

 **GLEM**GAS

**io cucino  
con**

 **GLEM**GAS

**la buona cucina italiana**

Fig. 1

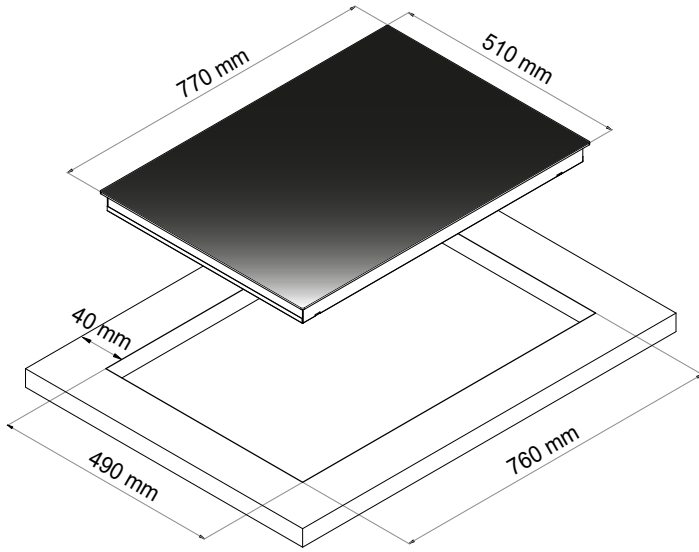


Fig. 2

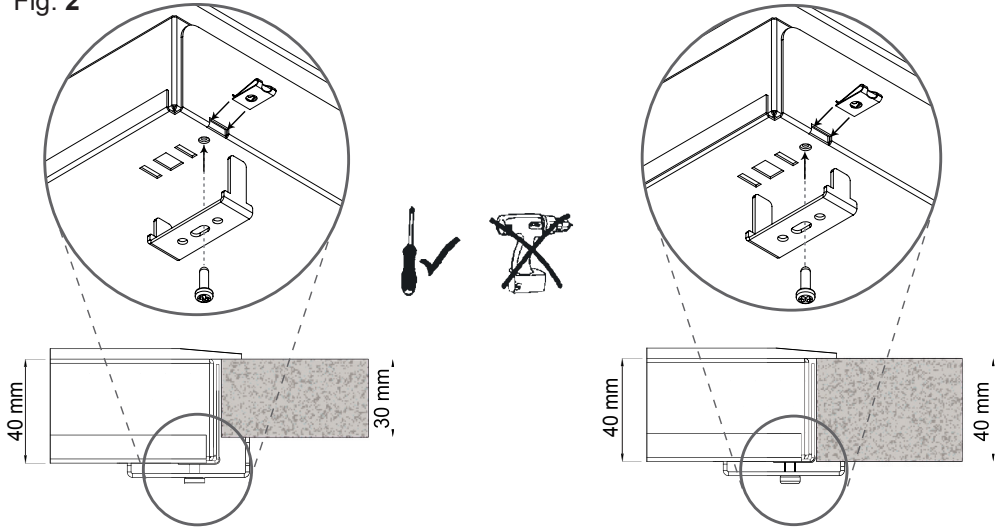


Fig. 3

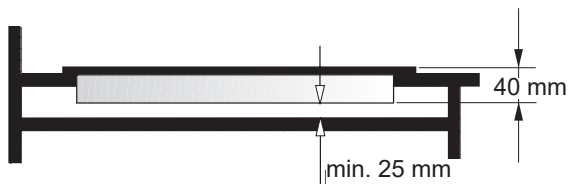


Fig. 4

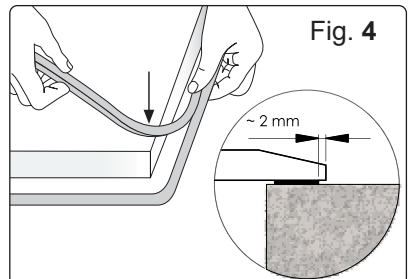


Fig. 5

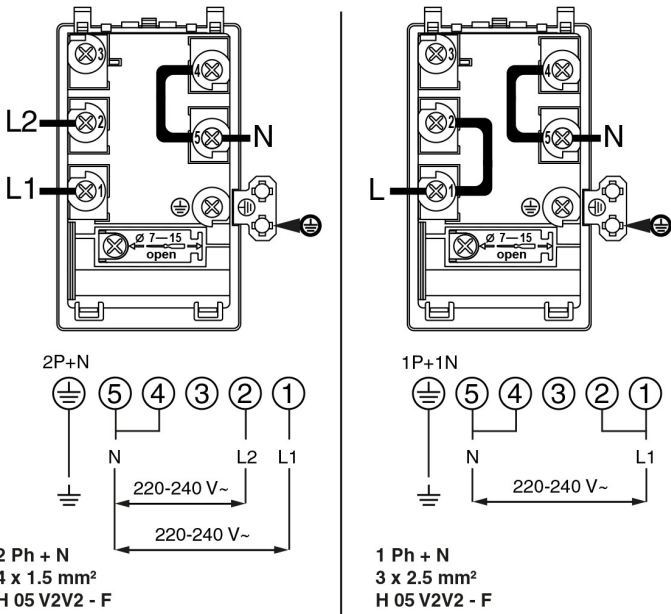


Fig. 6

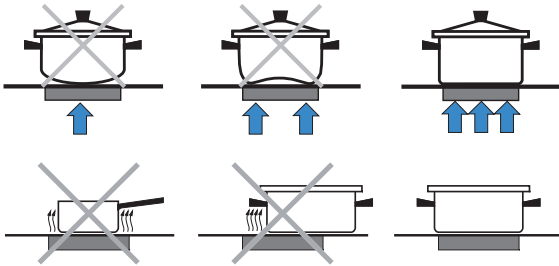


Fig. 7

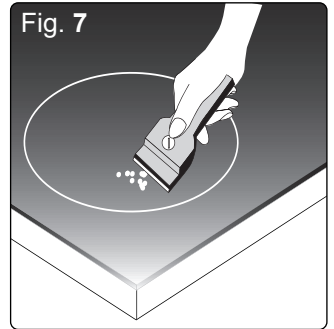
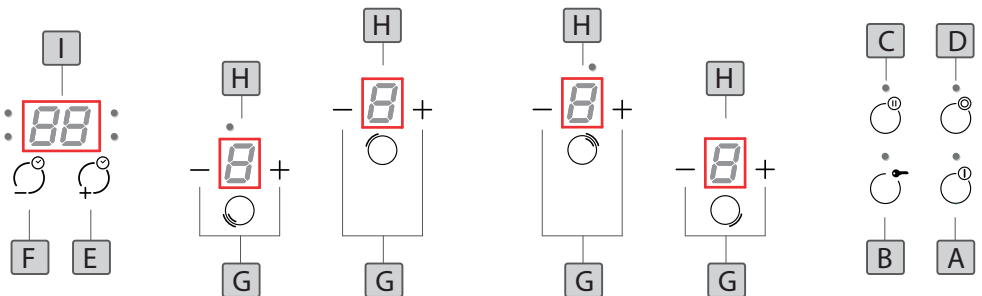


Fig. 8



**GENERALITA'**

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

**AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

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

**• PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!

- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

## **ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI.**

Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

## **POSIZIONAMENTO**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1). Predisporre materiale sigillante lungo l'intero perimetro - Fig.4 (dimensioni del taglio Fig.1).

Questa operazione è necessaria per evitare che eventuali liquidi penetrino all'interno del piano, in quanto non è possibile garantire la planarità del top e del vetro e il loro accoppiamento.

Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.2).

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

L'apparecchio non è destinato ad essere gestito per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

## **CONNESSIONI ELETTRICHE** (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro.

- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento.

Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omipolare deve essere facilmente raggiungibile.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.7). Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (opzionale) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero

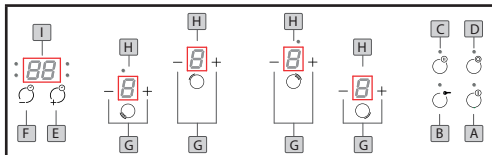
. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore.

## USO

Utilizzare il sistema touch control relativo alla posizione corrispondente alle esigenze di cottura, tenendo presente che quanto maggiore è il numero, tanto più calore viene emanato.

## PANNELLO COMANDI (Fig.8)



- A. Tasto ON/OFF** > accende e/o spegne l'apparecchio
- B. Tasto Blocco** > attiva il blocco comandi / sicurezza bambini
- C. Stop & Go** > disattiva e attiva le funzioni del piano cottura
- D. Tasto doppia zona** > attiva la doppia zona di cottura
- E. Tasto Timer [+]** > aumenta i minuti del timer
- F. Tasto Timer [-]** > diminuisce i minuti del timer
- G. Tasti zona [- / +]** > seleziona la zona; e riduce/aumenta la potenza di cottura
- H. Display Zona Cottura** > mostra il livello di potenza della zona di cottura
- I. Display del Timer** > mostra il conto alla rovescia del timer

## ACCENSIONE PIANO COTTURA

Alla prima accensione l'apparecchio si trova in posizione di sicurezza, il led del **tasto Blocco** [B] è illuminato. Per poter usare l'apparecchio è necessario disattivare la funzione di sicurezza premendo il **tasto Blocco** fino allo spegnimento della spia. Premere il **tasto On/Off** [A] per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby «0».

**L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 10 secondi.** Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

## SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il **tasto On/Off**.

## ACCENSIONE ZONE COTTURA

Per selezionare la zona di cottura desiderata premere un tasto (- oppure +) della zona in questione [G]. Successivamente, entro 5 sec. con i tasti - / + [G] decidere la potenza di cottura (min. 1 | max. 9). Se entro questo termine non verrà effettuata nessuna regolazione di potenza, tutte le zone di cottura ritorneranno attive.

## SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] della relativa zona [G], oppure premere il tasto [-] della zona desiderata [G], fino a raggiungere la posizione «0».

