

LAURUS

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

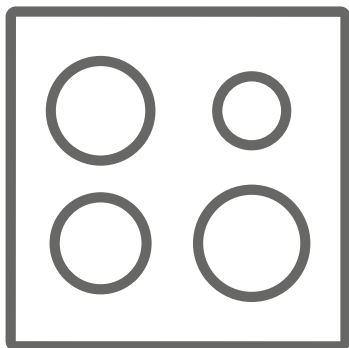
FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

NL Kookplaat / Gebruikershandleiding

IT Piano cottura / Manuale utente

ES Manual de usuario de encimera

EN Hob / User Manual



LCA78ZKB

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	10
2.1 Einbauen des Kochfeldes.....	10
2.2 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	12
3.PRODUKTMERKMALE.....	13
4.Verwenden des Produkts.....	14
4.1 Bedienen des Kochfeldes.....	14
5.REINIGUNG UND WARTUNG	19
5.1 Reinigung	19
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	21
6.1 Fehlerbehebung	21
6.2 Transport	21
7.TECHNISCHE DATEN	22
7.1. Energieblatt	22



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie

NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.


  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten,

die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese


können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG


- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu

Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

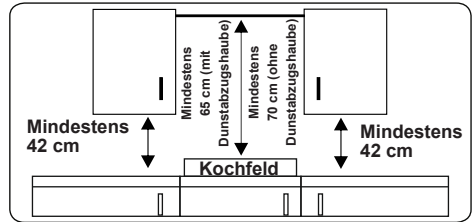
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

Hinweise für den Installateur

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der

Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



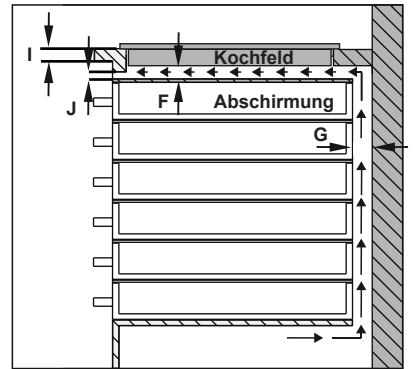
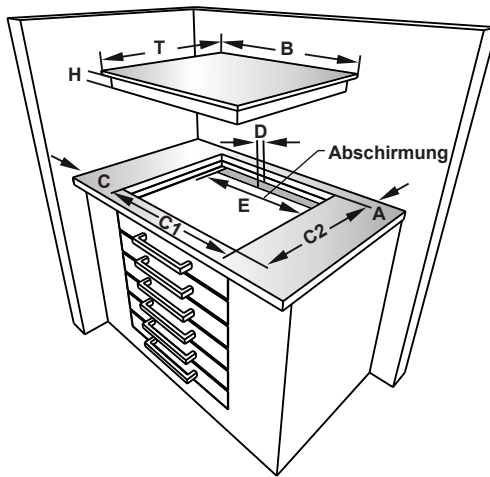
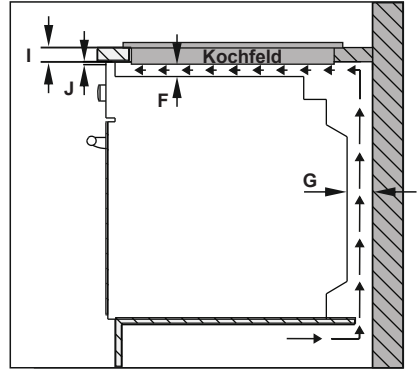
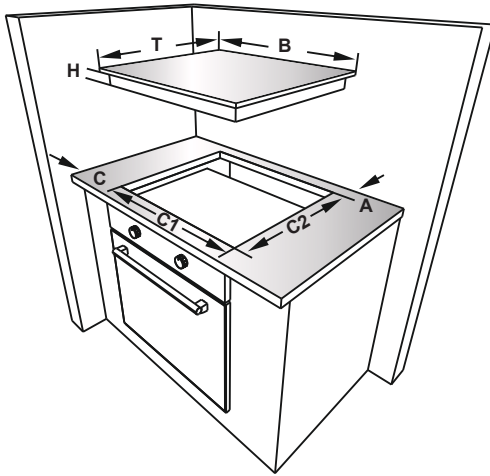
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.

2.1 EINBAUEN DES KOCHFELDES

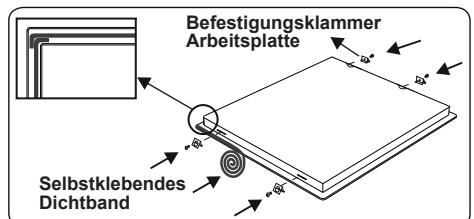
Das Gerät wird mit einem Einbakit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Das Klebedichtung nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

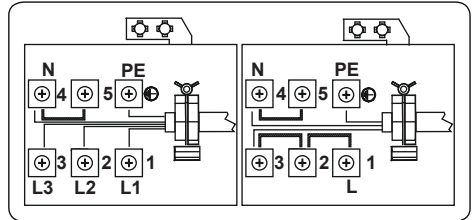
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

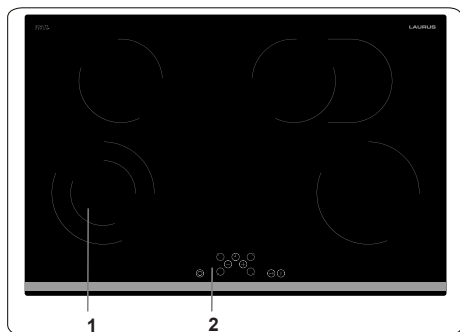


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



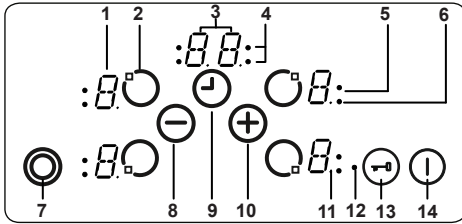
1.Glaskeramikkochzone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 BEDIENEN DES KOCHFELDES

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Drücken der entsprechenden elektronischen Tasten. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.



- 1 – Kochstufenanzeige
- 2 – Kochzone aktivieren/deaktivieren
- 3 – Timer-Anzeige
- 4 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 5 – Zweikreis-Zonen-Anzeige
- 6 – Dreikreis-Zonen-Anzeige
- 7 – Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Auswahl
- 8 – Kochstufe/Timer verringern
- 9 – Timer aktivieren/deaktivieren
- 10 – Kochstufe/Timer erhöhen
- 11 – Dezimalpunkt
- 12 – Sperranzeige
- 13 – Tastensperre
- 14 – Ein/Aus

Beschreibung der Modi		
Standby-Modus	S-Modus	Die Spannungsversorgung liegt am Bedienfeld an, und alle Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet bzw. ist nur die Restwärmanzeige aktiv.
Betriebsmodus	B-Modus	Bei mindestens einer Kochzone wird eine Kochstufe zwischen „0“ und „9“ angezeigt.
Sperrmodus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es in den Betriebsmodus versetzen, indem Sie die

Ein/Aus-Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen der Wert „0“ angezeigt, und alle Dezimalpunkte an allen Kochstufenanzeigen blinken (1 Sekunde Ein, 1 Sekunde Aus).

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, werden alle Kochstufenanzeigen ausgeschaltet.

Dabei werden die jeweiligen Kochzonen wieder in den Standby-Modus versetzt.

Wenn Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten (im Betriebsmodus), kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste drücken. Dies gilt auch, wenn gleichzeitig andere Tasten gedrückt werden.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird dies über die entsprechende Kochstufenanzeige angezeigt.

Auswählen einer Kochzone

Wenn eine einzelne Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren ausgewählt wird, beginnt der Dezimalpunkt der Kochstufenanzeige zu blinken. Sie können für die ausgewählte Kochzone eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen, indem Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe / verwenden.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden gedrückt werden, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben. Andernfalls wird die Kochzonenauswahl gelöscht, und es wird kein blinkender Dezimalpunkt mehr angezeigt. Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wird die Kochzone wieder in den Standby-Modus versetzt.

Die Kochstufe kann jederzeit angepasst werden, indem Sie die Tasten oder drücken. Sie können eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen.

Jedes Drücken einer Taste oder jede Änderung der Anzeige wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Einschalten der Zweikreis- und Dreikreis-Zonen

Einschalten der Zweikreis-Zone



Die Zweikreis-Zone kann aktiviert werden, indem Sie mit der Taste die gewünschte Kochzone auswählen. Dies wird mit einem


akustischen Signal bestätigt. Zudem leuchtet die entsprechende Zweikreis-Zonen-Anzeige. Wenn Sie die Taste ein zweites Mal drücken, wechselt der Status von Zweikreis-Zone „Ein“ zu Zweikreis-Zone „Aus“, und nach einem weiteren Drücken wieder zu Zweikreis-Zone „Ein“ usw.

Die äußere Zone kann nur aktiviert werden, wenn die primäre Kochzone auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.

Einschalten der Dreikreis-Zone

Eine Zweikreis- oder Dreikreis-Zone nur eingeschaltet werden, wenn die primäre Kochzone auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt und ausgewählt ist (Dezimalpunkt leuchtet).


Wenn Sie auf die Taste  drücken, ertönt ein akustisches Signal, und die Zweikreis-Zonen-Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, ertönt ein weiteres akustisches Signal, und die Dreikreis-Zone wird eingeschaltet. Die Dreikreis-Zonen-Anzeige leuchtet dann entsprechend auf.

Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, wird die Dreikreis-Zone der Kochzone ausgeschaltet. Bei jeder Betätigung der Taste zur Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Auswahl findet ein Zustandswechsel in der folgenden Reihenfolge statt: Zweikreis-Zone „Ein“, Dreikreis-Zone „Ein“, alle äußeren Zonen „Aus“, Zweikreis-Zone „Ein“, Dreikreis-Zone „Ein“, alle äußeren Zonen „Aus“ usw.


Einstellen der Kochstufe mit und ohne Schnellaufheizen


Alle Kochzonen bieten eine Schnellaufheizfunktion.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird die Kochzone für die Schnellaufheizzeit mit maximaler Leistung betrieben, wobei die Zeit davon abhängig ist, welche Kochstufe zuvor eingestellt war. Daraufhin blinkt die Kochstufenanzeige und zeigt abwechselnd den Wert „A“ und die Kochstufe an (z. B. 0,5 Sekunden lang „A“ und 0,5 Sekunden lang „9“). Nachdem die Schnellaufheizzeit abgelaufen ist, wird wieder ausschließlich die Kochstufe angezeigt.

Um für eine Kochzone die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren, wechseln Sie von der Kochstufe „0“ zur Kochstufe „9“, indem Sie ausschließlich die Taste  drücken. Nachdem Sie die Kochstufe „9“ eingestellt haben,




werden abwechselnd die Werte „A“ und „9“ angezeigt. Dies bedeutet, dass die Schnellaufheizfunktion nun aktiviert ist.

Die Schnellaufheizfunktion kann deaktiviert werden, indem Sie die Taste  solange drücken, bis der Wert „0“ angezeigt wird.




Wenn die Schnellaufheizfunktion benötigt wird, kann sie aktiviert werden, indem Sie die Taste  drücken. Wenn die Kochstufe auf „9“ gestellt ist, blinken in der Kochstufenanzeige abwechselnd die Werte „A/9“.

Ausschalten von einzelnen Kochzonen

Es gibt drei Möglichkeiten, um eine Kochzone auszuschalten:

- Gleichzeitiges Drücken der Tasten  und 
- Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken der Taste 
- Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone.

Gleichzeitiges Drücken der Tasten und

Wählen Sie die entsprechende Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren  aus, woraufhin der Dezimalpunkt an der entsprechenden Kochstufenanzeige zu blinken beginnt. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und der Wert „0“ wird auf der Kochstufenanzeige angezeigt.

Wenn für die ausgewählte Kochzone ein Timer aktiviert ist, wird der Wert „0“ auf der Kochstufenanzeige angezeigt, und die zugehörige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet. Daraufhin werden die Timer-Funktion und die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „H“ angezeigt.

Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken der Taste

Die Kochzone kann auch ausgeschaltet werden, indem Sie die Kochstufeneinstellung bis auf den Wert „0“ verringern. Wenn auf einer Kochstufenanzeige der Wert „0“ angezeigt wird, wird auch der Dezimalpunkt der Kochzone entsprechend ausgeschaltet.

Wenn eine eingeschaltete Kochzone ausgeschaltet wird, wird nicht nur der Wert „0“ auf der Kochstufenanzeige angezeigt,

sondern es werden auch die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige und die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „H“ angezeigt.

Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone

Nachdem der Timer bis Null heruntergezählt hat, wird der Timer gestoppt. Auf der Kochstufenanzeige wird der Wert „0“ angezeigt und auf der Timer-Anzeige der Wert „00“. Zudem leuchtet die entsprechende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige.

Wenn der Kochzone eine Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Anzeige zugewiesen ist, erlischt auch diese, wenn sie vorher geleuchtet hat.

Zusätzlich ertönt ein akustisches Signal der Timer abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Timer-Signal zu beenden.

Timer-Funktion

Der Timer bietet die folgenden Funktionen:

Die Steuerung kann alle kochzonenspezifischen Timer und einen Kurzzeitwecker (der keiner Kochzone zugehörig ist) gleichzeitig ausführen.

Alle Timer können nur im Betriebsmodus verwendet werden. Ein Kochzonen-Timer kann nur einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen werden, die auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist. Der Kurzzeitwecker ist unabhängig von den Kochzonen.

Für beide Funktionen muss der Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers \odot aktiviert werden.

Wenn Sie nach dem Aktivieren der Kochzonen die Taste \odot ein Mal drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert (es blinkt keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige; sie sind entweder ein- oder ausgeschaltet).

Wenn Sie die Taste \odot ein zweites Mal drücken, wird einer der aktivierten Kochzonen ein Timer zugewiesen. Daraufhin blinkt die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige.

Wenn Sie die Taste \odot erneut drücken, wird der nächste Timer im Uhrzeigersinn der nächsten eingeschalteten Kochzone zugewiesen, usw.

Kurzzeitwecker

Unabhängig davon, ob eine Kochzone

eingeschaltet ist oder nicht, kann der Kurzzeitwecker durch Drücken der Taste \odot eingeschaltet werden. Daraufhin wird der Wert „00“ angezeigt, um anzugeben, dass der Timer aktiviert ist. Der Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige gibt an, dass nun über die Tasten \oplus und \ominus der Timer-Wert eingestellt werden kann.

Der Kurzzeitwecker kann ausgewählt werden, wenn alle Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen ein- oder ausgeschaltet sind (es darf keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinken).

Der Timer-Wert kann über die Tasten \oplus und \ominus , eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker beginnt herunterzuzählen, nachdem er eingestellt wurde.

Der Kurzzeitwecker kann nicht durch Ausschalten des Gerätes oder durch Aktivieren der Tastensperre gestoppt werden. Er zählt dann weiter herunter.

Nachdem er den Wert „00“ erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.

Kochzonen-Timer

Kochzonen-Timer können nur eingestellt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.

Wenn Sie die Taste \odot ein Mal drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert. Wenn Sie die Taste \odot ein zweites Mal drücken, wird einer der aktivierten Kochzonen ein Timer zugewiesen. Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend.

Wenn Sie erneut auf die Taste \odot drücken, nachdem Sie den ersten Kochzonen-Timer eingestellt haben, wird der Timer der im Uhrzeigersinn nächsten eingeschalteten Kochzone aktiviert. Dies wird ebenfalls durch die blinkende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt.

Über die Tasten \oplus und \ominus kann der Timer für die entsprechende Kochzone auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

Die Timer-Einstellung für die zuerst eingestellte Kochzone wird angezeigt, indem die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet.

Wenn Sie die Taste \odot erneut drücken, können anderen eingeschalteten Kochzonen weitere Timer zugewiesen werden.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung

mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft. Die Timer-Zuweisung wird durch eine blinkende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt. Die Anzahl der laufenden Timer wird durch die Anzahl der leuchtenden Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen angezeigt.

Mit der Taste können Sie nacheinander die Timer-Werte für die Kochzonen-Timer und den Kurzzeitwecker anzeigen. Die jeweilige Zugehörigkeit wird durch die blinkende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt. Wenn keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt, wird auf der 2-stelligen Timer-Anzeige der Wert des Kurzzeitweckers angezeigt.

Sie können alle Kochzonen-Timer löschen, indem Sie das Gerät über die Taste in den Standby-Modus versetzen. Der Kurzzeitwecker wird dabei nicht gelöscht, sondern zählt weiter herunter.

Um einen Timer im Betriebsmodus zu löschen, wählen Sie den Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers zunächst aus, bis er angezeigt wird. Der Wert kann auf zwei Arten gelöscht werden:

- Verringern Sie den Timer-Wert mit der Taste bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.
- Drücken Sie 0,5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten und bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.

