



cod. 9606872

MANUALE D'ISTRUZIONE

user's manual
notice d'utilisation
Bedienungsanleitung
manual de instrucciones
gebruikshandleiding
руководство по эксплуатации
návod k použití
manual de instruções
instrukcja obsługi

Gentile cliente

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali gentili all'ambiente che possono riciclarsi, deponersi o distruggersi.

Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non vi servirà più e vi sarà d'ingombro, prendetevi cura, che non sarà d'ingombro neanche per l'ambiente. Portatelo nei centri di raccolta specializzati.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo "Collegamento alla rete elettrica" e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Avvertenze importanti	2
Piano cottura in vetroceramica "7316-000"	5
Piano cottura in vetroceramica "7352-010"	8
Pulizia e manutenzione piano cottura	9
Incasso piano cottura	10
Collegamento alla rete elettrica	11
Caratteristiche tecniche	13

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.

- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (per es. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano in vetroceramica oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perchè si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (per es. detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore; malgrado questo, non consigliamo l'utilizzo di esso senza sorveglianza, da parte di persone con ridotte capacità fisiche, movimentali o mentali, oppure delle persone senza esperienza o conoscenza. Lo stesso consiglio vale per l'utilizzo dell'apparecchio da parte di persone minorenni.



Questo apparecchio è marcato secondo la direttiva europea 2002/96/CE riguardante i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Prima del primo uso

La superficie in vetroceramica deve essere pulita con una spugna umida e con il detersivo per i piatti.

Non usate detersivi aggressivi che graffiano, spugnette per le pentole, eliminatori di macchie o di ruggine.

Avvertenze importanti

- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole. Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente!
- Fate attenzione che le zone cottura e le pentole siano sempre pulite e asciutte, così la trasmissione di calore è ottimale e la superficie in vetroceramica non si danneggia.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano l'utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Non appoggiate sulle zone cottura le pentole bagnate o i coperchi coperti di vapore acqueo. L'umidità danneggia le zone cottura.
- Non raffreddate le pentole calde sulle zone cottura fredde (non usate) perchè sotto la pentola si forma la condensa che accelera la corrosione.

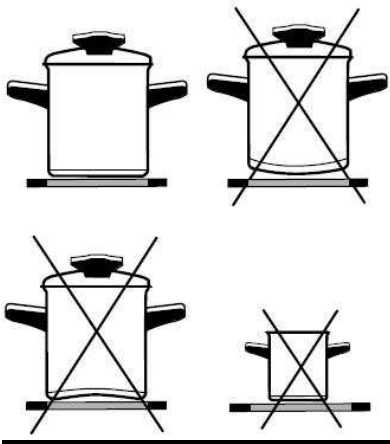
Avvertenze importanti riguardo alla superficie in vetroceramica

- Il piano cottura in vetroceramica raggiunge molto velocemente la temperatura impostata, però la superficie nelle vicinanze rimane fredda.
- Il piano cottura è resistente ai cambiamenti di temperatura.
- Il piano cottura è resistente alle botte. Anche se mettete la pentola sul piano cottura più fortemente, non lo danneggerete.
- Non usate la superficie in vetroceramica come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiarla.
- La preparazione dei cibi nei contenitori d'alluminio o di plastica sulle zone cottura calde non è permessa. Sulla superficie in vetroceramica non dovete appoggiare nessun oggetto in plastica o in alluminio (la carta d'alluminio).
- Non usate il piano cottura in vetroceramica screpolato o rotto.

La caduta di oggetti a punta sul piano cottura in vetroceramica può provocare la rottura di quest'ultimo. Le conseguenze sono visibili subito o dopo un pò di tempo. Se si verifica qualsiasi screpolatura visibile, staccare immediatamente l'alimentazione elettrica.

- Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito.

Pentole



Consigli per uso di pentole

Usate le pentole di qualità con un fondo dritto e stabile.

- La trasmissione del calore è migliore quando il diametro del fondo della pentola corrisponde al diametro della zona cottura e quando la pentola è posizionata in mezzo alla zona cottura.
- Per la cottura nelle pentole di vetro termoresistenti o di porcellana bisogna attenersi ai consigli del produttore delle pentole.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza e dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza della cottura.
- Fate attenzione che le pentole a pressione e tutte le altre pentole durante la cottura contengano abbastanza liquidi, poichè l'uso di una pentola vuota sulla zona cottura provoca surriscaldamento e danneggiamento della pentola e della zona cottura.
- Le pentole in vetro termoresistente con il fondo affilato possono essere usate sul piano cottura in vetroceramica se il diametro della pentola corrisponde a quella della zona cottura. Le pentole con il diametro più grande possono screpolarsi per la tensione termica.
- Durante l'uso delle pentole speciali dovete attenervi ai consigli del produttore delle pentole.

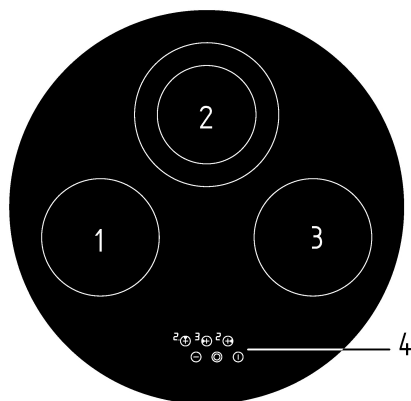
• Quando cuocete sul piano cottura nelle pentole chiare (metallo chiaro) o con il fondo spesso, il tempo di ebollizione si allunga per alcuni minuti (fino a 10 minuti). Se volete far bollire una grande quantità d'acqua, Vi consigliamo di usare le pentole con un fondo scuro e dritto.

- Non usate le pentole in argilla perchè può provocare graffi sulla superficie in vetroceramica.

Risparmio energetico

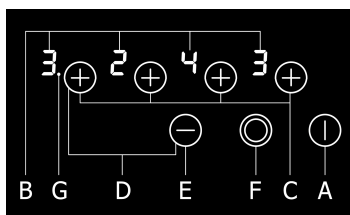
- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere al diametro della zona cottura. Se la pentola è troppo piccola, l'energia si disperde e il piano cottura si può danneggiare.
- Usare il coperchio se la natura della preparazione del cibo lo permette.
- Le pentole devono essere della grandezza adeguata secondo la quantità di cibo da cuocere. Preparazione di piccole quantità di cibo nelle pentole grandi rappresenta uno spreco di energia.
- Il cibo che necessita una lunga cottura può essere preparato nella pentola a pressione.
- Le varie verdure, le patate potete cuocere con poca acqua. Facendo così, il cibo si cuoce bene, però dovete sempre fare attenzione a coprire bene la pentola con il coperchio. Dopo l'ebollizione abbassate la potenza della cottura sul livello che assicura una bollitura lenta.

ERAMICA "7316-000"



- 1.Zona cottura Hi-Light anteriore sinistra
- 2.Zona cottura Hi-Light posteriore centrale
- 3.Zona cottura Hi-Light anteriore destra
4. Unità di comando del piano cottura

Elementi di gestione piano cottura



- A.Sensore per accensione/spegnimento piano cottura
- B.Indicatori livello cottura o calore residuo
- C.Sensore per accensione/scelta zona cottura (+)
- D.Sensore per accensione/spegnimento blocco funzionamento/ Protezione bambini
- E.Sensore (-)
- F.Sensore doppio circuito
- G. Spia di segnale per mostrare il cerchio di riscaldamento aggiuntivo

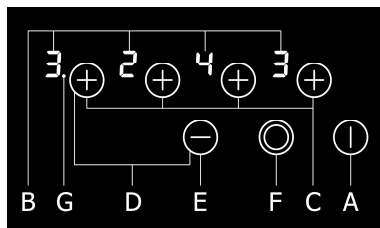
Gestione piano cottura

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione errori). Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

Accensione piano cottura

- Toccare il sensore per accensione/spegnimento (A) per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori di potenza (B) è acceso »0«.
- La prossima operazione deve essere eseguita in 20 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

Accensione zone cottura



Se avete acceso il pannello cottura con il sensore per accensione/spegnimento (A) potete nei prossimi 20 secondi scegliere la zona cottura desiderata.

- Premendo il sensore (C) per la zona cottura desiderata, il display corrispondente illumina il livello potenza cottura »0«.
- Premendo sensori »+« (C) o »-« (E) impostate il livello di cottura da 1-9.

Tenendo premuto il sensore »+« (C) o »-« (E) i livelli di cottura diminuiscono o aumentano automaticamente. Questo potete fare anche toccando singolarmente i sensori corrispondenti e cambiando la potenza della cottura per un singolo livello ogni volta.

L'impostazione è possibile solo sulla zona cottura prescelta. Sul display è illuminato il simbolo »0«, o „H“ dipende dalla zona cottura precedentemente scaldata (vedi capitolo calore residuo).

Se spegnete la zona cottura prima della cottura ultimata, potete sfruttare il calore residuo e così risparmierete l'energia elettrica.

Spegnimento zone cottura

- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- Premendo il sensore per l'accensione/spegnimento »-« (E), portate il livello di cottura a »0« e passati 10 secondi, la zona cottura si spegne.

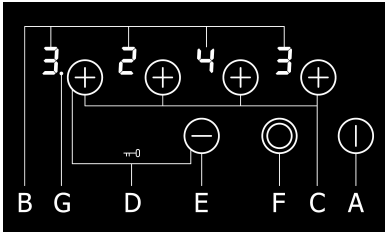
Spegnimento veloce

- La zona cottura prescelta deve essere attivata.
- La zona cottura si spegne se toccate contemporaneamente i sensori (+) e (-) (C e E).

Spegnimento pannello cottura

Il pannello cottura può essere spento in qualsiasi momento toccando il sensore per accensione/spegnimento (A).

Blocco / Protezione bambini



Attivando il blocco impedite il funzionamento o l'uso delle zone cottura. Questo blocco funziona anche come la protezione per bambini.

Accensione blocco

- Spegnete tutte le zone cottura (Impostazione "0")
 - Premendo il sensore (A) accendete il pannello cottura (nel caso sia spento). Tutti i display mostrano il simbolo »0« illuminato.
 - Premete contemporaneamente i sensori (D, +/-). Dopo il segnale acustico premete di nuovo il sensore »+«. Tutti i display mostrano il simbolo »L«, che sparisce dopo 20 secondi.
- Il blocco/ la protezione bambini è attivato.

Spegnimento blocco

- Il blocco si spegne premendo il sensore (A). Tutti i display mostrano il simbolo L.
- Premete contemporaneamente i sensori (D, +/-). Dopo il segnale acustico premete di nuovo il sensore »-«. Il blocco/la protezione bambini è spento.

Indicatore calore residuo

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.

Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda. Attenzione, pericolo di ustioni!

Disinserimento del doppio circuito

- Dopo l'attivazione di una rispettiva zona cottura (C) (il livello deve essere diverso da zero), esso è sempre subito inserito.
- Azionando il tasto del doppio circuito (F) di una zona di cottura attivata (il livello di cottura deve essere diverso da zero) è possibile attivare il circuito esterno corrispondente a tale zona di cottura. Un circuito esterno attivato viene segnalato dal punto decimale (G) appartenente alla zona di cottura in questione.
- L'attivazione del tasto di doppio circuito (F) comporta il reinserimento del circuito esterno. Questo è possibile in ogni momento.

Durata di funzionamento limitato

Nel senso della protezione maggiore durante il funzionamento, il piano cottura è dotato di un limitatore di tempo di funzionamento (per ogni singola zona cottura). La durata di funzionamento si orienta secondo l'ultima impostazione del livello di cottura.

Se il livello di cottura non viene cambiato per molto tempo; la zona cottura, passato un tempo determinato, che dipende dall'impostazione del livello cottura (vedi tabella), si spegne automaticamente.

Livello cottura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo massimo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Funzione di sicurezza e segnalazione errori

Il pannello cottura è dotato di sensori che proteggono dal surriscaldamento. In questo caso si spengono le zone cottura che sono più vicine al pannello gestione.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	AZIONE
ER03 + SUONO CONTINUO	Attivazione continua dei sensori (TASTI) per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del touch-control	Asciugare l'acqua o rimuovere gli oggetti dalla superficie dei sensori. Se il problema persiste, CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER20	Anomalia della memoria del microcontroller	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER21	Questo messaggio appare al termine del ciclo di controllo della eventuale sovra-temperatura del vano del touch-control	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
U400	Tensione al secondario troppo alta (tens al primario > 300V). Il touch si spegne dopo 1 secondo ed emette un segnale acustico continuo. Questo può essere dovuto a : 1)fornitura di tensione elevata 2)Errore di connessione del piano cottura alla rete di alimentazione	1)CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE 2)Contattare un elettricista per verificare la rete domestica
ER22	Anomalia della scheda di comando, riguardante i sensori di selezione oppure tensione di alimentazione del touch-control al di fuori del range consentito.	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER36	Corto circuito nel sensore di temperatura del touch-control	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE
ER40	Tensione secondaria del touch-control troppo basso e temperatura PTC del primario troppo alta	CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATO – SPECIFICANDO IL CODICE DI ERRORE

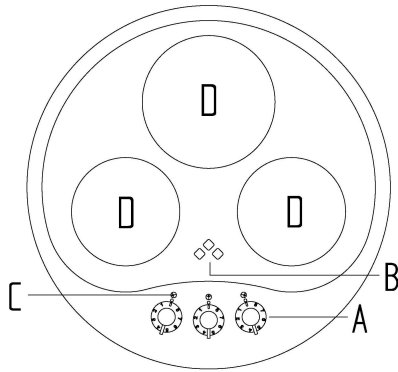
PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA “7352-010”

Manopole di comando

Le zone di cottura sono comandate da manopole collegate ad un regolatore di energia da girare in senso orario. I numeri dall'1 al 8 indicano le impostazioni per la cottura. 1 è l'impostazione minima e 8 quella massima. Lo 0 indica la posizione "off".

La zona comandata da ogni manopola può essere individuata nello schema di identificazione della zona di cottura adiacente.

- A. Manopola di comando
- B. Indicatore di calore residuo
- C. Identificazione della zona di cottura
- D. Zona di cottura



Indicatore di calore residuo

Ogni elemento riscaldante è associato ad un indicatore di calore residuo. Questo si accende automaticamente una volta che la zona di cottura corrispondente ha raggiunto o superato una temperatura di 50 °C. Una volta spenta una zona di cottura, la luce relativa rimarrà accesa per il periodo necessario affinché la zona si raffreddi raggiungendo una temperatura inferiore a 50 °C.

PULIZIA E MANUTENZIONE PIANO COTTURA



Fig.1

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).



Fig.2

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

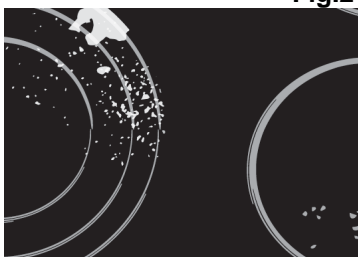


Fig.3

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.



Fig.4

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

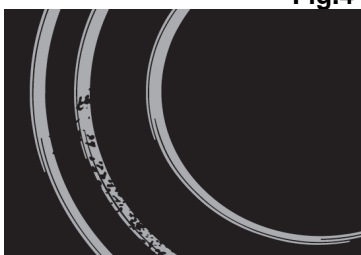


Fig.5

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

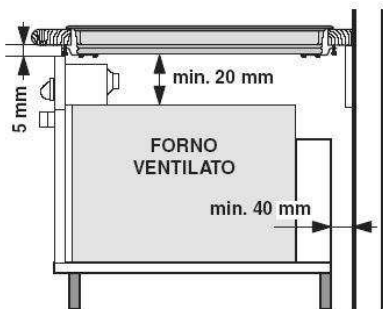
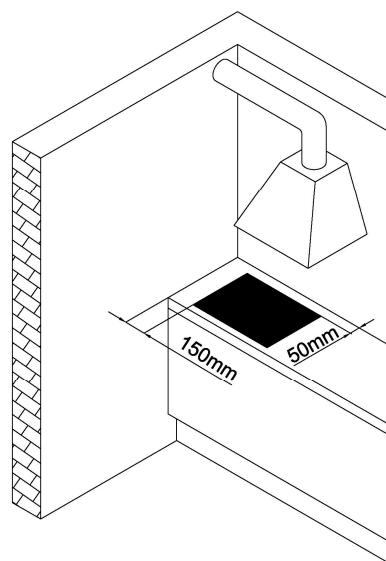
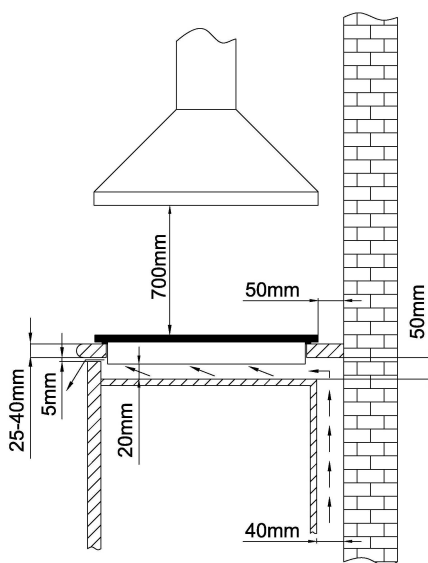
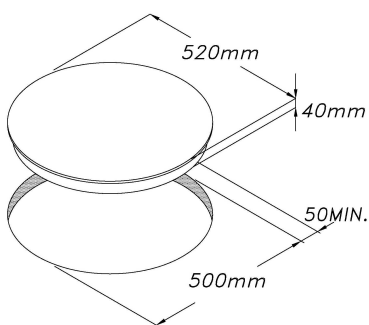
Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

INCASSO PIANO COTTURA

Avvertenze importanti

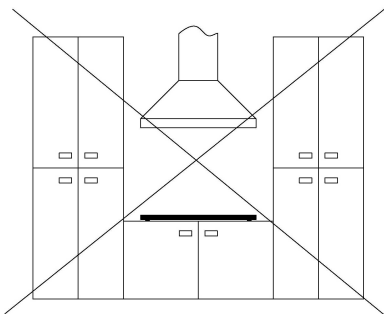
- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100 °C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la larghezza del mobile supera 600mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

Misure del taglio pannello cottura vetroceramica a incasso



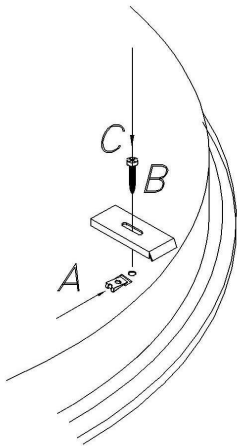
- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile. Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.



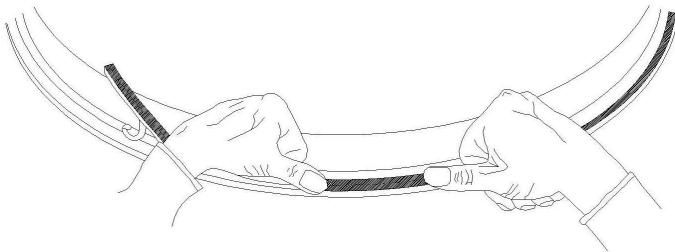
Procedimento dell'incasso

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Avvitare gli elementi di sostegno in dotazione con le rispettive viti sulla parete anteriore e posteriore del piano cottura (i fori e i tagli sono già predisposti).
- Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



Applicazione sigillante

La figura indica come deve essere applicato il sigillante su tutto il perimetro.



COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico può essere eseguito solo da personale qualificato. La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I connettori di collegamento sono a portata quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento bisogna verificare che la tensione scritta sulla targhetta corrisponda alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta del piano in vetroceramica si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.
- L'apparecchio funziona se è collegato alla corrente alternata 220-240V ~ (o in alternativa 380-415 V 2N~).
- Nel collegamento diretto alla rete è interposto tra l'apparecchiatura e la rete stessa un interruttore omnipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.
- Il collegamento deve essere scelto secondo la possibilità di installazione della corrente elettrica e delle valvole limitatrici.
- Per la sicurezza contro incendio, gli apparecchi di questo tipo possono essere incassati fra un mobile più alto di esso e dall'altra parte contro il mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Parti di collegamento elettrico, e parti isolate, devono essere protette dalla possibilità di essere toccate.
- Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra è contraddistinto dai colori giallo/verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Adattamento di base dei sensori all'ambiente (solo per "7316-000")

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere oggetti appoggiati sul piano. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il piano cottura.

ATTENZIONE!

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra .

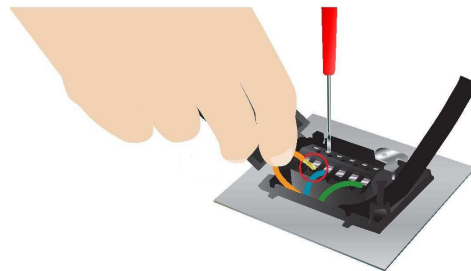
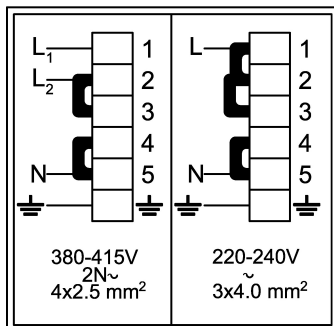
Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Schema di collegamento

Per il collegamento si possono usare

- cavi ricoperti di gomma tipo H05 RR-F con fili di colore giallo/verde,
- cavi di collegamento in PVC tipo H05VV-F con fili di colore giallo/verde oppure altri cavi simili.



CARATTERISTICHE TECNICHE “7316-000”

Codice	7316-000
Larghezza	Ø520 mm
Foro per incasso sul top	Ø500 mm
Collegamento elettrico	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensione nominale	220-240 V~, 50/60 Hz
Zone di cottura (Ø mm, W)	
- davanti a sinistra	140, 1.200
- dietro al centro	180/120, 1.700/700
- davanti a destra	140, 1.200
Potenza totale (W)	4.100

CARATTERISTICHE TECNICHE “7352-010”

Codice	7352-010
Larghezza	Ø520 mm
Foro per incasso sul top	Ø500 mm
Collegamento elettrico	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensione nominale	220-240 V~, 50/60 Hz
Zone di cottura (Ø mm, W)	
- davanti a sinistra	140, 1.200
- dietro al centro	180, 1.800
- davanti a destra	140, 1.200
Potenza totale (W)	4.200

ASSISTENZA TECNICA

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non s'individuï la causa del mal funzionamento, spegnere l'apparecchio, non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per 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 e gli estremi identificativi del prodotto.

Dear customer

The built-in glass-ceramic cooker hob is intended for domestic use. Our products are packaged using eco-compatible materials that can be recycled, disposed of or destroyed.

For this reason, we have appropriately indicated the materials comprising the packaging. Should the appliance no longer be needed, dispose of it responsibly so as to not harm the environment. Deliver it to a specialised waste disposal facility.

Operating instructions

The operating instructions are intended for the consumer. They describe the appliance and its operation. The instructions refer to several types/models of appliances, and may therefore describe functions that your appliance does not possess.

Electrical connections

Electrical connections must be carried out as outlined in the chapter "Connection to the mains electricity" and in compliance with the regulations in force. Connection operations must be carried out by qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate containing basic appliance data is located on the underside of the appliance.

Protection against the risk of fire

The appliance may be installed adjacent to a taller cabinet on one side, and next to a cabinet of equal height on the other side.

The manufacturer is committed to constantly improving the product. For this reason, the text and illustrations appearing in this manual may be subject to change without prior notice.

Important warnings	2
Glass-ceramic cooker hob model	5
□ "7316-000"	8
Glass-ceramic cooker hob model □ "7352-010"	
Cooker hob cleaning and maintenance	9
Cooker hob installation	10
Connection to the mains electricity	11
Specifications	13

IMPORTANT **WARNINGS**

Installation of the appliance and connection to the mains electricity must be carried out by qualified personnel only.

- Several parts of the appliance heat up during use. Keep children away from the appliance and warn them of the risk of burns.
- Overheated fat can easily ignite. Be extremely careful when preparing dishes that require the use of bacon fat or oil (e.g. chips).
- Do not operate the cooking zones without any pots on them.
- Do not use the appliance to heat the room.
- The glass-ceramic surface must not be used as a worktop. Sharp objects may scratch the cooker hob surface.
- Do not place objects such as knives, forks, spoons or lids on the glass-ceramic cooker hob as they may overheat.
- It is forbidden to prepare dishes in plastic or aluminium containers. Do not place plastic or aluminium objects on the glass-ceramic hob when its surface is hot.
- Be careful that the power cord of other appliances does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store objects sensitive to heat variations below the appliance (e.g. detergents, spray cans, etc.).
- Do not use the glass-ceramic hob if the surface is broken or cracked. If you notice any defects, disconnect the appliance from the power supply immediately.
- In the event of malfunctions, unplug the power cord and contact the Technical Assistance Service.
- Do not clean the appliance using steam cleaners or high-pressure devices.
- The appliance is manufactured according to the safety standards in force; however, we do not recommend that the appliance be operated by persons with reduced physical, motion or mental capabilities, or by inexperienced or untrained persons. The same advice applies to use of the appliance by minors.



This appliance is marked in conformity to the specifications of European Directive 200/96/EC regarding waste electrical and electronic equipment.

The relative symbol appearing on the product or packaging indicates that the product must not be treated as normal household waste, but must be taken to an appropriate waste collection facility for the recycling of electrical and electronic equipment.

Proper disposal of the product helps to prevent potential negative effects on the environment and health that may otherwise arise. For more detailed information on how to recycle this product, please contact the relative municipal department, local waste disposal service or the dealer from which the product was purchased.

Prior to first use

The glass-ceramic surface must be cleaned with the aid of a damp sponge and dish soap.

Do not use aggressive and abrasive detergents, pot scrubbers and stain or rust removers.

Important warnings

- Do not operate the cooking zones without any pots on them. Do not use the appliance to heat the room!
- Make sure that the cooking zones and pots are always clean and dry, so as to ensure optimal heat transmission and to avoid damaging the glass-ceramic surface.
- Overheated fat can easily ignite. Be extremely careful when preparing dishes that require the use of bacon fat or oil (e.g. chips).
- Do not place wet pots or steamy lids on the cooking zones. Dampness damages the cooking zones.
- Do not leave warm pots to cool on cold cooking zones (i.e. that have been inactive) as the condensation that forms underneath the pot accelerates corrosion.

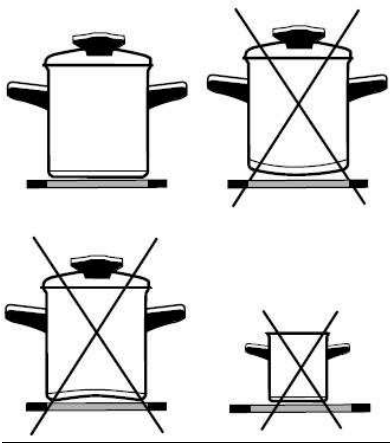
Important warnings concerning the glass-ceramic surface

- Although the glass-ceramic cooker hob reaches the pre-set temperature very quickly, the surrounding surface remains cold.
- The cooker hob resists temperature variations.
- The cooker hob can withstand knocks and will not be damaged by positioning pots with added force.
- Do not use the glass-ceramic surface as a worktop. Sharp objects may scratch it.
- It is forbidden to prepare dishes in aluminium or plastic containers on hot cooking zones. Do not place any plastic or aluminium object (e.g. aluminium foil) on the glass-ceramic surface.
- Do not use the glass-ceramic hob if the surface is broken or cracked.

Pointed objects that fall on the glass-ceramic hob may cause the latter to break. The effects may appear immediately or at a later stage. If you notice any visible cracks, disconnect the appliance from the power supply immediately.

- If sugar or foodstuffs with high sugar content fall on the hot cooker hob, clean the surface immediately.

Pots



Suggestions on the use of pots

Use high-quality pots with a straight and stable base.

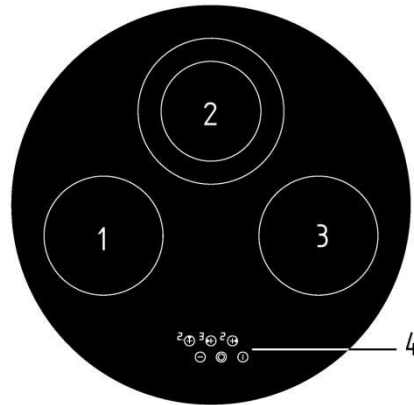
- Heat transmission improves if the diameter of the pot base matches that of the cooking zone, and by placing the pot in the centre of the cooking zone.
- Follow the suggestions of the pot manufacturer when cooking in heat-resistant glass pots or porcelain pots.
- Pressure cookers must be supervised until they reach the right pressure. The cooking zone starts functioning at maximum power then after a while, lower the heat setting using the appropriate sensor on the basis of the pot manufacturer's indications.
- Make sure that the pressure cooker and all other pots contain enough liquids during cooking, as cooking with an empty pot causes overheating and damage to both the pot and cooking zone.
- Heat-resistant glass pots with flat base may be used on the glass-ceramic hob provided their diameter matches that of the cooking zone. Pots with larger diameter may crack due to thermal tension.
- Follow the indications of the pot manufacturer when using special pots.

- When cooking with light-coloured pots (e.g. light-coloured metal) or pots with thick bases, boiling point will be delayed by a few minutes (up to 10 minutes). We recommend using pots with dark and flat base for boiling large amounts of water.

Energy saving

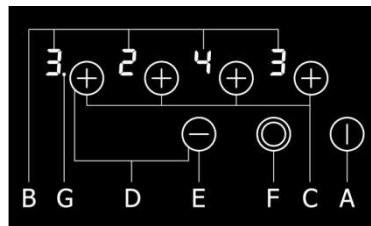
- Do not use clay pots as these may scratch the glass-ceramic surface.
- The diameter of the pot base must match that of the cooking zone. Using pots that are too small causes energy wastage and may damage the cooker hob.
- Use the lid if compatible with the type of food preparation.
- The pots must be suitably sized according to the amount of food being cooked. Preparing small amounts of food in large pots is a waste of energy.
- Foodstuffs that require long cooking times may be cooked in pressure cookers.
- Cook potatoes and the various types of vegetables using little water: the food will cook well, provided the pot is always properly covered with the lid. Once the water reaches boiling point, lower the heat setting to a level that ensures slow boiling.

HOB MODEL □"7316-000□"



1. Front left Hi-Light cooking zone
2. Rear central Hi-Light cooking zone
3. Front right Hi-Light cooking zone
4. Cooker hob control unit

Cooker hob controls



- A. Cooker hob on/off sensor
- B. Heat setting or residual heat indicators
- C. Cooking zone on/selection sensor (+)
- D. Safety lock/child safety device on/off sensor
- E. Sensor (-)
- F. Dual circuit sensor
- G. Indicator signalling the additional heating circle

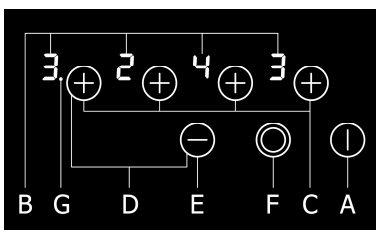
Cooker hob operation

- All the indicators light up (for an instant) when the cooker hob is turned on. The cooker hob is ready for use.
- The cooker hob is equipped with electronic sensors that turn on if the relative surfaces are touched for at least 1 second.
- A buzzer sounds every time the sensors turn on.
- Do not place any objects on the sensor surface (error signal). Make sure that the sensor surface is always kept clean.

Turning the cooker hob on

- Touch the on/off sensor (A) for at least 1 second. The cooker hob activates and »0« appears on all the heat setting indicators (B).
- The subsequent operation must be effected within 20 seconds or the cooker hob will turn off.

Turning the cooking zones on



- If the cooker hob was turned on with the on/off sensor (A), the desired cooking zone can be selected within the next 20 seconds.
- When pressing the sensor (C) for the desired cooking zone, the corresponding display visualises heat setting »0«.
 - Pressing sensors »+« (C) or »-« (E) allows for selecting heat settings 1-9.

Pressing and holding sensors »+« (C) or »-« (E) automatically decreases or increases the heat settings. This can also be done by touching the corresponding sensors individually and modifying the heat setting by a single level each time.

The settings can be adjusted only for the selected cooking zone. The display will visualise the symbol »0«, or „H“ if the cooking zone was previously heated (see paragraph relative to residual heat).

Turning the cooking zones off

Turning off the cooking zone before cooking is completed allows for saving energy by using the residual heat to complete cooking.

- The selected cooking zone must be activated.
- Press the on/off sensor »-« (E) to lower the heat setting to »0« and after 10 seconds, the cooking zone will turn off.

Fast turning off

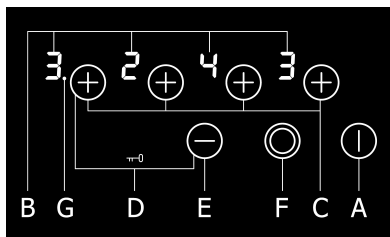
- The selected cooking zone must be activated.
- The cooking zone turns off by simultaneously pressing sensors (+) and (-) (C and E respectively).

Turning the cooker hob off

The cooker hob can be turned off at any time through the on/off sensor (A).

Safety lock / child safety device

Activating this safety lock prevents use of the hob or cooking zones. The safety lock also functions as a child safety device.



Activating the safety lock

- Turn off all the cooking zones (heat setting □"0").
- Press sensor (A) to turn on the cooker hob (if turned off). The »0« symbol lights up on all the displays.
- Simultaneously press sensors D and +/- . After the buzzer sounds, press sensor »+« again. All the displays will visualise the symbol »L«, which disappears after 20 seconds.

The safety lock/child safety device is activated.

Deactivating the safety lock

- Press sensor (A) to deactivate the safety lock. All the displays will visualise the symbol "L".
- Simultaneously press sensors D and +/- . After the buzzer sounds, press sensor »-« again. The safety lock/child safety device is deactivated.

Residual heat indicator

The glass-ceramic hob is equipped with a residual heat indicator "H". Once the cooking zone is turned off, the symbol "H" lights up on the display to indicate the presence of residual heat, which can be used for warming or thawing foodstuffs.

Once the □"H" symbol disappears, the cooking zone will not have cooled down completely.

Beware, risk of burns!

Engaging/disengaging the dual circuit

- After activating a certain cooking zone (C) (the heat setting must be above zero), the dual circuit is automatically engaged.
- The external circuit - if disengaged - relevant to an activated cooking zone (the heat setting must be above zero) can be engaged by pressing the dual circuit button (F). A dot (G) adjacent to the relevant cooking zone appears once the dual circuit is engaged.
- Pressing the dual circuit button (F) re-engages the external circuit. This can be done at any time.

Time limit device

In order to ensure greater safety during operation, the cooker hob is equipped with a time limit device (for each single cooking zone). The operating time depends on the last heat setting selected.

If the heat setting is not modified for a long period, the cooking zone turns off automatically after a certain period of time that depends on the selected heat setting (see table below).

Heat setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum time (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Safety function and error signals

The cooker hob is equipped with sensors to protect it against overheating. If overheating occurs, the cooking zones closest to the control panel turn off.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER03 + CONTINUOUS BUZZER	Continuous activation of the sensors (BUTTONS) for more than 10 seconds, due to the presence of objects or liquids on the glass in the touch-control area.	Dry off the water and remove the objects from the sensor surface. If the problem persists, CONTACT THE AUTHORISED TECHNICAL ASSISTANCE CENTRE - SPECIFY THE ERROR CODE
ER20	Microcontroller memory malfunction	CONTACT THE AUTHORISED TECHNICAL ASSISTANCE CENTRE - SPECIFY THE ERROR CODE
ER21	This message appears at the end of the control cycle that verifies potential overheating of the touch-control compartment.	CONTACT THE AUTHORISED TECHNICAL ASSISTANCE CENTRE - SPECIFY THE ERROR CODE
U400	Secondary circuit voltage too high (primary circuit voltage > 300 V). The touch-control turns off after 1 second and a continuous buzzer sounds. This may be due to: 1) excessive voltage supply 2) faulty connection of the cooker hob to the mains electricity	1) CONTACT THE AUTHORISED TECHNICAL ASSISTANCE CENTRE - SPECIFY THE ERROR CODE 2) Contact an electrician to inspect the electrical circuit.
ER22	Control board malfunction relevant to the selection sensors or touch-control supply voltage beyond the limits.	CONTACT THE AUTHORISED TECHNICAL ASSISTANCE CENTRE - SPECIFY THE ERROR CODE
ER36	Short-circuit in the touch-control temperature sensor.	CONTACT THE AUTHORISED TECHNICAL ASSISTANCE CENTRE - SPECIFY THE ERROR CODE
ER40	Touch-control secondary voltage too low and primary circuit PTC temperature too high	CONTACT THE AUTHORISED TECHNICAL ASSISTANCE CENTRE - SPECIFY THE ERROR CODE

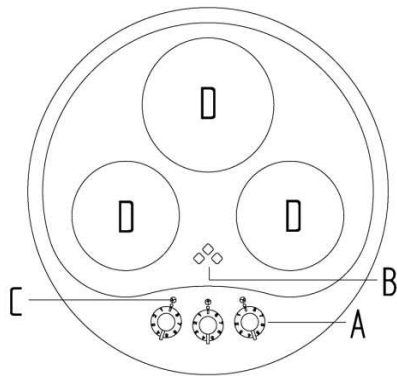
GLASS-CERAMIC COOKER HOB MODEL □"7352-010"

Control knobs

The cooking zones are controlled by knobs that turn clockwise and are connected to an energy regulator. The numbers 1 to 8 indicate the various heat settings: 1 is the lowest heat setting and 8 the highest, while 0 corresponds to the □ "off□" mode.