## ESTENSIONE PIASTRE

Una o due zone di cottura possono essere dotate di un secondo circuito. Per attivare questa funzione, selezionare una zona "doppia" e premere il tasto **Doppia zona** [D]. Infine usare i tasti [+] e [-] della zona scelta con l'estensione [G], per regolarne la potenza.

## TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da **1 a 99** minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata. Per attivare il timer accendere e regolare la temperatura della zona di cottura desiderata, premere i tasti [+] o [-] della zona timer [F / E] per regolare il tempo di cottura. Per confermare, attendere 5 sec., ed il conto alla rovescia verrà visualizzato nel display del Timer [I].

Una volta terminato il tempo, il piano inizierà ad emettere un suono, e il display lampeggerà, fino a che non si preme un qualsiasi pulsante del comando.

Per disattivare il timer, selezionare la relativa zona di cottura, attraverso [+] o [-] della zona [G] e portare il timer a 0, attraverso il [-] del timer [F].

## BLOCCO COMANDI

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

Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere di nuovo il **tasto Blocco**. Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura, con il **tasto On/Off [A]**. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

## CALORE RESIDUO «H»

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo «H» (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

## SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI

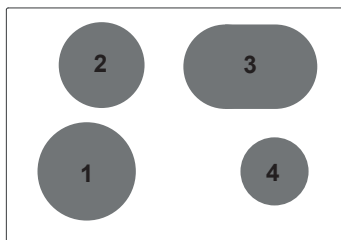


La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero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

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

## Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

Identificativo del modello					
Tipologia di piano cottura	incassato				
Numero di zone e/o aree di cottura	4				
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light				
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W. mm	1. = Ø 210   Ø 140 2. = Ø 180 3. = Ø ov 265 4. = Ø 145				
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sup>electric cooking</sup> ) Wh/kg	1. = 186,59 2. = 188,33 3. = 186,67 4. = 188,02				
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sup>electric hob</sup> ) Wh/kg	187,40				





# CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

Il presente Certificato di Garanzia Convenzionale annulla e sostituisce eventuali altri certificati garanzia

**Il testo di questo Certificato di Garanzia contiene le condizioni della Garanzia Convenzionale riconosciuta al Consumatore; dette condizioni non pregiudicano e sono rispettose dei diritti riconosciuti al Consumatore dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2002, n.24 emesso in attuazione della Direttiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo, nonché dal Decreto Legislativo 6 settembre 2005 n.206**

## **Durata e condizioni di validità**

Per tutti i difetti di conformità esistenti al momento della consegna dell'apparecchio ed **imputabili al produttore**, il marchio garantisce i suoi prodotti, alle condizioni e nei termini di cui alla presente garanzia ed in base alle previsioni normative sopra richiamate, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene risultante e certificata da un documento fiscale legalmente riconosciuto.

**Il consumatore può denunciare il difetto di conformità del prodotto che si manifesta entro il termine di 2 (due) anni dalla consegna e decade dalla garanzia se non denuncia il difetto entro 2 (due) mesi dalla sua scoperta.**

Perché la garanzia sia operativa è necessario che questo certificato di garanzia sia conservato unitamente al documento di consegna fiscalmente valido (documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale, altro) che riporti il nominativo del venditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione; in caso di intervento, entrambi i documenti dovranno essere mostrati al Centro Assistenza Tecnica Autorizzato.

Il presente Certificato di Garanzia Convenzionale è valido solo per prodotti acquistati e installati nel territorio Italiano, nella Repubblica di San Marino e nella Città del Vaticano.

Gli acquirenti dei nostri prodotti residenti in altre Nazioni, per la garanzia e l'assistenza, dovranno rivolgersi alla nostra filiale e/o distributore del luogo che presterà la garanzia secondo le condizioni in vigore nelle singole nazioni.

## **Affinché la presente Garanzia Convenzionale abbia piena validità è necessario che:**

- l'apparecchiatura sia utilizzata per scopi domestici e comunque non nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento dell'apparecchiatura alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate da tecnico specializzato e seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel presente libretto di installazione, uso e manutenzione inserito all'interno dell'apparecchiatura.
- tutte le operazioni di utilizzo dell'elettrodomestico, così come la manutenzione periodica, avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel presente libretto installazione, uso e manutenzione.
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito da personale dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati dal Produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali; la stessa cosa vale per gli accessori ed i materiali di consumo, il cui utilizzo può infatti incidere sulle prestazioni del prodotto.

La difformità non è imputabile al produttore qualora venisse accertato dal Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato che a causarla sono intervenute condizioni esterne al funzionamento del prodotto quali, a puro titolo esemplificativo e non esaustivo:

- portata insufficiente degli impianti elettrici e gas.
- non conformità degli impianti elettrici e gas.
- errata installazione operata da tecnici non specializzati.
- errata manutenzione operata da tecnici non autorizzati dal produttore.
- negligenza, incapacità d'uso e cattiva manutenzione da parte del consumatore rispetto a quanto riportato e raccomandato nel libretto di istruzioni del prodotto, che costituisce parte integrante del contratto di vendita.

Lo stesso vale per i danni causati all'apparecchiatura da cause di forza maggiore (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, sommosse, etc.) o da atti di vandalismo, ovvero da circostanze che non è possibile ricondurre a vizi di fabbricazione.

Non sono, inoltre, coperti da garanzia: gli interventi effettuati per ripristinare problemi causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento nel trasporto quando effettuato a cura del consumatore o a cura di terzi, interventi eseguiti da personale non autorizzato, interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche e tutto ciò che all'atto della vendita era stato portato a conoscenza del consumatore e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

## Oggetto della Garanzia

Qualora nel periodo di durata della garanzia sia accertato e riconosciuto un difetto di conformità del bene imputabile ad azione od omissione del produttore, il consumatore potrà richiedere di riparare il prodotto o di sostituirlo senza spese in entrambi i casi.

Qualora il rimedio prescelto sia oggettivamente impossibile o, a giudizio del produttore, appaia eccessivamente oneroso rispetto all'altro, quest'ultimo valuterà dapprima l'opportunità di riparare il bene, se possibile, qualora il costo delle riparazioni non risultasse sproporzionato rispetto al valore del prodotto. Qualora il costo della riparazione risultasse sproporzionato, il produttore provvederà a sostituire il bene.

**Resta inteso che, salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità che si manifestino entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità.**

**Per il successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia (dal 7° al 24° mese), sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa, provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna**

**Pertanto, nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e il tecnico del Centro Assistenza Autorizzato si limiterà comunque a chiedere al consumatore il pagamento di un diritto di chiamata.**

**Di questa possibile eventualità di richiesta di pagamento del diritto di chiamata, il Consumatore ne sarà preventivamente informato quando contatterà il Centro Assistenza Tecnica.**

Gli eventuali interventi di riparazione o eventuale sostituzione del prodotto, non estendono la durata della garanzia originaria che decorre sempre dalla data di acquisto del primo bene acquistato.

## Cosa non copre la Garanzia

Non sono coperti da garanzia tutti i componenti che dovessero manifestare un difetto di conformità a causa di:

- usura, negligenza, trascuratezza d'uso e cattiva manutenzione da parte del consumatore a causa del mancato rispetto di quanto riportato e raccomandato nei libretti installazione uso e manutenzione del prodotto.
- danni da trasporto, ovvero di circostanze che, comunque, non possono farsi risalire ad azione od omissione del produttore.
- errata installazione e/o allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché regolazioni previste dal libretto installazione uso e manutenzione in quanto le operazioni di installazione e/o allacciamento agli impianti di alimentazione sono a carico dell'installatore abilitato.

Non sono inoltre coperti da garanzia, se non quando si dimostri che si tratti di vizio di fabbricazione, le parti mobili ed asportabili, le manopole, le maniglie, le lampade, le parti in vetro e smaltate, le parti in gomma, gli eventuali accessori, i materiali di consumo e comunque tutti i componenti esterni al prodotto sui quali il consumatore può intervenire durante l'utilizzo ovvero per effettuale la corretta manutenzione del prodotto. La presente garanzia non copre inoltre tutti gli interventi richiesti per controlli e manutenzioni periodiche come pure quelli per le dimostrazioni di funzionamento.

**Pertanto, nel caso in cui, su richiesta del Consumatore, sia effettuato un intervento tecnico da parte del personale dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati in relazione a quanto sopra indicato, i costi dell'intervento e delle eventuali parti di ricambio saranno a totale carico del Consumatore.**

## Limitazioni della responsabilità del Produttore

Il marchio declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni d'uso e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'elettrodomestico.

## GARANZIA – Informazioni supplementari

### ● Quando la garanzia e' valida?

La garanzia è valida nel momento in cui il cliente è in possesso della documentazione che attesta la data di acquisto, l'identificazione specifica e la tipologia del prodotto. L'utente è quindi tenuto a presentare al tecnico il documento fiscalmente valido (fattura, scontrino fiscale, documento di trasporto) che permetta di certificare la data di acquisto, la ragione sociale del rivenditore, il modello ed il prezzo di vendita del modello stesso. Terminato il periodo di validità della GARANZIA, gli interventi saranno da considerare a PAGAMENTO.

### ● Quali sono le competenze del rivenditore?

Mostrare le caratteristiche del prodotto al cliente, fornendogli spiegazioni esaurienti inerenti il suo funzionamento, in linea con quanto indicato nei cataloghi commerciali.

Quando previsto dal contratto di compravendita, installare il prodotto secondo le procedure indicate sui libretti d'uso e manutenzione. L'installazione non è a carico del produttore.

Consegnare al consumatore copia originale del documento fiscale, che attesti la data d'acquisto, la ragione sociale del rivenditore, il modello ed il costo del prodotto.

