

ITALIANO

IT

ENGLISH

GB

DEUTSCH

DE

ESPAÑOL

ES

FRANÇAIS

FR



IT

**PIANO VETROCERAMICA** - *Istruzioni d'uso e manutenzione*

GB

**CERAMIC GLASS COOKTOP** - *Use and maintenance instructions*

DE

**ELEKTRO GRASKERAMIK KOCHFELD** - *Bedienungs und Wartungsanleitung*

ES

**PLANO VIDRIOCERAMICA** - *Instrucciones de uso y mantenimiento*

FR

**TABLE VETROCERAMIQUE** - *Instructions pour l'utilisation et manutention*

CE

Fig.2

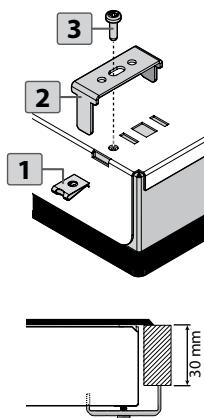
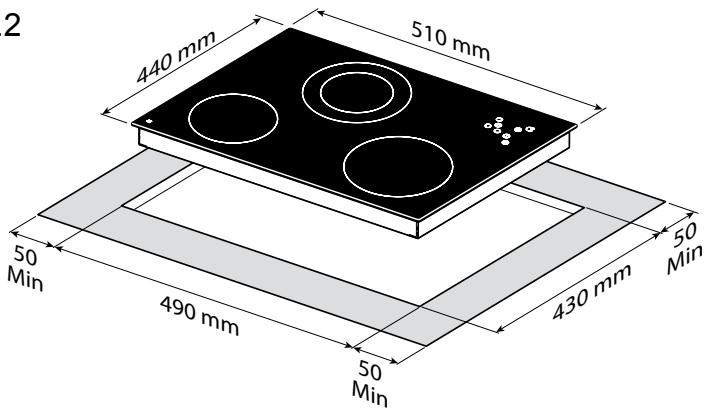


Fig.3

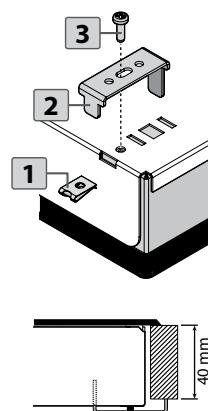
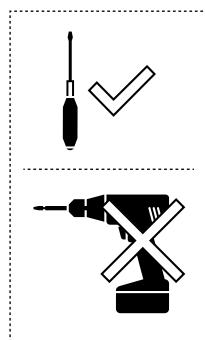
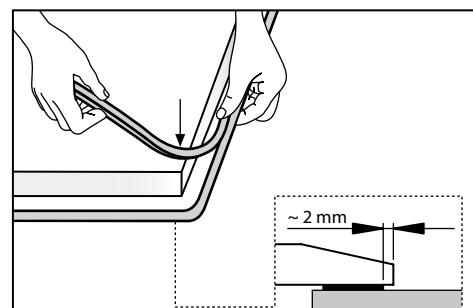
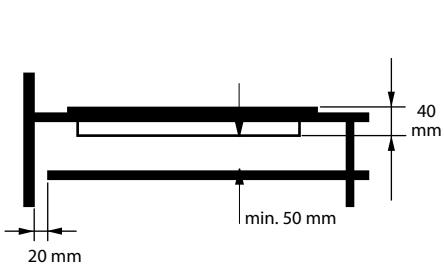


Fig.4



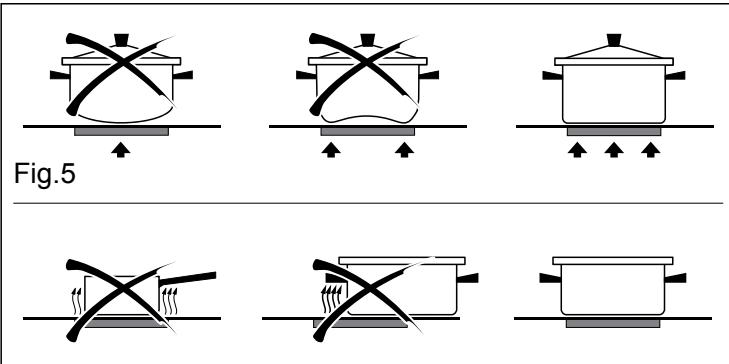


Fig.5

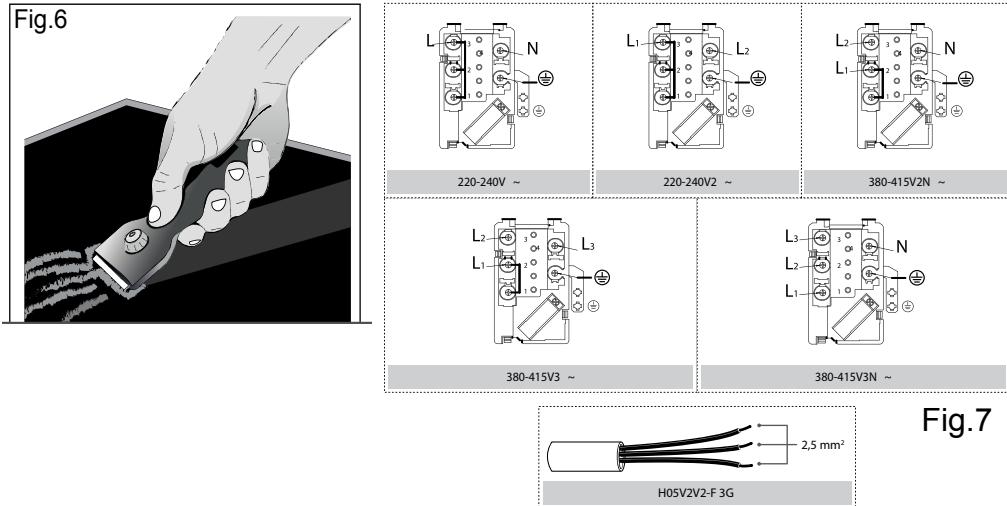
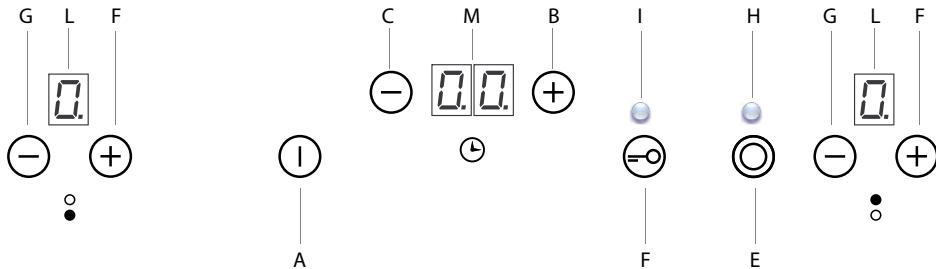


Fig.7

### Pav. 8

- A - ON/OFF sensorius - įjungimo/išjungimo sensorius
- B - Timer Plius- laikmačio plus sensorius
- C - Timer Minus > laikmačio minus sensorius
- D - Užrakto nuo vaikų sensorius
- E - Išspiečiančios zonos sensorius
- F - Plius sensorius > padidinti kaitvietės galingumą
- G - Minus sensorius > sumazinti kaitvietės galingumą

- H – išspiečiančios zonos LED indikatorius  
ne visuose modeliuose
- I- užrakto nuo vaikų LED indikatorius(tam tikruose modeliuose)
- L - Kaitvietės galingumo lygio indikatorius
- M - laikmačio nustatymo likutinės vertės indikatorius  
(ne visuose modeliuose)



**SVARBU**

Prašome perskaityti šią prietaiso naudojimo instrukciją prieš jį pajungiant ir pradedant juo naudotis. Saugokite šią instrukciją, kad galėtumėte pasiskaityti ateityje, jei kiltų kokių nors klausimų dėl prietaiso naudojimo.