The cooking zone controlled by each knob is visualised in the identification diagram adjacent to each knob.

- A. Control knob
- B. Residual heat indicator
- C. Cooking zone identification diagram
- D. Cooking zone



Residual heat indicator

Each heating element is associated with a residual heat indicator that automatically turns on once the corresponding cooking zone has reached or exceeded a temperature of 50°C. Once the cooking zone is turned off, the relative light remains lit until the cooking zone cools down to below 50°C.

COOKER HOB CLEANING AND MAINTENANCE



Fig. 1

The glass-ceramic surface must be cleaned after every use, as any remaining small stains will burn on the hot surface.

For ordinary maintenance purposes, use special detergents that form a protective film against dirt.

Before every use of the hob, wipe away any dust from the glass-ceramic surface and clean any dirt on pot bases, as it may scratch the cooking zone (Fig. 1).

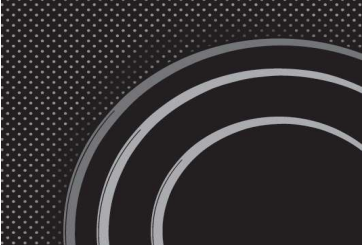


Fig. 2

Warning: do not use steel wool sponges or abrasive detergents that may scratch the surface. Aggressive sprays or unsuitable detergents may also damage the surface (Fig. 1 and Fig. 2).

The signs on the hob surface may fade due to the use of aggressive detergents, steel wool sponges or dirty pot bases (Fig. 2). Remove the smaller stains with a damp sponge then dry the pot thoroughly (Fig. 3).



Fig. 3

Water stains can be eliminated using a vinegar solution which, however, should not be used on the hob frame (of some models) as it may lose its lustre. Do not use aggressive detergents or sprays to remove limescale (Fig. 3).

Stubborn dirt can be removed using detergents specially formulated for glass-ceramic surfaces. Follow the suggestions of the detergent manufacturer.

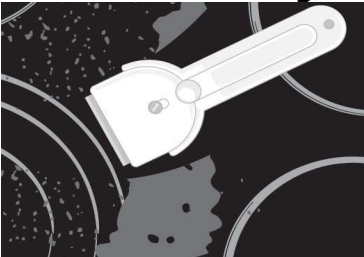


Fig. 4

Be careful not to leave any detergent residues on the surface, as these may damage the glass-ceramic surface (Fig. 3).

Stubborn dirt or burnt dirt must be removed with the aid of a scraper. Make sure that the plastic scraper handle does not come into contact with the hot cooker hob (Fig. 4).



Fig. 5

Be careful not to harm yourself when using the scraper! Sugar or foodstuffs with high sugar content may cause permanent damage to the glass-ceramic surface (Fig. 5): for this reason, any sugar residues must be immediately removed from the glass-ceramic surface (even if still hot) using a scraper (Fig. 4).

Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not influence the operation or stability of the surface itself. The colour change arises from the use of copper or aluminium pots, or food residues on the pot base, and is very difficult to eliminate.

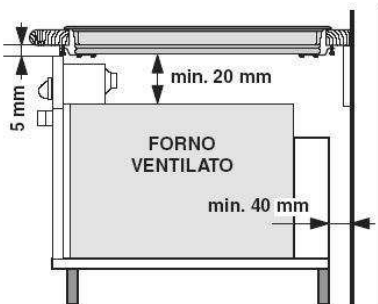
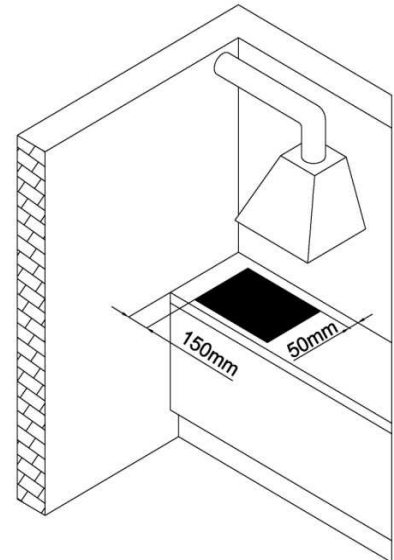
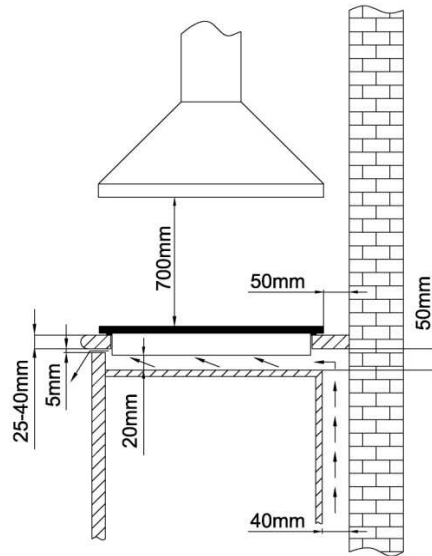
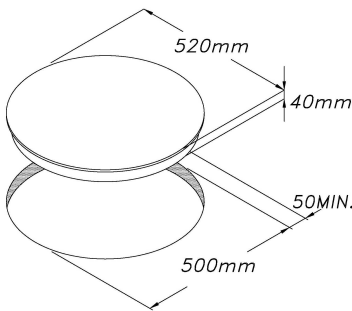
Warning: all the above-mentioned defects are of an aesthetical nature and do not directly influence the appliance's operation. They cannot be solved by activating the warranty.

COOKER HOB INSTALLATION

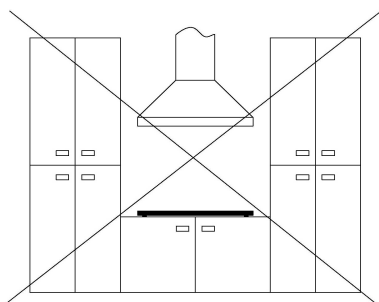
Important warnings

- Installation of the appliance and connection to the mains electricity must be carried out by qualified personnel only.
- The lining of the worktop walls must be suitably treated with adhesives capable of withstanding temperatures of 100°C (if not, the colour and shape of the lining may alter).
- The appliance must be fitted into the worktop on a cabinet at least 600 mm wide.
- After installing the hob, the two support elements secured on the built-in appliance must be freely accessible from underneath.
- All kitchen wall cabinets must be positioned so as to not hamper the user when operating the hob.
- The distance between the hob and cooker hood must comply with that indicated in the cooker hood installation instructions. The minimum distance must be 700 mm.
- Solid wood frames can be placed on the worktop provided they are positioned at a suitable distance (see picture).
- The minimum distance between the panel comprising the cooker hob and the rear wall is indicated in the picture.

Cut-out measurements for glass-ceramic built-in cooker hob



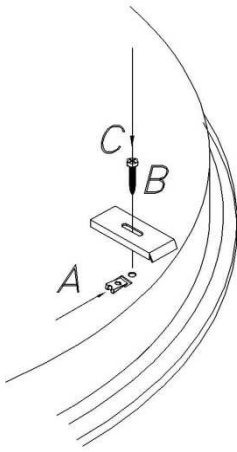
- The cooker hob may only be installed in a worktop 25 mm to 40 mm thick.
- The underlying kitchen cabinet must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal bar placed 20 mm under the lower edge of the worktop. The space between the bar and cooker hob must remain empty.
- A slit at least 50 mm high must be cut into the rear end of the cabinet along its entire width.
- An oven can be installed beneath the cooker hob provided it is equipped with a cooling fan.



Prior to installing the oven, the cabinet rear panel adjacent to the oven's ventilation opening must be removed. Likewise, the front end must have an opening at least 5 mm high.

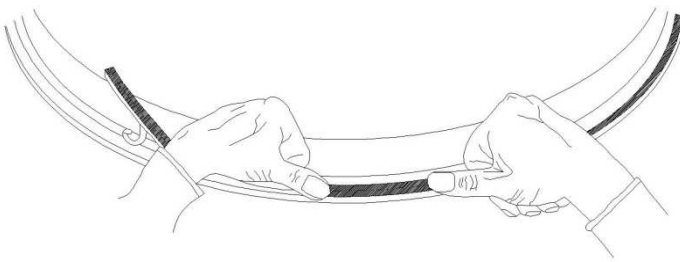
Installation procedure

- The worktop must be completely level.
- Protect the cut-out surfaces.
- Screw on the support elements provided using the respective screws on the front and rear end of the cooker hob (already configured with the relative holes and slots).
- Connect the cooker hob to the mains electricity (consult the connection instructions).
- Position the cooker hob in the cut-out.
- Press it forcefully against the worktop.



Applying the sealant

The picture indicates how the sealant must be applied along the entire edge.



CONNECTION TO THE MAINS ELECTRICITY

- The electrical connections must be carried out by qualified personnel only. The electrical connection must be protected in accordance with the regulations in force.
- The connectors are accessible when the wires cover is opened.
- Prior to connecting the appliance, verify that the voltage indicated on the rating plate complies with the mains voltage.
- The rating plate of the glass-ceramic hob is located on the underside.
- The appliance operates at 220-240V AC ~ (or, alternatively, at 380-415 V 2N~).
- In the direct connection to the mains electricity, an omnipolar switch with a contact gap of 3 mm - suitably sized for the load and conforming to the regulations in force - is positioned between the appliance and the power outlet.
- The type of electrical connection must be chosen according to the available installation options for the electric current and overload safety switches.
- To ensure protection against fire, appliances of this kind can be installed between a taller cabinet on one side and a cabinet of equal height (as the appliance) on the other side.
- For safety reasons, electrical connection components and insulated parts must not be accessible.
- If the model is not equipped with a plug, mount a standardised plug on the power cord capable of withstanding the load indicated on the rating plate. The earth wire is identified by the yellow/green jacket. The plug must always be accessible.

Basic configuration of the sensors to the environment

(for model "7316-000" only)

After each connection to the mains electricity, basic configuration of the sensors must be carried out to ensure their optimal operation. All the displays turn on for a few seconds. There must be no objects on the hob surface during sensor configuration. Otherwise, the configuration

interrupts and will not resume until the objects are removed. The hob may not be used during this operation.

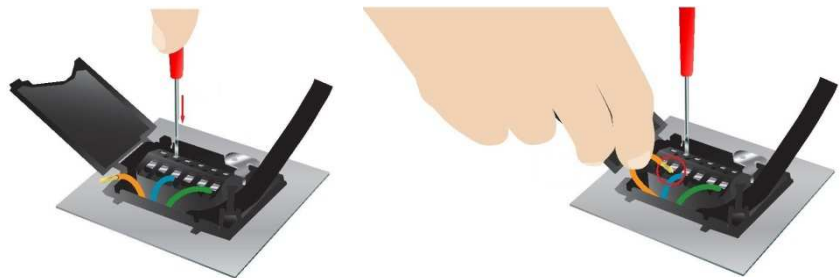
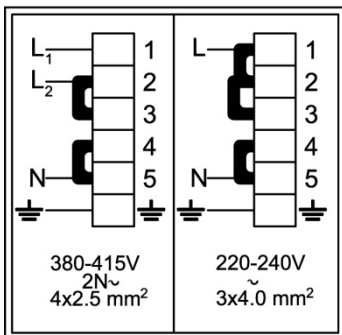
WARNING!

Before each operation, disconnect the appliance from the mains electricity. Depending on the mains voltage, the appliance must be connected according to the electrical diagram below. The protection conductor (equipotential protection conductor) must be connected to the earthing clamp. The connection wire must be fed through the bracket that protects it against accidental movements. Once the connection is completed, turn on all the cooking zones for at least 3 minutes to verify their operation.

Electrical diagram

The following wires can be used for the electrical connection:

- Type H05 RR-F rubber-coated cables with yellow/green wires.
- PVC type H05VV-F connection cables with yellow/green wires, or similar cables.



SPECIFICATIONS - MODEL □"7316-000"

Code	7316-000
Width	Ø 520 mm
Worktop cut-out size	Ø 500 mm
Electrical connection	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Rated voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Cooking zones (Ø mm, W)	
- front left	140, 1.200
- rear centre	180/120, 1.700/700
- front right	140, 1.200
Total power (W)	4.100

SPECIFICATIONS - MODEL □"7352-010"

Code	7352-010
Width	Ø 520 mm
Worktop cut-out size	Ø 500 mm
Electrical connection	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Rated voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Cooking zones (Ø mm, W)	
- front left	140, 1.200
- rear centre	180, 1.800
- front right	140, 1.200
Total power (W)	4.200

TECHNICAL ASSISTANCE

In the event of cooker hob malfunctions, we recommend verifying that the plug is properly inserted in the socket.

If the cause of the malfunction is identified, turn the appliance off, do not tamper with it and contact the Technical Assistance Service.

The appliance comes with a warranty certificate enabling the user to benefit from the Technical Assistance Service.

The warranty certificate must be stored and duly filled in to be presented to the Technical Assistance Service whenever required, together with a fiscally valid document issued by the dealer at the moment of purchase (delivery note, invoice, tax receipt, other) and indicating the dealer's name, delivery date and product identification data.

Cher Client

Cette table de cuisson en vitrocéramique encastrable est conçue pour un usage ménager. Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux respectueux de l'environnement qui peuvent être recyclés, récupérés ou détruits. Dans ce but, les matériaux d'emballage portent les marques appropriées. Lorsque vous n'utilisez plus votre appareil et vous désirez le mettre au rebut, veillez à vous en débarrasser sans nuire à l'environnement. Apportez-le aux points de collectes spécialisés.

Notice d'utilisation

La notice d'utilisation est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. La notice est rédigée pour plusieurs types/modèles d'appareils et il se peut donc que les fonctions décrites ne s'appliquent pas au vôtre.

Instructions de raccordement

Le raccordement doit être effectué selon les instructions contenues dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations en vigueur. Le raccordement ne doit être réalisé que par un spécialiste agréé.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques se trouve sous l'appareil.

Protection contre les risques d'incendie

L'appareil peut être encastré entre un meuble de hauteur supérieure à l'appareil et un meuble de même hauteur que la table de cuisson.

Dans un souci d'amélioration continue de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier cette notice à tout moment et sans avis préalable.

Avertissements importants	2
Table de cuisson vitrocéramique « 7316-000 »	5
Table de cuisson vitrocéramique « 7352-010 »	8
Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique	9
Encastrement de la table de cuisson	10
Raccordement au réseau électrique	11
Caractéristiques techniques	13

AVERTISSEMENTS **IMPORTANTES**

L'appareil ne doit être encastré dans le meuble et raccordé au réseau électrique que par un installateur qualifié.

- Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes.

Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil et prévenez-les à temps du risque de brûlure.

- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse (par ex. pommes frites).

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.

- N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage de la pièce.

- Ne vous servez pas de la table de cuisson vitrocéramique comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.

- Ne mettez jamais d'objets tels que couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur le plan en vitrocéramique car ils peuvent devenir extrêmement chauds.

- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique n'est pas permise. Ne posez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique.

- Si un autre appareil électrique est raccordé à proximité de la table vitrocéramique, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les foyers chauds.

- Ne rangez pas de produits sensibles à la chaleur sous l'appareil (par exemple détergents, aérosols, etc.).

- N'utilisez pas la table de cuisson si elle est brisée ou fêlée. Si vous remarquez un endommagement quelconque sur la surface de votre appareil, débranchez-le immédiatement.

- En cas de dérangement, débranchez l'appareil et adressez-vous au service après-vente.

- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou un nettoyeur haute pression.

- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur.

Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La même recommandation s'applique aux jeunes mineurs.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le symbole sur ce produit ou son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il

doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte ou du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Avant la première utilisation

Lavez la surface vitrocéramique avec une éponge humide et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs, de tampons métalliques, de détachants ou de produits antirouille. Vous risquez d'endommager la surface vitrocéramique.

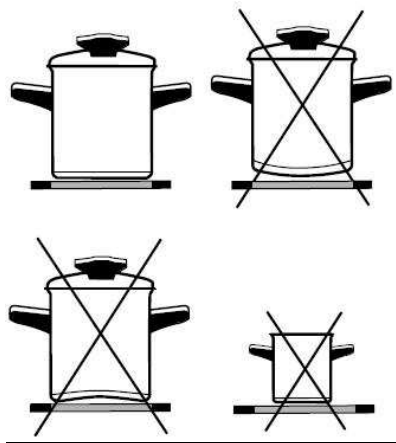
Conseils d'utilisation

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles. N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage de la pièce !
- Veillez à ce que les foyers et les récipients de cuisson soient toujours propres et secs de façon à garantir une transmission optimale de la chaleur et à ne pas endommager la surface vitrocéramique.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse (par ex. pommes frites).
- Ne déposez pas de casseroles mouillées ou de couvercles couverts de vapeur d'eau sur les zones de cuisson. L'humidité abîme les zones de cuisson.
- Ne laissez pas refroidir les casseroles chaudes sur les zones de cuisson froides (inutilisées) afin d'éviter la formation de buée sous la casserole, ce qui pourrait entraîner la corrosion prématurée de l'appareil.

Avertissements importants concernant la surface vitrocéramique

- Le plan de cuisson vitrocéramique atteint rapidement la température de chauffage, mais la surface autour du foyer reste froide.
- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- La table de cuisson est aussi résistante aux chocs. Vous pouvez placer les casseroles sur sa surface assez rudement, mais vous ne l'abîmerez pas.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique.
- N'utilisez pas la table de cuisson si elle est fêlée ou brisée. La chute d'un objet pointu peut casser le panneau vitrocéramique. Les conséquences sont visibles immédiatement ou au bout de quelque temps. Si une fente visible apparaît, débranchez l'appareil sur-le-champ.
- Si vous renversez du sucre ou une préparation à base de sucre sur le plan de cuisson chaud, éliminez-le immédiatement.

Batterie de cuisine



Conseils pour l'utilisation des casseroles

Utilisez des récipients de bonne qualité ayant un fond plat et stable.

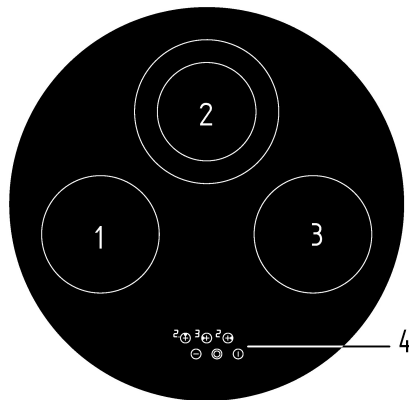
- La transmission de la chaleur est meilleure quand le diamètre du fond de la casserole est identique à celui du foyer et lorsque la casserole est placée au centre de la zone de cuisson.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en verre résistant à la chaleur ou en porcelaine, respectez toujours les instructions données par le fabricant.
- Si vous utilisez un autocuiseur, il faut le surveiller jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer à son allure maximum, puis réduisez la puissance à l'aide de la touche sensitive selon les instructions du fabricant de l'autocuiseur.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans l'autocuiseur et dans toutes les autres récipients. S'ils restent vides sur le foyer, la surchauffe peut endommager les récipients et le foyer à induction.
- Sur les zones de cuisson, on peut utiliser également des récipients en verre résistant à la chaleur, à condition que le fond soit plat et que le diamètre de la casserole soit identique à celui de la zone de cuisson. Les casseroles de plus grand diamètre peuvent se craqueler du fait de la tension thermique.
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux, veillez à vous conformer aux conseils du fabricant des récipients.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en métal clair ou à fond épais, le temps d'ébullition peut être plus long de quelques minutes (jusqu'à 10 minutes). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et foncé.

- N'utilisez pas de récipients en terre cuite qui pourraient rayer la surface vitrocéramique.

Économie d'énergie

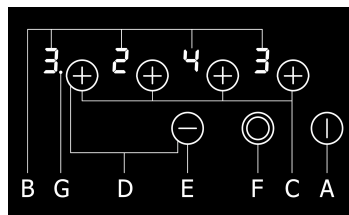
- Utilisez des récipients de cuisson ayant un fond de diamètre identique à celui de la zone de cuisson utilisée. Si le récipient est trop petit, il y a déperdition de chaleur et le foyer risque de s'abîmer.
- Placez un couvercle sur le récipient si cela est compatible avec votre recette.
- Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez un autocuiseur pour préparer les aliments nécessitant une cuisson longue.
- Faites cuire les légumes, pommes de terre, etc. dans une petite quantité d'eau. Ils seront ainsi cuits plus rapidement. Veillez cependant à ce que le couvercle recouvre bien le récipient. Portez à ébullition, puis réduisez l'allure de chauffe pour maintenir les aliments en mijotage.

ÉRAMIQUE « 7316-000 »



- 1.Foyer Hi-Light avant gauche
- 2.Foyer Hi-Light arrière central
- 3.Foyer Hi-Light avant droit
4. Bandeau de commandes

Éléments du bandeau de commandes



- A. Touche marche/arrêt de la table de cuisson
- B. Indicateurs d'allure de chauffe ou de chaleur résiduelle
- C. Touche marche/sélection des foyers (+)
- D. Touche verrouillage/déverrouillage Sécurité enfants
- E. Touche (-)
- F. Touche double circuit
- G. Témoin du cercle de chauffe additionnel

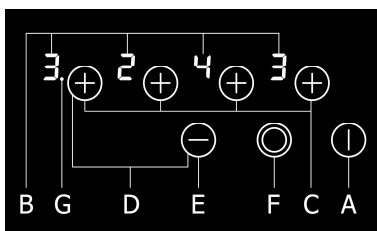
Commande de la table de cuisson

- Dès que la table de cuisson est mise sous tension, tous les affichages s'allument un instant. La table de cuisson est prête à fonctionner.
- La table vitrocéramique est équipée de touches sensibles commandées par des capteurs électroniques qui s'activent dès que l'on effleure au moins une seconde les surfaces indiquées.
- Toute activation d'une touche est confirmée par un bip.
- Vous ne devez rien poser sur les touches (cela pourrait déclencher un signal d'erreur).
Veillez à ce que le bandeau de commande reste toujours propre.

Allumage de la table de cuisson

- Effleurez au moins une seconde la touche marche/arrêt (A) : la table de cuisson est activée et le message « 0 » s'affiche sur tous les indicateurs de puissance (B).
- Vous avez 20 secondes pour procéder au réglage suivant, sinon la table de cuisson se met à l'arrêt.

Allumage des foyers



Après avoir mis la table de cuisson en service à l'aide de la touche marche/arrêt (A), vous pouvez choisir un foyer dans les 20 secondes.

- Effleurez la touche (C) commandant le foyer voulu : l'allure de chauffe « 0 » s'affiche sur l'indicateur correspondant.
- Pour régler l'allure de chauffe de 1 à 9, effleurez la touche « + » (C) ou « - » (E).

Si vous maintenez le doigt sur « + » (C) ou « - » (E), l'allure de chauffe augmente ou diminue automatiquement. Vous pouvez aussi régler la puissance de chaque niveau pas à pas en exerçant des pressions successives sur les touches correspondantes.

On ne peut régler qu'un seul foyer à la fois. « 0 » ou « H » s'affiche sur l'indicateur, selon la température du foyer (voir le chapitre relatif à la chaleur résiduelle).

Vous pouvez aussi désactiver le foyer avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et réaliser ainsi des économies d'énergie.

Arrêt des foyers

- Le foyer choisi doit être activé.
- Pour mettre le foyer à l'arrêt, effleurez la touche de marche/arrêt « - » (E) jusqu'à ce que l'allure de chauffe soit réglée à « 0 ». Au bout de 10 secondes, le foyer s'éteint.

Arrêt rapide

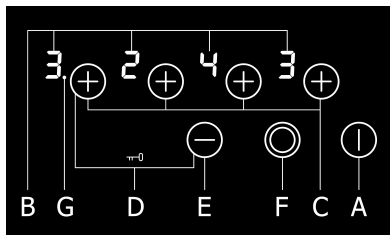
- Le foyer choisi doit être activé.
- Effleurez simultanément les touches (+) et (-) (C et E) pour mettre immédiatement le foyer à l'arrêt.

Arrêt de la table de cuisson

Vous pouvez à tout moment désactiver la table de cuisson en effleurant la touche marche/arrêt (A).

Verrouillage / Sécurité enfants

En activant le verrouillage, vous pouvez empêcher le fonctionnement ou toute intervention sur le bandeau de commandes. Ce verrouillage a également une fonction de sécurité enfants.



Activation du verrouillage

- Mettez tous les foyers à l'arrêt (affichage « 0 »)
- Si la table de cuisson est désactivée, effleurez la touche marche/arrêt (A) pour l'activer. Tous les affichages se mettent à « 0 ».
- Effleurez simultanément les touches (D, +/-). Après le bip, effleurez de nouveau la touche « + ». La lettre « L » apparaît sur tous les indicateurs et disparaît au bout de 20 secondes.

La fonction verrouillage/sécurité enfants est activée.

Désactivation du verrouillage

- Pour désactiver le verrouillage, effleurez la touche (A). La lettre « L » apparaît sur tous les indicateurs.
- Effleurez simultanément les touches (D, +/-). Après le bip, effleurez de nouveau la touche « - ». La fonction verrouillage/sécurité enfants est désactivée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson vitrocéramique comporte un indicateur de chaleur résiduelle « H ». Après l'arrêt du foyer, tant que la lettre « H » reste allumée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les plats au chaud ou pour décongeler les aliments.

Même lorsque le « H » est éteint, le foyer peut encore être chaud.

Attention, risque de brûlures !

Activation/désactivation du double circuit

- Dès que vous activez un foyer (C) (l'allure de chauffe doit être différente de zéro), le double circuit s'allume immédiatement.
- Actionnez la touche du double circuit (F) d'un foyer allumé (l'allure de chauffe doit être différente de zéro) pour activer le circuit extérieur correspondant au foyer sélectionné. L'activation d'un circuit extérieur est signalée par le point décimal (G) appartenant au foyer sélectionné.
- L'activation de la touche du double circuit (F) entraîne la réactivation du circuit extérieur. Cela est possible à tout moment.

Arrêt de sécurité

Par mesure de sécurité, votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique qui limite la durée de fonctionnement de chaque foyer. La durée de fonctionnement avant l'arrêt automatique est calculée en fonction de la dernière allure de chauffe choisie.

Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, la zone de cuisson s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée (voir le tableau).

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de cuisson (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Fonctions de sécurité et signalisation des erreurs

La table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe. S'il y a lieu, ce dispositif éteint les zones de cuisson les plus proches du bandeau de commandes.

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	REMÈDES
ER03 + SIGNAL SONORE CONTINU	Activation continue des touches sensibles pendant plus de 10 secondes due à la présence d'objets ou de liquides sur le verre dans la zone des touches sensibles	Essuyez l'eau ou retirez les objets de la surface des touches sensibles. Si le problème persiste, APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER20	Anomalie de la mémoire du microcontrôleur	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER21	Ce message apparaît à la fin du cycle de contrôle de la surchauffe éventuelle du bandeau de commandes	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
U400	Tension au secondaire trop élevée (tension au primaire > 300V). La commande s'arrête au bout d'une seconde et un signal sonore retentit en continu. Cause probable : 1)fourniture de tension trop élevée 2)mauvais raccordement de la table de cuisson au réseau d'alimentation	1)APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR 2)Faites vérifier votre installation par un électricien
ER22	Anomalie de la carte de contrôle au niveau des touches sensibles ou intervalle relatif à la tension d'alimentation du bandeau de commandes non valable.	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER36	Capteur thermique du bandeau de commandes en court-circuit	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER40	Tension secondaire du bandeau de commandes trop faible et température PTC du primaire trop élevée	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR

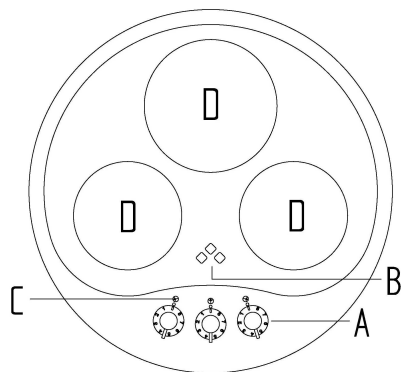
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE « 7352-010 »

Manettes de commande

Les zones de cuisson sont commandées par des manettes reliées à un régulateur d'énergie et tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Les chiffres entre 1 et 8 indiquent les allures de chauffe, sachant que 1 indique l'allure minimum et 8 l'allure maximum. 0 indique la position « off ».

La zone commandée par chaque manette est indiquée dans le schéma d'identification de la zone de cuisson adjacente.

- A. Manette de commande
- B. Indicateur de chaleur résiduelle
- C. Identification de la zone de cuisson
- D. Zone de cuisson



Indicateur de chaleur résiduelle

Tous les foyers de la table de cuisson comportent un indicateur de chaleur résiduelle. Celui-ci s'allume automatiquement dès que la zone de cuisson correspondante a atteint ou dépassé la température de 50 °C. Lorsque vous éteignez une zone de cuisson, le témoin correspondant reste allumé tant que la zone n'a pas refroidi et atteint une température inférieure à 50 °C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE



Fig.1

La surface vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique qui forment une couche protectrice contre les salissures.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer les zones de cuisson (Fig.1).



Fig.2

Attention : les tampons métalliques et les détergents abrasifs sont à proscrire car ils peuvent rayer la surface. De même, les produits agressifs en aérosol et les nettoyeurs non appropriés peuvent abîmer la surface (Fig.1 et Fig.2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs agressifs, des tampons métalliques ou si le fond de vos récipients est sale (Fig.2). Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Fig.3).

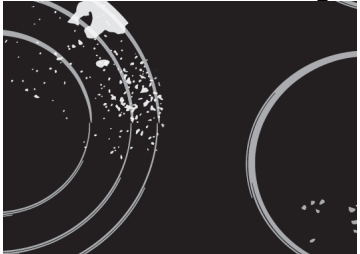


Fig.3

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol et de produits anticalcaire (Fig.3).

Les salissures résistantes peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.

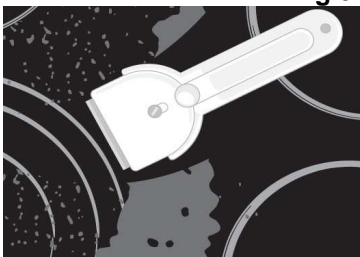


Fig.4

Veillez à bien éliminer toute trace de produit nettoyant car les éventuels résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique (Fig.3).

Enlevez les taches plus résistantes ou carbonisées à l'aide d'un racloir. Veillez à ce que la poignée en plastique du racloir ne touche pas la surface chaude (Fig.4).

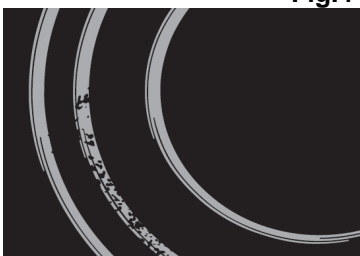


Fig.5

Faites attention à ne pas vous blesser avec le racloir ! Le sucre ou les préparations sucrées peuvent endommager à jamais la surface vitrocéramique (Fig.5). Éliminez immédiatement tout résidu de sucre de la surface avec le racloir même si le foyer est encore chaud (Fig.4).

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la surface vitrocéramique. Cet inconvénient, qu'il est très difficile de faire disparaître, peut être la conséquence de l'utilisation de récipients avec fond en aluminium ou en cuivre ou peut être dû à la présence de restes d'aliments sur le fond des récipients.

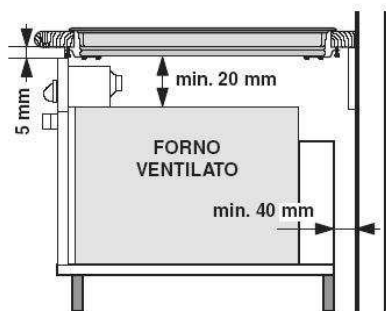
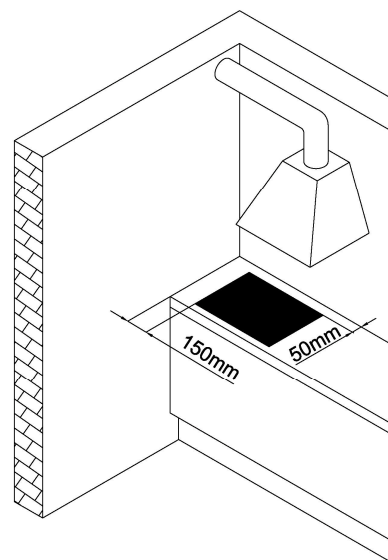
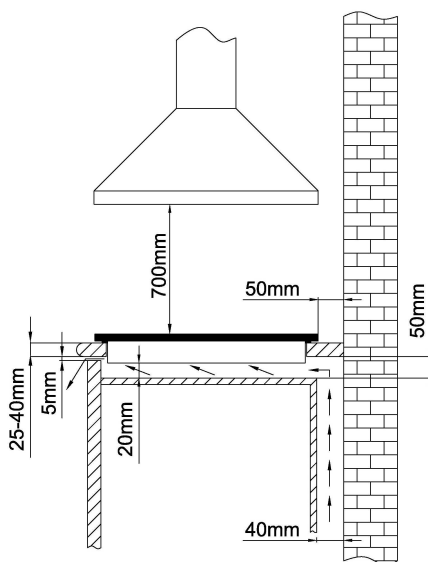
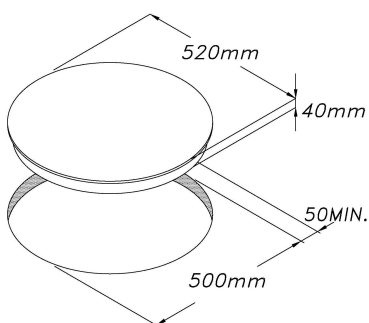
Remarque : les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Avertissements importants

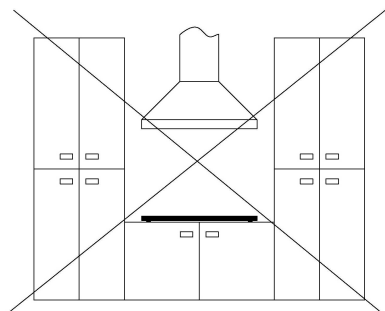
- L'appareil ne doit être encastré dans le meuble et raccordé au réseau électrique que par un installateur qualifié.
- Le revêtement des parois de l'appareil encastré doit être traité avec des colles thermostables (100 °C), sinon il peut se déformer et changer de couleur à cause d'une faible stabilité thermique.
- L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail de plus de 600 mm de largeur.
- La table de cuisson doit être encastrée de manière à ce que les deux éléments de fixation avant soient accessibles par le dessous.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 700 mm.
- L'utilisation de bordures en bois massif sur le plan de travail est possible à condition que la distance prévue sur la figure concernant l'encastrement soit respectée.
- La distance minimale entre la table de cuisson et la paroi arrière est indiquée sur la figure concernant l'encastrement de la table.

Dimensions de la découpe pour la table de cuisson



FORNO VENTILATO: FOUR VENTILÉ

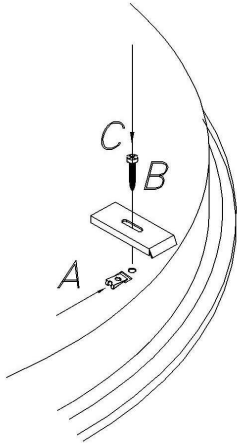
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 25 à 40 mm d'épaisseur.
- L'élément bas sur lequel repose la table de cuisson ne doit pas avoir de tiroir. Il doit comporter une séparation horizontale située à une distance minimale de 20 mm du fond du caisson de la table de cuisson. L'espace entre la séparation et le plan de cuisson doit rester vide.
- Le panneau arrière du meuble de cuisine doit comporter une découpe de 50 mm de haut sur toute sa largeur.
- Il est possible d'encastrer sous la table de cuisson tous les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement.



Avant d'encastrer le four, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, le meuble devra avoir sur toute sa longueur une ouverture d'au moins 5 mm de haut.

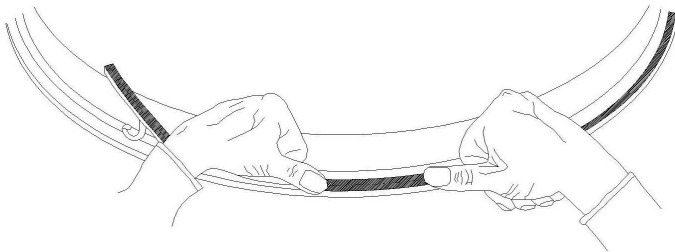
Procédure d'installation

- Le plan de travail doit être parfaitement mis à niveau.
- Protégez les surfaces découpées.
- Vissez les plaquettes de fixation jointes avec les vis correspondantes sur les parois avant et arrière de la table de cuisson à travers les orifices et les découpes prévus à cet effet.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir les instructions « Raccordement au réseau électrique »).
- Insérez la table de cuisson dans la découpe.
- Appuyez fortement sur la table de cuisson.