### ● Quali sono le competenze del Centro Assistenza Tecnica Autorizzato (CAT)?

Il tecnico ha il compito di ripristinare le funzionalità e conformità del prodotto, secondo quanto indicato dalle condizioni di garanzia.

Il tecnico è il solo che ha la giusta competenza per stabilire il corretto funzionamento, o meno del prodotto e nel caso in cui esso risulti irreparabile dovrà preventivamente confrontarsi con il Produttore che gli fornirà le istruzioni su come procedere.

Il tecnico deve compilare il rapporto di assistenza (foglio di lavoro) in ogni sua parte, indicando precisamente le proprie considerazioni circa l'esito della verifica e il consumatore dovrà firmare tale rapporto di assistenza.

## Prestazioni a pagamento per prodotti in garanzia

### ● Quali sono gli interventi su apparecchi in garanzia non coperti dalla medesima?

Sono a pagamento tutti gli interventi per i quali non è possibile applicare le norme di garanzia ovvero:

- Interventi atti a illustrare il funzionamento del prodotto.
- Interventi legati all'installazione del prodotto e/o alla correzione di errate o incomplete installazioni e/o manutenzione operata da personale non autorizzato.
- Interventi per trasformazione gas da Metano a GPL (sostituzione ugelli, pulizia ugelli e regolazioni fuochi).
- Interventi per richiedere la verifica delle temperature esterne al prodotto.
- Interventi per sostituzione lampade o spie luminose.
- Interventi per reinserire tasti o manopole fuoriusciti per cause non dipendenti dalla casa costruttrice.
- Interventi per sostituire particolari soggetti a usura (manopole; ghiere manopole; griglie appoggia pentole; spatifiamma; coperchietti; altro).
- Interventi per danni che non influiscono sul funzionamento del prodotto.
- Interventi per danni estetici derivanti da cause esterne.
- Interventi per danni ad elementi decorativi, compresi graffi, salti di smalto e possibili differenze di colorazione.
- Interventi per problematiche causate da corpi estranei (rottture varie).
- Interventi per regolazioni varie (es.: regolazione coperchio, regolazione porta forno, regolazione portina grill, regolazione porta stipetto o porta del vano portabombola, ecc.).
- Interventi per riagganciare la porta del forno.
- Interventi per verifiche elettriche.
- Interventi eseguiti per un'errata installazione (tubo gas non stretto sufficientemente o spina mal collegata).
- Interventi derivanti dalla mancata osservanza di tutte le prescrizioni e modalità d'uso indicate nell'apposito libretto di istruzioni.
- Interventi durante i quali non viene riscontrato il difetto indicato dal cliente.
- Interventi per danni causati all'apparecchiatura da agenti atmosferici (ossidazioni) e da forza maggiore (fulmini, inondazioni, terremoti, incendi e altro) o da atti di vandalismo.
- Interventi per un uso improprio e/o non domestico del prodotto (utilizzo in bar, ristorante, mensa, agriturismo o altro).

- Interventi necessari perché non è stata effettuata la manutenzione consigliata sull'apparecchio (ad esempio una corretta pulizia).
- Interventi per danni causati dall'utilizzo di prodotti per la pulizia contenenti acidi, polveri abrasive, componenti aggressivi, ecc.
- Interventi per sbloccare o sostituire rubinetti gas a causa di ossidazioni derivanti da una cattiva pulizia e all'utilizzo di prodotti particolarmente dannosi non rimossi.

**Per i casi sopra citati: sono da considerare a pagamento anche le spese di trasporto, qualora fosse necessario provvedere al ritiro dell'elettrodomestico per interventi di laboratorio.**

### **Scadenza della Garanzia**

Una volta scaduto il periodo di garanzia, i costi per eventuali interventi di riparazione saranno a carico del Consumatore.

La invitiamo a rivolgersi con fiducia alla nostra organizzazione di Centri Assistenza Tecnica Autorizzati dai quali potrà ottenere Servizi di qualità e ricambi originali.

## **SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI**

### **CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?**

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato garanzia sopra indicato ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, conservi il libretto installazione uso e manutenzione del prodotto e il presente certificato di garanzia convenzionale che dovrà essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare nessun costo al Consumatore. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

### **ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?**

Per qualsiasi necessità il Centro Assistenza Autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti.

Prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati nel presente libretto installazione uso e manutenzione.

### **MODELLO DEL PRODOTTO: Dove si trova?**

Gentile Consumatore, è indispensabile che comunichi al Centro Assistenza Tecnica Autorizzato il modello del prodotto ed il numero di matricola che troverà direttamente sul prodotto (targhetta adesiva di colore argento) oppure sull'adesivo posto sul retro del libretto istruzioni dell'apparecchio.

Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

**cod.012H54**

## GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

## SAFETY WARNINGS (Fig.6)

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards. If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED.** Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

## **POSITIONING**

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material along the whole perimeter Fig. 4 (the dimensions of the cut Fig.1). This operation is necessary to avoid any liquids penetrating the work top, as it is not possible to guarantee that the top, the glass and their connection are completely flat. Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3) if the appliance is being installed underneath an oven, this is not necessary. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **ELECTRICAL CONNECTIONS**

(Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

-the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;

-the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

### **Grounding is mandatory by law.**

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature.

If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch).

When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.7). Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content. This way, any damage to the hob surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

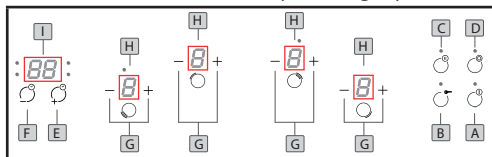
**WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.**

## **USE**

Use the touch control system in the corresponding position according to individual cooking needs. Keep in mind that the higher the number, the more heat

is produced.

## TOUCH CONTROL (see Fig.8)



- A. ON/OFF key** > switch the appliance on and off
- B. Lock key** > activate control panel lock / child lock
- C. Stop & Go** > deactivates and activates the functions of the hob
- D. Double cooking zone** > activates the double cooking zone
- E. Timer [+] key** > increase the minutes of the timer
- F. Timer [-] key** > decreases the minutes of the timer
- G. Cooking zone [- / +] key** > select the area; and reduces / increases the cooking power
- H. Cooking zone display** > shows the power level of the cooking zone
- I. Timer display** > shows the timer countdown

## SWITCHING ON THE HOB

On commissioning, the appliance will be in the safety position, i.e. control lock is active and the **Lock key** [B] is illuminated. In order to use the appliance the safety function must be deactivated by pressing the Lock key until the indicator light switches off. Press the **On/Off key** to switch the top on. All the cooking zones displays relative to the cooking zones switch on in the «0» standby position. **The control unit remains active for 10 seconds.** If within this time no cooking zone is selected, the electronic device returns automatically to the OFF position and the above described operation must be repeated to switch the cooking top on again.

## SWITCHING OFF THE HOB

To turn off the appliance entirely hold down the **On/Off key** [A].

## SWITCHING ON THE COOKING ZONES

To select the desired cooking zone, press a key (- or +) of the zone in question [G]. Subsequently, within 5 sec. use the - / + [G] keys to decide the cooking power (min. 1 | max. 9). If no power adjustment is made within this time, all the cooking zones will be active again.

## SWITCHING OFF THE COOKING ZONES

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

## EXTENDABLE COOKING ZONES

One or two cooking areas may have a second circuit. To activate this function, select a “double” zone and press the **Double zone key** [D]. Finally, use the [+] and [-] keys of the area chosen with the extension [G], to adjust the power level.

## TIMER

This function allows establishing the time (from **1** to **99** minutes) for automatically switching the selected cooking zone off. In order to activate the timer, switch the desired cooking area on and adjust the temperature, press keys [+] or [-] in the timer area to adjust the cooking time. To confirm, wait 5 sec., and the countdown will appear in the Timer display [I]. Once the time is up, the appliance will start beeping, and the display will flash, until you press any button on the control. To deactivate the timer, select the relevant cooking zone, using [+] or [-] of zone [G] and set the timer to 0, using the [-] of timer [F].

## CONTROL LOCK

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

the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

### RESIDUAL HEAT «H»

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

### SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

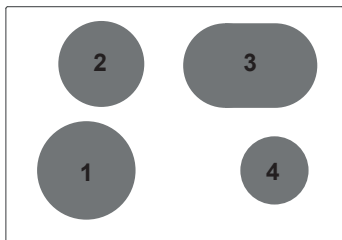
**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.**



# Information for household electric hobs

In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

Model name / identifier					
Type of hob	built-in				
Number of cooking zones and/or areas	4				
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Hi-light 2. = Hi-light 3. = Hi-light 4. = Hi-light				
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/ cooking zone For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm	1. = Ø 210   Ø140 2. = Ø 180 3. = Ø ov 265 4. = Ø 145				
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ ) Wh/kg	1. = 186,59 2. = 188,33 3. = 186,67 4. = 188,02				
Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) Wh/kg	187,40				



## ALLGEMEINHEIT

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen über die sichere Installation, Gebrauch und Wartung.

Bewahren Sie die Anleitung für zukünftige consultazione. Tutte Aufgaben (elektrische Verbindungen) müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den örtlichen Bestimmungen durchgeführt werden.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

## MONTAGEHINWEISE

Alle Arbeiten für die Installation, Regelung und Wartung müssen von einem qualifizierten Fachmann und nach

den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Falls ein Einbauherd bzw. ein Gerät, das Wärme erzeugt, direkt unter dem Glaskeramik-Kochfeld installiert wird, **ISTES NOTWENDIG, DASS DAS GERÄT (Backofen) UND DAS GLASKERAMIK-KOCHFELD KORREKT ISOLIERT WERDEN.** Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion der Touch-Control-Bedienung führen.