Sobald ein Timer den Wert „00“ erreicht hat, wird die Kochstufe der entsprechenden Kochzone ebenfalls auf „0“ gestellt. Wenn der Kochzonen-Timer und der Kurzzeitwecker abgelaufen sind, ertönt jeweils ein akustisches Signal. Dieses können Sie beenden, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Im sicheren Modus können über die Tasten keine Einstellungen vorgenommen werden (z. B. die Einstellung der Kochstufe). Das Gerät kann nur ausgeschaltet werden.

Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste mindestens 2 Sekunden lang drücken. Das Setzen der Sperre wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Nachdem die Sperre erfolgreich

gesetzt wurde, blinkt die Sperranzeige, und die Kochzonen sind gesperrt.

Das Kochfeld kann nur im Betriebsmodus gesperrt werden.

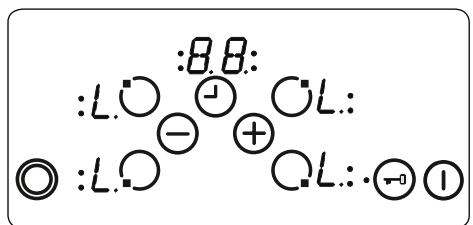
Wenn das Kochfeld gesperrt ist, kann nur die Taste verwendet werden. Alle anderen Tasten sind entsprechend gesperrt. Wenn im Sperrmodus jegliche andere Taste gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal, und die Sperranzeige blinkt. Das Gerät kann nur durch Drücken der Taste ausgeschaltet werden. Wenn das Gerät jedoch ausgeschaltet wird, kann es nicht wieder einschaltet werden, ohne dass es vorher entsperrt wird.

Nachdem Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt haben erlischt die Sperranzeige. Das Bedienfeld ist dann entsperrt und kann wieder wie gewohnt verwendet werden.

Kindersicherung

Die Kindersicherung dient dazu, das Gerät anhand eines komplexen Vorgangs in mehreren Schritten zu sperren. Die Kindersicherung ist nur im Standby-Modus verfügbar.

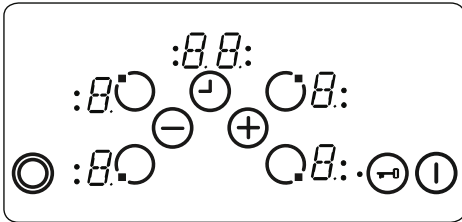
Drücken Sie zunächst die Taste , bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend gleichzeitig mindestens 0,5 Sekunden lang aber nicht länger als 1 Sekunde auf die Tasten und . Anschließend kann das Gerät gesperrt werden, indem Sie die Taste drücken. Zur Bestätigung wird auf allen Kochstufenanzeigen der Wert „L“ angezeigt.



Wenn der Kurzzeitwecker noch läuft, zählt dieser noch bis „00“ herunter und piept anschließend. Nachdem das Beenden des Kurzzeitweckers bestätigt wurde, ist das Gerät vollständig gesperrt. Es können keine Tasten verwendet werden, solange das Gerät gesperrt ist.

Die Kindersicherung kann auf dieselbe Weise deaktiviert werden, wie sie aktiviert wird. Nachdem Sie auf die Taste gedrückt haben, ertönt ein Piepsignal.

Drücken Sie anschließend mindesten 0,5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten ⊕ und ⊖ und anschließend ausschließlich auf die Taste ⊖. Das erfolgreiche Entsperrn wird bestätigt, indem der Wert „L“ nicht länger angezeigt wird.



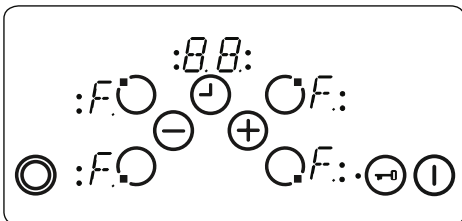
Touch-Control-Sicherheitsfunktionen

Das Gerät bietet die folgenden Sicherheitsfunktionen, um eine unerwünschte, zufällige Betätigung zu vermeiden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um das Gerät vor unerwünschter Tastenbetätigung zu schützen, werden die Tasten überwacht. Wenn eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, ertönt ein akustische Signal, um eine unsachgemäße Betätigung zu signalisieren, und das Gerät wird anschließend ausgeschaltet. Dies kann zum Beispiel durch Kochgeschirr oder andere Objekte, die auf der Sensortaste abgestellt wurden, oder durch Fehlfunktionen am Sensor ausgelöst werden.

Bei der Sicherheitsabschaltung wird das Kochfeld in den Standby-Modus versetzt. Auf allen Kochstufenanzeigen blinkt der Wert „F“.



Wenn noch Restwärme vorhanden ist, wird dies für die nicht betroffenen Kochzonen jeweils angezeigt.

Anschließend wechselt das Bedienfeld in den Standby-Modus. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal. Nach 10 Minuten wird

das akustische Signal beendet.

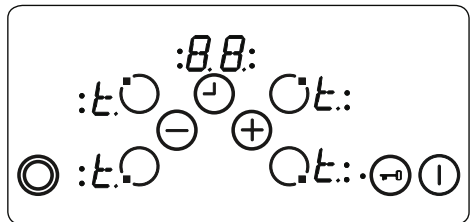
Sobald keine falsche Betätigung mehr vorliegt, werden sowohl die akustischen als auch die visuellen Signale beendet.

Übertemperaturabschaltung

Da sich das Bedienfeld vorn mittig und sehr nah an der Kochzone befindet, kann es vorkommen, dass zu nah am Bedienfeld positioniertes Kochgeschirr nicht von der Sensor-Sicherheitsabschaltung erkannt wird (also nicht auf einer Taste steht) und sich das Kochfeld sehr stark erhitzt. Dadurch besteht Gefahr beim Berühren der Tasten und der Glasoberfläche.

Damit das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird dessen Temperatur kontinuierlich überwacht. Bei Übertemperatur wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Dabei wird so lange der Wert „t“ in der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur auf einen sicheren Wert abgesunken ist.



Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Anzeige des Wertes „t“ in der Kochstufenanzeige, und das Bedienfeld kehrt in den Standby-Modus zurück. Dabei kann das Gerät wieder eingeschaltet werden, indem Sie die Taste ① drücken.

Betriebszeitbegrenzung

Das Bedienfeld des Kochfeldes weist eine Betriebszeitbegrenzung auf. Wenn die Kochstufe an einer Kochzone für längere Zeit nicht mehr geändert wurde, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (es wird 10 Sekunden lang der Wert „0“ angezeigt; es ist möglicherweise noch etwas Restwärme vorhanden). Die die Abschaltzeit für die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig.

Wenn einer Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, wird auf der Timer-Anzeige 10 Sekunden lang der Wert „00“ angezeigt. Danach wird die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Nachdem eine Kochzone wie oben


beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde, kann sie wieder eingeschaltet und auf die gewünschte Kochstufe gestellt werden, wobei dann wieder die maximale Betriebszeit für die jeweilige Kochstufe gilt.

Restwärmefunktionen

Nach dem Kochen verbleibt in der Glaskeramik stets Restwärme. Das Gerät kann näherungsweise berechnen, wie heiß die Glaskeramikoberfläche ist. Wenn die berechnete Temperatur über $+60^{\circ}\text{C}$ liegt, wird dies auf der entsprechenden Kochstufenanzeige angezeigt. Nachdem das Kochfeld oder das Bedienfeld ausgeschaltet wurde, bleibt die Restwärmanzeige eingeschaltet, so lange die berechnete Kochzonen-temperatur über $+60^{\circ}\text{C}$ liegt.

Die Restwärmanzeige hat die geringste Priorität. D. h., jede andere Anzeige, einschließlich der Anzeige der Sicherheitsabschaltung und von Fehlercodes, hat Vorrang vor der Restwärmanzeige. Wenn die Spannungsversorgung nach einer Unterbrechung wiederhergestellt wurde, blinkt die Restwärmanzeige. Wenn die Kochzone vor der Unterbrechung der Spannungsversorgung eine Restwärme von mehr als $+60^{\circ}\text{C}$ aufgewiesen hatte, blinkt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Spannungsversorgung so lange, bis die Restwärme abgeklungen ist oder bis die Kochzone für einen neuen Kochvorgang ausgewählt wurde.

Tipps und Hinweise

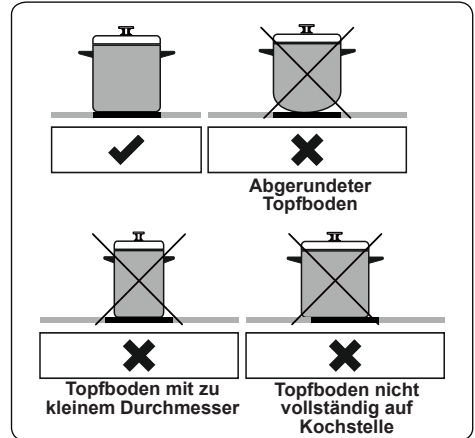
 **Wichtig:** Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Dieses gelegentliche Ein- und Ausschalten ist ein normaler Vorgang beim Kochen mit hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.

WARNUNG:

- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des

Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.


- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.



- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem

Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.



Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte

Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

⚠️ WARNUNG: Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine

Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.

- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.
- Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.
- Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1. ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LCA78ZKB
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	191,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	190,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
<ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	6
1.3. En cours d'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Installation de la table de cuisson.....	10
2.2. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Commandes de la table de cuisson.....	14
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
5.1. Nettoyage.....	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport.....	21

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



⚠ AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être

dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le


bandeau de commandes.

- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

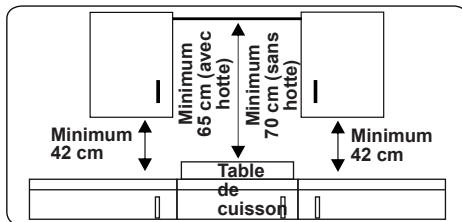
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



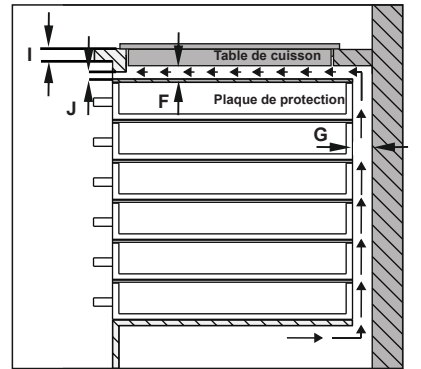
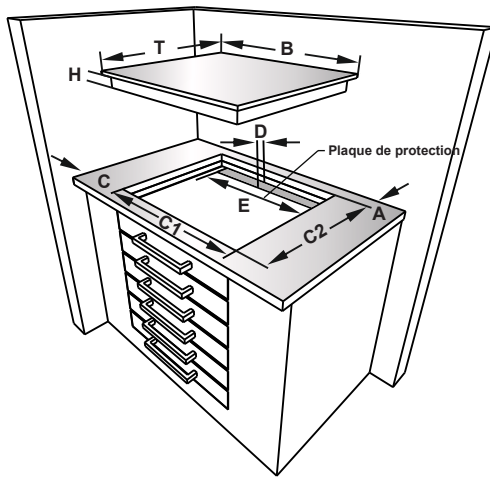
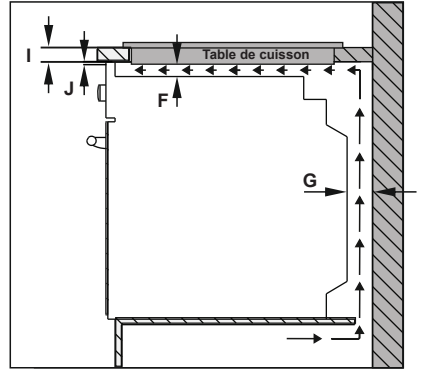
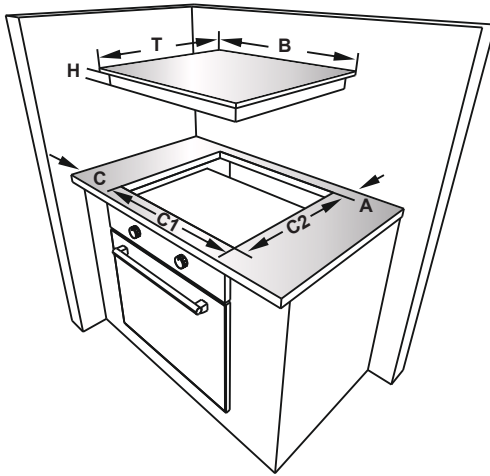
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

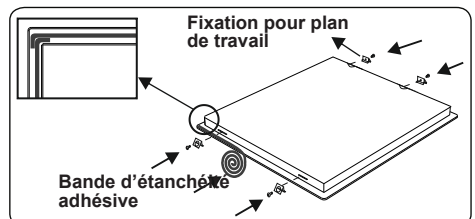
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail

sur les parois latérales de l'appareil.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

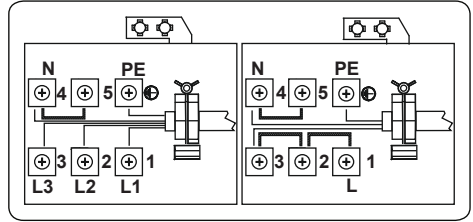
2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

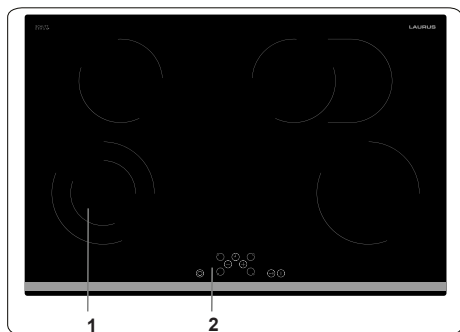


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants

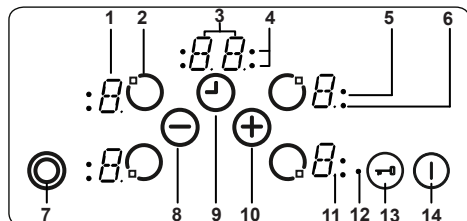


1. Foyer radiant
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.



- 1- Affichage du niveau de cuisson
- 2- Activer/désactiver la résistance
- 3- Affichage du minuteur
- 4- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 5- Témoin de zone double
- 6- Témoin de zone triple
- 7- Sélection zone double/triple
- 8- Réglage de la chaleur/Réduction du minuteur
- 9- Activer/désactiver le minuteur
- 10- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 11- Point
- 12- Témoin de verrouillage
- 13- Verrouillage
- 14- Marche/Arrêt

Description des modes		
Mode Veille	Mode S	La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé.
Mode Fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage de chaleur entre « 0 » et « 9 ».
Mode Verrouillé	Mode VR	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt (1). Un signal sonore retentit pour confirmer que cette opération a réussi.

Sur toutes les résistances, le chiffre « 0 » apparaît et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage des résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur (1) (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et revient en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur (1), même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

Choix de la résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance (2) correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage (+) ou (-).

Les boutons doivent être pressés dans les 3 secondes, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la chaleur disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance revient en mode S.

Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur (+) ou sur (-). Les réglages possibles se situent entre 1 et 9.

Chaque opération sur les boutons ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.

Mise en marche des zones double et triple



Mise en marche de la zone double


Appuyer sur (7) pour activer la zone double après la sélection de la résistance souhaitée. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Dans le même temps, le témoin de zone double s'allume. Une deuxième pression fait basculer l'état de la zone double : il passe de la zone double activée à la zone double désactivée, etc.

La zone d'extension ne peut être activée qu'après sélection d'un niveau entre 1 et 9 sur la zone de base de la résistance.

Mise en marche de la zone triple

La zone double ou la zone triple ne peut être activée qu'après réglage d'une zone de base de la résistance sur un niveau entre 1 et 9 et que si la résistance est sélectionnée (le point s'allume pour indiquer la sélection).


En cas de pression sur , le signal sonore retentit et le témoin de zone double s'allume. En cas de nouvelle pression sur , un autre signal sonore se fait entendre et la résistance triple s'active. Le témoin de zone triple s'allume et la zone triple est activée.

Appuyer à nouveau sur  pour éteindre la zone triple de la résistance. Chaque opération provoque un changement d'état dans les zones double et triple comme suit (marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, etc.).


Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster

Toutes les résistances sont équipées de la fonction Booster.

Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant toute la durée de la fonction Booster, qui dépend du réglage de chaleur sélectionné. Ceci est indiqué par « **A** » qui clignote en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur (par exemple 0,5 seconde « **A** » et 0,5 seconde « **9** ») sur l'affichage du niveau de cuisson. Une fois la période Booster terminée, le niveau de chaleur est indiqué.




Pour utiliser la fonction Booster sur une résistance, le niveau 9 doit être sélectionné en appuyant sur  à partir de 0. Après le réglage du niveau de chaleur sur 9, « **A** » s'affiche en alternance avec le chiffre 9. Le niveau 9 et la fonction Booster sont maintenant actifs.

