



Dometic

IT

Piano vetroceramico
Manuale di uso ed installazione

EN

Ceramic hob
Use and installation manual

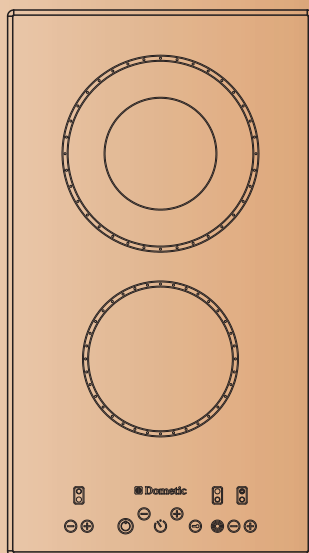
FR

Plaque de cuisson en vitrocéramique
Notice d'utilisation et d'installation

DE

Cerankochfeld
Bedienungs- und Installationsanleitungen

PI7078



INDICE

I	INFORMAZIONI GENERALI.....	3
1.1	Simboli presenti nel manuale.....	3
1.2	Uso e conservazione del manuale	3
2.	USO.....	4
2.1	Avvertenze generali d'uso.....	4
2.2	Zona cottura e scelta delle pentole	5
2.3	Pannello comandi.....	5
2.4	Uso del piano cottura.....	6
2.4.1	Funzione key lock.....	6
	2.4.1.1 Funzione key lock automatica.....	6
2.4.2	Accensione/Spegnimento dell'apparecchio.....	6
2.4.3	Selezione di un livello di riscaldamento per una piastra determinata	6
2.4.4	Riscaldamento residuo	7
2.4.5	Accensione totale della piastra doppia	7
2.4.6	Funzione riscaldamento	7
	2.4.6.1 Annullamento della funzione riscaldamento	7
2.4.7	Funzionamento ed impostazione del timer	8
2.4.8	Spegnimento di sicurezza automatico delle piastre	8
2.5	Pulizia.....	9
3.	INSTALLAZIONE.....	10
3.1	Avvertenze generali di installazione.....	10
3.2	Foro incasso	10
3.3	Fissaggio	10
3.4	Collegamento elettrico.....	11
3.4.1	Condizioni di luce iniziali	11
4.	DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE).....	12
	FIGURE E DISEGNI TECNICI.....	46-50

I INFORMAZIONI GENERALI

I.1 Simboli presenti nel manuale

Di seguito sono raffigurati i vari simboli presenti nel manuale per evidenziare informazioni particolarmente importanti.

I simboli di sicurezza richiamano l'attenzione su potenziali pericoli per la sicurezza personale.

Rispettare tassativamente tutti i messaggi di sicurezza prestando attenzione a questi simboli.



ATTENZIONE

Rischio di lesioni o morte.



IMPORTANTE

Per evitare possibili lesioni e/o malfunzionamenti.

I.2 Uso e conservazione del manuale



ATTENZIONE

Prima di installare e di utilizzare l'apparecchio leggere sempre integralmente le istruzioni fornite.

Scopo del presente manuale è fornire tutte le informazioni necessarie per garantire che, oltre ad essere utilizzato in modo corretto, l'apparecchio possa essere gestito nel modo più sicuro e autonomo possibile.

Conservare il manuale e la documentazione allegata in buono stato e in modo che siano leggibili e integri in ogni loro parte; è vietato rimuovere, riscrivere o modificare in alcun modo le pagine del manuale e il loro contenuto.

Conservare la documentazione vicino all'apparecchio, in un luogo accessibile noto a tutti gli utenti.

Il manuale deve sempre accompagnare l'apparecchio anche in caso di vendita e deve pertanto essere consegnato al nuovo utente.

2. USO

2.1 Avvertenze generali d'uso



ATTENZIONE

Questo apparecchio è progettato e fabbricato solo per la cottura di cibi. Qualsiasi altro uso è ritenuto improprio e scorretto e genera condizioni pericolose. Il produttore declina ogni responsabilità per danni a cose o lesioni a persone causati dall'installazione errata e/o dall'uso improprio e scorretto dell'apparecchio.



ATTENZIONE

L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



ATTENZIONE

Non utilizzare l'apparecchio come riscaldatore per ambienti.



ATTENZIONE

Se la superficie dell'apparecchio presenta una crepa o una incrinazione, disinserire immediatamente l'apparecchio per evitare l'eventualità di scossa elettrica e rivolgersi ad un centro assistenza.



IMPORTANTE

Non usare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione o finché è ancora caldo.



ATTENZIONE

Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le fasi di cottura. I grassi e oli che si potrebbero liberare possono incendiarsi. Nel caso questo dovesse accadere non spegnere mai con acqua ma mettere il coperchio sulla pentola e spegnere l'apparecchio.



IMPORTANTE

Non appoggiare sulla superficie di cottura oggetti metallici come posate o coperchi perché possono scaldarsi.

2.2 Zona cottura e scelta delle pentole

Le zone dedicate alla cottura sono identificate con dei cerchi permanenti sul vetro (A, B e C fig. 1 pag. 46). Sotto il vetro, in corrispondenza di questi cerchi, sono presenti piastre elettriche. Nella zona con 2 cerchi concentrici è presente una piastra elettrica doppia. In questa zona è possibile selezionare l'accensione solo della parte centrale (C fig. 1 pag. 46) o tutta la piastra (B+C fig. 1 pag. 46).

Utilizzare solo pentole con fondo perfettamente piatto e liscio. Non utilizzare pentole in ghisa o con fondo ruvido in quanto potrebbero graffiare la superficie del piano cottura.

Prima della cottura assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie dell'apparecchio siano asciutte e pulite.

La base del fondo delle pentole deve essere circa uguale alla zona di cottura che si vuole utilizzare. In questo modo si ottiene la massima efficienza di riscaldamento evitando sprechi di energia.

È possibile utilizzare pentole più grandi delle zone di cottura facendo però attenzione che il fondo della pentola sia sempre in centro al perimetro della zona di cottura. (fig 2 pag. 47).

Non utilizzare pentole che superino il perimetro esterno del piano cottura.

2.3 Pannello comandi

Per un buon funzionamento dei tasti del pannello comandi:

- mantenere il vetro pulito (v. par. 2.5 "Pulizia");
- non usare guanti;
- avere dita pulite;
- toccare il vetro con un tocco leggero.

Di seguito la descrizione del pannello comandi:



Tasto key lock (con spia luminosa) (v. rif. 1 fig. 1 pag. 46) che consente di bloccare i tasti (v. par. 2.4.1 "Funzione key lock").



Tasto ON/OFF (v. rif. 2 fig. 1 pag. 46) che consente l'accensione e lo spegnimento dell'apparecchio (v. par. 2.4.2 "Accensione/Spegnimento dell'apparecchio").



Simboli vicini ai tasti accensione e regolazione della piastra elettrica (v. rif. 3 fig. 1 pag. 46). Il pallino pieno indica la posizione della piastra elettrica sul piano cottura.



Due tasti (per ogni piastra elettrica) (v. rif. 4 fig. 1 pag. 46) che consentono di accendere e regolare il livello di riscaldamento della piastra (v. par. 2.4.3 "Selezione di un livello di riscaldamento per una piastra determinata").



Due tasti (v. rif. 5 fig. 1 pag. 46) che consentono la regolazione del timer (v. par. 2.4.7 "Funzionamento ed impostazione del timer").



Simbolo vicino ai tasti di regolazione del timer (v. rif. 6 fig. 1 pag. 46).



Tasto piastra doppia (con spia luminosa) (v. rif. 7 fig. 1 pag. 46) per accendere/spegnere la zona esterna della piastra doppia (v. rif. B fig. 1 pag. 46) (v. par. 2.4.5 "Accensione totale della piastra doppia").

2.4 Uso del piano di cottura

2.4.1 Funzione key lock

Tenendo premuto il tasto key lock (v. par. 2.3 “Pannello comandi”), viene accesa o spenta la funzione key lock (avviso tramite segnale acustico). Se la spia luminosa associata al tasto key lock è accesa, la tastiera è bloccata.

Se il piano cottura è acceso, la funzione key lock blocca tutti i tasti eccetto il tasto on/off (v. par. 2.3 “Pannello comandi”) e il tasto key lock.

Se il piano di cottura è spento, la funzione key lock blocca tutti i tasti, compresi il tasto on/off, ad eccezione del tasto key lock.

La funzione di blocco può essere attivata quando le zone di cottura sono attivate o quando il piano cottura è spento.

2.4.1.1 Funzione key lock automatica

La funzione key lock si attiva automaticamente (avviso tramite segnale acustico):

- dopo circa 1min dallo spegnimento dell'apparecchio;
- dopo circa 1min con apparecchio acceso, piastre a livello di riscaldamento pari a “0” e timer impostato.

2.4.2 Accensione/Spegnimento dell'apparecchio

Sbloccare la tastiera premendo il tasto key lock (v. par. 2.3 “Pannello comandi”) (avviso tramite segnale acustico).

Accendere l'apparecchio premendo il tasto on/off (v. par. 2.3 “Pannello comandi”) (avviso tramite segnale acustico).

Le piastre restano spente (tutte le cifre sono pari a 0) fino a che non viene selezionato un livello di riscaldamento. Quando le piastre sono tutte a livello di riscaldamento pari a 0 e non si effettua alcuna selezione entro 10 secondi l'apparecchio si spegne automaticamente.

Lo spegnimento dell'apparecchio può essere attivato indipendentemente dalla modalità di funzionamento del piano cottura premendo il tasto on/off.

Una volta che il piano cottura viene spento, viene emesso un segnale acustico e i display si spengono (a meno che non compaia una “H” che avverte la presenza di calore residuo (v. par. 2.4.4 “Riscaldamento residuo”).

2.4.3 Selezione di un livello di riscaldamento per una piastra determinata

Una volta acceso l'apparecchio, scegliere la zona di cottura che si vuole utilizzare. Premendo una volta il tasto (+) (v. par. 2.3 “Pannello comandi”) la piastra corrispondente si accende al livello 1.

Il tasto (+) aumenta il livello di riscaldamento fino ad un massimo di 9, mentre il tasto (-) (v. par. 2.3 “Pannello comandi”) riduce il livello di riscaldamento fino a 0 (piastra spenta).

Premendo i tasti (+) e (-) contemporaneamente la piastra corrispondente si spegne e il display mostra il relativo livello di riscaldamento pari a 0.

Con la piastra a livello 0, il tasto (-) aumenta il livello di riscaldamento a 9.

Tenendo premuto il tasto (+) o (-) l'operazione viene ripetuta due volte ogni secondo.