### **EINBAU:**

Das Gerät ist für den Einbau in einer Arbeitsplatte erstellt worden, wie in Abb.1 dargestellt. Dichtungsmittel entlang des gesamten Randes aufbringen – Abb.4 (Einbaumaße Abb.1): Diese Abdichtung verhindert, dass Flüssigkeit in das Kochfeld eindringen kann, da die Ebenheit der Oberseite und des Glases nicht gewährleistet ist. Das Gerät mit den 4 Stützen befestigen, je nach der Dicke der Arbeitsplatte (Abb.2). Falls die untere Seite des Geräts nach dem Einbau von unten frei zugänglich bleibt, muss eine Trennplatte nach den angezeigten Massen angebracht werden (Abb.3). Wird das Gerät direkt über einen Backofen eingebaut, ist dies nicht nötig. Das Gerät ist nicht für eine externe Schaltuhr oder ein Fernbedienungssystem vorgesehen.

### **ELEKTROANSCHLÜSSE** (Abb. 5)

Vor dem Stromanschluss versichern Sie sich, dass:

- die Spannungsangabe auf dem Typenschild, das sich auf der unteren Seite des Kochfelds befindet, mit der Netzspannung übereinstimmt;
- die Elektroanlage mit einer Erdung gemäß den geltenden Richtlinien versehen ist.

Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Falls das Gerät nicht mit einem Stromkabel und/oder Stecker ausgestattet ist, geeignetes Material für die Absorption und die Betriebstemperatur, die am Typenschild angegeben sind, verwenden.

Falls ein direkter Stromanschluss benötigt wird, muss ein mehrpoliger Schalter mit

mind. 3 mm Kontaktöffnungsweite nach der am Typenschild angegebene Belastung und gemäß den geltenden Richtlinien verwendet werden (das gelb/grüner Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden).

Nach dem Einbau des Geräts muss der mehrpolige Schalter leicht erreichbar sein.

### **INSTALLATIONSANWEISUNG**

Diese Anleitung ist für einen spezialisierten Installateur und als Anleitung für die Installation, Einstellung und Wartung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften in Kraft bestimmt.

Um den ordnungsgemäßen Betrieb der Ausrüstung Sie brauchen, um die folgenden Richtlinien folgen zu gewährleisten:

- Die Auflagefläche muß aus einem Material hitzebeständig sein.
- Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen werden, muss der Ofen mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet werden.
- Vermeiden Sie den Einbau des Kochfeldes über einem Geschirrspüler: wenn vermieden, legen Sie eine wasserdichte Trennung zwischen den beiden Geräten.

**ACHTUNG: Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.**

### **WARTUNG** (Abb.7):

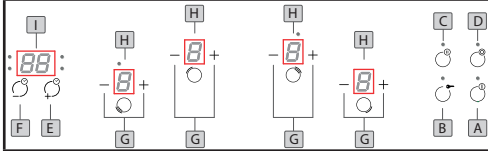
Eventuelle Speisereste oder Fetttropfen am Kochfeld mit dem Schaber (auf Anfrage erhältlich) beseitigen. Die erhitzte Fläche bestmöglich mit geeigneten Produkten und Papiertuch reinigen, danach mit Wasser nachwischen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Alufolie und Plastik müssen sofort vom erhitzten Kochfeld mit dem speziellem Schaber (optional) beseitigt werden, ebenso Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise werden eventuelle Schäden am Kochfeld vermieden. Keinesfalls kratzende Schwämme oder Scheuermittel verwenden wie Backofenspray oder

Fleckentferner.

## GEBRAUCH

Benutzen Sie die Touch-Control-Bedienung für die entsprechende Kochzone und nach Bedarf; je höher die Kochstufe, desto mehr wird die Kochzone erwärmt.

## BEDIENFELD (Abb.8)



**A. Ein/Aus-Taste** > Zum Ein-und Ausschalten des Geräts

**B. Sperrtaste** > Zur Verriegelung der Bedienung /Zur Kindersicherheit

**C. Stop&Go** > Zur Aktivierung und Deaktivierung der Funktionen

**D. Doppelzone-Taste** > Zur Aktivierung der Doppelzone

**E. Timer-Taste +** > Erhöht die Timer-Zeit

**F. Timer-Taste -** > Verringert die Timer-Zeit

**G. Zone-Taste -/+** > Zur Auswahl der Kochzone; Verringert/erhöht die Leistung der Kochzone

**H. Zonen-Display** > Zeigt die Leistung der Kochzone an

**I. Timer-Display** > Zeigt das Countdown des Timers an

## KOCHFELD EINSCHALTEN

Beim ersten Einschalten des Geräts in der Sicherheitseinstellung erleuchtet die LED der Sperrtaste [B]. Um das Gerät zu bedienen, muss die Sicherheitseinstellung durch Betätigung der Sperrtaste deaktiviert werden, bis das Licht erlischt. Die Ein/Aus-Taste [A] betätigen, um das Kochfeld

einzuschalten. Alle Displays zu den Kochzonen leuchten in der Standby-Position «0». Die Steuereinheit bleibt 10 Sekunden lang aktiv. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Kochzone ausgewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## KOCHFELD AUSSCHALTEN

Um das Kochfeld vollständig auszuschalten, die Ein/Aus-Taste betätigen.

## KOCHZONE EINSCHALTEN

Um die gewünschte Kochzone auszuwählen, die Taste (- oder +) der betreffenden Zone [G] betätigen. Anschließend innerhalb von 5 Sek. die Tasten - / + [G] betätigen, um die Kochleistung einzustellen (min. 1 | max. 9). Wenn innerhalb dieser Zeit keine Leistungseinstellung vorgenommen wird, werden alle Kochzonen wieder aktiv.

## KOCHZONE AUSSCHALTEN

Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Tasten [+] und [-] der jeweiligen Zone [G] oder die Taste [-] der gewünschten Zone [G] bis zur Position «0» betätigen.

## ERWEITERUNG DER KOCHZONE

Eine oder zwei Kochzonen können mit einem zweiten Kreislauf ausgestattet sein. Um diese Funktion zu aktivieren, eine „doppelte“ Zone wählen und die Doppelzone-Taste [D] betätigen. Mit den Tasten [+] und [-] der betreffenden Zone mit Erweiterung [G] die gewünschte Leistung einstellen.

## TIMER «t.»

Diese Funktion erlaubt, eine Zeit (von 1 bis 99 Minuten) für die automatische Ausschaltung der gewünschten Kochzone einzustellen. Um den Timer zu aktivieren, die gewünschte Kochzone einschalten und die Leistung einstellen. Die Tasten [+] oder [-] der Timer-Zone [F/E] betätigen, um die Garzeit einzustellen. Zur Bestätigung 5 Sekunden warten. Der Countdown wird auf dem Timer-Display [I] angezeigt.

Sobald die Zeit abgelaufen ist, piept das Kochfeld und die Anzeige blinkt bis

irgendeine Taste des Bedienfelds betätigt wird.

Um den Timer zu deaktivieren, mit den Tasten [+] oder [-] der Zone [G] die betreffende Kochzone wählen und den Timer mit der Taste [-] des Timers [F] auf 0 einstellen.

## STEUERSCHLOSS

Es ist möglich, die Bedienelemente zu blockieren, um das Risiko einer unbeabsichtigten Änderung der Einstellungen (Kinder, Reinigung usw.) zu vermeiden. Durch Drücken der Sperrtaste [B] werden die Bedienelemente blockiert und die entsprechende Warnleuchte eingeschaltet. Um die Bedienelemente freizugeben und die Einstellungen zu ändern (z. B. das Kochen zu unterbrechen), muss die Sperrtaste gedrückt werden. Das Kochfeld kann jedoch auch dann ausgeschaltet werden, wenn der Steuerblock aktiviert ist. In diesem Fall bleibt der Steuerblock aktiv, wenn das Verdeck wieder eingeschaltet wird.

## RESTWÄRMEANZEIGE «H»

Wenn eine Kochzone auf OFF gestellt wird und die Temperatur auf dem Glas des Kochfeldes 50°C überschreitet, erscheint der Buchstabe «H» auf der Anzeige L, die der noch warmen Kochzone entspricht. Diese Anzeige erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

## SICHERHEITSABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die automatisch das Gerät ausschaltet, wenn an der Temperatureinstellung der Kochzonen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Nach welcher Zeit die Sicherheitsabschaltung in Kraft tritt, hängt von der gewählten Temperaturstufe ab.

Temperaturstufe	max. Betriebszeit (in Stunden)
1	10
2-3	5
4	4
5	3
6-7-8	2
9	1

## ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZUKUNFT

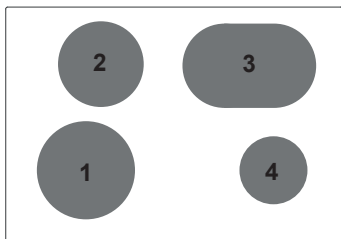


Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien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

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

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellname / -kennzeichen					
Art der Kochmulde	Einbau				
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4				
Heiztechnik Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen.	1. = Hi-light 2. = Hi-light 3. = Hi-light 4. = Hi-light 5. = Hi-light				
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone. Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W. mm	1. = Ø 210   Ø 140 2. = Ø 180 3. = Ø ov 265 4. = Ø 145				
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) Wh/kg	1. = 186,59 2. = 188,33 3. = 186,67 4. = 188,02				
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> ) Wh/kg	187,40				



## GENERALIDADES

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

Conservar el manual para cada ulterior consulta.

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

## ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

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

realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.

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

después de haberlas usado!

- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

## **INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION**

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes. Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**. La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

### **POSICIONAMIENTO**

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1).

Instalar el material aislante de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1 y 4). Es necesario efectuar esta operación para impedir que puedan entrar líquidos en la placa, ya que no es posible garantizar la perfecta horizontalidad de la superficie, del cristal y de su acoplamiento. Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2).

Si después de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3).

Si debajo el aparato se instala un horno, esto no es necesario.

### **CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)**

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

-Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.

-La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

**La toma a tierra es obligatoria por ley.**

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

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

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

## **USO Y MANTENIMIENTO**

### **MANTENIMIENTO**

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.7). Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjegue y sequecon un paño limpio.

Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él.

Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

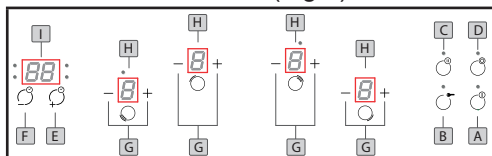
**ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR**



## USO

Utilice el sistema TouchControl en el grado de escala de calentamiento según necesidad de la cocción, teniendo presente que cuanto mayor es el grado, más calor viene emanado por el elemento calefactor correspondiente.

## PANEL DE MANDOS (Fig.8)



- A. Tecla ON/OFF** > enciende o apaga el aparato
- B. Tecla Bloque** > activa Bloqueo mandos/ Seguridad niños
- C. Stop & Go** > desactiva y activa las funciones de la placa de cocción
- D. Tecla doble zona** > activa la doble zona de cocción
- E. Tecla temporizador [+]** > aumenta los minutos del temporizador
- F. Tecla temporizador [-]** > disminuye los minutos del temporizador
- G. Teclas zona [- / +]** > selecciona la zona; y reduce/aumenta la potencia de cocción
- H. Pantalla Zona cocción** > muestra el nivel de potencia de la zona de cocción
- I. Pantalla del temporizador** > muestra la cuenta regresiva del temporizador

## ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La primera vez que se enciende, el aparato se encontrará en modo seguridad, con la tecla Bloque (B) iluminado. Para poder usar el aparato, es necesario desactivar la función seguridad, pulsando la tecla Bloque hasta que el indicador luminoso se apague. Pulse la tecla On/Off (A) para encender la placa. Todas las pantallas relativas a las zonas de cocción, se encenderán en posición de standby «0». La unidad de control quedará activa por un periodo de 10 segundos. Si dentro de este plazo no se seleccionará ninguna zona de cocción, la placa de cocción se apagará

automáticamente.

## APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción, pulse la tecla On/Off

## ENCENDER UNA ZONA DE COCCION

Para seleccionar la zona de cocción deseada pulse las teclas [+ o -], de la zona en cuestión (G). Después, dentro de 5 seg. Con las teclas -/+ (G) decidir la potencia de cocción (min. 1 | máx. 9). Si dentro de este plazo no se realizará ningún ajuste de potencia, todas las zonas de cocción se activarán.

## APAGAR UNA ZONA DE COCCION

Para apagar una zona de cocción, pulse al mismo tiempo la tecla [+] Y [-] de la zona [G], o sino la tecla [-] de la zona deseada [G], hasta llegar a la posición «0».

## EXTENSIÓN DE PLACAS

Una o dos zonas de cocción pueden tener un segundo circuito. Para activar esta función, seleccionar una zona “doble” y pulsar la tecla “doble” zona [D]. al final usar las teclas [+] y [-] de la zona elegida con la extensión [G], para ajustar la potencia.

## TEMPORIZADOR «t.»

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la zona de cocción escogida. Para activar el temporizador, encender y ajustar la temperatura de una zona de cocción deseada y, presionar las teclas [+] o [-] de la zona del temporizador F/E para ajustar el tiempo de cocción. Para confirmar, espere 5 segundos y verá la cuenta regresiva en la pantalla (i), una vez terminado el tiempo, se escuchará un ruido emitido por la placa y la pantalla parpadeará hasta que no se toque alguna tecla de la barra de mandos. Para desactivar el temporizador, seleccionar la relativa zona de cocción, a través de [+] o [-] de la zona [G] y llevar el temporizador a 0, a través del [-] del temporizador [F].

## BLOQUEO DE LOS MANDOS

Los mandos pueden ser bloqueados para que no puedan ser modificados accidentalmente (por niños, durante la limpieza, etc.). Los mandos se bloquean pulsando la **tecla Bloque**, y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar la **tecla Bloque**. Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa. En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

## CALOR RESIDUAL «H»

Cuando se lleva una zona de cocción en la posición de OFF y la temperatura en el vidrio de la misma es superior a **50°C**, será visualizada una señal «H» en el display correspondiente a la zona de cocción todavía caliente. La indicación solo desaparecerá cuando ya no exista riesgo de quemaduras.

## APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia, como se ilustra en la siguiente tabla.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS

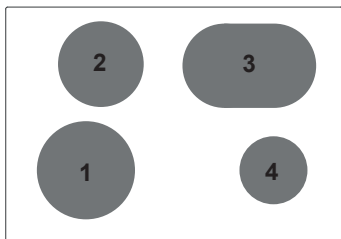


La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de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

**SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POREVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.**

## Información sobre placas eléctricas según reglamento (UE) nº 66/2014

Identificador del modelo					
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado				
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	4				
Tecnología de calentamiento Focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light 5. = Hi-Light				
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción. Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción. mm	1. = Ø 210   Ø 140 2. = Ø 180 3. = Ø ov 265 4. = Ø 145				
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg (EC <sub>cocción eléctrica</sub> ) Wh/kg	1. = 186,59 2. = 188,33 3. = 186,67 4. = 188,02				
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC <sub>placa eléctrica</sub> ) Wh/kg	187,40				



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (et le câblage électrique) doivent être effectuées par le Personnel Qualifié Conformément à Tous les Codes & Normes Applicables en Vigueur.

## CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

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

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

pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

## **INSTRUTIONS POUR L'INSTALLATION**

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS.** Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

## **POSITIONNEMENT**

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme l'indique la Fig.1. Appliquer le matériel collant tout le long du périmètre Fig.4 (dimensions de la coupe Fig.1).

Cette opération est nécessaire afin d'éviter que d'éventuels liquides ne pénètrent à l'intérieur du plan, puisqu'il n'est pas possible de garantir la planéité du plan de travail et du verre ainsi que leur assemblage. Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 appuis, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.2).

Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant de respecter les distances indiquées (Fig.3). Ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait sous un four.

## **CÂBLAGE ÉLECTRIQUE** (Fig.5)

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

- les caractéristiques du réseau électrique

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

**La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.**

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. Si on souhaite un branchement direct à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig.7). Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre.

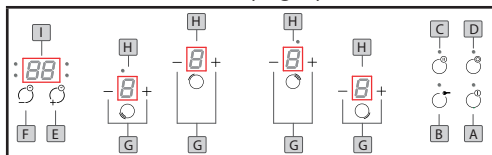
Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé (Fig.7). N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

**ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.**

## MODE D'EMPLOI

Utiliser le système **Touch Control** relatif à la position correspondant aux exigences de cuisson, en tenant compte que plus grand est le nombre et plus importante sera la température dégagée.

### TOUCH CONTROL (Fig.8)



- A. Touche On/Off** > Pour allumer et éteindre l'appareil
- B. Touche Clé** > Pour le verrouillage des commandes/sécurité enfants
- C. Stop&Go** > Active et désactive les fonctions de la table de cuisson
- D. Touche Extension Plaques** > Pour activer la double zone
- E. Touche Minuteur +** > Augmente la durée de la minuterie
- F. Touche Minuterie -** > Diminue la durée de la minuterie
- G. Touche Zone -/+** > Sélection de la zone de cuisson; augmente et diminue la puissance de la zone de cuisson
- H. Affichage Zone de cuisson** > Affiche le niveau de puissance de la zone de cuisson
- I. Affichage Minuterie** > Affiche le compte à rebours de la minuterie

### ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Au premier allumage, l'appareil est en position de sécurité, et le voyant LED de la Touche Clé [B] est allumé. Pour utiliser l'appareil, il est nécessaire de désactiver la fonction de sécurité en appuyant sur la Touche Clé jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Appuyer sur la touche On/Off pour allumer la table de cuisson. Tous les affichages relatifs aux zones de cuisson s'allument en position standby «0». L'unité de contrôle restera active pendant 10 secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteindra

automatiquement.

### EXTINCTION DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre complètement la table de cuisson, appuyez sur la Touche On/Off.

### ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée, appuyez sur la touche (- ou +) de la zone en question [G]. Par la suite, dans les 5 secondes, appuyez sur les touches - / + [G] pour déterminer la puissance de cuisson (min. 1 | max. 9). Si aucun réglage de puissance n'est effectué pendant ce laps de temps, toutes les zones de cuisson seront à nouveau actives.

### EXTINCTIONS DES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] de la zone sélectionnée [G], ou appuyez sur la touche [-] de la zone souhaitée [G], jusqu'à atteindre la position «0».

### EXTENSION DES PLAQUES

Une ou deux zones de cuisson peuvent être équipées d'un deuxième circuit. Pour activer cette fonction, sélectionnez une zone «double» et appuyez sur la touche Double zone [D]. Enfin, appuyez sur les touches [+] et [-] de la zone choisie avec l'extension [G] pour régler la puissance.

### MINUTERIE

Cette fonction vous permet de régler la durée (de 1 à 99 minutes) pour l'arrêt automatique de la zone de cuisson sélectionnée. Pour activer la minuterie, allumez et réglez la température de la zone de cuisson souhaitée, appuyez sur les touches [+] ou [-] de la zone minuterie [F/E] pour régler le temps de cuisson. Pour confirmer, attendez 5 secondes, et le compte à rebours apparaîtra sur l'affichage de la minuterie [I]. Une fois le temps écoulé, la table de cuisson émet un bip et le voyant clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur n'importe quelle touche de la commande.

Pour désactiver la minuterie, sélectionnez la zone de cuisson par les touches [+] ou [-]

de la zone [G] et réglez la minuterie sur 0 par la touche [-] de la minuterie [F].

### BLOCAGE DE COMMANDES

Il est possible de bloquer les commandes pour éviter des modifications non souhaitées (enfants, nettoyage, etc.). En appuyant la **touche Clé** les commandes se bloquent et le voyant correspondant s'allume.

Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncer la touche Clé. Il est cependant toujours possible d'éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées.

Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage du plan.