Il est possible d'arrêter la fonction Booster en appuyant sur  jusqu'à ce que le réglage « **0** » apparaisse.




Si la fonction Booster est nécessaire, appuyer sur  pour l'activer. Si le réglage de chaleur est sur le niveau 9. Si l'affichage du niveau de cuisson indique en alternance « **A/9** ».

Arrêt de certaines résistances

La résistance peut être éteinte de 3 manières :

- Une pression simultanée sur les boutons  et 
- Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche 
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour la résistance correspondante.

Pression simultanée sur les boutons et

La résistance correspondante doit être sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance  correspondant. Le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour éteindre la résistance, appuyer simultanément sur  et . Un signal sonore retentit et « **0** » apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson.

Si le minuteur de la résistance sélectionnée est actif, « **0** » s'affiche sur l'affichage du niveau de cuisson et le témoin de la zone de cuisson associé au minuteur s'allume. La fonction Minuteur et l'affichage du minuteur sont désactivés.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche

Il est possible d'arrêter la résistance en réduisant le réglage de chaleur sur « **0** ». Lorsqu'un affichage du niveau de cuisson indique « **0** », le point de la résistance s'éteint aussi.

L'arrêt d'une résistance active provoque non seulement l'affichage de « **0** » sur l'affichage du niveau de cuisson, mais aussi l'arrêt du témoin de la zone de cuisson du minuteur qui lui est associé et de l'affichage du minuteur.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante

Une fois arrivé à zéro, le minuteur s'arrête. La résistance correspondante affiche « **0** » sur l'affichage du niveau de cuisson et l'affichage du minuteur indique « **00** ». Le témoin de la zone de cuisson du minuteur disparaît.

Le témoin de sélection de zone double/

triple s'éteint lui aussi s'il était allumé.


Le signal sonore retentit aussi lorsque le minuteur s'arrête. Toucher n'importe quel bouton pour arrêter le vibreur.


Fonction Minuteur


Le minuteur assure les fonctions suivantes :


Cette commande peut contrôler simultanément tous les minuteurs affectés aux résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance).

Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.




Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur .

Une première pression sur  après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).



Une deuxième pression sur  affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson clignote.

Une nouvelle pression sur  affecte le minuteur suivant à la résistance active suivante dans le sens horaire. Etc.

Minuteur de fin de cuisson

Qu'une résistance soit allumée ou non, il est possible d'utiliser le minuteur de fin de cuisson en appuyant sur , « 00 » s'affiche et indique qu'un minuteur est actif. Le point de l'affichage du minuteur indique que  et  peuvent maintenant être utilisés pour régler le minuteur.

Le minuteur de fin de cuisson peut être sélectionné lorsque tous les témoins de la zone de cuisson sont allumés ou éteints (et pas lorsqu'ils clignent).



Il est possible de régler la valeur du minuteur avec  et . Le minuteur de fin de cuisson commence son décompte dès qu'il a été réglé.


Il n'est pas possible d'arrêter le minuteur de fin de cuisson en arrêtant l'appareil ou en activant le verrouillage : il poursuit son décompte.



Une fois que le minuteur atteint « 00 », le signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton.

Minuteur de résistance


Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que pour les résistances activées (le niveau de la résistance doit être réglé entre 1 et 9).

Une première pression sur  active le minuteur de fin de cuisson. Après une deuxième pression sur , le minuteur est affecté à la résistance activée. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.


Une nouvelle pression sur  après le réglage du premier minuteur de résistance active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.


Une pression sur  et sur  permet de définir la valeur du minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante.


Une nouvelle pression sur  permet d'affecter d'autres minuteurs aux résistances actives.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. L'affectation du minuteur est indiquée par le clignotement du témoin de la zone de cuisson. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Avec , il est possible de voir les valeurs du minuteur de la résistance et du minuteur de fin de cuisson. L'affectation est toujours indiquée par le témoin clignotant de la zone de cuisson. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur à 2 chiffres.

Pour supprimer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de . Le minuteur de fin de cuisson n'est pas annulé et poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse. Cette valeur peut être supprimée de 2 manières :

- Réduire cette valeur en appuyant sur  jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

- Appuyer simultanément sur \oplus et \ominus pendant une demi-seconde jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

Une fois qu'un minuteur arrive à « 00 », le niveau de chaleur correspondant est réglé sur « 0 ». La fin du minuteur de résistance ou du minuteur de fin de cuisson est indiquée par un signal sonore. Il peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.

Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de définir le « mode sécurité » de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple pour régler la chaleur). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.

La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage \ominus est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

La résistance ne peut être verrouillée qu'en mode Fonctionnement (mode B).

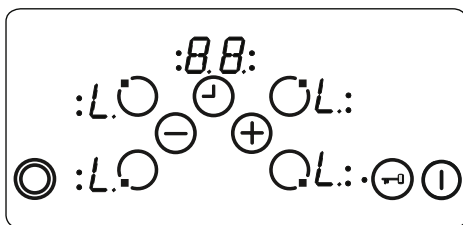
Si la résistance est verrouillée, seul le bouton \ominus est utilisable. Tous les autres boutons sont verrouillés. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote. Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur \ominus . Cependant en cas d'arrêt de l'appareil, il n'est pas possible de le rallumer sans le déverrouiller.

Après une pression de 2 secondes sur \ominus , le témoin de verrouillage disparaît. Les commandes de la table de cuisson sont maintenant déverrouillées et peuvent être utilisées normalement.

Sécurité enfant

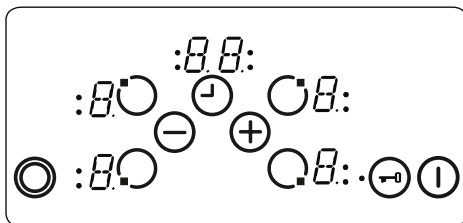
La fonction Sécurité Enfant est un processus complexe en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

Tout d'abord, appuyer sur \ominus jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche, puis appuyer simultanément sur \oplus et \ominus pendant au moins une demi-seconde, mais pendant moins d'une seconde. Appuyer ensuite sur \oplus pour verrouiller l'appareil. Les affichages du niveau de cuisson indiquent « L » en guise de confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « 00 » et la tonalité retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Suivre la procédure d'activation de la sécurité enfant pour la désactiver. Un signal sonore retentit après la pression sur \ominus . Appuyer ensuite simultanément sur \oplus et \ominus pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur \ominus uniquement. « L » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



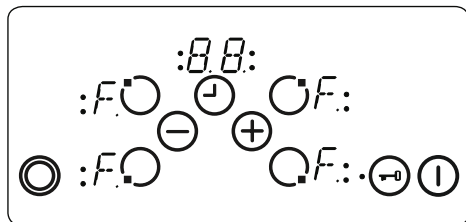
Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensibles

Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

Dispositif d'arrêt de sécurité

Pour éviter toute manipulation involontaire des boutons, l'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, une tonalité retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect (un ustensile ou un objet placé sur un bouton, un problème de capteur, etc.), et l'appareil s'arrête.

La désactivation de la sécurité fait passer la table de cuisson en mode S. « F » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson.



En cas de chaleur résiduelle, cette mention s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de cuisson.

La commande de la table de cuisson passe en mode S. Un signal sonore retentit en même temps. Le signal sonore s'arrête au bout de 10 minutes.

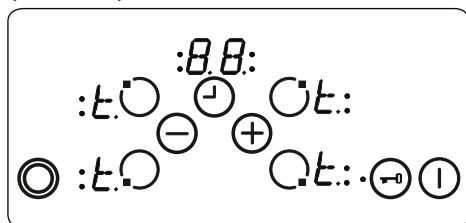
En l'absence de problème de fonctionnement, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

Arrêt en cas de dépassement de température

Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité (ne couvrant pas un des boutons) et fasse monter la table de cuisson à une température très élevée, ce qui peut rendre dangereux la manipulation des boutons et le contact de la surface en verre.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, la température est surveillée en permanence et la table de cuisson s'arrête en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « t » sur l'affichage du niveau de cuisson, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, « t » disparaît de l'affichage du niveau de cuisson et les commandes de la table de cuisson repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur ①.

Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuisson est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement (« 0 » s'affiche pendant 10 secondes. Il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle). La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.

Si un minuteur était associé à cette résistance, « 00 » apparaît pendant 10 secondes sur l'affichage du minuteur. Après ce délai, l'affichage s'éteint.

Une fois la résistance automatiquement arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant. Une fois la résistance arrêtée ou la commande de la table de cuisson éteinte, la chaleur résiduelle s'affiche tout pendant que la température calculée de la résistance est supérieure à +60 °C.

Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage des codes d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est rétablie après une interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tout pendant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

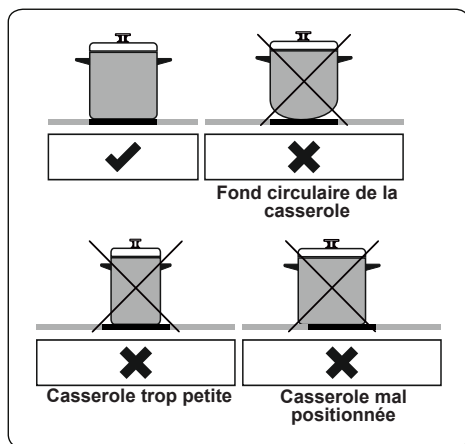
Astuces et conseils

Important : Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. À haute température, il est normal que les

résistances s'allument et s'éteignent régulièrement. Cela n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des parties accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire

remplacer par un technicien agréé.


5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE


 **AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.


 Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.


- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

 Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.

 **AVERTISSEMENT :** Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.
-  Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.
- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de

cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.

- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	6
1.3. Tijdens het gebruik	7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Installatie van de kookplaat	10
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Bediening van de kookplaat	14
5.REINIGING EN ONDERHOUD	19
5.1. Reiniging	19
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	20
6.1. Probleemoplossing	20
6.2. Transport	20

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.


1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.


 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de ovenoppervlakken te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u

ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of

er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK


- Zet geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of vlakbij het apparaat als het in werking is.
-   Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
 - Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.

- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.


1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

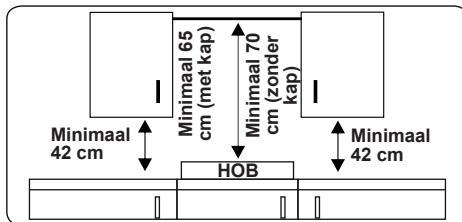
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

Instructies voor de installateur

Algemene instructies

- Zorg er na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires voor dat het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



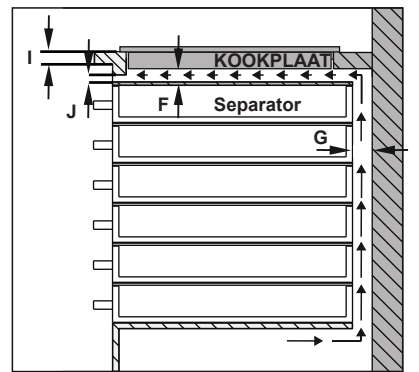
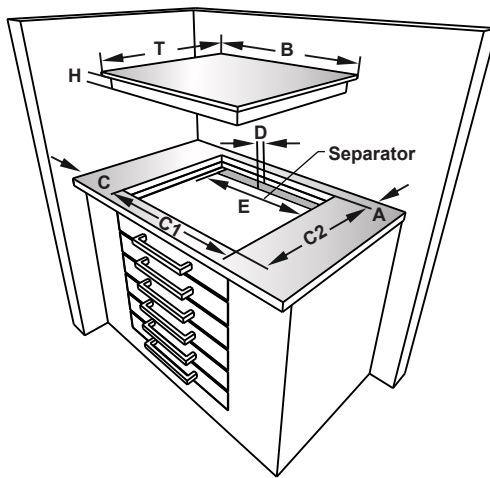
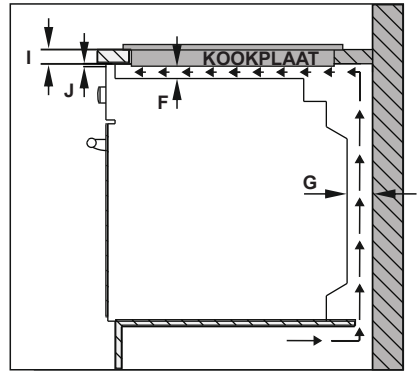
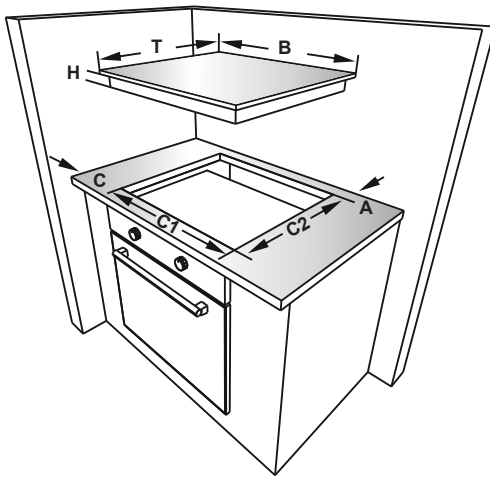
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.

2.1. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

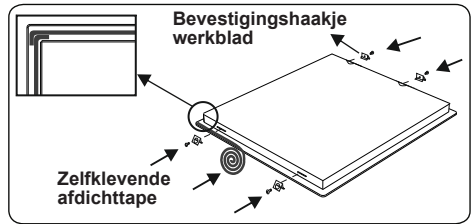
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtingsmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd nadat de kookplaat is geïnstalleerd.

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek de tape niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.

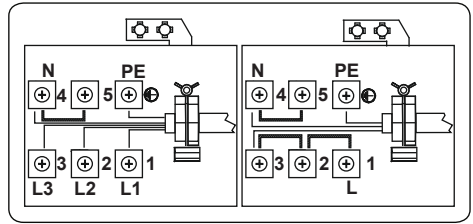
Zet het apparaat in de opening.

2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroom snoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

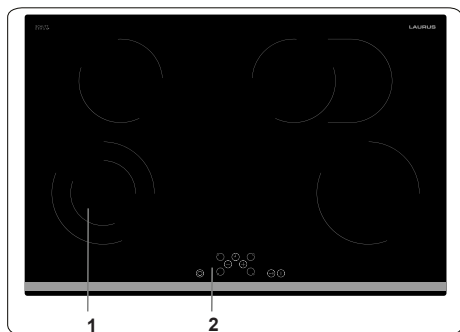


3. PRODUCTKENMERKEN



Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst

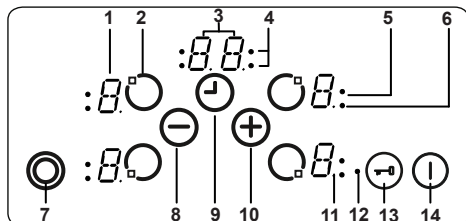


1. Keramische kookplaat
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

The hob is controlled by the pressing the appropriate electronic button. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.



- 1- Kookzonedisplay
- 2- Kookzone activeren/deactiveren
- 3- Timerdisplay
- 4- Timerfunctie kookzone-indicators
- 5- Indicator tweevoudige zone
- 6- Indicator drievoudige zone
- 7- Selectie twee-/drievoudige zone
- 8- Verlaging warmtestand/timer
- 9- Timer activeren/deactiveren
- 10- Verhoging van warmtestand/timer
- 11- Komma
- 12- Indicator toetsenvergrendeling
- 13- Toetsenvergrendeling
- 14- Aan/Uit

Beschrijving van standen		
Stand-by-stand	S-stand	De netstroom naar de kookplaatbediening staat aan, alle kookzonedisplays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedieningsstand	B-stand	Ten minste één kookzonedisplay toont een warmtestand tussen '0' en '9'.
Vergrendelstand	VR-stand	De bediening van de kookplaat is vergrendeld.

Het apparaat in- en uitschakelen

Als het apparaat in stand-by staat, wordt deze in bedieningsstand gezet door ten minste 1 seconde op de Aan/Uit-knop (1) te drukken. Er klinkt een zoemer om de succesvolle werking aan te duiden.

Op alle kookzones verschijnt een "0" en alle komma's van de kookzones knipperen (1 seconde

aan, 1 seconde uit).

Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt het display van alle kookzones uitgeschakeld.

Als de displays worden uitgeschakeld, wordt de kookzone in stand-bymodus gezet.

Als u (1) langer dan 2 seconden op het display drukt (in de bedieningsstand), wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt het opnieuw in de S-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op (1) te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

Als er restwarmte van een kookzone is, wordt dit aangegeven door in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Selecteer kookzone

Als een enkele kookzone wordt geselecteerd met de corresponderende Toets kookzone activeren/deactiveren (2), knippert de komma van het betreffende kookzonedisplay. Voor de geselecteerde kookzone kunt u het verwarmingsniveau tussen 1-9 instellen door op de warmtestandknoppen (+) of (-) te drukken.