2.4.4 Riscaldamento residuo

Se il piano cottura viene spento e la zona di cottura utilizzata è molto calda, compare una lettera "H" statica sul display. Se il piano cottura è acceso ma il livello di riscaldamento è 0, il display associato indicherà alternativamente "H" e "0".

2.4.5 Accensione totale della piastra doppia

La procedura di accensione di tutta la piastra doppia (v. rif. B+C fig. I pag. 46) è la seguente:

1. selezionare il livello di riscaldamento della piastra (si accende la zona interna della piastra). Se il livello di riscaldamento viene lasciato a "0" la zona esterna non si accende;
2. premere il tasto piastra doppia (v. par. 2.3 "Pannello comandi"). Si accenderà la zona esterna della piastra e la spia luminosa associata (avviso tramite segnale acustico).

2.4.6 Funzione riscaldamento

Questa funzione porta il livello di cottura alla potenza massima per un tempo stabilito.

La funzione riscaldamento viene attivata selezionando il livello di riscaldamento 9 e premendo il tasto (+) (v. par. 2.3 "Pannello comandi"). Il punto decimale sul display lampeggia per 10 secondi. Durante questi 10 secondi selezionare il livello di riscaldamento desiderato (tra 1 e 8). Trascorso questo intervallo di tempo, viene emesso un segnale acustico e il punto decimale resta fisso, indicando che la funzione riscaldamento è attiva. Se il livello di potenza è pari a 0 o 9, la funzione riscaldamento viene annullata.

Se la funzione riscaldamento è attivata, premendo il tasto (+) della piastra la durata della funzione riscaldamento sarà la durata del nuovo livello di riscaldamento; se il nuovo livello di potenza è 9, la funzione riscaldamento viene annullata.

Di seguito la durata della funzione riscaldamento in funzione del livello di riscaldamento impostato:

Livello di riscaldamento	Durata (min.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"

2.4.6.1 Annullamento della funzione riscaldamento

La funzione riscaldamento viene annullata automaticamente alla scadenza della relativa durata o quando l'utente lo desidera.

Quando la funzione riscaldamento viene annullata automaticamente, viene emesso un segnale acustico, il punto decimale sul display si spegne e il livello di riscaldamento della piastra resta il livello di riscaldamento selezionato.

Premendo il tasto (-) (v. par. 2.3 "Pannello comandi") con la funzione riscaldamento attivata, la funzione viene annullata.

2.4.7 Funzionamento ed impostazione del timer

Il timer può essere associato soltanto ad una unica piastra alla volta.

Il timer viene attivato premendo i relativi tasti (+) o (-) (v. par. 2.3 “Pannello comandi”). Sui display delle piastre lampeggerà una lettera “t”.

La piastra deve sempre essere selezionata (premendo i relativi tasti (+) o (-)) prima di procedere con l'impostazione del timer; in caso contrario, il timer si spegne. Se si impiegano più di 10 secondi per selezionare la piastra, il timer si spegne.

In alto a destra del display associato alla piastra selezionata, si accenderà una spia luminosa. Questo ricorderà costantemente all'utente che la piastra in questione è temporizzata.

Se dopo aver selezionato la piastra non viene impostato un tempo diverso da “00” entro 10 sec., il timer si spegne (l'apparecchio resta acceso). Si può temporizzare la piastra al livello di riscaldamento “0”.

Il timer può essere impostato per valori compresi tra 1 e 99 minuti e può essere modificato in qualsiasi momento. Tenendo premuto il tasto (+) o (-) del timer, il valore aumenta/diminuisce velocemente. Ciò consente di raggiungere più rapidamente l'impostazione del timer desiderata.

Una volta trascorso il tempo impostato sul timer, la piastra si spegne e viene emesso un segnale acustico per 1 minuto (sul timer lampeggerà l'indicazione “00”). Dopo 1 minuto dall'avvio dell'allarme del timer, il segnale acustico si interrompe ed il display del timer continuerà a mostrare l'indicazione lampeggiante “00”. L'allarme può essere interrotto dall'utente in qualsiasi momento (anche durante il primo minuto di durata) premendo qualsiasi tasto.

Per annullare il timer impostato, spegnere il timer premendo i relativi tasti (+) e (-) contemporaneamente.

2.4.8 Spegnimento di sicurezza automatico delle piastre

Se il livello di riscaldamento non viene modificato, la piastra corrispondente si spegne automaticamente dopo un tempo che dipende dal livello di riscaldamento selezionato.

Di seguito i tempi massimi di accensione:

Livello di riscaldamento	Tempo max. accensione (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

2.5 Pulizia

Non è richiesta alcuna manutenzione periodica tranne la pulizia.



IMPORTANTE

Pulire l'apparecchio prima di cucinare per la prima volta.



ATTENZIONE

Prima di iniziare la pulizia, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.



IMPORTANTE

Non usare prodotti abrasivi, corrosivi, paglietta o lana d'acciaio.

Pulire con panno morbido umido e prodotti raccomandati. Asciugare con cura.

Utilizzare panni puliti.



IMPORTANTE

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati.



ATTENZIONE

Non utilizzare pulitori a vapore.



ATTENZIONE

Alcune operazioni di cottura producono una quantità elevata di grasso. Qualora questo fuoriesca dalle pentole, può costituire un pericolo se si lascia accumulare e non viene pulito l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio pulito e in buono stato di esercizio.



IMPORTANTE

Evitare che residui consistenti di cottura si solidifichino sul piano; ciò ne complicherebbe la pulizia.

3. INSTALLAZIONE

3.1 Avvertenze generali di installazione



ATTENZIONE

Questo apparecchio è progettato e fabbricato solo per la cottura di cibi. Qualsiasi altro uso è ritenuto improprio e scorretto e genera condizioni pericolose. Il produttore declina ogni responsabilità per danni a cose o lesioni a persone causati dall'installazione errata e/o dall'uso improprio e scorretto dell'apparecchio.



ATTENZIONE

Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore. L'apparecchio deve essere installato da tecnici specializzati.



ATTENZIONE

Prima dell'installazione, verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico e della fornitura di energia elettrica siano compatibili con l'apparecchio.

Le caratteristiche elettriche dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta dati o v. par. 3.4 "Collegamento elettrico".



ATTENZIONE

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.



ATTENZIONE

L'apparecchio deve essere montato a un'adeguata distanza di sicurezza da materiali infiammabili.

3.2 Foro incasso

Le dimensioni dell'apparecchio e le dimensioni del foro di incasso sono indicate nella fig. 3 pag. 48.

Distanze minime da rispettare dalle pareti (fig. 4 pag. 49):

- **500 mm:** tra il vetro della superficie di cottura e i mobili o gli scaffali appesi sopra l'apparecchio.
- **20 mm:** dal bordo del vetro della superficie di cottura alle pareti laterali e/o di fondo.
- **25 mm:** dal fondo dell'apparecchio e la superficie del mobile sottostante.



IMPORTANTE

Il mobile deve essere propriamente costruito in squadra tra il piano di lavoro orizzontale e la facciata del mobile. Il foro di incasso deve essere perfettamente in squadra e allineato.

Effettuare il foro d'incasso nel mobile.

3.3 Fissaggio

L'apparecchio è fornito con 4 fissaggi. Posizionare l'apparecchio dentro il foro di incasso e inserire i 4 fissaggi (fig. 5 pag. 50). Avvitare le viti facendo attenzione a non avvitarle oltre il necessario.

3.4 Collegamento elettrico



ATTENZIONE

Prima di procedere verificare che l'alimentazione elettrica sia disconnessa.

Di seguito le caratteristiche elettriche dell'apparecchio:

Tensione nominale	Potenza nominale
220-240V~ 50/60Hz	2900 W



ATTENZIONE

Per il collegamento diretto alla rete è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Se il collegamento alla rete avviene tramite presa, la spina deve essere accessibile dopo l'installazione.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto la temperatura di 75°C sopra la temperatura ambiente.

Disconnettere sempre l'alimentazione elettrica prima di ogni intervento sull'apparecchio.



ATTENZIONE

Se il cavo di alimentazione (H05RR-F 3x2,5 mm²) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

3.4.1 Condizioni di luce iniziali

Una luce ambientale eccessiva durante il collegamento elettrico dell'apparecchio, provoca l'accensione di tutte le spie luminose, tutti i display ed il blocco di tutti i comandi.

Spegnendo la luce diretta l'apparecchio tornerà al suo normale funzionamento.

4. DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE)



Informazioni agli utenti:

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano questo simbolo nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).



Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla direttiva eu 2002/96/ec (raee) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

CONTENTS

I	GENERAL INFORMATION.....	14
1.1	Symbols used in this manual.....	14
1.2	Using and keeping the manual	14
2.	USE.....	15
2.1	General operating precautions	15
2.2	Cooking area and choice of pans	16
2.3	Control panel.....	16
2.4	Using the hob.....	17
2.4.1	Key lock function.....	17
2.4.1.1	Automatic key lock function.....	17
2.4.2	Switching on/off the appliance.....	17
2.4.3	Selecting a heating level for a certain plate.....	17
2.4.4	Residual heat	18
2.4.5	Switching on the entire dual plate	18
2.4.6	Heating function	18
2.4.6.1	Heating function cancelled.....	18
2.4.7	Operating and setting the timer	19
2.4.8	Automatic safety feature for turning off the plates	19
2.5	Cleaning	20
3.	INSTALLATION.....	21
3.1	General installation precautions.....	21
3.2	Installation hole	21
3.3	Fixing.....	21
3.4	Electrical connections	22
3.4.1	Initial lighting	22
4.	EEC DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE)	23
	FIGURES AND TECHNICAL DRAWINGS.....	46-50

I GENERAL INFORMATION

I.1 Symbols used in this manual

Below are shown the various symbols used in the manual to highlight particularly important information. The safety symbols draw attention to potential hazards for personal safety.

Absolutely respect all safety messages by following these symbols.



WARNING

Risk of injury or death



CAUTION

To avoid possible injuries and/or malfunctions.

I.2 Using and keeping the manual



WARNING

Always read the instructions provided in full before installing and using this appliance.

The aim of this manual is to supply all the information necessary to ensure that, as well as being used correctly, the appliance can be managed in the safest and most autonomous way possible.

Keep this manual and all the attached documentation in good condition, legible and complete in all its parts; it is forbidden to remove, rewrite or modify the pages of the manual and their content in any way.

Keep the documentation near the appliance, in an accessible place known to all users.

The manual must always accompany the appliance even in the event of sale and must therefore be handed over to the new user.

2. USE

2.1 General operating precautions



WARNING

This appliance is designed and manufactured for cooking food only. Any other use is considered improper and incorrect creating hazardous conditions. The manufacturer declines all responsibility for damage to property or injury to people caused by incorrect installation and / or incorrect and improper use.