**ISPĖJIMAI DĖL SAUGUMO**

- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir asmenys, kuriems reikalinga kitų -monių priežiūra.
- negalima dėti metalinių įrankių (šakuciu, peiliu, šaukštų ar dangčių) į ant kaitlentės, nes gali įkaisti.
- Nenaudokite puodų ar keptuvii nelygiu dugnu, kurie gali subražyti ir pažeisti kaitlentės terminį paviršių.

**SVARBU**

- Pasinaudojus prietaisu, išjumkite išjungimo išensoriumi.
- saugoti, kad iš puodų neišbėgtų skystis, pverdant ar šildant skysčius, sumažinkite galinguma.
- Nepalikite įjungtos kaitlentės be puodų ar tuščių puodų bei keptuvii.

**▲ DĒMESIO ▲**

Jei kaitlentė įskilus, išjunkite prietaisą, bei atjunkite iš elektros maitinimo tinklo, kad nenukentėtumėte nuo galimos elektros iškrovos.

**KAITLENTĖS MONTAVIMAS**

Si instrukcija skirta profesionaliam montavimo specialistui, laikantis galiojančių montavimo ir priežiūros normų ir taisyklių. Tam, kad prietaisas gerai veiktu, būtina užtikrinti šias montavimo sąlygas:

- istalviršis į kurį montuojama kaitlentė, turi būti pagamintas iš karščiu atsparios medžiagos.
- jei norite montuoti kaitlentę virš orkaitės, turi būti užtikrinta privaloma orkaitės vėsinimo ir ventiliacijos funkcija
- nemontuokite kaitlentės virš indaplovės. Jei visgi montuojate virš indaplovės, prietaisai turi būti izoliuoti vandeniu atsparia medžiaga.

**Jei nesilaikysite šių sąlygų, neužtikrinsite teisingo šio prietaiso veikimo.**

**Montavimas**

**Šis prietaisas skirtas montuoti į stalvirši kaip parodyta** (Pav.1). Izoliuokite kaitlentę ir stalvirši izoliacija (Pav.4) palei visą kaitlentės perimetrą (žr. Pav.1 dėl stalviršio ertmės matmenų) Izoliacija reikalinga, kad skysčiai nepatektų į kaitlentės vidų, nes kitu būdu nejmanoma užtikrinti kaitlentės stiklo ir kitų vidinių kaitlentės komponentų bei stalviršio ivientisos izoliacijos. Prityvirkinkite prietaisą prie stalviršio 4 laikikliais, atsižvelgdami į stalviršio storį (Pav.2). Jei prityvintus prietaisą prie stalviršio, prietaisas išsikiša iš apaciós, būtina prityvinti atskiriančią panelę kaip nurodyta (Pav.3); tai būtina, jei prietaisas montuojamas virš orkaitės.

**PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS TINKLO (Pav.5)**

Prieš jungiant prire elektros tinklon patirkinkite ar - įžeminimo laidas yra 2 cm ilgesnis už kitus

- lar elketros tinklo charakteristikos atitinka reikalavimus nurodytus prietaiso nugareléje Iprityvintintoje prietaiso techninių charakteristikų lenteléje
- ar elektros tinklas atitinka reikalavimus dėl įžeminimo. į įžeminimas yra privalomas pagal įstatymus.

jei prietaisas neturi laido ir/ar kištuko, privaloma naudoti elektros medžiagas, kurios atitinka charakteristikas nurodytas prietaiso techninių charakteristikų lenteléje (atitinkamam galingumui ir temperatūrom).

Galima tiesiogiai prietaisa jungti į elektros tinklą, tuomet tarp prietaiso ir tinklo reikia irenti daugiapolj jungiklį, atitinkanti kaitlentės naudojamą galią, su ne mažesniu kaip 3 mm tarpeliu tarp kontaktų.

laidu per kištukinį lizdą. Instaliavus diagapiolį jungiklį, patirkinkite ar jis lengvai pasiekiamas bet kuriuo metu.

**PRIEŽIŪRA IR VALYMAS**

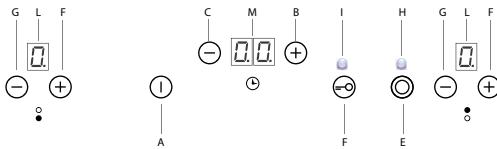
**specialiu gremžtuku pašalinkite maisto likučius.** (Pav.7).

nuvalykite šiltą kaitvietę tam skirtais valiklis bei šluoste- popieriumi. dar sykį nuvalykite švaria drėgna šluoste ir nusausinkite paviršių. Jei ant kaitvietės papuoлė aluminio folijos ar plastmasės ar cukraus bei saldžių patiekalų likučių tučtuojau nuvalykite specialiu gremžtuku. Taip nebus pažeistas kaitlentės stiklas. nenaudokite abrazyvių kempinelių, cheminių valiklių, kurie gali pažeisti stiklą.

**Naudojimas**

Rekomenduojame naudoti puodus ir keptuvės panašaus dydžio kaip kaitvietės diametras ir šiek tiek didesnus.(pav.6).

## Sensorinis valdymas (Pav.8)



**A - ON/OFF > accende e/o spegne l'apparecchio**

**B - Laikmatis / sensorius + > padidina laiką**  
**C - TLaikmatis / sensorius - > sumažina laiką**  
**D - Užraktas > užblokuoja nustatymus / užraktas nuo vaikų**

**F - galingumas / padidina +**

**G - Galingumas / sumažina -**

**I - Led indikatorius > rodo, kad nustatymai užblokuoti**

**L - galingumo lygis >**

**M- Laikmačio rodmenys > rodo kiek liko min iki išjungimo**

### KAITLENTĖS IŠJUNGIMAS



Pirmakart jungiant kaitlentę, šviečia kaitlentės užrakto/nustatymų blokavimo simbolis

Palieskite užrakto nuo vaikų sensorių fino ir palaikykite, kol išjungs. šios funkcijos užrakto nuo vaikų indikatorius. Norėdami išjungti kaitlentę, palieskite išjungimo sensorių.

Visi sensoriai pradės švesti laukimo būsenoje i 10 sekundžių. Jei per šį laiką nepasirinksite jokios funkcijos, kaitlentė automatiškai išsijungs.

### KAIVIEČIŲ IŠJUNGIMAS



Palieskite sensorių, juo išjungsite kaitvietę minimalus galingumu 1 (minimalus), arba sensoriumi išjungsite maksimalų kaitvietės galingumą 9 (maksimalus). Reguliukoite galingumą sensoriais. Kiekviena kaitvietė turi reguliuojamus galingumo lygius nuo 1 iki 9.

### ĮŠIPLEČIANTI ZONA

Tam tikri modeliai turi išsiplečiančią zoną



(pav.8). Ijunkite sensoriais ( ) ( )

Sensoriais ( ) ( ) reguliuokite kaitvietės galingumą

### LIKUTINĖ ŠILUMA

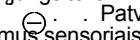
Jei išjungus kaitvietę vis dar įkaitus daugiau nei 50°C, ekranėlyje L matysite

[ ] simbolis (likutinės šilumos indikatorius). Šis simbolis užges, kai nebus grėsmės nudegti prisilietus prie paviršiaus

### LAIKMAČIS

ŠI FUNKCIJA leidžia užprogramuoti kaitvietės veikimą nuo 1 iki 99 min. Po to kaitvietė automatiškai išsijungs

Pasirinkite norimą kaitvietę ir temperatūrą po to laikmačio funkciją išjungsite laikmačio sensoriai



. Patvirtinkite pasirinktos kaitlentės nustatymus sensoriais



arba Užsižiebs simbolis [ ], kuris rodo , kuri kaitvietę buvo užprogramuota. Laikmatis skaičiuos ir rodys kiek min liko iki kaitvietės išjungimo(Pav.8). Išjungti laikmatį galite liesdami kaitvietės būtinkamus ( ) o ( ) della zona ir po vienu metu paliesti laikmačio sensorius ( )

### UŽRAKTAS



Aktyvavus šią funkciją-užraktą nuo vaikų išvengsite, kad būtu pakeisti nustatyti kaitviečių parametrai (vaikų, valymo metu ar pan.). Palietus ( ) užsiblokuoja nustatymai ir užsidega atitinkamas funkcijos indikatorius. Jei norite išjungti blokavimo funkciją, pavyzdžiui, išjungti kaitvietę, tuomet reikia paliesti sensorius ( ). Kol veikia ši funkcija, visgi kaitlentę galima išjungti, tačiau nustatymų blokavimas išlieka net ir tada, kai išnaujo išjungsite kaitlentę.