De toetsen moeten binnen 3 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de warmtestand (komma). Als het apparaat niet binnen 10 seconden verder wordt bediend, gaat de kookzone terug naar de S-stand.

De warmtestand kan altijd worden gewijzigd door te drukken op (+) of (-). De beschikbare instellingen liggen tussen 1-9.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een zoemend geluid.

Twee- en drievoudige zones inschakelen

De tweevoudige zone inschakelen

De activering van de tweevoudige zone wordt uitgevoerd na het selecteren van de gewenste kookzone door op (7) te drukken. Dit wordt bevestigd door een zoemend geluid. Tegelijkertijd gaat de overeenkomstige Indicator tweevoudige zone branden. Door een tweede keer aan te raken, wordt de status van de tweevoudige zone omgeschakeld; deze verandert van tweevoudige zone aan naar tweevoudige zone uit en weer terug.

De uitbreidingszone kan alleen worden geactiveerd nadat een niveau tussen 1-9 is ingesteld op de basiszone van de kookzone.

Drievoudige zone inschakelen

Een twee- of drievoudige zone kan alleen worden ingeschakeld als de basiszone van een kookzone op een niveau tussen 1-9 is ingesteld en de kookzone is geselecteerd (dit wordt aangegeven door de punt die oplicht).

Als u op (7) drukt, klinkt het signaal en gaat de Indicator tweevoudige zone branden. Als u weer

op **⊙** drukt, is er nog een zoemtoon en wordt de drievoudige kookzone ingeschakeld. De Drievoudige zone-indicator zal oplichten en de drievoudige zone zal van stroom worden voorzien.

Nogmaals drukken op **⊙** schakelt de drievoudige zone van de kookzone uit. Elke bewerking veroorzaakt een statuswijziging van de twee-/drievoudige zones op de volgende manier (Tweevoudige zone aan, Drievoudige zone aan, Alle uitgebreide zones uit, Tweevoudige zone aan, Drievoudige zone aan, Tweevoudige zone aan enz.)

Kookniveau instellen met en zonder warmtebooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmtestand. Dit wordt aangegeven door een knipperende "A", alternerend met de warmtestand (bijv. 0,5 sec "A" en 0,5 sec "9") in het kookzonedisplay. Als de boostertijd is afgelopen, wordt alleen de warmtestand weergegeven.

Als de aankookbooster voor een kookzone moet worden gebruikt, moet u niveau 9 selecteren door **⊖** in te drukken vanaf niveau 0. Na het instellen van verwarmingsniveau 9 verschijnt "A" alternerend met de 9. Dit betekent dat niveau 9 en de aankookbooster nu actief zijn.

De aankookbooster kan worden uitgeschakeld door op **⊖** te drukken tot de warmtestand "0" verschijnt.

Als de aankookbooster nodig is, kan deze worden geactiveerd door op **⊕** te drukken. Als de warmtestand op niveau 9 is ingesteld. In het warmtedisplay knippert "A/9".

Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een kookzone kan op 3 manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig drukken op toetsen **⊕** en **⊖**
- Verlaging van de warmtestand naar "0" door te drukken op de toets **⊖**
- Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone

Gelijktijdig bedienen van de toetsen **⊕ en **⊖****

De overeenkomstige kookzone moet worden gekozen met de toets Kookzone activeren/deactiveren **⊙**, de komma van het betreffende kookzonedisplay gaat knipperen. Om de kookzone uit te schakelen, moeten **⊕** en **⊖** gelijktijdig worden ingedrukt. U hoort een zoemtoon en in het display warmtestand verschijnt "0".

Als de timer actief is voor de geselecteerde kookzone, dan verschijnt "0" op het display van de

kookzone en ook de bijbehorende timer Kookzone-indicator. De timerfunctie en het timerdisplay zijn uitgeschakeld.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "H" in het display voor warmtestand.

Verlaging van de warmtestand naar "0" door bediening van de toets **⊖**

De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmtestand naar "0" te brengen. Wanneer een kookzonedisplay "0" aangeeft, wordt de bijbehorende komma van de kookzone ook uitgeschakeld.

Als u een actieve kookzone uitschakelt, verschijnt niet alleen "0" op het kookzonedisplay, maar ook de bijbehorende kookzone-indicator van de timer en het display van de timer die uitgaat.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "H" in het display voor warmtestand.

Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone

Na het aftellen tot nul stopt zal de timer. De overeenkomstige kookzone geeft "0" aan op het kookzonedisplay en het timerdisplay geeft "00" aan. De overeenkomstige timer Kookzone-indicator verdwijnt.

Een toegewezen indicator voor selectie van tweevoudige/drievoudige zone verdwijnt ook als deze actief is.

Bovendien klinkt de zoemer wanneer de timer stopt. Als u een willekeurige knop aanraakt, wordt de timer uitgeschakeld.

Timerfunctie

De timer biedt de volgende functies:

De regeling kan alle aan de kookzones toegewezen timers en 1 kookwekker (die niet aan een kookzone is toegewezen) tegelijkertijd laten werken.

Alle timers kunnen alleen in B-stand worden gebruikt. Een kookzonetimer kan alleen worden toegewezen aan een actieve kookzone die is ingesteld op een niveau tussen 1-9. De kookwekker is onafhankelijk van de kookzones.

Om beide functies te gebruiken, moet de timerfunctie worden geactiveerd met de toets Timer activeren/deactiveren **⊙**.

Door een eerste maal na het activeren van de kookplaat **⊙** aan te raken, wordt de kookwekker bediend (er knippert geen kookzone-indicator, ze staan allemaal aan of uit).

Door een tweede maal **⊙** aan te raken wordt een timer toegewezen aan een van de geactiveerde kookzones. De kookzone-indicator knippert.

Door nogmaals op \odot te drukken, wordt de volgende timer rechtsom toegewezen aan de volgende actieve kookzone. Enzovoort.

Kookwekker

Ongeacht of een kookzone geactiveerd is of niet, kan de kookwekker bediend worden door te drukken op \odot , "00" wordt weergegeven en geeft aan dat de timer actief is. Het punt op het timerdisplay geeft aan dat \oplus en \ominus nu kunnen worden gebruikt om de waarde van de timer in te stellen.

De kookwekker kan worden geselecteerd wanneer alle kookzone-indicatoren aan of uit zijn (geen enkele kookzone-indicator knippert).

Met \oplus en \ominus kunt u de timerwaarde instellen. De kookwekker begint af te tellen zodra deze is ingesteld.

De kookwekker kan niet worden gestopt door het apparaat uit te schakelen of de toetsvergrendelingsfunctie te activeren, hij blijft aftellen.

Na het bereiken van de "00", klinkt de timer, de zoemer. Om de zoemer te stoppen, drukt u op een willekeurige knop.

Kookzonetimer

Kookzonetimers kunnen alleen worden ingesteld voor geactiveerde kookzones (verwarmingsniveau moet worden ingesteld tussen 1-9).

Door \odot een eerste keer aan te raken activeert u de kookwekker. Na \odot een tweede keer aan te raken wijst u de timer toe aan de geactiveerde kookzone. Dit wordt aangegeven door de overeenkomstige kookzone-indicator die begint te knipperen.

Door \odot opnieuw aan te raken na het activeren van de eerste kookzonetimer activeert u de timer voor de volgende actieve kookzone met de wijzers van de klok mee. Dit wordt aangegeven door de knipperende kookzone-indicator.

Door te drukken op \oplus en \ominus stelt u de timerwaarde voor de kookzone in.

De timer voor de kookzone die als eerste is ingesteld, wordt aangegeven door de oplichtende kookzone-indicator.

Door nogmaals te drukken op \odot kunnen meerdere timers worden toegewezen aan de andere geactiveerde kookzones.

Het timerdisplay verandert 10 seconden na de laatste bediening naar de timer die als volgende afloopt. De toewijzing van de timer wordt weergegeven door een knipperende kookzone-indicator. Het aantal timers die

aflopen wordt aangegeven door het aantal verlichte kookzone-indicatoren.

Door te schakelen met \odot kunt u de timerwaarden voor de kookzonetimer en de kookwekker weergeven. De toewijzing wordt aangegeven door de knipperende kookzone-indicator. Als er geen kookzone-indicator knippert, wordt de kookwekkertijd weergegeven in het 2-cijferige timerdisplay.

Alle kookzonetimers kunnen worden gewist door het apparaat in de S-modus te schakelen met behulp van $\textcircled{1}$. Een kookwekker wordt niet gewist, hij blijft lopen.

Om een timer in de Bedieningsstand te wissen, moet u eerst de timer selecteren door de toets Activeren/Deactiveren van de timer in te drukken totdat deze wordt weergegeven. De waarde kan op 2 manieren worden gewist:

- Verlaging, door te drukken op \ominus tot "00" op het timerdisplay verschijnt.
- Druk gelijktijdig gedurende 0,5 seconde op \oplus en \ominus totdat "00" wordt weergegeven op het timerdisplay.

Zodra een timer "00" bereikt, wordt het overeenkomstige warmteniveau ingesteld op "0". Het einde van een kookzonetimer of kookwekker wordt aangegeven door een zoemer. Dit kan worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

Toetsvergrendeling


De toetsvergrendelingsfunctie wordt gebruikt om de 'veilige modus' in te schakelen tijdens gebruik van het apparaat. Het is nu niet mogelijk om aanpassingen te doen door de knoppen aan te raken (bijvoorbeeld warmtestanden). Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

De vergrendelingsfunctie wordt actief als de knop voor toetsvergrendeling $\textcircled{\rightarrow}$ minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze actie wordt bevestigd door een zoemer. Na het juist indrukken van minstens 2 sec. gaat de indicator toetsvergrendeling knipperen en wordt de kookplaat vergrendeld.

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld (B-modus).





Als de kookzone vergrendeld is, kan alleen de knop $\textcircled{1}$ worden gebruikt. Alle andere knoppen zijn vergrendeld. Als er een andere toets wordt ingedrukt in de vergrendelstand, klinkt de zoemer en knippert de Indicator toetsvergrendeling. Uitschakeling is alleen mogelijk door $\textcircled{1}$ te gebruiken. Als u het

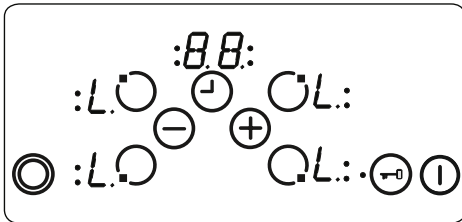
apparaat echter uitschakelt, kunt u het niet opnieuw opstarten zonder het te ontgrendelen.

Na 2 seconden  ingedrukt te hebben gehouden, verdwijnt de indicator voor Toetsvergrendeling. De kookplaatbesturing is nu ontgrendeld en kan in normale volgorde worden bediend.

Kinderslot

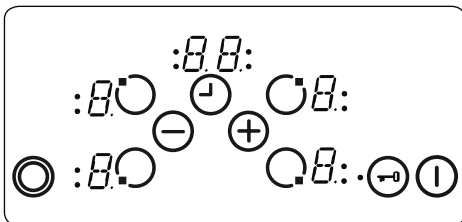
Het kinderslot vergrendelt het apparaat met een meervoudig stappenproces. Het kinderslot in- en uitschakelen is alleen beschikbaar in de S-stand.

Eerst moet u op  drukken tot de zoemer een toon geeft, daarna moet u  en  gedurende minstens 0,5 seconden, maar niet langer dan 1 seconde, tegelijkertijd indrukken. Daarna kan het apparaat worden vergrendeld door het aanraken van de toets . Alle kookzonedisplays geven "L" weer als bevestiging.



Als de kookwekker nog loopt, gaat deze door tot '00' wordt bereikt en geeft de timer een piepsignaal. Na de bevestiging dat de timer is afgelopen, wordt het apparaat volledig vergrendeld. Geen van de toetsen kunnen worden gebruikt zolang het apparaat is vergrendeld.

Het kinderslot kan op dezelfde manier worden gedeactiveerd als het wordt geactiveerd. Na het indrukken van  hoort u een pieptoon. Daarna moeten  en  gelijktijdig worden ingedrukt gedurende 0,5 seconde en vervolgens alleen . Als bevestiging voor het succesvol ontgrendelen, wordt "L" niet langer weergegeven.



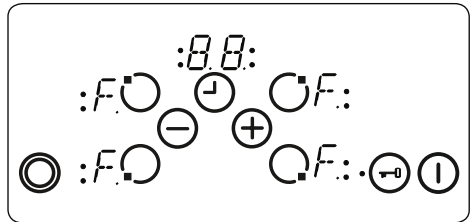
Drukknopbediening veiligheidsfuncties

Het apparaat is voorzien van de volgende veiligheidsfuncties om onbedoelde handelingen te voorkomen.

Sensorbeveiliging

Bewaking van de toetsen is inbegrepen om ongewenste bediening van de toetsen van het apparaat te voorkomen. Wanneer één of meer knoppen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, is er een hoorbaar geluid te horen dat wijst op een verkeerde bediening (pot of ander voorwerp dat op de knop is geplaatst, sensorstoring enz.) en schakelt het apparaat uit.

De veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaat in de S-stand komt. Een "F" knippert in alle kookzonedisplays.



Als er restwarmte aanwezig is, wordt deze op alle andere kookzonedisplays weergegeven.

De bediening van de kookplaat gaat dan naar de S-stand. Tegelijkertijd klinkt er een zoemer. Na 10 minuten stopt de zoemer.

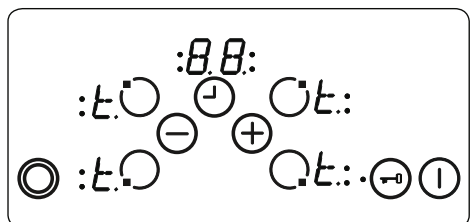
Als er geen onjuiste bediening is, verdwijnen zowel de visuele als de hoorbare signalen.

Oververhittingsbeveiliging

Doordat de bedieningsknoppen zich zeer dicht bij de kookzone in het midden van de voorkant van de kookplaat bevinden, kan het voorkomen dat een verkeerd geplaatste pan niet wordt gevoeld door de sensorbeveiliging (die geen knop afdekt) en de kookplaat tot een zeer hoge temperatuur verhit, waardoor het glas en de knoppen gevaarlijk zijn om aan te raken.

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur voortdurend bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als er oververhitting optreedt.

Dit wordt aangegeven met de letter "t" op het kookzonedisplay totdat de temperatuur daalt.



Als de temperatuur is gedaald, verdwijnt de "t" op het kookzonedisplay en de bedieningseenheid van de kookplaat komt terug in de S-stand te staan. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door (I) in te drukken.

Beperkingen van de bedieningstijd

De bedieningseenheid van de kookplaat bevat een beperking van de bedieningstijd. Als de warmteinstelling voor een kookzone gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (gedurende 10 seconden wordt een "0" weergegeven. Er kan nog restwarmte aanwezig zijn. De beperking van de bedieningstijd is afhankelijk van de geselecteerde warmtestand.

Als er een timer aan de kookzone was gekoppeld, wordt "00" gedurende 10 seconden op het timerdisplay weergegeven. Daarna wordt het timerdisplay uitgeschakeld.

Nadat een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld, zoals hierboven beschreven, kan de kookzone worden gebruikt en wordt de maximale bedieningstijd voor deze warmtestand toegepast.

Restwarmtefuncties

Na de bereidingsprocessen, wordt er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. Het apparaat kan ruw berekenen hoe warm dit glas is. Indien de berekende temperatuur hoger is dan + 60 °C, dan wordt dit op het desbetreffende verwarmingsdisplay aangegeven. Na het uitschakelen van de verwarming of de kookplaatregeling wordt de weergave van de restwarmte weergegeven zolang de berekende temperatuur van de verwarming > + 60 °C is.

De indicator van de restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes. Wanneer de kookplaat na een stroomonderbreking van spanning wordt voorzien, knippert de indicator van het display voor restwarmte. Als een kookzone een restwarmte van meer dan +60 °C had voordat de stroomonderbreking plaatsvond, knippert het display terwijl de restwarmte blijft of totdat de kookzone wordt geselecteerd voor een andere kookhandeling.

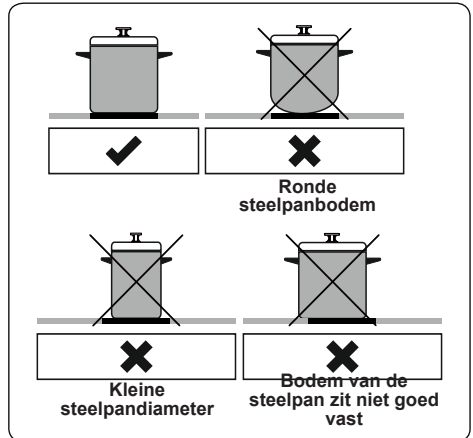
Aanwijzingen en tips

 **Belangrijk:** Als de keramische kookplaten op hogere standen worden gebruikt, kan worden waargenomen dat de verwarmde zones worden in- en uitgeschakeld. Dit komt door een beveiliging die voorkomt dat het glas oververhit raakt. Het in- en uitschakelen van sommige gerechten bij het koken op hoge temperaturen is heel normaal, veroorzaakt geen schade aan de

kookplaat en weinig vertraging in de kooktijd.