WARNING

This appliance may not be used by people (including children) with impaired physical and mental capacities, or with no experience in using electrical appliances, unless they are supervised by adults who are responsible for their safety. Children must be controlled to make sure they do not play with the appliance.



WARNING

Do not use the appliance as a heater.



WARNING

If the surface of the appliance is cracked or damaged, switch off the appliance immediately to prevent electrocution and contact a service centre.



CAUTION

Do not use spray products near the appliance while it is working or still hot.



WARNING

Do not leave the appliance unsupervised during cooking. Any grease and oil may catch fire. If this occurs, never extinguish with water but put the lid on the pan and switch off the appliance.



CAUTION

Do not place metal objects on the cooking surface such as cutlery or lids as they may get hot.

2.2 Cooking area and choice of pans

The cooking areas are identified with permanent rings on the glass (A, B and C fig. 1 page 46). Electric heaters are located under these rings on the glass. A dual electric heater is located in the area with 2 concentric rings. In this area, either just the central part can be switched on (C fig. 1 page 46) or the entire plate (B+C fig. 1 page 46).

Only use pans with perfectly flat and smooth bottoms. Do not use pans in cast iron or with rough bottoms as they may scratch the surface of the cooking area.

Before cooking, make sure the bottom of the pan and the surface of the appliance are clean and dry.

The bottom of the pans must be more or less the same diameter as the cooking area to be used. This achieves maximum heating efficiency without wasting energy.

Pans larger than the cooking area can be used provided their bottoms are always in the centre of the cooking area. (fig. 2 page 47).

Do not use pans that exceed the external perimeter of the cooking area.

2.3 Control panel

To keep the control panel buttons in good condition:

- keep the glass clean (see para 2.5 “Cleaning”);
- do not use gloves;
- use clean fingers;
- touch the glass lightly.

The control panel is described below:



Key lock button (with LED) (see ref. 1 fig. 1 page 46) for locking the buttons (see para 2.4.1 “Key lock function”).



ON/OFF button (see ref. 2 fig. 1 page 46) that switches the appliance on and off (see para 2.4.2 “Turning the appliance on/of”).



Symbols near the electric plate on/off and adjustment buttons (see ref. 3 fig. 1 page 46). The black ball shows the position of the electric plate on the hob.



Two buttons (for each electric plate) (see ref. 4 fig. 1 page 46) for switching and adjusting the heating level of the plate (see para 2.4.3 “Selecting a heating level for a certain plate”).



Two buttons (see ref. 5 fig. 1 page 46) for adjusting the timer (see para 2.4.7 “Operating and setting the timer”).



Symbol near the electric plate on/off and adjustment buttons (see ref. 6 fig. 1 page 46).



Dual plate button (with LED) (see ref. 7 fig. 1 page 46) for switching on/off the external area of the dual plate (see ref. B fig. 1 page 46) (see para 2.4.5 “Switching on the entire dual plate”).

2.4 Using the hob

2.4.1 Key lock function

Hold down the key lock button (see para 2.3 “Control panel”) to switch on or off the key lock function (a buzzer sounds). If the LED associated with the key lock button is lit, the keypad is locked.

If the hob is on, the key lock function locks all the buttons except for the on/off button (see para 2.3 “Control panel”) and the key lock button.

If the hob is off, the key lock function locks all the buttons, including the on/off button, except for the key lock buttons.

The lock function can be activated when the cooking areas are activated or when the hob is switched off.

2.4.1.1 Automatic key lock function

The key lock function activates automatically (a buzzer sounds):

- approximately 1 min after the appliance is switched off;
- after approximately 1 min with the appliance switched on, plates at heating level “0” and the timer set.

2.4.2 Switching on/off the appliance

Press the key lock button to release the keypad (see para 2.3 “Control panel”) (a buzzer sounds).

Press the on/off button to switch on the appliance (see para 2.3 “Control panel”) (a buzzer sounds).

The plates remain off (all numbers at 0) until a heating level is selected. When all the plates are at heating level 0 and no selection is made within 10 seconds, the appliance switches off automatically.

The appliance can be switched off regardless of the hob operating mode by pressing the on/off button.

When the hob is switched off, a buzzer sounds and the displays switch off (unless an “H” appears warning of residual heat (see para 2.4.4 “Residual heat”).

2.4.3 Selecting a heating level for a certain plate

After switching on the appliance, select the required cooking area. Press the (+) button once (see para 2.3 “Control panel”). The relative plate switches on at level 1.

The (+) button increases the heating level to a maximum of 9, while the (-) button (see para 2.3 “Control panel”) reduces the heating level to 0 (plate off).

Press (+) and (-) together to switch off the relative plate. The display shows heating level 0.

With the plate at level 0, the (-) button increases the heating level to 9.

Holding down the (+) or (-) button the operation is repeated twice a second.

2.4.4 Residual heat

If the hob is switched off and the cooking area used is very hot, a static letter "H" appears on the display. If the hob is on but the heating level is 0, the associated display will indicate "H" and "0" alternatively.

2.4.5 Switching on the entire dual plate

The procedure for switching on the entire dual plate (see ref. B+C fig. 1 page 46) is the following:

1. select the heating level of the plate (the internal plate area switches on). If the heating level is left at "0" the external area does not switch on;
2. press the dual plate button (see para 2.3 "Control panel"). The external area of the plate switches on and the associated LED shines (a buzzer sound).

2.4.6 Heating function

This function increases the cooking level to maximum power for an established time.

The heating function is activated by selecting heating level 9 and pressing the (+) button (see para 2.3 "Control panel"). The decimal point on the display flashes for 10 seconds. During these 10 seconds, select the required heating level (from 1 to 8). When this period of time elapses, a buzzer sounds and the decimal point remains fixed indicating that the heating function is active. If the power level is set to 0 or 9, the heating function is cancelled.

If the heating function is activated, press the (+) button on the plate to set the duration of the heating function to that of the new heating level; if the new power level is 9, the heating function is cancelled.

The duration of the heating function depending on the set heating level is shown below:

Heating level	Duration (min.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"

2.4.6.1 Heating function cancelled

The heating function is automatically cancelled when the relative duration terminates or when required by the user.

When the heating function is automatically cancelled, a buzzer sounds, the decimal point on the display turns off and the heating level of the plate remains the selected heating level.

Press the (-) button (see para 2.3 "Control panel") with the heating function activated to cancel the function.

2.4.7 Operating and setting the timer

The timer can be only associated with one single plate at a time.

Activate the timer by pressing the (+) or (-) buttons (see para 2.3 “Control panel”). The letter “t” flashes on the plate display.

The plate must always be selected (pressing the relative (+) or (-) buttons) before setting the timer; if not, the timer turns off. If 10 seconds elapse without the plate being selected, the timer turns off.

A LED shines in the top right part of the display associated with the selected plate. This constantly reminds the user that the relative plate is timed.

If a time other than “00” is not set within 10 secs. after selecting the plate, the timer switches off (the appliance remains on). The plate can be timed at heating level “0”.

The timer can be set for values from 1 to 99 minutes and can be changed at any moment. Press the (+) or (-) button of the timer to rapidly increase/decrease the value. This allows the required timer setting to be reached more quickly.

When the time set on the timer elapses, the plate turns off and a buzzer sounds for 1 minute (“00” flashes on the timer). The timer alarm stops after one minute and “00” flashes on the timer display. The user can interrupt the alarm at any time (also during the first minute) by pressing any button.

To cancel the timer setting, turn off the timer by pressing the relative (+) and (-) buttons at the same time.

2.4.8 Automatic safety feature for turning off the plates

If the heating level is not changed, the corresponding plate automatically switches off after a time that depends on the selected heating level.

Maximum on times are shown below:

Heating level	Max. on time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

2.5 Cleaning

No regular maintenance is required except cleaning.



CAUTION

Clean the appliance before cooking for the first time.



WARNING

Before cleaning, switch off the appliance, disconnect it from the mains power supply and wait for it to cool down.



CAUTION

Do not use abrasive or corrosive products, scourers or steel wool.
Clean with a soft damp cloth and recommended products. Clean carefully.
Use clean cloths.



CAUTION

Do not clean with rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.



WARNING

Do not use steam cleaners.



WARNING

Some cooking operations generate a considerable amount of grease. This, combined with spillage, can become a hazard if allowed to accumulate on the appliance through lack of cleaning.

Keep the appliance clean and in good working condition.



CAUTION

Do not leave heavy spillover to bake on, as this will make cleaning more difficult.

3. INSTALLATION

3.1 General installation precautions

**WARNING**

This appliance is designed and manufactured for cooking food only. Any other use is considered improper and incorrect creating hazardous conditions. The manufacturer declines all responsibility for damage to property or injury to people caused by incorrect installation and / or incorrect and improper use.

**WARNING**

This appliance must be installed according to current regulations.

The appliance must be installed by specialised technicians.

**WARNING**

Before installing, check that the characteristics of the electrical system and the mains power supply are compatible with the appliance.

The electrical specifications of the appliance are indicated on the data plate or see para 3.4 "Electrical connections".

**WARNING**

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**WARNING**

The appliance must be fitted at an appropriate and safe distance from flammable materials.

3.2 Installation hole

The dimensions of the appliance and the dimensions of the installation hole are indicated in fig. 3 page 48.

Minimum distances to observe from the walls (fig. 4 page 49):

- **500 mm:** between the glass of the hob and the units or shelves located over the appliance.
- **20 mm:** from the edge of the cooking surface glass to the side and/or back walls.
- **25 mm:** from the bottom of the appliance to the surface of the unit located underneath.

**CAUTION**

The front of the unit must be parallel to and flush with the horizontal worktop. The installation hole must be perfectly parallel and aligned.

Make the installation hole in the unit.

3.3 Fixing

The appliance is supplied with 4 fixing elements. Position the appliance inside the installation hole and insert the 4 fixing elements (fig. 5 page 50). Tighten the screws taking care not to overtighten them.

3.4 Electrical connections



WARNING

Before proceeding make sure the appliance is disconnected from the mains power supply.

The electrical specifications of the appliance are shown below:

Rated voltage	Rated power
220-240V~ 50/60Hz	2900 W



WARNING

For the direct connection to the mains power supply, a device must be fitted to assure disconnection from the mains power supply, with a contact aperture that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, in compliance with installation regulations.

If a socket is used to connect the appliance to the mains power supply, the plug must be accessible after installation.

The power cable must be positioned in such a way that no part of it reaches 75°C above room temperature.

Always disconnect the mains power supply before working on the appliance.



WARNING

If the power cable (H05RR-F 3x2.5 mm²) is damaged, for reasons of safety have it replaced by the manufacturer, the technical service centre or by a person with similar qualifications.