### KAITVIEČIŲ IŠJUNGIMAS

Jei norite išjungti vieną kaitvietę, reikia tuo pačiu metu paliesti ir palaikyti sensorius ( ) ( ) arba paliesti ( ) ir laikyti, kol rodys [ ]

### KAITLENTĖS IŠJUNGIMAS



Pinilai išjungsite kaitlentę išjungimo/išjungimo sensoriumi. ( )

### AUTOMATINIS APSAUGINIS IŠSIJUNGIMAS

Pasibaigus tam tikram veikimo laikui, apsauginis mechanizmas išjungia prietaisą. Laikas priklauso nuo kaitvietės galingumo.

GALINGUMAS	KAITLENTĖS VEIKIMO RIBA (valandom)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

### PRIETAISŲ UTILIZACIJA



Perbraukto konteinerio simbolis, kuriuo pažymėtas prietaisas, nurodo, kad pasibaigus jo naudojimui laikui, neturi būti išmestas su kitomis šiukšlėmis. Ji reikia perduoti atitinkamam specializuotų elektros ir elektronikos atliekų surinkimo punktui arba gražinti pardavėjui nenaudojamą daiktą išsigant naujai prietaisą.Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto perdavimą atliekų surinkimo

GAMINTOJAS NEPRISIIMA ATSAKOMYBĖS UŽ PADARYTA ŽALĄ ŽMONĒMS AR DAIKTAMS, JEIGU JOS PRIEŽASTIS ŠIU NURODYMŲ NESILAIKYMAS.

## GENERAL INSTRUCTIONS

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 INSTRUCTIONS

- This apparatus is not suitable for use by children or people who need supervision.
- Metal objects such as knives, forks, spoons or covers must not be placed on the surface of the cooking top.
- Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

## IMPORTANT

- After use, switch the cooking top off with the command device.
- Avoid spilling liquid, therefore to boil or heat liquids, reduce the heat.
- Please ensure when the appliance is turned on, that there are no empty pots left on top.

### ⚠ WARNING ⚠

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

## 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.

Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Follow below guidelines for built-in appliance:

- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher; if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.

**Failure to follow this precaution, could cause a malfunction on the appliance.**

## POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). This operation is necessary to avoid any liquids penetrating the worktop, 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).

This is not necessary if underneath the hob is installed an oven.

## ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- the ground wire is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient 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.

## USE AND MAINTENANCE

### 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.

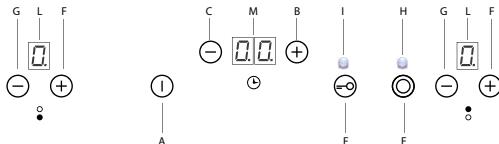
Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

### USE (see Fig.8)

This appliance is particularly suitable for the preparation of foods that are normally grilled or cooked on the hot-plate (meat or vegetables) allowing cooking without the addition of fats.

It is recommended the usage of flat-bottomed recipients with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully in order to use all the available heat (Fig.6).

## TOUCH CONTROL (Fig.8)



- A - ON/OFF key** > switch the appliance on and off
- B - Timer / Plus key** > increase timer value
- C - Timer / Minus Key** > decrease timer value
- D - Lock key** > activate control panel lock /child lock
- F - Grill / Plus key** > increase power level of the grill
- G - Grill / Minus key** > reduce power level of the grill
- I - Lock LED** > the light is on when control lock is active
- L - Grill Display** > display power level
- M - Timer Display** > display timer countdown

## SWITCHING ON THE HOB ①

On commissioning, the appliance will be in the safety position, i.e. control lock is active and the ② key is illuminated. In order to use the appliance the safety function must be deactivated by pressing the ② key until the indicator light switches off. Press ① key to switch the top on. All the **L** displays relative to the cooking zones switch on in the ③ stand-by position (Fig.8). 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 ON THE COOKING ZONES ④ ⑤

Select the desired cooking zone and press key ⑤ to set the plate to position **9** (max. power) or key ④ to set the plate to position **1** (min. power). Once this operation has been completed you can adjust the temperature with the ④ or ⑤ keys. The power of the single cooking zone can be adjusted in **9** different positions and will be shown on luminous display **L** with a number from "1 to 9".

## EXTENDABLE COOKING ZONES ⑥ ⑦

Depending on the model, one or two cooking areas may have a second circuit (extension ⑥ or/and ⑦ see Fig.8). Press the ⑥ or ⑦ key to activate the double circuit area. Use the ④ and ⑤ keys to adjust the power level.

## RESIDUAL HEAT ⑧

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display **L** will indicate the ⑧ signal (residual heat). The signal will only switch off when the burn risk is no longer present.

## TIMER ⑨

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 ④

or ⑤ in the timer area to adjust the cooking time. Confirm by pressing the ④ or ⑤ key in the previously switched-on cooking area. The symbol ⑩ will appear on the display of the cooking area where the timer is activated and the countdown will be shown in the display **M** (Fig.8). Switch the relative cooking area off in order to deactivate the timer, or press keys ④ or ⑤ of the cooking area, then press simultaneously keys ④ or ⑤ in the timer area.

## CONTROL PANEL LOCK ⑪

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). By pressing the ⑪ key, the controls are blocked and the relative warning light **I** switches on (Fig.8). To release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), the ⑪ key must be pressed. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

## SWITCHING OFF THE COOKING ZONES ⑫ ⑬

To switch a cooking zone off, press simultaneously the ④ and ⑤ key of the relative zone, or press the ⑤ key until reaching position ⑩.

## SWITCHING OFF THE HOB ①

To turn off the appliance entirely hold down the ① key.

## SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the grill when it has 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 WARNINGS.**

## 1. MONTAGE

### 1.1 Vorbemerkung zur Sicherheit

Der Einbau und der Anschluss dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann auf der Basis der geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Der Anschluss und die sachgerechte Absicherung sind von einem ausgebildeten Elektriker vorzunehmen. Anschlussfehler, die von „Nichtfachleuten“ verursacht sind und dadurch das Gerät beschädigen, führen zum Erlöschen der gesetzlichen Gewährleistung. Das Glaskeramikfeld darf nur in temperaturbeständigen Möbeln und Arbeitsplatten eingebaut werden, die mindestens einer Temperatur von 100 °C standhalten.

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte ist gemäß der Maßzeichnung (Abb.1) anzubringen. Der Abstand von der Wand muss mindestens 50 mm betragen.

Zwischen der Glaskeramik und der Arbeitsplatte ist das mitgelieferte Dichtungsband anzubringen (Abb.4).