WAARSCHUWING:


- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de kookzone.
- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke bodem.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is voor u deze op de kookplaat plaatst.
- Wanneer de kookzone in werking is, is het van belang dat de pan correct in het midden van de zone staat.
- Gebruik om energie te besparen nooit een pan met een kleinere diameter dan de kookplaat die u gebruikt.



- Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het glaskeramisch oppervlak.
- Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Houd kinderen en dieren buiten bereik van de in werking zijnde kookplaat en houdt ze uit de buurt totdat deze na gebruik volledig is afgekoeld.
- Als u een barst op het kookoppervlak ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en door een erkend servicedienst worden vervangen.


5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING


 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geleverde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.


 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op



de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/ deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elk display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Het kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.




6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO


1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2. Avvertenze per l'installazione	7
1.3. Precauzioni durante l'uso	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione	8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del piano cottura.....	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4.USO DEL PRODOTTO.....	15
4.1. Controlli del piano cottura.....	15
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	20
5.1. Pulizia	20
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	22
6.1. Risoluzione dei problemi	22
6.2. Trasporto	22



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.



1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA



- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

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

- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili.

Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

⚠ ATTENZIONE: Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente

deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE



- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici.

Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.

- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.

  Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.

1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE


- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.

- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

CE Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta

l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

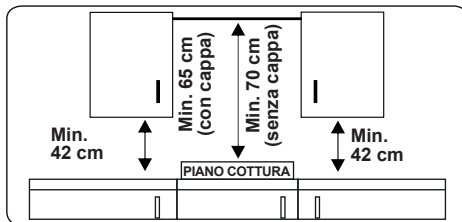
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità, e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



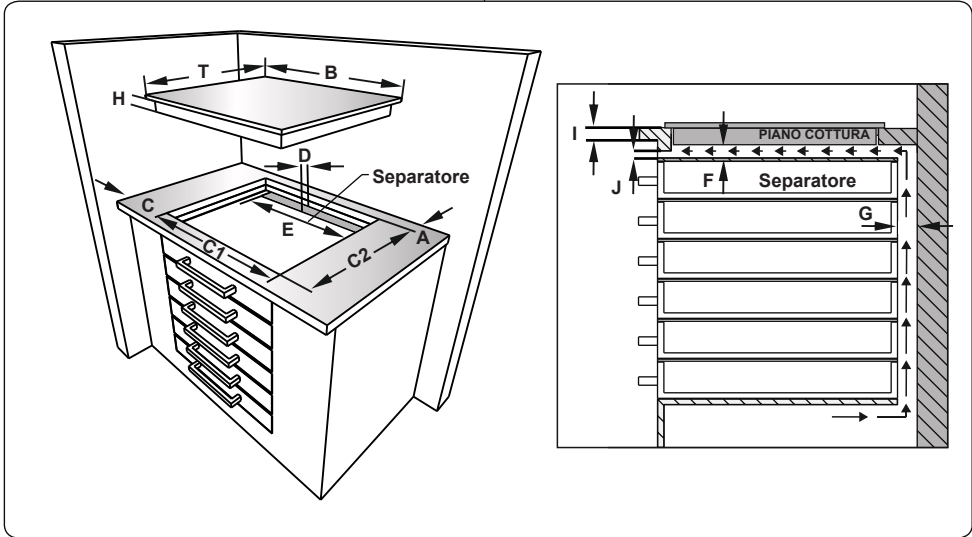
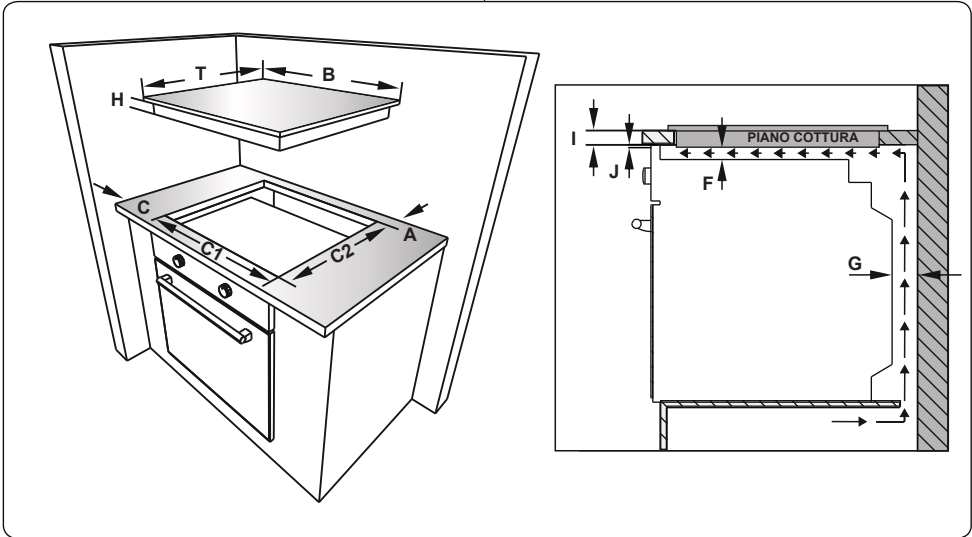
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è raggiungibile con le mani, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.

2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

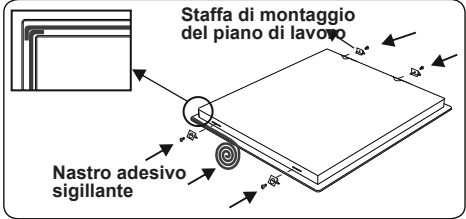
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- Deve essere predisposto un alloggiamento dove si vuole collocare il piano cottura che dovrà rispettare i seguenti parametri:

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo.



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del

prodotto.

- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

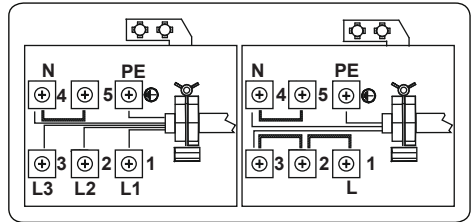
2.3. COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.

- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.

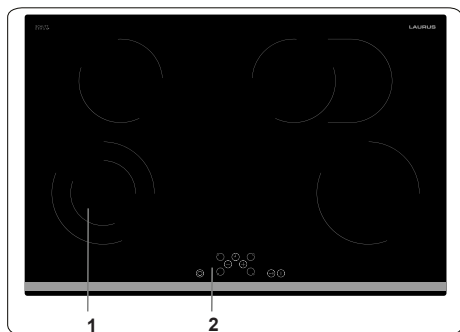


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti

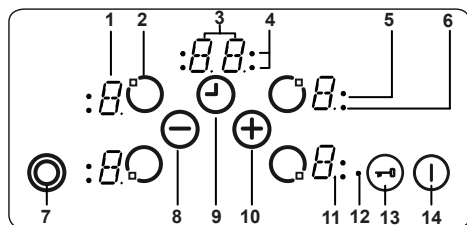


1. Piastra in vetroceramica
2. Pannello dei comandi

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

L'apparecchio si aziona tramite la pressione dei tasti appropriati. La pressione di ogni tasto è seguita da un segnale acustico.



- 1- Display dell'elemento riscaldante
- 2- Attivazione/disattivazione elemento riscaldante
- 3- Display del timer
- 4- Indicatori della funzione timer della zona di cottura
- 5- Indicatore doppia zona
- 6- Indicatore tripla zona
- 7- Selezione doppia/tripla zona
- 8- Diminuzione dell'impostazione del calore/timer
- 9- Attivazione/disattivazione timer
- 10- Aumento dell'impostazione del calore/timer
- 11- Punto decimale
- 12- Indicatore blocco tasti
- 13- Blocco tasti
- 14- On/Off (Accensione/Spegnimento)

Descrizione delle modalità	
Modalità stand-by	L'alimentazione di rete è applicata al controllo del piano cottura e tutti i display degli elementi riscaldanti sono spenti o è attivo un display del calore residuo.
Modalità operativa	Almeno un display degli elementi riscaldanti mostra un'impostazione del calore tra "0" e "9".
Modalità di blocco	Il controllo del piano di cottura è bloccato.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Se l'apparecchio è in modalità stand-by, viene messo in modalità operativa premendo il tasto On/Off (Accensione/Spegnimento) ① per almeno 1

secondo. Un segnale acustico indica il completamento dell'operazione.

Uno "0" apparirà su tutti i display degli elementi riscaldanti e tutti i punti decimali corrispondenti agli elementi riscaldanti lampeggeranno (1 secondo acceso, 1 secondo spento).

Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, i display di tutti gli elementi riscaldanti si spegneranno.

Se i display vengono spenti, l'elemento riscaldante passerà alla modalità stand-by.

Se il tasto ① viene premuto per più di 2 secondi in modalità operativa (B-Mode), l'apparecchio si spegnerà e tornerà alla modalità stand-by (S-Mode). L'apparecchio può essere spento premendo ① in qualsiasi momento, anche se altri tasti vengono premuti contemporaneamente.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato con una "H" nel corrispondente display dell'elemento.

Selezione di un elemento riscaldante

Se viene selezionato un singolo elemento riscaldante con il tasto Attivazione/disattivazione elemento riscaldante ② corrispondente, il punto decimale del display dell'elemento riscaldante lampeggia. Per l'elemento riscaldante selezionato è possibile impostare il livello di calore tra 1 e 9 premendo i tasti di impostazione del calore ⑧ o ⑨.

I tasti devono essere premuti entro 3 secondi dalla selezione di un elemento riscaldante, altrimenti la selezione viene cancellata e il punto decimale del riscaldamento si spegne. Se non vengono eseguite ulteriori operazioni entro 10 secondi, l'elemento riscaldante tornerà in modalità stand-by.

L'impostazione del calore può sempre essere modificata premendo ⑧ o ⑨. Le impostazioni disponibili sono comprese tra 1 e 9.

Ogni operazione effettuata tramite tasto o ogni modifica del display è accompagnata da un segnale acustico.

Accensione della Doppia zona e Tripla zona

Accensione della Doppia zona

L'attivazione della doppia zona si effettua premendo il tasto ⑦. Dopo che è stato selezionato l'elemento riscaldante desiderato. Questo sarà confermato da un segnale acustico. Allo stesso tempo,

l'indicatore doppia zona corrispondente si illuminerà. Una seconda pressione del tasto commuterà lo stato della doppia zona, modificandolo da attivo a non attivo, e così via.

La zona estesa (doppia zona) può essere attivata solo dopo aver impostato un livello di calore tra 1 e 9 sulla zona base dell'elemento riscaldante.

Accensione della Tripla zona

Una doppia o tripla zona può essere attivata solo se la zona base di un elemento riscaldante è stata impostata a un livello di calore compreso tra 1 e 9 e selezionato l'elemento riscaldante (questo sarà indicato dal punto illuminato).

Se viene premuto il tasto \odot , viene emesso un segnale acustico e l'indicatore doppia zona si illumina. Se il tasto \odot viene premuto nuovamente, verrà emesso un altro segnale acustico e la tripla zona si attiverà. L'indicatore della tripla zona si illuminerà e la tripla zona verrà accesa.

Premendo nuovamente il tasto \odot si disattiverà la tripla zona dell'elemento riscaldante. Ogni operazione provoca un cambiamento di stato delle zone doppia e tripla nel seguente modo: doppia zona accesa, tripla zona accesa, tutte le zone estese spente, doppia zona accesa, tripla zona accesa, tutte le zone accese e così via.

Impostazione del livello di cottura con e senza funzione Boost

Tutti gli elementi riscaldanti sono dotati della funzione Boost (incremento del calore).

Se il riscaldamento Boost è attivo, l'elemento riscaldante funzionerà con la massima potenza per il periodo di riscaldamento Boost che è dipendente dall'impostazione del calore selezionata. Questo sarà indicato da una "A" lampeggiante in alternanza con il valore di impostazione del calore sul display dell'elemento riscaldante (es. 0.5 sec "A" e 0.5 sec "9"). Una volta terminato il periodo di riscaldamento Boost, verrà indicata solo l'impostazione del calore.

Se il riscaldamento Boost deve essere utilizzato per un elemento riscaldante, il livello 9 deve essere selezionato premendo il tasto \ominus a partire dal livello 0. Dopo aver impostato il riscaldamento al livello 9, verrà visualizzato "A" in alternanza con il 9. Ciò significa che il livello 9 e l'aumento di calore è ora attivo.

Il riscaldamento Boost può essere disattivato premendo il tasto \ominus fino a quando appare l'impostazione di calore "0".

Se è necessario, il riscaldamento Boost può essere attivato premendo il tasto \oplus .

Se l'impostazione di calore è impostata sul livello 9, sul display dell'elemento riscaldante lampeggerà "A/9".

Spegnimento individuale degli elementi riscaldanti

Un elemento riscaldante può essere spento in 3 modi diversi:

- Premendo contemporaneamente i tasti \oplus e \ominus
- Riducendo l'impostazione del calore fino allo "0" premendo il tasto \ominus
- Utilizzando la funzione timer di spegnimento per l'elemento riscaldante corrispondente.

Pressione simultanea dei tasti \oplus e \ominus

L'elemento riscaldante corrispondente deve essere scelto tramite il tasto Attivazione/disattivazione elemento riscaldante \odot , dopodiché il punto decimale del relativo display lampeggerà. Per spegnere l'elemento riscaldante devono essere premuti simultaneamente i tasti \oplus e \ominus . Verrà emesso un segnale acustico e sul display dell'elemento riscaldante comparirà "0".

Se il timer è attivo per l'elemento riscaldante selezionato, verrà visualizzato "0" nel display dell'elemento riscaldante e anche nel relativo indicatore del timer della zona di cottura. La funzione timer e il relativo display si spegneranno entrambi.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato da una "H" nel display di impostazione del calore.

Riduzione a "0" del calore premendo il tasto \ominus

L'elemento riscaldante può essere anche spento riducendo l'impostazione del calore su "0". Quando il display dell'elemento riscaldante indica "0", anche il relativo punto decimale viene disattivato.

La disattivazione di un elemento riscaldante attivo fa sì che non solo lo "0" appaia sul display dell'elemento riscaldante, ma anche il relativo indicatore del timer della zona di cottura e il display del timer si spengono.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante,

questo sarà indicato da una "H" nel display di impostazione del calore.

Uso della funzione timer di spegnimento per l'elemento riscaldante corrispondente

Al termine del conto alla rovescia fino allo zero, il timer si fermerà. Il display dell'elemento riscaldante corrispondente mostrerà "0" e il display del timer mostrerà "00". L'indicatore della zona di cottura corrispondente si spegnerà.

Anche un eventuale indicatore di selezione di zona doppia/tripla assegnata si spegnerà se è attivo.

Inoltre, quando il timer si ferma verrà emesso un segnale acustico. Premendo un qualsiasi tasto è possibile silenziare il timer.

Funzione timer

Il timer offre le seguenti funzionalità.

Il controllo può attivare tutti i timer della zona cottura e 1 timer contaminuti (non assegnato a un elemento riscaldante) contemporaneamente.

Tutti i timer possono essere utilizzati solo in modalità operativa (B-Mode). Un timer della zona cottura può essere assegnato a un elemento riscaldante attivo impostato a un livello compreso tra 1 e 9. Il contaminuti è indipendente da qualsiasi elemento riscaldante.

Per utilizzare entrambe le funzioni, è necessario attivare la funzione timer utilizzando il tasto Attivazione/disattivazione timer \odot .

Toccando il tasto \odot per la prima volta dopo aver attivato gli elementi riscaldanti, si controlla il contaminuti (nessun indicatore di zona di cottura lampeggia, sono tutti accesi o spenti).

Toccando il tasto \odot una seconda volta si assegnerà un timer a uno degli elementi riscaldanti attivati. L'indicatore della zona di cottura lampeggerà.

Toccando di nuovo il tasto \odot , si assegnerà il timer seguente all'elemento riscaldante attivo successivo in senso orario, e così via.

Timer contaminuti

Indipendentemente dal fatto che un elemento riscaldante sia stato attivato o meno, il contaminuti può essere azionato tramite la pressione del tasto \odot e viene visualizzato "00" a indicare che il timer è attivo. Il punto decimale sul display del timer indica che ora possono essere utilizzati i tasti \oplus e \ominus per impostare il

valore del timer.

Il contaminuti può essere selezionato quando tutti gli indicatori della zona di cottura sono accesi o spenti (nessun indicatore di zona di cottura lampeggia).

Il valore del timer può essere impostato tramite i tasti \oplus e \ominus . Il timer contaminuti inizierà il conto alla rovescia una volta impostato.