3.4.1 Initial lighting

Excessive lighting when making electrical connections will switch on all the LED's, all the displays and lock all the controls.

When the direct lighting is switched off the appliance will revert to normal operation.

4. EEC DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE)

**Instructions for users:**

These instructions are for who owns appliances which have this symbol in the label containing the technical specifications and that is affixed to the appliance (serial label).

This symbol indicates that this product is classified, according to legislation in force, as electrical or electronic equipment and conforms to the eu directive 2002/96/ec (weee). Therefore this product must not be disposed of with your other household waste. Instead it is to be disposed of by a designated collection point for scrapping waste electrical and electronic equipment or returned to your retailer when purchasing a new replacement appliance.

The user is responsible for disposing of the appliance at a designated waste collection point. illegal disposal is an offence and as such subject to penalties and fines under legislation.

Separate waste collection and recycling of waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For further detailed information concerning waste collection, please contact your local waste treatment centre or your local retailer where you purchased the appliance.

Producers and importers are also responsible for environmentally sustainable recycling, waste treatment and scrapping whether directly or as part of a collective system.

SOMMAIRE

I	INFORMATIONS GÉNÉRALES	25
1.1	Symboles utilisés dans la notice.....	25
1.2	Utilisation et conservation de la notice.....	25
2.	UTILISATION	26
2.1	Recommandations générales d'utilisation	26
2.2	Zone de cuisson et choix des casseroles	27
2.3	Panneau de commandes	27
2.4	Utilisation de la plaque de cuisson.....	28
2.4.1	Fonction Verrouillage	28
2.4.1.1	Fonction Verrouillage automatique.....	28
2.4.2	Mise en marche/arrêt de l'appareil	28
2.4.3	Sélection d'un niveau de chaleur pour une plaque déterminée	28
2.4.4	Chaleur résiduelle	29
2.4.5	Allumage complet de la plaque double	29
2.4.6	Fonction de chauffage.....	29
2.4.6.1	Annulation de la fonction de chauffage	29
2.4.7	Fonctionnement et réglage du temporisateur	30
2.4.8	Arrêt de sécurité automatique des plaques	30
2.5	Nettoyage	31
3.	INSTALLATION.....	32
3.1	Recommandations générales pour l'installation.....	32
3.2	Trou pour l'encastrement	32
3.3	Fixation.....	32
3.4	Raccordement électrique.....	33
3.4.1	Conditions d'éclairage initiales.....	33
4.	DIRECTIVE 2002/96/EC (RAEE)	34
	FIGURES ET DESSINS TECHNIQUES	46-50

I INFORMATIONS GÉNÉRALES

I.1 Symboles utilisés dans la notice

Ci-après les différents symboles présents dans la notice pour signaler des informations particulièrement importantes.

Les symboles de sécurité servent à attirer l'attention sur des risques potentiels liés à la sécurité des personnes.

Respecter impérativement tous les messages de sécurité et accorder le maximum d'importance à ces symboles.



ATTENTION

Risque de lésions ou danger de mort.



IMPORTANT

Pour éviter les risques de lésions et/ou dysfonctionnements possibles.

I.2 Utilisation et conservation de la notice



ATTENTION

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, veuillez lire l'ensemble des instructions fournies.

Cette notice a pour but de fournir toutes les informations nécessaires afin d'utiliser correctement ce produit et de le gérer de la façon la plus sûre et autonome possible.

Conservez la notice et la documentation jointe en parfait état pour pouvoir les consulter à tout moment ; il est interdit de supprimer, réécrire ou modifier les pages de la notice ainsi que leur contenu.

Rangez la documentation à proximité de l'appareil, en un endroit facile d'accès et connu de tous les usagers.

La notice doit toujours accompagner l'appareil, y compris en cas de vente, et elle devra par conséquent être remise à son nouvel utilisateur.

2. UTILISATION

2.1 Recommandations générales d'utilisation



ATTENTION

Cet appareil a été conçu et fabriqué exclusivement pour la cuisson des aliments. Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et erroné et pourra créer des situations de danger. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou de lésions aux personnes par suite d'une installation erronée et/ou d'une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.



ATTENTION

L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques ou mentales réduites ou inexpérimentées dans l'utilisation des appareils électriques, à moins qu'ils n'opèrent sous la surveillance de personnes adultes et responsables pour leur sécurité. Les enfants doivent être placés sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



ATTENTION

Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer l'air ambiant.



ATTENTION

Si la surface de l'appareil présente une fente ou une fissure, débrancher immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution et contacter le centre SAV le plus proche.



IMPORTANT

Ne pas utiliser de produits en spray à proximité de l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou tant qu'il est encore chaud.



ATTENTION

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant les phases de cuisson. Les graisses et les huiles qui pourraient s'échapper pourraient prendre feu. Si ceci devait se produire, ne jamais éteindre avec de l'eau mais mettre au contraire le couvercle sur la casserole et arrêter l'appareil.



IMPORTANT

Ne pas poser d'objets métalliques, tels que des couverts ou des couvercles, sur la surface de cuisson car ils pourraient atteindre des températures élevées.

2.2 Zone de cuisson et choix des casseroles

Les zones dédiées à la cuisson sont délimitées par des cercles indélébiles présents sur le verre (rep. A, B et C, fig. 1 - page 46). Des plaques électriques sont disposés en correspondance de ces cercles, sous le verre. La zone marquée de 2 cercles concentriques indique la présence d'une plaque électrique double. Dans cette zone il est possible de sélectionner l'allumage de la partie centrale uniquement (rep. C, fig. 1 - page 46) ou toute la plaque (rep. B+C, fig. 1 - page 46).

Utiliser uniquement des casseroles à fond parfaitement plat et lisse. Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou à fond rugueux car elles pourraient rayer la surface de la plaque de cuisson.

Avant de procéder à la cuisson, s'assurer que le fond de la casserole et la surface de la plaque sont secs et propres.

La base du fond des casseroles doit être de dimension environ égale à la zone de cuisson que l'on souhaite utiliser. Ceci permet d'obtenir le maximum d'efficacité de chauffage et d'éviter les gaspillages d'énergie.

Il est possible d'utiliser des casseroles plus grandes que les zones de cuisson mais en veillant à ce que le fond de la casserole soit toujours bien centré sur le périmètre de la zone de cuisson. (fig 2, page 47).

Ne pas utiliser de casseroles débordant du périmètre extérieur de la plaque de cuisson.

2.3 Panneau de commandes

Pour le bon fonctionnement des touches du panneau de commandes :

- maintenir le verre propre (voir par. 2.5 « Nettoyage ») ;
- ne pas porter de gants ;
- garder les doigts propres ;
- toucher le verre délicatement.

Ci-après la description du panneau de commandes :



Touche Verrouillage (avec voyant lumineux) (rep. 1, fig. 1 - page 46) qui permet de bloquer l'utilisation des touches (voir par. 2.4.1 « Fonction verrouillage »).



Touche ON/OFF (rep. 2, fig. 1 - page 46) qui permet d'allumer et d'éteindre l'appareil (voir par. 2.4.2 « Marche/arrêt de l'appareil »).



Symboles situés à côté des touches de mise en marche et réglage de la plaque électrique (rep. 3, fig. 1 - page 46). Le point plein indique la position de la plaque électrique sur la plaque de cuisson.



Deux touches (pour chaque plaque électrique) (rep. 4, fig. 1 - page 46) qui permettent de mettre en marche et de régler le niveau de chauffe de la plaque (voir par. 2.4.3 « Sélection d'un niveau de chauffe pour une plaque déterminée »).



Deux touches (rep. 5, fig. 1 - page 46) pour le réglage de la temporisation (voir par. 2.4.7 « Fonctionnement et réglage du temporisateur »).



Symbole situé à côté des touches de réglage du temporisateur (rep. 6, fig. 1 - page 46).



Touche plaque double (avec voyant lumineux) (rep. 7, fig. 1 - page 46) pour allumer/éteindre la zone externe de la plaque double (rep. B, fig. 1 - page 46) (voir par. 2.4.5 « Allumage complet de la plaque double »).

2.4 Utilisation de la plaque de cuisson

2.4.1 Fonction Verrouillage

Appuyer sur la touche Verrouillage (voir par. 2.3 « Panneau de commandes ») pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage (émission d'un bip sonore). Si le voyant lumineux associé à la touche de verrouillage est allumé, le clavier de commande est verrouillé.

Si la plaque de cuisson est allumée, la fonction Verrouillage bloque toutes les touches excepté la touche On/Off (voir par. 2.3 « Panneau de commandes » et la touche de verrouillage.

Si la plaque de cuisson est éteinte, la fonction de verrouillage bloque toutes les touches, y compris la touche On/Off, à l'exception de la touche Verrouillage.

La fonction de verrouillage peut être activée lorsque les zones de cuisson sont activées ou lorsque la plaque de cuisson est éteinte.

2.4.1.1 Fonction Verrouillage automatique

La fonction Verrouillage est automatiquement activée (et signalée par l'émission d'un bip sonore) :

- après environ 1 minute suite à l'arrêt de la plaque ;
- après environ 1 minute lorsque l'appareil est allumé, les plaques ont le niveau de chauffe égal à « 0 » et le temporisateur est programmé.

2.4.2 Mise en marche/arrêt de l'appareil

Déverrouiller le clavier de commande en appuyant sur la touche de verrouillage (voir par. 2.3 « Panneau de commandes ») (émission d'un bip sonore).

Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche On/Off (voir par. 2.3 « Panneau de commandes ») (émission d'un bip sonore).

Les plaques restent éteintes (tous les chiffres sont à 0) tant qu'un niveau de chauffage n'est pas sélectionné. Lorsque les plaques sont toutes à un niveau de chauffage égal à 0 et qu'aucune sélection n'est effectuée pendant 10 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

L'arrêt de l'appareil peut être activé indépendamment du mode de fonctionnement de la plaque de cuisson en appuyant sur la touche On/Off.

Une fois que la plaque de cuisson est éteinte, un bip sonore est émis et les cadrans d'affichage s'éteignent (à moins que la lettre « H » n'apparaisse pour signaler la présence d'une chaleur résiduelle (voir par. 2.4.4 « Chaleur résiduelle »).

2.4.3 Sélection d'un niveau de chaleur pour une plaque déterminée.

Après avoir allumé la plaque, sélectionner la zone de cuisson que l'on souhaite utiliser. En appuyant une fois sur la touche (+) (voir par. 2.3 « Panneau de commandes ») la plaque correspondante s'allume au niveau 1.