Pose du joint

La figure ci-dessous indique de quelle manière le joint doit être posé sur tout le pourtour de la table de cuisson.



RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement ne doit être effectué que par un installateur spécialisé. La protection de l'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant le raccordement vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à celle du réseau électrique.
- La plaque signalétique de la table de cuisson vitrocéramique se trouve sous l'appareil.
- L'appareil est prévu pour le raccordement à un réseau de 220-240V ~ c.a. (ou 380-415 V 2N~).
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des disjoncteurs limiteurs de courant.
- Concernant la protection contre l'incendie, les appareils de ce type peuvent être encastrés entre un meuble haut dont la hauteur est supérieure à celle de l'appareil et un autre meuble de même hauteur que l'appareil.
- Les parties isolées et sous tension doivent être correctement protégées pour éviter tout contact accidentel.
- Si votre table de cuisson est livrée sans fiche, veuillez appliquer au cordon d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le conducteur de protection est repéré par les couleurs jaune et vert. La prise doit impérativement être accessible.

Adaptation des touches sensibles à la température ambiante

(pour « 7316-000 » uniquement)

Après chaque raccordement au réseau électrique, l'adaptation se fait automatiquement pour assurer le fonctionnement correct des touches sensibles. Tous les indicateurs et voyants s'allument pendant quelques secondes. Au cours de l'adaptation, aucun objet ne doit se trouver sur la table de cuisson. Si ce n'est pas le cas, l'adaptation sera interrompue jusqu'à ce que vous enleviez ces objets. Durant ce laps de temps, vous ne pouvez pas mettre votre table de cuisson en marche.

ATTENTION !

Avant chaque intervention, coupez l'alimentation de l'appareil. L'appareil doit être branché en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma. Raccordez le conducteur de protection (PE) au bornier de terre.

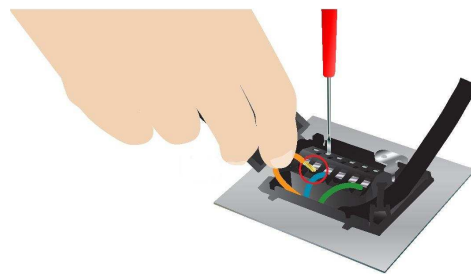
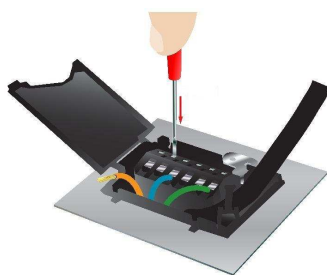
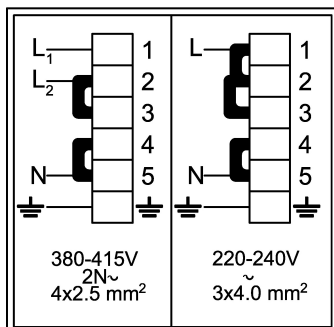
Maintenez le cordon d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.

Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant au moins 3 minutes pour vérifier leur bon fonctionnement.

Schéma de raccordement

Pour le raccordement on peut utiliser :

- des câbles sous gaine caoutchouc type H05 RR-F avec fils de terre jaune/vert,
- des câbles sous gaine PVC type H05 VV-F avec fils de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « 7316-000 »

Référence	7316-000
Largeur	Ø520 mm
Découpe pour encastrement sur le plan de travail	Ø500 mm
Raccordement électrique	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tension nominale	220-240 V~, 50/60 Hz
Foyers (Ø mm, W)	
- avant gauche	140, 1.200
- arrière central	180/120, 1.700/700
- avant droit	140, 1.200
Puissance totale (W)	4.100

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « 7352-010 »

Référence	7352-010
Largeur	Ø520 mm
Découpe pour encastrement sur le plan de travail	Ø500 mm
Raccordement électrique	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tension nominale	220-240 V~, 50/60 Hz
Foyers (Ø mm, W)	
- avant gauche	140, 1.200
- arrière central	180, 1.800
- avant droit	140, 1.200
Puissance totale (W)	4.200

SERVICE APRÈS-VENTE

En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson, vérifiez que la fiche est insérée à fond dans la prise de courant.

Si vous ne parvenez pas à identifier les causes du non-fonctionnement, éteignez et laissez l'appareil en l'état, puis appelez le service après-vente.

L'appareil est livré avec un certificat de garantie qui vous permet de bénéficier de notre service après-vente.

Vous devez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer, en cas de besoin, au service après-vente agréé accompagné d'une preuve d'achat délivrée par le revendeur (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse ou autre) comportant le nom du revendeur, la date de livraison et les données d'identification du produit.

Liebe Kunden

Das Einbau-Glaskeramikkochfeld ist für den Hausgebrauch bestimmt. Für die Verpackung unserer Produkte verwenden wir umweltverträgliche Verpackungen, die recycelt, kompostiert oder zerstört werden können. Aus diesem Grund haben wir die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen und Ihnen zur Last fällt, dann entsorgen Sie es bitte fachgerecht, damit es nun nicht auch der Umwelt zur Last fällt. Bringen Sie das Gerät in die dafür vorgesehenen Sammelstellen.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Verbraucher bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und den fachgerechten Einsatz. Sie enthält die Beschreibung verschiedener Typen/Modelle, es kann also sein, dass Anweisungen enthalten sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Anschluss

Der Anschluss muss entsprechend den Anweisungen im Kapitel "Anschluss an das Stromnetz" und den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Der Anschluss darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit den wichtigsten Gerätedaten befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Feuerschutz

Das Gerät kann neben einem hohen Möbel auf der einen Seite und einem niedrigen, also auf gleicher Höhe mit dem Gerät, Möbel auf der anderen Seite eingebaut werden.

Der Hersteller verpflichtet sich, ständig an Verbesserungen zu arbeiten. Aus diesem Grund können der Text und die Abbildungen in dieser Gebrauchsanweisung ohne Vorankündigung geändert werden.

Wichtige Hinweise	2
Glaskeramik-Kochfeld "7316-000"	5
Glaskeramik-Kochfeld "7352-010"	8
Reinigung und Pflege des Kochfelds	9
Einbau des Kochfelds	10
Anschluss an das Stromnetz	11
Technische Merkmale	13

WICHTIGE HINWEISE

Der Einbau und der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden.

- Einige Teile des Geräts erhitzen sich beim Gebrauch.

Achten Sie auf Ihre Kinder, lassen Sie sie nicht in die Nähe des Geräts und erklären Sie ihnen die Gefahr einer Verbrennung.

- Erhitztes Fett kann leicht entflammen. Seien Sie also besonders vorsichtig bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die Speck oder Öl benötigen (z.B. Pommes Frites).

- Die Kochbereiche dürfen nicht leer, also ohne Topf eingeschaltet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, um den Raum zu beheizen.

- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Spitze Gegenstände können die Oberfläche zerkratzen.

- Legen Sie keine Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Glaskeramikfläche, da sie sich erhitzen können.

- Die Zubereitung von Speisen in Plastik- oder Aluminiumbehältern ist untersagt. Auf die warme Glaskeramik-Kochfläche dürfen keine Plastik- oder Aluminiumgegenstände gelegt werden.

- Achten darauf, dass das Stromkabel eventueller anderer Geräte nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen der Kochfläche kommt.

- Bewahren Sie unter dem Gerät keine Gegenstände auf, die keine Temperaturschwankungen vertragen (z.B. Reinigungsmittel, Sprays, etc).

- Verwenden Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht, wenn Risse oder Bruchstellen vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden feststellen, dann trennen Sie das Gerät umgehend vom Stromnetz.

- Im Fall von Fehlfunktionen ziehen Sie sofort den Stecker und wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Das Gerät darf nicht mit Dampf- oder Hochdruckgeräten gereinigt werden.

- Das Gerät wurde entsprechend der geltenden Sicherheitsstandards hergestellt; dennoch sollte es von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung oder Sachkenntnis nicht ohne Überwachung benutzt werden. Die gleiche Empfehlung gilt für die Nutzung des Geräts durch Minderjährige.



Dieses Gerät ist entsprechend der Vorschrift 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden kann, sondern in geeignete

Recyclinghöfe für elektrische und elektronische Altgeräte gebracht werden muss.

Wenn dieses Produkt vorschriftsmäßig entsorgt werden, dann bedeutet dies ein Beitrag zur Vermeidung eventueller negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die hingegen bei einer unsachgemäßen Entsorgung eintreten können. Für detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, an den örtlichen Entsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

Vor der ersten Nutzung

Die Glaskeramikfläche wird mit einem feuchten Schwamm und einem Spülmittel gereinigt.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Topfswämme, Flecken- oder Rostentferner.

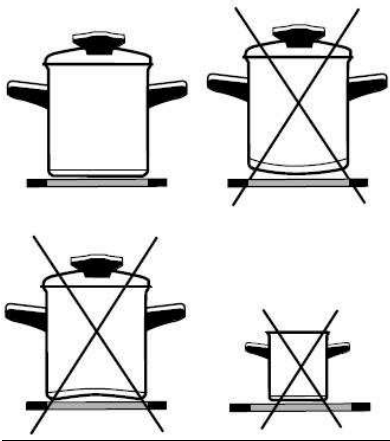
Wichtige Hinweise

- Die Kochbereiche dürfen nicht leer, also ohne Topf eingeschaltet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, um den Raum zu beheizen.
- Achten Sie darauf, dass die Kochbereiche und die Töpfe immer sauber und trocken sind: so kann die Hitze optimal übertragen werden und die Glaskeramikfläche wird nicht beschädigt.
- Erhitztes Fett kann leicht entflammen. Seien Sie also besonders vorsichtig bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die Speck oder Öl benötigen (z.B. Pommes Frites).
- Stellen Sie keine nassen Töpfe oder Deckel mit Dampfbeschlag auf die Kochbereiche. Feuchtigkeit kann die Kochbereiche beschädigen.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe zum Erkalten auf die kalten (ungenutzten) Kochbereiche, da sich unter dem Topf Kondenswasser bildet, das die Korrosion beschleunigt.

Wichtige Hinweise zur Glaskeramik-Oberfläche

- Das Glaskeramik-Kochfeld erreicht die eingestellte Temperatur sehr schnell, jedoch bleibt die Zone um den Kochbereich kalt.
 - Das Kochfeld ist widerstandsfähig gegen Temperaturschwankungen.
 - Das Kochfeld ist schlagfest. Auch wenn Sie mal einen Kochtopf etwas fester auf die Fläche stellen, wird das Kochfeld nicht beschädigt.
 - Verwenden Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Arbeitsfläche. Spitze Gegenstände können die Oberfläche zerkratzen.
 - Die Zubereitung von Speisen in Aluminium- oder Plastikbehältern auf den warmen Kochbereichen ist nicht erlaubt. Stellen oder legen Sie keinerlei Gegenstände aus Plastik oder Aluminium (Alufolie) auf die Glaskeramikfläche.
 - Verwenden Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht, wenn Risse oder Bruchstellen vorhanden sind.
- Sollten spitze Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen, kann es beschädigt werden. Die Folgen können sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar sein. Wenn Sie einen Schaden feststellen, dann trennen Sie das Gerät umgehend vom Stromnetz.
- Wenn Sie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen auf dem Kochfeld verschütten, dann reinigen Sie es umgehend.

Töpfe



Empfehlung für die Verwendung von Töpfen

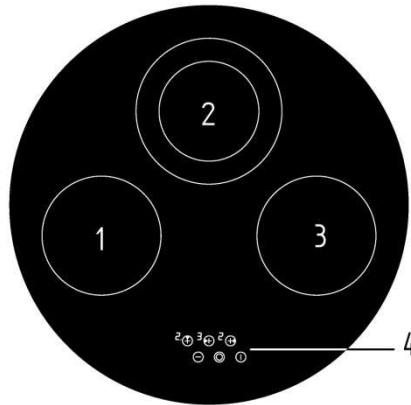
Verwenden Sie qualitativ hochwertige Töpfe mit geradem und stabilem Boden.

- Die Hitzeübertragung ist deutlich besser, wenn der Durchmesser des Topfbodens dem Durchmesser des Kochbereichs entspricht und wenn der Topf in die Mitte des Kochbereichs gestellt wird.
- Wenn Sie hitzebeständige Glas- oder Porzellantöpfe verwenden, dann halten Sie sich an die Empfehlung des Topfgeschirrherstellers.
- Wenn Sie Dampftöpfe verwenden, dann halten Sie den Druck unter Kontrolle bis der richtige Druck erreicht ist. Zu Beginn funktioniert die Kochzone mit maximaler Leistung, dann folgen Sie den Empfehlungen des Topfherstellers und verringern die Gartemperatur entsprechend dem Ventil auf dem Topf.
- Achten Sie darauf, dass sowohl Dampftöpfe als auch herkömmliche Töpfe ausreichend Flüssigkeit enthalten, da die Verwendung eines leeren Topfes auf dem Kochbereich zur Überhitzung und somit zur Beschädigung des Topfes und des Kochbereichs führen kann.
- Hitzebeständige Glastöpfe mit glattem Boden können auf der Glaskeramik-Kochfläche verwendet werden, wenn der Durchmesser des Topfes dem des Kochbereichs entspricht. Töpfe mit einem größeren Durchmesser können wegen der thermischen Spannung rissig werden.
- Halten Sie sich beim Gebrauch von Spezialtöpfen an die Empfehlungen des Topfgeschirrherstellers.
- Wenn Sie helle Töpfe (helles Metall) oder Töpfe mit einem besonders starken Boden verwenden, dann verlängert sich die Erreichung des Siedepunkts um einige Minuten (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine große Menge Wasser erhitzen wollen, dann empfehlen wir, Töpfe mit einem dunklen und geraden Boden zu verwenden.

- Verwenden Sie keine Tontöpfe, da diese Kratzer auf der Glaskeramikfläche hinterlassen können.

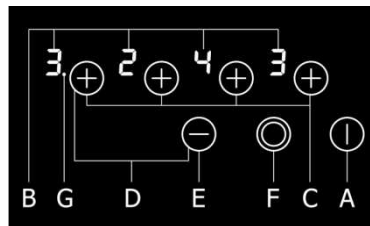
Energie sparen

- Der Durchmesser des Topfbodens sollte dem Durchmesser des Kochbereichs entsprechen. Ist der Topf zu klein, dann geht Energie verloren und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie einen Deckel, sofern die Zubereitung des Gerichts das erlaubt.
- Die Töpfe müssen der Menge der Lebensmittel, die darin zubereitet werden sollen, entsprechen. Die Zubereitung von geringen Mengen in großen Töpfen ist Energieverschwendung.
- Lebensmittel, die eine lange Zubereitungszeit erfordern, können in Dampftöpfen gegart werden.
- Verschiedene Gemüse und Kartoffeln können mit wenig Wasser gegart werden. Auf diese Weise gart das Lebensmittel optimal, doch decken Sie den Topf immer gut mit dem passenden Deckel zu. Nach der Erreichung des Siedepunkts drehen Sie die Leistung auf eine Stufe herunter, die ein langsames Kochen gewährleistet.



1. Kochbereich Hi-Light vorne links
2. Kochbereich Hi-Light hinten mitte
3. Kochbereich Hi-Light vorne rechts
4. Bedientafel des Kochfelds

Steuerelemente des Kochfelds



- A. Sensor zum Ein-/Ausschalten des Kochfelds
- B. Anzeige der Garstufe oder der Resthitze
- C. Sensor zum Einschalten/zur Auswahl des Kochfelds (+)
- D. Sensor zum Ein-/Ausschalten des Bedienfelds/ der Kindersicherung
- E. Sensor (-)
- F. Doppelkreissensor
- G. Anzeigeleuchte des zusätzlichen Heizkreises

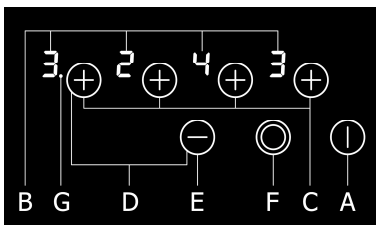
Steuerungen des Kochfelds

- Beim Einschalten der Glaskeramik-Kochfläche schalten sich auch alle Anzeigen kurz an. Die Kochfläche ist nun betriebsbereit.
- Die Kochfläche ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, die bei einer Berührung der angegebenen Fläche von mindestens 1 Sekunde.
- Das Einschalten der Sensoren wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Fläche der Sensoren (Fehlkommunikation).
Achten Sie darauf, dass die Fläche der Sensoren immer sauber ist.

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die Sensoren zum Ein-/Ausschalten (A) für mindestens 1 Sekunde. Die Kochfläche ist aktiviert und alle Leistungsanzeigen (B) zeigen »0«.
- Der folgende Befehl muss innerhalb von 20 Sekunden eingegeben werden, sonst kann sich das Kochfeld wieder ausschalten.

Kochbereiche einschalten



Wenn Sie das Bedienfeld zum Garen mit dem Sensor zum Ein-/Ausschalten (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nachfolgenden 20 Sekunden den gewünschten Kochbereich auswählen.

- Drücken Sie den Sensor (C) für den gewünschten Kochbereich, auf dem entsprechenden Display leuchtet die Leistungsstufe »0« auf.
- Mit den Sensoren »+« (C) oder »-« (E) können Sie die Leistungsstufe von 1-9 einstellen.

Wenn Sie den Sensor »+« (C) oder »-« (E) gedrückt halten, erhöht oder senkt sich die Leistungsstufe automatisch. Sie können die entsprechenden Sensoren aber auch wiederholt drücken und die Leistungsstufe um jeweils eine Stufe ändern.

Die Einstellung ist nur für den ausgewählten Kochbereich möglich. Auf dem Display leuchtet das Symbol »0« oder „H“, je nachdem, welcher Kochbereich zuvor erhitzt wurde (siehe Kapitel Resthitze).

Kochbereiche ausschalten

Wenn Sie den Kochbereich ausschalten, bevor das Gargut fertig ist, können Sie die Resthitze nutzen und Energie sparen.

- Der ausgewählte Kochbereich muss aktiv sein.
- Durch Betätigen des Sensors zum Ein-/Ausschalten »-« (E) schaltet sich die Leistungsstufe auf »0« ein und nach 10 Sekunden schaltet sich der Kochbereich aus.

Schnellabschaltung

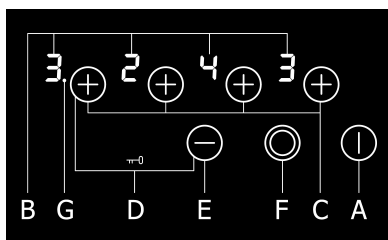
- Der ausgewählte Kochbereich muss aktiv sein.
- Der Kochbereich schaltet sich durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren (+) und (-) (C und E) aus.

Bedienfeld zum Garen ausschalten

Das Bedienfeld zum Garen kann jederzeit durch Berühren des Sensors zum Ein-/Ausschalten (A) ausgeschaltet werden.

Blockierung / Kindersicherung

Durch die Blockierung kann der Betrieb oder die Nutzung der Kochbereiche verhindert werden. Diese Blockierung funktioniert auch als Kindersicherung.



Blockierung einschalten

- Schalten Sie alle Kochbereiche aus (Einstellung "0")
- Durch Berühren des Sensors (A) wird das Bedienfeld zum Garen eingeschaltet (sollte es ausgeschaltet sein). Auf allen Displays leuchtet das Symbol »0«.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensoren (D, +/-). Nach Erörten des akustischen Signals berühren Sie erneut den Sensor »+«. Alle Displays zeigen das Symbol »L«, das nach 20 Sekunden verschwindet. Die Blockierung/Kindersicherung ist nun aktiv.

Blockierung ausschalten

- Die Blockierung wird durch Berühren des Sensors (A) ausgeschaltet. Alle Displays zeigen das Symbol L.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensoren (D, +/-). Nach Erörten des akustischen Signals berühren Sie erneut den Sensor »-«. Die Blockierung/Kindersicherung ist nun ausgeschaltet.

Anzeige Resthitze

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit der Resthitze-Anzeige "H" ausgestattet. Nach dem Ausschalten des Kochbereichs leuchtet das Symbol "H" und Sie können die Resthitze zum Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln verwenden. Wenn das Symbol "H" verschwindet, ist der Kochbereich immer noch warm. Achtung, Verbrennungsgefahr!

Doppelkreis ein-/ausschalten

- Nach dem Einschalten eines Kochbereichs (C) (die Stufe muss über Null liegen) ist dieser sofort aktiv.
- Durch Berühren der Taste für den Doppelkreis (F) eines eingeschalteten Kochbereichs (die Stufe muss über Null liegen), kann der externe Heizkreis des betreffenden Kochbereichs eingeschaltet werden. Der eingeschaltete externe Heizkreis wird von dem Dezimalpunkt (G) am entsprechenden Kochbereich angezeigt.
- Die Aktivierung der Taste für den Doppelkreis (F) schaltet den externen Heizkreis erneut ein. Das ist jederzeit möglich.

Vorbestimmte Funktionsdauer

Zum besseren Schutz während des Betriebs ist das Kochfeld mit einem Zeitschalter ausgestattet (für jeden einzelnen Kochbereich). Die Betriebsdauer richtet sich nach der zuletzt verwendeten Einstellung der Garstufe.

Wird die Garstufe über einen längeren Zeitraum nicht verändert, dann schaltet sich der Kochbereich automatisch nach einer gewissen Zeit, die von der Einstellung der Garstufe abhängt (siehe Tabelle) aus.

Garstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Zeit (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Sicherheitsfunktion und Fehleranzeige

Das Bedienfeld zum Garen ist mit Sensoren ausgestattet, die vor Überhitzung schützen. In diesem Fall werden die Kochbereiche, die am nächsten am Bedienfeld liegen, ausgeschaltet.

FEHLERCODE	FEHLERBESCHREIBUNG	WAS TUN
ER03 + UNUNTERBROCHENES AKUSTISCHES SIGNAL	Kontinuierliche Aktivierung der Sensoren (TASTEN) für mehr als 10 Sekunden, verursacht durch Gegenstände oder Flüssigkeiten auf dem Glas im Bereich des Touch-Control	Trockenen Sie den Bereich ab oder entfernen Sie eventuelle Gegenstände von der Oberfläche der Sensoren. Bleibt das Problem bestehen, DANN SETZEN SIE SICH MIT EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST IN VERBINDUNG UND GEBEN SIE DEN FEHLERCODE AN
ER20	Anomalie des Speichers des Microcontrollers	SETZEN SIE SICH MIT EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST IN VERBINDUNG UND GEBEN SIE DEN FEHLERCODE AN
ER21	Dieser Hinweis erscheint am Ende des Kontrollzyklusses der eventuellen Überhitze im Fach des Touch-Control	SETZEN SIE SICH MIT EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST IN VERBINDUNG UND GEBEN SIE DEN FEHLERCODE AN
U400	Spannung zweiter Heizkreis zu hoch (Spannung erster Heizkreis > 300V). Das Touch-Feld schaltet sich nach 1 Sekunde aus und es ertönt ein dauerhaftes, akustisches Signal. Folgende Gründe können die Ursache sein: 1) Zu hohe Stromspannung 2) Falsch ausgeführter Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz	SETZEN SIE SICH MIT EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST IN VERBINDUNG UND GEBEN SIE DEN FEHLERCODE AN 2) Rufen Sie einen Elektriker zur Überprüfung des Stromnetzes
ER22	Anomalie der Steuerkarte für die Auswahlsensoren oder Versorgungsspannung des Touch-Control außerhalb des zulässigen Bereichs.	SETZEN SIE SICH MIT EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST IN VERBINDUNG UND GEBEN SIE DEN FEHLERCODE AN
ER36	Kurzschluss des Temperatursensors des Touch-Controls	SETZEN SIE SICH MIT EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST IN VERBINDUNG UND GEBEN SIE DEN FEHLERCODE AN
ER40	Spannung zweiter Heizkreis des Touch-Control zu niedrig und Temperatur PTC erster Heizkreis zu hoch	SETZEN SIE SICH MIT EINEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST IN VERBINDUNG UND GEBEN SIE DEN FEHLERCODE AN

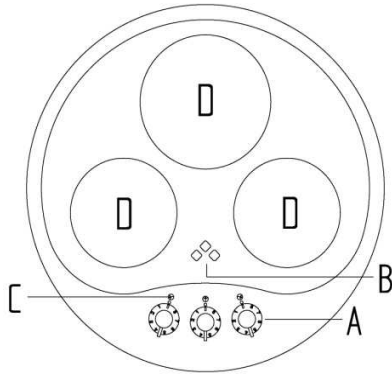
GLASKERAMIK-KOCHFELD "7352-010"

Bedienschalter

Die Kochbereiche werden über an einen Energieregler angeschlossene Schalter gesteuert und werden nach rechts gedreht. Die Zahlen 1 bis 8 zeigen die Gar-Einstellungen an. 1 ist die niedrigste Einstellung und 8 ist die höchste. 0 zeigt die Position "Off" an.

Der von jedem Schalter angesteuerte Kochbereich ist aus dem daneben liegenden Anzeigeschema zu entnehmen.

- A. Bedienschalter
- B. Anzeige Resthitze
- C. Identifizierung des Kochbereichs
- D. Kochbereich



Anzeige Resthitze

Jedes Heizelement hat eine Resthitze-Anzeige. Diese schaltet sich automatisch an, sobald der dazugehörige Kochbereich die Temperatur von 50 °C erreicht oder überschritten hat. Sobald der Kochbereich ausgeschaltet wird, bleibt die entsprechende Anzeigelampe eingeschaltet, bis die Resthitze des Kochbereichs unter 50 °C gesunken ist.

REINIGUNG UND PFLEGE DES KOCHFELDS



Abb.1

Die Glaskeramikfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da auch kleinste Flecken beim nächsten Einschalten verbrennen.

Zur normalen Reinigung verwenden Sie einen Spezialreiniger, der eine Art Schutzfilm auf der Oberfläche hinterlässt.

Stauben Sie die Glaskeramikfläche vor jeder Benutzung erst ab und benutzen Sie nur Töpfe mit sauberem Boden, um das Kochfeld nicht zu zerkratzen (Abb.1).

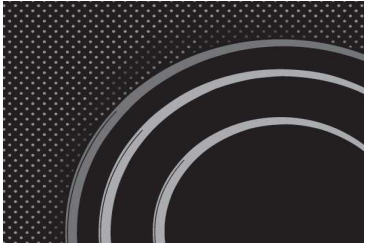


Abb.2

Achtung: verwenden Sie keine Stahlschwämme oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen. Auch starke Sprays oder ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche angreifen (Abb.1 und Abb.2).

Die aufgedruckten Hinweise können sich abreiben, wenn Sie zu starke Reinigungsmittel, Stahlschwämme oder verunreinigte Topfböden benutzen (Abb.2). Entfernen Sie geringe Verschmutzungen am Topfboden mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie gut ab (Abb.3).



Abb.3

Wasserflecken können mit einer Essiglösung entfernt werden, die jedoch nicht für den Rahmen (bei einigen Modellen) verwendet werden darf, da dieser sonst matt werden kann. Verwenden Sie keine starken Reinigungsmittel oder Sprays, um Kalkflecken zu entfernen (Abb.3).

Stärkere Verschmutzungen werden mit einem Spezialreiniger für Glaskeramikflächen entfernt. Beachten Sie die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers.

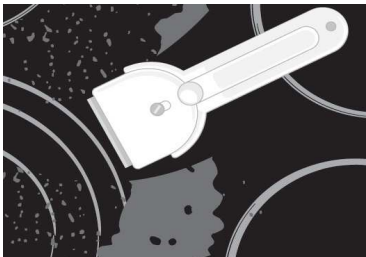


Abb.4

Achten Sie darauf, das Reinigungsmittel komplett von der Fläche zu entfernen, da Reste die Glaskeramikfläche beschädigen können (Abb.3).

Hartnäckige oder verbrannte Verschmutzungen werden mit dem Schaber entfernt. Achten Sie darauf, dass der Plastikgriff des Schabers nicht in Berührung mit der heißen Kochfläche kommt (Abb.4).

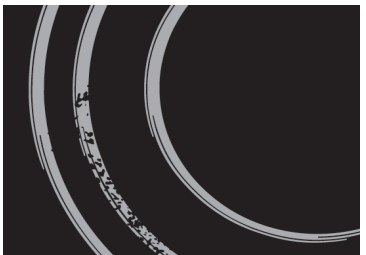


Abb.5

Achten Sie darauf, sich beim Benutzen des Schabers nicht zu verletzen! Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramikfläche dauerhaft beschädigen (Abb.5), daher müssen Zuckerreste sofort mit dem Schaber von der Glaskeramikfläche entfernt werden, auch wenn diese noch heiß ist (Abb.4).

Eine eventuelle Farbveränderung der Glaskeramikfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion oder die Stabilität der Oberfläche. Eine solche Farbveränderung kann durch Kupfer- oder Aluminiumtöpfe oder durch Speisereste am Topfboden verursacht werden, ist aber sehr schwer zu entfernen.

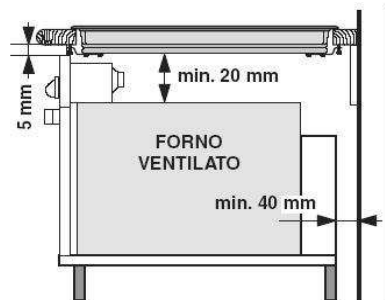
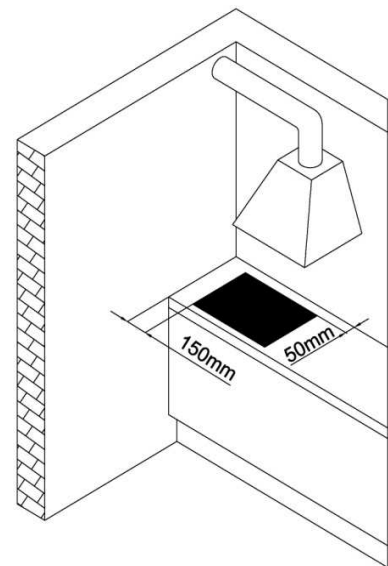
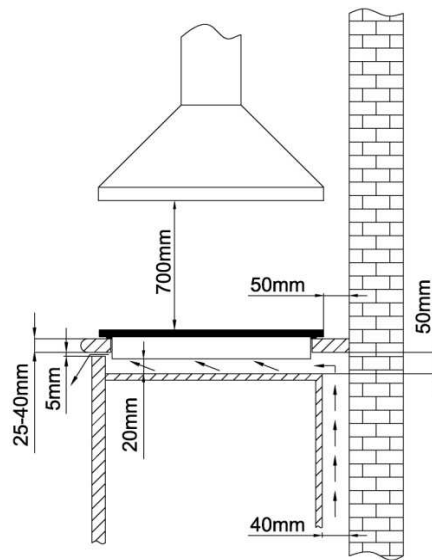
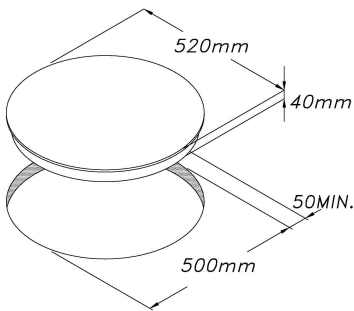
Hinweis: Alle oben aufgeführten Fehler sind ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Sie können nicht im Bereich der Garantie beseitigt werden.

EINBAU DES KOCHFELDS

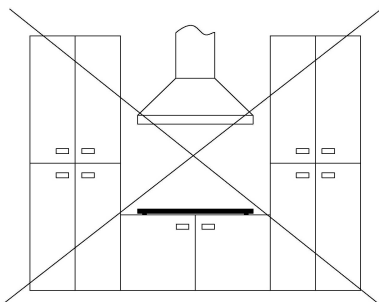
Wichtige Hinweise

- Der Einbau und der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Beschichtung der Seitenwände des Einbaumöbels müssen Klebstoffe enthalten, die 100 °C widerstehen (ist das nicht der Fall, können Farb- und Formveränderungen auftreten).
- Das Gerät kann in Arbeitsflächen eingelassen werden, wenn das darunter stehende Möbel eine Breite von über 600 mm aufweist.
- Nach dem Einbau müssen die beiden Befestigungselemente, beginnend mit dem unteren, frei zugänglich sein.
- Alle Hängemöbel der Küche müssen in einer Höhe aufgehängt sein, die die Arbeitsprozesse nicht beeinträchtigt.
- Der Abstand zwischen Kochfläche und Dunstabzugshaube ist der Montageanweisung der Dunstabzugshaube zu entnehmen. Jedoch beträgt der Mindestabstand 700mm.
- Die Arbeitsfläche kann mit Echtholzkanten ausgestattet werden, jedoch muss der Mindestabstand eingehalten werden (siehe Zeichnung).
- Der Mindestabstand des Kochfelds zur Rückwand ist in der Zeichnung angegeben.

Ausschnittmaße für den Einbau des Glaskeramik-Kochfelds



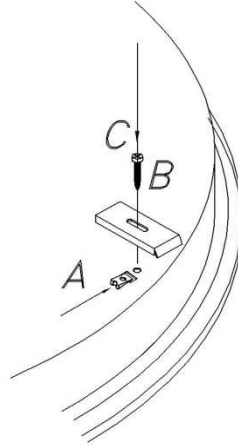
- Das Kochfeld kann nur in Arbeitsflächen mit einer Stärke zwischen 25 und 40 mm eingebaut werden.
- Das darunter liegende Küchenelement darf keine Schublade haben. Es muss mit einer Querstange im Abstand von 20 mm von der Unterseite der Arbeitsfläche ausgestattet sein. Der Raum zwischen Querstange und Kochfläche muss leer bleiben.
- Im hinteren Bereich des Möbels muss ein Ausschnitt von mindestens 50 mm Höhe über die gesamte Breite des Möbels ausgeführt werden.
- Unter dem Kochfeld kann ein Ofen mit Kühlgebläse eingebaut werden.



Vor der Installation des Ofens muss die Rückwand des Möbels im Öffnungsbereich entfernt werden.
Auch vorne muss eine Öffnung von mindestens 5 mm vorgesehen werden.

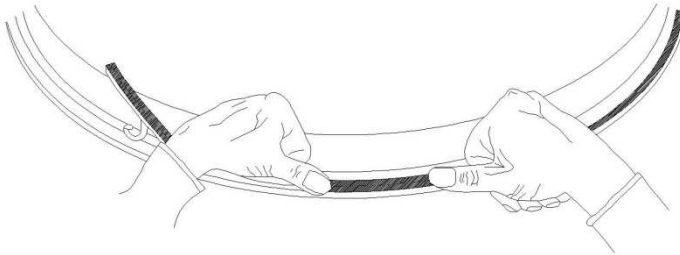
Einbau

- Die Arbeitsfläche muss absolut grade sein.
- Die Schnittflächen müssen geschützt werden.
- Schrauben Sie die mitgelieferten Halterungen mit den jeweiligen Schrauben an die Vorder- und Rückwand der Kochfläche (die Bohrlöcher und Einschnitte sind bereits vorgefertigt).
- Schließen Sie die Kochfläche an das Stromnetz an (beachten Sie die Anschlussanleitung).
- Setzen Sie die Kochfläche in den Ausschnitt.
- Drücken Sie kräftig gegen die Arbeitsfläche.



Anwendung der Dichtmasse

Die Abbildung zeigt, wie die Dichtmasse auf dem gesamten Umfang der Kochfläche angebracht werden muss.



ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Der Anschluss darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Der elektrische Anschluss muss den Vorschriften entsprechend geschützt sein.
- Die Anschlüsse sind durch Öffnen der Leiterdeckel direkt zugänglich.
- Vor dem Anschluss prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungswerte denen des Stromnetzes entsprechen.
- Das Typenschild des Glaskeramik-Kochfelds befindet sich auf der Unterseite des Geräts.
- Das Gerät muss an ein 220-240V-Wechselstromnetz ~ (oder alternativ 380-415 V 2N~) angeschlossen werden.
- Beim direkten Anschluss an das Netz ist zwischen Gerät und Stromnetz ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktweite zwischenzuschalten.
- Der Anschluss wird entsprechend der Installationsmöglichkeiten des Stromnetzes und der Leistungsschalter ausgewählt.
- Zum Feuerschutz kann dieser Gerätetyp zwischen einem Möbel, das höher ist, als die Einbauhöhe des Geräts und einem Möbel, das genau der Einbauhöhe des Geräts entspricht, eingebaut werden.
- Alle elektrischen Anschlüsse und isolierten Teile müssen so geschützt sein, dass ein versehentliches Berühren ausgeschlossen ist.
- Bei Modellen ohne Stecker muss ein der auf dem Typenschild angegebenen Last entsprechender Normstecker an das Kabel angeschlossen werden. Der Erdleiter ist mit den Farben gelb/grün gekennzeichnet. In jedem Fall muss der Stecker auch nach dem Einbau zugänglich sein.

Grundanpassung der Sensoren (nur für "7316-000")

Nach jedem Anschluss an das Stromnetz, wird automatisch die Grundanpassung durchgeführt, die eine optimale Funktion der Sensoren zusichert. Alle Displays schalten sich für einige Sekunden ein. Während der Anpassung der Sensoren dürfen keine Gegenstände auf die Kochfläche gelegt werden. Sollte das dennoch der Fall sein, unterbricht sich die automatische Anpassung, bis die Gegenstände entfernt werden. Während der Anpassung kann das Kochfeld nicht benutzt werden.