Il contaminuti non può essere fermato spegnendo l'apparecchio o attivando la funzione di blocco tastiera, e continuerà il conto alla rovescia.

Una volta raggiunto "00" verrà emesso un segnale acustico. È possibile interrompere il segnale acustico premendo un qualsiasi tasto.

Timer zona di cottura

I timer della zona di cottura possono essere impostati solo per gli elementi riscaldanti attivi (il livello del calore deve essere impostato tra 1 e 9).

Toccando il tasto \odot , per la prima volta si attiva il contaminuti. Dopo aver toccato il tasto \odot una seconda volta, il timer verrà assegnato a una zona cottura attiva. Questo sarà indicato dall'accensione dell'indicatore della zona di cottura corrispondente.

Toccando di nuovo il tasto \odot dopo aver attivato il primo timer della zona cottura, si attiverà il timer per la successiva zona di cottura attiva in senso orario. Questo sarà indicato dall'indicatore lampeggiante della zona cottura.

La pressione dei tasti \oplus e \ominus consente di impostare il valore del timer per la zona cottura.

Il timer della zona di cottura impostato per primo verrà indicato dall'accensione dell'indicatore della zona di cottura.

Toccando ancora il tasto \odot , è possibile assegnare altri timer ad altri elementi riscaldanti attivi.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si esaurirà successivamente. L'assegnazione del timer viene visualizzata da un indicatore di zona di cottura lampeggiante. Il numero di timer in esecuzione viene indicato dal numero di indicatori della zona di cottura illuminati.

Premendo in successione il tasto \odot , è possibile visualizzare i valori del timer per la zona cottura e il contaminuti.

L'assegnazione è sempre mostrata dall'indicatore della zona di cottura lampeggiante. Se nessun indicatore della zona di cottura lampeggia, il tempo del contaminuti viene visualizzato nel display del timer a 2 cifre.

Tutti i timer della zona di cottura possono essere cancellati impostando l'apparecchio in modalità stand-by (S-Mode) utilizzando il tasto **1**. Il contaminuti non verrà cancellato, continuerà nel conto alla rovescia.

Per cancellare un timer in modalità operativa (B-Mode), selezionare prima il timer utilizzando il pulsante Attivazione/disattivazione timer **4** finché sul display non viene visualizzato il timer desiderato. Il valore può essere cancellato in 2 modi diversi:

- Diminuendone il valore, premendo il tasto **-** fino a visualizzare "00" sul display del timer.
- Premendo contemporaneamente i tasti **+** e **-** per 0,5 secondi fino a visualizzare "00" sul display del timer.

Quando il timer raggiunge "00", il livello di calore corrispondente verrà impostato su "00". La scadenza del timer della zona di cottura o del timer contaminuti viene indicata da un segnale acustico. Questo può essere interrotto premendo un qualsiasi tasto.

Blocco tasti

La funzione di blocco tasti viene utilizzata per impostare sull'apparecchio la "modalità sicura" sull'apparecchio durante il funzionamento. Non sarà possibile effettuare alcuna regolazione toccando i tasti (ad esempio le impostazioni di calore). Sarà solo possibile spegnere l'apparecchio.

La funzione di blocco si attiva se il tasto di blocco tasti **↔** viene premuto per almeno 2 secondi. Questa operazione viene confermata da un segnale acustico. Ad attivazione avvenuta, l'indicatore di blocco tasti lampeggia e l'elemento riscaldante è bloccato.

L'elemento riscaldante può essere bloccato solo in modalità operativa (B-Mode).

Se l'elemento riscaldante è bloccato, è possibile utilizzare solo il tasto **1**. Tutti gli altri tasti sono bloccati. Se viene premuto un altro tasto in modalità di blocco, verrà emesso un segnale acustico e l'indicatore di blocco tasti lampeggerà. Sarà possibile

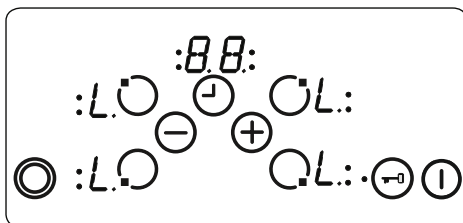
solo l'operazione di spegnimento, premendo il tasto **1**. Tuttavia, se si spegne l'apparecchio, non può essere riavviato nuovamente senza essere sbloccato.

Dopo aver premuto per 2 secondi il tasto **↔**, l'indicatore di blocco tasti scompare. Ora il piano di cottura è sbloccato e può essere utilizzato normalmente.

Sicurezza bambini

La funzione Sicurezza bambini viene utilizzata per bloccare l'apparecchio tramite un complicato processo a più fasi. La sicurezza bambini (e il relativo sblocco) è disponibile solo in modalità stand-by.

Innanzitutto, deve essere premuto il tasto **1** fino a quando viene emesso un segnale acustico, quindi devono essere premuti simultaneamente i tasti **+** e **-** per almeno 0,5 secondi, ma non più di 1 secondo. Successivamente, l'apparecchio può essere bloccato toccando il tasto **+**. Come conferma, tutti i display mostreranno "L".



Se il timer contaminuti è ancora in funzione, continuerà fino a quando viene raggiunto "00" ed emetterà un segnale acustico. Dopo la conferma del completamento del timer, l'apparecchio sarà completamente bloccato. Nessuno dei tasti potrà essere utilizzato finché l'apparecchio rimane bloccato.

La sicurezza bambini può essere disattivata nello stesso modo con cui è stata attivata. Dopo aver premuto il tasto **1** viene emesso un segnale acustico e devono essere premuti simultaneamente i tasti **+** e **-** per almeno 0,5 secondi, seguiti dalla sola pressione del tasto **-**. A conferma dell'avvenuto sblocco, "L" non sarà più visualizzato.

il vetro. Se la temperatura calcolata è superiore a + 60° C, questo verrà indicato dal display dell'elemento riscaldante corrispondente. Dopo aver spento l'elemento riscaldante o il controllo del piano di cottura, sul display verrà indicato calore residuo finché la temperatura calcolata dall'elemento riscaldante è > +60° C.

L'indicatore del calore residuo ha la priorità più bassa e viene sovrascritto da ogni altro valore visualizzato, durante lo spegnimento di sicurezza e la visualizzazione di codici di errore. Quando viene fornita tensione al piano cottura dopo un'interruzione di corrente, l'indicatore del calore residuo lampeggia. Se un elemento riscaldante ha rilevato un calore residuo superiore a + 60° C prima dell'interruzione di corrente, il display lampeggerà fino al perdurare del calore residuo o finché non verrà selezionato l'elemento riscaldante per un'altra operazione di cottura.

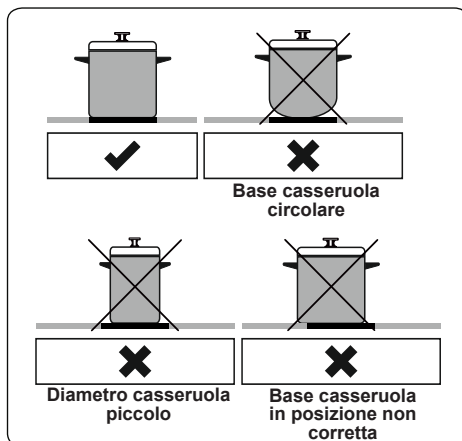
Consigli e suggerimenti

Importante: quando le piastre in vetroceramica funzionano con livelli di calore più elevati, è possibile vedere le aree riscaldate accendersi e spegnersi. Ciò è dovuto a un dispositivo di sicurezza che impedisce il surriscaldamento del vetro.

Alcuni spegnimenti e riaccensioni durante la cottura a temperature elevate sono abbastanza normali, ma non causano danni al piano cottura e introducono solo un leggero ritardo nei tempi di cottura.

! PERICOLO:

- Non utilizzare mai il piano senza pentole sulla zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole piatte e con una base sufficientemente spessa.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo sul piano cottura.
- Mentre la zona di cottura è in funzione, è importante assicurarsi che il piatto sia centrato correttamente sopra la zona.
- Al fine di risparmiare energia, non utilizzare mai una pentola con un diametro diverso rispetto alla piastra riscaldante utilizzata.



- Non utilizzare pentole con fondo ruvido in quanto possono graffiare la superficie in vetroceramica.
- Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole per evitare dispersioni di calore.
- La temperatura delle parti accessibili potrebbe aumentare quando l'apparecchio è in funzione. Tenere i bambini e gli animali lontani dal piano cottura durante il funzionamento e fino a quando non si è completamente raffreddato dopo il funzionamento.
- Se si nota una crepa sul piano cottura, questo deve essere immediatamente spento e sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

! PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detersivi in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detersivi abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della

cucina.



Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.



Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

PERICOLO: Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.



Non utilizzare detergenti per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.
- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.

I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla

superficie.

2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.

3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.



Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.

6.2. TRASPORTO


Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	6
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	10
2.1. Instalación de encimera.....	10
2.2. Conexión eléctrica y seguridad	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Control de encimera	14
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	19
5.1. Limpieza	19
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	20
6.1. Solución de problemas.....	20
6.2. Transporte	20



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato, salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlo puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo

debe ser supervisado continuamente.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usar el aparato y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean

compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.



- Se han tomado todas las medidas posibles a fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con los accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de

- estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
 - Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
 - La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3. DURANTE EL USO

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
-   No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
 - Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
 - Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando el aparato.


1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

CE Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea

obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

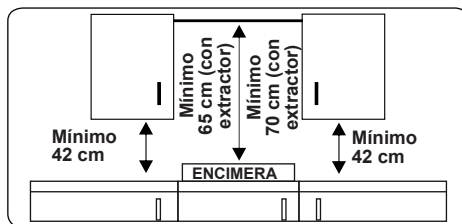
ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarse por una persona de servicio autorizado o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

Instrucciones para el instalador

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizado o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.



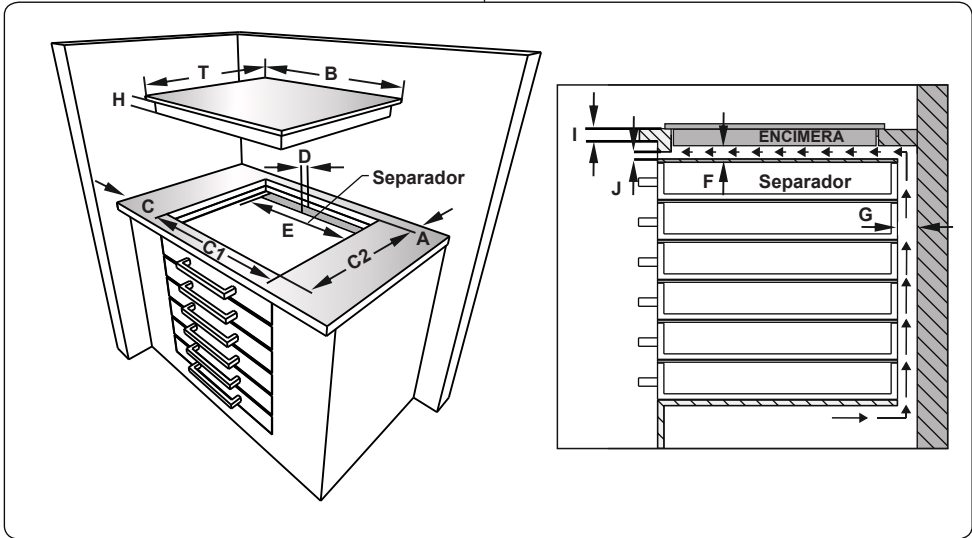
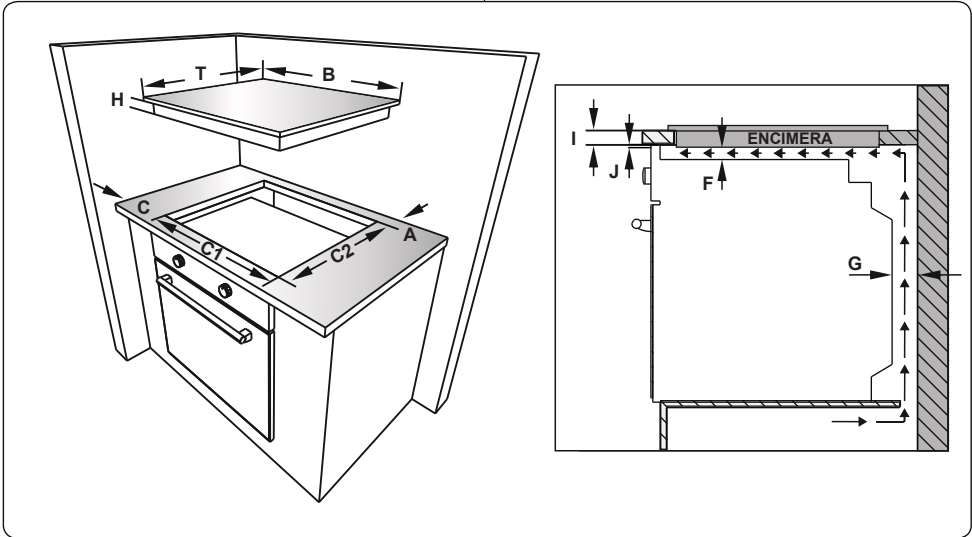
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.

2.1. INSTALACIÓN DE ENCIMERA

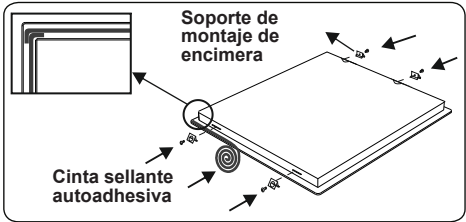
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

B (mm)	780	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41	min. E (mm)	700
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No estire la cinta.



- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del aparato.
- Inserte el aparato en la apertura.

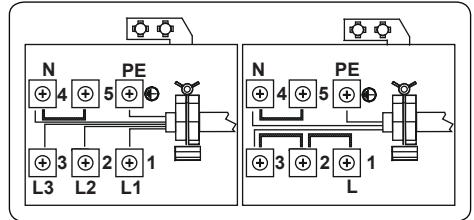
2.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.

- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

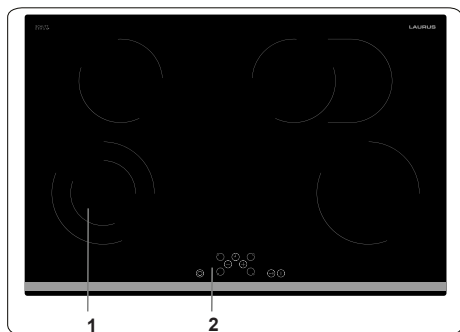


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes

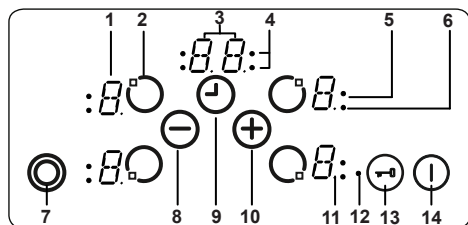


1. Calentador cerámico
2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROL DE ENCIMERA

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena el zumbador.



- 1- Indicador de calentador
- 2- Activar / desactivar calentador
- 3- Indicador de temporizador
- 4- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador
- 5- Indicador de zona dual
- 6- Indicador de zona triple
- 7- Selección de zona doble / triple
- 8- Reducir temperatura / tiempo de temporizador
- 9- Activar/desactivar temporizador
- 10- Aumentar temperatura/tiempo de temporizador
- 11- Separador decimal
- 12- Indicador de bloqueo de teclado
- 13- Bloqueo de teclado
- 14- Encendido / apagado

Descripciones de los modos		
Modo de espera	Modo S	Se aplica el suministro de red al control de la encimera y se apagan los indicadores de todos los calentadores o está activo un indicador de calor residual.
Modo operativo	Modo B	Al menos el indicador de un calentador muestra un valor de entre "0" y "9".
Modo de bloqueo	Modo VR	El control de la encimera se bloquea.

Encender y apagar el aparato

Si el aparato está en modo de espera, se coloca en modo operativo pulsando al menos 1 segundo el botón de encendido/apagado (14). Sonará un zumbador para indicar que la operación se ha realizado correctamente.

Se mostrará "0" en todos los calentadores y parpadearán todos los separadores decimales de los calentadores (1 segundo encendido, 1 segundo apagado).

Si no se realiza ninguna operación en un intervalo de 10 segundos, se apagarán los indicadores de todos los calentadores.

Si se apagan los indicadores, se pondrá el calentador en modo de espera.

Si se pulsa (1) durante más de 2 segundos (en el modo operativo), se apagará el aparato y se volverá a activar el modo S. Se puede apagar el aparato pulsando (1) en cualquier momento, aunque se pulsen otros botones al mismo tiempo.

Si hay calor residual de un calentador, se indicará en el indicador del calentador correspondiente.