Appuyer sur la touche (+) pour augmenter le niveau de chauffage jusqu'au maximum égal à 9 et appuyer sur la touche (-) (voir par. 2.3 « Panneau de commandes ») pour réduire le niveau de chauffage jusqu'à 0 (plaque éteinte).

En appuyant simultanément sur les touches (+) et (-), la plaque correspondante s'éteint et le cadran d'affichage indique un niveau de chauffage égal à 0.

Lorsque la plaque est au niveau 0, la touche (-) augmente le niveau de chauffage à 9.

En appuyant sur la touche (+) ou (-), l'opération est répétée deux fois toutes les secondes.

2.4.4 Chaleur résiduelle

Si la plaque de cuisson est éteinte alors que la zone de cuisson utilisée est très chaude, la lettre « H » est fixe sur le cadran d'affichage. Si la plaque de cuisson est allumée et que le niveau de chauffe est égal à 0, l'afficheur correspondant montrera de façon alternée la lettre « H » et le chiffre « 0 »

2.4.5 Allumage complet de la plaque double

La procédure d'allumage de toute la plaque double (rep. B+C, fig. I - page 46) est la suivante :

1. sélectionner le niveau de chauffage de la plaque (la zone interne de la plaque s'allume). Si le niveau de chauffage est laissé sur « 0 » la zone externe ne s'allume pas ;
2. appuyer sur la touche Plaque double (voir par. 2.3 « Panneau de commandes »). La zone externe de la plaque s'allumera ainsi que le voyant lumineux associé (avec émission d'un bip sonore).

2.4.6 Fonction de chauffage

Cette fonction place le niveau de cuisson à la puissance maximum pour une durée définie.

La fonction de chauffage est activée en sélectionnant le niveau de chauffage 9 et en appuyant sur la touche (+) (voir par. 2.3 « Panneau de commandes »). La virgule décimale clignote sur l'afficheur pendant 10 secondes. Pendant ces 10 secondes, sélectionner le niveau de chauffage désiré (compris entre 1 et 8). Lorsque ce laps de temps s'est écoulé, un bip sonore retentit et la virgule décimale reste fixe, indiquant ainsi que la fonction de chauffage est activée. Si le niveau de puissance est égal à 0 ou à 9, la fonction de chauffage est annulée.

Si la fonction de chauffage est activée, en appuyant sur la touche (+) de la plaque, la durée de la fonction de chauffage sera la durée du nouveau niveau de chauffage ; si le nouveau niveau de puissance est égal à 9, la fonction de chauffage est annulée.

Ci-après, la durée de la fonction de chauffage en fonction du niveau de chauffage sélectionné :

Niveau de chauffage	Durée (min.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"

2.4.6.1 Annulation de la fonction de chauffage

La fonction de chauffage est automatiquement annulée lorsque la durée correspondante s'est écoulée ou lorsque l'utilisateur le souhaite.

Lorsque la fonction de chauffage est automatiquement annulée, un bip sonore est émis, la virgule décimale s'éteint sur l'afficheur et le niveau de chauffage de la plaque reste le niveau de chauffage sélectionné.

En appuyant sur la touche (-) (voir par. 2.3 « Panneau de commandes ») lorsque la fonction de chauffage est activée, la fonction est annulée.

2.4.7 Fonctionnement et réglage du temporisateur

Le temporisateur ne peut être associé qu'à une seule plaque à la fois.

Le temporisateur est activé en appuyant sur les touches (+) ou (-) correspondantes (voir par. 2.3 « Panneau de commandes »). Sur les affichages des plaques la lettre « t » clignotera.

Il faut toujours sélectionner la plaque désirée (en appuyant sur les touches (+) ou (-) correspondantes) avant de procéder à la configuration du temporisateur ; en cas contraire, le temporisateur s'éteint. Si vous mettez plus de 10 secondes pour sélectionner la plaque désirée, le temporisateur s'éteint.

Un voyant lumineux s'allumera en haut à droite de l'afficheur associé à la plaque sélectionnée. Ceci permettra à l'utilisateur de se rappeler constamment quelle est la plaque sur laquelle la temporisation agit.

Si après avoir sélectionné la plaque désirée vous ne sélectionnez aucun temps différent de « 00 » d'ici 10 secondes, le temporisateur s'éteint (l'appareil reste cependant allumé). Il est possible d'activer la temporisation de la plaque au niveau de chauffage « 0 ».

La temporisation peut être configurée avec une valeur comprise entre 1 et 99 minutes et peut être modifiée à tout moment. Tenir enfoncée la touche (+) ou (-) du temporisateur pour augmenter/diminuer rapidement la valeur. Cette manœuvre permet d'atteindre plus rapidement la valeur de temporisation désirée.

Une fois que le temps sélectionné sur le temporisateur s'est écoulé, la plaque s'éteint et un bip sonore est émis pendant 1 minute (l'indication « 00 » clignote sur le temporisateur). Une minute après le déclenchement de l'alarme du temporisateur, le bip sonore s'arrête et l'afficheur du temporisateur continuera à afficher l'indication « 00 » clignotante. L'alarme peut être interrompue à tout moment par l'utilisateur (y compris pendant la première minute).

Pour annuler la temporisation sélectionnée, arrêter le temporisateur en appuyant sur les touches (+) et (-) simultanément.

2.4.8 Arrêt de sécurité automatique des plaques

Si le niveau de chauffage n'est pas modifié, la plaque correspondante s'éteint automatiquement après un laps de temps qui dépendra du niveau de chauffage sélectionné.

Ci-après, les durées maximum de marche :

Niveau de chauffage	Durée max. de marche (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

2.5 Nettoyage

Aucune opération d'entretien périodique requise si ce n'est un nettoyage régulier.



IMPORTANT

Nettoyer la plaque de cuisson avant de cuisiner pour la première fois.



ATTENTION

Avant de commencer l'opération de nettoyage, arrêter l'appareil, la débrancher du secteur et attendre qu'elle soit froide.



IMPORTANT

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs, ni la paille de fer ou la laine d'acier. Nettoyer avec un chiffon doux et humide en utilisant les produits recommandés. Sécher soigneusement. Utiliser des chiffons propres.



IMPORTANT

Ne pas utiliser de matériaux rugueux ou des racloirs métalliques tranchants pour le nettoyage.



ATTENTION

Ne pas utiliser de nettoyeurs à la vapeur.



ATTENTION

Certaines opérations de cuisson produisent une quantité importante de graisses qui, associées à l'écoulement de liquide, peuvent présenter un danger si on les laisse se déposer sur l'appareil par suite d'une carence dans les opérations de nettoyage. Maintenir l'appareil toujours propre et en parfait état de fonctionnement.



IMPORTANT

Éviter que des résidus importants de cuisson se solidifient sur la plaque de cuisson car cela nuirait aux opérations de nettoyage.

3. INSTALLATION

3.1 Recommandations générales pour l'installation



ATTENTION

Cet appareil a été conçu et fabriqué exclusivement pour la cuisson des aliments. Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et erroné et pourra créer des situations de danger. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou de lésions aux personnes par suite d'une installation erronée et/ou d'une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.



ATTENTION

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur. L'installation de l'appareil doit être confiée à des techniciens spécialisés.



ATTENTION

Avant l'installation, vérifier que les caractéristiques de l'installation électrique et de la distribution d'énergie électrique sont compatibles avec l'appareil.

Les caractéristiques électriques de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette signalétique ou bien voir le par. 3.4 « Raccordement électrique ».



ATTENTION

L'appareil n'est pas prévu pour être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance séparé.



ATTENTION

L'appareil doit être installé à distance de sécurité des matériels inflammables éventuels.

3.2 Trou pour l'encastrement

Les dimensions de l'appareil et les dimensions du trou pour l'encastrement sont indiquées à la fig. 3, page 48.

Distances minimum à respecter par rapport aux murs (fig. 4, page 49):

- **500 mm** : entre le verre de la surface de cuisson et les meubles ou les étagères suspendues au-dessus de l'appareil.
- **20 mm** : entre le bord du verre de la surface de cuisson et les murs latéraux et/ou de fond.
- **25 mm** : entre le fond de l'appareil et la surface du meuble situé au-dessous.



IMPORTANT

Le meuble doit être construit d'équerre entre le plan de travail horizontal et la façade du meuble. Le trou pour l'encastrement doit être parfaitement d'équerre et aligné.

Effectuer le trou pour l'encastrement dans le meuble.

3.3 Fixation

L'appareil est fourni avec 4 étriers de fixation. Positionner l'appareil à l'intérieur du trou prévu pour l'encastrement et insérer les 4 étriers de fixation (fig. 5 page 50). Visser les vis en veillant à ne pas les visser excessivement.

3.4 Raccordement électrique



ATTENTION

Avant de procéder, vérifier que l'appareil est débranché.

Ci-après les caractéristiques électriques de l'appareil :

Tension nominale	Puissance nominale
220-240 V _{ca} - 50/60 Hz	2900 W



ATTENTION

Pour le raccordement direct au secteur, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Si le raccordement au secteur se fait par le biais d'une prise, la fiche doit être accessible après l'installation.

Le cordon d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 75 °C au-dessus de la température ambiante.

Déconnecter toujours l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil.



ATTENTION

Si le cordon d'alimentation (H05RR-F 3x2,5 mm²) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son Service Après-Vente ou par toute personne possédant une qualification similaire afin de prévenir tout type de risque.

3.4.1 Conditions d'éclairage initiales

Un éclairage ambiant excessif lors du raccordement électrique de l'appareil provoquera l'allumage de tous les voyants lumineux, de l'ensemble des cadrans d'affichages et le blocage de toutes les commandes.

En éteignant la source de lumière directe, l'appareil se remettra à fonctionner normalement.

4. DIRECTIVE 2002/96/EC (RAEE)



Informations pour l'utilisateur :

Cette note informative s'adresse exclusivement aux personnes qui possèdent un appareil doté de ce symbole sur l'étiquette autocollante des données techniques appliquée sur le produit même (matricule).

Ce symbole indique que l'appareil est classifié, conformément aux normes en vigueur, comme équipement électrique ou électronique et est conforme à la directive eu 2002/96/ec (raee) donc, à la fin de sa vie, il devra obligatoirement être récolté séparément des autres déchets, à travers la remise gratuite auprès d'un centre de collecte sélectif pour équipements électriques et électroniques ou en le remettant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil, à la fin de sa vie utile, auprès de centres spécialisés pour le tri sélectif, sous peine d'encourir les sanctions prévues par les lois en vigueur sur l'élimination des déchets.

Le tri sélectif adéquat permet l'acheminement successif de l'équipement éliminé vers le recyclage, le traitement ou l'élimination compatible avec l'environnement et contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé. En outre il favorise le recyclage des matériaux qui forment le produit.

