbehorende stekker heeft, dient materiaal te worden gebruikt dat geschikt is voor de stroomopname die wordt aangegeven op de typeplaat en dat de bedrijfstemperatuur kan verdragen. De kabel mag nergens een temperatuur van 50° C boven de omgevingstemperatuur bereiken. Als u een rechtstreekse aansluiting op de elektriciteitsleiding wenst, moet een alpolige schakelaar worden aangebracht met een opening van minstens 3 mm tussen de contacten, die geschikt is voor de belasting die wordt aangegeven op de typeplaat en voldoet aan de geldende normen (de geel/groene aarddraad mag niet worden onderbroken door de schakelaar).

Na de installatie van het apparaat moet de alpolige schakelaar gemakkelijk 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.4). 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.4). Zodoende wordt elke mogelijke schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen. Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovenstrays of vlekkenmiddelen.

GEBRUIK

Indien uw apparaat ervoor ingesteld is, kan het energieverbruik geoptimaliseerd worden d.m.v. een weloverwogen beheer van de aan- en uitschakeling van de kookzones. Het maximale opgenomen vermogen kan op 4 verschillende standen ingesteld worden: 2.4 kW - 3.4 kW - 4.4 kW - Pmax. **Het vlak is zonder vermogensbeperking ingesteld (Pmax).**

• Multi Level Power Control (MLP)

Tijdens de installatie fase kan, naargelang het beschikbare vermogen, het niveau van de maximale opgenomen waarde naar wens worden afgesteld op de volgende wijze:

- Deblokkeer de kookplaat door de "sleutelknop" 3 seconden lang ingedrukt te houden totdat het "sleutelcontrolelampje" uitgaat.

- Druk 3 seconden lang op de "E-plus" knop: de display van de klok vertoont het ingestelde vermogen uit de beschikbare mogelijkheden: **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW en FULL.**

- Druk op de knoppen (+) of (-) om de stand te veranderen.

- Bevestig de keuze door binnen 10 seconden op de knop "E-plus" te drukken anders keert de display weer terug in de beginstand.

• "E-PLUS" functie:

Tijdens het koken is het mogelijk het max. opgenomen vermogen te verhogen door van de ingestelde stand tot de hogere stand over te gaan door op de knop "E-PLUS" te drukken totdat het betreffende lampje aangaat.

Als de plaat uitgeschakeld wordt keert deze weer terug in de voorinstelde stand.

Waarschuwing: gewoonlijk dient de "E-PLUS" functie gebruikt te worden als het maximale opgenomen vermogen van de plaat lager is dan het vermogen dat op de lijn beschikbaar is.

• Bedieningen

- Als de plaat voor de eerst keer gebruikt wordt is deze in de veiligheidsstand, dus het "Controlelampje on/off sleutelknop" is

aan.

- Om de kookplaat te gebruiken dient de “**sleutelknop**” 3 seconden lang ingedrukt te worden totdat het “**Controlelampje on/off sleutelknop**” uitgaat

- Om de gewenste plaat aan te zetten:

- Druk op de betreffende on/off knop. De “led” van de “**Display kookzone**” gaat knipperen.

- Druk binnen 10 seconden op de knop - om in stand 4 te gaan of op knop + om in stand 9 te gaan.

- Om de temperatuur van de kookzone te regelen druk op de + of - knop.

- Indien de plaat voorzien is van een uitgebreide zone zet, om de tweede zone aan te zetten, de “**Display van de kookzone**” in stand 9 en druk 2 sec lang op de + knop: totdat het decimale punt ter bevestiging aangaat.

- Druk op de betreffende on/off knop om de plaat uit te schakelen.

OPMERKING: Tijdens de werking is het mogelijk de bedieningszone te blokkeren/deblokkeren door 3 seconden lang op de sleutelknop te drukken.

• **Timer zone (fig.5)**

Het is mogelijk om tegelijkertijd de timer op iedere kookzone in te stellen.

Met de timer kan een tijd ingesteld worden (van 1 tot 99 minuten) voor de automatische uitschakeling van de geselecteerde kookzone.

- Druk 2 seconden lang op de knop “**Timer**”: de display weergeeft in het midden “00” en geeft aan welk element, op de rechter en de linker zijde, aan is.

- Door nogmaals op de knop “**Timer**” te drukken wordt, uit de ingeschakelde platen, de plaat gekozen.

- Druk (+) of (-) om de “**Timer**” waarde te selecteren.

Opmerking:

- Als de functie “**Timer**” voor meer dan een kookzone is ingesteld, vertoont de “**Display Timer**” om de 3 seconden de overblijvende tijd voor iedere geprogrammeerde zone.

- Schakel de betreffende kookzone uit om de functie “**Timer**” te annuleren.

• **“MEMORY” functie**

Met deze functie is de programmering en de uitvoering van een kookcyclus, op elk verwarmend onderdeel, mogelijk.

Opmerking:

Er kan een enkel cyclus in registratie of in uitvoering uitgevoerd worden.

- Afwisselingen van krachtniveau voor tijden korter dan 15 sec. zijn niet geregistreerd.

- Er kan een kookcyclus van maximaal 10 uur gememoreerd worden en met hoogstens 10 afwisselingen van krachtniveau.

• **Het memoriseren van een kookcyclus:**

- Druk op de knop “**Memory**”, selecteer vervolgens de gewenste plaat door middel van de betreffende “**ON/OFF**” knop.

- Druk op de knop (+) of (-) totdat de gewenste kracht geselecteerd wordt.

- Om de memory cyclus te beëindigen druk nogmaals op de “**ON/OFF**” knop.

• **Uitvoering van een kookcyclus:**

- Om een al gememoreerde kookcyclus uit te voeren druk op de “**ON/OFF**” knop van de betreffende kookzone en vervolgens op de “**Memory**” knop.

• **Display:**

De kookplaat is voorzien van een display die, in de normale stand, de “**KLOK**” weergeeft en die bovendien de “**COUNT-DOWN**” functie kan uitvoeren als de plaat uitgeschakeld is.

• **Klokregeling:**

Stel het uur, in tijdens de installatie fase, op de volgende wijze:

- Deblokkeer de kookplaat door de “**sleutelknop**” 3 seconden lang ingedrukt te houden totdat het “**sleutelcontrolelampje**” uitgaat.

- Druk tegelijkertijd op de knoppen (+) en (-) onder de display totdat deze begint te knipperen.

- Druk (+) of (-) om het gewenste uur in te stellen.

- Druk op de knop “**Timer**” om de selectie te bevestigen.

• **Count-Down functie:**

- Deblokkeer de kookplaat door de “**sleutelknop**” 3 seconden lang ingedrukt te houden totdat het “**sleutelcontrolelampje**” uitgaat.

- Druk op de knop “**Timer**” totdat het opschrift “00” op de display verschijnt.

- Druk (+) of (-) om het aantal minuten te selecteren.

- Druk op de knop “**Timer**” om de selectie te bevestigen.

Na afloop van de geselecteerde tijd zal een geluidssignaal afgaan

Veiligheidssysteem

1. Als op de bedieningen een vreemd voorwerp geplaatst wordt gaat de kookplaat uit en de sleutel wordt automatisch ingeschakeld zodat de bescherming geactiveerd wordt, dit gebeurt ook als vloeistoffen (water, melk, enz.) op de bedieningen gemorst worden.

2. Het bedieningsbord heeft aan de binnenkant een temperatuursensor, als de binnentemperatuur de 90° bereikt (ongebruikelijke toestand, gebruik van de kookplaat zonder pannen) schakelt de kookplaat automatisch een systeem in voor de temperatuurbepering: en zal dus automatisch uitgeschakeld worden.

ATTENTIE: als een kookzone uitgeschakeld wordt, heeft de oppervlakte ervan een zeer hoge en gevaarlijke temperatuur.

Dit gevaar wordt door de “display van de kookzone” weergegeven die zal blijven knipperen totdat de oppervlaktetemperatuur onder de 50°C gedaald is.

• **Waarschuwingen:**

Als de kookplaat gebruikt wordt met de krachtbeperking (krachtniveau 2,4 / 3,4 / 4,4) kunnen de volgende beveiligingen plaats hebben om het niveau van het maximale opgenomen vermogen te garanderen:

A) Na enkele kookzones op de maximale kracht (pos.9) aangezet te hebben kan de plaat het aanzetten van een andere “**Kookzone**” belemmeren en een geluidssignaal afgeven.

Of, de kookzone aanzetten op een andere temperatuur dan gewenst.

B) Als enkele kookzones aan zijn en U wilt de temperatuur verhogen zou de plaat deze toenamen kunnen belemmeren en een geluidssignaal afgeven.

C) Na enkele kookzones op een gemiddelde temperatuur aangezet te hebben kan de plaat, op het ogenblik dat nog een andere zone aangezet wordt, deze zone met vertraging van enkele seconden aanzetten.

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

GENERALIDADES

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

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.3).

Este aparato no es apto para ser usado por niños ó 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: Si observa que la superficie está resquebrajada, apague inmediatamente el aparato, desconéctelo de la red, y avise inmediatamente al Servicio de Asistencia Técnica.

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 TOUCHCONTROL.

POSICIONAMIENTO (Fig.1)

Este electrodomestico 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 ELECTRICA (Fig.2)

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.

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. En ningún punto el cable debe alcanzar temperatura de 50°C superior a la temperatura ambiente.

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 fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.4).

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 azucar 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

Si su aparato está preparado para ello, es posible hacer que el consumo energético sea óptimo con una gestión de forma inteligente del encendido y el apagado de la zona de cocción.

Se puede establecer la potencia máxima absorbida a 4 niveles: 2,4KW - 3,4 KW - 4,4 KW - Potencia max. **La encimera no tiene ningún límite de potencia. (Potencia max).**

Multi Level Power Control (MLP)

Cuando se está instalando, según la potencia disponible, se puede poner en reset el nivel de potencia máxima absorbida deseado de la siguiente manera:

- Ponga en marcha la encimera apretando el "**botón llave**" durante 3 segundos hasta que se apague el "**piloto llave**".
- Apriete el botón "**E-plus**" 3 segundos: el display del reloj mostrará el nivel de potencia establecido entre los que se encuentran a disposición: **2,4KW/3,4KW/4M4KW y FULL**.
- Apriete los botones [+] o [-] para cambiar nivel.
- Confirme su elección apretando el botón "**E-plus**" antes de 10 segundos, de lo contrario vuelve a la posición inicial.

Función "E-PLUS":

Durante la cocción se puede aumentar el nivel de potencia máxima absorbida pasando del nivel establecido al nivel inmediatamente superior apretando la tecla "**E-plus**" hasta que se encienda el piloto correspondiente. Cuando la encimera se apaga se vuelve al nivel establecido.

Advertencia: normalmente la función "**E-plus**" se debe utilizar cuando la potencia máxima absorbida de la encimera es inferior a la potencia de la que se dispone.

AREA MANDOS

- Cuando se encienda por primera vez la encimera se encontrará en una posición de seguridad, es decir "**piloto ON/OFF botón llave**" encendido.
- Para utilizar la encimera es necesario pulsar el "**botón llave**" hasta que se apague el "**piloto ON/OFF botón llave**".
- Para encender la placa que usted desee:
 - pulse el botón on/off correspondiente. Se verá el "piloto" del "Display zona cocción" intermitente.
 - pulse en 10 segundos - para ir a la posición **4** o bien el botón **+** para ir a la posición **9**.
 - Para ajustar la temperatura de la zona de cocción vaya a los botones **+ o -**.

- Si la placa posee otra zona de cocción, para encenderla ponga el **"display de la zona de cocción"** en la posición **9** y apriete el botón + durante **2 segundos**: hasta que se encienda el punto decimal que lo confirma.

- Para apagar la placa, apriete el correspondiente botón on/off.

NOTA: (Durante el funcionamiento se puede bloquear/desbloquear la zona de mandos pulsando el botón llave durante 3 segundos.).

Area Timer (fig. 5).

Esta encimera puede poner en reset contemporáneamente el timer en cada zona de cocción.

El timer es una función que permite establecer un tiempo [de 1 a 99 minutos] para que se apague automáticamente la zona de cocción que se haya seleccionado.

- Apriete el botón **"Timer"** durante 2 segundos: el display señalará **"00"** en el centro y mostrará el elemento que se ha puesto en funcionamiento en el lado derecho o izquierdo.

- Si sigue apretando el botón **"Timer"** se selecciona la placa entre las que se encuentran activas.

- Apriete [+] o [-] para seleccionar el valor **"Timer"**.

Nota:

- Si usted ha seleccionado la función **"Timer"** para más de una zona de cocción, el **"Display Timer"** mostrará cada 3 segundos el tiempo que queda para cada zona programada.

- Para eliminar la función **"Timer"**, apaga la zona de cocción correspondiente.

Función "MEMORY"

Esta función permite programar y realizar un ciclo de cocción en cada zona de cocción.

Notas:

- **Se puede realizar un ciclo cada vez grabándolo o realizándolo.**

- Los cambios del nivel de potencia para tiempos inferiores a 15 segundos no aparecen.

- Se puede memorizar un ciclo de cocción que dure como máximo 10 horas y con un máximo de 10 cambios de potencia.

Memorización de un ciclo de cocción:

- Apriete el botón **"Memory"** y después seleccione la placa que desee con el correspondiente botón de **"ON/OFF"**.

- Apriete los botones [+] o [-] hasta seleccionar la potencia deseada.

- Para terminar el ciclo de memorización, apriete otra vez el botón de **"ON/OFF"**.

Ejecución de un ciclo de cocción:

- Para realizar un ciclo de cocción que ya este memorizado solamente hay que apretar el botón **"ON/OFF"** de la correspondiente zona de cocción y luego apretar el botón **"Memory"**.

Display:

La encimera está provista de un display que en función normal es un **"RELOJ"** y además realiza la función de **"CUENTA ATRAS"** cuando la encimera está apagada.

Ajuste del reloj:

Cuando este instalando la encimera, póngalo en hora de la siguiente manera:

- Ponga en marcha la encimera apretando el **"botón llave"** 3 segundos hasta que se apague el **"piloto llave"**.

- Apriete a la vez los botones [+] y [-] debajo del display hasta que el mismo se ponga intermitente.

- Apriete [+] o [-] para poner la hora deseada.

- Apriete el botón **"Timer"** para confirmar la selección.

Funciones de Cuenta-Atras:

- Ponga en marcha la encimera apretando el **"botón llave"** durante 3 segundos hasta que se apague el **"piloto llave"**.

- Apriete el botón **"Timer"**, hasta que no aparezca escrito **"00"** en el display.

- Apriete [+] o [-] para seleccionar los minutos.

- Apriete el botón **"Timer"** para confirmar la selección.

- Cuando se termine el tiempo que se haya establecido se pondrá

en marcha una señal acústica.

SISTEMAS DE SEGURIDAD

1. En el caso de que un objeto se ponga encima de los mandos, la encimera se apagará y se pondrá automáticamente la llave quedando de esta manera en autoprotección, esto sucederá también cuando se derramen líquidos [agua, de hojas eche, etc] en la parte de arriba de la zona de mandos.

2. El panel de mandos posee internamente un sensor de temperatura que en el caso de que la temperatura interna alcance 90 grados [condiciones anormales uso de la encimera sin cazuelas] automáticamente la encimera entra en un sistema de reducción de la temperatura automático: apagándose automáticamente.

ATENCION: cuando una zona de cocción se apaga, su superficie tiene una temperatura muy elevada y peligrosa.

Esta peligrosidad aparece evidenciada por el hecho de que el "display de la zona de cocción" se pondrá intermitente hasta que la temperatura en la superficie no baje por debajo de los 50°C.

2.4 ADVERTENCIAS:

Cuando la encimera se utiliza con el límite de potencia (nivel de potencia 2,4/3,4/4,4) se podrá tener los siguientes funcionamientos para garantizar el nivel de potencia máxima establecida:

A) Después de encender algunas zonas de cocción al máximo [pos.9], puede suceder que la encimera no acepte que se encienda otra **"Zona cocción"** y para ello emitirá una señal acústica

B) Cuando se tienen algunas zonas de cocción encendidas y se desea aumentar el valor de temperatura puede suceder que la encimera no acepte ese aumento, para ello emitirá una señal acústica..

C) Cuando se hayan encendido algunas zonas de cocción con un valor de temperatura intermedio en el momento en que se enciende otra zona se puede comprobar que la zona se encenderá con un retraso de algunos segundos.

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

PORTUGUÊS

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque 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 (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.3).

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! Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar choques eléctricos.

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 TOUCHCONTROL .

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 (Fig.2)

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 correspondem 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.

No caso do electrodoméstico não estar equipado com cabo eléctrico e/ou ficha respectiva, utilize material apropriado para a absorção indicada na chapa de identificação e para a temperatura de funcionamento. O cabo eléctrico não pode atingir, em ponto nenhum, temperaturas cuja diferença em relação à temperatura ambiente seja igual ou superior a 50°C.