Die Befestigung des Glaskeramikfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb.2). Sollte unter dem Glaskeramikfeld ein Einbaubackofen oder ein sonstiges Elektrogerät, das Wärme erzeugt, installiert sein, muss das Glaskeramikfeld mit geeignetem Dämmmaterial gegen diese Temperatureinflüsse so isoliert werden, dass die Temperatur des unteren Bodens des Glaskeramikfeldes stets unter 60°C bleibt. Backöfen, die unter dem Glaskeramikfeld installiert werden, müssen mit einem so genannten Querstromlüfter ausgerüstet sein. Von der Installation über einem Geschirrspüler wird abgeraten, es sei denn, dass die Temperaturgrenzen eingehalten werden, was in jedem Fall nachzuweisen ist, um die Garantieansprüche aufrecht zu erhalten. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann Fehlfunktionen der Elektronik des Glaskeramikfeldes auslösen und die Garantie erlischt in diesem Fall.

Wenn die Unterseite des Glaskeramikfeldes nach der Montage von unten her berührbar wäre, muss ein Trennboden eingebaut werden, der diese Berührungs möglichkeit ausschließt (Abb.3). Die einzuhaltenden Maße sind in der Abbildung angegeben.

### 1.2 Stromanschluss

Die Anschluss schemata für die verschiedenen Stromarten, Spannungen und die einzusetzenden Kabel sind in Abbildung 5 (Abb.5) für den Fachmann eindeutig dargestellt.

Vor dem elektrischen Anschluss ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung einer der für das Glaskeramikfeld vorgesehenen Stromarten und Spannungen (Abb. 5) entspricht. Es ist ein entsprechend der Stromart und der Spannung zugelassenes Anschlusskabel zu verwenden, das den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt zu erden.

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt mit einer Festanschlussdose anzuschließen. Der Betrieb über einen Stecker und eine Steckdose ist nicht zulässig. Es ist bei diesem Festanschluss eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen. Die Erdleitung darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden. Dieser Hauptschalter muss jederzeit gut zugänglich sein. Die Kabelführung ist so zu wählen, dass sich das Kabel an keinem Punkt über 50°C über Zimmertemperatur erwärmen kann. Bei unsachgemäßem Anschluss ist jede Haftung des Herstellers ausgeschlossen.

### 1.3 Montageablauf

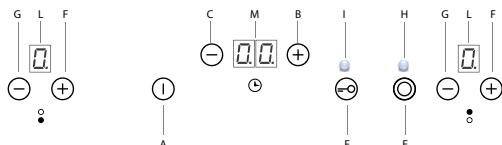
Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte ist auf dem gesamten Umfang das mitgelieferte Dichtungsband anzubringen (Abb.4). Diese Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit zwischen dem Glaskeramikfeld und der Arbeitsplatte. Die Befestigung des Glaskeramikfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb.2). Durch Drehen der Klammern kann die Montage alternativ in Arbeitsplatten mit der Stärke 30 mm oder 40 mm ausgeführt werden.

## 2. GEBRAUCH

### 2.1 Vorbemerkungen zur Sicherheit

- Nur Kochgeschirr mit ebenem und ausreichend dickem Boden benutzen. Der Boden muss wenigstens dem Durchmesser der Kochzone entsprechen oder darf höchstens leicht größer sein als diese (Abb.6).
- Das Kochgeschirr darf keinen rauen Boden haben, um nicht die Glaskeramik zu kratzen.
- Die Kochzonen dürfen nicht aufgeheizt werden, ohne dass ein gefülltes Kochgeschirr darauf steht.
- Nichts direkt auf der heißen Kochzone ohne Kochgeschirr braten oder grillen. Keine Gegenstände auf das Kochfeld legen.
- Darauf achten, dass das Kochgut nicht überkocht und direkt auf die heiße Kochzone läuft.
- Schalten Sie die Kochzone ab, bevor Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.

### 2.2 Regelung (Abb.8)



- A** - Ein-/Aus-Schalter
- B** - Verlängern der programmierten Kochzeit
- C** - Verkürzen der programmierten Kochzeit
- D** - Schlüsseltaste / Kindersicherung
- E** - Zuschalten der Doppelzone
- F** - Plustaste der Wärmezufuhr
- G** - Minutaste der Wärmezufuhr
- H** - Kontrollleuchte (leuchtet bei aktivierter Doppelzone)
- I** - Kontrollleuchte (leuchtet bei aktivierter Schlüsseltaste)
- L** - Display der jeweiligen Kochzone
- M** - Timer Display

### SCHLÜSSELTASTE / KINDERSICHERUNG ☺

Die Sperrfunktion der aktivierte Schlüsseltaste wird durch einen Leuchtpunkt (I) angezeigt. Bei völlig ausgeschaltetem Glaskeramikfeld und gesperrter Schlüsseltaste ist das Glaskeramikfeld nicht schaltbar. Um die Schlüsseltaste zu entsperren, ist das Schlüsselsymbol einige Sekunden zu berühren, bis der Leuchtpunkt verschwindet. Erst dann ist das Glaskeramikfeld regelbar. Die Schlüsseltaste kann auch bei eingeschaltetem Glaskeramikfeld betätigt werden.

Es ist dann nicht möglich, die einzelnen Kochzonen in ihrer Einstellung zu verändern. Es funktioniert in diesem Fall lediglich der Ein/Aus-Sensor (A) um das Feld generell abschalten zu können. Zur Veränderung der Kochzoneneinstellungen muss vorher die Schlüsseltaste gelöst werden.

### EINSCHALTEN DES KOCHFELDES ☺ A

Beim ersten Einschalten des Kochfeldes befindet sich das Gerät in Sicherheitsposition, die Taste (E) D leuchtet. Um das Gerät verwenden zu können, muss die Sicherheitsfunktion deaktiviert werden. Dazu drücken Sie die Taste (E) D solange bis die Kontrollleuchte erlischt. Die Taste (A) drücken, um das Glaskeramikfeld einzuschalten.

Die Anzeige L (Abb.8) schaltet sich im Standby-Modus (E) ein. Die Kontrolleleinheit bleibt für die Dauer von 10 Sekunden eingeschaltet. Wird innerhalb dieses Zeitraumes das Kochfeld nicht betätigt, geht die Elektronik automatisch wieder in die OFF-Position über. Es muss dann der eben beschriebene Vorgang wiederholt werden, um das Kochfeld einzuschalten.

### EINSCHALTEN DER KOCHZONEN ☺ ⊕ ☺ ⊖

Die Taste (E) G drücken, um in Position 9 zu wechseln oder die Taste (E) F um in Position 1 zu wechseln. Nachdem dies

geschehen ist, kann mit Hilfe der Tasten  $\oplus$  F oder  $\ominus$  G die Temperatur eingestellt werden. Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in 9 verschiedene Positionen eingestellt werden und wird von der Anzeige L mit einer Zahl von "1 bis 9" angezeigt.

### **ERWEITERUNG DER KOCHZONEN**

Je nach Modell können ein oder zwei Kochzonen mit einem zweiten Heizelement ausgestattet sein ① E (Abb.8). Drücken Sie die Taste ① E um die Zone mit doppeltem Heizelement zu aktivieren. Verwenden Sie die Tasten  $\oplus$  F und  $\ominus$  G zur Regelung der Wärmeleistung.

### **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.

### **ABSCHALTEN DER KOCHZONEN**

Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Tasten  $\ominus$  C und  $\ominus$  D der entsprechenden Kochzone drücken, bis zur Position  $\ominus$  F

### **ABSCHALTEN DES KOCHFELDES**

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste ① A drücken.

### **TIMER**

Durch diese Funktion kann die Zeit (von 1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der ausgewählten Kochzone eingestellt werden. Zum Aktivieren des Timers das Gerät einschalten und die gewünschte Temperatur der Garzone einstellen. Die Tasten  $\oplus$  B bzw.  $\ominus$  C der Timerzone drücken, um die Garzeit einzustellen. Zur Bestätigung die Tasten  $\oplus$  F bzw.  $\ominus$  G der vorher eingeschalteten Garzone drücken.