### CHALEUR RÉSIDUELLE «H»

Lorsque l'on porte une zone de cuisson en position OFF et que la température du verre de cette dernière est supérieure à 50° C environ, un signal «H» s'allumera sur le display **L** correspondant à la zone de cuisson encore chaude. L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus de risque de brûlures.

### EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil au moment où expire le temps limite d'allumage à une puissance donnée selon le tableau suivant.

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS

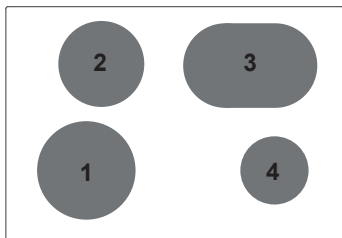


La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération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

**TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS. LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.**

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

Identification du modèle					
Type de table de cuisson	encastré				
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	4				
Technique de chauffe Foyers et zones induction, foyers vitrocéramiques.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light 3. = Hi-Light 4. = Hi-Light 5. = Hi-Light				
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W <div style="text-align: right;">mm</div>	1. = Ø 210   Ø 140 2. = Ø 180 3. = Ø ov 265 4. = Ø 145				
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> ) <div style="text-align: right;">Wh/kg</div>	1. = 186,59 2. = 188,33 3. = 186,67 4. = 188,02				
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> ) <div style="text-align: right;">Wh/kg</div>	187,40				





## GENERALIDADES

Leia com atenção este manual, pois fornece indicações importantes sobre a segurança da instalação, o seu uso e manutenção. Conserve o folheto para futuras consultas. Todas as operações relativas à instalação (ligações elétricas) devem ser efetuadas por pessoal especializado, em conformidade com a legislação em vigor.

## AVISOS DE SEGURANÇA

- O fogão deve ser usado sempre nos limites do uso doméstico normal para preparar e manter quentes os alimentos. Qualquer outra utilização não é consentida.
- As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou à sua inexperiência ou falta de conhecimento, sejam incapazes de utilizar com segurança o fogão não devem usá-lo sem a supervisão e orientação de uma pessoa responsável.
- Crianças de idade inferior a 8 anos devem ser mantidas longe do fogão, exceto se tiverem supervisão constante por parte de um adulto.
- Crianças com idade superior a 8 anos podem eventualmente utilizar o aparelho sozinhas, se forem capazes de o manusear corretamente. É importante que saibam reconhecer os perigos que podem advir de um uso incorreto.
- Não permita que as crianças brinquem com o equipamento.
- As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção do fogão, exceto se forem supervisionadas por um adulto.
- Os trabalhos de instalação e manutenção, assim como os reparos,

devem ser efetuados por pessoal qualificado. Os trabalhos ou reparações não corretamente realizados podem criar sérios perigos para o utente.

- **PERIGO DE DESCARGA ELÉTRICA!** Não ligue nem desligue imediatamente o fogão se a placa em vitrocerâmica estiver danificada ou quebrada. Remover o aparelho da rede elétrica.
- **ATENÇÃO:** Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou por pessoal qualificado, de modo a evitar acidentes.
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha o cuidado de não tocar nos componentes quentes.
- **ATENÇÃO:** A cozedura a óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar incêndios. NUNCA utilize água para tentar apagar um fogo. Afafe as chamas, por exemplo com uma tampa, um pano de cozinha húmido ou semelhante.
- **ATENÇÃO:** o fogão aquece muito durante o seu funcionamento e permanece quente durante algum tempo depois de ter sido desligado. O risco de queimaduras mantém-se até os indicadores do calor resíduo se terem desligado.
- **ATENÇÃO:** O processo habitual de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser monitorizado continuamente. Panelas que deixem evaporar por completo os líquidos podem danificar o fogão em vitrocerâmica. Gordura ou óleos sobre-aquecidos podem começar a queimar e provocar um incêndio.
- **PERIGO DE INCÊNDIO!** Não armazene objetos sobre as superfícies de cozedura! Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão de cozedura visto que podem

superaquecer.

- Desligar sempre as áreas de cozedura após o uso!
- Este aparelho não se destina a uso através de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

## **INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO**

Estas instruções destinam-se a um instalador especializado e servem como guia para a instalação, regulação e manutenção, em conformidade com as leis e regulamentos em vigor.

Se um forno ou quaisquer outros aparelhos que geram calor devem ser montados diretamente sob o fogão em vitrocerâmica, **SERÁ NECESSÁRIO QUE TAL EQUIPAMENTO (por exemplo, o forno) E O FOGÃO EM VITROCERÂMICA SEJAM ADEQUADAMENTE ISOLADOS.**

## **POSIÇÃO**

O aparelho é feito para ser embutido num fogão, conforme ilustrado na figura (Fig.1). Colocar o material de selagem a envolver todo o perímetro Fig.4 (dimensões do corte Fig.1). Esta operação é necessária para evitar que eventuais líquidos penetrem no interior do fogão, uma vez que não é possível garantir o nivelamento da placa de fogão e do vidro e o seu emparelhamento. Bloquear o eletrodoméstico no fogão usando os 4 suportes, tendo em conta a espessura do fogão (Fig. 2). Se, após a instalação, a parte inferior do aparelho for acessível a partir da parte inferior do móvel, será necessário montar um painel separador, respeitando as distâncias indicadas (Fig. 3). Se instalar um forno debaixo do aparelho, não será necessário efetuar esta operação.

## **LIGAÇÕES ELÉTRICAS (Fig.5)**

Antes de efetuar as ligações elétricas, assegure-se de que:

- as características do sistema sejam susceptíveis de satisfazer as indicações da placa de identificação aplicada na parte inferior do fogão;
- o sistema esteja equipado com uma tomada à terra eficiente, em conformidade com as normas e regulamentos em vigor.

### **A ligação à terra é obrigatória por lei.**

No caso em que o eletrodoméstico não esteja equipado com cabo e/ou sua ficha, utilize material adequado para a absorção indicada na placa de identificação e para a temperatura de funcionamento (ver Fig. 5). Se deseja uma conexão direta à rede elétrica, será necessário interpor um interruptor unipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contatos, apropriado para a carga indicada na placa e de acordo com as normas em vigor (o condutor de terra amarelo/verde não deve interrompido pelo interruptor). Terminada a instalação do equipamento, o interruptor unipolar deverá ser facilmente acessível.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Remova qualquer excesso de comida e gotas de gordura da superfície de cozedura, usando o raspador especial fornecido a pedido (Fig. 7). Limpe a área aquecida da melhor forma possível, usando produtos adequados e um pano de papel, em seguida, enxague com água e seque com um pano limpo. Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da área aquecida de cozedura fragmentos de folhas de alumínio e material plástico que se tenham inadvertidamente derretido, ou resíduos de açúcar ou de alimentos com elevado conteúdo de açúcar. Deste modo, evita qualquer possível dano à superfície da placa. Sob nenhuma circunstância

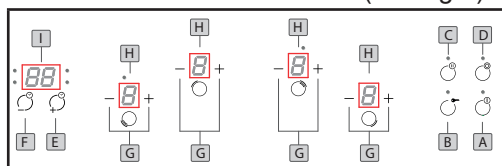
use esponjas abrasivas ou detergentes químicos irritantes, tais como sprays de forno ou tira-nódoas.

**ATENÇÃO: NÃO DEVE UTILIZAR PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.**

## USO

Use o sistema **touch control** na posição correspondente às exigências de cozedura, tendo em conta que quanto maior for o número, maior será o calor emitido.

## PAINEL DE COMANDOS (ver Fig.8)



- A. Tecla ON/OFF** > ligar e/ou desligar o aparelho
- B. Tecla de Bloqueio** > ativa o bloqueio dos comandos/seguranças para crianças
- C. Stop & Go** > desativa e ativa as funções da placa de fogão
- D. Tecla Zona Dupla** > ativa a zona dupla de cozedura
- E. Tecla Timer [+]** > aumenta os minutos do timer
- F. Tecla Timer [-]** > diminui os minutos do timer
- G. Tecla Zona [+/-]** > seleciona a zona; e aumenta e diminui a potência da cozedura
- H. Display Zona do fogão** > mostra o nível da potência da zona do fogão
- I. Display do Timer** > mostra a contagem regressiva do timer

## LIGAR A PLACA DE FOGÃO

O aparelho se encontra em posição de segurança ao ligá-lo pela primeira vez, o led da tecla Blocco [B] se ilumina. Para poder utilizar o aparelho é necessário

desativar a função de segurança pressionando a tecla Blocco até a luz apagar.

Pressionar a tecla On/Off [A] para ligar a placa. Todos os displays relativos as zonas do fogão se acenderão em posição de standby «0».

A unidade de controle permanecerá ativa por 10 segundos. Se durante este período não for selecionada nenhuma zona do fogão, a placa se desligará automaticamente.

## DESLIGAR A PLACA DE FOGÃO

Para desligar completamente a placa de fogão, pressione a tecla On/Off.

## LIGAR AS ZONAS DO FOGÃO

Para selecionar a zona do fogão desejada, pressione a tecla (- ou +) da área em questão [G]. Sucessivamente, dentro de 5 segundos, use as teclas - / + [G] para decidir a potência de cozimento (mín. 1 | máx. 9). Se nenhum ajuste de potência for feito dentro deste período, todas as zonas do fogão retornarão ativas novamente.

## DESLIGAR AS ZONAS DO FOGÃO

Para desligar uma zona do fogão, pressione contemporaneamente as teclas [+] e [-] da zona em questão [G], ou pressione a tecla [-] da zona desejada [G], até atingir a posição «0».

## EXTENSÃO DA CHAPA

Uma ou duas zonas do fogão podem ser equipadas com um segundo circuito. Para ativar esta função, selecione uma zona “dupla” e pressione a tecla Zona dupla [D]. Por último, utilize as teclas [+] e [-] da zona escolhida com a extensão [G], para regular a potência.