Se desejar fazer ligação directa da placa à linha eléctrica, é necessário colocar de permeio um interruptor omnipolar com abertura entre os contactos de, pelo menos, 3 mm, que seja apropriado para a carga indicada na chapa de identificação e que cumpra o disposto nas normas em vigor (o condutor de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo comutador).

Concluída a instalação do aparelho, o interruptor omnipolar deve ficar facilmente acessível.

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.4).

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. 4). 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

Se o seu aparelho for predisposto é possível otimizar o consumo energético graças a uma gestão inteligente dos acendimentos e desligamentos das zonas de cozimento. Pode-se programar a potência máxima absorvida em 4 níveis diferentes: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **O plano é programado sem nenhuma limitação de potência (Pmax).**

• Multi Level Power Control (MLP)

Na fase de instalação, de acordo com a potência disponível, é possível ajustar o nível de potência máxima absorvida desejado do seguinte modo:

- Desbloquear o plano de cozimento mantendo pressionada a **“tecla chave”** por 3 segundos até que se apague a **“lâmpada piloto chave”**.

- Pressionar a tecla **“E-plus”** por 3 segundos: o display do relógio mostrará o nível de potência ajustado entre aqueles a disposição: **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW e FULL**.

- Pressionar as teclas (+) ou (-) para mudar nível.

- Confirmar a escolha pressionando a tecla **“E-plus”** dentro de 10 segundos senão se retorna ao estado inicial.

• Função “E-PLUS”:

Durante o cozimento é possível aumentar o nível de potência máxima absorvida passando do nível ajustado àquele imediatamente superior pressionando a tecla **“E-PLUS”** até o acendimento da relativa lâmpada piloto.

Quando do desligamento do plano retorna-se ao nível pré-ajustado. **Advertência:** normalmente a função **“E-PLUS”** deve ser utilizada quando a potência máxima absorvida pelo plano é inferior à potência disponível.

• Área comandos

- No primeiro acendimento o plano de cozimento se encontrará em

posição de segurança, ou seja, a "Lâmpada piloto on/off tecla chave" acesa.

- Para utilizar o plano é necessário manter pressionada a "tecla chave" por 3 segundos até que a "Lâmpada piloto on/off tecla chave" se apague.

- Para acender a placa desejada:

- pressionar a tecla on/off correspondente. Se verá o "led" do "Display zona cozimento" lampejar.

- pressionar dentro de 10 segundos a tecla - para ir à posição 4 ou então a tecla + para ir à posição 9.

- Para regular a temperatura da zona de cozimento agir nas teclas + ou -.

- Se a placa for dotada de zona estendida, para acender a segunda zona levar o "Display da zona cozimento" à posição 9 e pressionar a tecla + por 2 seg: até o acendimento do ponto decimal como confirmação.

- Para desligar a placa pressionar a respectiva tecla on/off.

NOTA: Durante o funcionamento é possível bloquear/desbloquear a zona comandos pressionando a tecla chave por 3 segundos.

• Área Timer (fig.5)

O plano tem a possibilidade de ajustar contemporaneamente o timer em cada zona de cozimento.

O timer é uma função que permite fixar um tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da zona de cozimento selecionada.

- Pressionar a tecla "Timer" por 2 segundos: o display mostrará "00" no centro e mostrará qual elemento está activo no lado direito e esquerdo.

- Continuando a pressionar a tecla "Timer" se selecciona a placa entre aquelas activas.

- Pressionar (+) ou (-) para seleccionar o valor "Timer".

Nota:

- Se a função "Timer" foi ajustada para mais de uma zona de cozimento, o "Display Timer" mostrará a cada 3 segundos o tempo restante para cada zona programada.

- Para anular a função "Timer", desligar a relativa zona de cozimento.

• Função "MEMORY"

Esta função permite a programação e a execução de um ciclo de cozimento em cada elemento aquecedor.

Notas:

- **Pode-se executar um ciclo por vez em ajuste ou em execução.**

- As variações do nível de potência para tempos inferiores a 15 seg. não são registradas.

- Pode ser memorizado um ciclo de cozimento de duração máxima de 10 horas e com um máximo de 10 variações do nível de potência.

• Memorização de um ciclo de cozimento:

- Pressionar a tecla "Memory" e depois seleccionar a placa desejada através da relativa tecla "ON/OFF".

- Pressionar as teclas (+) ou (-) até seleccionar a potência desejada.

- Para terminar o ciclo de memorização pressionar novamente a tecla "ON/OFF".

• Execução de um ciclo de cozimento:

- Para executar um ciclo de cozimento já memorizado é suficiente pressionar a tecla "ON/OFF" da zona de cozimento interessada e em seguida a tecla "Memory".

• Display:

O plano de cozimento é dotado de um display que em função normal é um "RELÓGIO" e também pode realizar a função de "COUNT-DOWN" quando o plano está desligado.

• Regulação do relógio:

Na fase de instalação ajustar a hora do seguinte modo:

- Desbloquear o plano de cozimento mantendo pressionada a "tecla chave" por 3 segundos até que a "lâmpada piloto chave" se apague.

- Pressionar contemporaneamente as teclas (+) e (-) do display até que o mesmo comece a lampejar.

- Pressionar (+) ou (-) para ajustar a hora desejada.

- Pressionar a tecla "Timer" para confirmar a selecção.

• Funções Count-Down:

- Desbloquear o plano de cozimento mantendo pressionada a "tecla chave" por 3 segundos até que se apague a "lâmpada piloto chave".

- Pressionar a tecla "Timer" até que apareça a escrita "00" no display.

- Pressionar (+) ou (-) para seleccionar o número dos minutos.

- Pressionar a tecla "Timer" para confirmar a selecção.

No fim do tempo ajustado se activará um sinal acústico

Sistemas de Segurança

1. Caso um objecto seja posicionado sobre os comandos, o plano de cozimento desligará e inserirá automaticamente a chave permanecendo em auto-protecção; isto também ocorrerá em caso de derretimento de líquidos (água, leite, etc.) sobre a zona comandos.

2. O teclado comandos tem internamente um sensor de temperatura que, caso a temperatura interna atinja 90° (condições anormais uso do plano sem painelas) automaticamente o plano entra em um sistema de limitação de temperatura automático: desligando-se automaticamente.

ATENÇÃO: quando uma zona de cozimento é desligada, a sua superfície está a uma temperatura muito elevada e perigosa.

Esta periculosidade é evidenciada pelo fato que o "display da zona de cozimento" lampejará até que a temperatura sobre a superfície tenha caído a menos de 50°C.

• Advertências:

Quando o plano cozimento é utilizado com a limitação de potência (nível de potência 2,4 / 3,4 / 4,4) será possível realizar o seguinte funcionamento para garantir o nível de potência máxima absorvida prefixada:

A) Após ter acendido algumas zonas de cozimento à max potência (pos.9) o plano poderia não aceitar o acendimento de mais uma "Zona cozimento" emitindo um sinal acústico.

Ou ainda acender a zona de cozimento sucessiva com um valor de temperatura diferente daquele desejado.

B) Quando se tem algumas zonas de cozimento acesas e deseja-se aumentar o valor de temperatura, o plano poderia não aceitar o aumento emitindo um sinal acústico.

C) Após ter acendido algumas zonas de cozimento com um valor de temperatura intermediário, no momento em que se acende mais uma zona pode-se verificar que a zona se acenderá com um retardo de alguns segundos.

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

GENERALITA'

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Si consigliano recipienti a fondo piatto dal diametro uguale o leggermente superiore a quello dell'area riscaldata. Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano (Fig.3).

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: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI, 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 TOUCHCONTROL.

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 (Fig.2)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm. più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato

nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, 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 omnipolare 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.5).

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 scioltisi inavvertitamente o residui di zuccheri o di cibi ad elevato contenuto di zucchero (fig. 5). In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

USO

Se il vostro apparecchio è predisposto è possibile ottimizzare il consumo energetico grazie ad una gestione intelligente delle accensioni e spegnimenti delle zone di cottura. Si può impostare la potenza massima assorbita a 4 diversi livelli: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **Il piano è impostato senza nessuna limitazione di potenza (Pmax).**

• Multi Level Power Control (MLP)

In fase d'installazione, in base alla potenza disponibile in utenza, è possibile settare il livello di potenza massima assorbita desiderato nel seguente modo:

- Sbloccare il piano di cottura tenendo premuto il "tasto chiave" per 3 secondi fino allo spegnimento della "spia chiave".
- Premere il tasto "E-plus" per 3 secondi: il display dell'orologio mostrerà il livello di potenza impostato tra quelli a disposizione: **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW e FULL.**
- Premere i tasti (+) o (-) per cambiare livello.
- Confermare la scelta premendo il tasto "E-plus" entro 10 secondi altrimenti si ritorna allo stato iniziale.

• Funzione "E-PLUS" :

Durante la cottura è possibile aumentare il livello di potenza massima assorbita passando dal livello impostato a quello immediatamente superiore premendo il tasto "E-PLUS" fino all'accensione della relativa spia. Allo spegnimento del piano si ritorna al livello preimpostato.

Avvertenza: normalmente la funzione "E-PLUS" è da utilizzare quando la potenza massima assorbita dal piano è inferiore alla potenza disponibile in utenza.

• Area comandi (Fig.5)

- Alla prima accensione il piano di cottura si troverà in posizione di sicurezza, cioè la "Spia on/off tasto chiave" accesa.
- Per utilizzare il piano è necessario tenere premuto il "tasto chiave" per 3 secondi fino allo spegnimento della "Spia on/off tasto chiave".
- Per accendere la piastra desiderata:
 - premere il tasto on/off corrispondente. Si vedrà il "led" del "Display zona cottura" lampeggiare.
 - premere entro 10 secondi il tasto - per andare in posizione 4 oppure il tasto + per andare in posizione 9.

- Per regolare la temperatura della zona di cottura agire su i tasti + o -.
- Se la piastra è dotata di zona estesa, per accendere la seconda zona portare il "**Display della zona cottura**" alla posizione **9** e premere il tasto + per **2 sec**: fino all'accensione del punto decimale come conferma.

- Per spegnere la piastra premere il relativo tasto on/off.

NOTA: Durante il funzionamento è possibile bloccare/sbloccare la zona comandi premendo il tasto chiave per 3 secondi.

• Area Timer (fig.5)

Il piano ha la possibilità di settare contemporaneamente il timer su ogni zona di cottura. Il timer è una funzione che permette di fissare un tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata.

- Premere il tasto "**Timer**" per 2 secondi: il display mostrerà "**00**" al centro e mostrerà quale elemento è attivo sul lato destro e sinistro.

- Continuando a premere il tasto "**Timer**" si seleziona la piastra tra quelle attive.

- Premere + o - per selezionare il valore "**Timer**".

Nota:

- Se la funzione "**Timer**" è stata impostata per più di una zona di cottura, il "**Display Timer**" mostrerà ogni 3 secondi il tempo rimanente per ogni zona programmata.

- Per annullare la funzione "**Timer**", spegnere la relativa zona di cottura.

• Funzione "MEMORY"

Questa funzione permette la programmazione e l'esecuzione di un ciclo di cottura su ogni elemento riscaldante.

Note:

- **Si può eseguire un ciclo alla volta in registrazione o in esecuzione.**

- Le variazioni del livello di potenza per tempi inferiori ai 15 sec. non sono registrate.

- Può essere memorizzato un ciclo di cottura della durata massima di 10 ore e con un massimo di 10 variazioni del livello di potenza.

• Memorizzazione di un ciclo di cottura:

- Premere il tasto "**Memory**" e poi selezionare la piastra desiderata tramite il relativo tasto di "**ON/OFF**".

- Premere i tasti + o - fino a selezionare la potenza desiderata.

- Per terminare il ciclo di memorizzazione premere nuovamente il tasto di "**ON/OFF**".

• Esecuzione di un ciclo di cottura:

- Per eseguire un ciclo di cottura già memorizzato è sufficiente premere il tasto "**ON/OFF**" della zona di cottura interessata e di seguito il tasto "**Memory**".

• Display:

Il piano di cottura è dotato di un display che in funzione normale è un "**OROLOGIO**" ed inoltre può svolgere la funzione di "**COUNT-DOWN**" quando il piano è spento.

• Regolazione dell'orologio:

In fase d'installazione impostare l'ora nel seguente modo:

- Sbloccare il piano di cottura tenendo premuto il "**tasto chiave**" per 3 secondi fino allo spegnimento della "**spia chiave**".

- Premere contemporaneamente i tasti + e - sotto il display finché lo stesso inizierà a lampeggiare.

- Premere (+) o (-) per impostare l'ora desiderata.

- Premere il tasto "**Timer**" per confermare la selezione.

• Funzioni Count-Down:

- Sbloccare il piano di cottura tenendo premuto il "**tasto chiave**" per 3 secondi fino allo spegnimento della "**spia chiave**".

- Premere il tasto "**Timer**" finché non compare la scritta "**00**" sul display.

- Premere + o - per selezionare il numero dei minuti.

- Premere il tasto "**Timer**" per confermare la selezione.

Al termine del tempo impostato si attiverà un segnale acustico.

SISTEMI DI SICUREZZA

1. Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si spegnerà e si inserirà automaticamente la chiave andando in autoprotezione, questo accadrà anche in caso di versamento di liquidi (acqua, latte, ecc.) al disopra della zona comandi.

2. La tastiera comandi ha internamente un sensore di temperatura che, nel caso in cui la temperatura interna raggiunga 90° (condizioni anormali uso del piano senza pentole) automaticamente il piano entra in un sistema di limitazione di temperatura automatico: spegnendosi automaticamente.

• RESIDUO CALORE

ATTENZIONE: quando una zona di cottura viene spenta, la sua superficie ha una temperatura molto elevata e pericolosa.

Questa pericolosità è evidenziata dal fatto che il "display della zona di cottura" lampeggerà fino a che la temperatura sulla superficie non sarà scesa sotto i 50°C.

• Avvertenze:

Quando il piano cottura viene utilizzato con la limitazione di potenza (livello di potenza 2,4 / 3,4 / 4,4) si potrà avere il seguente funzionamento per garantire il livello di potenza massima assorbita prefissata:

A) Dopo aver acceso alcune zone di cottura alla max potenza (pos.9) il piano potrebbe, non accettare l'accensione di un'ulteriore "**Zona cottura**" emettendo un segnale acustico.

Oppure, accendere la zona di cottura successiva a un valore di temperatura diversa da quello desiderato.

B) Quando si hanno alcune zone di cottura accese e si desidera incrementare il valore di temperatura il piano potrebbe non accettare l'incremento emettendo un segnale acustico.

C) Dopo aver acceso alcune zone di cottura a un valore di temperatura intermedio nel momento in cui si accende un'ulteriore zona si può verificare che, la zona si accenderà con un ritardo di qualche secondo.

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

ALLMÄNT

Läs innehållet i detta häfte noggrant, då det ger viktiga anvisningar om säkerhet vid installation, användning och underhåll. Förvara häftet för framtida konsultation. Alla operationer som rör installation (elektriska anslutningar) måste utföras av specialiserad personal och i överensstämmelse med gällande normer.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Det är tillrådligt att använda kokkärl med platt undersida och med samma eller något större diameter än uppvärmningsytan. Använd inte kokkärl med sträv botten för att förhindra att uppvärmningsytan repas (Fig.3).

Denna apparat bör inte användas av barn eller personer som behöver övervakning. Se till att barn inte leker med apparaten.

VIKTIGT

- förhindra att vätskor rinner över - sänk därför värmetillförseln när du kokar eller värmer vätskor
- lämna aldrig värmeelementen påsatta med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl
- när du är färdig med matlagningen, stäng av vederbörligt motstånd med den kontroll som anges längre fram

VIKTIGT: Om det finns sprickor på ytan, stäng av apparaten för att undvika eventuella elektriska stötter.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Dessa instruktioner riktas till en specialiserad installatör och fungerar som vägledning för installation, justering och underhåll i enlighet med gällande lagar och normer.

Om en infogningsugn eller någon annan apparat ska monteras direkt under spishällen av glaskeramik MÅSTE DENNA UTRUSTNING (ugn) OCH SPISHÄLLEN ISOLERAS PÅ LÄMPLIGT SÄTT, så att den värme som alstras av ugnen inte överstiger 60°C vid uppmätning på spisens nedre högra sida. Om denna säkerhetsregel inte åtföljs kan det orsaka skador på TOUCHCONTROL-systemet.

PLACERING (Fig.1)

Hushållsapparaten är konstruerad för infogning i en arbetsyta, på det sätt som visas på specifik bild. Applicera tillslutningsmedel längs hela omkretsen (skärdimensioner Fig.1B).

Fäst hushållsapparaten på arbetsytan med de fyra fästen som medföljer och kom ihåg att ta med arbetsytans tjocklek i beräkningen (Fig.1A). Om apparatens undre del är åtkomlig från skåpets underdel efter installationen skall en avskärmningspanel monteras enligt de indikerade avstånden (Fig.1C). Detta är inte nödvändigt i det fall en ugn installeras under apparaten.

ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR (Fig.2)

Innan du utför de elektriska kopplingarna, försäkra dig om att:

- den elektriska jordledningskabeln är 2 cm längre än de andra kablarna;
- anläggningens egenskaper tillgodoser de indikationer som anges på identifieringsplåten som är placerad på arbetsytans nedre del;
- anläggningen har en effektiv jordledning som överensstämmer med gällande normer och lagstiftning.

Jordledning är obligatorisk enligt lagen.

Om apparaten inte är utrustad med kabel och/eller lämplig kontakt, använd material som lämpar sig för den förbrukning som anges på identifieringsplåten och för temperaturen under funktion. Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur på 50°C mer än rumstemperaturen.

Om du vill göra en direktanslutning till elnätet är det nödvändigt att lägga in en flerpolig strömbrytare, med en minimiöppning på 3 mm

mellan kontaktarna, avpassad för den last som anges på plåten och som överensstämmer med gällande normer (den gul/gröna jordledningen får inte brytas av kommutatorn).

Den flerpoliga strömbrytaren ska vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.

ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

UNDERHÅLL

Avlägsna eventuella matrester och fett droppar på spisens yta med hjälp av den specialskrapa som levereras på begäran (Fig.4).

Renög uppvärmningsytan på bästa sätt med SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en papperstrasa, skölj med vatten och torka med en ren trasa.

Avlägsna omedelbart bitar av aluminiumfolie och plastmaterial, eller sockerrester och matrester med hög sockerhalt som oaksamt smält på uppvärmningsytan, med hjälp av specialskrapan (tillbehör) (Fig.4). På detta sätt undviker du alla möjliga skador på ytan.

Använd aldrig svampar som repar eller irriterande kemiska rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagningsmedel.

BRUK

Om apparaten har denna funktion kan energiförbrukningen reduceras till ett minimum tack vare kokzonernas logiska på- och avslagningsystem. Den högsta absorberade effekten kan ställas in på 4 olika nivåer: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **Spishällen är inställd utan effektbegränsning (Pmax).**

• Multi Level Power Control (MLP)

I samband med installationen, kan man med utgångspunkt från den disponibla matareffekten ställa in det maximala upptagna effektläget på följande sätt:

- Frilägg spishällen genom att hålla "spärrtangenten" intryckt under 3 sekunder tills "spärrs kontrollampa" släcks.
- Tryck på tangentsen "E-plus" under 3 sekunder: klockans display visar det inställda effektläget av följande tillgängliga lägen **2.4 KW/ 3.4 KW/4.4 KW och FULL.**
- Tryck på (+) eller (-) tangentsen för att ändra nivå.
- Bekräfta valet genom att inom 10 sekunder trycka på tangentsen "E-plus", i annat fall återgår effektläget till det ursprungliga.

• "E-PLUS"- funktionen :

Under matlagningen är det möjligt att höja det maximala upptagna effektläget till det närmast högre genom att trycka in "E-PLUS"-tangentsen tills den aktuella kontrollampen tänds.

När spishällen stängs av återgår den till det tidigare inställda läget. **Varning: "E-PLUS" funktionen används normalt när spishällens maximala upptagna effekt är lägre än den disponibla matareffekten.**

• Kontrollpanel

När spishällen startas för första gången är säkerhetspositionen aktiverad, dvs. "Kontrollampen för on/off-tangentsens spärr" är tänd.

- Innan hällen sätts i bruk skall "Spärr-tangentsen" hållas intryckt i 3 sekunder tills "Kontrollampen för on/off-tangentsens spärr" släcks.
- Gör på följande sätt för att slå på den önskade plattan:
- tryck på den aktuella on/off-tangentsen . Lysdioden på "kokyans display" börjar blinka.
- tryck på –tangentsen inom 10 sekunder för att gå till position 4 eller +tangentsen för att gå till position 9.
- Kokytornas temperatur regleras med hjälp av + eller -tangentsen.
- Om plattan är utrustad med en vidgad yta skall "Kokyans display" placeras i position 9 för att tända den större ytan. Därefter trycks +tangentsen in i 2 sekunder tills decimalen tänds som en bekräftelse.
- Tryck på den motsvarande on/off-tangentsen för att stänga av plattan.

OBS: Under funktionens gång kan kontrollpanelen spärras/friläggas. Genom att man trycker in spärr-tangentsen under 3 sekunder.

• **Timer (fig.5)**

Denna spishäll gör det möjligt att ställa in kottiden för varje enskild kokyta.

Timern gör det möjligt att ställa in kottiden (från 1 till 99 minuter) och slår automatiskt av den valda kokytan.

- Tryck in **"Timer"**-tangenten under 2 sekunder: mitt på displayen visas siffrorna **"00"** och till höger och vänster indikeras den kokyta som är aktiverad.

- Välj med intryckt **"Timer"**-tangent en av de aktiverade plattorna.

- Tryck på (+) eller (-) för att ställa in **"Timer"**-värdet.

OBS:

- Om **"Timer"**-funktionen är aktiverad för mer än en kokyta, visar **"Timerdisplayen"** den restarande tiden för varje programmerad kokyta var tredje sekund.

- Slå av den aktuella kokyten för att nollställa **"Timer"**-funktionen.

• **"MEMORY"-funktionen**

Denna funktion gör det möjligt att programmera en matlagningscykel för varje kokyta.

OBS:

- **En enda registrerad eller pågående matlagningscykel kan utföras åt gången.**

- Effektlägesvariationer som underskrider 15 sekunder registreras inte.

- En matlagningscykel på max. 10 timmar och högst tio effektlägesvariationer kan programmeras in.

• **Programmering av en Matlagningscykel:**

- Tryck på **"Memory"**-tangenten och välj därefter önskad platta med hjälp av den aktuella **"ON/OFF"**-tangenten.

- Tryck på (+) eller (-) tangenterna tills önskat effektläge erhållits.

- Tryck återigen på **"ON/OFF"**-tangenten för att avsluta programmeringscykeln.

• **Fullföljande av en matlagningscykel:**

- Tryck på **"ON/OFF"**-tangenten för den aktuella kokyten och därefter på **"Memory"**-tangenten för att fullfölja en matlagningscykel som programmerats in tidigare.

• **Display:**

Spishällen är utrustad med en display som fungerar som **"KLOCKA"** under den normala funktionen och om så önskas som **"COUNT-DOWN"** när spishällen är avstängd.

• **Inställning av klockan:**

Under installationsfasen skall klockan ställas på följande sätt:

- Frilägg spishällen genom att hålla **"spärrtangenten"** intryckt under 3 sekunder tills **"spärrens kontrollampa"** släcks.

- Tryck samtidigt in (+) och (-)-tangenterna under displayen tills denna börjar blinka.

- Tryck på (+) eller (-)-tangenten för att ställa in önskad tid.

- Tryck på **"Timer"**-tangenten för att bekräfta inställningen.

• **Count-Down-funktionen:**

- Frilägg spishällen genom att hålla **"spärrtangenten"** intryckt under 3 sekunder tills **"spärrens kontrollampa"** släcks.

- Tryck in **"Timer"** tangenten tills siffrorna **"00"** visas på displayen.

- Tryck på (+) eller (-)-tangenten för att ställa in önskat antal minuter.

- Tryck på **"Timer"**-tangenten för att bekräfta inställningen.

När den inställda tiden är slut hörs en ljudsignal

SÄKERHETSSYSTEM

1. I det fall ett föremål av något slag täcker spishällens kontrollpanel, stängs spishällen av och spärren aktiveras automatiskt i säkerhetsläge, samma sak inträffar om vätskor (vatten, mjölk etc.) spills ut över kontrollpanelen.

2. Kontrollpanelen har en invändig värmesensor som aktiveras när den interna temperaturen överskrider 90° (onormalt bruk av spishällen utan kokkärl) och spishällen stängs av automatiskt när det temperaturbegränsande systemet träder i funktion.

VIKTIGT: när en kokyta stängs av, är ytans temperatur mycket hög och utgör en fara.

Denna fara indikeras av att "kokytans display" blinkar tills kokytans temperatur sjunkit under 50°C.

• **Varning:**

När spishällen används med en effektlägesbegränsning (effektläge 2,4 / 3,4 / 4,4) kan man erhålla följande funktion för att garantera det programmerade maximala upptagna effektläget:

A) Efter att ha slagit på ett antal kokytor med den maximala effekten (pos.9) är det möjligt att det inte går att slå på ytterligare en **"Kokoyta"** på spishällen, vilket indikeras av en akustisk signal.

I annat fall kan denna sista kokyta slås på med ett annat temperaturvärde än det önskade.

B) När flera kokytor är påslagna och man önskar höja temperaturvärdet är det möjligt att det inte går att höja temperaturen vilket indikeras av en akustisk signal.

C) Efter att ha slagit på ett antal kokytor med medelhög temperatur kan det uppstå en fördröjning med några sekunder när ytterligare en kokyta slås på.

TILLVERKAREN FRÅNSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKADOR SOM ORSAKTS P.G.A. ATT OVANSTÅENDE INSTRUKTIONER INTE RESPEKTERATS.

GENERELL INFORMASJON

Les nøye igjennom hele håndboken. Den gir deg viktige opplysninger angående sikker installering, bruk og vedlikehold. Ta godt vare på håndboken for senere konsultering. Alle inngrep som har med installeringen å gjøre (elektriske koplinger) må utføres av spesialisert personale i følge gjeldende regler.

SIKKERHETSANBEFALINGER

Det anbefales å anvende kjeler med flat bunn og som har en bunn med en diameter lik, eller litt større, enn det oppvarmete området. Ikke ta i bruk kjeler/panner med ujevn bunn for å unngå riper på den termiske toppen (Fig.3).

Dette apparatet er ikke tiltenkt for bruk av barn eller av personer som trenger oppsyn. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

VIKTIG

- unngå å væske renner over. Det er derfor viktig å skru ned varmen for å koke eller varme opp væske
- Ikke la varmeelementene være skrudd på med tomme kjeler eller panner på, eller uten at det er noe på elementene i det hele tatt
- når du er ferdig med å lage mat, skru av platen ved hjelp av bryteren som vil bli forklart senere

ADVARSEL: Om overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå eventuelle elektriske støt.

INSTALLERINGSANVISNINGER

De følgende anvisningene er tiltenkt en spesialisert installatør, og de fungerer som en guide for installering, regulering og vedlikehold i følge de gjeldende regler og normer.

Om en ovn for innbygging, eller en hvilken som helst annen vare som produserer varme, må monteres direkte under kjeramiktoppen, ER DET VIKTIG AT DENNE VAREN (ovnen) OG KJERAMIKKTOPPEN ER RIKTIG ISOLERT, slik at den varmen som produseres av ovnen (målt på høyre side i bunnen av platetoppen) ikke overskrider 60°C. Om disse forholdsreglene ikke blir respektert, kan det føre til at TOUCHCONTROL-systemet ikke vil fungere på rett måte.

PLASSERING (Fig.1)

Hvitevaren er produsert for å kunne bli bygget inn i en benkemodul, som illustrert i den spesifikke figuren. Legg på tetningsmateriale langs hele kanten (dimensjoner som Fig.1B).

Blokker hvitevaren i benkemodulen ved hjelp av de 4 vedlagte klemmene, og husk på tykkelsen på benkemodulen (Fig.1A). Dersom undersiden av apparatet etter installasjon er tilgjengelig fra undersiden av kjøkkenskapet, må det monteres en skilleplate i henhold til de avstandsmålene som er oppgitt (Fig.1C). Dersom det på undersiden installeres en ovn, er ikke dette nødvendig.

ELEKTRISKE KOPLINGER (Fig.2)

Før de elektriske koplignene blir utført må du forsikre deg om at:

- den elektriske jordledningen må være 2 cm. lenger i forhold til de andre ledningene;
- det elektriske anleggets egenskaper er i overensstemmelse med indikasjonene på spesifikasjonsplaten som er å finne på innsiden av benkemodulen;
- anlegget er et jordet anlegg i overensstemmelse med gjeldende normer og regler.

Jordingen er obligatorisk ved lov.

Om hvitevaren ikke er utstyrt med ledning og/eller riktig støpsel, ta i bruk materiale som er tilegnet den elektriske absorpsjonen og funksjonstemperaturen, indikert på spesifikasjonsplaten. Ledningen må på ingen punkter nå en temperatur som er 50°C høyere enn romtemperaturen.

Om man ønsker en direkte kopling til den elektriske linjen, så må en omnipolar bryter anvendes, med en minimum 3 mm åpning mellom kontaktene. Denne må passe og være tilegnet den elektriske ledningen som er indikert på spesifikasjonsplaten og overensstemme med gjeldende regler (jordlederen gul/grønn må ikke være avbrutt av strømfordeleren).

Når installeringen av apparatet er ferdig utført må omnipolarbryteren være lett tilgjengelig.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

VEDLIKEHOLD

Fjern eventuelle matrester og fettflekker fra platetoppen med spesielskrapen som blir levert etter forespørsel (Fig.4).

Rengjør det oppvarmete området på best mulig måte ved å anvende SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og en papirklut, skyllderetter med vann og tørk med en ren klut.

Fjern fragmenter av aluminiumspapir og plast som har smeltet ubemerket, eller rester av sukker eller høy sukkerholdig mat (Fig.4) umiddelbart fra den oppvarmete platetoppen med spesielskrapen (optional). På denne måten unngår du enhver mulig skade på platetoppen.

Slipe/skuresvamber eller kjemiske vaskemidler, slik som rengjøringspray for ovner eller flekkjernere, må på ingen måte anvendes.

BRUK

På noen versjoner er det mulig å optimalisere energiforbruket takket være en intelligent styring av på- og av-slåing av kokesonene. Man kan innstille det maksimale effektforbruket på 4 forskjellige nivåer: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **Platetoppen er innstilt uten noen effektbegrensning (Pmax).**

• Multi Level Power Control (MLP)

Under installasjonsfasen er det på bakgrunn av tilgjengelig effekt på strømforsyningen i boligen, mulig å stille inn det ønskedde nivå for maksimalt strømforbruk ved å gå frem på følgende måte:

- Frigjør platetoppen ved å holde inne **"nøkkeltasten"** i 2 sekunder, til **"nøkkelsymbolet"** slukker.
- Trykk på tasten **"E-plus"** i 3 sekunder: klokken display vil vise innstilt effektnivå blant de som er tilgjengelige: **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW og FULL.**
- Trykk på tasten (+) eller (-) for å endre nivået.
- Bekreft valget ved å trykke på tasten **"E-plus"** innen 10 sekunder, ellers må du gjenta prosedyren.

• Funksjonen "E-PLUS":

Under tilberedningen er det mulig å øke nivået for maks. strømforbruk, og å fra det innstilte nivået til neste nivå ved å trykke på tasten **"E-PLUS"**, slik at tilhørende indikatorlampe tennes.

Når platetoppen slås av, går den tilbake til det tidligere innstilte nivået.

Advarsel: normalt skal funksjonen **"E-PLUS"** benyttes når platetoppens maksimale strømforbruk er lavere enn effekten på strømmettet i boligen.

• Betjeningspanel

- Når platetoppen slås på for første gang, vil den befinne seg i sikkerhetsposisjon, dvs. **"Indikatorlys for nøkkeltast på/av"** vil være på.

- For å kunne bruke platetoppen, må man holde inne **"nøkkeltasten"** i 3 sekunder, til **"Indikatorlys for nøkkeltast på/av"** slukker

- Slik slår man på den ønskede kokesonen:

- trykk på tilhørende på/av-knapp. "Lysdioden" på **"Display for kokesone"** vil blinke.

- trykk innen 10 sekunder på tasten - for å velge stillingen **4** eller tasten + for å velge stillingen **9**.

- Regulering av temperaturen på kokesonen skjer ved hjelp av tastene + eller -.

- Dersom platen er utstyrt med utvidet sone, slår man på den an-

dre sonen ved å sette **"Display for kokesone"** på **9** og trykke på tasten **+** i **2 sekunder**: desimalpunktet vil begynne å lyse som bekreftelse.

- Platen slås av ved å trykke på tilhørende på/av-tast.

MERK: Når platetoppen er i funksjon er det mulig å blokkere/frigjøre betjeningspanelet ved å trykke på nøkkeltasten i 3 sekunder.

• Innstilling av timer (fig. 5)

På platetoppen er det mulig å innstille samtidig timeren for hver kokesone.

Timeren er en funksjon som gjør det mulig å fastsette et tidsrom (mellom 1 og 99 minutter) for automatisk utkobling av den valgte kokesonen.

- Trykk på tasten **"Timer"** i 2 sekunder. Displayet vil vise **"00"** i midten og hvilket element som er i funksjon på høyre og venstre side.

- Hvis man fortsetter å trykke på tasten **"Timer"**, velges en kokesone blant de som er i funksjon.

- Trykk på (+) eller (-) for å velge innstilling av **"Timer"**.

Merk:

- Dersom funksjonen **"Timer"** er blitt innstilt for mer enn en kokesone, vil **"Timer-displayet"** hvert 3. sekund vise gjenværende tid for hver programmert sone.