Auf dem Display der Garzone, für die der Timer aktiviert wurde, erscheint das Symbol E, und der Countdown wird auf dem Display M angezeigt. Zum Deaktivieren des Timers die entsprechende Garzone ausschalten. Alternativ können Sie die Taste  $\oplus$  F oder die Taste  $\ominus$  G der Kochzone und dann gleichzeitig die Tasten  $\oplus$  B und  $\ominus$  C des Timers drücken.

### **ABSCHALTEN DER KOCHZONEN**

Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Tasten  $\oplus$  F und  $\ominus$  G der entsprechenden Kochzone drücken, bis zur Position I.

### **ABSCHALTEN DES KOCHFELDES**

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste ① A drücken.

### **SICHERHEITSABSCHALTUNG**

### **BITTE NOTIEREN SIE HIER ZUM NACHWEIS DES ORDNUNGSGEMÄSSEN ANSCHLUSSES:**

Montagefirma	
Name des Monteurs	
Qualifikation bzw. Ausbildung des Monteurs	
Datum der Montage	
Rechnungsnummer	
Datum der Rechnung	

Für den Fall, dass im Reklamationsfall diese Daten nicht nachweisbar sind, erlischt die gesetzliche Gewährleistung des Herstellers.

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die automatisch das Gerät ausschaltet, wenn an der Temperatureinstellung des Grills 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

### **3. WARTUNG**

#### **3.1 Pflege**

Übergelaufenes Kochgut und Fett können mit einem handelsüblichen Schaber für Glaskeramikfelder entfernt werden (Abb.7). Es wird empfohlen die Glaskochfläche mit Papiertüchern und nicht ätzenden oder kratzenden Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix oder ähnlichen Produkten zu säubern.

#### **3.2 Technische Eingriffe und Kundendienst**

Technische Eingriffe am Gerät dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die zum Kundendienst autorisiert sind. Nur diese Personen verfügen über die erforderlichen technischen Unterlagen und Kenntnisse. Nicht autorisierte Eingriffe am Gerät führen zum Erlöschen der Gewährleistung.

### **4. 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 AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN STEHENDE ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI HAFTUNG ÜBERNOMMEN.**

## GENERALIDADES

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

Conseguir el manual para cada ulterior consulta.

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

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- No se aconseja el uso de este aparato por niños o personas que necesitan supervisión.
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían ser puestos sobre la superficie de la placa de cocina porque pueden calentarse.
- No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa.

## IMPORTANTE

- Después del uso, apague la placa de cocina a través de su aparato de mando.
- Evite el derramamiento de líquidos, por tanto para hervir o calentar líquidos, reduzca la alimentación del calor al punto necesario.
- No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa.

### ⚠ ATENCION ⚠

Si observa que la superficie de la placa está resquebrajada, apague inmediatamente el aparato, desconectelo de la red, para evitar eventual descarga eléctrica.

## 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 encastre o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocéramica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**.

La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del aparato.

## POSICIONAMIENTO

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

Instalar el material aislante (Fig.4) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la placa (Fig.1). 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 se instala un horno debajo la placa de inducción, esto no es necesario.

## CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que:

- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté 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 interruptor). 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 idóneos y un paño-papel de cocina, en juegue y seque con un paño limpio.

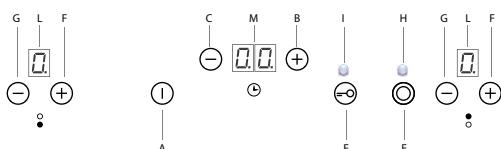
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente raspados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.

En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

### USO

Este aparato está especialmente indicado para cocinar alimentos al grill o a la plancha (carnes y verduras), permitiendo su cocción sin añadir grasas. Se aconseja utilizar recipientes con fondo plano y de diámetro igual o ligeramente superior a aquel indicado por la serigrafía (Fig.6). De este modo, la energía puede ser utilizada de modo óptimal.

### TOUCH CONTROL (Fig.8)



- A - Tecla ON/OFF** > enciende o apaga el aparato
- B - Temporizador / tecla +** > aumenta la duración el temporizador
- C - Temporizador / tecla -** > disminuye la duración el temporizador
- D - Llave** > activa y desactiva la función Bloqueo mandos/Seguridad niños
- F - Grill / tecla +** > aumenta la potencia del grill

**G - Grill / tecla ->** reduce la potencia del grill

**I - Led bloqueo teclas >** se enciende cuando el bloqueo de los mandos está activo

**L - Pantalla del grill >** muestra el nivel de potencia del grill

**M- Pantalla del temporizador >** muestra la cuenta atrás del temporizador

## ENCENDER EL APARATO

El aparato, en el primer encendido, se encontrará en modo seguridad, con el botón  iluminado. Para poder usar el aparato, primero es necesario salir del modo seguridad, pulsando el botón  hasta que el indicador luminoso se apague.

Pulse la tecla  para encender la placa.

Todos los display **L** (Fig.8), concernientes las zonas de cocción, se encenderán en posición de standby . La unidad de control quedará activa por un periodo de 10 segundos.

Si dentro de este término, no se escogerá ninguna zona de cocción, la electrónica se volverá automáticamente en posición OFF. Se tendrá que repetir de nuevo la operación previamente descrita para encender la placa de cocción.

## ENCENDER UNA ZONA DE COCCION

Escoja la zona de cocción deseada, pulsando una de las teclas . Pulse la tecla  para ir a la posición **9** o la tecla  para ir a la posición **1**. Efectuada esta operación, es posible escoger las regulaciones de temperatura con las teclas  o .

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

## DOBLE CIRCUITO

En función del modelo, una o dos zonas de cocción pueden disponer de un circuito adicional  o  (véase fig.8). Pulsar el botón  o  para activar la zona con doble circuito. Regular la potencia con los botones  y .

## CALOR RESIDUAL

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  en el display **L** correspondiente a la zona de cocción todavía caliente.

La indicación solo desaparecerá cuando ya no exista riesgo de quemaduras.

## TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer el tiempo (de **1** a **99** minutos) para el apagamiento automático de la zona de cocción escogida.

Para activar el temporizador, encender una zona de cocción y seleccionar la temperatura, presionar los botones  o  de la zona del temporizador y seleccionar un determinado tiempo de cocción. Confirmar la selección pulsando el botón  o  de la zona de cocción recién encendida.

El símbolo del temporizador  aparecerá en el display de la correspondiente zona de cocción y el display **M** indicará la cuenta atrás (Fig.8).

Para desactivar el temporizador, apagar la correspondiente zona de cocción, o presionar los botones  o  de la zona cocción y después

presionar simultáneamente los botones  o  de la zona del temporizador.

## 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 el botón  , y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar el botón  . Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa.

En este caso el bloqueo de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

## APAGAR UNA ZONA DE COCCION

Para apagar una zona de cocción, pulse al mismo tiempo la tecla  de la zona relativa y la tecla  con la tecla  hasta la posición .

## APAGAR EL APARATO

Para apagar completamente la placa de cocción, pulse la tecla .

## 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 taza 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 publico propuesto o a el vendedor.

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

**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.

**AVERTISSEMENTS DE SECURITE**

- Cet appareil n'est pas adapté à l'utilisation par des enfants ou des personnes devant être surveillées.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne devraient pas être posés sur la surface du plan de cuisson car ils peuvent s'échauffer.
- Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson.

**IMPORTANT**

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à l'aide de son dispositif de commande.
- éviter les débordements de liquide, ainsi pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur;
- ne pas laisser les plaques chauffantes allumées sans récipients ou avec des récipients vides;

**ATTENTION**

Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil et déconnecter l'alimentation électrique pour éviter d'éventuelles décharges.

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à des température élevé;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils;

**Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné de cet appareil.**

**POSITIONNEMENT**

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

**CÂBLAGE ÉLECTRIQUE (Fig.5).**

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

- le câble électrique de la terre soit bien de 2 cm plus long par rapport aux autres câbles;
- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaque 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 plaque d'identification et pour la température de fonctionnement.