ACHTUNG!

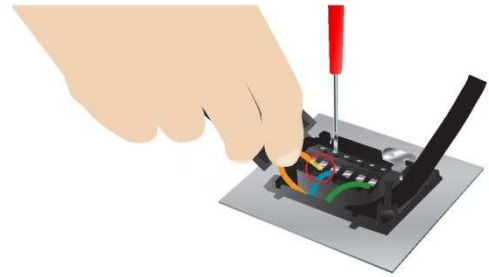
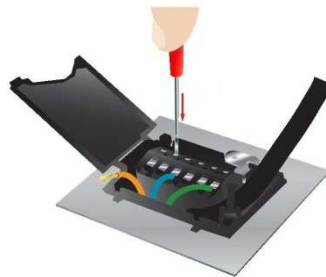
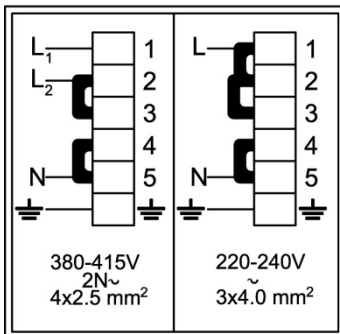
Trennen Sie das Gerät vor jedem Eingriff grundsätzlich vom Stromnetz. Das Gerät wird entsprechend dem Schema und je nach Netzspannung angeschlossen. Der Schutzleiter (PE) wird an die Erdleiterklemme angeschlossen.

Das Anschlusskabel wird durch den Haltebügel durchgeführt, der es vor versehentlichen Bewegungen schützt. Schalten Sie alle Kochbereiche nach dem Anschluss für mindestens 3 Minuten ein, um die korrekte Funktion zu überprüfen.

Anschlussch ema

Für den Anschluss eignen sich

- Kabel mit Gummiisolierung Typ H05 RR-F mit gelb/grünen Leitern,
- PVC-Kabel Typ H05VV-F mit gelb/grünen Leitern oder andere, ähnliche Kabel.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN "7316-000"

Code	7316-000
Breite	Ø520 mm
Ausschnittmaße für den Einbau in die Arbeitsfläche	Ø500 mm
Elektrischer Anschluss	220-240 V~ oder 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Nennspannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Kochbereiche (Ø mm, W)	
- vorne links	140, 1.200
- hinten Mitte	180/120, 1.700/700
- vorne rechts	140, 1.200
Gesamtleistung (W)	4.100

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN "7352-010"

Code	7352-010
Breite	Ø520 mm
Ausschnittmaße für den Einbau in die Arbeitsfläche	Ø500 mm
Elektrischer Anschluss	220-240 V~ oder 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Nennspannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Kochbereiche (Ø mm, W)	
- vorne links	140, 1.200
- hinten Mitte	180, 1.800
- vorne rechts	140, 1.200
Gesamtleistung (W)	4.200

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte das Kochfeld nicht funktionieren dann prüfen Sie zunächst, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Sollten Sie die Ursache für die Fehlfunktion nicht feststellen können, dann schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie keine Arbeiten am Gerät vor und rufen Sie den Technischen Kundendienst an.

Das Gerät ist mit einem Garantiezertifikat ausgestattet, mit dem Sie den Technischen Kundendienst in Anspruch nehmen können.

Füllen Sie das Zertifikat aus und bewahren Sie es auf. Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen, müssen Sie das Garantiezertifikat zusammen mit einem gültigen Kaufdokument (Lieferschein, Rechnung, Kassenzettel, ähnliches), auf dem der Händler, das Lieferdatum und die Produktinformationen angegeben sind, vorlegen.

Estimado cliente

La encimera de vitrocerámica empotrable está destinada a un uso doméstico. Para el embalaje de nuestros productos usamos materiales que protegen el medio ambiente y que pueden reciclarse o destruirse.

Es por este motivo que hemos señalado adecuadamente los materiales del embalaje. Cuando el aparato no se utilice más y constituya un estorbo, cuide que no altere o dañe el medio ambiente. Llévelo a los centros de recogida especializados.

Instrucciones para el uso

Las instrucciones para el uso están destinadas al consumidor. Describen el aparato y su uso. Contienen la descripción de varios tipos/modelos de aparatos, y por ello, podrá encontrar descripciones de funciones que su aparato no realiza.

Instrucciones para la conexión

La conexión se debe realizar según el capítulo "Conexión a la red eléctrica" y respetando las normas vigentes. El trabajo debe ser realizado sólo por personal especializado.

Placa

La placa con las características básicas está colocada en la parte inferior del aparato.

Protección contra incendios

El aparato puede estar empotrado, de un lado, cerca de un mueble más alto que él, y del otro, cerca de un mueble de una altura igual que la del aparato.

El fabricante se compromete a realizar continuas mejoras. Por ello, el texto y las ilustraciones de este manual pueden ser modificadas sin previo aviso.

Advertencias importantes	2
Encimera de vitrocerámica □ "7316-000"	5
Encimera de vitrocerámica □ "7352-010"	8
Limpieza y mantenimiento de la encimera	9
Empotrado de la encimera	10
Conexión a la red eléctrica	11
Características técnicas	13

ADVERTENCIAS **IMPORTANTES**

El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red, deben ser realizados sólo por personal especializado.

- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. Tenga cuidado con los niños, no los deje cerca del aparato y adviértales sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa sobrecalentada puede incendiarse fácilmente. Proceda con la máxima cautela durante la preparación de los alimentos que necesitan el uso de grasa o de aceite (por ej. patatas fritas).
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin las ollas.
- No utilice el aparato para calefaccionar el ambiente.
- La encimera de vitrocerámica no se debe utilizar como superficie de trabajo. Los objetos con punta pueden rayar la superficie.
- No apoye sobre la encimera de vitrocerámica objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o cubiertos que se puedan sobrecalentar.
- Está prohibida la preparación de comidas en recipientes de plástico o de aluminio. Sobre la encimera de vitrocerámica caliente no se deben colocar objetos de plástico ni de aluminio.
- Cuide que el cable eléctrico de cualquier otro aparato no quede en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No conserve debajo del aparato objetos sensibles a choques térmicos (por ej. detergentes, aerosoles, etc.)
- No utilice la encimera de vitrocerámica rota o con grietas. Si nota algún defecto, interrumpa inmediatamente la alimentación eléctrica.
- Si existen alteraciones, desconecte el cable de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o de alta presión.
- El aparato se fabrica siguiendo los estándares de seguridad vigentes; no obstante, no aconsejamos que sea utilizado por personas con capacidades físicas, motoras o mentales disminuidas, o por personas sin experiencia o sin conocimientos sobre el mismo. El mismo consejo es válido para el uso del aparato por parte de menores.



Este aparato está marcado según la norma europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

El símbolo en el producto o en el envase, indica que el producto no debe ser considerado como un residuo doméstico común, sino que debe ser llevado a un lugar de recogida apropiado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de modo apropiado se contribuye a evitar potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud que podrían producirse si se realizara una eliminación inadecuada del mismo. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, llame a la oficina municipal, al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que fue adquirido el producto.

Antes del primer uso

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar con una esponja húmeda y con detergente para platos.

No use detergentes agresivos que puedan rayar la superficie, esponjas para ollas ni eliminadores de manchas o de herrumbre.

Advertencias importantes

- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin las ollas. ¡No utilice el aparato para calefaccionar el ambiente!
- Cuide que las zonas de cocción y las ollas estén siempre limpias y secas, de este modo, la transmisión de calor es óptima y la superficie de vitrocerámica no se daña.
- La grasa sobrecalentada puede incendiarse fácilmente. Proceda con la máxima cautela durante la preparación de los alimentos que necesitan el uso de grasa o de aceite (por ej. patatas fritas).
- No apoye sobre las zonas de cocción las ollas mojadas o las tapas con vapor de agua. La humedad daña las zonas de cocción.
- No enfríe las ollas calientes sobre las zonas de cocción frías (no usadas) porque debajo de la olla se produce condensación que acelera la corrosión.

Advertencias importantes referidas a la superficie de vitrocerámica

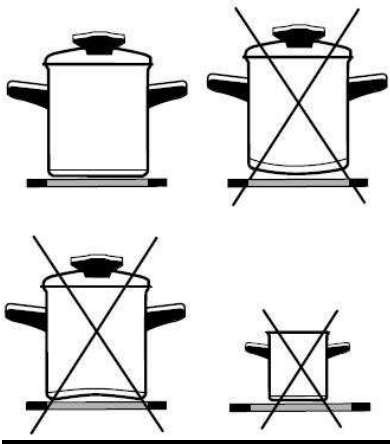
- La encimera de vitrocerámica alcanza muy rápidamente la temperatura seleccionada, en cambio, la superficie que la rodea permanece fría.
- La encimera es resistente a los cambios de temperatura.
- La encimera es resistente a los golpes. Aún si coloca la olla sobre la encimera con más fuerza, no la dañará.
- No use la superficie de vitrocerámica como superficie de trabajo. Los objetos con punta pueden rayarla.
- No está permitida la preparación de alimentos en recipientes de aluminio o de plástico sobre las zonas de cocción calientes. Sobre la superficie de vitrocerámica no se debe apoyar ningún objeto de plástico ni de aluminio (papel de aluminio).

- No utilice la encimera de vitrocerámica rota o con grietas.

Si se cae un objeto en punta sobre la encimera de vitrocerámica puede romperla. Las consecuencias se pueden observar inmediatamente o después de un tiempo. Si se produce una grieta visible, desconecte inmediatamente la alimentación eléctrica.

- Si sobre la encimera caliente se derrama azúcar o comidas azucaradas, debe limpiarla inmediatamente.

Ollas



Consejos para el uso de las ollas

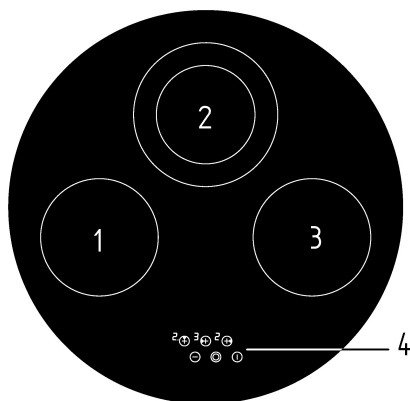
Utilice ollas de calidad con un fondo sin deformar y estable.

- La transmisión del calor es mayor cuando el diámetro del fondo de la olla coincide con el diámetro de la zona de cocción y cuando la olla está ubicada en el centro de la zona de cocción.
- Para la cocción en ollas de vidrio termorresistentes o de porcelana se deben seguir los consejos del fabricante de las ollas.
- Si usa una olla a presión debe controlarla hasta que alcance la presión justa. Al comienzo, la zona de cocción funciona a la máxima potencia y después, según las indicaciones del fabricante de la olla, disminuya la potencia de la cocción con el sensor adecuado.
- Cuide que tanto las ollas a presión como todas las otras ollas contengan la suficiente cantidad de líquido durante la cocción. El uso de una olla vacía sobre la zona de cocción provoca sobrecalentamiento y daño de la olla y de la zona de cocción.
- Las ollas de vidrio resistente a la temperatura con el fondo plano se pueden utilizar sobre la encimera de vitrocerámica si el diámetro de la olla coincide con el de la zona de cocción. Las ollas con el diámetro más grande pueden agrietarse debido a la tensión térmica.
- Cuando se utilicen ollas especiales se deben seguir los consejos del fabricante de las mismas.

- Cuando cocine sobre la encimera en las ollas claras (metal claro) o con el fondo grueso, el tiempo de ebullición aumenta algunos minutos (hasta 10 minutos). Si desea hacer hervir una gran cantidad de agua, le aconsejamos usar ollas con un fondo oscuro y sin deformaciones.

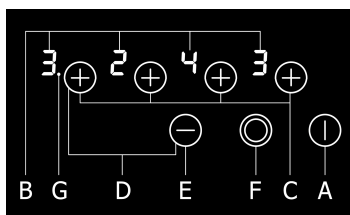
Ahorro energético

- No utilice ollas de arcilla porque pueden rayar la superficie de vitrocerámica.
- El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña, la energía se dispersa y la encimera se puede dañar.
- Use la tapa si el tipo de preparación de la comida lo permite.
- Las ollas deben tener el tamaño adecuado según la cantidad de alimentos que se van a cocinar. Si prepara pequeñas cantidades de alimentos en ollas grandes estará derrochando energía.
- Las comidas que necesitan una larga cocción pueden ser preparadas en una olla a presión.
- Las verduras, en general, se pueden cocinar con poca agua. De este modo, el alimento se cocina bien, pero siempre se debe tapar bien la olla. Después de la ebullición, disminuya la potencia de la cocción hasta un nivel que asegure una ebullición lenta.



- 1.Zona de cocción Hi-Light delantera izquierda
- 2.Zona de cocción Hi-Light trasera central
- 3.Zona de cocción Hi-Light delantera derecha
4. Unidad de control de la encimera

Elementos de control de la encimera



- A.Sensor para encendido/apagado de la encimera
- B.Indicadores de nivel de cocción o calor residual
- C.Sensor para encendido/elección de la zona de cocción (+)
- D.Sensor para encendido/apagado bloqueo de funcionamiento/ Protección para niños
- E.Sensor (-)
- F.Sensor doble circuito
- G. Indicador para mostrar el círculo de calentamiento adicional

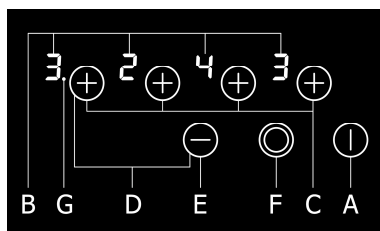
Control de la encimera

- En el momento del encendido de la encimera de vitrocerámica se encienden todos los indicadores (por un instante). La encimera está lista para su uso.
- La encimera posee sensores electrónicos que se encienden cuando se tocan las superficies indicadas durante 1 segundo como mínimo.
- Cada encendido de los sensores se confirma con una señal sonora.
- No coloque los objetos sobre la superficie de los sensores (Comunicación de errores).
Controle que la superficie de los sensores esté siempre limpia.

Encendido de la encimera

- Toque el sensor para encendido/apagado (A) durante 1 segundo como mínimo. La encimera se activa y en todos los indicadores de potencia (B) está encendido »0«.
- La próxima operación debe ser realizada dentro de los 20 segundos, de lo contrario, la encimera se puede apagar de nuevo.

Encendido de las zonas de cocción



- Si ha encendido el panel de cocción con el sensor para encendido/apagado (A), en los siguientes 20 segundos, podrá elegir la zona de cocción deseada.
- Presionando el sensor (C) de la zona de cocción deseada, en el visualizador correspondiente se ilumina el nivel de potencia de la cocción »0«.
 - Presionando los sensores »+« (C) o »-« (E) se selecciona el nivel de cocción, de 1 a 9.

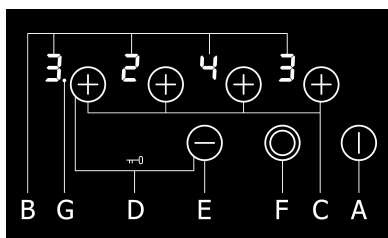
Manteniendo presionado el sensor »+« (C) o »-« (E) los niveles de cocción disminuyen o aumentan automáticamente. Esto también se puede hacer tocando individualmente los sensores correspondientes y cambiando la potencia de la cocción, en cada caso y para cada nivel.

La selección sólo es posible para la zona de cocción previamente elegida. En el visualizador se ilumina el símbolo »0«, o „H“ dependiendo de la zona de cocción precedentemente calentada (ver el capítulo calor residual).

Apagado de las zonas de cocción

Apagado del panel de cocción

Bloqueo/Protección niños



Si apaga la zona de cocción antes de que finalice la misma, podrá aprovechar el calor residual y ahorrará energía eléctrica.

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Presionando el sensor para el encendido/apagado »-« (E), lleve el nivel de cocción a »0« y después de 10 segundos la zona de cocción se apagará.

Apagado rápido

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- La zona de cocción se apaga si toca simultáneamente los sensores (+) y (-) (C y E).

La encimera se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor para encendido/apagado (A).

Activando el bloqueo, impedirá el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo funciona también como una protección para niños.

Activación del bloqueo

- Apague todas las zonas de cocción (Valor □"0")
- Presionando el sensor (A) encienda el panel de cocción (si estuviera apagado). Todos los visualizadores mostrarán el símbolo »0« iluminado.
- Presione simultáneamente los sensores (D, +/-). Después de la señal sonora, presione de nuevo el sensor »+« . Todos los visualizadores mostrarán el símbolo »L«, que desaparecerá después de 20 segundos. El bloqueo/la protección para niños está activada.

Desactivación del bloqueo

- El bloqueo se desactiva presionando el sensor (A). Todos los visualizadores mostrarán el símbolo L.
- Presione simultáneamente los sensores (D, +/-). Después de la señal sonora, presione de nuevo el sensor »-«. El bloqueo/la protección para niños está desactivada.

Indicador de calor residual

La encimera de vitrocerámica está dotada de un indicador de calor residual "H". Después que se apaga la zona, el visualizador muestra el símbolo "H" iluminado y mientras haya calor residual, se lo puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando el símbolo "H" desaparece, la zona de cocción todavía está caliente. ¡Atención, peligro de quemaduras!

Activación/desactivación del doble circuito

- Después de la activación de una zona de cocción (C) (el nivel debe ser distinto de cero), el doble circuito se activa siempre inmediatamente.
- Accionando el botón del doble circuito (F) de una zona de cocción activada (el nivel de cocción debe ser distinto de cero) es posible activar el circuito externo correspondiente a dicha zona de cocción. Un circuito externo activado se indica con el punto decimal (G) perteneciente a la zona de cocción en cuestión.
- La activación del botón de doble circuito (F) significa la reactivación del circuito externo. Esto se puede realizar en cualquier momento.

Duración de funcionamiento limitado

Con la finalidad de obtener una mayor protección durante el funcionamiento, la encimera posee un limitador de tiempo de funcionamiento (para cada zona de cocción). La duración del funcionamiento se determina en base a la última selección del nivel de cocción.

Si el nivel de cocción no se cambia por mucho tiempo, la zona de cocción, que depende de la elección del nivel de cocción (ver la tabla), pasado un cierto tiempo se apagará automáticamente.

Nivel de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Función de seguridad y señalación de errores

El panel de cocción posee sensores que lo protegen del sobrecalentamiento. Si sucediera, se apagan las zonas de cocción más cercanas al panel de control.

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	ACCIÓN
ER03 + SONIDO CONTINUO	Activación continua de los sensores (BOTONES) durante más de 10 segundos causada por la presencia de objetos o líquidos sobre el vidrio en la zona de los mandos por teclas.	Seque el agua o elimine los objetos de la superficie de los sensores. Si el problema persiste, LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER20	Anomalía de la memoria del microcontrolador	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER21	Este mensaje aparece al finalizar el ciclo de control que se realiza por sobrecalentamiento de los mandos táctiles	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
U400	Tensión en el circuito secundario demasiado alta (tensión en el circuito primario > 300V). El tablero de mando táctiles se apaga después de 1 segundo y emite una señal sonora continua. Esto puede ser debido a: 1)suministro de tensión elevada 2)Error de conexión de la encimera a la red de alimentación	1)LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR 2)Llame a un electricista para controlar la red eléctrica doméstica
ER22	Anomalía en la placa de mando referida a los sensores de selección o tensión de alimentación al tablero de control táctil fuera del rango permitido.	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER36	Corto circuito en el sensor de temperatura del tablero de control táctil	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER40	Tensión secundaria del tablero de control táctil demasiado baja y temperatura PTC del circuito primario demasiado alta	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR

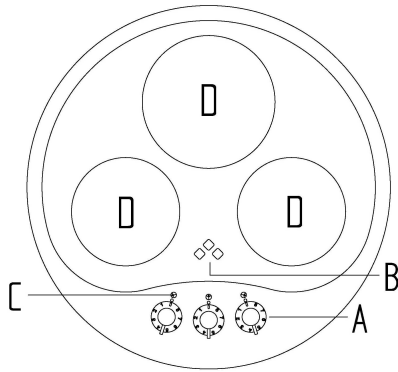
ENCIMERA DE VITROCERÁMICA □ "7352-010"

Mandos

Las zonas de cocción son accionadas por mandos conectados a un regulador de energía que se debe girar en sentido horario. Los números del 1 al 8 indican las posibles selecciones para la cocción. 1 es el valor mínimo y 8 el máximo. El 0 indica posición "off".

La zona accionada por cada mando se puede individualizar en el esquema de identificación de la zona de cocción adyacente.

- A Mando
- B Indicador de calor residual
- C Identificación de la zona de cocción
- D Zona de cocción



Indicador de calor residual

Cada elemento calentador está asociado a un indicador de calor residual que se enciende automáticamente una vez que la zona de cocción correspondiente ha alcanzado o superado una temperatura de 50°C. Después que se apaga una zona de cocción, la luz correspondiente permanecerá encendida durante el tiempo necesario para que la zona se enfríe y alcance una temperatura inferior a 50°C.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA



Fig.1

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso porque cada pequeña mancha remanente se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario use detergentes especiales que forman una especie de película protectora contra la suciedad.

Antes de utilizar la superficie de vitrocerámica, debe quitar siempre el polvo de la superficie y la posible suciedad del fondo de las ollas que podrían rayar las zonas de cocción (Fig.1).



Fig.2

Atención: no utilice esponjas de acero o detergentes abrasivos que puedan rayar la superficie. También se puede dañar usando aerosoles agresivos o detergentes no adecuados (Fig. 1 y Fig.2).

Las señalizaciones se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo sucio (Fig.2). La suciedad más pequeña se puede eliminar con una esponja húmeda y luego secar bien la olla (Fig.3).



Fig.3

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, la cual no se puede pasar sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni aerosoles agresivos para eliminar el sarro (Fig.3).

La suciedad más difícil de eliminar, se debe tratar con detergentes específicos para la limpieza de las superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente.



Fig.4

Quite completamente el detergente de la superficie porque cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más difícil de eliminar se debe quitar con la raedera. Cuide que la manija de plástico de la raedera, no permanezca en contacto con la encimera caliente (Fig.4).

¡Tenga cuidado de no lastimarse cuando utilice la raedera! El azúcar o las comidas que contienen mucho azúcar pueden dañar para siempre la superficie de vitrocerámica (Fig.5), por ello, es necesario eliminar inmediatamente con la raedera los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aún cuando todavía está caliente (Fig.4).

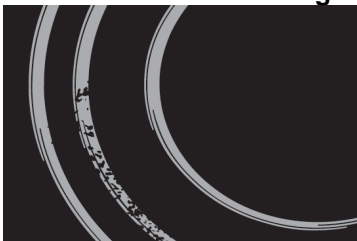


Fig.5

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye sobre el funcionamiento o sobre la estabilidad de la superficie. Esta última es una consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de los residuos de comida en el fondo de la olla, que son muy difíciles de eliminar.

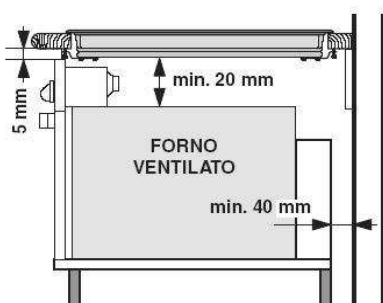
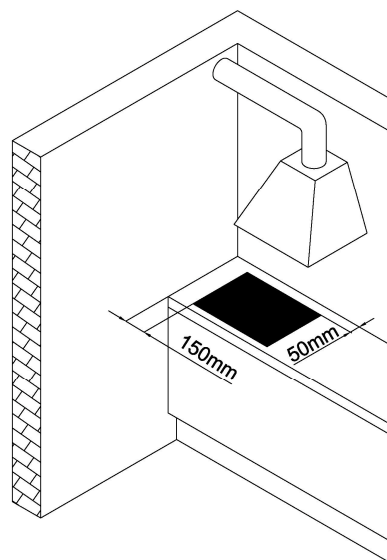
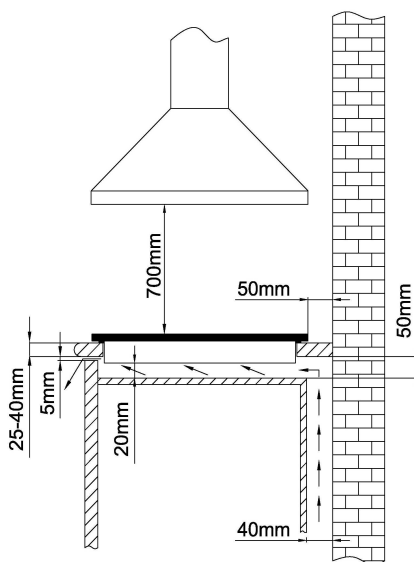
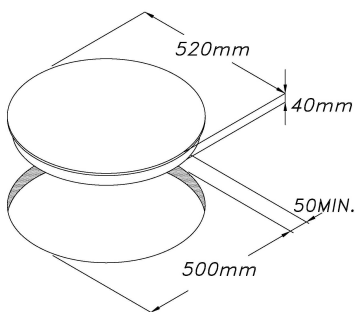
Advertencia: Todos los errores mencionados arriba son de tipo estético y no influyen directamente sobre el funcionamiento del aparato. Los mismos no pueden ser eliminados utilizando la garantía.

EMPOTRADO DE ENCIMERA

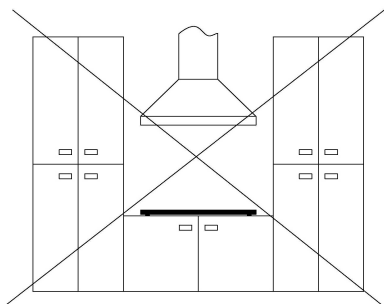
Advertencias importantes

- El empotrado y la conexión del aparato a la red de electricidad, deben ser realizados sólo por personal especializado.
- El revestimiento de las paredes del mueble de empotrado debe contener colas resistentes a 100°C (si no resiste a temperaturas tan altas, podría cambiar la forma y el color).
- El aparato se puede empotrar en la superficie de trabajo, donde el ancho del mueble supera los 600 mm.
- Después del montaje, el aparato empotrable debe permitir un libre acceso a los dos elementos fijados, desde la parte inferior.
- Todos los muebles colgantes de la cocina se deben colocar a una altura que no interfiera en los procesos de trabajo.
- Cuando se realiza el montaje de la campana, se deben respetar las indicaciones sobre la distancia que la separan de la encimera. La distancia mínima es de 700mm.
- Sobre la superficie de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza siempre que se respete la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel con la encimera y la pared posterior está indicada en el dibujo.

Medidas del corte de la encimera de vitrocerámica empotrable



- La encimera se puede empotrar sólo en una superficie de trabajo de un espesor entre 25 y 40 mm.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener el cajón. Debe poseer una barra horizontal a una distancia de 20 mm. de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la encimera debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble debe estar el corte de una altura mínima de 50 mm., en todo el ancho del mueble.
- El empotramiento del horno debajo del panel de cocción es posible con los hornos con ventilador enfriador.

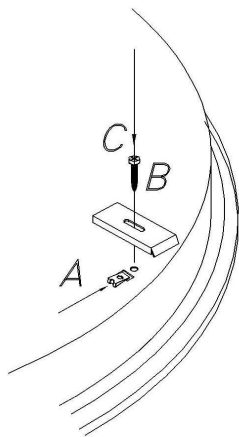


Antes de instalar el horno se debe eliminar, en el área de la abertura, la pared posterior del mueble.

Además debe estar la abertura mínima de 5 mm. en la parte delantera.

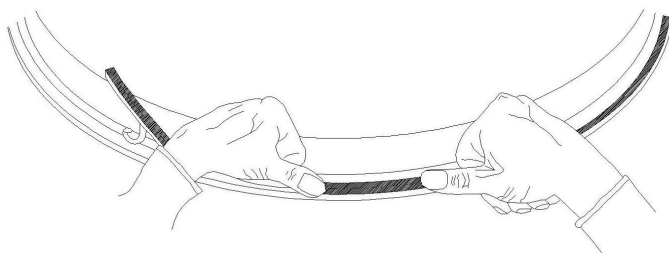
Procedimiento de empotrado

- La superficie de trabajo debe estar completamente derecha.
- Proteja las superficies cortadas.
- Atornille los elementos de soporte suministrados, con los tornillos correspondientes, a la pared delantera y trasera de la encimera (los orificios y los cortes ya han sido realizados).
- Conecte la encimera a la red de alimentación eléctrica (consulte las instrucciones para la conexión).
- Coloque la encimera sobre el hueco precedentemente cortado.
- Empuje con fuerza en contra de la superficie de trabajo.



Aplicación del sellador

La figura indica cómo se debe aplicar el sellador en todo el perímetro.



CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica puede ser realizada sólo por personal especializado. La protección de la conexión eléctrica debe respetar las normas vigentes.
- Cuando se abre la tapa de los conductores, los conectores de unión están al alcance.
- Antes de la conexión se debe verificar que la tensión que figura en la placa coincida con la tensión de la red eléctrica.
- La placa de la encimera de vitrocerámica se encuentra en la parte inferior del aparato.
- El aparato funciona si está conectado a la corriente alterna 220-240V ~ (o como alternativa 380-415 V 2N~).
- En la conexión directa a la red, se interpone entre el aparato y dicha red, un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3mm, dimensionado para esa carga y que cumple con las normas vigentes.
- Se debe elegir la conexión según la posibilidad de instalación de la corriente eléctrica y de los interruptores.
- Para la seguridad contra incendio, los aparatos de este tipo pueden ser empotrados entre un mueble más alto que él, por una parte y por la otra contra un mueble de la misma altura que el aparato.
- Las piezas para la conexión eléctrica y las piezas aisladas, deben estar protegidas de la posibilidad de ser tocadas.
- Para eventuales modelos que no posean enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado capaz de soportar la carga indicada en la placa. El conductor de tierra está identificado por los colores amarillo/verde. El enchufe debe estar siempre accesible.

Adaptación de base de los sensores al ambiente

(sólo para "7316-000")

Después de la conexión a la red eléctrica, se realiza automáticamente la adaptación de base que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los visualizadores se encenderán durante algunos segundos. Durante la adaptación de los sensores no deben haber objetos apoyados sobre la encimera. Si los hubiera, la adaptación se interrumpe hasta que se retiren los objetos. Durante este tiempo no se podrá utilizar la encimera.

¡ATENCIÓN!

Antes de cada intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. El aparato debe estar conectado, según la tensión de la red, siguiendo el esquema. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al borne de puesta a tierra .

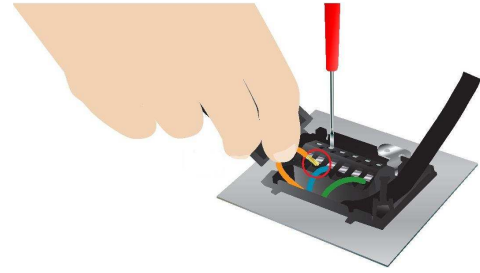
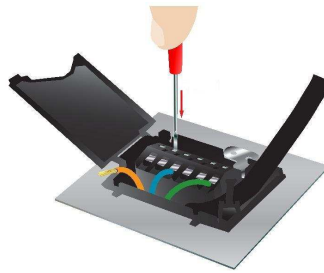
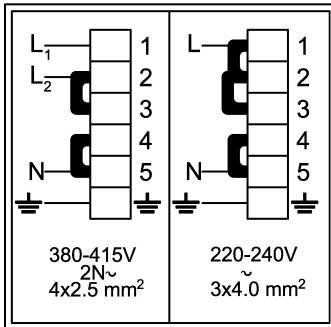
El cable de conexión debe pasar a través de la abrazadera que lo protege de movimientos accidentales.

Después de la conexión, encienda todas las zonas de cocción durante 3 minutos, como mínimo, para verificar su correcto funcionamiento.

Esquema de conexión

Para la conexión se pueden utilizar

- cables recubiertos de goma tipo H05 RR-F con hilos de color amarillo/verde,
- cables de conexión de PVC tipo H05W-F con hilos de color amarillo/verde u otros cables similares.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS □ "7316-000"

Código	7316-000
Ancho	Ø520 mm
Hueco para empotrado en la superficie	Ø500 mm
Conexión eléctrica	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensión nominal	220-240 V~, 50/60 Hz
Zonas de cocción (Ø mm, W)	
- adelante a la izquierda	140, 1.200
- detrás en el centro	180/120, 1.700/700
- adelante a la derecha	140, 1.200
Potencia total (W)	4.100

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS □ "7352-010"

Código	7352-010
Ancho	Ø520 mm
Hueco para empotrado en la superficie	Ø500 mm
Conexión eléctrica	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensión nominal	220-240 V~, 50/60 Hz
Zonas de cocción (Ø mm, W)	
- adelante a la izquierda	140, 1.200
- detrás en el centro	180, 1.800
- adelante a la derecha	140, 1.200
Potencia total (W)	4.200

ASISTENCIA TÉCNICA

Si la encimera no funcionara, le aconsejamos verificar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma de corriente.

Si no se detectara la causa del mal funcionamiento, apague el aparato, no lo adultere y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

El aparato posee un certificado de garantía que le permite utilizar el Servicio de Asistencia Técnica.

El certificado de garantía deberá ser conservado por el cliente, debidamente completado para ser mostrado al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado, cuando fuera necesario, junto con un documento fiscalmente válido otorgado por el vendedor en el momento de la compra (boletín de entrega, factura, ticket, otros) en el que figure el nombre del vendedor, la fecha de entrega y las características que identifican al producto.

Estimado cliente

La encimera de vitrocerámica empotrable está destinada a un uso doméstico. Para el embalaje de nuestros productos usamos materiales que protegen el medio ambiente y que pueden reciclarse o destruirse.

Es por este motivo que hemos señalado adecuadamente los materiales del embalaje. Cuando el aparato no se utilice más y constituya un estorbo, cuide que no altere o dañe el medio ambiente. Llévelo a los centros de recogida especializados.

Instrucciones para el uso

Las instrucciones para el uso están destinadas al consumidor. Describen el aparato y su uso. Contienen la descripción de varios tipos/modelos de aparatos, y por ello, podrá encontrar descripciones de funciones que su aparato no realiza.

Instrucciones para la conexión

La conexión se debe realizar según el capítulo "Conexión a la red eléctrica" y respetando las normas vigentes. El trabajo debe ser realizado sólo por personal especializado.

Placa

La placa con las características básicas está colocada en la parte inferior del aparato.

Protección contra incendios

El aparato puede estar empotrado, de un lado, cerca de un mueble más alto que él, y del otro, cerca de un mueble de una altura igual que la del aparato.

El fabricante se compromete a realizar continuas mejoras. Por ello, el texto y las ilustraciones de este manual pueden ser modificadas sin previo aviso.

Advertencias importantes	2
Encimera de vitrocerámica □ "7316-000"	5
Encimera de vitrocerámica □ "7352-010"	8
Limpieza y mantenimiento de la encimera	9
Empotrado de la encimera	10
Conexión a la red eléctrica	11
Características técnicas	13

ADVERTENCIAS **IMPORTANTES**

El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red, deben ser realizados sólo por personal especializado.

- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. Tenga cuidado con los niños, no los deje cerca del aparato y adviértales sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa sobrecalentada puede incendiarse fácilmente. Proceda con la máxima cautela durante la preparación de los alimentos que necesitan el uso de grasa o de aceite (por ej. patatas fritas).
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin las ollas.
- No utilice el aparato para calefaccionar el ambiente.
- La encimera de vitrocerámica no se debe utilizar como superficie de trabajo. Los objetos con punta pueden rayar la superficie.
- No apoye sobre la encimera de vitrocerámica objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o cubiertos que se puedan sobrecalentar.
- Está prohibida la preparación de comidas en recipientes de plástico o de aluminio. Sobre la encimera de vitrocerámica caliente no se deben colocar objetos de plástico ni de aluminio.
- Cuide que el cable eléctrico de cualquier otro aparato no quede en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No conserve debajo del aparato objetos sensibles a choques térmicos (por ej. detergentes, aerosoles, etc.)
- No utilice la encimera de vitrocerámica rota o con grietas. Si nota algún defecto, interrumpa inmediatamente la alimentación eléctrica.
- Si existen alteraciones, desconecte el cable de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o de alta presión.
- El aparato se fabrica siguiendo los estándares de seguridad vigentes; no obstante, no aconsejamos que sea utilizado por personas con capacidades físicas, motoras o mentales disminuidas, o por personas sin experiencia o sin conocimientos sobre el mismo. El mismo consejo es válido para el uso del aparato por parte de menores.



Este aparato está marcado según la norma europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

El símbolo en el producto o en el envase, indica que el producto no debe ser considerado como un residuo doméstico común, sino que debe ser llevado a un lugar de recogida apropiado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de modo apropiado se contribuye a evitar potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud que podrían producirse si se realizara una eliminación inadecuada del mismo. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, llame a la oficina municipal, al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que fue adquirido el producto.

Antes del primer uso

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar con una esponja húmeda y con detergente para platos.

No use detergentes agresivos que puedan rayar la superficie, esponjas para ollas ni eliminadores de manchas o de herrumbre.