- For å slette funksjonen **"Timer"**, slår man av tilhørende kokesone.

• Funksjonen **"MEMORY"** (minne)

Denne funksjonen muliggjør programmering og utføring av en tilberedningssyklus på hver av kokesonene.

Merk:

- **Det kan utføres en syklus av gangen under lagring eller utføring.**

- Variasjoner i effektnivå i tidsrom på under 15 sekunder vil ikke registreres.

- Det kan lagres en tilberedningssyklus med en varighet på maks. 10 timer og med maks. 10 endringer av effektnivå.

• Lagring av en tilberedningssyklus:

- Trykk på **"Memory"**-tasten og velg så ønsket kokesone ved hjelp av tilhørende **"På/Av"**-tast.

- Trykk på tasten (+) eller (-) for å velge ønsket effekt.

- For å avslutte lagringssyklusen, trykk om igjen på **"På/Av"**-tasten.

• Utføring av tilberedningssyklus:

- For å utføre en tilberedningssyklus som allerede er lagret, er det nok å trykke på **"På/Av"**-tasten for den aktuelle kokesonen og deretter på **"Memory"**-tasten.

• Display:

Platetoppen er utstyrt med et display som under normal funksjon fungerer som **"KLOKKE"** og som dessuten kan brukes som **"STOPPEKLOKKE"** når platetoppen er slått av.

• Innstilling av klokken:

Under installeringsfasen innstilles riktig tid på følgende måte:

- Frigjør platetoppen ved å holde nede **"nøkkeltasten"** i tre sekunder, til **"nøkkel-indikatoren"** slukker.

- Trykk samtidig på tastene (+) og (-) under displayet, til dette begynner å blinke.

- Trykk på (+) eller (-) for å innstille ønsket tid.

- Trykk på **"Timer"**-tasten for å bekrefte valget.

• Stoppeklokke-funksjon:

- Frigjør platetoppen ved å holde nede **"nøkkeltasten"** i 3 sekunder, til **"nøkkel-indikatoren"** slukker.

- Trykk på **"Timer"**-tasten til **"00"** vises på displayet.

- Trykk på (+) eller (-) for å velge antall minutter.

- Trykk på **"Timer"**-tasten for å bekrefte valget.

Når tiden er innstilt, vil det høres et lydsignal.

Sikkerhetssystemer

1. Dersom det plasseres en gjenstand på betjeningspanelet, vil platetoppen slå seg av og nøkkelen vil koble seg inn automatisk,

for å beskytte platetoppen. Dette vil også skje dersom det søles væske (vann, melk osv.) på betjeningspanelet.

2. Inne i betjeningspanelet er det en sensor, som dersom den innvendige temperaturen kommer opp i 90° (f. eks. dersom platetoppen slås på uten kokeredskap) automatisk aktiverer et system for begrenset av temperaturen, som gjør at platetoppen slår seg av.

FORSIKTIG: Når en kokesone slås av, vil overflaten ha en veldig høy temperatur som utgjør en fare.

Dette vil indikeres ved at "displayet for kokesonen" blinker inntil temperaturen på overflaten er kommet under 50°C.

• Advarsel:

Når platetoppen brukes med **effektbegrensning** (effektnivå 2.4 / 3.4 / 4.4), kan funksjon skje på følgende måte for å sikre overholdelse av maks.-nivået for strømforbruk:

A) Etter å ha slått på noen kokesoner på maks. effekt (posisj. 9), kan det hende platetoppen ikke godkjenner at det slås på en **"Kokesone"** til, og derfor avgir et lydsignal.

Man kan da eventuelt slå på neste kokesone med en temperaturinnstilling som er lavere enn den man ønsket.

B) Dersom noen av kokesonene er på og man ønsker å øke temperaturinnstillingen, kan det hende platetoppen ikke godkjenner denne økningen og avgir et lydsignal.

C) Etter å ha slått på noen kokesoner på en middels temperatur og man forsøker å slå på en kokesone til, kan det skje at kokesonen slår seg på først etter noen sekunder.

PRODUSENTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM SKYLDES AT OVENNEVNT RETNINGSLINJER IKKE ER BLITT FULGT

GENERELT

Læs indholdet af denne brugsanvisning grundigt idet den giver vigtige anvisninger for hvad angår installationssikkerhed, brug og vedligeholdelse.

Gem disse anvisninger til enhver yderligere konsultation. Alle operationer relaterede til installationen (elektriske tilslutninger) skal udføres af dertil uddannet personale efter de gældende regler.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Det anbefales at benytte beholdere med flad bund med samme diameter eller en lille smule større end det opvarmede område. Brug ikke beholdere med ru bund, for ikke at ridse komfurets termiske overflade (Fig.3).

Dette apparat er ikke egnet til brug af børn eller personer som skal holdes under opsyn. Pas på at røre ikke leger med apparatet.

VIGTIGT

- undgå at væske løber ud, nedsæt derfor ved kogning eller opvarmning væsker varme tilførslen
- lad ikke varmeelementerne være tændte med gryder og pander tomme eller uden beholdere på
- når man er færdig med madlavningen, så sluk den relative resistens v.h.a. kontrolknappen vist i det følgende

ADVARSEL: Hvis overfladen er røvet, så sluk apparatet for at undgå eventuelle elektriske stød.

INSTALLATIONSANVISNINGER

Disse anvisninger henvender sig til en uddannet installatør og fungerer som guide til installationen, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med loven og gældende regler.

Hvis en indbygget ovn eller ethvert andet apparat som producerer varme skal monteres direkte under den glaskeramiske kogeplade, ER DET NØDVENDIGT AT DETTE APPARAT (OVN) OG DEN GLASKERAMISKE KOGEPLADE ER PASSENDE ISOLEREDE, således at varmen som genereres af ovnen, målt på højre side af kogepladens bund, ikke overstiger 60°C. Manglende overholdelse af dette forbehold kan medføre en fejl-funktion af TOUCHCONTROL-systemet.

PLACERING (Fig.1)

Den hårde hvidevarer er lavet til at blive indbygget i et arbejdsbord, som illustreret i den særlige figur. Forbered forseglende materiale langs hele omkredsen (udskærings størrelserne Fig.1B). Fastsæt den hårde hvidevarer på arbejdsbordet v.h.a. de 4 spændestykker som medfølger, med hensyn tagen til tykkelsen af arbejdsbordet (Fig.1A). Hvis den nederste del af apparatet efter installationen kan nås fra nersiden af køkkenelementet, skal man montere en skilleplade i overensstemmelse med de anførte afstande (Fig. 1C). Hvis der installeres under en ovn, er dette ikke nødvendigt.

ELEKTRISKE TILSLUTNINGER (Fig.2)

Før udførelsen af de elektriske tilslutninger skal man sikre at:

- den el-ledning til jord skal være 2 cm. længere end de andre ledninger;
- at anlæggets karakteristika er således at de overholder anvisningerne på identifikationspladen som sidder på den undersiden af arbejdsbordet;
- anlægget er udstyret med en effektiv jordforbindelse som er i overensstemmelse med gældende regler og lovanvisninger. Jordforbindelse er obligatorisk efter loven.

I tilfælde af at den hårde hvidevarer ikke er udstyret med ledning og/eller relative stik, benyt materiale egnet til absorptionen angivet på identifikationspladen og til funktionstemperaturen. Ledningen må ikke nogen steder komme op på en temperatur som over-

stiger med 50°C temperaturen i lokalerne.

Hvis man ønsker en forbindelse direkte til det elektriske net, er det nødvendigt at indskyde en afbryder, med en åbning på min. 3 mm mellem kontakterne, egnet til belastningen angivet på pladen og i overensstemmelse med gældende regler (jordlederen gul/grøn må ikke afbrydes af omkøbler).

Når installationen af apparatet er afsluttet, skal omnipolarafbryderen være nem at få adgang til.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

VEDLIGEHOLDELSE

Fjern eventuelle rester af mad og fedtdråber fra kogepladen ved hjælp af den særlige skraber som leveres ved forespørgsel (Fig.4). Rengør det opvarmede område bedst muligt ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og med en klud-papir, skylt af med vand og tør af med en ren klud.

Vha. den særlige skraber (optional) fjern øjeblikkeligt fra det opvarmede kogeområde stykker af stanniol og plastik materiale som ved et uheld er smeltet eller rester af sukker eller mad med et højt sukkerindhold (Fig.4). På denne måde undgår man enhver mulig beskadigelse af kogeoverfladen.

Benyt aldrig under nogen omstændigheder slibesvampe eller kemiske vaskemidler som er irriterende såsom ovnrens eller pletfjernere.

BRUG

Hvis apparatet er forberedt dertil, kan man optimere energiforbruget takket være en intelligent styring af tænding og slukning af kogezoneerne. Man kan indstille den maksimale optagne effekt på 4 forskellige niveauer: 2,4 KW - 3,4 KW - 4,4 KW - Pmax. **Kogepladen er indstillet uden nogen begrænsning af effekten (Pmax).**

• Multi Level Power Control (MLP)

Under installationen er det – på grundlag af den forhåndenværende effekt – muligt at indstille det ønskede niveau for max optagen effekt på følgende måde:

- Ophæv blokeringen af kogepladen ved at holde "nøgletasten" trykket i 3 sekunder, indtil "nøgle-kontrollampen" slukkes.
- Tryk på tasten "E-plus" i 3 sekunder: ur-displayet viser det indstillede effektniveau blandt dem der er til rådighed: **2,4 KW/3,4 KW/4,4 KW og FULL.**
- Tryk på tasterne (+) eller (-) for at ændre niveauet.
- Bekræft valget ved at trykke på tasten "E-plus" indenfor 10 sekunder; i modsat tilfælde vender man tilbage til den indledende tilstand.

• Funktionen „E-PLUS“ :

Under tilberedningen er det muligt at øge det maksimale optagne effektniveau ved at skifte fra det indstillede niveau til niveauet umiddelbart over ved at trykke på tasten "E-PLUS" indtil den tilhørende kontrollampe tændes.

Ved slukning af kogepladen vender man tilbage til det forindstillede niveau.

Advarsel: normalt skal funktionen "E-PLUS" anvendes, når den maksimale effekt, som kogepladen optager, er lavere end den effekt, der er til rådighed på elnettet.

• Betjeningsområde

- Ved første tænding befinder kogepladen sig i sikkerhedsstilling, d.v.s. at "kontrollampen for on/off nøgletast" er tændt. For at kunne anvende kogepladen skal man holde "nøgletasten" trykket i 3 sekunder, indtil "nøgletast-kontrollampen on/off" slukkes.
- For at tænde den ønskede kogeplade:
- tryk på den tilhørende on/off tast. Herefter blinker "lysdioden" for "Display kogezone".
- tryk indenfor 10 sekunder på tasten - for at skifte til position 4, eller tasten + for at skifte til position 9.
- For at indstille temperaturen på kogezoneen skal man benytte

tasterne + eller -.

- Hvis kogepladen har en udvidet zone, skal man ved tænding af den anden zone flytte "Display for kogezone" til position 9 og trykke på tasterne + i 2 sek: indtil decimaltegnet tændes som bekræftelse.

- For at slukke pladen skal man trykke på den tilhørende on/off tast. **BEMÆRK:** under funktionen er det muligt at blokere/frigive betjeningszonen ved at trykke på nøgletasten i 3 sekunder.

• Timer-område (fig.5)

Kogepladen giver mulighed for at indstille timer'en samtidigt på hver kogezone.

Timer-funktionen giver mulighed for at indstille et tidsrum (fra 1 til 99 minutter) til automatisk slukning af den valgte kogezone.

- Tryk på tasterne "Timer" i 2 sekunder: displayet viser "00" i midten, og viser hvilket element er aktivt i højre og venstre side.

- Hvis man fortsætter med at trykke på tasterne "Timer" vælges pladen blandt de tændte plader.

- Tryk på (+) eller (-) for at vælge værdien "Timer".

Bemærk:

- Hvis funktionen "Timer" er indstillet for mere end én kogezone, viser "Timer Displayet" hver 3. sekund den resterende tid for hver programmeret zone.

- For at annullere "Timer" funktionen, skal man slukke den berørte kogezone.

• Funktionen "MEMORY"

Denne funktion giver mulighed for programmering og udførelse af en tilberedningscyklus på hvert varmelegeme.

Bemærk:

- Man kan udføre en cyklus ad gangen som registrering eller udførelse.

- Ændringer i effektniveauet på under 15 sekunder registreres ikke. Der kan maksimalt gemmes en tilberedningscyklus på 10 timer, og med højst 10 ændringer af effektniveauet.

• Gemning af en tilberedningscyklus:

- Tryk på tasterne "Memory" og vælg derefter den ønskede plade ved hjælp af den tilhørende tast for "ON/OFF".

- Tryk på tasterne (+) eller (-) indtil man har valgt den ønskede effekt.

- For at afslutte en cyklus for gemning skal man igen trykke på tasterne "ON/OFF".

• Udførelse af en tilberedningscyklus:

- For at udføre en tilberedningscyklus, der allerede er gemt, skal man blot trykke på tasterne "ON/OFF" for den berørte kogezone, og derefter på tasterne "Memory".

• Display:

Kogepladen er udstyret med et display, der ved normal funktion er et "UR", men som også kan have en funktion som "COUNT-DOWN" (nedtælling), når kogepladen er slukket.

• Indstilling af uret:

Under installationen skal uret indstilles på følgende måde:

- Ophæv blokeringen af kogepladen ved at holde "nøgletasten" trykket i 3 sekunder, indtil "nøgle-kontrollampen" slukkes.

- Tryk samtidigt på tasterne (+) og (-) under displayet, indtil det begynder at blinke.

- Tryk på (+) eller (-) for at indstille det ønskede klokkeslæt.

- Tryk på tasterne "Timer" for at bekræfte valget.

• Funktioner for Count-Down:

- Ophæv blokeringen af kogepladen ved at holde "nøgletasten" trykket i 3 sekunder, indtil "nøgle-kontrollampen" slukkes.

- Tryk på tasterne "Timer", indtil "00" vises på displayet.

- Tryk på (+) eller (-) for at vælge antallet af minutter.

- Tryk på tasterne "Timer" for at bekræfte valget.

Når den indstillede tid udløber, udsendes der et lydsignal

SIKKERHEDSSYSTEMER

1. Hvis der stilles en genstand på betjeningsanordningerne, slukkes kogepladen, og nøglen indsættes automatisk, således at koge-

pladen går i en tilstand med autobeskyttelse; dette vil også være tilfældet ved spild af væsker (vand, mælk, etc.) på betjeningsområdet.

2. Betjeningsstatauret har en internt temperatursensor, der i tilfælde af intern temperatur på 90° og opfejer (unormale forhold, brug af kogepladen uden gryder) stiller kogepladen på specialfunktionen for automatisk begrænsning af temperaturen, og slukker automatisk.

PAS PÅ: når en kogezone slukkes, har dens overflade en meget høj og farlig temperatur.

Denne farlige tilstand vises ved at "displayet for kogezone" blinker så længe overfladetemperaturen er over 50°C.

• Advarsler:

Når kogepladen anvendes med effektbegrænsning (effektniveau 2,4 / 3,4 / 4,4) kan der forekomme følgende funktion for at sikre det forindstillede maksimale niveau for optagen effekt:

A) Efter at have tændt nogle kogezone på max effekt (pos. 9) kan kogepladen eventuelt ikke acceptere tænding af en yderligere "kogezone" og udsender et lydsignal.

Eller tænding af den efterfølgende kogezone på en temperatur, der ikke er den ønskede.

B) Når man har tændt nogle kogezone, og man ønsker at øge temperaturen, kan kogepladen eventuelt ikke acceptere temperaturstigningen, og udsender et lydsignal.

C) Efter at have tændt nogle kogezone på en mellemliggende temperatur, kan det hændte, at tænding af en yderligere zone udføres med en forsinkelse på et par sekunder.

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER FORÅRSAGET AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF OVENSTÅENDE ADVARSLER.

ΓΕΝΙΚΑ

Διαβάστε προσεκτικά το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου αφού παρέχει σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την ασφάλεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης.

Διατηρήστε το εγχειρίδιο για μπορείτε να το συμβουλευέστε μελλοντικά. Όλες οι διεργασίες που σχετίζονται με την εγκατάσταση (ηλεκτρικές συνδέσεις) πρέπει να εκτελούνται από προσωπικό ειδικευμένο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Συνιστώνται σκεύη με επίπεδη βάση και διαμέτρο ίσης ή ελαφρά μεγαλύτερης εκείνης της θερμαινόμενης περιοχής. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση ανώμαλη, για την αποφυγή ξυσίματος της θερμικής επιφάνειας (Εικ.3).