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

Une fois l'installation de 'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

**MODE D'EMPLOI 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.

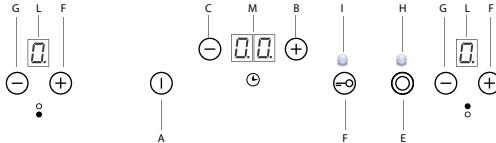
Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents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

**UTILISATION**

Cet appareil est particulièrement indiqué pour préparer les aliments habituellement cuisinés sur grille ou plaque (viandes et légumes) et en permet la cuisson sans devoir ajouter de la graisse.

Utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée(Fig.6).

## TOUCH CONTROL (Fig.8)



- A - Touche ON/OFF** > allume et/ou éteint l'appareil
- B - Minuterie / touche +** > augmente la durée de la minuterie
- C - Minuterie / touche -** > diminue la durée de la minuterie
- D - Clé** > active et désactive la fonction Bloc des commandes / Sécurité enfants
- F - Gril / touche +** > augmente la puissance du gril
- G - Gril / touche -** > réduit la puissance du gril
- I - Led Bloc des touches** > elle s'allume quand le bloc des commandes est en service
- L - Écran du Gril** > il affiche le niveau de puissance du gril
- M - Écran du Minuterie** > il affiche le compte à rebours de la minuterie

## ALLUMAGE DE L'APPAREIL ①

Au premier allumage, l'appareil se trouve en situation de sécurité et la touche ④ est allumée.

Pour pouvoir utiliser l'appareil, il faut désactiver la fonction de sécurité en enfonceant la touche ④ jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Appuyer sur la touche ① pour allumer le plan de cuisson.

Tous les display **L** (Fig.8) relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby ④. L'unité de contrôle restera active pendant 10 secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, l'électronique retournera automatiquement en position OFF. Il faudra répéter l'opération ci-dessus pour allumer le plan de cuisson.

## ALLUMAGE DES PLAQUES

Sélectionner la plaque de cuisson souhaitée en appuyant sur une des touches ④.

Appuyer sur la touche ④ pour aller en position 9 ou bien sur la touche ④ pour aller en position 1.

Cette opération effectuée, choisir les réglages de la température à l'aide des touches ④ ou ④.

La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes, qui seront visualisées sur le display lumineux **L** par un numéro de "1 à 9" (Fig.8).

## FOYERS EXTENSIBLES ① ⑥

En fonction du modèle, une ou deux zones de cuisson peuvent être équipées d'un second circuit ① ou/et ⑥ (voir fig.8). Enfoncer la touche ① ou ⑥ pour allumer la zone à double circuit. Utiliser les touches ④ et ④ pour en régler la puissance.

## CHALEUR RÉSIDUELLE ④

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 ④ 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.

## TIMER ④

Cette fonction permet d'établir le temps (de 1 à 99 minutes) pour la coupure automatique de la zone sélectionnée. Pour faire fonctionner le timer, allumer et régler la température de la zone de cuisson souhaitée, enfoncer les touches ④ ou ④ de la zone timer pour régler le temps de cuisson. Confirmer en appuyant la touche ④ ou ④ de la zone de cuisson précédemment allumée. Le symbole ④ apparaîtra sur l'affichage de la zone de cuisson concernée par l'allumage du timer et le compte à rebours s'affichera sur l'écran **M** (Fig.8). Pour arrêter le timer, éteindre la zone de cuisson correspondante, ou enfoncer les touches ④ ou ④ de la zone de cuisson, ensuite enfoncer simultanément les touches ④ ou ④ de la zone timer.

minutes) pour la coupure automatique de la zone sélectionnée. Pour faire fonctionner le timer, allumer et régler la température de la zone de cuisson souhaitée, enfoncer les touches ④ ou ④ de la zone timer pour régler le temps de cuisson. Confirmer en appuyant la touche ④ ou ④ de la zone de cuisson précédemment allumée. Le symbole ④ apparaîtra sur l'affichage de la zone de cuisson concernée par l'allumage du timer et le compte à rebours s'affichera sur l'écran **M** (Fig.8). Pour arrêter le timer, éteindre la zone de cuisson correspondante, ou enfoncer les touches ④ ou ④ de la zone de cuisson, ensuite enfoncer simultanément les touches ④ ou ④ de la zone timer.

## BLOCAGE DE COMMANDES ④

Il est possible de bloquer les commandes pour éviter des modifications non souhaitées (enfants, nettoyage, etc.). En appuyant la touche ④, 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 ④. Il est cependant toujours possible d'éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage du plan.

## ETEINDRE LES PLAQUES

Pour éteindre la plaque, appuyer en même temps les touches ④ et ④.

## ETEINDRE L'APPAREIL

Pour éteindre complètement l'appareil, enfoncer la touche ①.

## 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.

PUISSEANCE	TEMPS LIMITÉ 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 Équipements Électriques 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.

**ON DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS 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.**

**ALGEMENE INFORMATIE**

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiwerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

**WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING  
TOT DE VEILIGHEID**

Het wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een vlakke bodem en met een diameter die gelijk is aan, of iets groter dan die van de verwarmingszone. Gebruik geen pannen met een ruwe bodem, om te voorkomen dat er kassen ontstaan op het thermische oppervlak van de plaat (Afb.6).

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of volwassenen die toezicht nodig hebben. Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.

**BELANGRIJK**

- voorkom overkoken, pas daarom de warmtetoevoer aan bij het koken of verwarmen van vloeistoffen.
- laat geen verwarmingselementen ingeschakeld met een lege pan of koekenpan, of zonder pan erop.
- na het koken moet het desbetreffende verwarmingselement worden uitgeschakeld met het hieronder aangegeven bedieningselement.

**⚠ LET OP ⚠**

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

**INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE**

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen. Als een inbouwoven of een ander apparaat dat warmte afgeeft vlak onder de glaskeramieken kookplaat gemonteerd moet worden, **MOETEN DIT APPARAAT (oven) EN DE GLASKERAMIEKEN KOOKPLAAT VOLDOENDE WORDEN GEISOLEERD**.

Veronachtzaming van dit voorschrift zou foutieve werking van het TOUCH CONTROL systeem tot gevolg kunnen hebben.

**PLAATSING**

Het elektrische huishoudelijke apparaat is bestemd voor inbouw in een werkblad, zoals wordt geïllustreerd op de specifieke afbeelding. Breng afdichtmateriaal aan over de hele omtrek Afb.4 (afmetingen van de uitsparing Afb.1).

Dit is nodig te vermijden dat eventuele vloeistoffen in het vlak dringen aangezien het niet mogelijk is om de vlakheid en de onderlinge aansluiting van top en glas te garanderen. Zet het elektrische apparaat vast op het werkblad met de 4 bijgeleverde beugels, hierbij rekening houdend met de dikte van het werkblad (Afb.2).

Als de onderzijde van het apparaat, na de installatie,

vanuit de onderkant van de kast bereikbaar is moet een scheidingsvlak gemonteerd worden door de aangegeven afstanden in acht te nemen (Fig.3). Indien het onder een oven geïnstalleerd wordt is dat niet nodig.

**ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN (Afb.5)**

Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:

- de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels;
- de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad;
- de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.

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

Na de installatie van het apparaat moet de alpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn.

**Attentie:** Naargelang het model in Uw bezit kan de elektronische kaart wel of niet beschermd zijn tegen eventuele fouten in de aansluiting aan het elektriciteitsnet door middel van een zekering, op de kaart, met de volgende eigenschappen: 60mA/ 250V.

**GEBRUIK EN ONDERHOUD****ONDERHOUD**

Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt (Afb.7).