## TIMER

Esta função permite estabelecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da zona do fogão selecionada. Para ativar o temporizador, ligue e ajuste a temperatura da zona do fogão desejada, pressione as teclas [+] ou [-] da zona timer [F / E] para regular o tempo de cozimento. Para confirmar, aguarde 5 seg., e a contagem regressiva aparecerá no visor do Timer [I].

Uma vez decorrido o tempo, a placa começará a emitir um som e o display piscará, até que não se pressione uma tecla qualquer do comando. Para desativar o timer, selecione a zona de cozedura desejada com [+] ou [-] da zona [G] e defina o temporizador para 0, usando o [-] do temporizador [F].

## BLOQUEIO DE TECLAS:

É possível bloquear as teclas para evitar o risco de alterações não intencionais às configurações do fogão (crianças, ações de limpeza, etc.). Neste estado, nenhuma ação das teclas surtirá efeito, exceto o desligar do aparelho. O bloqueio de teclas pode ser ativado no prazo de **10 segundos** da ligação do aparelho, pressionando a **tecla Bloqueio** até que se apague a luz indicadora. Para desativar o bloqueio de teclas, execute novamente as instruções acima elencadas.

## CALOR RESIDUAL «H»:

Se a temperatura de uma zona de cozedura permanecer elevada (acima de **50°C**) mesmo após esta ter sido desligada, o visor relativo a essa área mostrará o símbolo «H» (calor residual). A indicação desaparecerá apenas quando já não houver qualquer risco de queimaduras.

## DESLIGAR DE SEGURANÇA:

O dispositivo está equipado com um

sistema de segurança que desliga automaticamente a grelha após ter passado o tempo limite de funcionamento a uma determinada potência.

POTÊNCIA	TEMPO LIMITE DE LIGAÇÃO (horas)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## DESMANTELAMENTO ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE)

prevê que os eletrodomésticos não devam ser eliminados

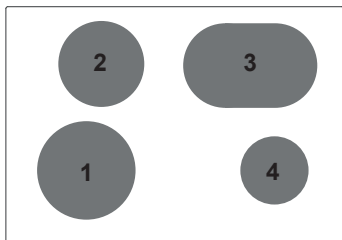
utilizando o ciclo normal de resíduos urbanos sólidos. Os aparelhos a desmantelar devem ser recolhidos separadamente, para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os contém, evitando danos potenciais para a saúde e o ambiente. O símbolo de um lixo com cruz está marcado em todos os produtos para lembrar as obrigações de reciclagem. Para obter mais informações relativas à correta eliminação dos eletrodomésticos, os proprietários poderão contactar o funcionário de serviço público predefinido ou os revendedores.

**O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA MENCIONADAS. A GARANTIA NÃO É VÁLIDA NO CASO DE DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA MENCIONADAS.**

# Informações sobre fogões elétricos para uso doméstico

In acc. com o regulamento (UE) nº 66/2014

Identificador do modelo					
Tipologia da placa de fogão	encaixado				
Number of cooking zones and/or areas	4				
Tecnologia de aquecimento Zonas e áreas do fogão à indução, zonas radiantes do fogão	1. = Hi-light 2. = Hi-light 3. = Hi-light 4. = Hi-light				
Para as zonas elétricas circulares do fogão: diâmetro da superfície útil. Para zonas ou áreas não circulares do fogão: comprimento/largura da superfície/zona útil do fogão L/W. mm	1. = Ø 210   Ø140 2. = Ø 180 3. = Ø ov 265 4. = Ø 145				
Consumo energético por zona ou área do fogão calculado por kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) Wh/kg	1. = 186,59 2. = 188,33 3. = 186,67 4. = 188,02				
Consumo energético da placa de fogão calculado por kg (EC <sub>electric hob</sub> ) Wh/kg	187,40				















## تشغيل مناطق الطهي

لتحديد منطقة الطهي المطلوبة، اضغط على الزر (- أو +) للمنطقة المعنية [G]. بعد ذلك، في غضون 5 ثوان استخدم الزرين - / + [G] لتحديد قدرة الطهي (كحد أدنى 1 | كحد أقصى 9). إذا لم يتم خلال هذه المدة تنفيذ أي ضبط للقدرة، ستعود جميع مناطق الطهي نشطة.

## إيقاف تشغيل مناطق الطهي

لإيقاف تشغيل منطقة طهي اضغط في الوقت ذاته على الأزرار [+ ] و [- ] للمنطقة المطلوبة [G]، أو اضغط على الزر [- ] للمنطقة المطلوبة [G]، حتى الوصول إلى الوضع «0».



## تمديد ألواح الطهي

يمكن أن تكون هناك منطقة أو منطقتي طهي مزودة بدائرة ثانية. لتنشيط هذه الوظيفة، اختر منطقة "مزودجة"، واضغط على زر المنطقة المزودج [D]. في النهاية است خدم الزرين [+ ] و [- ] للمنطقة المختارة بالامتداد [G]، لضبط قدرتها.

## المؤقت (TIMER)

تسمح هذه الوظيفة بضبط الوقت (من 1 إلى 99 دقيقة) لإيقاف التشغيل التلقائي لمنطقة الطهي المحددة. لتنشيط المؤقت، قم بتشغيل وضبط درجة حرارة منطقة الطهي المطلوبة، ثم اضغط على الأزرار [+ ] أو [- ] الخاصة بمنطقة المؤقت [F / E] لضبط وقت الطهي. للتأكيد، انتظر 5 ثوان، وسيظهر العد التنازلي على شاشة عرض المؤقت [H]. بعد انتهاء الوقت، سيبدأ الموقد في إصدار صفير، وستومض الشاشة، إلى أن تضغط على أي زر في لوحة التحكم. لإلغاء تنشيط المؤقت، حدد منطقة الطهي ذات الصلة، باستخدام الأزرار أو [- ] الخاصة بالمنطقة [+ ] [G] واضبط المؤقت على 0، باستخدام الزر للم وقت [- ] [F].

## أقفال المفاتيح

من الممكن أقفال المفاتيح لتجنب خطر حدوث تغييرات غير مقصودة (أطفال)، عمليات تنظيف الخ.). عند ضغط الزر  تقفل لوحة التحكم وتشعل الإشارة. من أجل إعادة العمل الطبيعية (مثلا إيقاف الطبخ) من الضروري ضغط الزر . عندما تكون لوحة المفاتيح مغلقة من الممكن إيقاف سطح الطبخ عن العمل وذلك بإطفاء سطح الطبخ. في هذه الحالة يبقى زر التوقيف بحالة عمل أيضا في حال إعادة شعل السطح.

## الحرارة المتبقية <H>

إذا كانت درجة حرارة منطقة الطهي لا تزال مرتفعة (أكثر من 50 درجة) "H" بعد إيقاف تشغيلها، سيظهر عرض منطقة الطهي النسبية إلى رمز الحرارة المتبقية). سيتم إيقاف تشغيل الإشارة فقط عندما لا يعود خطر الحرق موجودا.

## • إيقاف التشغيل للأمان

إن الجهاز مزود بنظام أمان يوقف تشغيل الموقد تلقائيًا بعد مرور وقت التشغيل المحدد بقدرة معينة.

القدرة	وقت التشغيل المحدد (الساعات)
1	10
3-2	5
4	4
5	3
8-7-6	2
9	1

## التخلص من الأجهزة المنزلية

يتطلب التوجيه الأوروبي EC/2002/96 الخاص بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)، وجوب عدم التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية القديمة باستخدام النفايات الحضرية الصلبة العادية. ويجب تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل وذلك لتحسين الاستعادة وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها مع تقليل التأثير على صحة الإنسان والبيئة. يتم وضع علامة سلة القمامة التي تحمل علامة الخطأ على كل المنتجات للتذكير بالالتزامات بشكل منفصل. لمزيد من المعلومات المتعلقة بكيفية التخلص الصحيح من الأجهزة المنزلية، يتعين على المالكين الاتصال بالسلطة المحلية أو البائع.



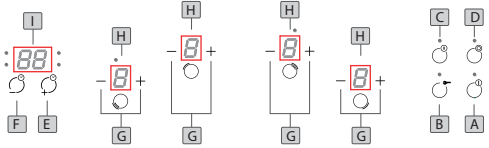
لا نتحمل أي مسؤولية عن أي أضرار ناجمة عن الفشل في الالتزام بالتحذيرات المذكورة آنفاً.

انصهرت على نحو غير مقصود على منطقة الطهي الساخنة، أو بقايا السكر أو الطعام الذي يحتوي على كمية كبيرة من السكر (الشكل 7). بهذه الطريقة، يمكن منع وقوع أي ضرر لسطح الموقد. يجب عدم استخدام أي قطع إسفنج كاشطة أو مذيبات كيميائية مسببة للتآكل مثل رذاذ الفرن أو مزيلات البقع بأي حال من الأحوال.

#### • طريقة الاستخدام

الخاص (touch control) أستخدم نظام التحكم باللمس بالوضع المقابل لاحتياجات الطهي، مع الأخذ في الاعتبار أنه كلما ارتفع الرقم، تصدر حرارة أكثر بكثير.