Η συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για τη χρήση από μικρά παιδιά ή άτομα που χρειάζονται επιτήρηση. Προσέξτε να μην παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- φροντίστε να μην συμβεί διαφυγή υγρού, ωστόσο για να βράσετε ή να θερμάνετε υγρά, μειώστε την τροφοδοσία θερμότητας
- μην αφήνετε τα θερμαντικά στοιχεία αναμμένα με καταρρέες και γιγνάια κενά ή χωρίς σκεύη
- αφού τελειώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη αντίσταση μέσω του χειριστηρίου που υποδεικνύεται στη συνέχεια

ΠΡΟΣΟΧΗ: αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφευχθεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε ειδικευμένο τεχνικό εγκατάστασης και αποτελούν οδηγό εγκατάστασης, ρύθμισης και συντήρησης σύμφωνα με τους νόμους και των ισχυόντων κανονισμών.

Αν ένας εντοιχιζόμενος φούρνος ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή που παράγει θερμότητα πρέπει να μονταρισθεί απ' ευθείας κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια μαγειρέματος, ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ (φούρνος) ΚΑΙ Η ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΟΝΩΜΕΝΕΣ, με τέτοιο τρόπο που η παραγόμενη θερμότητα από το φούρνο, μετρημένη στο δεξί πλευρό της επιφάνειας μαγειρέματος, να μη ξεπερνάει τους 60°C. Η μη τήρηση της προφύλαξης αυτής θα μπορούσε να επιφέρει την ασφαλή λειτουργία του συστήματος TOUCHCONTROL.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ (Εικ.1)

Η οικιακή ηλεκτρική συσκευή είναι κατασκευασμένη για να εντοιχίζεται σε ένα πάγκο εργασίας, όπως απεικονίζεται στην συγκεκριμένη εικόνα. Προετοιμάστε μονωτικό υλικό κατά μήκος της συνολικής περιμέτρου (διαστάσεις κοπής Εικ.1B). Ασφαλίστε την οικιακή ηλεκτρική συσκευή στην επιφάνεια εργασίας μέσω των 4 πείρων που παρέχονται, λαμβάνοντας υπόψη το πάχος της επιφάνειας εργασίας (Εικ.1A). Εάν το κάτω μέρος της συσκευής, μετά από την εγκατάσταση, είναι προσιτό από το κατώτερο μέρος του επιπλοου είναι αναγκαίο να μονταρισθεί ένα διαχωριστικό ταμπλό διατηρώντας τις ενδεικτικές αποστάσεις (Εικ.1C). Εάν η εγκατάσταση γίνεται κάτω από ένα φουρνο αυτο δεν είναι αναγκαίο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ (Εικ.2)

Πριν εκτελέσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις βεβαιωθείτε ότι:

- το ηλεκτρικό καλώδιο της γείωσης πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο σε σχέση με τα άλλα καλώδια
- τα χαρακτηριστικά της εγκατάστασης να είναι τέτοια που

να ικανοποιούν τις υποδείξεις της πινακίδας ταυτοποίησης που βρίσκεται στο κάτω μέρος της επιφάνειας εργασίας

- η εγκατάσταση να διαθέτει μια αποτελεσματική γείωση σύμφωνα με τους κανονισμούς και τις διατάξεις του ισχύοντος νόμου.

Η γείωση είναι υποχρεωτική εκ του νόμου.

Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο ή/και το αντίστοιχο βύσμα, χρησιμοποιήστε υλικό κατάλληλο για την απορρόφηση που αναφέρεται επί της πινακίδας ταυτοποίησης και για τη θερμοκρασία λειτουργίας. Σε κανένα σημείο το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία κατά 50°C ανώτερη της θερμοκρασίας περιβάλλοντος.

Αν επιθυμείτε μια απ' ευθείας σύνδεση στην ηλεκτρική γραμμή, θα πρέπει να παρεμβάλλετε έναν διακόπτη διαχωρισμού των φάσεων, με ελάχιστο άνοιγμα των επαφών 3 mm, κατάλληλο για το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (ο κίτρινο-πράσινο αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον μεταλλάκτη).

Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση της συσκευής, ο διακόπτης διαχωρισμού φάσεων πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής και σιγίματα λίπους από την επιφάνεια μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το ειδικό φτυαράκι που παρέχεται κατά παραγγελία (Εικ.4).

Καθαρίστε τη θερμαινόμενη επιφάνεια όσο καλύτερα μπορείτε χρησιμοποιώντας SIDOL, STAHLFIX ή παρόμοια προϊόντα και χαρτί κουζίνας, κατόπιν ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Με το ειδικό φτυαράκι (optional) αφαιρέστε αμέσως από τη θερμαινόμενη περιοχή μαγειρέματος κομματάκια αλουμινοχαρτού και πλαστικό υλικό που έλιωσε ή υπολείμματα ζάχαρης ή τροφών με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης (Εικ.4). Με τον τρόπο αυτόν αποφεύγεται κάθε δυνατή ζημία στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σκληρά σφουγγαράκια ή χημικά βίαια απορρυπαντικά όπως spray φούρνου ή ξελειαστικά.

ΧΡΗΣΗ

Εάν η δικής σας συσκευή είναι προδιατεθειμένη είναι δυνατόν να μειώσουμε την ενεργειακή κατανάλωση χωρίς σε ένα εξύπνο χειρισμό αναφλέξης και σβήσιμο της ζώνης μαγειρέματος. Είναι δυνατόν να επιλεχθούν με την μέγιστη απορροφούμενη ισχύ σε 4 διαφορετικές βαθμίδες: 2.4 KW – 3.4 KW – 4.4 KW – Pmax. **Η επιφάνεια είναι ρυθμιζόμενη χωρίς κανεν περιορισμό της ισχύος (Pmax).**

- Πολυ Level Power Control (MLP)

Στην φάση της εγκατάστασης, ανάλογα με την διαθέσιμη ισχύ χρήσης, είναι δυνατόν να καθορισθεί το μέγιστο οριο ισχύος τροφοδοσίας που είναι επιθυμητό κατά τον ακολούθιο τρόπο:

- Ξεμπλοκαρε την επιφάνεια ψησίματος κρατώντας πατημένο το “**πλήκτρο λειδί**” για ε δευτερολεπτα μέχρι να σβήσει το “**ενδεικτικό Λαμακι λειδί**”.

- Πατήστε το πλήκτρο “**E-plus**” για 3 δευτερολεπτα: το display του ωρολογου θα δείξει την σταθμη της ισχύος που εχουμε επιλεξει μεταξυ εκεινων που υπαρχουν στην διαθεση: **2.4 KW/ 3.4 KW/4.4 KW και FULL.**

- Πατήστε τα πλήκτρα (+) ή (-) για να αλλάξετε σταθμη.

- Επικυρωστε την επιλογη πατώντας το πλήκτρο “**E-plus**” μεσα σε 10 δευτερολεπτα αλλως ξαναγυριζει στην αρχικη κατασταση.

-Λειτουργία “E-PLUS”:

Κατά την διάρκεια του ψησίμου είναι δυνατόν να αυξήσετε

την σταθμη ης μεγιστης ισχυος τροφοδοσιας περνοντας απο την σταθμη που εχεις εισαγει στην αμεσος επομενη μεγαλυτερη πατοντας το πληκτρο “E-plus” μεχρι να αναψει το σχετικο ενδεικτικο λαμπακι.

Με το οθησμο της επιφανειας ξαναγυριζουμε στην σταθμη που εχουμε εισαγει αρχικα.

Προειδοποιησεις: κανονικα η λειτουργια “E-PLUS” πρεπει να χρησιμοποιηται οταν η μεγιστη ισχυος του επιπεδου ειναι μικροτερη απο την διαθεσιμη για την χρηση ισχυ.

-Περιοχη εντολων

-Στην πρωτη αναφλεξη η επιφανεια ψησιματος θα βρεθει στην θεση ασφαλειας, δηλαδη το “**ενδεικτικο λαμπακι on/off πληκτρο κλειδι**” αναμμενο.

-Για να χρησιμοποιησεις την επιφανεια ειναι αναγκαιο να κρατας πατημενο το “**πληκτρο κλειδι**” για 3 δευτερολεπτα μεχρι να σβησει το “**ενδεικτικο λαμπακι on/off πληκτρο κλειδι**”

- Για να αναψεις το επιθυμητο ηλεκτρικο ματι:

- Πατησε το αντιστοιχο πληκτρο on/off. θα φανε το “led” του “**display ζωνη ψησιματος**” να αναβωσθηνει.

- Πατησε μασα σε 10 δευτερολεπτα το πληκτρο - για να πας στην 4 θεση η’ το πληκτρο + για να πας στην θεση 9.

- Για να ρυθμισεις την θερμοκρασια της ζωνης ψησιματος ενεργησε με τα πληκτρα + η -

- Εαν το ηλεκτρικο ματι αποτελειται απο πολλες ζωνες, για να αναψεις την δευτερη ζωνη μετατοπισε το “**Display της ζωνης ψησιματος**” στην θεση 9 και πατησε το πληκτρο + για 2 δευτερολεπτα, μεχρι να αναφει το δεκαδικο σημειο οπως επιβεβαιωνεται.

- Για να σβησεις το ηλεκτρικοματι πατησε το σχετικο πληκτρο on/off.

Σημειωση: Κατα την διαρκεια της λειτουργιας ειναι δυνατο να μπλοκαρισ/ξεμπλοκαρισ της ζωνη εντολων πατοντας το πληκτρο κλειδι για 3 δευτερολεπτα.

- Περιοχη Timer (εικ.5)

Η επιφανεια εχει την δυνατοτητα να ρυθμιζει ταυτοχρονα το timer σε καθε μια απο τις ζωνες ψησιματος.

Το timer ειναι μια λειτουργια που επιτρεπει να ορισεις εναν χρονο (απο 1 μεχρι 99 λεπτα) για το αυτοματο οθησιμο της επιλεγομενης ζωνης ψησιματος.

- Συνεχιζοντας να πατας το πληκτρο “**Timer**” για 2 δευτερολεπτα το display θα δειξει “00” στο κεντρο και θα δειξει ποιο στοιχειο ειναι ενεργοποιημενο στην δεξια και αριστερα πλευρα.

- Πατησε (+) η’ (-) για να επιλεξεις την τιμη “**Timer**”.

Σημειωση:

- Εαν η λειτουργια “**Timer**” εχει ρυθμισει για περισσοτερες απο μια ζωνη ψησιματος, το “**Display Timer**” θα δειχνηι καθε 3 δευτερολεπτα τον χρονο που μενει για καθε προγραμματισμενη ζωνη.

- Για να ακυρωσεις την λειτουργια “**Timer**”, σβησε την σχετικη ζωνη ψησιματος.

- Λειτουργια “MEMORY”

Αυτη η λειτουργια επιτρεπει τον προγραμματισμο και την εκτελεση ενος κυκλου ψησιματος σε καθε θερμονομενο στοιχειο.

Σημειωσεις:

- **Ειναι δυνατον να εκτελεσεις καθε φορα ενα κυκλο σε εγγραφη η’ σε εκτελεση.**

- Οι μεταβολες της σταθμης της ισχυος για χρονους μικροτερους

των 15 δευτερολεπτων δεν ειναι εγγραφομενες.

- Μπορει να μνημονευθει ενας κυκλος ψησιματος της μεγιστης διαρκειας των 10 ωρων και ενα μεγαστο των 10 μεταβολων της σταθμης της ισχυος.

- Μνημονευση ενος κυκλου ψησιματος:

- Πατησε το πληκτρο “**Memory**” και μετα επιλεξε το επιθυμητο ηλεκτρικο ματι δια μεσου του σχετικου πληκτρο του **2on/OFF**”.

- Πατησε τα πληκτρα (+) η’ (-) μεχρι να επιλεξεις την επιθυμητη ισχυ.

- Για να βαλεις τερμα στον κυκλο της μνημονευσης πατησε

το πληκτρο “**ON/OFF**”.

Εκτελεση ενος κυκλου ψησιματος:

- Για να εκτελεσεις ενα κυκλο ψησιματος ηδη μνημονευμενο ειναι αρκετο να πατησεις το πληκτρο “**ON/OFF**” της ενδιαφερουσας ζωνης ψησιματος και μετα το πληκτρο “**Memory**”.

- **Display:**

Η επιφανεια ψησιματος ειναι εφοδιασμενη απο ενα display και σε κανονικες συνθηκες λειτουργιας ειναι ενα “**ωρολοιο**” και επιπλεον μπορει να λειτουργησει και σαν “**COUNT-DOWN**” οταν η επιφανεια ειναι οθηστη.

Ρυθμιση ωρολογιου:

Στην φαση της εγκαταστασης ρυθμισε την ωρα κατα τον ακολουθο τροπο:

- Ξεμπλοκαρισ της επιφανεια ψησιματος πατοντας το “**πληκτρο κλειδι**” για 3 δευτερολεπτα μεχρι να σβησει το “**ενδεικτικο φωτεινο λαμπακι κλειδι**”.

- Πατησε συγχρονα τα πληκτρα (+) και (-) κατω απο το display μεχρι που αου το ιδιο θα αρχισει να αναβωσθηνει.

- Πατησε (+) η’ (-) για να ρυθμισεις την επιθυμητη ωρα.

- Πατησε το πληκτρο “**Timer**” για να επικυρωσεις την επιλογη.

-**Λειτουργια Count-Down:**

- Ξεμπλοκαρε την επιφανεια ψησιματος κρατοντας πατημενο το “**πληκτρο κλειδι**” για 3 δευτερολεπτα μεχρι να σβησει το “**ενδεικτικο φωτεινο λαμπακι**”.

- Πατησε το πληκτρο “**Timer**” μεχρι να εμφανιστει το “00” στο display.

- Πατησε (+) η’ (-) για να επιλεξεις τον αριθμο των λεπτων.

- Πατησε το πληκτρο “**Timer**” για να επικυρωσεις την επιλογη. Αφου τελειωσει η ρυθμιση του χρονου θα ενεργοποιηθει ενα ακουστικο σημα.

Συστηματα Ασφαλειας

1. Σε περιπτωση που ενα αντικειμενο τοποθετηθει επανω στις εντολες, η επιφανεια ψησιματος θα σβησει και θα εισαχθει αυτοματα το κλειδι πηγαινοντας στην αυτοπροστασια, αυτο θα συμβει και σε περιπτωση που χυθουν υγρα (νερο, γαλα, κ.λ.π.) επανω στην ζωνη εντολων.

2. Το ταμπλο με τα πληκτρα εντολων εχει εσωτερικα εναν ηλεκτρονικο μηχανισμο θερμοκρασιας και, σε περιπτωση που η εσωτερικη θερμοκρασια φθασει τους 90° (οχι κανονικες συνθηκες χρησης της επιφανειας χωρις χυτρες) αυτοματα η επιφανεια μπαινει σε ενα συστημα αυτοματος περιορισμου της θερμοκρασιας: σβηνοντας αυτοματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: σε περιπτωση που μια ζωνη ψησιματος θα σβησει, η δικη της επιφανεια εχει μια θερμοκρασια πολυ μεγαλη και επικινδυνη.

Αυτη η επικινδυνοτητα φαινεται απο το γεγονος οτι το “display της ζωνης ψησιματος” θα αναβωσθηνει μεχρι που η θερμοκρασια της επιφανειας θα πεσει κατω απο τους 50°C.

-**Προειδοποιησεις:**

Οταν η επιφανεια ψησιματος χρησιμοποιηται με περιορισμο ισχυος (σταθμη ισχυος 2,4 / 3,4 / 4,4) ειναι δυνατον να εχουμε την ακολουθη λειτουργια για να εγγυθισει η σταθμη της μεγιστης ισχυος τροφοδοσιας που εχει προκαθοριστει:

A) Αφου εχεις αναψει ορισμενες ζωνες ψησιματος στην max ισχυ (θεση 9) η επιφανεια μπορει, να μην δεχθει το αναμμα μια αλλης “**ζωνης ψησιματος**” με ενα ακουστικο σημα.

Η’, να αναφει την επομενη ζωνη ψησιματος με μια τιμη θερμοκρασιας διαφορετικη απο την επιθυμητη.

B) Οταν εχουμε ορισμενες ζωνες ψησιματος αναμμενες και επιθυμιουμενα αυξησουμε την τιμη της θερμοκρασιας η επιφανεια μπορει να δεχθει την αυξηση με ενα ακουστικο σημα.

C) Επειτα απο το αναμμα μερικων ζωνων ψησιματος σε μια ενδιαμεση τιμη της θερμοκρασιας την στιγμη που θελωμαι να αναφουμαι καποια αλλη ζωνη επιβεβαιωνουμε οτι, η ζωνη θα αναφει με μια καθυστερηση καποιου δευτερολεπτου.

ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΥΜΕ ΕΥΘΥΝΕΣ ΓΙΑ ΤΥΧΩΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΑΝΑΦΕΡΘΗΚΑΝ.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Внимательно прочтите настоящие инструкции, так как в них даны важные указания по безопасности установки, эксплуатации и техобслуживания.