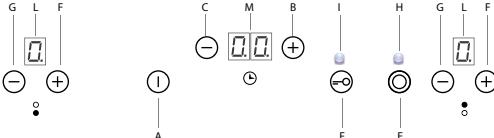
Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van geschikte producten en een papieren doek, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek. Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie) (Afb.7). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen. Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

**GEBRUIK**

Dit apparaat is bijzonder geschikt voor de bereiding van voedsel dat normaal onder de gril bereid wordt of geroosterd wordt (vlees en groente) en maakt het mogelijk het voedsel te bereiden zonder vet toe te voegen.

Er wordt aangeraden gebruik te maken van pannen met een platte bodem waarvan de diameter gelijk of net iets groter is dan die van de gekozen kookplaat (Afb.6).

## TOUCH CONTROL (Afb.8)



- A - Toets ON/OFF** > in- en/of uitschakeling van het apparaat
- B - Timer / toets +** > tijdtename timer
- C - Timer / toets -** > tijdafname timer
- D - Sleutel** > activeert en deactiveert de functie Bestuurvergrendeling/Kinderbeveiliging
- F - Grill / toets +** > vermogenename grill
- G - Grill / toets -** > vermogenafname grill
- I - Led Toetsvergrendeling** > gaat aan wanneer de toetsvergrendeling actief is.
- L - Display van de Grill** > toont het vermogeniveau van de grill
- M - Display van de Timer** > toont het aftellen van de timer

## INSCHAKELING KOKVLAK

Bij de eerste inschakeling bevindt het apparaat zich in de veiligheidspositie en is de toets verlicht.

Om het apparaat te kunnen gebruiken, moet de veiligheidsfunctie gedeactiveerd worden door op de toets te drukken, tot het controlelampje uitgaat.

Druk op de toets om het vlak in te schakelen.

Alle displays **L** die bij de kookzones horen, gaan branden in de standby-positie .

De controleunit blijft actief gedurende **10** seconden. Indien binnen deze tijd geen enkele kookzone geselecteerd wordt, zal het kookvlak automatisch uitgeschakeld worden.

## INSCHAKELING KOKZONES

Druk op de toets om de plaat in positie **1** in te schakelen (minimumvermogen), of op toets om de plaat in positie **9** in te schakelen (maximumvermogen). Regel het gewenste vermogen met de toetsen en . Het vermogen van de afzonderlijke kookzone kan ingesteld worden in **9** verschillende posities en dit zal weergegeven worden in het bijbehorende display dat verlicht wordt met een nummer van "1 tot 9".

## UITBREIDING PLATEN

Al naargelang het model kunnen een of twee kookzones uitgerust zijn met een tweede circuit of (zie afb.8). Druk op de toets of om de gewenste zone met dubbel circuit te activeren.

Gebruik de toetsen en om het vermogen ervan in te stellen.

## RESTWARMTE

Indien de temperatuur van een kookzone na de uitschakeling nog hoog is (hoger dan **50°C**), toont display **L** dat bij deze zone hoort het symbool (restwarmte). De aanduiding verdwijnt alleen wanneer er geen enkel risico op brandwonden meer bestaat.

## TIMER

Met deze functie is het mogelijk de tijd vast te stellen (van **1** tot **99** minuten) voor de automatische uitschakeling van de geselecteerde kookzone.

Om de timer te activeren, moet de gewenste kookzone ingeschakeld worden en moet de temperatuur ervan worden ingesteld. Druk op de toetsen of van de timerzone om de kooktijd in te stellen. Verstevigen door op de toets of van de eerder ingeschakelde kookzone te drukken. Het symbool zal op het display van de

kookzone verschijnen waarvoor de timer geactiveerd is en de terugtelling van de tijd zal op display **M** weergegeven worden (Afb.8). Om de timer te deactiveren, de betreffende kookzone uitschakelen of op toets van de kookzone drukken en vervolgens gelijktijdig op de toetsen en van de timer drukken.

## BLOKKERING BEDIENING

Het is mogelijk om de bedieningsorganen te blokkeren om het risico op onbedoelde wijzigingen van de instellingen te voorkomen (door kinderen, wegens reiniging, enz.). Door op de toets te drukken, zullen de bedieningsorganen geblokkeerd worden en zal het bijbehorende controlelampje branden. Om de bedieningsorganen te deblokkeren met het doel de instellingen te kunnen wijzigen (om het koken bijvoorbeeld te onderbreken) moet op de toets gedrukt worden. Wanneer de blokkering van de bedieningsorganen actief is, is het hoe dan ook mogelijk het kookvlak uit te schakelen. In dit geval blijft de blokkering van de bediening ook actief bij de daaropvolgende inschakeling van het vlak.

## UITSCHAKELING KOKZONES

Om een kookzone uit te schakelen, moet gelijktijdig op de bijbehorende toetsen en gedrukt worden, of op de toets tot het bereiken van positie .

## UITSCHAKELING KOKVLAK

Om het kookvlak volledig uit te schakelen, moet op de toets gedrukt worden.

## VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

Het apparaat is voorzien van een veiligheidssysteem dat het apparaat automatisch uitschakelt bij verloop van de maximum inschakelingstijd op een bepaald vermogen, zoals in de volgende tabel wordt aangeduid.

VERMOGEN	MAXIMUM INSCHAKELINGSTIJD (uren)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## AFBRAAK VAN DE ELEKTRISCHE HUISHOUDEAPPARATEN

 De Europese Richtlijn 2002/96/CE over de afbraak van elektrische en elektronische apparaten (RAEE), voorziet dat de huishoudelijke apparaten niet samen met ongesorteerd stedelijk afval mag worden verwijderd. De oude apparaten moeten gescheiden worden ingezameld om de materialen te kunnen hergebruiken en om schade aan gezondheid en milieu te vermijden. Het symbool met het doorgehaalde mandje, weergegeven op alle producten, geeft aan dat het product onderhevig is aan gescheiden inzameling. Voor verdere inlichtingen over een correcte afbraak van huishoudelijke apparaten neem contact op met de speciale afdelingen of met de verkoper.

**DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN. DE GARANTIE IS NIET GELDIG IN GEVAL VAN SCHADE DIE VEROORZAAKT WORDT DOOR DE VERONACHTZAMING VAN VOORNOEMDE WAARSCHUWINGEN.**

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данной брошюры, так как в ней содержатся важные инструкции относительно безопасной установки, использования и технического обслуживания.

Сохраните брошюру для возможных дальнейших консультаций. Все операции относительно установки (электрические соединения) должны выполняться специальным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Данная аппаратура не пригодна для использования детьми или людьми, за которыми необходим присмотр.
- Металлические предметы как ножи, вилки, ложки и крыши рекомендуем не положить на поверхность панели, ибо они могли бы сильно греться.
- Не используйте посуду с шероховатым дном для предотвращения нанесения царапин на термическую поверхность варочной панели.

## ВАЖНО

- Избегайте утечки жидкости, поэтому при кипячении или подогревании жидкостей уменьшите количество тепла
- Пожалуйста, убедитесь в том, что после включения на варочной панели нет пустой посуды
- Когда вы закончите готовить отключите соответствующий нагревательный элемент посредством команды, приведенной далее.

## ▲ ВНИМАНИЕ ▲

Если поверхность варочной панели треснута, выключите устройство и отсоедините его от электрической сети для того, чтобы избежать поражения электрическим током.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Данные инструкции предназначены для профессионального монтажника и представляют собой руководство для процесса установки, регулировки и технического обслуживания в соответствии с действующим законодательством и стандартами.

Чтобы обеспечить подлежащую функциональность прибора, необходимо следить следующие рекомендации:

- Материал поверхности должен быть теплоустойчивым
- Если требуется установить панель над духовкой, та должна предусматривать охлаждение по усиленной вентиляции
- Если требуется установить встроенную духовку или другое устройство, вырабатывающее тепло, непосредственно под стеклокерамическими варочными панелями, то НЕОБХОДИМО ЧТОБЫ ЭТО УСТРОЙСТВО (духовка или посудомойка) И ВАРОЧНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ БЫЛИ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ ИЗОЛированы ДРУГ ОТ ДРУГА. Несоблюдение этого может вызвать неправильную работу системы СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

## ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Эта бытовая техника была создана для встраивания в рабочую поверхность, как это показано на рисунке (рисунок 1).