Advertencias importantes

- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin las ollas. ¡No utilice el aparato para calefaccionar el ambiente!
- Cuide que las zonas de cocción y las ollas estén siempre limpias y secas, de este modo, la transmisión de calor es óptima y la superficie de vitrocerámica no se daña.
- La grasa sobrecalentada puede incendiarse fácilmente. Proceda con la máxima cautela durante la preparación de los alimentos que necesitan el uso de grasa o de aceite (por ej. patatas fritas).
- No apoye sobre las zonas de cocción las ollas mojadas o las tapas con vapor de agua. La humedad daña las zonas de cocción.
- No enfríe las ollas calientes sobre las zonas de cocción frías (no usadas) porque debajo de la olla se produce condensación que acelera la corrosión.

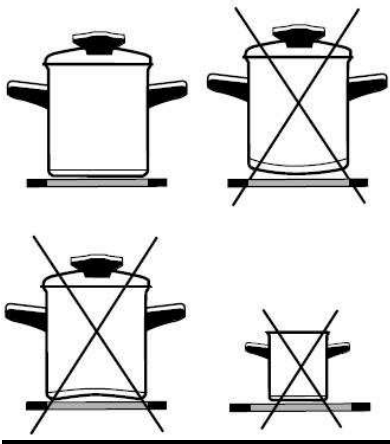
Advertencias importantes referidas a la superficie de vitrocerámica

- La encimera de vitrocerámica alcanza muy rápidamente la temperatura seleccionada, en cambio, la superficie que la rodea permanece fría.
- La encimera es resistente a los cambios de temperatura.
- La encimera es resistente a los golpes. Aún si coloca la olla sobre la encimera con más fuerza, no la dañará.
- No use la superficie de vitrocerámica como superficie de trabajo. Los objetos con punta pueden rayarla.
- No está permitida la preparación de alimentos en recipientes de aluminio o de plástico sobre las zonas de cocción calientes. Sobre la superficie de vitrocerámica no se debe apoyar ningún objeto de plástico ni de aluminio (papel de aluminio).
- No utilice la encimera de vitrocerámica rota o con grietas.

Si se cae un objeto en punta sobre la encimera de vitrocerámica puede romperla. Las consecuencias se pueden observar inmediatamente o después de un tiempo. Si se produce una grieta visible, desconecte inmediatamente la alimentación eléctrica.

- Si sobre la encimera caliente se derrama azúcar o comidas azucaradas, debe limpiarla inmediatamente.

Ollas



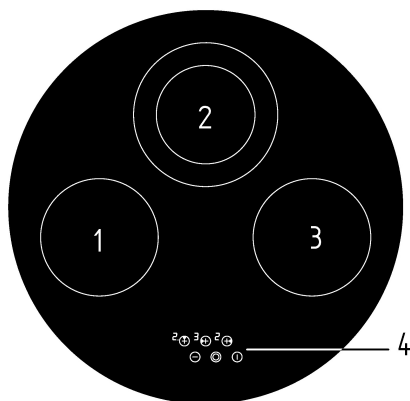
Consejos para el uso de las ollas

Utilice ollas de calidad con un fondo sin deformar y estable.

- La transmisión del calor es mayor cuando el diámetro del fondo de la olla coincide con el diámetro de la zona de cocción y cuando la olla está ubicada en el centro de la zona de cocción.
- Para la cocción en ollas de vidrio termorresistentes o de porcelana se deben seguir los consejos del fabricante de las ollas.
- Si usa una olla a presión debe controlarla hasta que alcance la presión justa. Al comienzo, la zona de cocción funciona a la máxima potencia y después, según las indicaciones del fabricante de la olla, disminuya la potencia de la cocción con el sensor adecuado.
- Cuide que tanto las ollas a presión como todas las otras ollas contengan la suficiente cantidad de líquido durante la cocción. El uso de una olla vacía sobre la zona de cocción provoca sobrecalentamiento y daño de la olla y de la zona de cocción.
- Las ollas de vidrio resistente a la temperatura con el fondo plano se pueden utilizar sobre la encimera de vitrocerámica si el diámetro de la olla coincide con el de la zona de cocción. Las ollas con el diámetro más grande pueden agrietarse debido a la tensión térmica.
- Cuando se utilicen ollas especiales se deben seguir los consejos del fabricante de las mismas.
- Cuando cocine sobre la encimera en las ollas claras (metal claro) o con el fondo grueso, el tiempo de ebullición aumenta algunos minutos (hasta 10 minutos). Si desea hacer hervir una gran cantidad de agua, le aconsejamos usar ollas con un fondo oscuro y sin deformaciones.

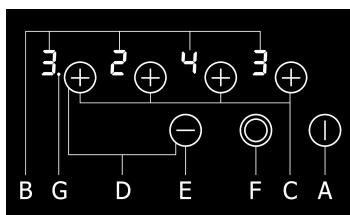
Ahorro energético

- No utilice ollas de arcilla porque pueden rayar la superficie de vitrocerámica.
- El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña, la energía se dispersa y la encimera se puede dañar.
- Use la tapa si el tipo de preparación de la comida lo permite.
- Las ollas deben tener el tamaño adecuado según la cantidad de alimentos que se van a cocinar. Si prepara pequeñas cantidades de alimentos en ollas grandes estará derrochando energía.
- Las comidas que necesitan una larga cocción pueden ser preparadas en una olla a presión.
- Las verduras, en general, se pueden cocinar con poca agua. De este modo, el alimento se cocina bien, pero siempre se debe tapar bien la olla. Después de la ebullición, disminuya la potencia de la cocción hasta un nivel que asegure una ebullición lenta.



- 1.Zona de cocción Hi-Light delantera izquierda
- 2.Zona de cocción Hi-Light trasera central
- 3.Zona de cocción Hi-Light delantera derecha
4. Unidad de control de la encimera

Elementos de control de la encimera



- A.Sensor para encendido/apagado de la encimera
- B.Indicadores de nivel de cocción o calor residual
- C.Sensor para encendido/elección de la zona de cocción (+)
- D.Sensor para encendido/apagado bloqueo de funcionamiento/ Protección para niños
- E.Sensor (-)
- F.Sensor doble circuito
- G. Indicador para mostrar el círculo de calentamiento adicional

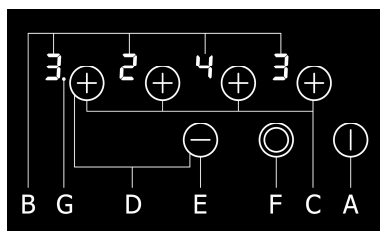
Control de la encimera

- En el momento del encendido de la encimera de vitrocerámica se encienden todos los indicadores (por un instante). La encimera está lista para su uso.
- La encimera posee sensores electrónicos que se encienden cuando se tocan las superficies indicadas durante 1 segundo como mínimo.
- Cada encendido de los sensores se confirma con una señal sonora.
- No coloque los objetos sobre la superficie de los sensores (Comunicación de errores).
Controle que la superficie de los sensores esté siempre limpia.

Encendido de la encimera

- Toque el sensor para encendido/apagado (A) durante 1 segundo como mínimo. La encimera se activa y en todos los indicadores de potencia (B) está encendido »0«.
- La próxima operación debe ser realizada dentro de los 20 segundos, de lo contrario, la encimera se puede apagar de nuevo.

Encendido de las zonas de cocción



- Si ha encendido el panel de cocción con el sensor para encendido/apagado (A), en los siguientes 20 segundos, podrá elegir la zona de cocción deseada.
- Presionando el sensor (C) de la zona de cocción deseada, en el visualizador correspondiente se ilumina el nivel de potencia de la cocción »0«.
 - Presionando los sensores »+« (C) o »-« (E) se selecciona el nivel de cocción, de 1 a 9.

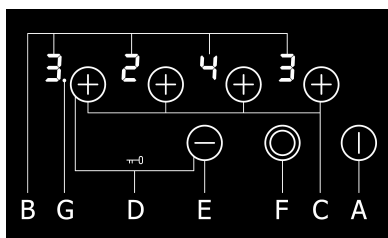
Manteniendo presionado el sensor »+« (C) o »-« (E) los niveles de cocción disminuyen o aumentan automáticamente. Esto también se puede hacer tocando individualmente los sensores correspondientes y cambiando la potencia de la cocción, en cada caso y para cada nivel.

La selección sólo es posible para la zona de cocción previamente elegida. En el visualizador se ilumina el símbolo »0«, o „H“ dependiendo de la zona de cocción precedentemente calentada (ver el capítulo calor residual).

Apagado de las zonas de cocción

Apagado del panel de cocción

Bloqueo/Protección niños



Si apaga la zona de cocción antes de que finalice la misma, podrá aprovechar el calor residual y ahorrará energía eléctrica.

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Presionando el sensor para el encendido/apagado »-« (E), lleve el nivel de cocción a »0« y después de 10 segundos la zona de cocción se apagará.

Apagado rápido

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- La zona de cocción se apaga si toca simultáneamente los sensores (+) y (-) (C y E).

La encimera se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor para encendido/apagado (A).

Activando el bloqueo, impedirá el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo funciona también como una protección para niños.

Activación del bloqueo

- Apague todas las zonas de cocción (Valor □"0")
- Presionando el sensor (A) encienda el panel de cocción (si estuviera apagado). Todos los visualizadores mostrarán el símbolo »0« iluminado.
- Presione simultáneamente los sensores (D, +/-). Después de la señal sonora, presione de nuevo el sensor »+«. Todos los visualizadores mostrarán el símbolo »L«, que desaparecerá después de 20 segundos. El bloqueo/la protección para niños está activada.

Desactivación del bloqueo

- El bloqueo se desactiva presionando el sensor (A). Todos los visualizadores mostrarán el símbolo L.
- Presione simultáneamente los sensores (D, +/-). Después de la señal sonora, presione de nuevo el sensor »-«. El bloqueo/la protección para niños está desactivada.

Indicador de calor residual

La encimera de vitrocerámica está dotada de un indicador de calor residual "H". Después que se apaga la zona, el visualizador muestra el símbolo "H" iluminado y mientras haya calor residual, se lo puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando el símbolo "H" desaparece, la zona de cocción todavía está caliente. ¡Atención, peligro de quemaduras!

Activación/desactivación del doble circuito

- Después de la activación de una zona de cocción (C) (el nivel debe ser distinto de cero), el doble circuito se activa siempre inmediatamente.
- Accionando el botón del doble circuito (F) de una zona de cocción activada (el nivel de cocción debe ser distinto de cero) es posible activar el circuito externo correspondiente a dicha zona de cocción. Un circuito externo activado se indica con el punto decimal (G) perteneciente a la zona de cocción en cuestión.
- La activación del botón de doble circuito (F) significa la reactivación del circuito externo. Esto se puede realizar en cualquier momento.

Duración de funcionamiento limitado

Con la finalidad de obtener una mayor protección durante el funcionamiento, la encimera posee un limitador de tiempo de funcionamiento (para cada zona de cocción). La duración del funcionamiento se determina en base a la última selección del nivel de cocción.

Si el nivel de cocción no se cambia por mucho tiempo, la zona de cocción, que depende de la elección del nivel de cocción (ver la tabla), pasado un cierto tiempo se apagará automáticamente.

Nivel de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Función de seguridad y señalación de errores

El panel de cocción posee sensores que lo protegen del sobrecalentamiento. Si sucediera, se apagan las zonas de cocción más cercanas al panel de control.

CÓDIGO ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	ACCIÓN
ER03 + SONIDO CONTINUO	Activación continua de los sensores (BOTONES) durante más de 10 segundos causada por la presencia de objetos o líquidos sobre el vidrio en la zona de los mandos por teclas.	Seque el agua o elimine los objetos de la superficie de los sensores. Si el problema persiste, LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER20	Anomalía de la memoria del microcontrolador	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER21	Este mensaje aparece al finalizar el ciclo de control que se realiza por sobrecalentamiento de los mandos táctiles	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
U400	Tensión en el circuito secundario demasiado alta (tensión en el circuito primario > 300V). El tablero de mando táctiles se apaga después de 1 segundo y emite una señal sonora continua. Esto puede ser debido a: 1)suministro de tensión elevada 2)Error de conexión de la encimera a la red de alimentación	1)LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR 2)Llame a un electricista para controlar la red eléctrica doméstica
ER22	Anomalía en la placa de mando referida a los sensores de selección o tensión de alimentación al tablero de control táctil fuera del rango permitido.	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER36	Corto circuito en el sensor de temperatura del tablero de control táctil	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR
ER40	Tensión secundaria del tablero de control táctil demasiado baja y temperatura PTC del circuito primario demasiado alta	LLAME AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO - ESPECIFICANDO EL CÓDIGO DE ERROR

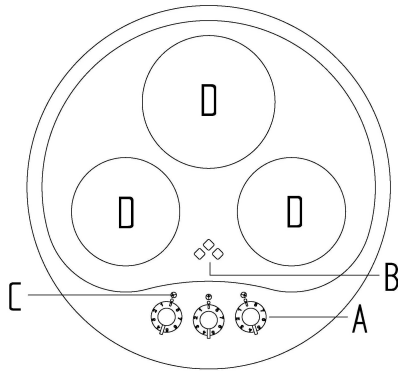
ENCIMERA DE VITROCERÁMICA □ "7352-010"

Mandos

Las zonas de cocción son accionadas por mandos conectados a un regulador de energía que se debe girar en sentido horario. Los números del 1 al 8 indican las posibles selecciones para la cocción. 1 es el valor mínimo y 8 el máximo. El 0 indica posición "off".

La zona accionada por cada mando se puede individualizar en el esquema de identificación de la zona de cocción adyacente.

- A Mando
- B Indicador de calor residual
- C Identificación de la zona de cocción
- D Zona de cocción



Indicador de calor residual

Cada elemento calentador está asociado a un indicador de calor residual que se enciende automáticamente una vez que la zona de cocción correspondiente ha alcanzado o superado una temperatura de 50°C. Después que se apaga una zona de cocción, la luz correspondiente permanecerá encendida durante el tiempo necesario para que la zona se enfríe y alcance una temperatura inferior a 50°C.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

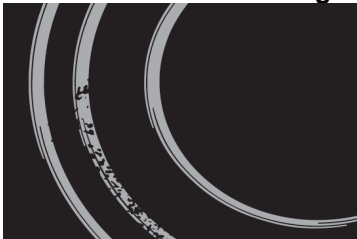


Fig.5

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso porque cada pequeña mancha remanente se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario use detergentes especiales que forman una especie de película protectora contra la suciedad.

Antes de utilizar la superficie de vitrocerámica, debe quitar siempre el polvo de la superficie y la posible suciedad del fondo de las ollas que podrían rayar las zonas de cocción (Fig.1).

Atención: no utilice esponjas de acero o detergentes abrasivos que puedan rayar la superficie. También se puede dañar usando aerosoles agresivos o detergentes no adecuados (Fig. 1 y Fig.2).

Las señalizaciones se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo sucio (Fig.2). La suciedad más pequeña se puede eliminar con una esponja húmeda y luego secar bien la olla (Fig.3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, la cual no se puede pasar sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni aerosoles agresivos para eliminar el sarro (Fig.3).

La suciedad más difícil de eliminar, se debe tratar con detergentes específicos para la limpieza de las superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente.

Quite completamente el detergente de la superficie porque cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más difícil de eliminar se debe quitar con la raedera. Cuide que la manija de plástico de la raedera, no permanezca en contacto con la encimera caliente (Fig.4).

¡Tenga cuidado de no lastimarse cuando utilice la raedera! El azúcar o las comidas que contienen mucho azúcar pueden dañar para siempre la superficie de vitrocerámica (Fig.5), por ello, es necesario eliminar inmediatamente con la raedera los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aún cuando todavía está caliente (Fig.4).

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye sobre el funcionamiento o sobre la estabilidad de la superficie. Esta última es una consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de los residuos de comida en el fondo de la olla, que son muy difíciles de eliminar.

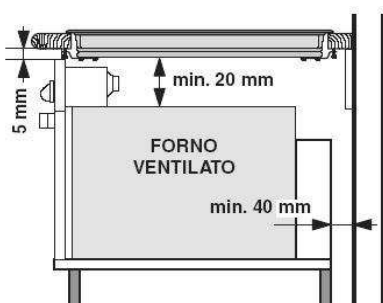
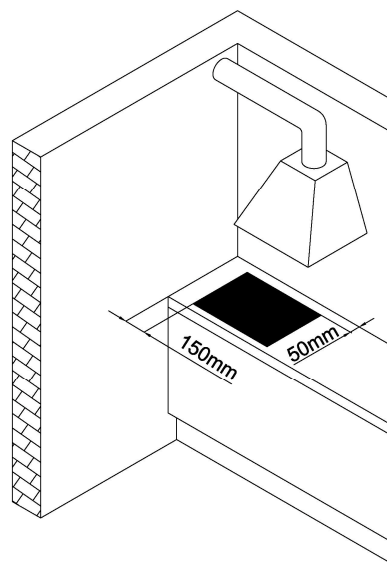
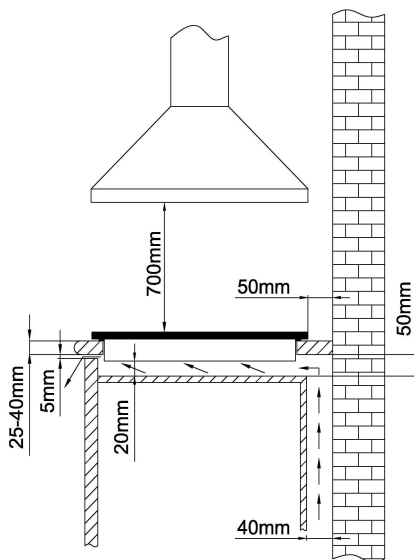
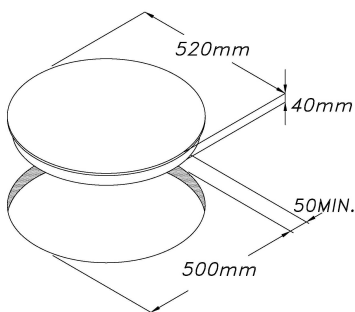
Advertencia: Todos los errores mencionados arriba son de tipo estético y no influyen directamente sobre el funcionamiento del aparato. Los mismos no pueden ser eliminados utilizando la garantía.

EMPOTRADO DE ENCIMERA

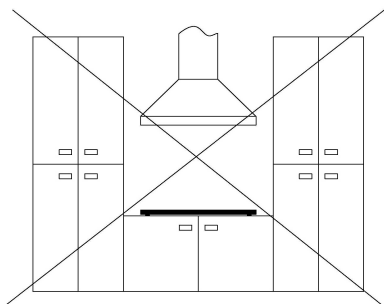
Advertencias importantes

- El empotrado y la conexión del aparato a la red de electricidad, deben ser realizados sólo por personal especializado.
- El revestimiento de las paredes del mueble de empotrado debe contener colas resistentes a 100°C (si no resiste a temperaturas tan altas, podría cambiar la forma y el color).
- El aparato se puede empotrar en la superficie de trabajo, donde el ancho del mueble supera los 600 mm.
- Después del montaje, el aparato empotrable debe permitir un libre acceso a los dos elementos fijados, desde la parte inferior.
- Todos los muebles colgantes de la cocina se deben colocar a una altura que no interfiera en los procesos de trabajo.
- Cuando se realiza el montaje de la campana, se deben respetar las indicaciones sobre la distancia que la separan de la encimera. La distancia mínima es de 700mm.
- Sobre la superficie de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza siempre que se respete la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel con la encimera y la pared posterior está indicada en el dibujo.

Medidas del corte de la encimera de vitrocerámica empotrable



- La encimera se puede empotrar sólo en una superficie de trabajo de un espesor entre 25 y 40 mm.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener el cajón. Debe poseer una barra horizontal a una distancia de 20 mm. de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la encimera debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble debe estar el corte de una altura mínima de 50 mm., en todo el ancho del mueble.
- El empotramiento del horno debajo del panel de cocción es posible con los hornos con ventilador enfriador.

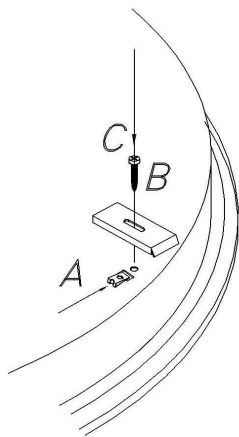


Antes de instalar el horno se debe eliminar, en el área de la abertura, la pared posterior del mueble.

Además debe estar la abertura mínima de 5 mm. en la parte delantera.

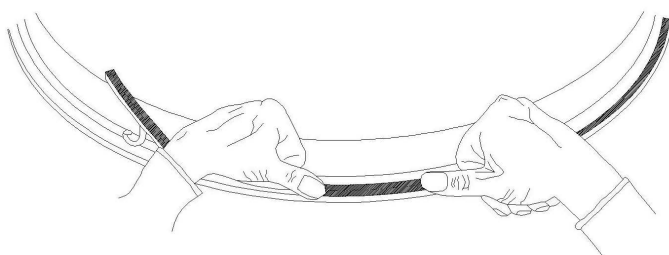
Procedimiento de empotrado

- La superficie de trabajo debe estar completamente derecha.
- Proteja las superficies cortadas.
- Atornille los elementos de soporte suministrados, con los tornillos correspondientes, a la pared delantera y trasera de la encimera (los orificios y los cortes ya han sido realizados).
- Conecte la encimera a la red de alimentación eléctrica (consulte las instrucciones para la conexión).
- Coloque la encimera sobre el hueco precedentemente cortado.
- Empuje con fuerza en contra de la superficie de trabajo.



Aplicación del sellador

La figura indica cómo se debe aplicar el sellador en todo el perímetro.



CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica puede ser realizada sólo por personal especializado. La protección de la conexión eléctrica debe respetar las normas vigentes.
- Cuando se abre la tapa de los conductores, los conectores de unión están al alcance.
- Antes de la conexión se debe verificar que la tensión que figura en la placa coincida con la tensión de la red eléctrica.
- La placa de la encimera de vitrocerámica se encuentra en la parte inferior del aparato.
- El aparato funciona si está conectado a la corriente alterna 220-240V ~ (o como alternativa 380-415 V 2N~).
- En la conexión directa a la red, se interpone entre el aparato y dicha red, un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3mm, dimensionado para esa carga y que cumple con las normas vigentes.
- Se debe elegir la conexión según la posibilidad de instalación de la corriente eléctrica y de los interruptores.
- Para la seguridad contra incendio, los aparatos de este tipo pueden ser empotrados entre un mueble más alto que él, por una parte y por la otra contra un mueble de la misma altura que el aparato.
- Las piezas para la conexión eléctrica y las piezas aisladas, deben estar protegidas de la posibilidad de ser tocadas.
- Para eventuales modelos que no posean enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado capaz de soportar la carga indicada en la placa. El conductor de tierra está identificado por los colores amarillo/verde. El enchufe debe estar siempre accesible.

Adaptación de base de los sensores al ambiente

(sólo para "7316-000")

Después de la conexión a la red eléctrica, se realiza automáticamente la adaptación de base que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los visualizadores se encenderán durante algunos segundos. Durante la adaptación de los sensores no deben haber objetos apoyados sobre la encimera. Si los hubiera, la adaptación se interrumpe hasta que se retiren los objetos. Durante este tiempo no se podrá utilizar la encimera.

¡ATENCIÓN!

Antes de cada intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. El aparato debe estar conectado, según la tensión de la red, siguiendo el esquema. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al borne de puesta a tierra .

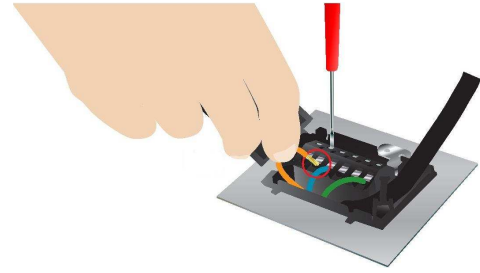
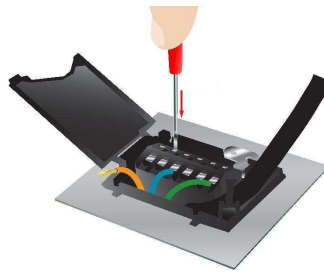
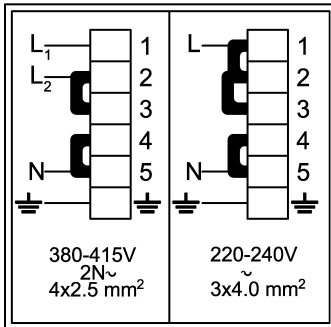
El cable de conexión debe pasar a través de la abrazadera que lo protege de movimientos accidentales.

Después de la conexión, encienda todas las zonas de cocción durante 3 minutos, como mínimo, para verificar su correcto funcionamiento.

Esquema de conexión

Para la conexión se pueden utilizar

- cables recubiertos de goma tipo H05 RR-F con hilos de color amarillo/verde,
- cables de conexión de PVC tipo H05W-F con hilos de color amarillo/verde u otros cables similares.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS □ "7316-000"

Código	7316-000
Ancho	Ø520 mm
Hueco para empotrado en la superficie	Ø500 mm
Conexión eléctrica	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensión nominal	220-240 V~, 50/60 Hz
Zonas de cocción (Ø mm, W)	
- adelante a la izquierda	140, 1.200
- detrás en el centro	180/120, 1.700/700
- adelante a la derecha	140, 1.200
Potencia total (W)	4.100

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS □ "7352-010"

Código	7352-010
Ancho	Ø520 mm
Hueco para empotrado en la superficie	Ø500 mm
Conexión eléctrica	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensión nominal	220-240 V~, 50/60 Hz
Zonas de cocción (Ø mm, W)	
- adelante a la izquierda	140, 1.200
- detrás en el centro	180, 1.800
- adelante a la derecha	140, 1.200
Potencia total (W)	4.200

ASISTENCIA TÉCNICA

Si la encimera no funcionara, le aconsejamos verificar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma de corriente.

Si no se detectara la causa del mal funcionamiento, apague el aparato, no lo adultere y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

El aparato posee un certificado de garantía que le permite utilizar el Servicio de Asistencia Técnica.

El certificado de garantía deberá ser conservado por el cliente, debidamente completado para ser mostrado al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado, cuando fuera necesario, junto con un documento fiscalmente válido otorgado por el vendedor en el momento de la compra (boletín de entrega, factura, ticket, otros) en el que figure el nombre del vendedor, la fecha de entrega y las características que identifican al producto.

Geachte klant

De inbouw glaskeramische kookplaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Voor de verpakking van onze producten gebruiken wij milieuvriendelijke materialen die gerecycled, gestort of vernietigd kunnen worden.

Daarom zijn de verpakkingsmaterialen allemaal op adequate wijze gemarkeerd. Als u het apparaat niet langer wenst te gebruiken en u zich ervan wilt ontdoen, doe dit dan op een wijze die niet belastend is voor het milieu. Breng het naar een gespecialiseerd afvalverwerkingscentrum.

Gebruiksaanwijzingen

De gebruikshandleiding is bestemd voor de consument. Hierin staat het apparaat en het gebruik ervan beschreven. Er worden verschillende modellen beschreven, waardoor het mogelijk is dat u beschrijvingen van functies vindt die niet van toepassing zijn op het apparaat dat u bezit.

Instructies voor de aansluiting

De aansluiting van het apparaat dient te worden uitgevoerd volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk "Aansluiting aan het elektriciteitsnet" en de geldende normen. Dit mag alleen door gespecialiseerd personeel worden gedaan.

Typeplaatje

Het typeplaatje zit aan de onderkant van het apparaat.

Bescherming tegen brandgevaar

Het apparaat mag aan één zijde dichtbij een keukenelement worden geplaatst dat hoger is dan het apparaat, en aan de andere zijde bij een keukenelement dat even hoog is.

De fabrikant werkt voortdurend aan verbeteringen. Daarom kunnen de tekst en afbeeldingen in deze handleiding zonder voorafgaande waarschuwing worden gewijzigd.

Belangrijke waarschuwingen	2
Glaskeramische kookplaat "7316-000"	5
Glaskeramische kookplaat "7352-010"	8
Reiniging en onderhoud van de kookplaat	9
Inbouw kookplaat	10
Aansluiting aan het elektriciteitsnet	11
Technische eigenschappen	13

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Het apparaat mag alleen door gespecialiseerd personeel worden ingebouwd en aangesloten aan het elektriciteitsnet.

- Bepaalde delen van het apparaat worden heet tijdens de werking. Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het apparaat en wijs ze op het gevaar voor brandwonden.
- Heet vet kan makkelijk vlam vatten. Wees daarom zeer voorzichtig als u vet of olie gebruikt voor de bereiding van voedsel (bijv. patat).
- De kookzones mogen niet ingeschakeld zijn als er geen pannen op staan.
- Gebruik het apparaat niet om de omgeving te verwarmen.
- De glaskeramische kookplaat mag niet als werkblad worden gebruikt. Scherpe objecten kunnen krassen in het oppervlak veroorzaken.
- Leg geen objecten als messen, vorken, lepels of deksels op het glaskeramisch oppervlak, omdat deze heel heet kunnen worden.
- Het is niet toegestaan om voedsel in plastic of aluminium kookgerei te bereiden. Plaats nooit plastic of aluminium objecten op de warme glaskeramische kookplaat.
- Let erop dat de elektriciteitskabels van andere apparaten niet in contact komen met de warme kookzones.
- Bewaar geen objecten onder het apparaat die gevoelig zijn voor temperatuurschommelingen (bijv. schoonmaakmiddelen, sprays, etc).
- Gebruik de glaskeramische kookplaat niet als hij barsten vertoont of gebroken is. Schakel direct de elektrische voeding uit als u een defect opmerkt.
- Indien er storingen zijn, koppel dan de voedingskabel los en neem contact op met de assistentieservice.
- Het apparaat mag niet met stoom- of hogedrukapparatuur gereinigd worden.
- Het apparaat is geproduceerd volgens de geldende veiligheidsstandaarden. Desondanks raden we af dat personen met lichamelijke, motorische of geestelijke beperkingen of personen met ontoereikende ervaring of kennis het apparaat zonder toezicht gebruiken. Hetzelfde geldt voor het gebruik door minderjarige personen.



Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat het product niet beschouwd mag worden als

normaal huishoudelijk afval en dat het naar een recyclecentrum moet worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product op passende wijze te laten verwerken helpt u om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de algemene gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met de gemeente, het plaatselijke recyclecentrum of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Vóór het eerste gebruik

De glaskeramische kookplaat dient te worden gereinigd met een vochtige spons en afwasmiddel.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die krassen, pannensponsjes, vlek- of roestverwijderaars.

Belangrijke waarschuwingen

- De kookzones mogen niet ingeschakeld zijn als er geen pannen op staan. Gebruik het apparaat niet om de omgeving te verwarmen!
- Zorg ervoor dat de kookzones en de pannen altijd schoon en droog zijn. Dan zal de warmteoverdracht optimaal zijn en raakt het glaskeramisch oppervlak niet beschadigd.
- Heet vet kan makkelijk vlam vatten. Wees daarom uiterst voorzichtig als u vet of olie gebruikt voor de bereiding van voedsel (bijv. patat).
- Plaats geen natte pannen of met stoom bedekte deksels op de kookzones. Het vocht beschadigt namelijk de kookzones.
- Laat geen pannen afkoelen op koude (ongebruikte) kookzones, want onder de pan zal condens ontstaan, wat corrosie bevordert.

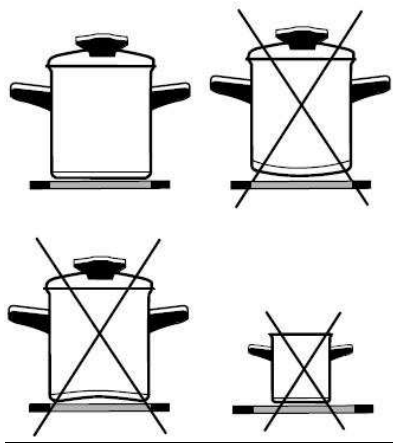
Belangrijke waarschuwingen met betrekking tot het glaskeramisch oppervlak

- De glaskeramische kookplaat bereikt zeer snel de ingestelde temperatuur, maar het oppervlak eromheen blijft koud.
- De kookplaat is bestand tegen temperatuurwisselingen.
- De kookplaat is bestand tegen stoten. Ook als de pan hard op de kookplaat wordt neergezet, raakt deze laatste niet beschadigd.
- Gebruik het glaskeramisch oppervlak niet als werkblad. De scherpe objecten kunnen het beschadigen.
- Het is niet toegestaan om op de kookzone voedsel in plastic of aluminium kookgerei te bereiden. Plaats nooit plastic of aluminium objecten (aluminiumfolie) op het glaskeramisch oppervlak.
- Gebruik de glaskeramische kookplaat niet als hij scheuren vertoont of gebroken is.

Als objecten met een scherpe punt of rand op de glaskeramische kookplaat vallen, kan dit breuken veroorzaken. De gevolgen kunnen direct of na enige tijd zichtbaar zijn. Zodra er een scheurtje zichtbaar wordt, dient u onmiddellijk de elektrische voeding uit te schakelen.

- Als er op de warme kookplaat suiker of gesuikerd voedsel terecht komt, dient u dit direct schoon te maken.

Pannen



Adviezen voor het gebruik van pannen

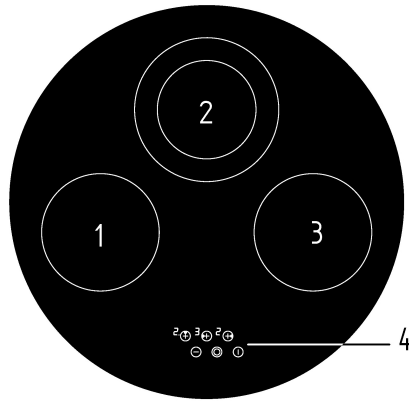
Gebruik kwaliteitspannen met een rechte en stabiele bodem.

- De warmteoverdracht is het best wanneer de diameter van de panbodem overeenkomt met die van de kookzone en wanneer de pan in het midden van de kookzone staat.
- Voor het koken met pannen van hittebestendig glas of porselein dient u zich te houden aan de aanwijzingen van de pannenproducenten.
- Als u een snelkookpan gebruikt moet u deze in de gaten houden tot de juiste druk is bereikt. In het begin werkt de kookzone op maximaal vermogen en later verlaagt u, volgens de aanwijzingen van de pannenproducent, het kookvermogen met behulp van de daarvoor bestemde sensor.
- Zorg ervoor dat snelkookpannen en alle andere pannen tijdens het koken ruim voldoende vloeistof bevatten. Een lege pan op de kookzone leidt namelijk ertoe dat de pan en de kookzone oververhit en beschadigd raken.
- Pannen van hittebestendig glas met een platte bodem kunnen op de glaskeramische kookplaat gebruikt worden als de diameter van de pan overeenkomt met die van de kookzone. In pannen met een grotere diameter kunnen door de thermische spanning scheurtjes ontstaan.
- Bij het gebruik van speciale pannen dient u de aanwijzingen van de pannenproducent op te volgen.
- Als u lichte (lichtmetalen) pannen of pannen met een dikke bodem op de kookplaat gebruikt, duurt de kooktijd een aantal minuten (tot 10 minuten) langer. Als u een grote hoeveelheid water aan de kook wilt brengen, raden wij aan pannen met een donkere en rechte bodem te gebruiken.

- Gebruik geen aardewerk pannen, aangezien deze krassen in het glaskeramisch oppervlak kunnen veroorzaken.

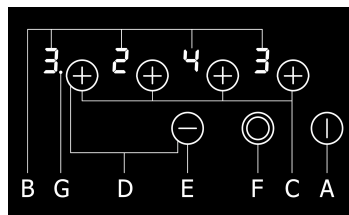
Energiebesparing

- De diameter van de panbodem moet overeenkomen met de diameter van de kookzone. Als de pan te klein is gaat de energie verloren en kan de kookplaat beschadigd raken.
- Gebruik een deksel als de bereiding van het voedsel dit toestaat.
- De pannen moeten groot genoeg zijn voor de hoeveelheid te koken voedsel. Het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel in grote pannen betekent energieverstopping.
- Voedsel dat lang gekookt moet worden, kan in een snelkookpan bereid worden.
- Diverse groenten en aardappelen kunnen met een beetje water gekookt worden. Op deze manier wordt het voedsel goed bereid, maar u dient wel de pan goed af te dekken met het deksel. Nadat het aan de kook is gebracht kunt u de kookplaat lager zetten en het zachtjes laten koken.