Храните это руководство для консультации с ним в дальнейшем. Все операции по монтажу (электросоединения) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендуется пользоваться посудой с плоским дном и диаметром, равным или слегка превышающим зону нагрева. Не пользуйтесь посудой с шершавым дном, так как она может поцарапать термopанель (Рис.3).

Детям и лицам, нуждающимся в надзоре, запрещается пользоваться данным электроприбором. Следите, чтобы дети не играли с плитой.

ВАЖНО

- предотвращайте выплескивание жидкости, вовремя убавляя мощность нагрева при закипании или разогреве жидкостей
- не оставляйте нагреватели включенными без посуды или со стоящими на них пустыми кастрюлями и сковородками
- закончив приготовление пищи, выключите сопротивление по процедуре, описанной далее

ВНИМАНИЕ: Если панель нагрелась, отключите прибор во избежание поражения электротоком.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Данное руководство предназначено для квалифицированного монтажника, в нем даны указания по монтажу, регулировке и обслуживанию в соответствии с действующим законодательством и нормами.

Если прямо под электроплитой из стеклокерамики устанавливается встроенная духовка или иные теплоизлучающие приборы, то **НЕОБХОДИМО ПРАВИЛЬНО ИЗОЛИРОВАТЬ ЭТИ ПРИБОРЫ (духовку) ОТ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ**. Тепло, образуемое духовкой, при замере на правой стороне панели не должно превышать 60°C. Несоблюдение данной предосторожности может привести к сбою в работе системы **СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ TOUCHCONTROL**.

РАЗМЕЩЕНИЕ (Рис.1)

Электроприбор предназначен для встраивания в рабочую поверхность, как показано на отдельном рисунке. Нанесите герметик по всему периметру (размеры для резки Рис.1В). Закрепите электроприбор на рабочей поверхности 4 кронштейнами, входящими в комплект поставки; учитывайте толщину рабочей поверхности (Рис.1А). Если нижняя сторона прибора доступна, после установки, с нижней стороны шкафа, то необходимо смонтировать разделительную панель, при соблюдении указанных размеров (Рис.1С). В этом нет необходимости, если прибор устанавливается под духовкой.

ЭЛЕКТРОСОЕДИНЕНИЯ (Рис.2)

Перед выполнением электросоединений проверьте следующее:

- электрокабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей;
- характеристики электросистемы должны соответствовать указаниям на табличке, закрепленной на нижней стороне рабочей поверхности;

- электросистема должна быть оснащена исправным заземлением, отвечающим требованиям действующих норм и законов.

Заземление обязательно по закону.

Если электроприбор не имеет кабеля и/или штепселя, используйте детали, которые соответствуют значениям по потреблению энергии, указанным на табличке, и рабочей температуре. Ни в какой точке электрокабель не должен нагреваться до температуры, превышающей температуру окружающей среды более, чем на 50°C.

Если нужно выполнить прямое подключение к электросети, необходимо между прибором и сетью установить всеполюсный выключатель с минимальным расстоянием в 3 мм между контактами. Этот выключатель должен выдерживать нагрузку, указанную на табличке, и соответствовать действующим нормам (заземляющий желто/зеленый проводник прерывается переключателем).

После окончания монтажа прибора всеполюсный выключатель должен находиться в легкодоступном месте.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

УХОД

Удалите остатки пищи и брызги жира с поверхности панели, для этого пользуйтесь скребком, поставляемым по заказу (Рис.4). Хорошо очистите зону нагрева с помощью SIDOL, STAHLFIX или аналогичных средств и тряпки для уборки, затем прополощите водой и вытрите чистой салфеткой. Специальным скребком (по отдельному заказу) можно легко и моментально удалить с нагреваемого участка остатки алюминиевой фольги и пластика, которые случайно попали на зону нагрева и расплавились, или остатки сахара и продуктов с высоким содержанием сахара (Рис.4). Это поможет избежать повреждения термopанели. Ни в коем случае нельзя пользоваться абразивными губками или едкими химическими чистящими средствами, например, аэрозолями для чистки духовки или пятновыводителями.

ПОЛЬЗОВАНИЕ

Если Ваш прибор надлежаще подготовлен, то можно оптимизировать расход энергии путем интеллектуального управления циклом включения и выключения зон нагрева. В частности, можно задавать наибольшую потребляемую мощность на 4 различных уровня: 2.4 кВт – 3.4 кВт – 4.4 кВт – "Pmax". Плита настроена без какого-либо ограничения мощности ("Pmax").

Многоуровневое регулирование мощности ("Multi Level Power Control")

На фазе установки, в зависимости от располагаемой потребителем мощности можно задавать максимальную потребляемую мощность следующим образом:

- Разблокируйте плиту нажатием **"общего выключателя"** на 3 секунды, пока не гаснет **"светодиод общего выключателя"**.
- Нажмите клавишу **"E-plus"** на 3 секунды: индикатор часов покажет заданный уровень мощности из 4-х имеющихся в распоряжении: **2.4 кВт/3.4 кВт/4.4 кВт и ПОЛНАЯ (FULL)**.
- Нажмите клавиши (+) или (-) для изменения уровня мощности.
- Введите набранный уровень нажатием клавиши **"E-plus"** до истечения 10 секунд; в противном случае имеет место возврат в исходное состояние.

Функция "E-PLUS"

В процессе варки можно увеличить уровень максимальной потребляемой мощности и тем самым перейти к следующему уровню нажатием клавиши **"E-PLUS"**, пока не зажжется соответствующий светодиод.

При выключении плиты имеет место возврат к ранее набранному уровню.

Примечание: Функция "E-PLUS" используется обычно, когда максимальная потребляемая мощность плиты ниже мощности, располагаемой потребителем.

Функция управления

- При первом включении плита будет находиться в запасном режиме, т.е. зажжен **"Светодиод Вкл/Выкл общего выключателя"**.

- Для пользования плитой, нажмите **"общий выключатель"** на 3 секунды, пока не гаснет **"Светодиод Вкл/Выкл общего выключателя"**.

- Для включения желаемой конфорки:

- нажмите соответствующую клавишу Вкл/Выкл. Светодиод **"Индикатора зоны нагрева"** начнет мигать.

- нажмите клавишу до истечения 10 сек – чтобы перейти к положению **4**, или клавишу "+"-"-" чтобы перейти к положению **9**.

- Для регулировки температуры зоны нагрева действуйте на клавиши "+" или "-".

- Если плита снабжена расширяемой зоной нагрева, то для включения второй зоны переведите **"индикатор зоны нагрева"** в положение **9** и нажмите клавишу "+" на **2 сек**, пока не зажжется светоиндикатор десятидиодного ряда, в соответствии со вводом.

- Для выключения плиты нажмите соответствующую клавишу Вкл/Выкл.

Примечание: В процессе работы возможно заблокировать/разблокировать функцию управления нажатием общего выключателя на 3 секунды.

Функция "Таймер" (Рис. 5)

Плита дает возможность настраивать таймер одновременно на каждую зону нагрева.

Функция таймера позволяет зафиксировать выдержку времени (в интервале с 1 по 99 минут) на автоматическое выключение заданной зоны нагрева.

- Нажмите клавишу **"Таймер"** на 2 секунды: индикатор покажет в середине **"00"**, что дает знать о том, какой нагревательный элемент активирован справа и слева.

- Продолжав нажатие клавиши **"Таймер"**, выберите среди активированных желаемую конфорку.

- Нажмите клавишу (+) или (-), чтобы задать значение выдержки времени.

Примечание:

- Если функция **"Таймер"** была задана более чем на 1 зону нагрева, **"Индикатор Таймера"** через каждые 3 секунды будет показывать оставшееся время на каждую запрограммированную зону.

- Для отмены функции **"Таймер"**, выключите соответствующую зону нагрева.

Функция "ПАМЯТИ" (Memory)

Данная функция позволяет запрограммировать и выполнить один цикл варки на каждый нагревательный элемент.

Примечания:

- **Можно выполнить каждый раз по-одному циклу в режиме запоминания или выполнения.**

- Изменения уровня мощности продолжительностью ниже 15 сек не заносятся.

- Можно занести в память один цикл варки наибольшей продолжительностью 10 часов и с 10-ю изменениями уровня мощности максимально.

Запоминание одного цикла варки:

- Нажмите клавишу **"Memory"**; затем наберите желаемую конфорку при помощи соответствующей клавиши **"ON/OFF"**:

- Нажмите клавиши (+) или (-), чтобы задать желаемую мощность.

- Для завершения цикла запоминания нажмите вновь клавишу **"ON/OFF"**.

Выполнение одного цикла варки:

- Для выполнения одного цикла варки, уже внесенную в

память, достаточно нажать клавишу **"ON/OFF"** соответствующей зоны нагрева и вслед за этим клавишу **"Memory"**.

Индикатор:

Плита снабжена индикатором, выполняющим, в нормальном режиме, функцию **"ЧАСОВ"**, а также функцию **"ОБРАТНОГО СЧЕТЧИКА"**, когда плита выключена.

Настройка часов:

На фазе установки отрегулируйте время следующим образом:

- Разблокируйте плиту нажатием **"общего выключателя"** на 3 секунды, пока не гаснет **"светодиод общего выключателя"**.

- Нажмите одновременно клавиши (+) и (-) под индикатором, пока последний не начнет мигать.

- Нажмите (+) или (-) для настройки желаемого времени.

- Внесите заданное время нажатием клавиши **"Таймер"**.

Функции обратного счетчика:

- Разблокируйте плиту нажатием **"общего выключателя"** на 3 секунды, пока не гаснет **"светодиод общего выключателя"**.

- Нажмите клавишу **"Таймер"**, пока на индикаторе не появится надпись **"00"**.

- Нажатием (+) или (-), наберите число минут.

- Внесите заданное число минут нажатием клавиши **"Таймер"**. По истечении заданного времени сработает акустический сигнал.

Системы безопасности

1. Если какой-либо предмет падает на клавиши управления, соответствующая зона нагрева выключится и автоматически сработает общий выключатель, перейдя в режим самозащиты; это произойдет также в случае вытекания жидкостей (воды, молока, и т.д.) и их попадания в зону управления.

2. Клавишная панель управления имеет встроенный датчик температуры, благодаря которому если внутренняя температура достигнет 90°С (аномальные условия пользования плитой без посуды) плита переводится в режим автоматического ограничения мощности, автоматически выключаясь.

ВНИМАНИЕ! После того, как она выключена, зона нагрева продолжает иметь крайне высокую, опаснейшую температуру. Об этой опасности дает знать мигание "индикатора зоны нагрева", пока температура на ее поверхности не будет ниже 50°С.

Общие сведения

При использовании плиты в режиме ограничения мощности (уровни мощности 2,4 / 3,4 / 4,4), для обеспечения заданного уровня наибольшей потребляемой мощности могут иметь место следующие ситуации:

А) После того, как Вы включили несколько зон нагрева на наиб. мощность, может произойти отказ в принятии команды включения одной дополнительной зоны нагрева, с выдачей акустического сигнала.

Или же, отказ в принятии команды на включение следующей зоны нагрева на значение температуры, отличное от желаемого.

В) Если некоторые зоны нагрева включены и Вы хотите увеличить значение температуры, то может произойти отказ в принятии команды наращивания температуры, с выдачей акустического сигнала.

С) После того, как Вы включили несколько зон нагрева на среднее значение температуры, то в момент включения одной дополнительной зоны нагрева может произойти задержка на несколько секунд в включении данной зоны нагрева.

ФИРМА НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ВЫШЕПРИВЕДЕННЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.

WSTĘP

Należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji, która zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i dokonywania napraw urządzenia. Instrukcję należy zachować do wykorzystania w przyszłości. Wszystkie prace związane z instalacją (połączenia elektryczne) powinny zostać wykonane przez uprawnionych, wykwalifikowanych personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zaleca się używanie naczyń o płaskim dnie, o średnicy równej lub nieznacznie większej od powierzchni nagrzewanej. Nie należy używać naczyń o szorstkim dnie, które mogłyby spowodować zarysowanie powierzchni termicznej urządzenia (rys. 3). Urządzenie nie powinno być wykorzystywane przez dzieci lub osoby, które wymagają specjalnej opieki. Nigdy nie należy zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

UWAGA

- należy unikać przelewania się płynów - przy podgrzewaniu lub gotowaniu płynów należy odpowiednio zmniejszyć dopływ ciepła
- nie pozostawiać na rozgrzanym i włączonym urządzeniu naczyń pustych. Nie należy także pozostawiać urządzenia włączonego bez żadnych naczyń
- po zakończeniu gotowania należy wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika, o którym mowa poniżej

UWAGA: Urządzenie nie powinno być wykorzystywane, jeżeli powierzchnia grzewcza została uszkodzona - może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.

ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Zalecenia te przeznaczone są dla wykwalifikowanego pracownika, odpowiedzialnego za montaż, regulację lub naprawy urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jeżeli pod płytą grzewczą z elementów szklanych i ceramicznych ma zostać zainstalowany piekarnik, PIEKARNIK oraz PŁYTA GRZEWCA MUSZĄ POSIADAĆ ODPOWIEDNIĄ IZOLACJĘ, tak aby temperatura pochodząca od piekarnika, mierzona na bocznej dolnej ścianie płyty grzewczej nie przekraczała 60°C. W przeciwnym wypadku system sterujący TOUCHCONTROL może ulec uszkodzeniu.

MONTAŻ (rys.1)

Urządzenie przeznaczone jest do umieszczenia w zabudowie kuchennej, zgodnie z poniższymi ilustracjami. Wzdłuż całego obwodu urządzenia należy założyć uszczelkę (wymiar - patrz rys.1B). Przymocować urządzenie do zabudowy kuchennej za pomocą 4 dostarczonych elementów, biorąc pod uwagę grubość płyty kuchennej (rys.1A). Jeżeli po zakończeniu instalacji możliwy jest dostęp do dolnej części urządzenia od dolnej części szafki, to należy zamontować panel oddzielający, w odległości podanej na rys. 1C. Nie jest to wymagane, jeżeli urządzenie instalowane jest pod piekarnikiem.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE (rys.2)

Przed wystąpieniem do wykonywania połączeń elektrycznych należy upewnić się, że:

- przewód uziemiający jest o 2 cm dłuższy od pozostałych przewodów;
- parametry sieci elektrycznej odpowiadają parametrom wymienionym na tabliczce znamionowej znajdującej się na dolnej stronie płyty;
- urządzenie może zostać uziemione zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami wykonanie uziemienia jest obowiązkowe.

W przypadku, jeżeli urządzenie nie posiada przewodu i/lub odpowiedniej wtyczki, należy wykorzystać elementy zgodne z parametrami określonymi na tabliczce znamionowej oraz temperaturą roboczą urządzenia. Temperatura przewodu nie może w żadnym przypadku przekraczać o 50°C temperatury otoczenia. Jeżeli wykonywane jest bezpośrednie podłączenie do sieci elektrycznej, należy wykorzystać wyłącznik jednobiegunowy, o minimalnej odległości styków wynoszącej 3 mm, zgodny z parametrami określonymi na tabliczce znamionowej oraz obowiązującymi normami (żółto-zielony kabel uziemiający nie może być wyposażony w żaden przełącznik).

Należy pamiętać, że po zakończeniu instalacji wyłącznik jednobiegunowy musi być łatwo dostępny.

UŻYTKOWANIE I NAPRAWY

NAPRAWY

Z płyty grzewczej należy usunąć jakiegokolwiek pozostałości pożywienia lub tłuszczu, wykorzystując w tym celu specjalny skrobak dostarczony na zamówienie (rys.4). Wyczyścić powierzchnię grzewczą używając produktów takich jak SIDOL, STAHLFIX lub podobne oraz miękkiej ściereczki, następnie umyć wodą i wytrzeć czystą ścierką. Za pomocą specjalnego skrobaka (dostarczanego na życzenie) usunąć z powierzchni grzewczej wszelkie pozostałości folii aluminiowych lub tworzyw sztucznych, cukru lub produktów o dużej zawartości cukru (rys.4). Pozwala to uniknąć jakichkolwiek dalszych uszkodzeń powierzchni grzewczej. W żadnym wypadku nie wolno używać materiałów ściernych lub produktów chemicznych w sprayu ani wybielaczy plam.

UŻYWANIE

Jeżeli Wasze urządzenie zostało do tego przystosowane, to można zoptymalizować zużycie energii poprzez racjonalne używanie kuchni. Można więc nastawić 4 różne poziomy maksymalnej mocy pobieranej: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **Płyta kuchenna nie posiada ograniczenia mocy (Pmax).**

Ustawienie mocy wielopoziomowej - Multi Level Power Control (MLP)

W zależności od mocy do dyspozycji, przy instalacji urządzenia można ustawić żądany poziom maksymalnej mocy pobieranej. Aby wykonać taką operację, należy postępować następująco:

- Odblokować płytę kuchenną trzymając naciśnięty **"klawisz kluczykowy"** przez 3 sekundy, aż zgaśnie dioda
- Nacisnąć i trzymać przycisk **"E-plus"** przez 3 sekundy: na wyświetlaczu zegara pojawi się poziom mocy, który został ustawiony jeden z podanych niżej: **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW i FULL.**
- Nacisnąć klawisze (+) lub (-), aby zmienić poziom mocy.
- Potwierdzić wybór naciskając przez upływem 10 sekund klawisz **"E-plus"**; w przeciwnym razie nastąpi powrót do stanu wyjściowego.