Seleccionar un calentador

Si se selecciona un único calentador mediante el botón de activar/desactivar calentador correspondiente (2), parpadeará el separador decimal del indicador del calentador. Puede seleccionar la temperatura del calentador seleccionado entre 1 y 9 pulsando los botones de ajuste de temperatura (+) o (-).

Estos botones deben pulsarse en un intervalo de 3 segundos; de lo contrario, se borra la selección del calentador y desaparece el punto (separador decimal) de ajuste de temperatura.

Si no se realiza ninguna operación en un intervalo de 10 segundos, se volverá a activar el modo S para el calentador.

La temperatura se puede cambiar en cualquier momento pulsando los botones (+) o (-). Los valores disponibles son del 1 al 9.

Cada vez que se pulse un botón o se cambie un indicador, sonará el zumbador.

Encender las zonas dual y triple

Encender la zona dual


La activación de la zona dual se realiza tras seleccionar el calentador deseado pulsando (7). El zumbador sonará a modo de confirmación. Al mismo tiempo se iluminará el indicador de zona dual correspondiente. Si se toca una segunda vez, se cambia el estado de la zona dual. Cambiará de zona dual encendida a zona dual apagada y así sucesivamente.


La zona de extensión solo se puede activar después de que se haya establecido un nivel de temperatura de entre 1 y 9 en la zona básica del calentador.

Encender la zona triple

Una zona dual o triple solo se puede encender si se ha establecido un nivel de temperatura de entre 1 y 9 para la zona básica de un calentador y dicho calentador se encuentra seleccionado (lo cual se indica mediante la iluminación del separador decimal).

Si se pulsa (6), sonará la señal y se iluminará el indicador de zona dual. Si se


vuelve a pulsar  otra vez, volverá a sonar el zumbador y se activará el calentador triple. El indicador de zona triple se iluminará y se activará la zona triple.


Si se vuelve a pulsar , se apagará la zona triple del calentador. Cada operación hace que cambie el estado de las zonas dual y triple de la siguiente manera: zona dual enc., zona triple enc., todas las zonas extendidas apagadas, zona dual enc., zona triple enc., zona dual enc., y así sucesivamente.


Seleccionar la temperatura sin la función Booster

Todos los calentadores disponen de la función Booster.

Si está activa la función Booster, el calentador trabajará a la máxima potencia durante el período de tiempo de la función Booster, que depende del nivel de temperatura seleccionado. Esto se indica mediante la letra "A" parpadeando, alternando con el nivel de temperatura seleccionado (p. ej., 0,5 s "A" y 0,5 s "9") en el indicador del calentador. Una vez que se haya agotado el tiempo de la función Booster, solo se mostrará el nivel de temperatura.




Si se utiliza la función Booster para un calentador, debe seleccionarse el nivel 9 pulsando  partiendo del nivel 0. Después de seleccionar el nivel 9 de temperatura, se muestran de forma alternativa la letra "A" y el número 9. Esto significa que están activos el nivel de temperatura 9 y la función Booster.

La función Booster se puede desactivar pulsando  hasta que se muestre el nivel de temperatura "0".




Si se requiere la función Booster, se puede desactivar pulsando . Si se establece el nivel de temperatura en 9. En el indicador de temperatura se muestra parpadeando "A/9".

Apagar calentadores individuales

Un calentador se puede apagar de 3 maneras:

- Pulsando a la vez los botones  y .
- Reduciendo la temperatura hasta el nivel "0" pulsando el botón .
- Usando la función de apagado mediante temporizador del calentador en cuestión.

Pulsar a la vez los botones y

Se debe seleccionar el calentador correspondiente mediante el botón de activar/desactivar calentador . En este momento parpadeará el separador decimal del indicador del calentador. Para apagar el calentador, se deben pulsar a la vez los botones  y . Sonará el zumbador y se mostrará "0" en el indicador de temperatura.

Si está activado el temporizador para el calentador seleccionado, se mostrará "0" en el

indicador del calentador y también el indicador de la zona de cocción del temporizador correspondiente. Se apagará la función de temporizador y el indicador del temporizador.

Si el calentador tiene calor residual, se indicará mediante la letra "H" en el indicador de temperatura.

Reducir la temperatura a "0" pulsando el botón

El calentador también se puede apagar reduciendo la temperatura a "0". Cuando el indicador de un calentador muestra "0", también se apaga el separador decimal asociado del calentador.

Apagar un calentador activo no solo hace que se muestre "0" en el indicador del calentador, sino que también hace que se apaguen el indicador de la zona de cocción del temporizador y el indicador del temporizador correspondientes.

Si el calentador tiene calor residual, se indicará mediante la letra "H" en el indicador de temperatura.

Uso de la función de apagado mediante temporizador del calentador correspondiente

Una vez que el temporizador llega a cero, se detiene. El indicador del calentador correspondiente mostrará "0" y el indicador del temporizador mostrará "00". Desaparecerá el indicador de la zona de cocción del temporizador correspondiente.

También desaparecerá un indicador de selección de zona doble/triple asignado si estuviese activo.


Además, el zumbador sonará cuando se detenga el temporizador. Si se toca cualquier botón, dejará de sonar el temporizador.


Función de temporizador

El temporizador proporciona las siguientes funciones:


El control puede ejecutar al mismo tiempo todos los temporizadores asignados a calentadores y un temporizador de recordatorio de minutos (que no se asigna a un calentador).


Los temporizadores solo se pueden usar en el modo B. Un temporizador de calentador solo se puede asignar a un calentador activo cuyo nivel de temperatura se encuentre entre 1 y 9. El temporizador de recordatorio de minutos no se asocia a ningún calentador.

Para usar ambas funciones, la función de temporizador se debe activar mediante el botón de activar/desactivar temporizador .




Si se toca el botón  por primera vez tras activar los calentadores, se controla el temporizador de recordatorio de minutos (no

parpadea ningún indicador de zona de cocción, sino que todos están encendidos o apagados).



Si se toca el botón  por segunda vez, se asigna un temporizador a uno de los calentadores activados. El indicador de la zona de cocción parpadeará.

Si se vuelve a tocar el botón , se asignará el siguiente temporizador en el sentido de las agujas del reloj al siguiente calentador activo. Y así sucesivamente.

Recordatorio de minutos

No importa si hay un calentador activado o no. El recordatorio de minutos se puede operar pulsando . Se mostrará "00" y se indicará que el temporizador está activo. El punto del separador decimal del indicador del temporizador indica que ya se pueden usar los botones  y  para ajustar el valor del temporizador.

El recordatorio de minutos se puede seleccionar si están encendidos o apagados todos los indicadores de zonas de cocción (no parpadea ningún indicador de zona de cocción).



Con  y  se puede ajustar el valor del temporizador. El temporizador de recordatorio de minutos comenzará la cuenta atrás una vez que se haya ajustado.


El recordatorio de minutos no se puede detener apagando el aparato ni activando la función de bloqueo de teclado; seguirá con la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a "00", sonará el zumbador. Para detener el zumbador, pulse cualquier botón.

Temporizador de calentador

Solo se pueden ajustar los temporizadores de los calentadores activados (el nivel del calentador debe haberse establecido entre 1 y 9).

Al tocar por primera vez , se activa el recordatorio de minutos. Tras tocar  por segunda vez, se asigna el temporizador al calentador activado. Esto se indica mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente.

Si se vuelve a pulsar el botón  tras activar el temporizador del primer calentador, se activará el temporizador para el siguiente calentador que se encuentre activo en el sentido de las agujas del reloj. Esto se indica mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción.


Si se pulsan los botones  y , se puede ajustar el temporizador del calentador.


El valor del temporizador del calentador que se estableció primero se indica mediante la iluminación del indicador de la zona de cocción correspondiente.

Si se toca otra vez el botón , se pueden




asignar más temporizadores a otros calentadores activados.

10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar. La asignación del temporizador se muestra mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción. El número de temporizadores que están en marcha se indica mediante el número de indicadores de zonas de cocción que estén encendidos.

Alternando  puede hacer que se muestren los valores de temporizador del temporizador del calentador y del recordatorio de minutos. La asignación siempre se indica mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción. Si no parpadea el indicador de ninguna zona de cocción, el temporizador de recordatorio de minutos se mostrará en el indicador del temporizador de 2 dígitos.

Todos los temporizadores de calentadores se pueden eliminar activando el modo S del aparato mediante . El temporizador de recordatorio de minutos no se eliminará y seguirá con la cuenta atrás.


Para eliminar un temporizador en el modo operativo, seleccione primero el temporizador usando el botón Activar/Desactivar temporizador hasta que se muestre. El valor se puede eliminar de dos maneras:

- Reduzca su valor pulsando  hasta que se muestre "00" en el indicador del temporizador.
- Pulse  y  al mismo tiempo durante 0,5 segundos hasta que se muestre "00" en el indicador del temporizador.


Una vez que un temporizador llegue a "00", el nivel del calentador correspondiente se establecerá en "0". Cuando termina el temporizador de calentador o el recordatorio de minutos, suena el zumbador, que se puede parar pulsando cualquier botón.

Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se utiliza para activar el "modo seguro" del aparato cuando esté trabajando. No será posible realizar ningún ajuste tocando los botones (como, por ejemplo, modificar la temperatura). Solo se podrá apagar el aparato.

La función de bloqueo se activa si se pulsa al menos 2 segundos el botón de bloqueo de teclado . Sonará el zumbador para indicar que se ha realizado la operación. Si se realiza correctamente la operación, el indicador de bloqueo de teclado parpadea y se bloquea el calentador.

El calentador solo se puede bloquear en el modo operativo (modo B).

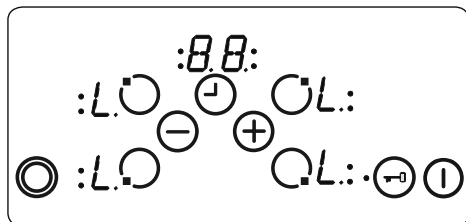
Si está bloqueado el calentador, solo se puede usar el botón . El resto de botones está

bloqueado. Si se pulsa cualquier otro botón en el modo de bloqueo de teclado, sonará el zumbador y parpadeará el indicador de bloqueo de teclado. Solo se puede ejecutar la operación de apagado mediante (1). Sin embargo, si apaga el aparato, no puede reiniciarlo de nuevo sin desbloquear el teclado.

Tras pulsar (2) durante 2 segundos, desaparece el indicador de bloqueo de teclado. En ese momento se desbloquea el control de la encimera y se puede usar con normalidad.

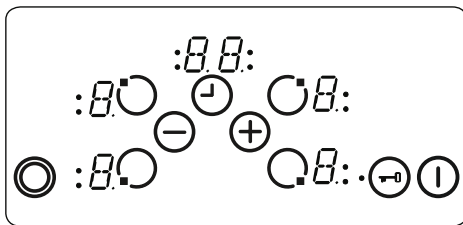
Bloqueo para niños

La función de bloqueo para niños se utiliza para bloquear el aparato mediante un proceso complicado de varios pasos. El bloqueo para niños (y el desbloqueo de este modo) solo está disponible en el modo S. Primero debe pulsarse el botón (1) hasta que suene el zumbador. A continuación, deben pulsarse a la vez los botones (+) y (-) entre 0,5 y 1 segundos. A continuación se puede bloquear el aparato tocando (+). Los indicadores de todos los calentadores mostrarán la letra "L" a modo de confirmación.



Si sigue en marcha el recordatorio de minutos, lo hará hasta llegar a "00", momento en el que sonará el temporizador. Tras confirmar que se ha terminado el tiempo, el aparato quedará totalmente bloqueado. Mientras esté bloqueado el aparato, no se podrá usar ninguno de los botones.

El bloqueo para niños se puede desactivar del mismo modo que se activa. Tras pulsar el botón (1), suena un pitido. Entonces, deben pulsarse a la vez los botones (+) y (-) al menos durante 0,5 segundos y después debe pulsarse solo el botón (-). Dejará de mostrarse la letra "L" para confirmar que se ha desbloqueado correctamente el teclado.



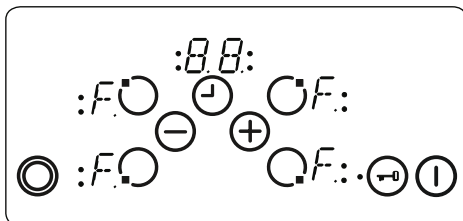
Funciones de seguridad de control táctil

Las siguientes funciones de seguridad están disponibles para evitar operaciones no deseadas.

Corte de seguridad del sensor

Para impedir que se utilicen los botones del aparato de forma no deseada, se incluye un sistema de control de botones. Si se pulsan uno o varios botones durante más de 12 segundos, se emitirá una señal acústica para indicar que se ha realizado una operación incorrecta (se ha colocado un recipiente u otro objeto sobre el botón, se ha producido un fallo del sensor, etc.) y se apagará el aparato.

El apagado de seguridad hará que la encimera pase al modo S. Se mostrará la letra "F" en los indicadores de todos los calentadores.



Si hubiese calor residual, se mostrará en los indicadores de los demás calentadores.

En ese momento el control de la encimera pasará al modo S. Al mismo tiempo sonará el zumbador. El zumbador dejará de sonar cuando hayan transcurrido 10 minutos.

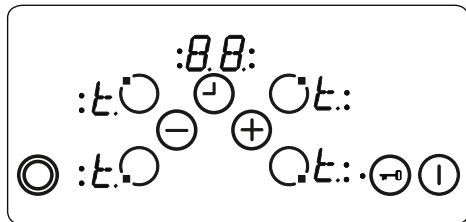
Si no hay presente ninguna operación incorrecta, desaparecerán las señales visuales y sonoras.

Apagado por sobrecalentamiento

Dado que los controles están muy cerca del calentador en el medio de la parte frontal de la encimera, puede suceder que un recipiente para cocinar que se haya colocado mal no sea detectado por el corte de seguridad de sensor (al no cubrir un botón) y la encimera se caliente hasta alcanzar una temperatura muy alta, lo que hace que sea peligroso tocar el cristal y los botones.

Para evitar que se produzcan daños en la unidad de control de la encimera, los controles comprueban constantemente la temperatura y proceden al apagado en caso de sobrecalentamiento.

Este evento se indicará en el indicador del calentador mediante la letra "t" hasta que se reduzca la temperatura.



Una vez que se haya reducido la temperatura, dejará de mostrarse la letra "t" en el indicador del calentador y se volverá a activar el modo S en la unidad de control de la encimera. Esto significa que el usuario puede reactivar el aparato pulsando el botón (1).

Límites de tiempo de funcionamiento

La unidad de control de la encimera tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si el indicador de temperatura de un calentador no se ha modificado durante un determinado intervalo de tiempo, el calentador se apagará automáticamente (se mostrará "0" durante 10 segundos). Puede que quede algo de calor residual). El límite de tiempo de funcionamiento depende del nivel de temperatura seleccionado.

Si se asoció un temporizador al calentador, se mostrará "00" en el indicador del temporizador durante 10 segundos. A continuación se apagará el indicador del temporizador.

Después de que un calentador se haya apagado automáticamente de la forma descrita anteriormente, se puede usar el calentador y se aplicará el tiempo de funcionamiento máximo asociado a este nivel de temperatura.

Funciones de calor residual

Tras finalizar todos los procesos de cocción, queda algo de calor almacenado en el cristal vitrocerámico, denominado "calor residual". El aparato puede calcular aproximadamente lo caliente que está el cristal. Si la temperatura calculada es superior a +60 °C, se indicará en el indicador del calentador correspondiente. Una vez que se haya apagado el calentador o el control de la encimera, se mostrará el indicador de calor residual mientras la temperatura de calentador calculada sea superior a 60 °C.

El indicador de calor residual tiene la prioridad más baja y es sobrescrito por cualquier otro valor del indicador, como durante el apagado de seguridad y la visualización de códigos de error. Cuando se suministra voltaje a la encimera tras

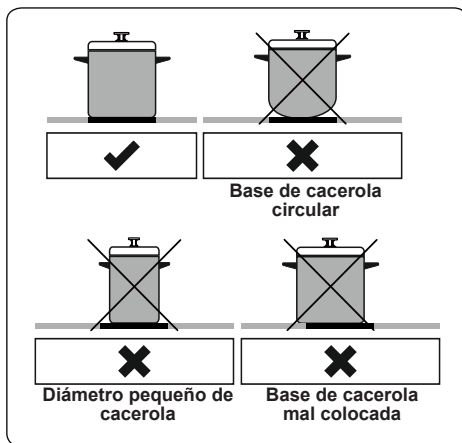
un corte eléctrico, parpadea el indicador de calor residual. Si un calentador tenía un calor residual superior a +60 °C antes de que se produjese el corte eléctrico, el indicador parpadeará mientras el calor residual permanezca en esos valores o hasta que se seleccione el calentador para otra operación de cocción.