Pour toute information supplémentaire au sujet des systèmes de tri sélectif disponibles, s'adresser au service local pour l'élimination des déchets, ou au magasin où l'appareil a été acheté.

Les producteurs et les importateurs obtiendront à leur responsabilité en ce qui concerne le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement directement ainsi qu'à travers la participation à un système collectif.

INHALT

I	ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	36
1.1	Im Handbuch verwendete Symbole.....	36
1.2	Gebrauch und Aufbewahrung der Anleitungen	36
2.	GEBRAUCH	37
2.1	Allgemeine Bedienungshinweise	37
2.2	Kochzonen und geeignete Kochtöpfe	38
2.3	Bedienfeld	38
2.4	Gebrauch des Kochfelds.....	39
2.4.1	Key lock-Funktion.....	39
2.4.1.1	Automatische Key lock-Funktion.....	39
2.4.2	Ein- und Ausschalten des Geräts.....	39
2.4.3	SAuswahl einer Leistungsstufe für eine bestimmte Platte	39
2.4.4	Restwärmeanzeige	40
2.4.5	Einschalten der Zweikreiskochzone	40
2.4.6	Aufheizfunktion	40
2.4.6.1	Abschalten der Aufheizfunktion	40
2.4.7	Betrieb und Einstellen der Zeitschaltuhr	41
2.4.8	Sicherheits-Abschaltautomatik der Platten	41
2.5	Reinigung.....	42
3.	INSTALLATION.....	43
3.1	Allgemeine Installationshinweise	43
3.2	Ausschnitt für den Einbau	43
3.3	Befestigung.....	43
3.4	Stromanschluss	44
3.4.1	Lichtbedingungen bei der Installation.....	44
4.	RICHTLINIE 2002/96/EG (WEEE)	45
	ABBILDUNGEN UND TECHNISCHE ZEICHNUNGEN	46-50

I ALLGEMEINE INFORMATIONEN

I.1 Im Handbuch verwendete Symbole

Nachstehend sind die im vorliegenden Handbuch zur Anzeige von besonders wichtigen Informationen vorhandenen Symbole dargestellt.

Die Sicherheitssymbole machen auf potentielle Gefahren für die Sicherheit der Bediener aufmerksam.

Alle durch diese Symbole angezeigten Sicherheitshinweise müssen unbedingt beachtet werden.



ACHTUNG!

Verletzungs- oder Todesgefahr.



WICHTIG!

Zur Vermeidung von möglichen Verletzungen und/oder Betriebsstörungen.

I.2 Gebrauch und Aufbewahrung der Anleitungen



ACHTUNG!

Vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts müssen die beiliegenden Anleitungen aufmerksam und vollständig gelesen werden.

In den vorliegenden Anleitungen sind alle erforderlichen Informationen nicht nur für den korrekten Gebrauch des Geräts, sondern auch für eine möglichst sichere und selbständige Verwendung enthalten.

Das Handbuch und die beiliegende Dokumentation müssen sicher aufbewahrt werden. Sie müssen stets leserlich und vollständig sein. Es ist verboten, Seiten der Anleitungen und/oder deren Inhalt zu entfernen, umzuschreiben oder auf eine sonstige Art und Weise zu ändern.

Die Unterlagen müssen in der Nähe des Geräts, an einem für alle Benutzer zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Bei einem allfälligen Verkauf müssen die Bedienungsanleitungen, gemeinsam mit dem Gerät, dem neuen Benutzer ausgehändigt werden.

2. GEBRAUCH

2.1 Allgemeine Bedienungshinweise



ACHTUNG!

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen von Speisen ausgelegt und hergestellt worden. Jeglicher andere Gebrauch gilt als ungeeignet und nicht korrekt und kann Gefahrensituationen hervorrufen. Der Hersteller weist jegliche Verantwortung für Sach- und Personenschäden von sich, welche durch die falsche Installation bzw. durch einen nicht geeigneten oder nicht korrekten Gebrauch des Geräts verursacht werden.



ACHTUNG!

Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen und geistigen Fähigkeiten bzw. unzureichender Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten dürfen das Gerät nicht verwenden, wenn sie nicht von Erwachsenen oder für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen beaufsichtigt werden. Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts lassen!



ACHTUNG!

Das Kochfeld darf nicht als zum Heizen von Räumen verwendet werden.



ACHTUNG!

Sollten auf der Oberfläche des Kochfelds Risse oder Sprünge entstehen, ist das Gerät unverzüglich auszuschalten, um allfällige Stromschläge zu verhindern und der Kundendienst zu informieren.



WICHTIG!

Auf keinen Fall Sprays in der Nähe des Geräts verwenden, wenn es in Betrieb oder noch warm ist.



ACHTUNG!

Das Gerät während des Kochens nicht unbeaufsichtigt lassen! Allfällige heiße Fette oder Öle könnten sich entzünden. In diesem Fall darf das Feuer keinesfalls mit Wasser gelöscht werden. Hierzu den Kochtopf/Pfanne mit einem Deckel zudecken und das Gerät ausschalten.



WICHTIG!

Keine Metallgegenstände, wie Besteck oder Deckel, auf das Kochfeld legen/stellen, weil diese sehr heiß werden könnten.

2.2 Kochzonen und geeignete Kochtöpfe

Die zum Kochen vorgesehenen Zonen sind durch fest eingeprägte Kreise auf dem Glas gekennzeichnet (A, B und C Abb. 1 Seite 46). Übereinstimmend mit diesen Kreisen sind unter dem Glas Elektroplatten angeordnet. Im Bereich der Zweikreiszone ist eine doppelte Elektroplatte vorhanden. Auf dieser Kochfläche kann entweder nur der innere Kreis (C Abb. 1 Seite 46) oder aber die gesamte Platte eingeschaltet werden (B+C Abb. 1 Seite 46).

Ausschließlich Pfannen und Kochtöpfe mit einem perfekt ebenen und glatten Boden verwenden. Kein gusseisernes Kochgeschirr bzw. Pfannen mit rauhem Boden verwenden. Dadurch könnten Kratzer an der Oberfläche des Kochfelds entstehen.

Vor dem Kochen ist sicherzustellen, dass der Topfboden und die Oberfläche des Kochfelds trocken und sauber sind.

Der Durchmesser des Topfbodens muss in etwa jenem der Kochzone entsprechen, die man verwendet. Dadurch erzielt man die beste Heizeffizienz und vermeidet unnötige Energieverschwendung.

Es können auch Kochtöpfe verwendet werden, die über die Kochzone hinausragen. In diesem Fall ist darauf zu achten, dass der Topfboden eingemittet zum Umriss der Kochzone abgestellt wird (Abb. 2 Seite 47).

Keine Kochtöpfe verwenden, die den äußeren Rand des Cerankochfelds überragen.

2.3 Bedienfeld

Zur Gewährleistung des optimalen Betriebs der Bedientasten ist Folgendes zu beachten:

- Das Glas muss immer sauber sein (s. Abs. 2.5 „Reinigung“).
- Keine Handschuhe verwenden.
- Auf saubere Finger/Hände achten.
- Das Glas leicht antippen.

Nachstehend die Beschreibung des Bedienfeldes:



Taste Key lock (mit Anzeigeleuchte) (s. Bez. 1 Abb. 1 S. 46): damit können die Tasten gesperrt werden (s. Abs. 2.4.1 „Key lock-Funktion“).



Taste ON/OFF (s. Bez. 2 Abb. 1 S. 46) zum Ein- und Ausschalten des Geräts (s. Abs. 2.4.2 „Ein- und Ausschalten des Geräts“).



Symbole neben den Tasten zum Einschalten und Einstellen der Elektroplatte (s. Bez. 3 Abb. 1 S. 46). Der volle Kreis zeigt die Position der Elektroplatte auf dem Kochfeld an.



Zwei Tasten (für jede Elektroplatte) (s. Bez. 4 Abb. 1 S. 46), mit welchen die Platte eingeschaltet und die Leistungsstufen reguliert werden können (s. Abs. 2.4.3 „Auswahl einer Leistungsstufe für eine bestimmte Platte“).



Zwei Tasten (s. Bez. 5 Abb. 1 S. 46) zur Einstellung der Zeitschaltuhr (s. Abs. 2.4.7 „Betrieb und Einstellung der Zeitschaltuhr“).



Symbole neben den Einstelltasten der Zeitschaltuhr (s. Bez. 6 Abb. 1 S. 46).



Taste Zweikreiskochzone (mit Anzeigeleuchte) (s. Bez. 7 Abb. 1 S. 46) zum Ein-/Ausschalten des äußeren Kreises der doppelten Platte (s. Bez. B Abb. 1 S. 46) (s. Abs. 2.4.5 „Einschalten der Zweikreiskochzone“).

2.4 Gebrauch des Kochfelds

2.4.1 Key lock-Funktion

Durch Gedrückthalten der Key lock-Taste (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“) wird die Funktion Key lock ein- oder ausgeschaltet (wird durch ein akustisches Signal angezeigt). Leuchtet die mit der Key lock-Taste verbundene Leuchtanzeige auf, so ist das Bedienfeld gesperrt.

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, werden durch die Key lock-Funktion alle Tasten, außer der On-/Off-Taste (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“) und der Key lock-Taste, gesperrt.

Bei ausgeschaltetem Kochfeld werden durch die Key lock-Funktion alle Tasten, einschließlich der On-/Off-Taste, mit Ausnahme der Key lock-Taste selbst, gesperrt.

Die Sperrfunktion kann sowohl bei eingeschalteten Kochzonen als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.

2.4.1.1 Automatische Key lock-Funktion

Die Key lock-Funktion schaltet automatisch ein (wird durch ein akustisches Signal angezeigt):

- zirka 1 Minute nach Ausschalten des Geräts;
- zirka 1 Minute, wenn das Gerät eingeschaltet ist, die Kochzonen auf Leistungsstufe „0“ sind und die Zeitschaltuhr eingestellt ist.

2.4.2 Ein- und Ausschalten des Geräts

Das Bedienfeld durch Drücken der Key lock-Taste freigeben (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“) (wird durch ein akustisches Signal angezeigt).

Das Bedienfeld durch Drücken der On-/Off-Taste einschalten (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“) (wird durch ein akustisches Signal angezeigt).

Die Kochzonen bleiben solange ausgeschaltet (alle Ziffern stehen auf 0), bis eine Heizstufe ausgewählt wird. Wenn die Heizstufen für alle Platten gleich Null sind und eine Auswahl innerhalb von 10 Sekunden vorgenommen wird, schaltet das Gerät automatisch wieder aus.

Das Gerät kann unabhängig von der Betriebsart des Kochfelds durch Drücken der On-/Off-Taste ausgeschaltet werden.