1. Hi-light kookzone linksvoor
2. Hi-light kookzone middenachter
3. Hi-light kookzone rechtsvoor
4. Bedieningspaneel van de kookplaat

Bedieningselementen kookplaat



- A. Sensor voor inschakeling/uitschakeling kookplaat
- B. Indicatoren kookniveau of restwarmte
- C. Sensor voor inschakeling/keuze kookzone (+)
- D. Sensor voor inschakeling/uitschakeling blokkering werking/ Kinderbeveiliging
- E. Sensor (-)
- F. Sensor dubbel circuit
- G. Signaleringslampje dat de extra verwarmingskring aangeeft

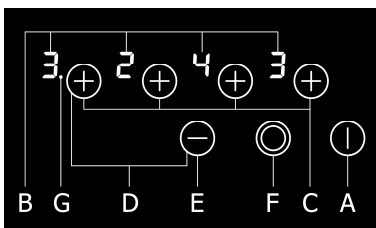
Bediening kookplaat

- Op het moment dat de glaskeramische kookplaat wordt ingeschakeld gaan alle indicatoren (een ogenblik) aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is voorzien van elektronische sensoren die aangaan als hun oppervlakken gedurende minstens 1 seconde worden aangeraakt.
- Iedere inschakeling van de sensoren wordt bevestigd door een akoestisch signaal.
- Plaats geen objecten op de oppervlakken van de sensoren (i.v.m. communicatiefouten).
Zorg ervoor dat het oppervlak van de sensoren altijd schoon is.

Inschakeling kookplaat

- Raak de sensor voor inschakeling/uitschakeling (A) gedurende minstens 1 seconde aan. De kookplaat wordt geactiveerd en bij alle vermogensindicatoren (B) brandt »0«.
- De volgende handeling moet binnen 20 seconden plaatsvinden, anders schakelt de kookplaat weer uit.

Inschakeling kookzones



Als u de kookplaat heeft ingeschakeld met de sensor voor inschakeling/uitschakeling (A), kunt u binnen 20 seconden de gewenste kookzone kiezen.

- Als u op de sensor (C) voor de gewenste kookzone drukt, licht het kookvermogen »0« op het bijbehorende display op.
- Door op de sensoren »+« (C) of »-« (E) te drukken stelt u het kookvermogen in, dat loopt van 1 tot 9.

Als u uw vinger op de sensor »+« (C) of »-« (E) houdt, neemt het kookvermogen automatisch af of toe. U kunt hetzelfde effect bereiken door de betreffende sensoren herhaaldelijk even aan te raken en zo het kookvermogen trapsgewijs te veranderen.

Er kan alleen één kookzone per keer ingesteld worden. Op het display is het symbool »0«, of „H“ verlicht, afhankelijk of de kookzone eerder verwarmd was (zie het hoofdstuk over restwarmte).

Uitschakeling kookzones

Als u de kookzone uitschakelt voor het eten bijna gekookt is, kunt u de restwarmte gebruiken en zo elektrische energie besparen.

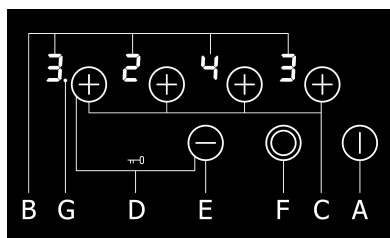
- De gekozen kookzone moet aan zijn.
- Als u op de sensor voor inschakeling/uitschakeling »-« (E) drukt, zet u het kookvermogen op »0«. Na 10 seconden schakelt de kookzone uit.

Snelle uitschakeling

- De gekozen kookzone moet aan zijn.
- De kookzone schakelt uit als u tegelijkertijd de sensoren (+) en (-) (C en E) aanraakt.

Uitschakeling kookplaat

Blokking / Kinderbeveiliging



De kookplaat kan op elk moment uitgeschakeld worden met de sensor voor inschakeling/uitschakeling (A).

Door de blokkering te activeren wordt het gebruik van de kookplaat belet. Deze blokkering werkt tevens als beveiliging voor kinderen.

Inschakeling blokkering

- Schakel alle kookzones uit (instelling "0")
- Door op de sensor (A) te drukken schakelt u de kookplaat in (als deze uit is). Alle displays laten het verlichte symbool »0« zien.
- Druk tegelijkertijd op de sensoren (D, +/-). Druk na het akoestisch signaal opnieuw op de sensor »+«. Alle displays tonen het symbool »L«, dat na 20 seconden verdwijnt.

De blokkering/kinderbeveiliging is geactiveerd.

Uitschakeling blokkering

- Om de blokkering uit te schakelen drukt u eerst op de sensor (A). Alle displays laten het symbool L zien.
- Druk tegelijkertijd op de sensoren (D, +/-). Druk na het akoestisch signaal opnieuw op de sensor »-«. De blokkering/kinderbeveiliging is uitgeschakeld.

Indicator restwarmte

De glaskeramische kookplaat is voorzien van de indicator voor restwarmte "H". Na de uitschakeling van de zone toont het display het verlichte symbool "H" en zolang er restwarmte is kunt u de zone gebruiken om voedsel te verwarmen of te ontdooien.

Ook nadat het symbool "H" verdwenen is kan de kookzone nog warm zijn. Let op, gevaar voor brandwonden!

In-/uitschakeling dubbel circuit

- Na de activering van een bepaalde kookzone (C) (het vermogen moet hoger zijn dan nul) wordt het dubbel circuit altijd direct ingeschakeld.
- Met de toets van het dubbel circuit (F) van een geactiveerde kookzone (het kookvermogen moet hoger zijn dan nul) kan het externe circuit behorend bij die kookzone geactiveerd worden. Een geactiveerd extern circuit wordt aangegeven door het decimale punt (G) behorend bij de betreffende kookzone.
- De activering van de toets van het dubbel circuit (F) zorgt ervoor dat het externe circuit weer ingeschakeld wordt. Dit is op elk moment mogelijk.

Beperkte werkingsduur

Om de veiligheid tijdens de werking te garanderen, beschikt de kookplaat (voor elke kookzone) over een tijdbegrenzer. De werkingsduur hangt af van de laatste instelling van het kookvermogen.

Als het kookvermogen gedurende lange tijd niet wordt veranderd, schakelt de kookzone na een bepaalde tijdsduur, die afhangt van de instelling van het kookvermogen (zie tabel), automatisch uit.

Kookvermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale tijdsduur (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Veiligheidsfuncties en foutmeldingen

De kookplaat is voorzien van sensoren die beschermen tegen oververhitting. In dit geval schakelen de kookzones uit die zich het dichtst bij het bedieningspaneel bevinden.

FOUTCODE	FOUTBESCHRIJVING	ADVIES
ER03 + CONTINU GELUIDSSIGNAAL	Voortdurende activering van de sensoren (TOETSEN) gedurende meer dan 10 seconden, veroorzaakt door objecten of vloeistoffen op het glas in de zone van de touch-control bedieningstoetsen	Dep het water op of verwijder de objecten van het oppervlak van de sensoren. Als het probleem aanhoudt, NEEM DAN CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST – VERMELD DE FOUTCODE
ER20	Defect in het geheugen van de microcontroller	NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST – VERMELD DE FOUTCODE
ER21	Deze code verschijnt na de controlecyclus van de eventuele oververhitting van de touch-control-ruimte	NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST – VERMELD DE FOUTCODE
U400	Spanning naar secundair circuit te hoog (spanning naar primair circuit > 300V). De touch-control schakelt na 1 seconde uit en laat een aanhoudend akoestisch signaal horen. Dit kan veroorzaakt worden door : 1)te hoge spanning 2)aansluitingsfout van de kookplaat aan het voedingsnet	NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST – VERMELD DE FOUTCODE 2)Laat het elektriciteitsnet controleren door een elektriciën
ER22	Defect in de besturingskaart betreffende de selectiesensoren of de voedingsspanning van de touch-control buiten het toegestane bereik.	NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST – VERMELD DE FOUTCODE
ER36	Kortsluiting in de temperatuursensor van de touch-control	NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST – VERMELD DE FOUTCODE
ER40	Secundaire spanning van de touch-control te laag en de PTC-temperatuur van het primair circuit te hoog	NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST – VERMELD DE FOUTCODE

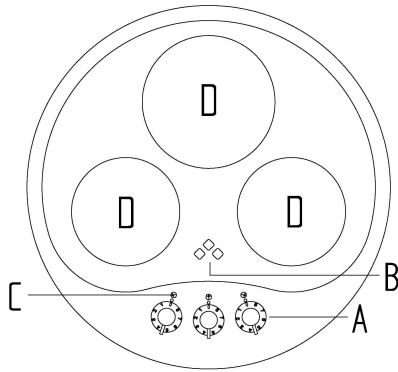
GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT "7352-010"

Bedieningsknoppen

De kookzones worden bestuurd door knoppen die verbonden zijn aan een energieregelaar en met de klok mee gedraaid moeten worden. De cijfers 1 tot 8 geven de instellingen voor het kookvermogen aan. 1 is het minimum en 8 het maximum. De 0 komt overeen met de stand "off".

Welke zone door welke knop wordt bestuurd, staat aangegeven in het schema naast de kookzone.

- A. Bedieningsknop
- B. Indicator restwarmte
- C. Schema kookzones
- D. Kookzone



Indicator restwarmte

Bij elk verwarmingselement hoort een indicator die de restwarmte aangeeft. Deze gaat automatisch aan zodra de bijbehorende kookzone een temperatuur van 50 °C bereikt of overschrijdt. Nadat een kookzone is uitgeschakeld blijft het bijbehorende lampje aan totdat de zone is afgekoeld tot een temperatuur onder de 50 °C.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT



Afb.1

Het glaskeramisch oppervlak moet na elk gebruik gereinigd worden, omdat elk achterblijvend vlekje op het warme oppervlak zal verbranden.



Afb.2

Gebruik voor het normale onderhoud speciale reinigingsmiddelen die een soort beschermend en vuilwerend laagje vormen.

Vóór elk gebruik van de glaskeramische kookplaat moet het stof van het oppervlak verwijderd worden, en ook eventueel vuil van de onderkant van de pannen, dat krassen in de kookzones kan veroorzaken (Afb. 1).

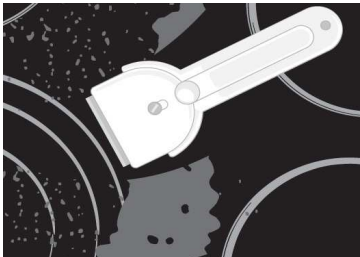
Let op: gebruik geen staalsponsjes of schuurmiddelen die krassen in het oppervlak kunnen veroorzaken. Hetzelfde geldt voor agressieve sprays en ongeschikte reinigingsmiddelen (Afb. 1 en Afb. 2).



Afb.3

De markeringen kunnen afslijten door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, staalsponsjes of vuile onderkanten van pannen (Afb. 2). Het kleinste vuil kan worden verwijderd met een vochtige spons en daarna goed afdrogen (Afb. 3).

Watervlekken kunnen verwijderd worden met een azijnoplossing, maar die mag niet gebruikt worden op de omlijsting (van enkele modellen) omdat deze dan haar glans kan verliezen. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of sprays om kalk te verwijderen (Afb. 3).



Afb.4

Het meest hardnekkige vuil kan verwijderd worden met reinigingsmiddelen speciaal voor glaskeramische oppervlakken. Volg de aanwijzingen van de reinigingsmiddelenproducent op.

Let erop dat u echt alle resten van reinigingsmiddel verwijdert, want deze kunnen het glaskeramisch oppervlak beschadigen (Afb. 3).



Afb.5

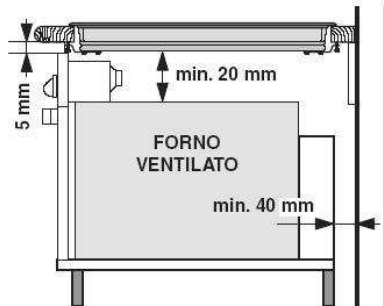
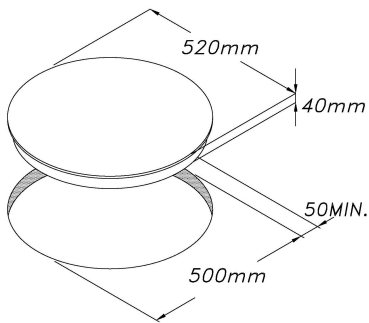
Het meest hardnekkige of verbrande vuil kan met een schrapertje verwijderd worden. Let erop dat de plastic handgreep van het schrapertje niet in contact komt met de warme kookplaat (Afb. 4).

Let erop dat u zich niet bezeert wanneer u het schrapertje gebruikt! Suiker en suikerhoudende voedingsmiddelen kunnen het glaskeramisch oppervlak blijvend beschadigen (Afb. 5). Daarom moeten de suikerresten direct met een schrapertje verwijderd worden als het glaskeramisch oppervlak nog warm is (Afb. 4).

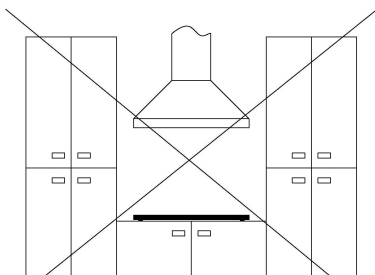
Kleurverandering van het glaskeramisch oppervlak heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak. Het kan ontstaan door koperen of aluminium pannen of door voedselresten aan de onderkant van de pan, en is moeilijk te verwijderen.

Opmerking: Alle hierboven genoemde gebreken betreffen het uiterlijk van het apparaat en hebben geen directe invloed op de werking ervan. Deze gebreken vallen niet onder de garantie.

Afmetingen opening voor inbouw glaskeramische kookplaat



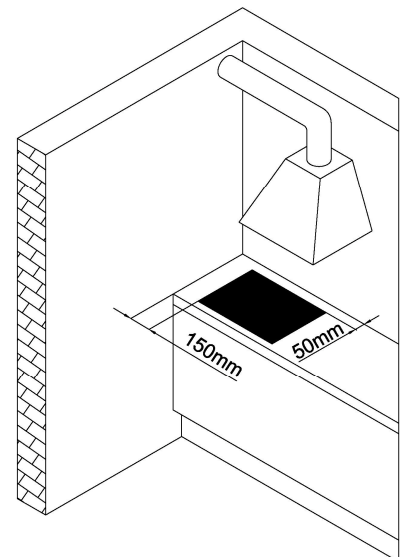
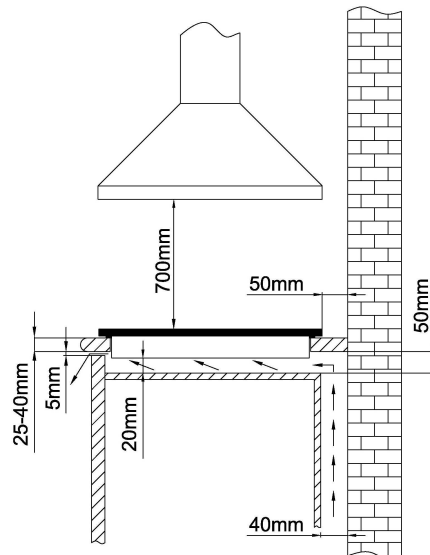
FORNO VENTILATO: HETELUCHTOVEN



DE KOOKPLAAT INBOUWEN

Belangrijke waarschuwingen

- Het inbouwen en elektrisch aansluiten van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- De bekleding van de wanden van het inbouwmeubel moeten worden behandeld met lijm die bestand is tegen 100 °C (anders kan ze van vorm en kleur veranderen).
- Het apparaat kan worden ingebouwd op het werkblad van een keukenelement dat breder dan 600mm is.
- Na de montage van het inbouwapparaat moet er vanaf de onderkant vrije toegang zijn tot de twee vaste steunelementen.
- Alle hangende keukenelementen moeten op een zodanige hoogte hangen dat ze de werkprocessen niet verstoren.
- De afstand tussen de kookplaat en de kap moet voldoen aan de vereisten bij de aanwijzingen voor de montage van de kap. De minimumafstand is 700 mm.
- Op het werkblad kunnen massief houten omlijstingen worden aangebracht, mits hierbij de minimumafstand in acht wordt genomen (zie de tekening).
- De minimumafstand tussen het paneel met de kookplaat en de achterwand staat aangegeven in de tekening.



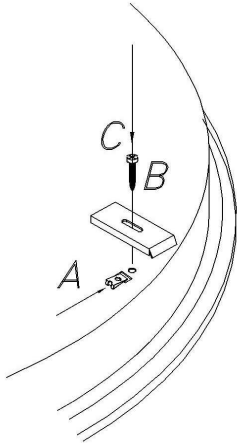
- De kookplaat kan alleen in een werkblad met een dikte tussen de 25 en 40 mm worden ingebouwd.
- Het onderste keukenelement mag geen lade hebben. Het moet voorzien zijn van een horizontale plaat die zich op 20 mm afstand van de onderkant van het werkoppervlak bevindt. De ruimte tussen de plaat en de kookplaat moet leeg blijven.
- Aan de achterkant van het keukenelement moet er over de gehele breedte ervan een opening van minimaal 50 mm zitten.
- De inbouw van de oven onder de kookplaat is mogelijk voor ovens met koelventilator.

Alvorens de oven te installeren moet op de plek van de ovenopening de achterwand van het keukenelement verwijderd worden.

Tevens moet er een minimale opening van 5 mm aan de voorkant zitten.

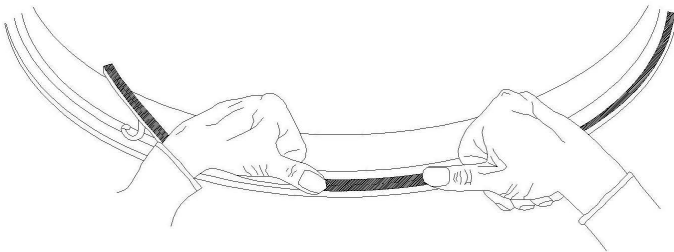
Het inbouwen

- Het werkblad moet helemaal recht zijn.
- Bescherm de randen van de opengesneden oppervlakken.
- Draai de bijgeleverde steunelementen met de bijbehorende schroeven vast aan de muur voor en achter de kookplaat (de gaten en inkepingen zijn al gemaakt).
- Sluit de kookplaat aan het voedingsnet aan (bekijk de instructies voor de aansluiting).
- Plaats de kookplaat op de eerder gemaakte opening.
- Druk krachtig tegen het werkblad.



De afdichtstrip aanbrengen

De afbeelding geeft aan hoe de afdichtstrip over de hele omtrek moet worden aangebracht.



AANSLUITING AAN HET ELEKTRICITEITSNET

- Alleen gekwalificeerd personeel mag de elektrische aansluiting uitvoeren. De bescherming van de elektrische aansluiting moet conform de geldende normen zijn.
- De verbindingsstekkers zijn binnen bereik wanneer u het deksel van de geleiders opent.
- Vóór het aansluiten moet u controleren of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet.
- Het typeplaatje van de glaskeramische kookplaat bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat werkt als het is aangesloten op wisselstroom 220-240V ~ (of anders 380-415 V 2N~).
- Bij de directe aansluiting op het net moet tussen de apparatuur en het net een omnipolaire onderbreekschakelaar worden geplaatst van minstens 3 mm in open positie. Deze moet geschikt zijn voor de aangegeven belasting en conform de geldende normen zijn.
- De aansluiting moet worden gekozen in overeenstemming met de elektrische stroom en de begrenzingsschakelaars.
- Voor de brandveiligheid kunnen apparaten van dit type worden ingebouwd tussen een keukenelement dat hoger is dan het apparaat en aan de andere kant tegen een keukenelement dat even hoog is.
- Delen van de elektrische verbinding en geïsoleerde delen moeten worden beschermd tegen aanraking.
- Voor eventuele modellen zonder stekker moet op de kabel een genormaliseerde stekker gemonteerd worden die geschikt is voor de op het typeplaatje aangegeven belasting. De aardgeleider is herkenbaar aan de kleuren geel/groen. De stekker moet altijd bereikbaar zijn.

Basisaanpassing van de sensoren aan de omgeving (alleen bij "7316-000")

Na elke aansluiting aan het elektriciteitsnet worden de sensoren automatisch aangepast, opdat ze optimaal functioneren. Alle displays worden enkele seconden ingeschakeld. Tijdens de aanpassing van de sensoren mogen er geen objecten op de plaat staan. Anders wordt de aanpassing onderbroken tot de objecten verwijderd worden. Tijdens deze procedure mag de kookplaat niet gebruikt worden.

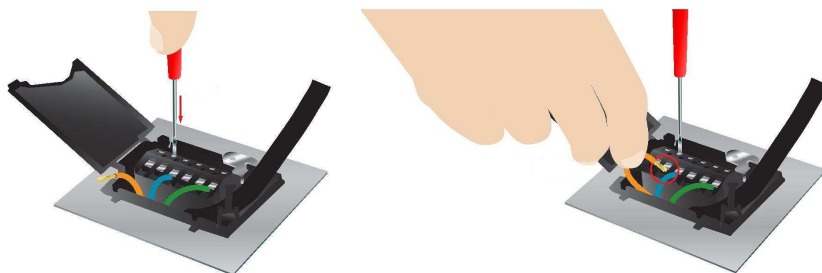
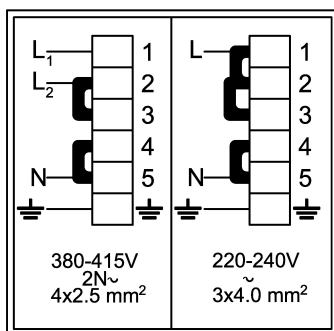
LET OP!

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens reparaties eraan uit te voeren. Het apparaat moet volgens het schema worden aangesloten, in overeenstemming met de netspanning. De beschermingsgeleider (PE) moet worden aangesloten aan de aardingsaansluiting. De verbindingkabel moet door de bevestiging lopen die hem beschermt tegen onbedoelde bewegingen. Schakel na de aansluiting alle kookzones gedurende 3 minuten in om te controleren of ze werken.

Aansluitschema

Voor de aansluiting kunt u de volgende kabels gebruiken:

- met rubber beklede kabels type H05 RR-F met geel/groene draden.
- PVC-geïsoleerde verbindingkabels type H05 VV-F met geel/groene draden of eendere geschikte kabels.



TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN “7316-000”

Code	7316-000
Breedte	Ø520 mm
Inbouwopening in het werkblad	Ø500 mm
Elektrische aansluiting	220-240 V~ of 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Nominale spanning	220-240 V~, 50/60 Hz
Kookzones (Ø mm, W)	
- linksvoor	140, 1.200
- middenachter	180/120, 1.700/700
- rechtsvoor	140, 1.200
Totaal vermogen (W)	4.100

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN “7352-010”

Code	7352-010
Breedte	Ø520 mm
Inbouwopening in het werkblad	Ø500 mm
Elektrische aansluiting	220-240 V~ of 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Nominale spanning	220-240 V~, 50/60 Hz
Kookzones (Ø mm, W)	
- linksvoor	140, 1.200
- middenachter	180, 1.800
- rechtsvoor	140, 1.200
Totaal vermogen (W)	4.200

TECHNISCHE ASSISTENTIE

Indien de kookplaat niet werkt, raden wij u aan te controleren of de stekker goed in het stopcontact zit.

Indien u er niet in slaagt de oorzaak van het defect te vinden, schakel dan het apparaat uit, probeer het niet zelf te repareren en neem contact op met de technische assistentiedienst.

Het apparaat is voorzien van een garantiecertificaat waarmee u gebruik kunt maken van de technische assistentiedienst.

Het naar behoren ingevulde garantiecertificaat moet door u bewaard worden zodat u het kunt tonen aan de bevoegde technische assistentiedienst indien dit nodig is, samen met een rechtsgeldig aankoopdocument van de verkoper (ontvangstbewijs, factuur, fiscale bon, of anders) waarop de volledige naam van de verkoper, de aankoopdatum en de essentiële identificatiegegevens van het product staan aangegeven.

<u>Уважаемый клиент,</u>	Данная встраиваемая стеклокерамическая панель предназначена для домашнего использования. Для упаковки нашей продукции мы используем только экологически чистый материал, который может перерабатываться, повторно использоваться или уничтожаться. Для этих целей мы используем специальные обозначения для идентификации упаковочного материала. Когда данное изделие станет Вам ненужным и будет загромождать Ваш дом, позаботьтесь о том, чтобы оно не загромождало окружающую среду. Предоставьте возможность специализированным центрам заняться им.
<u>Инструкция пользователя</u>	Инструкция пользователя предназначена для пользователя. В ней описывается устройство изделия и правила его эксплуатации. Здесь излагается информация по различным типам/моделям изделия, потому Вы можете встретить описание функций, которых нет в Вашей панели.
<u>Инструкция по подключению</u>	Подключение производится согласно инструкции, которая приводится в главе «Подключение к электрической сети», и действующим нормам. Подключение должно производиться только квалифицированным персоналом.
<u>Табличка</u>	Табличка с основными характеристиками находится в нижней части прибора.
<u>Противопожарная защита прибора</u>	При встройке прибора необходимо соблюдать следующее правило: с одной стороны мебель может быть выше уровня изделия, а с другой – на том же уровне, что и само изделие.

Фирма-производитель оставляет за собой право улучшения качества собственной продукции, в связи с чем, текст и иллюстрации в настоящей инструкции могут изменяться без предварительного уведомления.

Важные предупреждения	2
Стеклокерамическая варочная панель «7316-000»	5
Стеклокерамическая варочная панель «7352-010»	8
Чистка и уход за варочной панелью	9
Встройка варочной панели	10
Подключение к электрической сети	11
Технические характеристики	13

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Встройка и подключение изделия к электрической сети должны производиться только квалифицированным персоналом.

- Во время работы некоторые части панели достигают высокой температуры.

Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающего изделия и предупредите их об опасности ожогов.

- Перегретый жир может легко возгораться. Будьте особенно осторожны во время приготовления блюд, которые требуют использования свиного сала или масла (например, картофель фри).

- Включать варочные зоны только с установленными на них кастрюлями.

- Не использовать прибор для обогрева помещения.

- Не использовать стеклокерамическую панель в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут поцарапать поверхность.

- Не класть на стеклокерамическую панель такие предметы, как ножи, вилки, ложки, а также крышки, поскольку они могут достигать очень высокой температуры.

- Запрещается приготовление пищи в пластиковой или алюминиевой посуде. Избегать попадания на раскаленную стеклокерамическую варочную панель предметов из пластика или алюминия.

- Обратите внимание, чтобы электропровод какого-либо другого прибора не вступал в контакт с раскаленной варочной зоной.

- Не хранить под прибором предметы, чувствительные к резким скачкам температуры (например, моющие средства, спреи и пр.).

- При обнаружении повреждений и трещин на стеклокерамической варочной панели ее следует выключить. В случае какого-либо дефекта панели немедленно отключите изделие от сети.

- В случае выявления каких-либо нарушений работы изделия отключите кабель от электрической сети и свяжитесь с Центром сервисного обслуживания.

- Нельзя использовать для чистки панели отпариватель или аппарат для мойки струей воды под высоким давлением.

- Данное изделие изготовлено в соответствии с действующими нормами безопасности; несмотря на это, мы рекомендуем не оставлять прибор в рабочем состоянии без присмотра в случае, если им пользуются лица с ограниченными физическими возможностями (двигательными или умственными) или же лица, не имеющие опыта или навыков пользования аналогичными электробытовыми приборами. Вышесказанное относится и к пользованию изделием детьми.



Данный прибор отмечен маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/CE об утилизации электрических и электронных отходов.

Символ на изделии или упаковке указывает на то, что прибор не является обычным бытовым отходом; он должен быть сдан в соответствующий пункт приема электрических и электробытовых отходов с целью утилизации. Заботясь о соответствующей утилизации данного прибора, Вы сможете избежать возможных негативных последствий на окружающую среду и здоровье людей вследствие неправильной утилизации изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия свяжитесь с коммунальными службами, местными организациями, занимающимися утилизацией отходов, или магазином, в котором Вы его приобрели.

Перед первым использованием

Вымыть поверхность из стеклокерамики влажной губкой с использованием средства для мытья посуды.

Избегать использования агрессивных моющих средств, которые могут поцарапать, губок для кастрюль, пятновыводителей и средств для удаления ржавчины.

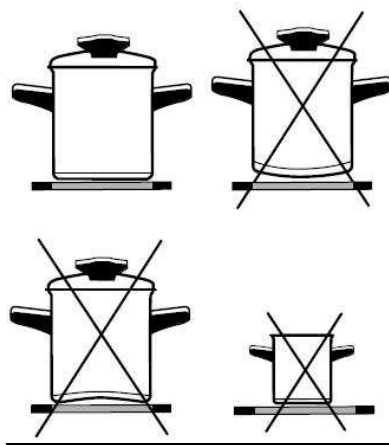
Важные предупреждения

- Включать варочные зоны только с установленными на них кастрюлями. Не использовать прибор для обогрева помещения!
- Обращайте внимание на то, чтобы варочные зоны и дно кастрюль всегда были чистыми и сухими для обеспечения оптимальной теплопередачи и предупреждения повреждений поверхности из стеклокерамики.
- Перегретый жир может легко возгораться. Будьте особенно осторожны во время приготовления блюд, которые требуют использования свиного сала или масла (например, картофель фри).
- Никогда не ставьте на варочные зоны влажные кастрюли или крышки, покрытые водяным паром. Влажность способна повредить варочную зону.
- Не охлаждайте горячие кастрюли на холодных варочных зонах (которые не использовались), поскольку под кастрюлей образуется конденсат, ускоряющий процессы коррозии.

Важные предупреждения относительно поверхности из стеклокерамики

- Стеклокерамическая варочная панель очень быстро достигает заданной температуры, при этом поверхность вокруг нее остается холодной.
- Варочная панель устойчива к изменениям температуры.
- Панель обладает определенной степенью удароустойчивости. Даже в том случае, если Вы уронили кастрюлю на варочную панель, последняя вряд ли повредится.
- Избегайте использования стеклокерамической панели в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут поцарапать ее.
- Запрещается приготовление пищи на раскаленных варочных зонах в посуде из алюминия или пластика. На поверхности из стеклокерамики нельзя класть предметы из пластика или алюминия (фольга).
- Не пользуйтесь варочной панелью в случае обнаружения на ней повреждений и трещин. Падение острых предметов на стеклокерамическую варочную панель может привести к ее повреждению. Последствия падения заметны немедленно или по истечении некоторого времени. При обнаружении каких-либо трещин, немедленно отключите прибор от электросети.
- Если на горячую варочную панель попадает сахар или пища с содержанием сахара, панель следует немедленно почистить.

Кастрюли



Советы по выбору кастрюль

Используйте только высококачественные кастрюли с ровным и прочным дном.

Теплопередача повышается, если диаметр дна кастрюли соответствует диаметру варочной зоны и кастрюля размещается по центру варочной зоны.

При приготовлении пищи в кастрюлях из термостойкого стекла или фарфора следовать инструкции производителя кастрюль.

При использовании пароварки необходимо присматривать за ней, пока давление в ней не достигнет необходимого уровня. Вначале включите варочную зону на максимальную мощность, а затем, в зависимости от указаний производителя кастрюль, с помощью соответствующей сенсорной кнопки Вы можете уменьшить уровень мощности выбранной конфорки.

Обратите внимание, чтобы в скороварке и кастрюлях было достаточно жидкости, поскольку использование пустой кастрюли на варочной зоне приводит к перегреву как кастрюли, так и самой варочной зоны.

Кастрюли из термостойкого стекла могут использоваться на варочной панели в том случае, если диаметр кастрюли равен диаметру варочной зоны. Кастрюли большего диаметра могут треснуть в результате воздействия термической нагрузки.

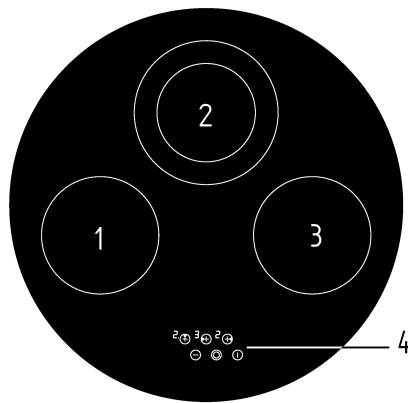
При использовании специальных кастрюль необходимо следовать рекомендациям производителя кастрюль.

- При приготовлении пищи на варочной панели в светлых кастрюлях (из светлого металла) или с толстым дном, время закипания воды увеличивается на несколько минут (до 10 минут). Если Вам необходимо закипятить большое количество воды, рекомендуем воспользоваться кастрюлями с темным и ровным дном.
- Избегать использования глиняных кастрюль, поскольку они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Энергосбережение

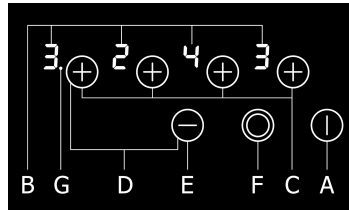
- Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру варочной зоны. При использовании кастрюли меньшего диаметра происходит дисперсия тепла и может повредиться сама панель.
- Используйте крышку, если того позволяют условия приготовления блюда.
- Величина кастрюли должна соответствовать количеству пищи, которые вы желаете приготовить. Приготовление пищи в небольших количествах в больших кастрюлях представляет собой случай неразумного использования электроэнергии.
- Пищу, которая требует длительной варки, можно приготовить в скороварке.
- Различные овощи и картофель можно готовить в небольшом количестве воды. В этом случае пища хорошо проваривается, однако необходимо всегда закрывать кастрюлю крышкой. После закипания воды уменьшить мощность нагревания до уровня, обеспечивающего медленное кипение.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ «7316-000»



1. Передняя левая варочная зона Hi-Light
2. Задняя центральная варочная зона Hi-Light
3. Передняя правая варочная зона Hi-Light
4. Сенсорная панель управления варочной панелью

Элементы управления варочной панелью



- A. Сенсорная кнопка включения/выключения варочной панели
- B. Индикаторы уровня мощности нагрева или остаточного тепла
- C. Сенсорная кнопка включения/выбора варочной зоны (+)
- D. Сенсорная кнопка включения/выключения блокировки/Защиты от детей
- E. Сенсорная кнопка (-)
- F. Сенсорная кнопка двойного контура
- G. Световой индикатор для дополнительной зоны нагрева

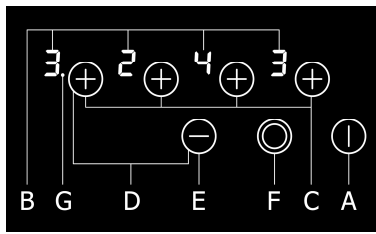
Управление варочной панелью

- Во время включения стеклокерамической варочной панели загораются все индикаторы (на мгновение). Варочная панель готова к использованию.
- Варочная панель оборудована электронными датчиками, которые включаются от контакта с выбранной поверхностью в течение более 1 секунды
- Любое включение сенсорной кнопки подтверждается звуковым сигналом.
- Не класть предметы на сенсорную панель управления (Сообщение об ошибке).
Следите за тем, чтобы сенсорная панель управления всегда была в чистом состоянии.

Включение варочной панели

- Прикоснитесь и удерживайте сенсорную кнопку включения/выключения (A) в течение более 1 секунды. Варочная панель активна, на всех индикаторах мощности (B) загорается «0».
- Следующую операцию необходимо произвести в течение последующих 20 секунд, иначе варочная панель вновь выключится.

Включение варочной зоны



Если варочная панель была включена с помощью сенсорной кнопки включения/выключения (A), в течение последующих 20 секунд Вы можете выбрать желаемую варочную зону.

- При нажатии сенсорной кнопки (C) для желаемой варочной зоны, на соответствующем дисплее высвечивается уровень мощности нагрева «0».
- Нажатием сенсорных кнопок «+» (C) или «-» (E) установите необходимый уровень мощности нагрева в пределах 1-9.

При удержании нажатой сенсорной кнопки «+» (C) или «-» (E) уровень мощности нагрева уменьшается или увеличивается автоматически. Такого же результата можно достичь путем единичных нажатий соответствующих кнопок, пошагово изменяя уровень мощности нагрева.

Установка возможна только для выбранной варочной зоны. На дисплее высвечивается символ «0» или «H» в зависимости от предварительно нагретой варочной зоны (см. главу по остаточному теплу).

Если Вы выключите варочную зону до конца варки, Вы сможете использовать остаточное тепло и сэкономять электроэнергию.

Выключение варочной зоны

Выбранная варочная зона должна быть активной.

- Нажатием сенсорной кнопки включения/выключения «-» (E) установите уровень мощности нагрева на «0», через 10 секунд варочная зона выключится.

Быстрое выключение

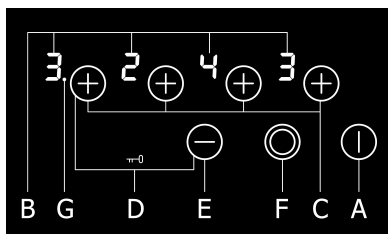
- Выбранная варочная зона должна быть активной.
- Варочная зона выключается при одновременном нажатии сенсорных кнопок (+) и (-) (C и E).

Выключение варочной панели

Варочную панель можно выключить в любой момент нажатием сенсорной кнопки включения/выключения (A).

Блокировка/Защита от детей

Данная функция используется для блокировки работы или пользования варочных панелей. Она также служит защитой от детей.



Включение блокировки

- Выключите все варочные зоны (положение «0»)
- Нажатием сенсорной кнопки (A) включите варочную панель (если она выключена). На всех дисплеях высвечивается символ «0».
- Нажмите одновременно сенсорные кнопки (D, +/-). После звукового сигнала еще раз нажмите кнопку «+». На всех дисплеях высвечивается символ «L», который исчезает через 20 секунд. Блокировка/защита от детей активна.

Выключение блокировки

- Блокировка выключается нажатием сенсорной кнопки (A). На всех дисплеях высвечивается символ «L».
- Нажмите одновременно сенсорные кнопки (D, +/-). После звукового сигнала заново нажмите кнопку «-». Блокировка/защита от детей выключена.