Предварительно уложите изоляционный материал (рисунок 4) вдоль всего периметра (размеры для обрезки указаны на рисунке 1). Данная операция необходима для того, чтобы воспрепятствовать проникновению каких-либо жидкостей в рабочую панель, так как невозможно гарантировать абсолютную ровность панели, стекла и их соединения. Закрепите устройство по месту установки посредством 4 подставок, учитывая при этом ширину поверхности (рисунок 2).

Если нижняя часть устройства после установки доступна через нижнюю часть мебели, тогда необходимо укрепить разделительную панель, учитывая указанные расстояния (рисунок 3). Это не обязательно, если устройство располагается ниже духовки.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ (рисунок 5)

Прежде чем выполнить электрические подсоединения убедитесь в том, что:

- Провод «земля» на 2 см длиннее, чем другие провода;
- Паспортные данные системы (напряжение сети) соответствуют данным, указанным на табличке с паспортными данными, прикрепленной к нижней части рабочей панели;
- Система снабжена эффективными проводами заземления в соответствии с действующим законодательством и стандартами.

Заземление обязательно в соответствии с законом.

Если устройство бытовой техники поставляется без сетевого шнура и /или соответствующей вилки, используйте материал, соответствующий потребляемой мощности, указанной на табличке с паспортными данными и подходящий по рабочим температурам.

Если вы хотите осуществить прямое подключение к розетке, то следует установить вводной многополюсный выключатель, с минимальным размыканием контактов в 3 мм и соответствующий нагрузке, указанной на табличке с паспортными данными, а также соответствующий действующим стандартам (желтый/зеленый проводник «земля» не должен отсоединяться этим выключателем). Поле установки устройства к данному выключателю должен быть обеспечен легкий доступ.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Удалите все остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели, используя специальный скребок, приобретаемый дополнительно (рисунок 7).

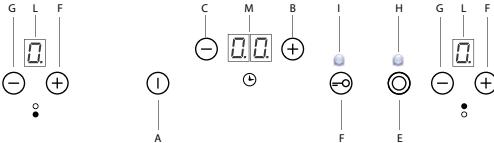
Вытирайте нагреваемую зону как можно тщательнее, используя соответствующие вещества и материо/салфетки, затем промойте водой и просушите чистой тряпкой.

Используйте специальный скребок (опциональный) сразу же для удаления фрагментов алюминия и пласти массы, которые случайно расплавились на варочной панели, или остатки сахара или пищи с высоким содержанием сахара (рисунок 7). Таким образом, вы воспрепятствуете возможным повреждениям варочной панели. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать абразивные губки или едкие химические моющие средства, как например, аэрозоли для духовки или пятновыводители.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Используйте сенсорную панель управления для установки нужного положения регуляторов в соответствии с потребностями. Помните, что чем выше цифра, тем сильнее вырабатывается тепло.

## СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ (рисунок 8)



- A - ON/OFF (Вкл/Выкл) клавиша** - включает или выключает устройство  
**B - таймер/кнопка +** - увеличивает время таймера  
**C - таймер/кнопка -** - уменьшает время таймера  
**D - Клавиша** - подключает блок управления / безопасность для детей  
**F - гриль / кнопка +** - увеличивает мощность гриля  
**G - гриль / кнопка -** - снижает мощность гриля  
**I - лэд блока управления** – включается, когда блок управления активен  
**L - индикатор грили** – показывает уровень мощности гриля  
**M - индикатор таймера** – показывает остаточное время таймера

## ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ①

При включении устройства будет находиться в безопасном положении, то есть блокиратор активирован, и индикатор клавиши ② горит.

Для использования устройства необходимо деактивировать функцию безопасности, нажимая на клавишу ③ до тех пор, пока индикация не погаснет. Нажмите на клавишу ①, чтобы включить варочную панель. Все индикаторы варочных зон включены в положении ④. Контрольные индикаторы будут активен на 10 сек. Если в это время не выберется не одна зона, варочная панель отключается автоматически.

## ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Пожалуйста, нажмите соответствующую клавишу ⑤ чтобы подключить плиту в 1-ой позиции (минимальная), или ⑥ для установки уровня мощности 9 (максимальная). Клавиши ⑦ и ⑧ используются для регулировки уровня мощности панелей от уровня в 1 (минимум) до уровня 9 (максимум). Мощность каждой зоны регулируется в 9-ти позиции, и высвечивается в соответствующим лучевым индикатором цифрами с 1 по 9.

## РАСШИРЯЕМАЯ ЗОНА НАГРЕВА ⑨

В зависимости от модели одна или две зоны нагрева могут иметь второй контур нагрева, ⑩ или ⑪ (см. Изобр.8). Нажмите клавишу ⑫ или ⑬ для того, чтобы активировать избранную зону двойного контура нагрева. Используйте клавиши ⑭ или ⑮ для регулировки уровня мощности.

## ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО ⑯

Если температура зоны нагрева все еще высокая (выше 50°C) после выключения, то соответствующем дисплее ⑰ будет отображен сигнал ⑯ (остаточное тепло). Индикация сигнала прекратится, когда риск ожога исчезнет.

## ТАЙМЕР ⑱

Данная функция позволяет зафиксировать время (с 1 до 99 минут) для автоматического выключения выбранной зоны нагрева. Для подключения таймера включите и

регулируйте нужную температуру зоны нагрева, нажмите клавиши ⑲ или ⑳ от зоны таймера для урегулирования времени варения. Утверждайте клавишой ⑲ или ⑳ от ранее выбранной зоны нагрева. Значок ⑳ изображается тогда на дисплее от зоны нагрева активируемого таймера, и на дисплее ⑴ изображается остаток времени (изобр. 8). Для отключения таймера выключайте соответствующую зону или нажмите клавишу ⑲ или ⑳ той зоны, затем одновременно клавиши ⑲ и ⑳ от таймера.

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ⑵

С помощью клавиши ⑵ можно заблокировать управление для воспрепятствования непреднамеренного срабатывания (например, детьми). Нажав на клавишу ⑵ панель управления заблокирована и загорится индикатор. Дальше, для деактивации функции блокировки и снова урегулировать панелью (к примеру остановить нагрев), нужно нажать клавишу ⑶. Когда блокировка активаана можно в самом деле выключить зону нагрева. В этом случае никакие блокировки будут снова активны когда обратно включите панель.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Для отключения зоны нагрева нажмите одновременно клавиши ⑲ и ⑳ или нажмите клавишу ⑳ до достижения положения ⑷.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ①

Для полного отключения всего устройства удерживайте в нажатом положении клавишу ①.

## ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Устройство снабжено предохранительным выключателем, который автоматически выключает гриль, после того, как он проработал определенное количество времени при заданном уровне мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (часов)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## ИЗБАВЛЕНИЕ ОТ СТАРОЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ

Европейская Директива 2002/96/EC «Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования» (WEEE) требует, чтобы старая бытовая электротехника не выбрасывалась в несортированный городской мусор. Устройства старой бытовой электротехники должны собираться отдельно для оптимизации восстановления и повторного использования материалов, которые они содержат, чтобы таким образом снизить влияние на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ мусорного бачка на изделии напоминает о вашей обязанности раздельного сбора мусора. Потребители должны связаться со своими поставщиками коммунальных услуг или их местным дилером, чтобы получить более подробную информацию о том, как правильно избавляться от отработавшей свой срок бытовой техники.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ ВРЕД И УЩЕРБ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ ВЫШЕУПОМЯНУТОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ. ГАРАНТИЯ БУДЕТ СЧИТАТЬСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ ВЫШЕУПОМЯНУТЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.**