Funkcja "E-PLUS" :

W czasie gotowania można zwiększyć poziom maksymalnej mocy pochłanianej, przechodząc z poziomu ustawionego do wyższego. Aby wykonać taką operację, należy nacisnąć klawisz **"E-PLUS"** i trzymać aż do zapalenia się diody.

Po wyłączeniu płyty kuchennej nastąpi powrót do poziomu wyjściowego.

Panel sterowniczy

- Przy pierwszym włączeniu płyta kuchenna będzie się znajdowała w pozycji zabezpieczonej, czyli dioda wyłącznika kluczykowego **on/off** będzie zapalona.

- Aby używać płyty, należy nacisnąć **"wyłącznik kluczykowy"** i trzymać przez 3 sekundy, aż zgaśnie dioda przy **klawiszu kluczykowym on/off**

- Aby włączyć dany palnik należy:

- nacisnąć odpowiedni przycisk on/off. **Na wyświetlaczu** pojawi

się migająca dioda, sygnalizująca, że dany palnik jest włączony.

- przed upływem 10 sekund naciśnięć klawisz - aby przejść do pozycji 4 lub klawisz + aby przejść do pozycji 9.
- Aby regulować temperaturę palnika, należy posługiwać się klawiszami + lub -.
- Jeżeli płyta wyposażona jest w dodatkowy obszar, wtedy, aby włączyć taki obszar należy **na wyświetlaczu** przejść do pozycji 9, po czym naciśnięć klawisz - przez 2 sekundy, aż pojawi się wartość dziesiętna.
- Aby wyłączyć płytę, należy naciśnięć odpowiedni klawisz on/off.

NOTKA: Podczas funkcjonowania płyty, można zablokować / odblokować panel sterowniczy, naciskając przez 3 sekundy klawisz kluczkowy.

Regulator czasu "Timer" (rys. 5)

Płyta posiada funkcję, która umożliwia ustawienie czasu włączenia jednocześnie kilku palników.

Regulator czasu jest to funkcja, pozwalająca na ustawienie czasu (od 1 do 99 minut), po którym nastąpi automatyczne wyłączenie wybranego palnika.

- nacisnąć klawisz "Timer" (Regulator czasu) i trzymać przez 2 sekundy: w środkowej części wyświetlacza pojawi się wartość "00" a z lewej i prawej strony wyświetlacza sygnalizowany będzie włączony palnik.

- Ponownie naciskając klawisz "Timer" (Regulator czasu) można zmienić czas włączenia danego palnika.

- Aby wybrać wartość "Timer" (Regulator czasu), należy nacisnąć klawisz (+) lub (-).

Notka:

- Jeżeli funkcja Regulatora została ustawiona dla kilku palników, wtedy na "wyświetlaczu regulatora" co trzy sekundy pojawi się informacja, dotycząca pozostałego zaprogramowanego czasu włączenia palnika.

- Aby wyłączyć funkcję "Timer" (Regulator czasu), należy wyłączyć odpowiedni palnik.

Funkcja "PAMIĘCI" - "MEMORY"

Taka funkcja pozwala na programowanie i realizację cyklu gotowania za pośrednictwem elementów grzejnych.

Notki:

- **Cykl gotowania może być wykonywany poprzez rejestrację lub realizację.**

- Przy cyklu krótszym niż 15 sekund, zmiany poziomu mocy pobieranej nie będą rejestrowane.

- Można rejestrować cykl gotowania, którego maksymalny czas trwania wynosi 10 godzin i w którym nie zachodzi więcej niż 10 zmian poziomów pobierania mocy.

Rejestrowanie cyklu gotowania:

- Naciśnięć klawisz "Memory" ("Pamięć"), po czym wybrać żądany palnik za pośrednictwem odpowiedniego klawisza "ON/OFF".

- Za pomocą klawiszy (+) lub (-) wybrać żądaną moc.

- Aby zakończyć rejestrację cyklu, ponownie nacisnąć klawisz "ON/OFF".

Realizacja cyklu gotowania:

- Aby zrealizować zarejestrowany cykl gotowania, wystarczy nacisnąć klawisz "ON/OFF" danego palnika, po czym nacisnąć klawisz "Memory" ("Pamięć").

Wyświetlacz:

Płyta kuchenna wyposażona jest w wyświetlacz, który normalnie spełnia funkcję "ZEGARA" lub jeżeli płyta jest wyłączona, może spełniać funkcję LICZNIKA CZASU ("COUNT-DOWN").

Regulacja zagara:

Aby ustawić godzinę, przy instalacji urządzenia należy:

- Odblokować płytę kuchenną, naciskając "klawisz kluczkowy" przez 3 sekundy aż do wyłączenia diody.

- Naciśnięć jednocześnie klawisze (+) i (-) znajdujące się pod wyświetlaczem, aż klawisz kluczkowy zacznie migać.

- Naciśnięć (+) lub (-) aby ustawić żądaną godzinę.

- nacisnąć klawisz "Timer" ("Regulator czasu"), aby potwierdzić

wybór.

Funkcje Licznika czasu (Count-Down):

- Odblokować płytę kuchenną naciskając "klawisz kluczkowy" przez 3 sekundy, aż do wyłączenia diody

- Naciśnięć klawisz "Timer" ("Regulator czasu"), aż na wyświetlaczu pojawi się napis "00".

- Naciśnięć (+) lub (-), aby ustawić czas w minutach.

- Naciśnięć klawisz "Timer", aby potwierdzić wybór.

Po upływie ustawionego czasu, włączy się sygnalizator akustyczny.

Systemy bezpieczeństwa

1. W wypadku, że jakiś przedmiot zostanie umieszczony na panelu sterowniczym, to płyta kuchenna zostanie wyłączona i automatycznie włączy się system zabezpieczający. Również w wypadku, że na panel dostanie się płyn (mleko, woda itd.) włączy się wyżej wymieniony system zabezpieczający.

2. Klawiatura wyposażona jest w wewnętrzny czujnik temperatury. W wypadku, że temperatura wewnętrzna osiągnie 90°(w warunkach użytkowania płyty bez garnków), wtedy nastąpi automatyczne ograniczenie temperatury, przez wyłączenie płyty.

UWAGA: po wyłączeniu, palnik zachowuje przez jakiś czas wysoką temperaturę, stając się niebezpiecznym.

Taki stan niebezpieczny będzie sygnalizowany na wyświetlaczu przez zapalenie się migającego sygnalizatora przy odpowiednim palniku, do momentu obniżenia się temperatury do 50°C.

Ostrzeżenia:

Kiedy płyta używana jest z ograniczeniem mocy (poziom mocy 2,4 / 3,4 / 4,4) będzie mogła funkcjonować w następujący sposób, aby umożliwić ustalony maksymalny pobór mocy:

A) Po włączeniu kilku palników na maksymalną moc (poz.9) płyta może nie zaakceptować włączenia dodatkowego "Palnika". Będzie to sygnalizowane sygnałem akustycznym.

Sygnalizowane będzie również włączenie następnego palnika na temperaturę różną od wartości wymaganej.

B) Jeżeli po włączeniu kilku palników zamierzamy podnieść ich temperaturę, to płyta może tego nie zaakceptować. Będzie to sygnalizowane sygnałem akustycznym.

C) Po włączeniu niektórych palników na średnią temperaturę, w chwili kiedy włączy się dodatkowy palnik, jego włączenie nastąpi z opóźnieniem kilku sekund.

DOSTAWCA UCHYLA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE USTERKI, SPOWODOWANE NIEPRZETRZEGANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH WSKAZÓWEK.

ČESKÁ VERZE

VŠEOBECNĚ

Přečtěte si pečlivě obsah tohoto návodu, neboť přináší důležité údaje týkající se bezpečné instalace, použití a údržby. Uchovte si návod pro případné budoucí konzultace. Všechny činnosti týkající se instalace (elektrická připojení), musí být vykonány pouze specializovaným personálem v souladu s platnými normami.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Doporučujeme použití hrnců s plochým dnem a s průměrem, který je stejný nebo o něco větší, než průměr ohřívací plochy. Nepoužívejte nádoby s drsným povrchem dna, aby nedošlo k poškrábání termického povrchu varné desky (obr.3).

není vhodné, aby tento spotřebič používaly děti nebo osoby vyžadující dohled. Dejte pozor, aby si děti nehrály se spotřebičem.

DŮLEŽITÉ

- vyhněte se únikům tekutin, při vaření a ohřívání tekutin proto snižte výkon ohřevu
- nenechávejte nažhavené plotny zapnuté, nachází-li se na nich prázdné hrnce nebo pánve, nebo když na nich nic nestojí
- po ukončení vaření vypněte příslušný ohřívací odpor dále uvedeným ovládacím prvkem

POZOR: je-li povrch nahnutý, vypněte spotřebič, aby se zabránilo nebezpečí elektrického výboje.

NÁVOD NA INSTALACI

Tyto instrukce jsou určeny specializovaným instalatérům a představují návod na instalaci a údržbu v souladu s platnými normami.

Pokud zasouvací trouba nebo jakýkoliv jiný spotřebič vydávající teplo musí být namontován přímo pod sklokeramickou varnou desku, JE NEZBYTNĚ, ABY TENTO SPOTŘEBIČ (trouba) A SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA BYLY ODPOVÍDAJÍCÍM ZPŮSOBEM ODIZOLOVÁNY tak, aby teplo vydávané troubou, měřeno z pravé strany při okraji varné desky, nepřesáhlo 60°C. Nedodržení tohoto opatření může mít za příčinu závadu na fungování systému TOUCHCONTROL.

UMÍSTĚNÍ (obr.1)

Tento elektrospotřebič může být zabudovaný do kuchyňské linky tak, jak je to zobrazeno na příslušném obrázku. Umístěte těsnící materiál po celém obvodu (detailní rozměry na obr.1B).

Elektrospotřebič upevněte k pracovní desce prostřednictvím 4 konzol z vybavení a mějte přítom na paměti tloušťku pracovní desky (obr.1A). Jestliže je dolní část přístroje po montáži přístupná z dolní části skříňky, je zapotřebí namontovat dělicí panel a udržovat přítom vyznačené vzdálenosti (Obr. 1C). Uvedená operace není nutná v případě instalace pod troubou.

ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ (obr.2)

Před vykonáním připojení se přesvědčte, zda:

- elektro vodič pro uzemnění musí být o 2 cm. delší, než ostatní vodiče;
- vlastnosti elektrické sítě jsou takové, aby odpovídaly požadavkům označeným na výrobním štítku na svrchní straně pracovní desky;
- je síť vybavena výkonným uzemněním, které odpovídá normám a předpisům danými zákonem.

Uzemnění je zákonem povinné.

V případě, že spotřebič není vybavený šňůrou a/nebo příslušnou zástrčkou, použijte materiál odpovídající proudovému příkonu, jehož hodnota je uvedena na výrobním štítku a odpovídající provozní teplotě. V žádné části nesmí teplota šňůry překročit o 50°C pokojovou teplotu.

Pokud si přejete přímé připojení k elektrické síti, je potřeba vložit vícepólový spínač s minimálním rozevřením kontaktů 3 mm, který by odpovídal zátěži uvedené na výrobním štítku a požadavkům platných norem (žlutozelený vodič uzemnění nesmí být přerušeny přepínačem).

Tento vícepólový spínač musí být po ukončení instalace snadno dostupný.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

ÚDRŽBA

Případné zbytky potravy a kapky tuku setřete z povrchu varné desky pomocí speciální škrabky, která je dodávána na požádání (obr.4). Ohřivanou plochu očistěte co nejlépe za použití prostředků jako SIDOL, STAHLFIX nebo podobných výrobků u papírového hadříku, opláchněte vodou a osušte suchou hadrou.

Prostřednictvím speciální škrabky (na požádání) odstraňte z ohřevné plochy okamžitě zbytky hliníku a umělohmotného materiálu, který se tam bez povšimnutí rozptulil, nebo zbytky cukru, nebo potravin s vysokým obsahem cukru (obr.4). Tímto způsobem se vyhnete jakémukoli možnému poškození povrchu varné desky. V žádném případě nesmíte používat drátěnky nebo dráždivé chemické prostředky, jako spray na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

POUŽITÍ

Jestliže váš přístroj je po te seřízen, je možné dosáhnout snížení spotřeby energie díky inteligentnímu zapínání a vypínání varných zón. Je možno nastavit maximální spotřebu na 4 odlišné úrovně: 2.4 KW - 3.4 KW - 4.4 KW - Pmax. **Plocha je nastavena bez jakéhokoliv omezení výkonu (Pmax).**

- Multi Level Power Control (MLP)

Při montáži na základě výkonu, který je uživateli k dispozici, je možné nastavit žádanou úroveň maximálního absorbovaného výkonu následujícím způsobem:

- uvolnit varnou plochu stlačením „**klíčového tlačítka**“ po dobu 3 vteřin, až do zhasnutí „**klíčového světelného signálu**“.

- Stlačte tlačítko „**E-plus**“ po dobu 3 vteřin: displej hodin ukáže nastavenou úroveň výkonu mezi těmi, které jsou k dispozici: **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW a FULL**.

- Stiskněte tlačítko (+) nebo (-) ke změně úrovně.

- Potvrďte volbu stisknutím tlačítka „**E-plus**“ během 10 vteřin, jinak se vše vrátí do původního stavu.

-Funkce „E-PLUS“:

Během vaření je možné zvýšit úroveň maximálního nastaveného výkonu na úroveň vyšší, stisknutím tlačítka „**klíčové tlačítko**“ a do rozsvícení příslušného světelného signálu.

Při vypnutí plochy se vše vrátí do předem nastavené úrovně.

Upozornění: normální funkce „**E-PLUS**“ je užívána když maximální absorbovaný výkon je nižší než výkon k dispozici uživateli.

Ovladače

- Při prvním zapnutí se varná plocha nachází v bezpečnostní pozici, to jest s zapnutým **signálem on/off klíčové tlačítko**.

- K použití varné plochy je zapotřebí mít stisknuté „**klíčové tlačítko**“ po dobu 3 vteřin až do zhasnutí „**signálu on/off klíčové tlačítko**“

- K zapnutí vyžádané plotnyky:

- Stiskněte příslušné tlačítko on/off. „**Displej varné zony**“ začne blikat.

- Stiskněte během 10 vteřin tlačítko – byste se dostali na pozici 4 anebo tlačítko + , abyste se dostali na pozici 9.

- K regulaci teploty varné oblasti stiskněte tlačítko + nebo -.

- Jestliže je plotnyčka vybavena rozšířenou zónou, k zapnutí druhé zóny zavěďte „**Displej varné zony**“ do pozice 9 a stlačte tlačítko + po dobu 2 vteřin: až do zapnutí desetinného místa jako potvrzení.

- K vypnutí plotnyčky stlačte příslušné tlačítko on/off.

POZNÁMKA: Během fungování je možné zablokovat/odblokovat zónu ovladačů klíčovými tlačítkem po dobu 3 vteřin.

Area Timer (obr. 5)

Plocha může nastavit současně timer na všechny varné zóny. Timer je funkce, která umožňuje nastavit čas (od 1 do 99 minut) k automatickému vypnutí vybrané varné oblasti.

- Stlačte tlačítko „**Timer**“ po dobu 2 měsíců: displej ukáže „00“ uprostřed a ukáže který element je aktivní na pravé a levé straně.
- Stisknutím tlačítka „**Timer**“ se zvolí aktivní plotýnka.
- Stiskněte (+) nebo (-) k zvolení hodnoty „**Timer**“.

Poznámka:

- Jestliže funkce „**Timer**“ byla nastavena na více než jednu varnou zónu, „**Display Timer**“ ukáže každé 3 vteřiny zbývající čas pro každou vybranou plochu.
- Ke zrušení funkce „**Timer**“ vypněte příslušnou varnou oblast.

Funkce „MEMORY“

Tato funkce umožňuje naprogramování a provedení cyklu vaření na každém ohřívacím elementu.

Poznámky:

- **Lze možno provést jeden oddělený cyklus v záznamu či provedení.**
- Změny úrovně výkonu na dobu nižší než 15 vteřin nejsou registrovány.
- Je možno dát do paměti cyklus varný s maximálním trváním 10 hodin a s maximálně 10 změnami úrovně výkonu.
- **Uložení varného cyklu do paměti:**
- Stiskněte tlačítko „**Memory**“ a pak zvolte vybranou plotýnku příslušným tlačítkem „**ON/OFF**“.
- Stiskněte tlačítka (+) či (-) až do zvolení žádaného výkonu.
- K ukončení cyklu uložení do paměti stiskněte opět tlačítko „**ON/OFF**“.