Sugerencias y consejos

Importante: Cuando los calentadores cerámicos estén funcionando a los valores de temperatura más altos, puede que parezca que las áreas calentadas se encienden y se apagan. Esto se debe a un dispositivo de seguridad que impide que el cristal se sobrecaliente. Es normal que el aparato se encienda y apague algunas veces al cocinar a temperaturas altas. No se daña la encimera y los tiempos de cocción aumentan muy poco.

⚠ ADVERTENCIA:

- Nunca use la encimera sin haber colocado las cacerolas en las zonas de cocción que se vayan a usar.
- Solo deben usarse cacerolas planas con una base lo suficientemente gruesa.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla en la encimera.
- Cuando una zona de cocción esté activa, es importante asegurarse de que la cacerola esté debidamente centrada sobre dicha zona.
- Para ahorrar electricidad, no use nunca una cacerola con un diámetro diferente al de la placa de cocción que se esté usando.



- No use cacerolas con fondos ásperos, ya que pueden rayar la superficie cerámica del cristal.
- Siempre que sea posible, tape las cacerolas con su tapa.

- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento. Mantenga tanto a niños como animales alejados de la encimera mientras esta esté funcionando y hasta que se haya enfriado tras usarla.
- Si detecta una grieta en la encimera, apáguela de inmediato y solicite a un técnico de servicio autorizado que la cambie.


5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA


 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.


 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.


 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpiieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.

 **ADVERTENCIA:** Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

 No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto

de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.


- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.


Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpiieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.

6.2. TRANSPORTE






Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Installation of the Hob.....	9
2.2 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Control of Hob	13
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any

other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of

100°C.

- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

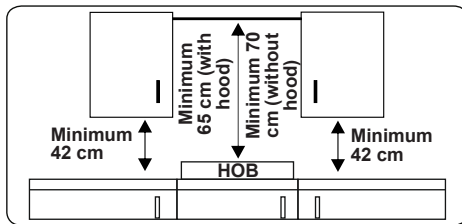
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

Instructions for the Installer

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



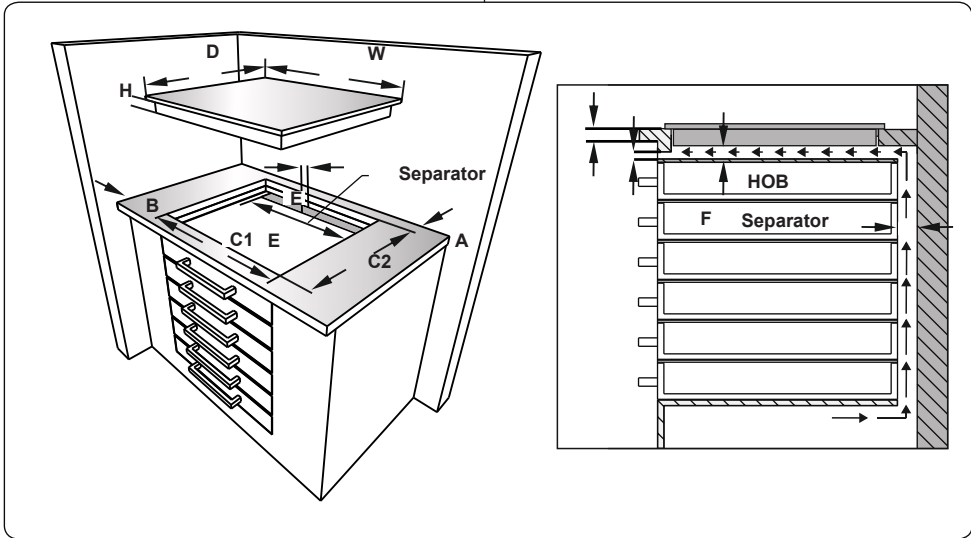
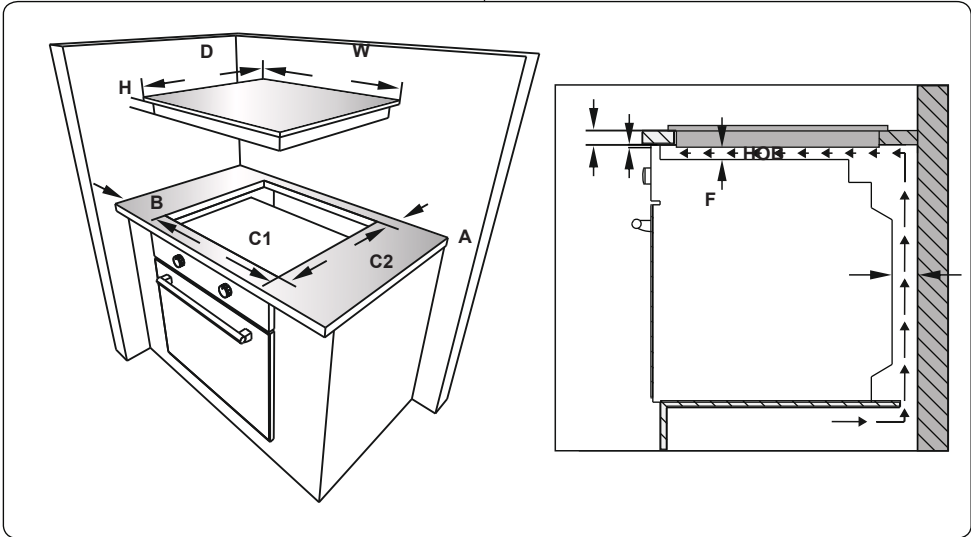
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

2.1 INSTALLATION OF THE HOB

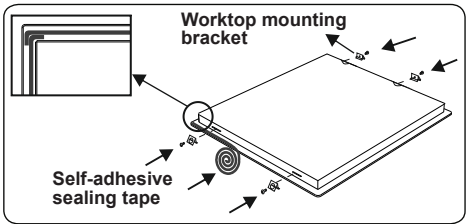
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

W (mm)	780	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	41	E (mm)	10
C1 (mm)	750	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.

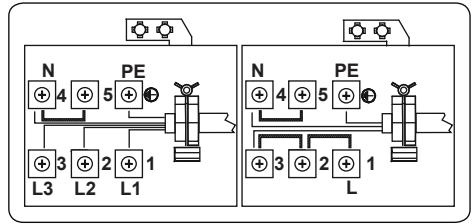
- Insert the appliance into the aperture.

2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

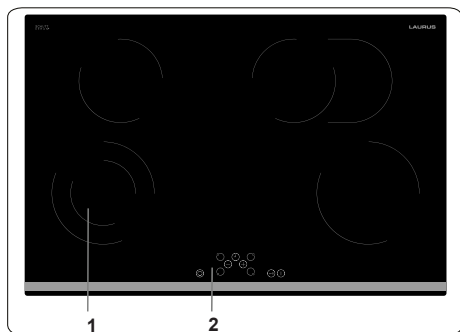


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components

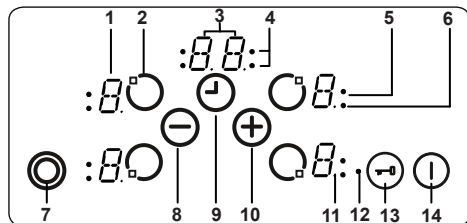


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 CONTROL OF HOB

The hob is controlled by the pressing the appropriate electronic button. Each button press is followed by a buzzer sound.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Timer display
- 4- Timer function cooking zone indicators
- 5- Dual zone indicator
- 6- Triple zone indicator
- 7- Dual/triple zone selection
- 8- Heat setting/timer decrease
- 9- Activate/Deactive timer
- 10- Heat setting/timer increase
- 11- Decimal point
- 12- Key lock indicator
- 13- Key lock
- 14- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	Mains supply is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Turn on and Turn off the Appliance

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button (1) for at least 1 second. A buzzer sound indicates the successful operation.

On all heaters a "0" will appear and all decimal points of the heaters will flash (1 sec on, 1 sec off).

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will

be sent into Stand-By mode.

If (1) is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance is switched off and is sent into S-Mode again. The appliance can be turned off by pressing (1) at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display.

Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button (2) the decimal point of the Heater Display flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by pressing the Heat Setting Buttons (8) or (9).

The buttons must be pressed within 3 seconds, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (decimal point). If there is no further operation within 10 seconds, the heater reverts back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing (8) or (9). The available settings are between 1-9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

Turn on Dual and Triple Zones

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is carried out after selecting the desired heater by pressing (7). This is confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator illuminates. Touching for a second time, toggles the status of the dual zone; it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can only be activated after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zone

A dual or triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater is set to a level between 1–9 and the heater is selected (this is indicated by the dot being illuminated).

If (6) is pressed, the signal sounds and the Dual Zone Indicator is illuminated. If (6) is pressed once again, there is another buzzer and the triple heater is switched on. The Triple Zone Indicator will be illuminated and the triple zone will be energized.

Pressing (6) again will switch off the triple zone of the heater. Each operation causes

a status change of the dual/triple zones in the following manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, which is dependent on the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0.5 sec "A" and 0.5 sec "9") in the heater display. Once the heat boost time has ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost is to be used for a heater, level 9 must be selected by pressing ⊖ starting from level 0. After setting the heat to level 9, "A", will be displayed alternating with the 9. This means that level 9 and heat boost is now active.

The heat boost can be turned off by pressing ⊖ until heat setting "0" appears.

If the heat boost is required, it can be activated by pressing ⊕. If the heat setting is set to level 9. In the heat display "A/9" flashes.

Turn Off Individual Heaters

A heater can be turned off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of ⊕ and ⊖ buttons
- Reduction of the heat setting to "0" by pressing the ⊖ button
- Use of the timer turn off function for the corresponding heater

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button ⊖, the Decimal Point of the related Heater Display flashes. To turn off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously. A buzzer sounds and "0" appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater display and also the related timer Cooking Zone Indicator. The Timer Function and the Timer Display is turned off.

If there is any residual heat for the heater,

this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to "0" by operating ⊖ button.

The heater can also be turned off by reducing the heat setting to "0". When a Heater Display indicates "0", the associated Decimal Point of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater causes not only "0" to appear in the Heater Display, but also the related timer Cooking Zone Indicator and the Timer Display to turn off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Use of timer turn off function for corresponding heater

After counting down to zero, the timer stops. The corresponding heater shows '0' in the Heater Display and the Timer Display shows "00". The corresponding timer Cooking Zone Indicator disappears.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator also disappears if it is active.

Additionally the buzzer sounds when the timer stops. Touching any button will silence the timer.

Timer Function

The timer provides following features:

The control can run all heater assigned timers and 1 minute minder (which is not assigned to a heater) simultaneously.

All timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater, set at a level between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button ⊖.

Touching ⊕ for the first time after activating the heaters, controls the minute minder (no Cooking Zone Indicator is flashing, they are all on or off).

Touching ⊖ for a second time, assigns a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will be flashing.

Touching ⊖ again, assigns the next timer in a clockwise direction to the next active heater. And so on...

Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by

pressing \odot , "00" is displayed and shows that timer is active. The dot in the Timer Display indicates that \oplus and \ominus can now be used to set the timer value.

The minute minder can be selected when all Cooking Zone Indicators are on or off (no Cooking Zone Indicator is flashing).

With \oplus and \ominus , the timer value can be set. The minute minder timer begins counting down once it has been set.

The minute minder cannot be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will continue to count down.

After reaching the "00", the timer, buzzer sounds. To stop the buzzer, press any button.

Heater timer

Heater timers can be set only for activated heaters (heater level must be set between 1-9).

The first touch of \odot , activates the minute minder. After touching \odot for a second time, the timer is assigned to the activated heater. This is indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing.

Touching \odot again after activating the first heater timer, activates the timer for the next active heater in a clockwise direction. This is indicated by the flashing Cooking Zone Indicator.

Pressing \oplus and \ominus , will allow you to set the timer value for the heater.

The timer for the heater that was set first is indicated by the illuminated Cooking Zone Indicator.

Touching \odot once again allows further timers to be assigned to other activated heaters.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next. The assignment of the timer is displayed by a flashing Cooking Zone Indicator. The number of timers that are running is indicated by the number of cooking zone indicators that are illuminated.

By toggling \odot , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing Cooking Zone Indicator. If no Cooking Zone Indicator flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit Timer Display.

All heater timers can be cleared by

switching the appliance into S-Mode using $\textcircled{1}$. A minute minder will not be cleared, it will continue to count down,

To clear a timer in Operation Mode, you first have to select the timer by toggling the Activate/Deactivate Timer Button until it is displayed. The value can be cleared in 2 different ways:

- Decrement, by pressing \ominus until "00" appears on the Timer Display.
- Press \oplus and \ominus simultaneously for 0.5 seconds until "00" is shown in Timer Display.

Once a timer reaches "00", the corresponding heat level will be set to "0". The end of a heater timer or the minute minder is indicated by a buzzer. This can be stopped by pressing any button.

Key Lock

The key lock function is used to set 'save mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the Key Lock button $\textcircled{\rightarrow}$ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in Operating Mode (B-Mode).

If the heater is locked, only the $\textcircled{1}$ button can be used. All other buttons are blocked. If any other button is pressed in the blocked mode, the buzzer sounds and the Key Lock Indicator flashes. Only the switch off by operation by using $\textcircled{1}$ is possible. However, if you switch off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

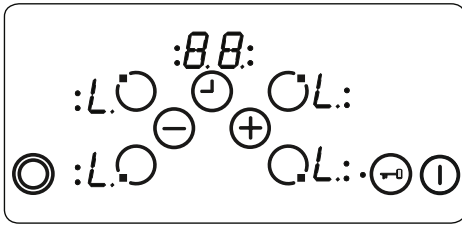
After pressing $\textcircled{\rightarrow}$ for 2 seconds, the Key Lock Indicator disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

Child Lock

Child lock functionality is used to lock the appliance in a complicated multi-Step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

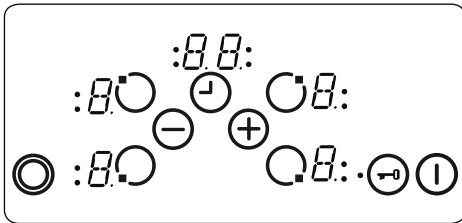
First $\textcircled{1}$ has to be pressed until the buzzer beeps, then \oplus and \ominus have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 sec. Following that, the appliance can be locked by touching $\textcircled{\oplus}$. All

heater displays show "L" as confirmation.



If the minute minder is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated in the same way that it is activated. After pressing ① a beep is heard, + and - have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing only -. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



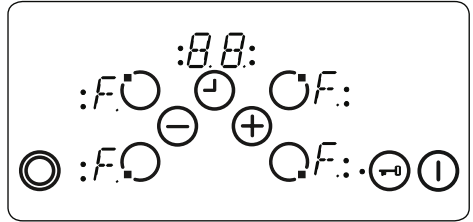
Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted button operation, button monitoring is included. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, there is an audible noise to indicate an incorrect operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and the appliance switches off.

The safety turn off causes the hob to go into S-Mode. An "F" will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

The hob control will then go into S-Mode. At the same time a buzzer sounds. After 10 minutes the buzzer will stop.

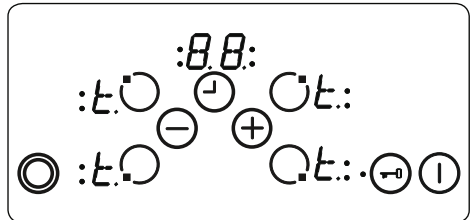
If there is no erroneous operation present, both the visual and the audible signals will disappear.

Over Temperature Switch Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) and heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and switches off if overheating occurs.

This is indicated with the letter "t" in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will be cleared and the hob control unit reverts back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing ①.

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will turn off automatically (for 10 sec a "0" is displayed. Some residual heat may be present). The limit of the operating time depends on the selected

heat setting.

If a timer was associated with the heater, "00" will be shown on the timer display for 10 sec. After this, the timer display turns off.


After a heater has been automatically turned off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot the glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 °C, then this will be indicated in the corresponding heater display. After the heater or the hob control has been turned off, the residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 °C.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value and during safety switch offs and the displaying of error codes. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator flashes. If a heater had a residual heat of greater + 60 °C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

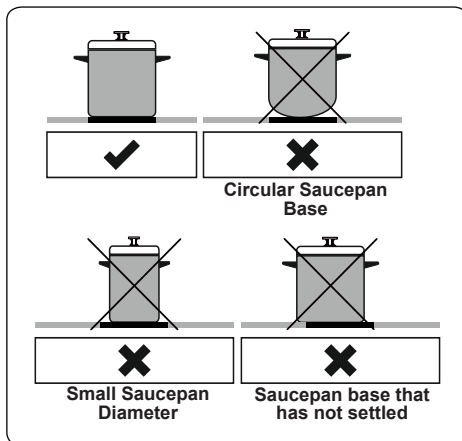
Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. Some switching on and off when cooking at high temperatures is quite normal, causes no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans and with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a


pan with a different diameter to hotplate being used.



- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cook top it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or

hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.



WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.





Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
 - Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
- 
- Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
- 
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52313358