Nach Ausschalten des Geräts ertönt ein akustisches Signal und die Anzeigen erlöschen (außer es erscheint der Buchstabe „H“, welcher auf das Vorhandensein von Restwärme aufmerksam macht (s. Abs. 2.4.4 „Restwärmeanzeige“).

2.4.3 Auswahl einer Leistungsstufe für eine bestimmte Platte

Nach Einschalten des Geräts wählt man die gewünschte Kochzone. Durch einmaliges Drücken der Taste (+) (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“), schaltet die entsprechende Platte mit Leistungsstufe 1 ein.

Mit der Taste (+) können die Leistungsstufen bis 9 erhöht werden, während sie mit der Taste (-) (s. Abs. 2.3 „Bedientafel“) bis 0 vermindert werden (Platte ausgeschaltet).

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten (+) und (-) schaltet die entsprechende Platte aus, und auf der Anzeige wird die Leistungsstufe 0 angezeigt.

Mit der Platte auf Leistungsstufe 0, stellt man durch Drücken der Taste (-) umgehend die Leistungsstufe 9 ein.

Durch Drücken der Taste (+) oder (-) wird der Vorgang zwei Male pro Sekunde wiederholt.

2.4.4 Restwärmearzeige

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet, aber die verwendete Kochzone noch warm ist, erscheint auf der Anzeige die statische Anzeige „H“. Wenn das Kochfeld eingeschaltet, aber die Leistungsstufe 0 ist, erscheint auf der Anzeige abwechselnd „H“ und „0“.

2.4.5 Einschalten der Zweikreiskochzone

Zum Einschalten der gesamten Heizleistung der Zweikreiskochzone (s. Bez. B+C Abb. I S. 46) ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Heizstufe der Platte auswählen (damit wird der innere Kreis der Platte eingeschaltet). Wenn die Heizstufe auf „0“ ist, schaltet der äußere Kreis nicht ein.
2. Die Taste der Zweikreiskochzone drücken (s. Abs. 2.3 „Bedientafel“). Nun schaltet der äußere Kreis der Platte und die damit verbundene Leuchtanzeige an (wird durch ein akustisches Signal angezeigt).

2.4.6 Aufheizfunktion

Mit dieser Funktion wird die Heizstufe für eine vorgegebene Zeit auf die höchste Leistung eingestellt.

Die Aufheizfunktion wird durch Auswahl der Heizstufe 9 und Drücken der Taste (+) vorgegeben (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“). Der Dezimalpunkt auf der Anzeige blinkt 10 Sekunden lang. Während dieser 10 Sekunden kann die gewünschte Heizstufe ausgewählt werden (zwischen 1 und 8). Nach dieser Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Dezimalpunkt bleibt nun fix, wodurch angezeigt wird, dass die Aufheizfunktion aktiv ist. Wenn die Leistungsstufe gleich 0 oder 9 ist, wird die Aufheizfunktion annulliert.

Bei eingeschalteter Aufheizfunktion und Drücken der Taste (+) der entsprechenden Platte, stimmt die Dauer der Aufheizfunktion mit der Dauer der neuen Heizstufe überein. Wenn die neue Heizstufe 9 ist, wird die Funktion der Aufheizfunktion annulliert.

Nachstehend ist die Dauer der Aufheizfunktion in Funktion der vorgegebenen Heizstufe wiedergegeben:

Heizstufe	Dauer (min.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"

2.4.6.1 Abschalten der Aufheizfunktion

Die Aufheizfunktion wird automatisch nach Ablauf der entsprechenden Zeit oder durch den Eingriff des Benutzers ausgeschaltet.

Wenn die Aufheizfunktion automatisch unterbrochen wird, ertönt ein akustisches Signal. Der Dezimalpunkt auf der Anzeige erlischt und die Heizstufe der Platte stabilisiert sich auf der vorgegebenen Heizstufe.

Durch Drücken der Taste (-) (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“) bei eingeschalteter Aufheizfunktion, wird diese ausgeschaltet.

2.4.7 Betrieb und Einstellen der Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr kann jeweils nur eine Kochzone steuern.

Sie wird durch Drücken der entsprechenden Tasten (+) oder (-) aktiviert (s. Abs. 2.3 „Bedienfeld“). Auf dem Display der Platten blinkt der Buchstabe „t“.

Die Platte muss immer mit den entsprechenden Tasten (+) oder (-) ausgewählt worden sein, bevor die Zeitschaltuhr eingestellt werden kann. Andernfalls erlöscht diese Funktion. Wenn zur Auswahl der Platte mehr als 10 Sekunden verstreichen, schaltet die Zeitschaltuhr aus.

Oben rechts auf der mit der gewählten Kochzone verbundenen Anzeige leuchtet eine Kontrollleuchte. Diese weist den Bediener konstant darauf hin, dass die entsprechende Platte zeitgesteuert wird.

Wenn nach der Auswahl der Platte nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Zeit ungleich „00“ gewählt wird, schaltet die Zeitschaltuhr aus (das Gerät bleibt eingeschaltet). Die Platte kann auf der Heizstufe „0“ zeitgesteuert werden.

Der Timer kann auf Werte zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden; die vorgegebene Zeit kann in jedem Augenblick geändert werden. Durch Gedrückthalten der Tasten (+) oder (-) der Zeitschaltuhr, wird der Wert rasch erhöht/vermindert. Dadurch kann die gewünschte Timereinstellung schneller erreicht werden.

Nach Ablauf der auf mittels Zeitschaltuhr vorgegebenen Zeit schaltet die Platte aus, und es ertönt 1 Minute lang ein akustisches Signal (auf dem Timer blinkt die Anzeige „00“). 1 Minute nach Beginn des Alarms der Zeitschaltuhr schaltet das akustische Signal ab; auf der Timeranzeige blinkt sodann die Meldung „00“. Der Alarm kann vom Bediener in jedem Moment (auch während der ersten Minute) durch Drücken einer beliebigen Taste unterbrochen werden.

Um die Vorgabe der Zeitschaltuhr rückzustellen, drückt man gleichzeitig die Tasten (+) und (-). Dadurch schaltet der Timer aus.

2.4.8 Sicherheits-Abschaltautomatik der Platten

Wenn die Heizstufe nicht geändert wird, schaltet die entsprechende Platte automatisch nach einer Zeit aus, die von der gewählten Heizstufe abhängt.

Nachstehend sind die maximalen Einschaltzeiten angegeben:

Heizstufe	Max. Einschaltzeit (Stunden)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

2.5 Reinigung

Außer der normalen Reinigung ist keinerlei Art von periodischer Wartung erforderlich.



WICHTIG!

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden.



ACHTUNG!

Vor der Reinigung muss man das Gerät ausschalten, vom Stromnetz abtrennen und warten, bis es abgekühlt ist.



WICHTIG!

Keine schleifenden und korrosiven Produkte, und/oder Metallschwämme oder -wolle verwenden.

Das Cerankochfeld mit einem feuchten Lappen und den empfohlenen Produkten reinigen. Sorgfältig trocknen.

Saubere Lappen verwenden.



WICHTIG!

Zum Reinigen keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber verwenden.



ACHTUNG!

Keine Dampfreiniger verwenden.



ACHTUNG!

Bei einigen Kocharten können erhebliche Fettmengen entstehen. Dies kann, bei gleichzeitigem Auslaufen von Flüssigkeiten, zu einer Gefahrenquelle werden, wenn es mangels einer normalen Reinigung auf dem Kochfeld verbleibt.

Deshalb das Gerät immer sauber und in einem einwandfreien Betriebszustand bewahren.



WICHTIG!

Verhindern Sie, dass größere Kochreste auf dem Kochfeld einbrennen. Das könnte die Reinigung erschweren.

3. INSTALLATION

3.1 Allgemeine Installationshinweise

**ACHTUNG!**

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen von Speisen ausgelegt und hergestellt worden. Jeglicher andere Gebrauch gilt als ungeeignet und nicht korrekt und kann Gefahrensituationen hervorrufen. Der Hersteller weist jegliche Verantwortung für Sach- und Personenschäden von sich, welche durch die falsche Installation bzw. durch einen nicht geeigneten oder nicht korrekten Gebrauch des Geräts verursacht werden.

**ACHTUNG!**

Das Gerät muss entsprechend den geltenden Bestimmungen und Normen installiert werden.

Die Installation darf ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

**ACHTUNG!**

Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass die Merkmale der elektrischen Anlage und die vorhandenen Stromwerte mit dem Gerät vereinbar sind.

Die elektrischen Merkmale des Geräts sind auf dem Datenschild bzw. im Abs. 3.4 „Stromanschluss“ angegeben.

**ACHTUNG!**

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.

**ACHTUNG!**

Das Gerät muss in einem angemessenen Sicherheitsabstand von brennbarem Material installiert werden.

3.2 Ausschnitt für den Einbau

Die Abmessungen des Geräts und jene für den Einbauausschnitt sind in der Abb. 3 S. 48.

Vorgeschriebene Mindestabstände zu den Wänden Abb. 4 S. 49):

- **500 mm:** zwischen dem Glas des Kochfelds und den über dem Gerät angeordneten Küchenmöbeln oder Regalen.
- **20 mm:** vom Rand des Glaskochfeldes zu den seitlichen bzw. hinteren Wänden.
- **25 mm:** vom Boden des Geräts zur Oberfläche des darunterliegenden Möbels.

**WICHTIG!**

Das Möbel muss exakt rechtwinklig zur waagrechten Arbeitsfläche und der Möbelvorderseite gebaut werden. Der Einbauausschnitt muss perfekt rechtwinklig und ausgerichtet sein.

Den Ausschnitt im Möbel vornehmen.

3.3 Befestigung

Das Gerät wird mit 4 Feststellvorrichtungen geliefert. Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen und die 4 Feststellvorrichtungen einsetzen (Abb. 5 S. 50) Die Schrauben sorgfältig, aber nicht übermäßig anziehen.

3.4 Stromanschluss



ACHTUNG!

Vor dem Stromanschluss muss sichergestellt werden, dass die elektrische Speisung abgetrennt wurde.

Nachstehend sind die elektrischen Daten des Geräts angegeben:

Nennspannung	Nennleistung
220-240V~ 50/60Hz	2900 W



ACHTUNG!

Zum direkten Anschluss an das Stromnetz muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, welche das Abtrennen des Netzes gewährleistet. Die Öffnungsdistanz der Kontakte muss die vollständige Stromunterbrechung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III, übereinstimmend mit den Installationsvorschriften, versichern.

Wenn das Gerät mittels Stecker angeschlossen wird, muss die Steckdose nach der Installation zugänglich bleiben.