Индикатор остаточного тепла

Стеклокерамическая панель оборудована индикатором остаточного тепла «Н». После выключения варочной зоны на дисплее высвечивается символ «Н», и до тех пор, пока присутствует остаточное тепло, Вы можете использовать зону для разогрева пищи или размораживания продуктов. После того, как символ «Н» исчезает, варочная зона остается горячей. Осторожно! Опасность ожогов!

Отключение двойного контура

- После включения соответствующей варочной зоны (C) (уровень мощности должен быть выше нуля), двойной контур также активизируется.
 - Нажатием кнопки двойного контура (F) активной варочной зоны (уровень мощности должен быть выше нуля) включается внешний контур соответствующей варочной зоны. Активный внешний контур отмечен десятичной точкой (G) для соответствующей варочной зоны.
 - Включение кнопки двойного контура (F) приводит к активизации внешнего контура. Данную операцию можно выполнять в любой момент.

Ограниченная продолжительность работы

В целях максимальной безопасности работы варочная панель имеет ограничитель продолжительности работы (для каждой отдельной варочной зоны). Продолжительность работы ориентируется на последнюю установку уровня мощности нагрева. Если уровень мощности нагрева остается неизменным в течение долгого времени, варочная зона, по истечении заданного времени в зависимости от установки уровня мощности нагрева (см.таблицу), автоматически выключается.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс.время (час)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Безопасная работа и сообщения об ошибках

Варочная панель оснащена датчиками, предохраняющими ее от перегрева. Благодаря им, выключаются все варочные зоны, находящиеся рядом с блоком управления.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ
ER03 + НЕПРЕРЫВНЫЙ СИГНАЛ	Непрерывная активизация сенсорных кнопок (КНОПОК) в течение более 10 секунд вследствие нахождения предметов или жидкости на стекле в зоне сенсорной панели управления	Вытереть воду или убрать предметы с сенсорной панели управления. Если проблема не устраняется, СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И УКАЖИТЕ КОД ОШИБКИ
ER20	Сбой в памяти микроконтроллера	СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И УКАЖИТЕ КОД ОШИБКИ
ER21	Данное сообщение появляется в случае возможного перегрева сенсорной панели управления	СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И УКАЖИТЕ КОД ОШИБКИ
U400	Слишком высокое напряжение на вторичной обмотке (напряжение на первич.обм. > 300В). Сенсорная панель выключается через 1 секунду и раздается непрерывный звуковой сигнал. Это происходит вследствие: 1)подачи повышенного напряжения 2)ошибки подключения варочной панели к электрической сети	1)СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И УКАЖИТЕ КОД ОШИБКИ 2)Свяжитесь с электриком с целью проверки работы домашней электрической сети
ER22	Неисправность в плате управления сенсорными кнопками или напряжение питания сенсорной панели находится вне заданных параметров.	СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И УКАЖИТЕ КОД ОШИБКИ
ER36	Короткое замыкание в температурном датчике сенсорной панели управления	СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И УКАЖИТЕ КОД ОШИБКИ
ER40	Слишком низкое вторичное напряжение сенсорной панели, и температура РТС первичной обмотки слишком высокая	СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ ЦЕНТРОМ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И УКАЖИТЕ КОД ОШИБКИ

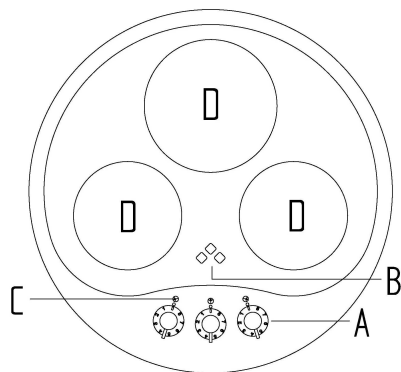
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ «7352-010»

Рукоятки управления

Варочные зоны управляются рукоятками, соединенными с регулятором подачи электроэнергии, которые вращаются по часовой стрелке. Цифры 1 – 8 указывают установки для варки. 1 – минимальное значение, 8 – максимальное значение. Символ 0 обозначает состояние "выкл."

Зона, управляемая каждой рукояткой, может обозначаться на идентификационной схеме прилегающей варочной зоны.

- A. Рукоятка управления
- B. Индикатор остаточного тепла
- C. Идентификация варочной зоны
- D. Варочная зона



Индикатор остаточного тепла

Каждый нагреваемый элемент связан с индикатором остаточного тепла, который включается автоматически каждый раз, когда соответствующая варочная зона достигает или превышает температуру 50 °С. После выключения варочной зоны соответствующий световой индикатор горит до тех пор, пока зона не охладится до температуры ниже 50 °С.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



Рис.1

Необходимо чистить поверхность из стеклокерамики после каждого использования, потому что любое оставшееся пятно начинает гореть на раскаленной поверхности.

Для повседневного ухода используйте специальные моющие средства, которые образуют защитную пленку, предотвращающую появление пятен.

Перед каждым использованием стеклокерамической поверхности необходимо вытереть пыль и возможную грязь, оставшуюся от дна кастрюль, с целью предотвращения царапин на варочной зоне (Рис.1).



Рис.2

Внимание: Избегайте использования металлической губки или абразивных моющих средств, способных поцарапать поверхность. Таким же образом, можно повредить поверхность, используя агрессивные спреи или несоответствующие моющие средства (Рис.1 и Рис.2).

Маркировка может смыться в результате использования агрессивных моющих средств, металлических губок или кастрюлей с грязным дном (Рис.2). Небольшие загрязнения можно удалить простой влажной губкой; тщательно вытереть дно кастрюли (Рис.3).



Рис.3

Водные разводы можно удалить с помощью уксусного раствора. Тем не менее, следует избегать контакта уксуса с рамкой (для некоторых моделей), поскольку она может утратить свой блеск. Избегать использования агрессивных моющих средств и спреев для удаления налета (Рис.3).

Стойкие пятна следует удалять специальными моющими средствами, предназначенными для чистки стеклокерамических поверхностей. Следуйте рекомендациям производителя моющего средства.



Рис.4

Обратите внимание, чтобы моющее средство было полностью удалено с поверхности, иначе оно может повредить стеклокерамическую поверхность (Рис.3).

Стойкие и пригоревшие пятна следует удалять скребком. Избегайте контакта пластиковой ручки скребка с раскаленной варочной панелью (Рис.4).

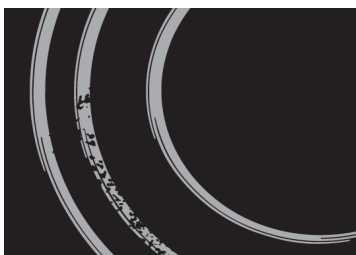


Рис.5

Осторожно обращайтесь с со скребком, чтобы не пораниться! Сахар и блюда, содержащие большое количество сахара, могут безвозвратно повредить стеклокерамическую поверхность (Рис.5), поэтому следует немедленно удалить с помощью скребка остатки сахара на стеклокерамической поверхности, даже если последняя раскалена (Рис.4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее эксплуатационные характеристики и надежность. В тоже время на прочность поверхности оказывает влияние использование кастрюль с медным или алюминиевым дном или с остатками пищи на дне кастрюли, которые впоследствии очень трудно удалить.

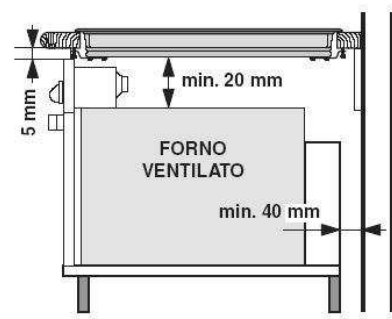
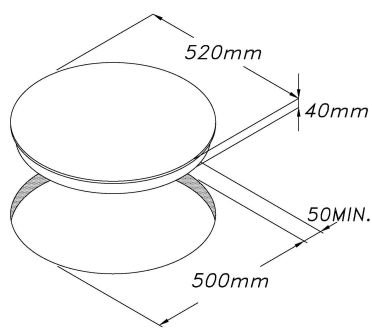
Предупреждение: Все вышеописанные повреждения носят чисто эстетический характер и не влияют на работу изделия. Они не устраняются по гарантии.

ВСТРОЙКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

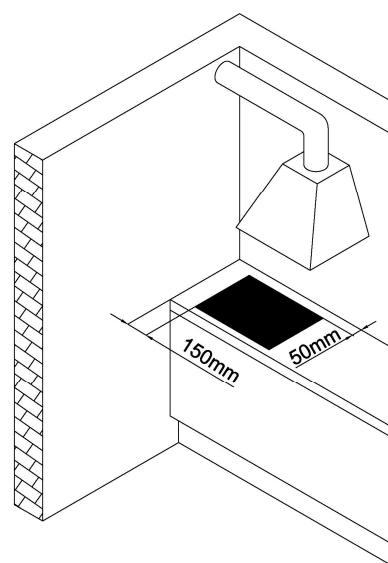
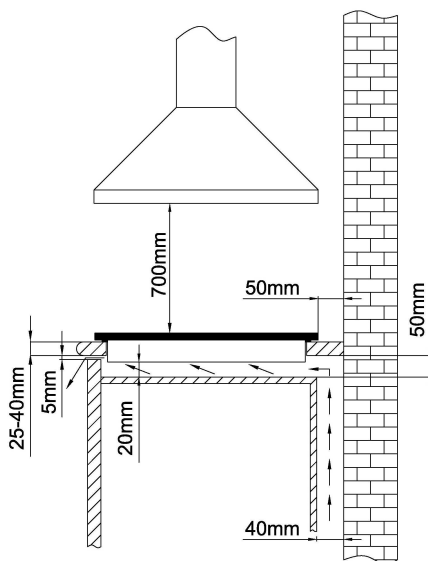
Важные предупреждения

- Встройка и подключение прибора к электрической сети могут производиться только квалифицированным персоналом.
- Стенки встраиваемого прибора должны обрабатываться клеем устойчивым к температуре 100 °С (в противном случае при воздействии высокой температуры он может измениться в форме и цвете).
- Прибор может встраиваться в столешницу, при этом ширина элемента кухни должна быть более 600 мм.
- После монтажа встраиваемая панель должна иметь доступ снизу к двум закрепленным элементам.
- Все подвесные ящики должны быть подвешены на такую высоту, чтобы они не мешали при работе на кухне.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно отвечать соответствующим рекомендациям производителя вытяжки. Минимальное расстояние составляет 700 мм.
- На столешницу можно устанавливать рамки из массива дерева, с условием что соблюдается минимальное расстояние (см.рисунок).
- Минимальное расстояние между плитой с варочной панелью и задней стенкой указано на рисунке.

Размеры для встройки встраиваемой стеклокерамической варочной панели



mm – мм
min.20 mm – мин.20 мм
FORNO VENTILATO – ДУХОВОЙ ШКАФ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ



- Варочная панель может устанавливаться только в столешницу толщиной от 25 до 40 мм.
- Нижний элемент кухни должен быть без ящика. Он должен оборудоваться горизонтальной перегородкой, находящейся на расстоянии 20 мм от нижней точки рабочей поверхности. Расстояние между перегородкой и варочной панелью должно оставаться пустым.
- По всей ширине задней стенки элемента кухни необходимо сделать вырез, минимальная высота которого составляет 50мм.
- Встройка духового шкафа под варочной панелью возможна только в случае установки духового шкафа, оборудованного охлаждающим вентилятором.

Перед установкой духового шкафа необходимо снять заднюю стенку элемента кухни.

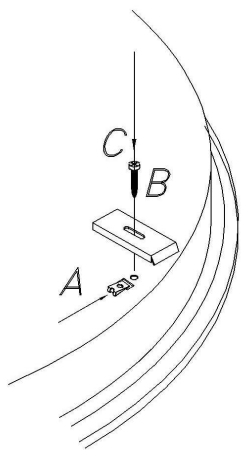
Таким же образом, необходимо обеспечить минимальное отверстие 5 мм в передней части элемента кухни.

Процедура встройки

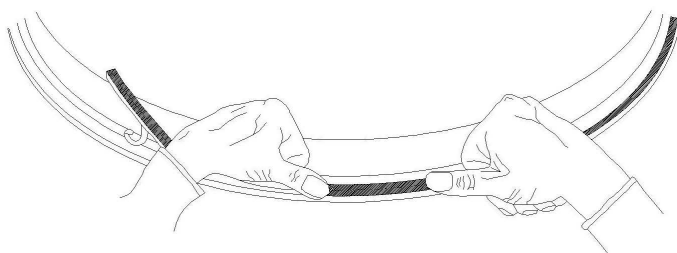
- Рабочая поверхность должна быть совершенно ровной.
- Нанести защитную отделку на разрезы.
- Прикрутить держатели соответствующими шурупами к передней и задней стенке варочной панели (отверстия и вырезы имеются).

- Подключить варочную панель к электрической сети (см.инструкцию по подключению).
- Установить варочную панель в предварительно выполненный вырез.

- Силой втолкнуть панель в столешницу.



Нанесение герметичной уплотнительной прокладки На рисунке показано, как правильно наносить герметичную уплотнительную прокладку по всему периметру.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Подключение должно производиться только квалифицированным персоналом. Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с действующими нормами безопасности.

- Соединительные разъемы находятся под крышкой кондукторов.
- Непосредственно перед подключением убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с характеристиками соответствует напряжению электрической сети.
- Табличка с характеристиками стеклокерамической панели находится внизу изделия.
- Изделие работает при переменном токе 220-240В ~ (или 380-415 В 2N~).
- При прямом подключении к сети между изделием и сетью монтируется многополярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3мм, рассчитанный на предполагаемую нагрузку и соответствующий действующим нормам.
- Выбор того или иного типа подключения зависит от условий электроподключения и установки ограничительных клапанов.
- В целях противопожарной защиты при установке данного изделия необходимо соблюдать следующее правило: с одной стороны изделия должен находиться кухонный элемент выше уровня изделия, а с другой стороны – на том же уровне, что и изделие.
- Предотвратить возможность контакта элементов электрического подключения и изолированных частей изделия.
- Для некоторых моделей, оборудованных штепсельной вилкой, установить на сетевой кабель нормализованную, способную выдерживать нагрузку, указанную в табличке с характеристиками. Провод заземления отмечен желтым/зеленым цветом. Для вилки должен быть обеспечен беспрепятственный доступ.

Настройка сенсорных кнопок к условиям работы (только для модели «7316-000»)

После каждого подключения к электрической сети выполняется автоматическая базовая настройка, обеспечивающая оптимальную работу сенсорных кнопок. На несколько секунд загораются все дисплеи. Во время настройки на поверхности не должно быть никаких предметов. В противном случае настройка будет прервана и возобновится только после того, как все предметы будут удалены. Во время выполнения данной операции варочной панелью пользоваться нельзя.

ВНИМАНИЕ!

Перед каждым вмешательством отключайте прибор от электрической сети. В зависимости от напряжения в сети, изделие должно подключаться согласно схеме. Предохранительный провод (PE) должен подключаться к зажиму заземления.

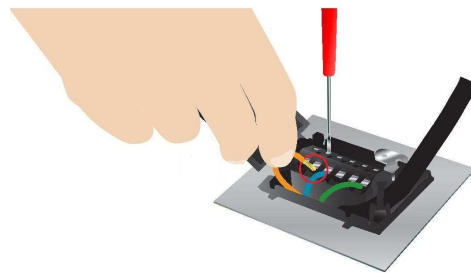
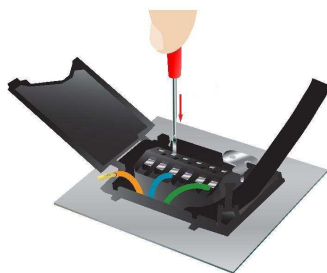
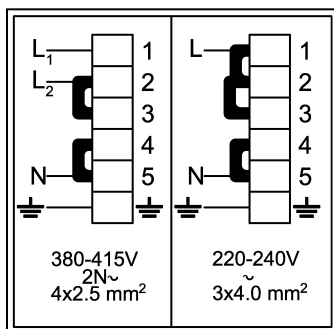
Соединительный кабель должен проходить через зажимную планку, предотвращающую его смещение.

После выполнения подключения включить все варочные зоны на 3 минуты с целью проверки их работы.

Схема соединения

Для подключения можно воспользоваться

- кабелем с резиновой изоляцией типа H05 RR-F с проводами желтого/зеленого цвета,
- соединительным кабелем из ПВХ типа H05VV-F с проводами желтого/зеленого цвета или другим аналогичным типом кабеля.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ «7316-000»

Код	7316-000
Ширина	Ø520 мм
Вырез для встройки в столешницу	Ø500 мм
Электрическое соединение	220-240 В~ или 380-415 В2N~, 50/60 Гц
Номинальное напряжение	220-240 В~, 50/60 Гц
Варочная зона (Ø мм, Вт)	
- передняя левая	140, 1 200
- задняя центральная	180/120, 1 700/700
- передняя правая	140, 1 200
Общая мощность (Вт)	4 100

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ «7352-010»

Код	7352-010
Ширина	Ø520 мм
Вырез для встройки в столешницу	Ø500 мм
Электрическое соединение	220-240 В~ или 380-415 В2N~, 50/60 Гц
Номинальное напряжение	220-240 В~, 50/60 Гц
Варочная зона (Ø мм, Вт)	
- передняя левая	140, 1 200
- задняя центральная	180, 1 800
- передняя правая	140, 1 200
Общая мощность (Вт)	4 200

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае, если панель не работает, советуем Вам проверить положение штепсельной вилки в электрической розетке.

Если отсутствуют видимые причины неисправности варочной панели, выключите прибор, не пытайтесь разобрать его, а свяжитесь с Центром сервисного обслуживания.

На изделие предоставляется гарантия, которая поддерживается Центром сервисного обслуживания. Сохраняйте гарантийный талон, заполненный соответствующим образом, для предоставления его в авторизованный Центр сервисного обслуживания вместе с фискальным документом на покупку, выданным продавцом (накладная, фактура, чек и пр.), где указываются наименование продавца, дата покупки и идентификационные данные продукта.

Vážený zákazník

Vestavná sklokeramická varná deska je určena pro použití v domácnosti. Pro balení našich výrobků používáme materiály, které berou ohled na životní prostředí, a které lze recyklovat, odložit nebo zničit. Z uvedeného důvodu jsme náležitě informovali o materiálech obalu. Když vám zařízení již nebude dále potřebné a stane se zbytečnou překážkou, postarejte se o něj tak, aby nebylo překážkou ani pro životní prostředí. Odveďte jej do specializovaného sběrného střediska.

Pokyny pro použití

Pokyny k použití jsou určeny pro spotřebitele. Popisují zařízení a jeho použití. Uvnitř jsou popsány různé typy/modely zařízení, a proto by se mohlo stát, že najdete popisy funkcí, které vaše zařízení nemá k dispozici.

Pokyny pro připojení

Připojení musí být provedeno v souladu s kapitolou „Připojení k elektrickému rozvodu“ a s platnými normami. Uvedená činnost může být provedena výhradně specializovaným personálem.

Štítek

Štítek se základními údaji je umístěn ve spodní části zařízení.

Ochrana před nebezpečím požáru

Zařízení může být vestavěno z jedné strany do blízkosti kusu nábytku, který je vyšší než samotné zařízení, a z druhé ke kusu nábytku stejné výšky jako zařízení.

Výrobce se zavazuje k nepřetržitému vylepšování. Z uvedeného důvodu mohou být text i ilustrace uvedené v tomto návodu změněny bez předběžného upozornění.

Důležitá upozornění	2
Sklokeramická varná deska „7316-000“	5
Sklokeramická varná deska „7352-010“	8
Čištění a údržba varné desky	9
Vestavění varné desky	10
Připojení k elektrickému rozvodu	11
Technické údaje	13

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Vestavění zařízení a jeho připojení k elektrickému rozvodu může být provedeno pouze specializovaným personálem.

- Během činnosti zařízení se některé jeho části ohřívají.

Dávejte pozor na děti a nenechávejte je v blízkosti zařízení, a upozorněte je na nebezpečí popálenin.

- Přehřátý tuk se může lehce vznítit. Věnujte maximální pozornost přípravě jídel, která vyžadují použití sádla nebo oleje (např. hranolky).

- Varné zóny nesmí být v činnosti naprázdno, bez hrnců.

- Nepoužívejte zařízení pro ohřev prostředí.

- Sklokeramická varná deska nesmí být použita jako pracovní deska.

Špičaté předměty mohou poškrábat povrch varné desky.

- Nepokládejte na sklokeramickou varnou desku předměty jako nože, vidličky, lžičky nebo poklice, protože by se mohly přehřát.

- Příprava jídla v plastových a hliníkových nádobách je zakázána. Na teplou sklokeramickou varnou desku se nesmí klást plastové a hliníkové předměty.

- Dávejte pozor, aby se elektrické kabely jiných zařízení nedostaly do styku s teplými varnými zónami.

- Neskladujte pod zařízením předměty citlivé na prudké změny teploty (např. čisticí prostředky, spreje apod.).

- Nepoužívejte zlomenou nebo prasknutou sklokeramickou varnou desku.

Když si povšimnete vady, okamžitě odpojte elektrické napájení.

- V případě pochybností odpojte kabel elektrického napájení a obraťte se na Servisní službu.

- Zařízení nesmí být čištěno parními generátory nebo zařízeními pod vysokým tlakem.

- Zařízení je vyrobeno podle platných bezpečnostních pravidel; navzdory tomu nedoporučujeme, aby jej bez dozoru používaly osoby se sníženými fyzickými, pohybovými nebo duševními schopnostmi, nebo osoby bez zkušeností nebo znalostí. Stejná rada platí i pro použití zařízení neplnoletými osobami.



Toto zařízení je označeno v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES, která se týká odpadu tvořeného elektrickými a elektronickými zařízeními.

Symbol na výrobku nebo na obalu označuje, že výrobek nesmí být považován za běžný domový odpad, ale musí

být odevzdán do vhodného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Zajištěním vhodné likvidace tohoto výrobku se přispěje k zabránění potenciálních nepříznivých vlivů na životní prostředí a na zdraví, které by mohly vyplývat z nevhodné likvidace výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na obecní úřad, místní službu likvidace odpadu nebo na obchod, ve kterém byl výrobek zakoupen.

Před prvním použitím

Povrch sklokeramické varné desky musí být čištěn vlhkou houbou a čisticím prostředkem na nádobí. Nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky, drátěnky na hrnce, prostředky pro odstranění skvrn nebo rzi.

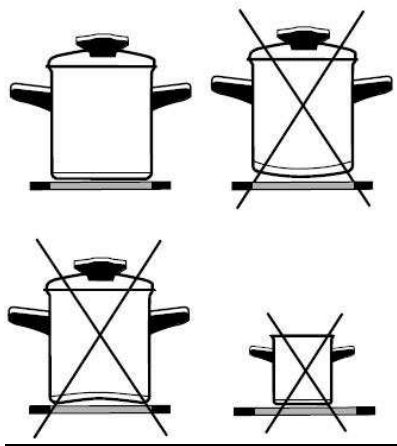
Důležitá upozornění

- Varné zóny nesmí být v činnosti naprázdno, bez hrnců. Nepoužívejte zařízení pro ohřev prostředí!
- Dávejte pozor, aby byly varné zóny a hrnce vždy čisté a suché kvůli zajištění optimálního přenosu tepla a kvůli zabránění poškození sklokeramického povrchu.
- Přehřátý tuk se může lehce vznítit. Věnujte maximální pozornost přípravě jídel, která vyžadují použití sádla nebo oleje (např. hranolky).
- Nepokládejte na varné zóny mokré hrnce nebo poklice pokryté vodní párou. Vlhkost poškozuje varné zóny.
- Neochlazujte teplé hrnce na studených (nepoužívaných) varných zónách, protože pod hrncem se vytvoří kondenzát, který urychluje korozi.

Důležitá upozornění ohledně sklokeramického povrchu

- Sklokeramická varná deska velmi rychle dosahuje nastavené teploty, protože okolní povrch zůstane chladný.
- Varná deska je odolná vůči změnám teploty.
- Varná deska je odolná vůči nárazům. I když položíte hrnec na varnou desku silněji, nepoškodíte ji.
- Nepoužívejte sklokeramický povrch jako pracovní desku. Špičaté předměty jej mohou poškrábat.
- Příprava jídel v hliníkových nebo plastových nádobách na teplých varných zónách není dovolena. Na sklokeramický povrch nesmíte položit žádný plastový nebo hliníkový předmět (alobal).
- Nepoužívejte prasknutou nebo zlomenou sklokeramickou varnou desku. Pád špičatých předmětů na sklokeramickou varnou desku může způsobit její zlomení. Následky jsou viditelné ihned nebo po jisté době. V případě, kdy se vyskytne jakékoli viditelné prasknutí, okamžitě odpojte elektrické napájení.
- Když se na teplou varnou desku vysype cukr nebo mimořádně oslazené jídlo, je třeba ji okamžitě vyčistit.

Hrnce



Rady pro použití hrnců

Používejte kvalitní hrnce s rovným a stabilním dnem.

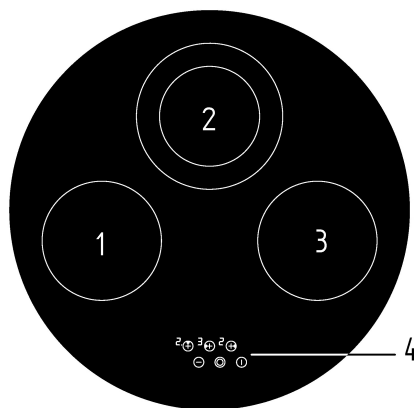
- Přenos tepla je lepší, když průměr dna hrnce odpovídá průměru varné zóny a když je hrnec umístěn ve středu varné zóny.
- Při vaření v hrncích ze žáruvzdorného skla nebo porcelánu je třeba postupovat dle rad výrobce hrnců.
- Když používáte tlakový hrnec, musíte jej kontrolovat dokud nedosáhne správného tlaku. Na začátku varná zóna pracuje s maximálním výkonem a poté, v souladu s pokyny výrobce hrnce, prostřednictvím vhodného snímače snižte varný výkon.
- Dávejte pozor, aby tlakové hrnce a všechny ostatní hrnce během vaření obsahovaly dostatečné množství tekutin, protože použití prázdného hrnce na varné zóně způsobuje ohřev a poškození hrnce i varné zóny.
- Hrnce ze žáruvzdorného skla s broušeným dnem mohou být použity na vaření na sklokeramické varné desce pouze v případě, když průměr hrnce odpovídá průměru varné zóny. Hrnce s větším průměrem mohou prasknout následkem teplotního napětí.
- Během použití speciálních hrnců musíte dodržovat rady výrobce těchto hrnců.

• Když vaříte na varné desce ve světlých hrncích (ze světlého kovu) nebo s hrubým dnem, doba varu se o několik minut prodlouží (až do 10 minut). Když si přejete nechat vřít velké množství vody, doporučujeme vám použít hrnce s tmavým a rovným dnem.

Energetická úspora

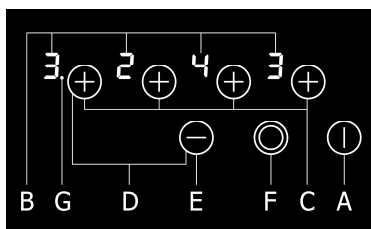
- Nepoužívejte hliněné hrnce, protože by mohly způsobit poškrábání sklokeramického povrchu.
- Průměr dna hrnce musí odpovídat průměru varné zóny. Když je hrnec příliš malý, energie se rozptýlí a může dojít k poškození varné desky.
- Když to druh přípravy pokrmu vyžaduje, používejte poklici.
- Hrnce musí mít velikost vhodnou pro množství pokrmů určených k vaření. Příprava malého množství jídla ve velkých hrncích představuje plýtvání energií.
- Pokrm, který vyžaduje dlouhé vaření, může být připraven v tlakovém hrnci.
- Různé druhy zeleniny a brambory můžete vařit s malým množstvím vody. Při uvedeném postupu se pokrm dobře uvaří, ale musíte věnovat pozornost dobrému zavření hrnce poklicí. Po dosažení varu snižte výkon na úroveň, která zajišťuje pomalý var.

SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA „7316-000“



1. Levá přední varná zóna Hi-Light
2. Střední zadní varná zóna Hi-Light
3. Pravá přední varná zóna Hi-Light
4. Řídicí jednotka varné desky

Ovládací prvky varné desky



- A. Snímač pro zapnutí/vypnutí varné desky
- B. Indikátory úrovně vaření nebo zbytkového tepla
- C. Senzor pro zapnutí/volbu varné zóny (+)
- D. Senzor pro zapnutí/vypnutí zablokování činnosti/
Dětská pojistka
- E. Senzor (-)
- F. Senzor dvojité zóny
- G. Kontrolka signálu pro zobrazení přídavné zóny ohřevu

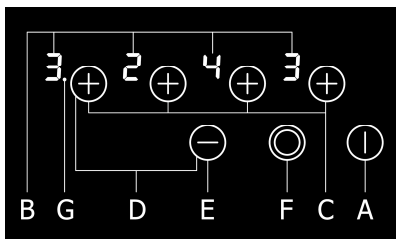
Ovládání varné desky

- Při zapnutí sklokeramické varné desky dojde (na chvíli) k zapnutí všech indikátorů. Varná deska je připravena k použití.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, které se rozsvítí, když se dotknete uvedených povrchů nejméně na dobu 1 sekundy.
- Každé rozsvícení senzorů je potvrzeno akustickým signálem.
- Neumisťujte předměty na povrch senzorů (Chybová hlášení). Zajistěte, aby byl povrch senzorů stále čistý.

Zapnutí varné desky

- Dotkněte se senzoru pro zapnutí/vypnutí (A) nejméně na dobu 1 sekundy. Varná deska bude aktivována a na všech indikátorech výkonu (B) se rozsvítí »0«.
- Následující operace musí být provedena v průběhu 20 sekund, protože v opačném případě dojde k opětovnému vypnutí varné desky.

Zapnutí varných zón



Když jste zapli varnou desku senzorem pro zapnutí/vypnutí (A), můžete v průběhu následujících 20 sekund zvolit požadovanou varnou zónu.

- Při stisknutí senzoru (C) pro požadovanou varnou zónu se na odpovídajícím displeji rozsvítí varná úroveň výkonu »0«.
- Stisknutím senzorů »+« (C) nebo »-« (E) nastavte varnou úroveň v rozsahu 1-9.

Přidržením senzoru »+« (C) nebo »-« (E) dojde k automatickému snížení nebo zvýšení úrovně vaření. Stejný výsledek můžete dosáhnout také samostatnými dotyky odpovídajících senzorů a změnou varného výkonu samostatně pro každou jednu úroveň.

Nastavení je možné pouze na zvolené varné zóně. Na displeji svítí symbol »0« nebo „H“, v závislosti na dříve nahřáté varné zóně (viz kapitola o zbytkovém teple).

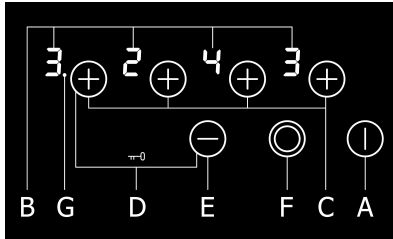
Když vypnete varnou zónu před dokončením vaření, můžete využít zbytkové teplo a ušetřit tak elektrickou energii.

Vypnutí varných zón

- Zvolená varná zóna musí být aktivovaná.
- Stisknutím senzoru pro zapnutí/vypnutí »-« (E) nastavte varnou úroveň na »0« a po uplynutí 10 sekund dojde k zhasnutí varné zóny.

Vypnutí varné desky

Zablokování / Dětská pojistka



Varná deska může být vypnuta kdykoli dotekem senzoru pro zapnutí/vypnutí (A).

Aktivací zablokování zabráníte činnosti nebo použití varných zón. Toto zablokování slouží také jako dětská pojistka na ochranu dětí.

Zapnutí zablokování

- Vypněte všechny varné zóny (Nastavení „0“)
- Stisknutím senzoru (A) zapněte varnou desku (v případě, když je vypnuta). Na všech displejích je zobrazen rozsvícený symbol »0«.
- Stiskněte současně senzory (D, +/-). Po akustickém signálu znovu stiskněte senzor »+«.

Zablokování/dětská pojistka je aktivována.

Vypnutí zablokování

- Zablokování se vypne stisknutím senzoru (A). Na všech displejích je zobrazen rozsvícený symbol L.
- Stiskněte současně senzory (D, +/-). Po akustickém signálu znovu stiskněte senzor »-«.

Sklokeramická deska je vybavena indikátorem zbytkového tepla „H“. Po vypnutí zóny bude na displeji zobrazen rozsvícený symbol „H“, a pokud bude přítomné zbytkové teplo, budete moci používat danou varnou zónu pro ohřev pokrmů nebo rozmražení potravin.

I po zhasnutí symbolu „H“ je daná varná zóna stále teplá.

Pozor na nebezpečí popálení!

Indikátor zbytkového tepla

Zapnutí/Vypnutí dvojitě zóny

- Po aktivaci příslušné varné zóny (C) (úroveň musí být odlišná od nuly) je tato vždy ihned zapnuta.
- Aktivací tlačítka dvojitě zóny (F) jedné z aktivovaných varných zón (varná úroveň musí být odlišná od nuly) je možné aktivovat vnější okruh odpovídající dané varné zóně. Aktivovaný vnější okruh je signalizován zobrazením desetinné tečky (G) odpovídající dané varné zóně.
- Aktivace tlačítka dvojitě zóny (F) způsobí opětovné zapnutí vnějšího okruhu. To je možné kdykoliv.

Omezená doba trvání

V zájmu vyšší ochrany během činnosti, je varná deska vybavena omezovačem doby činnosti (pro každou varnou zónu. Doba trvání činnosti se řídí posledním nastavením varné úrovně.

Když varná úroveň nebude delší dobu změněna, po uplynutí určené doby, která závisí na nastavení varné úrovně (viz tabulka), dojde k automatickému vypnutí.

Varná úroveň	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximální doba (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Bezpečností funkce a signalizace chyb

Varná deska je vybavena senzory, které ji chrání před přehřátím. V tomto případě dojde k vypnutí varných zón, které se nacházejí v blízkosti ovládacího panelu.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS CHYBY	POSTUP
ER03 + NEPŘETRŽITÝ ZVUK	Nepřetržitá aktivace senzorů (TLAČÍTEK) po dobu delší než 10 sekund, zapříčiněna přítomností předmětů nebo tekutin na skle zóny dotykového ovládání	Osušte vodu nebo sundejte předměty z povrchu senzorů. Když problém přetrvává, OBRAŤTE SE NA AUTORIZOVANÉ STŘEDISKO SERVISNÍ SLUŽBY A UVEĎTE CHYBOVÝ KÓD
ER20	Porucha paměti mikropočítače	OBRAŤTE SE NA AUTORIZOVANÉ STŘEDISKO SERVISNÍ SLUŽBY A UVEĎTE CHYBOVÝ KÓD
ER21	Toto hlášení se zobrazí na konci cyklu kontroly případné příliš vysoké teploty prostoru dotykového ovládání	OBRAŤTE SE NA AUTORIZOVANÉ STŘEDISKO SERVISNÍ SLUŽBY A UVEĎTE CHYBOVÝ KÓD
U400	Příliš vysoké napětí v sekundárním obvodu (napětí v primárním obvodu > 300V). Po uplynutí 1 sekundy dojde ke zhasnutí dotykového ovládání a k zapnutí nepřetržitého akustického signálu. Může to být způsobeno: 1) Přiváděním příliš vysokého napětí 2) Chybou připojení varné desky do elektrického rozvodu	1) OBRAŤTE SE NA AUTORIZOVANÉ STŘEDISKO SERVISNÍ SLUŽBY A UVEĎTE CHYBOVÝ KÓD 2) Obráťte se na elektrikáře, aby ověřil domácí rozvod
ER22	Porucha řídicí karty, týkající se senzorů pro volbu nebo napájecího napětí dotykového ovládání mimo povolený rozsah.	OBRAŤTE SE NA AUTORIZOVANÉ STŘEDISKO SERVISNÍ SLUŽBY A UVEĎTE CHYBOVÝ KÓD
ER36	Zkrat senzoru teploty dotykového ovládání	OBRAŤTE SE NA AUTORIZOVANÉ STŘEDISKO SERVISNÍ SLUŽBY A UVEĎTE CHYBOVÝ KÓD
ER40	Sekundární napětí dotykového ovládání je příliš nízké a teplota PTC primárního obvodu je příliš vysoká	OBRAŤTE SE NA AUTORIZOVANÉ STŘEDISKO SERVISNÍ SLUŽBY A UVEĎTE CHYBOVÝ KÓD

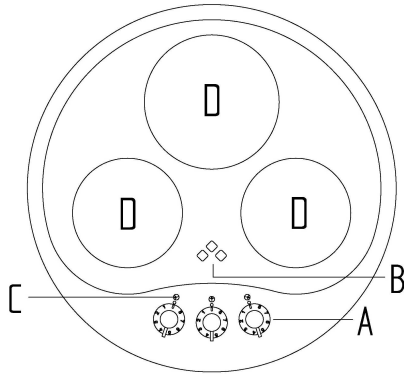
SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA „7352-010“

Otočné ovladače

Varné zóny jsou ovládané otočnými ovladači připojenými k regulátoru energie, a je třeba jimi otáčet ve směru hodinových ručiček. Čísla od 1 do 8 označují nastavení pro vaření. 1 odpovídá minimálnímu nastavení a 8 maximálnímu. 0 označuje polohu „vyp.“.