Provedení varného cyklu:

-K provedení již uloženého varného cyklu postačí stisknout tlačítko „**ON/OFF**“ ve vybrané varné zóně a poté tlačítko „**Memory**“.

Displej:

-Varná plocha je vybavena displejem, který v normální funkci funguje jako „**HODINY**“ a mimo to může vykonávat funkci „**COUNT-DOWN**“ když je plocha vypnuta.

Regulace hodinek:

Při montáži nastavte čas následujícím způsobem:

- Odblokujte varnou plochu stisknutím „**klíčového tlačítka**“ po dobu 3 vteřin až do zhasnutí „**klíčového světelného signálu**“.
- Stiskněte současně (+) anebo (-) pod displejem dokud tento nezačne blikat.
- Stiskněte (+) a (-) k nastavení vybraného času.
- Stiskněte tlačítko „**Timer**“ k potvrzení volby.

Na závěr nastaveného času se ozve akustický signál.

Funkce Count-Down:

- Odblokujte varnou plochu stisknutím „**Klíčového tlačítka**“ po dobu 3 vteřin až do zhasnutí „**klíčového signálu**“.
 - Stiskněte tlačítko „**Timer**“ dokud se na displeji neobjeví nápis „00“.
 - Stiskněte (+) nebo (-) k nastavení minut.
 - Stiskněte tlačítko „**Timer**“ k potvrzení volby.
- Na závěr nastaveného času se ozve akustický signál.

Bezpečnostní systém

1.V případě, že se na ovladače položí jakýkoliv předmět, varná plocha se vypne a automaticky se zapojí klíč automatické ochrany – k tomu dojde i v případě vylití tekutin (vody, mléka atd.) nad zónu ovladačů.

2.Klávesnice ovladačů mu uvnitř tepelný senzor, který v případě, že by vnitřní teplota dosáhla 90° (nenormální užívací podmínky plochy bez hrnců) automaticky plocha vstoupí do systému automatického omezení teploty: automaticky se vypne.

POZOR: V okamžiku, kdy se vypne jedna varná zóna, její povrch má velmi vysokou a nebezpečnou teplotu. Toto nebezpečí je potvrzeno skutečností, že „displej varné zony“ bude blikat dokud teplota povrchu nepoklesne pod 50°C.

Upozornění:

Je-li varná plocha používána s omezením výkonu (úroveň výkonu 2,4/, 3,4/, 4,4) bude možno dosáhnout následujícího fungování pro zaručení úrovně maximálního předem nastaveného absorbovaného výkonu:

A) Po zapnutí některých varných zón na maximální výkon (pozice 9) plocha by nemusela akceptovat zapálení další „**Varné zóny**“ a vydat akustický signál.

Anebo by mohla zapnout následující varnou zónu na teplotní hodnotě odlišné od nastavené.

B) Když existuje několik zapnutých varných zón a chcete-li zvýšit teplotní hodnotu, plocha by nemusela akceptovat zvýšení a vydat akustický signál.

C) Po zapnutí několik varných zón na střední tepelnou hodnotu, v okamžiku kdy dojde k zapnutí může dojít k Tomu, že tato zóna se zapne s opožděním několika vteřin.

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ZODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NEDODRŽENÍM UVEDENÝCH UPOZORNĚNÍ.

GENERALITĂȚI

Citiți cu atenție conținutul prezentei broșuri deoarece furnizează indicații importante privitoare la siguranța instalării, la utilizare și întreținere.

Se va păstra broșura pentru a putea fi consultată ulterior. Toate operațiunile referitoare la instalare (conexiuni electrice) trebuie să fie efectuate de personal specializat, în conformitate cu normativele în vigoare.

INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ

Se recomandă recipiente cu fundul plat, cu diametrul egal sau puțin mai mare decât al zonei încălzite. Nu se vor utiliza recipiente cu baza aspră (cu rugozități), pentru a evita zgărirea părții termice a suprafeței de lucru (Fig.3).

Nu se recomandă folosirea acestui aparat de către copii sau persoane care necesită supraveghere. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

IMPORTANT

- se va evita deversarea de lichide; de aceea, pentru a fierbe sau a încălzi lichidele, se va reduce alimentarea cu căldură
- nu se vor lăsa elementele de încălzire în funcțiune cu oale și tigăi goale sau fără recipient (vase)
- după ce se termină gătitul (prepararea mâncărurilor), se va deconecta rezistența respectivă în modul indicat în continuare

ATENȚIE: Dacă suprafața este crăpată (ciobită), se va opri aparatul pentru a evita eventuale descărcări electrice.

INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALARE

Prezentele instrucțiuni se adresează unui instalator specializat și au rolul unui ghid pentru instalarea, reglarea și întreținerea în conformitate cu legile și normativele în vigoare.

Dacă un cuptor de interior sau orice alt aparat care generează căldură trebuie să fie montat direct sub suprafața din material ceramic destinată pregătirii mâncărurilor, ESTE NECESAR CA ACEST APARAT (cuptorul) ȘI SUPRAFAȚA DIN MATERIAL CERAMIC DESTINATĂ PREGĂTIRII MÂNCĂRURILOR SĂ FIE IZOLATE CORESPUNZĂTOR, astfel încât căldura generată de cuptor, măsurată pe partea dreaptă a bazei suprafeței de lucru, să nu depășească 60°C. Nerespectarea acestei condiții ar putea determina funcționarea eronată a sistemului TOUCHCONTROL.

AMPLASARE (Fig.1)

Aparatul electrocasnic este realizat pentru a putea fi montat într-o suprafață de lucru, așa cum se arată în figura respectivă. Materialul de sigilare ermetică se va amplasa de-a lungul întregului perimetru (dimensiunile de tăiere în Fig.1B).

Se va fixa aparatul electrocasnic pe suprafața de lucru cu ajutorul celor 4 cleme de fixare cu care este livrat, ținând cont de grosimea suprafeței de lucru (Fig.1A). Dacă partea inferioară a aparatului, după instalare, este accesibilă prin partea inferioară a mobilei este necesar a se monta un panou separator respectând distanțele indicate în (fig.1.C). Dacă dedesubt se instalează un cuptor nu este necesar.

CONEXIUNI ELECTRICE (Fig.2)

Înainte de efectuarea conexiunilor electrice, vă veți asigura că sunt respectate următoarele condiții:

- conductorul electric de pământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung față de celelalte conductoare;
- caracteristicile instalației trebuie să satisfacă indicațiile de pe plăcuța de identificare aplicată pe partea inferioară a suprafeței de lucru;
- instalația trebuie să fie prevăzută cu o legătură eficientă de

pământare, conformă cu normele și cu dispozițiile legale în vigoare. Legătura de pământare este obligatorie prin lege.

În cazul în care aparatul electrocasnic nu este prevăzută cu cablu și/sau cu ștecherul aferent, se vor utiliza materiale corespunzătoare pentru consumul indicat pe plăcuța de identificare și pentru temperatura de funcționare. Cablul nu trebuie să ajungă în nici un punct la o temperatură cu 50°C mai mare decât temperatura mediului înconjurător.

Dacă se dorește o legătură directă la rețeaua electrică, este necesar să se monteze un întrerupător multipolar pentru faze și nul, cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte, adecvat pentru sarcina indicată pe plăcuța și conform cu normele în vigoare (conductorul de pământare galben/verde nu trebuie să fie întrerupt de comutator).

La terminarea instalării aparatului, întrerupătorul menționat trebuie să fie ușor accesibil.

UTILIZARE ȘI ÎNȚEȚINERE

ÎNȚEȚINERE

Se vor îndepărta eventualele reziduiuri de mâncare sau picături de grăsime de pe suprafața de lucru, utilizând un răzuitor furnizat la cerere (Fig.4).

Se va curăța zona încălzită cât mai bine posibil folosind SIDOL, STAHLFIX sau alte produse similare împreună cu un șervet de hârtie, apoi se va clăti cu apă și se va usca cu un șervet curat.

Cu ajutorul unui răzuitor (optional) se vor îndepărta imediat din zona încălzită de lucru fragmentele de foi de aluminiu și materiale plastice topite din lipsă de atenție, precum și resturi de zahăr sau de mâncăruri cu conținut ridicat de zahăr (Fig.4). În acest fel se va evita orice posibilă deteriorare a suprafeței de lucru.

În nici un caz nu se vor utiliza lavete abrazive sau detergenți chimici corozivi, precum spray-urile pentru cuptor sau substanțele de scos pete.

MOD DE FOLOSIRE

Dacă sistemul dv. este predispus, este posibilă optimizarea consumului energetic datorită unei optime gestionari ale aprinderii și stingerii din zona de coacere. Este posibilă impostarea la puterea maximă absorbită în 4 diverse nivele: 2,4 Kw – 3,4 Kw – 4,4 Kw – P.max. Nivelul este impostat fara nici o limitare a puterii (P.max).

• Multi Level Power Control (MLP)

A beszerelés során a rendelkezésre álló gőzhasztó teljesítmény alapján be lehet állítani a kívánt maximális teljesítményfelvelet szintjét a következő módon:

- Oldja ki a főzőlap reteszelését a **"kulcs-szenzor"** 3 másodpercig tartó lenyomásával, amíg a **"kulcs-jelzőlámpa"** ki nem alszik.

- Érintse meg az **"E-plus"** szenzort 3 másodpercig: az óra kijelzője megmutatja, hogy a rendelkezésre álló **2.4 KW/3.4 KW/4.4 KW és FULL** teljesítmény közül melyik van beállítva.

- A beállított teljesítményszint megváltoztatását a (+) és (-) megérintésével érheti el.

- Igazolja vissza a választást az **"E-plus"** 10 másodpercen belüli lenyomásával, különben a beállítás visszatér a kiinduló helyzetbe.

• "E-PLUS" funkció :

A főzés alatt a beállítotthoz képest egy fokozattal növelni lehet a maximális teljesítményfelveletét, úgy, hogy az **"E-PLUS"**-t a hozzá tartozó jelzőlámpa kigyulladásáig lenyomjuk.

A főzőlap kikapcsolásakor visszaáll az eredetileg beállított szint. **Figyelmeztetés:** Az **"E-PLUS"** funkciót akkor érdemes használni, ha a beállított maximális teljesítményfelvelet alacsonyabb, mint a rendelkezésre álló gőzhasztó teljesítmény.

• Kezelőfelület

- Az elso bekapcsoláskor a fozolap biztonsági állásban lesz, vagyis a **"kulcs-billenyo ON/OFF"** jelzőlámpa ég.

- Ahhoz, hogy a főzőlapot használhassa, tartsa 3 másodpercig legnyomva a **"kulcs-szenzort"**, amíg a **"kulcs szenzor on/off"**

jelzőlámpa" ki nem alszik.

- A kívánt főzőlap bekapcsolásához:
 - érintse meg a megfelelő felszírt. A "főzőzóna kijelző" LED-je villog.
 - érintse meg 10 másodpercen belül a - szenzort, ha a 4. állásba akar lépni, vagy a + szenzort, ha a 9. állásba akar lépni.
 - A főzőzóna hőfokának szabályozásához használja a + vagy - szenzort.
 - Ha a főzőlap állítható méretű főzőzónával rendelkezik, a második, nagyobb méretű zóna bekapcsolását a következőképpen végezze: állítsa a "főzőzóna kijelzőt" a 9. állásba és érintse meg a +1 **2 másodpercig**; ameddig a tizedespont meg nem jelenik, az utasítás visszaigazolásaként.
 - A főzőzóna kikapcsolása a hozzá tartozó on/off szenzor lenyomásával történik.
- Megjegyzés:** Üzemeltetés közben lehetőség van a kezelőfelület blokkolására ill. a blokkolás feloldására: érintse meg a kulcs-szenzort 3 másodpercre.

• Időkapcsoló felület (fig.5)

A főzőlap valamennyi főzőzónáján egyidejűleg be lehet állítani a főzési időt.

Az időkapcsoló olyan funkció, amely lehetővé teszi a kiválasztott főzőzóna automatikus kikapcsolását a beállított időpontban (1-99 perc).

- Érintse meg a "Timer" szenzort 2 másodpercre: a kijelzőn "00" látható középen, és megmutatja, melyik elem aktív jobb és baloldalon.

- A "Timer" szenzor további megérintésével kiválasztható a beállítandó főzőzóna az aktív zónák közül.

- A "Timer" értékének beállítását a (+) illetve (-) megérintésével végezze.

Megjegyzés:

- Ha a "Timer" funkció több főzőzónánál is be van állítva, a "Display Timer" (időkapcsoló kijelző) 3 másodpercenként jelzi a hátralévő időt valamennyi programozott zónánál.
- A "Timer" funkció nullázásához kapcsolja ki a megfelelő főzőzónát.

• "MEMORY" funkció

Ez a funkció lehetővé teszi egy főzési ciklus programozását és végrehajtását valamennyi főzőzónán.

Megjegyzés:

- **A ciklusokat egyenként lehet beprogramozni és végrehajtani.**
- A 15 másodpercnél rövidebb teljesítmény-változásokat nem lehet beírni.
- Maximum 10 óra időtartamú és maximum 10 teljesítmény-változást magában foglaló főzési ciklus programozható.

• A főzési ciklus memóriába írása:

- Érintse meg a "Memory" szenzort és válassza ki a kívánt főzőzónát a hozzá tartozó "ON/OFF" szenzor segítségével.
- A kívánt teljesítményt a (+) vagy (-) szenzor segítségével válassza ki.
- A memóriába írási folyamat lezárását az "ON/OFF" szenzor újabb megérintésével végezheti el.

• A főzési ciklus végrehajtása:

- Egy már beprogramozott (memóriába írt) főzési ciklus végrehajtásához elegendő, ha megérinti az illető zóna "ON/OFF" szenzorját, majd a "Memory" szenzort.

• Kijelző:

A főzőlap kijelzővel rendelkezik, mely normál állásban "ÓRA", amikor pedig a főzőlap el van zárva, képes "COUNT-DOWN" (visszaszámlálás) funkciót elvégezni.

• Az óra beállítása:

- Beszerelekor állítsa be az órát a következőképpen:
- Oldja ki a főzőlap blokkolását a "kulcs szenzor" 3 másodpercig történő lenyomásával, mindaddig, amíg a "kulcs jelzőlámpa" ki nem alszik.
- A kijelző alatti (+) és (-) szenzort egyidejűleg érintse meg, amíg

a kijelző villogni nem kezd.

- A kívánt időt a (+) vagy (-) lenyomásával lehet beállítani.
- A művelet visszaigazolásaként érintse meg a "Timer" szenzort.

• Count-Down (visszaszámlálás) funkció:

- Oldja ki a főzőlap blokkolását a "kulcs-szenzor" 3 másodpercig történő lenyomásával, mindaddig, amíg a "kulcs jelzőlámpa" ki nem alszik.
- Érintse meg a "Timer" szenzort, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "00" felirat.
- A percekét a (+) vagy (-) szenzor segítségével lehet beállítani.
- Érintse meg a "Timer" szenzort a művelet visszaigazolásaként. A beállított idő végén hangjelzés lép működésbe.

BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK

1. Amennyiben egy tárgy kerül a kezelőfelületre, a főzőlap kialszik és automatikusan lezár. Ugyanez történik, ha a kezelőfelületre folyadék (tej, víz stb) ömlik.

2. A kezelő szenzorzet belső hőfok-érzékelővel rendelkezik: amennyiben a belső hőmérséklet meghaladja a 90 fokot (rendellenes használati körülmények, a főzőlap edények nélküli használata), a főzőlapban bekapcsol az automatikus hőfokkorlátozási rendszer és kikapcsol.

FIGYELEM: amikor egy főzőzónát kikapcsolunk, a felülete továbbra is nagyon meleg, balesetveszélyes.

A balesetveszély mindaddig fennáll, amíg a "főzőzóna kijelző" veszélyt jelző villogása ki nem alszik, ami akkor következik be, ha a felületi hőfok 50 °C alá süllyed.

• Figyelmeztetés:

Amikor a főzőlapot teljesítménykorlátozó üzemmódban használjuk (2,4 / 3,4 / 4,4 teljesítményszint) a választott maximális teljesítményfelvételt a következőképpen garantálhatjuk:

A) Miután néhány főzőzónát a maximális fokozatra (9. állás) állítottunk, előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzés kíséretében visszautasítja további "főző zónák" bekapcsolását.

Vagy pedig az újabb főzőzónákat a kívántól eltérő hőmérséklet-értékre kapcsolja.

B) Amikor néhány főzőzóna be van kapcsolva és növelni kívánjuk a hőmérséklet értékét, előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzés kíséretében visszautasítja a hőmérséklet emelését.

C) Miután néhány főzőzónát közepes fokozatra bekapcsoltunk, amikor egy újabb zónát kapcsolunk be, előfordulhat, hogy ez a zóna néhány másodperces késéssel kapcsol be.

SE ABSOLVA DE ORICE RESPONSABILITATE PENTRU ORICARE EVENTUALE DAUNE PROVOCATE DIN CAUZA NEOBSERVARII AVERTENTELOR DE MAI SUS