Das Speisekabel muss so angeordnet sein, dass es in keinem Punkt eine Temperatur von mehr als 75°C über der Raumtemperatur erreichen kann.

Die Stromspeisung vor jedem Eingriff am Gerät abtrennen.



ACHTUNG!

Wenn das Speisekabel (H05RR-F 3x2,5 mm²) defekt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst bzw. in jedem Fall von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um allfälligen Gefahren vorzubeugen.

3.4.1 Lichtbedingungen bei der Installation

Eine übermäßige Raumbelichtung während des elektrischen Anschlusses des Geräts kann das Einschalten aller Kontrollleuchten und Anzeigen und die Sperre aller Steuerungen verursachen.

Durch Ausschalten des direkten Lichtes kehrt das Gerät zu seinem normalen Betrieb zurück.

4. RICHTLINIE 2002/96/EG (WEEE)



Informationen für den benutzer:

Dieser hinweis betrifft ausschliesslich die besitzer von geräten, die mit diesem symbol (auf klebeetikette am gerät) gekennzeichnet sind.

Dieses symbol bedeutet, dass das produkt gemäss der gültigen gesetzte als elektro- oder elektronikgerät eingestuft ist und im sinne der europäischen richtlinie 2002/96/eg (weee) nach ablauf seiner nutzungsdauer getrennt gesammelt und einer kostenlosen, dafür zuständige sammelstelle, zugeführt werden muss.

Das gerät kann bei kauf eines neuen äquivalenten gerätes auch dem händler zurückerstattet werden.

Der benutzer verpflichtet sich dazu, das gerät nach ablauf seiner nutzungszeit ordnungsgemäss zu entsorgen, andernfalls kann eine strafe, wie in den geltenden gesetzbestimmungen festgelegt, verordnet werden.

Eine ordnungsgemässe trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche wiederverwertung, behandlung und beseitigung des altgerätes, tragen dazu bei unsere umwelt und unsere gesundheit zu schützen und fördern die wiederverwendung und/oder wiederaufbereitung der abfallmaterialien des gerätes. Für weitere informationen bezüglich der entsorgungsdienste wenden sie sich an die vorortige verwaltung oder an ihren händler.

Die hersteller und importeure verpflichten sich für eine ordnungsgemässe wiederverwertung, behandlung und beseitigung der altgeräte, soweit direkt möglich oder durch entsprechende gemeinschaftsstellen.

FIGURE E DISEGNI TECNICI / FIGURES AND TECHNICAL DRAWINGS /
FIGURES ET DESSINS TECHNIQUES / ABBILDUNGEN UND TECHNISCHE ZEICHNUNGEN

Fig. / Abb. I

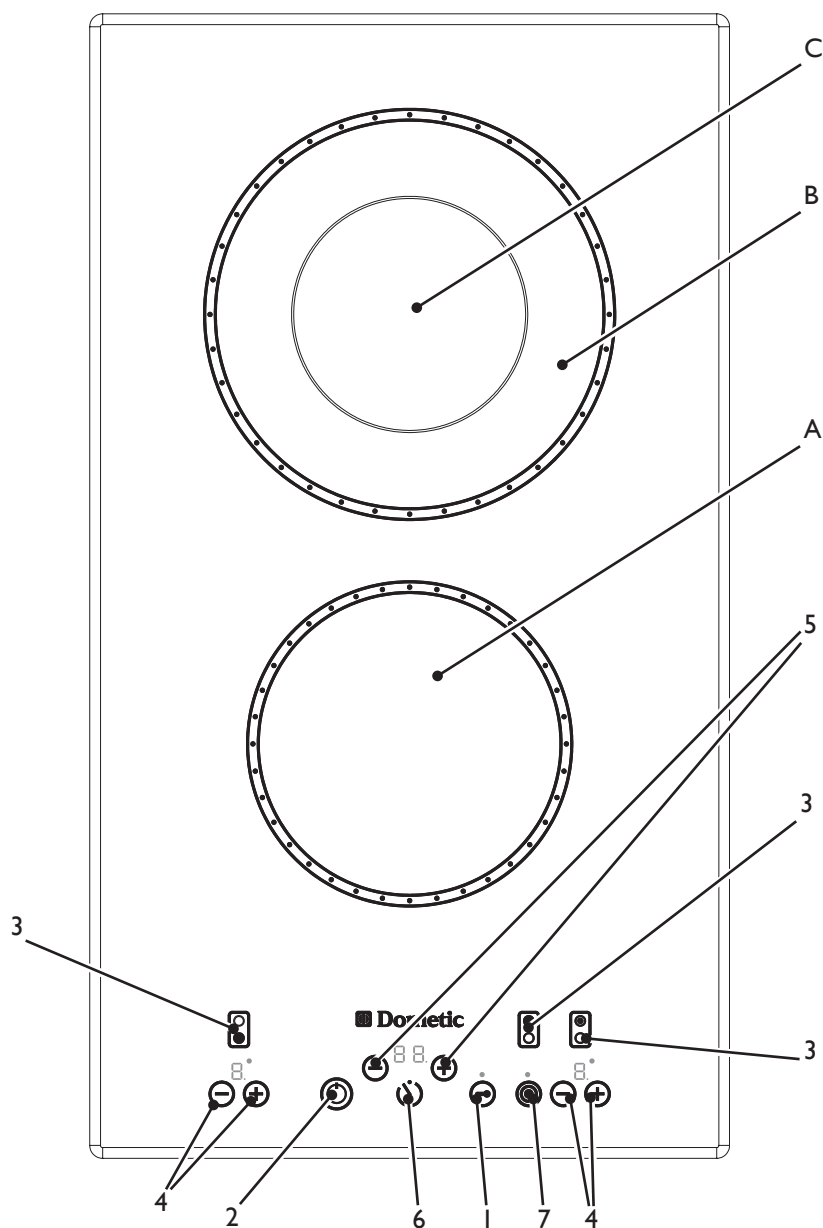


Fig. / Abb. 2

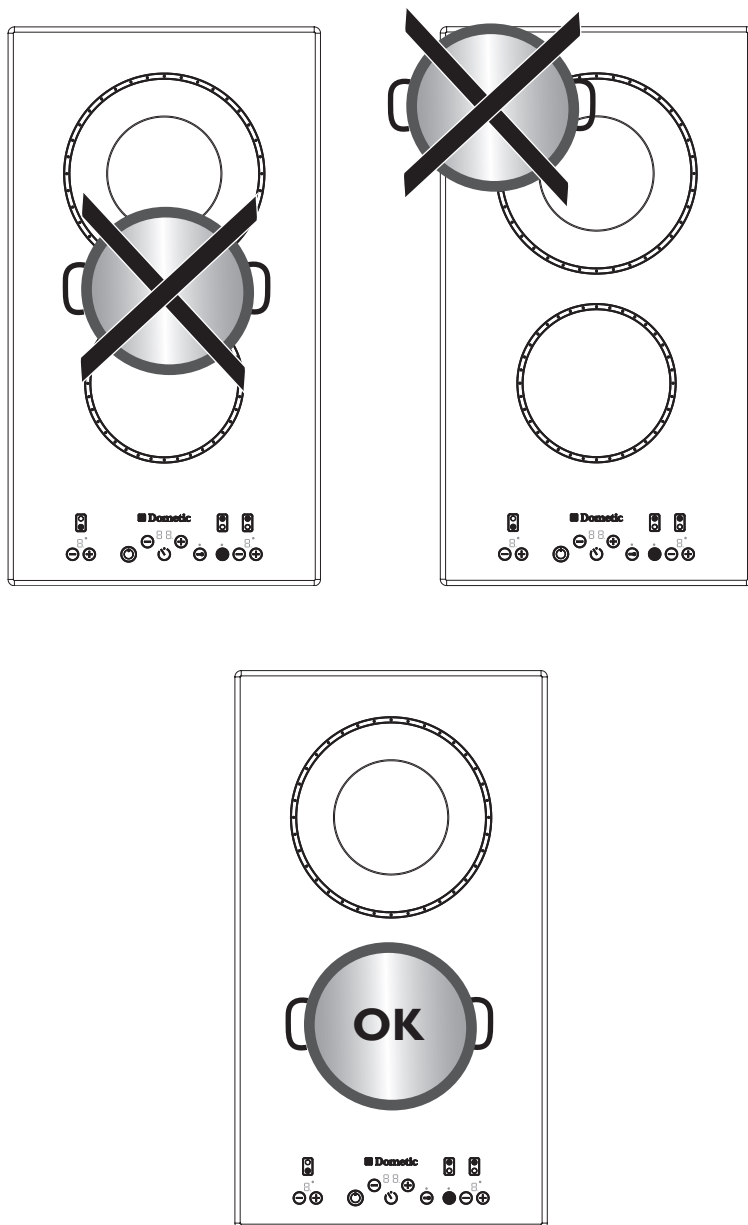
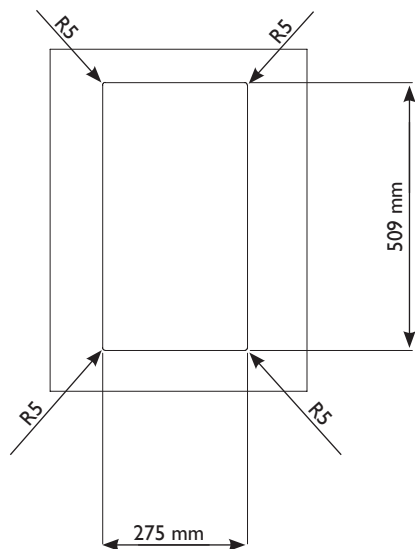
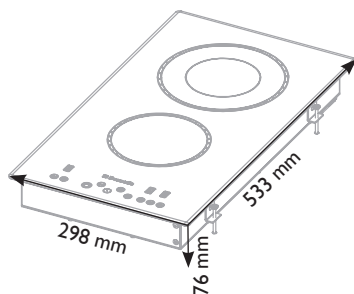
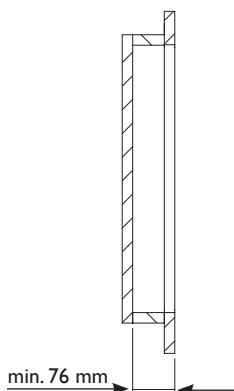


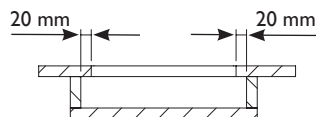
Fig. / Abb. 3



Vista dall'alto/
Top view/
Vue de dessus/
Ansicht von oben



Vista laterale/
Side view/
Vue latérale/
Seitenansicht



Vista frontale/
Front view/
Vue de face/
Vorderansicht

Fig. / Abb. 4