#### التشغيل (الشكل 8)



#### A. زر التشغيل والإيقاف ON/OFF

يقوم بتشغيل و/أو إيقاف الجهاز

#### B. ال إقفال < لتفعيل قفل أو امر التحكم / سلامة الأطفال

C. توقف المؤقت والعودة (STOP & GO) - < لإيقاف وتفعيل وظائف الموقد

D. زر المنطقة المزدوجة < لتفعيل منطقة الطهي المزدوجة ووظائف الموقد

E. زر المؤقت [+ < لزيادة دقائق المؤقت

F. زر المؤقت [- < لزيادة دقائق المؤقت

G. أزرار المنطقة [+/- < لتحديد المنطقة؛ لتقليل/زيادة قدرة الطهي

H. شاشة عرض منطقة الطهي < تعرض مستوى القدرة لمنطقة الطهي

I. شاشة عرض المؤقت < تعرض العد التنازلي للمؤقت

#### تشغيل الموقد

في المرة الأولى التي يتم فيها تشغيل الجهاز، يكون في وضع الأمان، يضيء مؤشر ليد زر القفل [B]. للتأكد من استخدام الجهاز ينبغي تعطيل وظيفة الأمان من خلال الضغط على زر القفل إلى أن ينطفئ المؤشر اضغط على الزر التشغيل/الإيقاف [A] On/Off لتشغيل الموقد. ستنقل

ستظل وحدة التحكم نشطة لمدة 10 ثوان. إذا لم يتم اختيار أي منطقة طهي في غضون هذه المدة سيتوقف الموقد عن العمل تلقائياً

#### إيقاف تشغيل الموقد

لإيقاف تشغيل الموقد تماماً اضغط على زر التشغيل/الإيقاف On/Off.

تماماً. تثبت الجهاز المنزلي في مكانه باستخدام 4 دعاملات، مع تذكر عرض السطح (الشكل 2). إذا كان يمكن الوصول إلى الجزء السفلي من الجهاز بعد التركيب عبر الجزء السفلي من الأثاث، فمن الضروري تركيب لوح فاصل مع تذكر المسافات المشار إليها (الشكل 3). إذا كان يجري تركيب الجهاز أسفل فرن، فهذا الإجراء غير ضروري. الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد مفصل.

#### التوصيلات الكهربائية (الشكل 5)

قبل الشروع في التوصيلات الكهربائية، تحقق مما يلي:

- سلك الأرضي أطول من الكابلات الأخرى بمقدار 2 سم؛
- تلبية تصنيفات النظام للتصنيفات المشار إليها على لوحة التعريف المثبتة على الجزء السفلي من سطح العمل؛
- النظام مجهز بأسلاك أرضية فعالة وفقاً للقوانين والمعايير الحالية.

التأريض أمر إلزامي يفرضه القانون. إذا لم يتم تزويد الجهاز المنزلي بكابلات و/أو قابس مناسب، فاستخدم المادة المناسبة لقيمة الامتصاص المشار إليها على لوحة التعريف ودرجة حرارة التشغيل. في حالة الرغبة في إجراء اتصال مباشر بالتيار الكهربائي، يجب تركيب مفتاح لكل الأقطاب بفتحة تبلغ 3 مم على الأقل بين أطراف التوصيل ومناسب للحمل المشار إليه على اللوحة ووفق المعايير الحالية (يجب عدم فصل موصل الأرضي الأصفر/الأخضر بواسطة مفتاح). عند الانتهاء من تركيب الجهاز، يجب أن يكون الوصول إلى المفتاح لكل الأقطاب سهلاً.

#### التنظيف والصيانة

قم بإزالة أي بقايا طعام وقطرات الشحم عن سطح الطهي باستخدام المكشطة الخاصة المزودة عند الطلب (الشكل 7)

قم بتنظيف المنطقة الساخنة بشكل شامل قدر الإمكان باستخدام المنتجات المناسبة وقطعة قماش/ورق، ثم اغسل بالماء وجفف بقطعة قماش نظيفة. باستخدام المكشطة الخاصة (اختيارية)، قم بإزالة أي أجزاء من الألومنيوم والمادة البلاستيكية التي

اقرأ مكونات هذا الكتيب بعناية نظرًا لأنه يقدم تعليمات مهمة تتعلق بسلامة التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بالكتيب للرجوع المحتمل إليه في المستقبل. يجب إجراء كل العمليات المتعلقة بالتركيب (التوصيلات الكهربائية) على يد أفراد متخصصين وفقًا للتعليمات الحالية.

## تحذيرات السلامة

- استخدم الموقد في الحالات المنزلية فقط لإعداد الطعام وتسخينه. كل أنواع الاستخدامات الأخرى غير مسموح بها.
- يتعين على الأفراد غير القادرين على استخدام الجهاز بأمان بسبب قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية أو قلة خبرتهم أو معرفتهم عدم استخدام هذا الجهاز دون إشراف أو تعليمات شخص مسؤول.
- يجب الإبقاء على الأطفال دون سن الـ 8 بعيدًا عن الموقد ما لم يخضعوا للإشراف المستمر.
- يجب عدم السماح للأطفال دون سن الـ 8 والأكبر باستخدام الموقد إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم منحهم الإشراف المتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانتهم دون إشراف.

- يجب إجراء أعمال التركيب والإصلاح والصيانة بواسطة فني خدمة معتمد فقط. إذ قد ينطوي العمل بواسطة أفراد غير مؤهلين على خطورة على المستخدم.

خطر التعرض لصدمة كهربائية! في حالة تعرض الموقد للتعطل أو الكسر أو التصدع أو التشقق بأي طريقة، فيجب إيقاف تشغيله فورًا وعدم مواصلة استخدامه.

افصله عن مصدر الطاقة الكهربائية.

- تحذير: إذا تعرض سلك إمداد الطاقة الخاص بالجهاز للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو الأفراد المؤهلين لتجنب التعرض للخطر.

- تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز وأجزائه القابلة للوصول إليها في أثناء الاستخدام. يجب الحذر بتجنب لمس أجزاء التسخين.

- تحذير: يمكن أن ينطوي الطهي غير الخاضع للإشراف على الموقد باستخدام دهون أو زيت على خطورة وقد يتسبب في اندلاع حريق. تجنب محاولة إطفاء أي حريق باستخدام الماء، ولكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ومن ثم تغطية اللهب بغطاء أو بطانية حرائق مثلًا.

- تحذير: يكون الموقد ساخنًا في أثناء الاستخدام ويظل كذلك لبعض الوقت بعد إيقاف تشغيله. يظل خطر التعرض للحروق باقياً حتى تنطفئ مؤشرات الحرارة المتبقية.

- تنبيه: يلزم الإشراف على عملية الطهي. يلزم الإشراف على عملية الطهي قصيرة الأجل باستمرار.

- خطر اندلاع حريق: تجنب تخزين الأشياء على أسطح الطهي! يجب عدم وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والأشواك والملاعق والأغطية على سطح الموقد إذ قد تصيح ساخنة.

- احرص دائمًا على إيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد الاستخدام!

- الجهاز غير مخصص للتشغيل بموقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد مفصل.

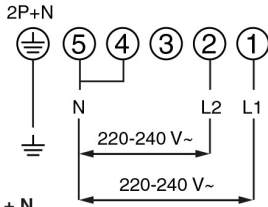
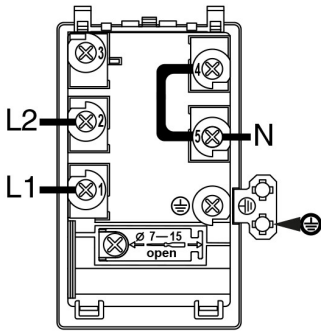
## تعليمات التركيب

هذه التعليمات موجهة لعامل التركيب المتخصص وهي بمثابة دليل لعملية التركيب والتنظيحات والصيانة وفقًا للقانون والمعايير الحالية.

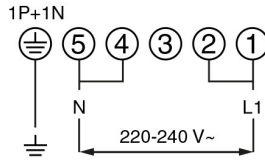
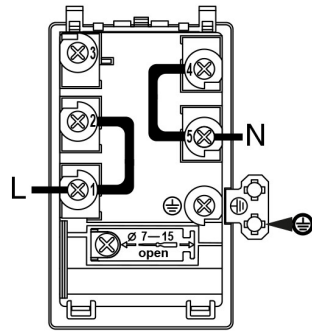
ذا كان يلزم تركيب فرن مدمج أو غيره من الأجهزة الأخرى التي تنتج حرارة أسفل مواقد الطهي المصنوعة من زجاج السيراميك مباشرة، فمن الضروري عزل الجهاز (الفرن) ومواقد الطهي المصنوعة من زجاج السيراميك بشكل كافٍ. وقد يؤدي الفشل في اتباع هذا الإجراء إلى حدوث عطل في نظام التحكم باللمس.

## تحديد المكان

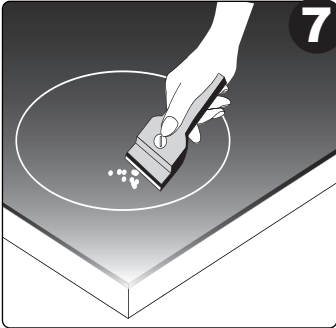
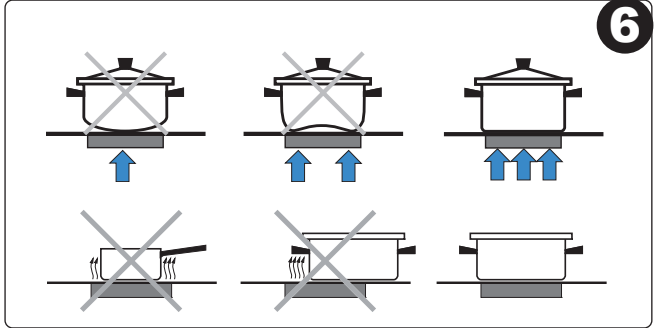
تم تصميم الجهاز المنزلي ليتم وضعه في صندوق على سطح عمل، بالطريقة الموضحة في الرسم (الشكل 1). ضع المادة المانعة للتسرب على طول الإطار الكامل في الشكل 4 (أبعاد القص الشكل 1). هذه العملية ضرورية لتجنب أن يخترق أي سائل سطح العمل، إذ من غير الممكن ضمان أن يكون السطح والزجاج ووصلاته مسطحًا

**5**

2 Ph + N  
4 x 1.5 mm<sup>2</sup>  
H 05 V2V2 - F



1 Ph + N  
3 x 2.5 mm<sup>2</sup>  
H 05 V2V2 - F

**7****6****8**