Zóna ovládaná každým otočným ovladačem může být identifikována na schématu identifikace vedlejší varné zóny.

- A. Otočný ovladač
- B. Indikátor zbytkového tepla
- C. Identifikace varné zóny
- D. Varná zóna



Indikátor zbytkového tepla

Každý topný prvek je přiřazen jednomu indikátoru zbytkového tepla. Ten se automaticky rozsvítí poté, co teplota příslušné varné zóny dosáhla nebo překročila 50 °C. Po vypnutí varné zóny zůstane příslušná kontrolka rozsvícena po dobu potřebnou na ochlazení zóny a dosažení teploty nižší než 50 °C.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VARNÉ DESKY



Obr. 1

Sklokeramický povrch musí zůstat po každém použití čistý, protože každá malá skvrna, která na něm zůstane, bude na teplém povrchu spálena.

Pro běžnou údržbu používejte speciální čisticí prostředky, které vytvářejí druh ochranného filmu, který chrání zařízení proti znečištění.

Před každým použitím sklokeramického povrchu je třeba odstranit z povrchu prach a možné nečistoty ze dna hrnců, které by mohly poškrábat varné zóny (obr. 1).



Obr. 2

Upozornění: Nepoužívejte ocelové drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly poškrábat povrch. K poškození povrchu by mohlo dojít také použitím agresivních sprejů nebo nevhodných čisticích prostředků (obr. 1 a obr. 2).

Následkem použití agresivních čisticích prostředků, ocelových drátěnek nebo znečištěného dna hrnce může dojít k opotřebování označení (obr. 2). Nejmenší znečištění mohou být odstraněna vlhkou houbou, a poté je třeba hrnec dobře osušit (obr. 3).



Obr. 3

Skvrny vody lze odstranit roztokem octu, který však nemůžete používat pro očištění rámu (u některých modelů), protože by mohl ztratit svůj lesk. K odstranění vápenatých zbytků nesmíte používat agresivní čisticí prostředky (obr. 3).



Obr. 4

Nejodolnější znečištění se odstraňuje specifickými čisticími prostředky pro sklokeramické povrchy. Dodržujte rady výrobce čisticího prostředku.

Dávejte pozor, abyste úplně odstranili čisticí prostředek z povrchu, protože případný jeho zbytek by mohl poškodit sklokeramický povrch (obr. 3).

Nejodolnější nebo spálené znečištění je třeba odstranit škrabkou. Dávejte pozor, aby plastová rukojeť škrabky nepřišla do styku s teplou varnou deskou (obr. 4).



Obr. 5

Dávejte pozor, abyste si neublížili při použití škrabky! Cukr a pokrmy, které obsahují velké množství cukru, by mohly trvale poškodit sklokeramický povrch (obr. 5), a proto je třeba škrabkou okamžitě odstranit zbytky cukru ze sklokeramického povrchu, i když je ještě teplý (obr. 4).

Změna barvy sklokeramického povrchu nemá vliv na činnost nebo stabilitu povrchu. Dochází k ní následkem použití měděných nebo hliníkových hrnců nebo následkem zbytků jídla na dně hrnce, které je však velmi těžce odstranitelné.

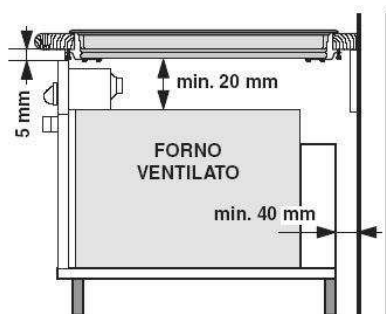
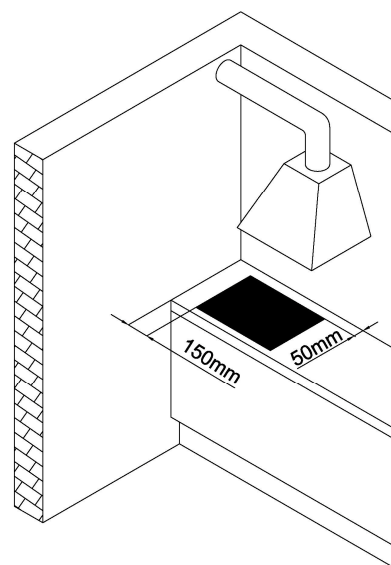
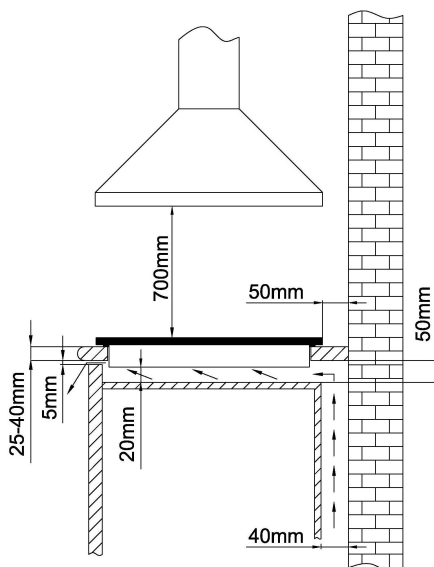
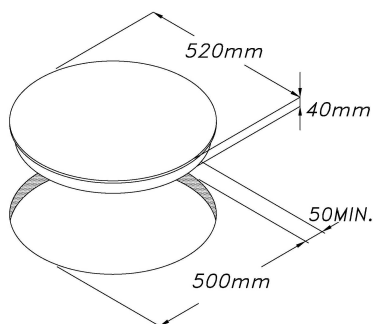
Výstraha: Všechny výše uvedené chyby jsou estetického charakteru a neovlivňují přímo činnost zařízení. Nelze je odstranit v rámci záruky.

VESTAVĚNÍ VARNÉ DESKY

Důležitá upozornění

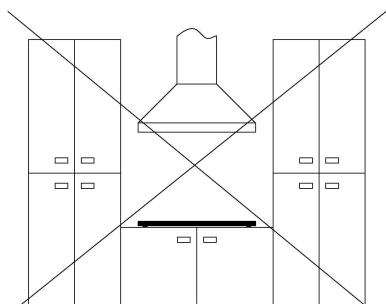
- Vestavění zařízení a jeho připojení k elektrickému rozvodu může být provedeno pouze specializovaným personálem.
- Panely stěn vestavného zařízení musí být ošetřeny lepidly odolnými teplotě 100 °C (v případě, když nejsou odolné vůči tak vysokým teplotám, by mohlo dojít ke změně jejich tvaru i barvy).
- Zařízení může být vestavěno na pracovní desku kusu nábytku, jehož šířka překračuje 600mm.
- Po provedení montáže vestavného zařízení musí zůstat volný přístup ke dvěma upevňovacím prvkům, a to ze spodní strany.
- Všechny zavěšené kusy nábytku musí být umístěny do výšek, které neruší pracovní procesy.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí vyhovovat pokynům pro montáž odsavače. Minimální vzdálenost je 700mm.
- Na pracovní desku je možné umístit rám z dřevěného masivu za předpokladu že bude dodržena minimální vzdálenost (viz obrázek).
- Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a zadní stěnou je uvedena na obrázku.

Rozměry odřezání pro vestavný panel sklokeramické varné desky



FORNO VENTILATO: VENTILOVANÁ TROUBA

- Varná deska může být vestavěna pouze do pracovní desky s tloušťkou od 25 do 40mm.
- Spodní prvek kuchyně nesmí být vybaven zásuvkou. Musí být vybaven vodorovnou tyčí, která musí být vzdálena 20mm od spodní pracovní plochy. Prostor mezi tyčí a varnou deskou musí zůstat prázdný.
- V zadní části kusu nábytku musí zůstat výřez s minimální výškou 50mm, po celé šířce kusu nábytku.
- Vestavění trouby pod varný panel je možné v případě trub s chladicím ventilátorem.

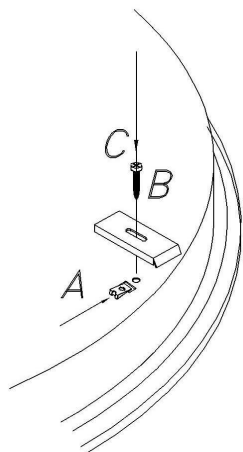


Před instalací trouby je třeba odstranit v prostoru otvoru zadní stěnu kusu nábytku.

Kromě toho musí být minimální otvor 5mm v přední stěně.

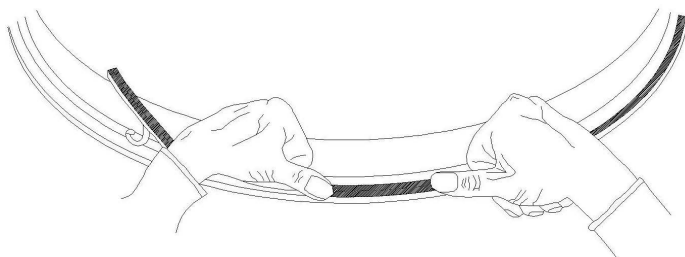
Postup při vestavění

- Pracovní deska musí být dokonale rovná.
- Ochraňte ořezané povrchy.
- Přišroubujte nosné prvky s použitím příslušných šroubů k přední a zadní stěně varné desky (otvory a výřezy jsou již připraveny).
- Připojte varnou desku k napájecímu elektrickému rozvodu (viz pokyny pro připojení).
- Umístěte varnou desku do předem vyřezaného otvoru.
- Zatlačte ji silou o pracovní plochu.



Aplikace těsniva

Níže uvedený obrázek znázorňuje určený způsob aplikace těsniva po celém obvodu.



PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉMU ROZVODU

- Elektrické připojení může být provedeno pouze kvalifikovaným personálem. Ochrana elektrického připojení musí být provedena v souladu s platnými normami.
- Spojovací konektory jsou přístupné po otevření víka vodičů.
- Před připojením je třeba ověřit, zda se napětí uvedené na štítku shoduje s napětím elektrického rozvodu.
- Štítek sklokeramické desky se nachází ve spodní části zařízení.
- Zařízení pracuje v případě, když je připojeno k elektrickému rozvodu se střídavým napětím 220-240V ~ (nebo alternativně 380-415 V 2N~).
- V případě přímého zapojení k elektrickému rozvodu je třeba mezi zařízení a elektrický rozvod zapojit omnipolární stykač s minimální vzdáleností kontaktů 3mm, navržený pro příslušnou zátěž a odpovídající platným normám.
- Připojení musí být zvoleno podle možností instalace elektrického rozvodu a pojistek.
- Za účelem ochrany proti požáru mohou být zařízení tohoto druhu vestavěna mezi jeden vyšší kus nábytku na jedné straně a druhý kus nábytku stejné výšky jako zařízení na druhé straně.
- Části elektrického připojení, a izolované části, musí být chráněny před možností dotyku.
- U případných modelů, které nejsou vybaveny zástrčkou, namontujte na napájecí kabel normalizovanou zástrčku, která je schopna unést zátěž uvedenou na štítku. Zemnicí vodič je označen žlutozelenou barvou. Zástrčka musí v každém případě zůstat přístupná.

**Základní
přízpusobení
senzorů prostředí**
(platí pouze pro
„7316-000“)

Po každém připojení k elektrickému rozvodu bude automaticky provedeno základní přízpusobení, které zajišťuje optimální činnost senzorů. Všechny displeje se na několik sekund rozsvítí. Během přízpusobení senzorů nesmí být na desce položeny

žádné předměty. V opačném případě dojde k přerušení přizpůsobení až do sundání položených předmětů. Během uvedené doby nebudete moci varnou desku používat.

UPOZORNĚNÍ!

Před jakýmkoli zásahem odpojte zařízení od elektrického rozvodu. Zařízení musí být připojeno s ohledem na napětí rozvodu podle schématu. Zemnicí vodič (PE) musí být připojen k zemnicí svorce.

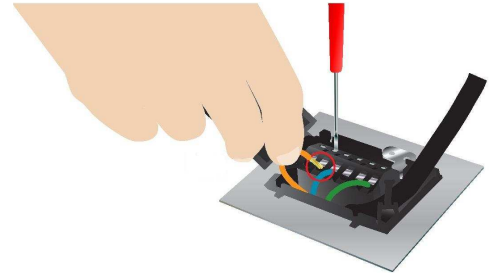
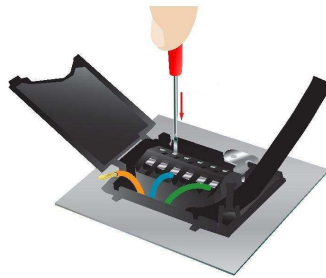
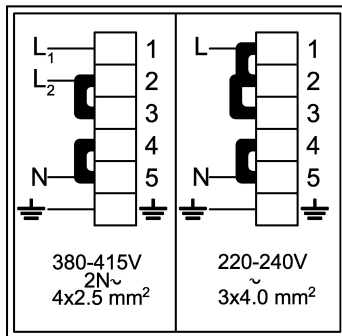
Spojovací kabel musí přecházet třmenem, který jej chrání před náhodnými pohyby.

Po provedení připojení zapněte všechny varné zóny nejméně na 3 minuty kvůli ověření jejich funkčnosti.

Schéma připojení

Pro připojení lze použít

- kabely pokryté gumou, typu H05 RR-F s vodiči žlutozelené barvy,
- spojovací kabely z PVC typu H05VV-F se žlutozelenými vodiči nebo jiné podobné kabely.



TECHNICKÉ ÚDAJE „7316-000“

Kód	7316-000
Šířka	Ø 520 mm
Otvor v pracovní desce pro vestavění	Ø 500 mm
Připojení k elektrickému rozvodu	220-240 V~ nebo 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Jmenovité napětí	220-240 V~, 50/60 Hz
Varné zóny (Ø mm, W)	
- vpředu vlevo	140, 1.200
- vzadu za středem	180/120, 1.700/700
- vpředu vpravo	140, 1.200
Celkový výkon (W)	4.100

TECHNICKÉ ÚDAJE „7352-010“

Kód	7352-010
Šířka	Ø 520 mm
Otvor v pracovní desce pro vestavění	Ø 500 mm
Připojení k elektrickému rozvodu	220-240 V~ nebo 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Jmenovité napětí	220-240 V~, 50/60 Hz
Varné zóny (Ø mm, W)	
- vpředu vlevo	140, 1.200
- vzadu za středem	180, 1.800
- vpředu vpravo	140, 1.200
Celkový výkon (W)	4.200

SERVISNÍ SLUŽBA

V případě, kdy varná deska nefunguje, vám doporučujeme ověřit správnost zasunutí zástrčky do zásuvky elektrického rozvodu.

V případě, kdy nezjistíte příčinu nesprávné činnosti, vypněte zařízení, neoprávněně do něj nezasahujte a obraťte se na Servisní službu.

Součástí zařízení je záruční list, který umožňuje využívat Servisní službu.

Záruční list si musíte náležitě vyplnit a uschovat, aby jej bylo možné dle potřeby předložit Autorizované servisní službě spolu s platným daňovým dokladem, vydaným prodejcem při koupi výrobku (dodací list, faktura, účtenka apod.), na kterém je uvedeno jméno prodejce, datum dodání, identifikační údaje výrobku a prodejní cena.

Prezado cliente

A placa em vitrocerâmica encastrada destina-se ao uso doméstico. Para a embalagem dos nossos produtos, utilizamos materiais não agressivos para o ambiente, que podem se reciclar, decompor ou autoeliminar. Por esta razão marcamos adequadamente os diversos materiais para a embalagem. Quando o aparelho não lhe será mais útil, elimine-o do modo correcto, para que não represente um transtorno para o ambiente. Leve-o para os centros de recolha especializados.

Instruções de utilização

As instruções de utilização destinam-se ao consumidor e descrevem o aparelho e a sua correcta utilização. Neste manual são descritos vários tipos/modelos de aparelhos, portanto é provável que sejam descritas funções que o seu aparelho não possui.

Instruções de ligação

A ligação deve ser realizada conforme o parágrafo "Ligação na rede eléctrica" e as normas em vigor no seu País. Esta tarefa pode ser realizada somente por pessoal especializado.

Placa

Protecção contra o perigo de incêndio

A placa com os dados básicos está localizada na parte inferior do aparelho.

O aparelho pode ser encastrado por um lado junto a um móvel mais alto do que o próprio aparelho e, pelo outro lado, junto a um móvel cuja altura seja igual àquela do aparelho.

O fabricante compromete-se a realizar melhoras contínuas. Portanto, o texto e as ilustrações deste manual podem ser modificados sem aviso prévio.

Advertências Importantes	2
Placa de cozimento em vitrocerâmica "7316-000"	5
Placa de cozimento em vitrocerâmica "7352-010"	8
Limpeza e manutenção da placa de cozimento	9
Encastramento da placa de cozimento	10
Ligação à rede eléctrica	11
Características técnicas	13

Funções de segurança e sinalização de erros

O encastramento e a ligação eléctrica do aparelho à rede podem ser realizados somente por pessoal especializado.

- Algumas partes do aparelho tornam-se quentes durante o funcionamento.

Preste atenção às crianças, não as deixe em proximidade do aparelho e alerte-as quanto ao perigo de queimaduras.

- A gordura em altas temperaturas pode incendiar-se facilmente. Prestem o máximo cuidado durante a preparação dos alimentos que requerem o uso de gorduras animais ou vegetais (por exemplo, batatas fritas).

- As zonas de cozimento não devem ser postas para funcionar sem as panelas.

- Não utilize o aparelho para aquecer o ambiente.

- A placa em vitrocerâmica não deve ser utilizada como bancada de trabalho. Os objectos pontiagudos podem arranhar a superfície.

- Não apoiar na placa em vitrocerâmica objectos como facas, garfos, colheres ou tampas, porque podem aquecer em excesso.

- A preparação de alimentos em recipientes de plástico ou alumínio é proibida. Acima da placa de cozimento em vitrocerâmica quente não devem ser colocados objectos em plástico ou alumínio.

- Preste atenção para que eventuais fios eléctricos de outros aparelhos não entrem em contacto com as zonas de cozimento ainda quentes.

- Não guarde debaixo do aparelho objectos sensíveis a mudanças bruscas de temperatura (por exemplo, detergentes, pulverizadores, vaporizadores etc.).

- Não utilize a placa de cozimento em vitrocerâmica se estiver rompida ou trincada. Se detectar qualquer defeito, interrompa imediatamente a alimentação eléctrica.

- Em caso de problemas, retire a ficha do cabo de alimentação da tomada eléctrica e chame o Serviço de Assistência.

- O aparelho não deve ser limpo com instrumentos de limpeza que funcionem a vapor ou com alta pressão.

- O aparelho foi fabricado em conformidade com os padrões de segurança em vigor; entretanto, não aconselhamos a sua utilização por parte de pessoas cujas capacidades físicas, motoras ou mentais estejam reduzidas, ou pessoas sem experiência e noções adequadas, sem a supervisão de pessoa idónea. O mesmo conselho encontra aplicação no caso da utilização do aparelho por parte de menores de idade.

Este aparelho traz a marcação conforme a directiva europeia 2002/96/CE, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.



O símbolo posicionado sobre o produto ou sobre a embalagem indica que o produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico comum, mas deve ser levado nos pontos de recolha apropriados para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Ao eliminar este produto da forma adequada, estará contribuindo para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, derivantes duma eliminação inadequada do produto. Para informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o departamento municipal, o serviço local de eliminação de resíduos ou a loja na qual o produto foi adquirido.

Antes da primeira utilização

A superfície em vitrocerâmica deve ser limpa com uma esponja humedecida e com o detergente para louças. Não utilize detergentes agressivos que arranham, esponjas para as panelas, tiranódoas ou anti-ferrugem.

Advertências Importantes

- As zonas de cozimento não devem ser postas para funcionar sem as panelas. Não utilize o aparelho para aquecer o ambiente!
- Preste atenção para que as zonas de cozimento e as panelas estejam sempre limpas e secas; desta forma, a transmissão de calor é otimizada e a superfície em vitrocerâmica não vai sofrer danos.
- A gordura em altas temperaturas pode incendiar-se facilmente. Prestem o máximo cuidado durante a preparação dos alimentos que requerem o uso de gorduras animais ou vegetais (por exemplo, batatas fritas).
- Não apoie nas zonas de cozimento as panelas molhadas ou as tampas cobertas por vapor. A humidade danifica as zonas de cozimento.
- Não ponha as panelas quentes para resfriar nas zonas de cozimento frias (não utilizadas), porque a condensação que se forma debaixo da panela acelera a corrosão.

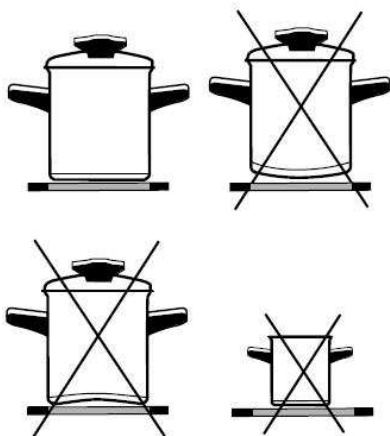
Advertências importantes sobre a superfície em vitrocerâmica

- A placa de cozimento em vitrocerâmica alcança muito rapidamente a temperatura programada; entretanto, a superfície ao seu redor permanece fria.
- A placa de cozimento é resistente às mudanças de temperatura.
- A placa de cozimento é resistente aos choques. Mesmo se colocar a panela na placa de cozimento com maior energia, a placa não sofrerá danos.
- Não utilize a placa de cozimento em vitrocerâmica como bancada de trabalho. Os objectos pontiagudos podem arranhá-la.
- É proibida a preparação de alimentos em recipientes de plástico ou alumínio sobre as zonas de cozimento quentes. Não deve ser apoiado nenhum objecto em plástico ou alumínio (folha de alumínio) na superfície em vitrocerâmica.
- Não utilize a placa de cozimento em vitrocerâmica se estiver rompida ou trincada

A queda de objectos pontiagudos sobre a placa de cozimento em vitrocerâmica pode provocar a ruptura desta. As consequências serão visíveis imediatamente ou após um certo prazo. Se detectar qualquer defeito visível, interrompa imediatamente a alimentação eléctrica.

- Se derramar açúcar ou alimentos especialmente açucarados sobre a placa de cozimento quente, é necessário limpar imediatamente.

Panelas



Conselhos para o uso de panelas

Utilize panelas de boa qualidade, com fundo recto e estável.

- A transmissão do calor é melhor quando o diâmetro do fundo da panela corresponder ao diâmetro da zona de cozimento e quando a panela estiver posicionada no centro da mesma.
- Para cozimento em panelas de vidro termoresistentes ou em porcelana, favor observe os conselhos do produtor das panelas.
- Se estiver a utilizar panela de pressão, é necessário controlo cuidadoso até alcançar a pressão correcta. No começo, a zona de cozimento funciona na potência máxima. Em seguida, conforme as indicações do produtor da panela, com o sensor adequado diminua a potência do cozimento.
- Preste atenção para que as panelas de pressão e todas as outras panelas, durante o cozimento, contenham líquido suficiente, pois o uso da panela vazia na zona de cozimento provoca superaquecimento e danificação da panela e da zona de cozimento.
- As panelas em vidro termoresistente com o fundo recto podem ser utilizadas na placa de cozimento em vitrocerâmica somente se o diâmetro da panela corresponder àquele da zona de cozimento. As panelas com diâmetro maior podem rachar por conta da tensão térmica.
- Durante a utilização das panelas especiais, favor respeite os conselhos do produtor das panelas.

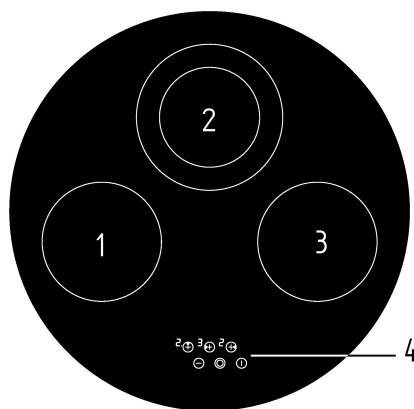
- Ao cozinhar na placa de cozimento, em panelas claras (metal claro) ou com fundo espesso, o tempo de ebulição aumenta em alguns minutos (até 10 minutos). Se desejar ferver uma grande quantidade de água, aconselhamos a utilização de panelas com fundo escuro e recto.
- Não utilize panelas de barro porque podem arranhar a superfície em vitrocerâmica.

- O diâmetro do fundo da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozimento. Se a panela for pequena demais, a energia dispersa-se e a placa de cozimento pode sofrer danos.

Economia energética

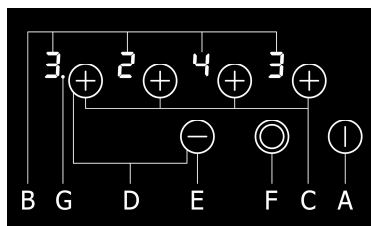
- Utilizar a tampa se a natureza da preparação do alimento o permitir.
 - As panelas devem ser do tamanho adequado à quantidade de alimento a ser cozinhado. A preparação de pequenas quantidades de alimentos em panelas grandes representa um desperdício de energia.
 - O alimento que necessitar de longo cozimento pode ser preparado na panela de pressão.
 - Os vários legumes, as batatas podem ser cozinhados com pouca água.
- Desta forma, o alimento cozinha bem, mas deverá sempre prestar atenção a cobrir bem a panela com a tampa. Após a ebulição, diminua a potência do cozimento no nível que assegure uma lenta fervura.

PLACA DE COZIMENTO EM VITROCERÂMICA "7316-000"



- 1.Zona cozimento Hi-Light anterior esquerda
- 2.Zona cozimento Hi-Light posterior central
- 3.Zona cozimento Hi-Light anterior direita
4. Unidade de comando da placa de cozimento

Elementos de gestão da placa de cozimento



- A.Sensor para acender / apagar a placa de cozimento
- B.Indicadores nível de cozimento ou calor residual
- C.Sensor para acender / seleccionar a zona de cozimento (+)
- D.Sensor para acender / apagar bloqueio de funcionamento/ Protecção para as crianças
- E.Sensor (-)
- F.Sensor duplo circuito
- G. Indicador para assinalar o círculo de aquecimento adicional

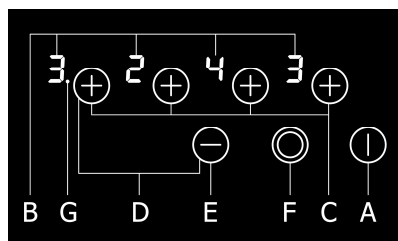
Gestão da placa de cozimento

- No momento da ignição da placa de cozimento em vitrocerâmica, todos os indicadores acendem-se (por um momento). A placa de cozimento está pronta para ser utilizada.
- A placa de cozimento está equipada com sensores electrónicos que acendem se as superfícies indicadas forem tocadas por pelo menos 1 segundo.
- Cada ignição dos sensores é confirmada por um sinal sonoro.
- Não posicione os objectos sobre a superfície dos sensores (Comunicação erros).
Cuide para que a superfície dos sensores esteja sempre limpa.

Como acender a placa de cozimento

- Toque o sensor para ignição / apagamento (A) por 1 segundo, ao menos. A placa de cozimento é activada e sobre todos os indicadores de potência (B) o »0« está aceso.
- A operação seguinte deve ser realizada em 20 segundos, caso contrário a placa de cozimento irá novamente apagar.

Como acender as zonas de cozimento



Se a placa de cozimento foi acesa com o sensor para acensão / apagamento (A), nos 20 segundos sucessivos será possível escolher a zona de cozimento desejada.

- Ao premer o sensor (C) para a zona de cozimento desejada, o visor correspondente ilumina o nível de potência do cozimento »0«.
- Ao premer os sensores »+« (C) ou »-« (E), configureo nível de cozimento de 1-9.

Ao premer o sensor »+« (C) ou »-« (E) os níveis de cozimento diminuem ou aumentam automaticamente. Isto é possível também ao tocar individualmente os sensores correspondentes e ao mudar a potência do cozimento para um nível determinado a cada vez.

A configuração é possível somente na zona de cozimento escolhida. No visor ilumina-se o símbolo »0«, ou „H“, a depender da zona de cozimento anteriormente aquecida (veja o parágrafo sobre calor residual).

Se a zona de cozimento for apagada antes da finalização do cozimento, poderá desfrutar o calor residual e assim poupar energia eléctrica.

- A zona de cozimento escolhida deve ser activada.

Como apagar as zonas de cozimento

- Ao premer o sensor para acender/apagar »-« (E), levem o nível de cozimento para »0« e, após 10 segundos, a zona irá apagar.

Apagamento rápido

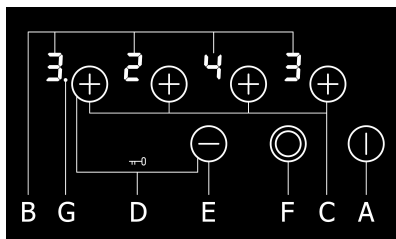
- A zona de cozimento escolhida deve ser activada.
- A zona de cozimento apaga se tocar contemporaneamente os sensores (+) e (-) (C e E).

A placa de cozimento pode ser apagada em qualquer momento mediante o sensor para acender/apagar (A).

Ao activar o bloqueio, impede-se o funcionamento ou a utilização das zonas de cozimento. Este bloqueio funciona também como protecção para as crianças.

Como apagar a placa de cozimento

Bloqueio / Protecção para as crianças



Activação bloqueio

- Apague todas as zonas de cozimento (Configuração "0")
 - Ao premer o sensor (A), acenda a placa de cozimento (caso esteja desligada). Todos os visores indicam o símbolo »0« iluminado.
 - Prema contemporaneamente os sensores (D, +/-). Após o sinal sonoro, preme novamente o sensor »+« . Todos os visores indicam o símbolo »L« que desaparecerá após 20 segundos.
- O bloqueio / a protecção crianças está activado.

Desactivação bloqueio

- O bloqueio desactiva-se ao premer o sensor (A). Todos os visores indicam o símbolo L.
- Prema contemporaneamente os sensores (D, +/-). Após o sinal sonoro, preme novamente o sensor »-« . O bloqueio / a protecção crianças está desactivado.

A placa em vitrocerâmica está equipada com indicador do calor residual

"H". Após apagar a zona de cozimento, o visor mostra o símbolo "H" iluminado e, até quando houver calor residual, pode ser utilizado para aquecer os pratos ou descongelar os alimentos.

Quando o símbolo "H" desaparecer, a zona de cozimento ainda estará quente.

Atenção! Perigo de queimaduras!

Indicador do calor residual

Inserir / Desinserir o duplo circuito

- Após a activação numa determinada zona de cozimento (C) (o nível deve ser diverso do zero), o duplo circuito é inserido imediatamente.
- Ao accionar a tecla do duplo circuito (F) numa zona de cozimento activada (o nível de cozimento deve ser sempre diverso do zero) é possível activar o circuito externo correspondente à dita zona de cozimento. Um circuito externo activado é assinalado pelo ponto decimal (G) pertencente à zona de cozimento em questão.
- A activação da tecla de duplo circuito (F) implica a reinserção do circuito externo. Isto é possível em qualquer momento.

Prazo de funcionamento limitado

No caso da protecção maior durante o funcionamento, a placa de cozimento está equipada com um limitador de tempo de funcionamento (para cada zona de cozimento). O prazo de funcionamento orienta-se a depender da última configuração do nível de cozimento.

Se o nível de cozimento não for modificado por muito tempo, a zona de cozimento, após determinado prazo, que depende da configuração do nível de cozimento (ver tabela), apaga automaticamente.

Nível de cozimento	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo máximo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

A placa de cozimento está equipada com sensores que protegem contra o superaquecimento. Neste caso, as zonas de cozimento mais próximas do painel de gestão apagam.

CÓDIGO ERRO	DESCRIÇÃO ERRO	ACÇÃO
ER03 + SOM CONTÍNUO	Activação contínua dos sensores (TECLAS) por mais de 10 segundos, provocada pela presença de objectos ou líquidos no vidro na zona do touch-control.	Seque a água ou remova os objectos da superfície dos sensores. Se o problema persistir, CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO E ESPECIFIQUE O CÓDIGO DO ERRO
ER20	Anomalia da memória do microcontroller	CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO E ESPECIFIQUE O CÓDIGO DO ERRO
ER21	Esta mensagem aparece no final do ciclo de controlo do eventual excesso de temperatura do vão do touch-control	CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO E ESPECIFIQUE O CÓDIGO DO ERRO
U400	Tensão no secundário demasiadamente alta (tens no primário > 300V). O touch apaga após 1 segundo e emite um sinal sonoro contínuo. Isto pode ser causado por: 1) fornecimento tensão elevada 2) Erro de ligação da placa de cozimento à rede de alimentação	1)CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO E ESPECIFIQUE O CÓDIGO DO ERRO 2) Contacte um electricista para verificar a rede doméstica
ER22	Anomalia da placa de comando, relativamente aos sensores de selecção ou tensão de alimentação do touch-control além do intervalo permitido.	CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO E ESPECIFIQUE O CÓDIGO DO ERRO
ER36	Curto-circuito do sensor de temperatura do touch-control	CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO E ESPECIFIQUE O CÓDIGO DO ERRO
ER40	Tensão secundária do touch-control demasiadamente baixa e temperatura PTC do primário demasiadamente elevada.	CONTACTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO E ESPECIFIQUE O CÓDIGO DO ERRO

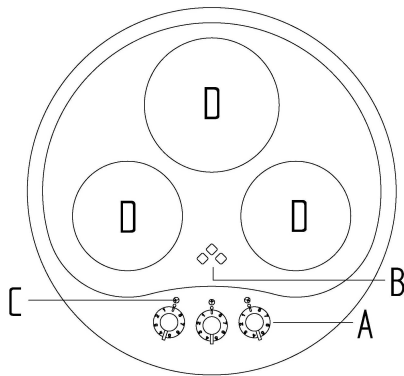
PLACA DE COZIMENTO EM VITROCERÂMICA "7352-010"

Botões de comando

As zonas de cozimento são controladas por botões ligados a um regulador de energia, a serem girados em sentido horário. Os números de 1 a 8 indicam as configurações para o cozimento. 1 é a configuração mínima e 8 a máxima. O 0 indica a posição "off".

A zona controlada por cada botão pode ser identificada no esquema da zona de cozimento adjacente.

- A. Botão de comando
- B. Indicador de calor residual
- C. Identificação da zona de cozimento
- D. Zona de cozimento



Indicador de calor residual

Cada elemento aquecedor está associado a um indicador de calor residual. Este acende-se automaticamente assim que a zona de cozimento correspondente tenha alcançado ou ultrapassado a temperatura de 50 °C. Uma vez apagada uma zona de cozimento, a luz relativa irá permanecer acesa pelo prazo necessário a que a zona possa arrefecer e alcançar uma temperatura inferior aos 50 °C.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZIMENTO

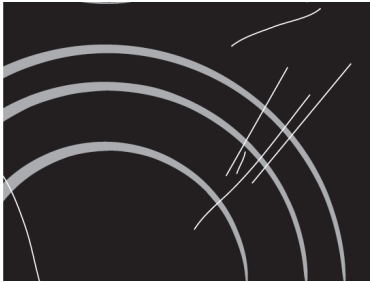


Fig.1

A superfície em vitrocerâmica deve ser limpa após cada utilização, já que qualquer pequena mancha que permanecer irá queimar na superfície quente.

Para a manutenção ordinária, utilize detergentes especiais que formem uma película de protecção contra a sujeira.

Antes de cada utilização da superfície em vitrocerâmica, é necessário retirar a poeira da superfície e possível sujeira do fundo das panelas, que poderia arranhar as zonas de cozimento (Fig.1).



Fig.2

Atenção: não utilize as palhas de aço ou detergentes abrasivos que podem arranhar a superfície. Analogamente, o uso de spray agressivos ou detergentes inadequados pode causar danos (Fig. 1 e Fig. 2).

Os sinalizadores podem sofrer desgaste com o uso de detergentes agressivos, palhas de aço ou fundos de panelas sujos (Fig.2). A sujeira miúda pode ser eliminada com uma esponja húmida e em seguida a panela deve ser secada cuidadosamente (Fig. 3).



Fig.3

As manchas de água podem ser eliminadas com a solução de vinagre, que, entretanto, não pode ser aplicada na moldura (de alguns modelos) porque pode perder o seu brilho. Não utilize detergentes e spray agressivos para eliminar o calcário (Fig.3).

A sujeira mais resistente elimina-se com detergentes específicos para a limpeza das superfícies em vitrocerâmica. Siga os conselhos do produtor do detergente.



Fig.4

Preste atenção para remover completamente o detergente da superfície, já que algum resíduo poderia danificar a superfície em vitrocerâmica (Fig. 3).

A sujeira mais obstinada ou queimada deve ser retirada com o raspador. Preste atenção para que a pega em plástico do raspador não entre em contacto com a placa de cozimento ainda quente (Fig.4).

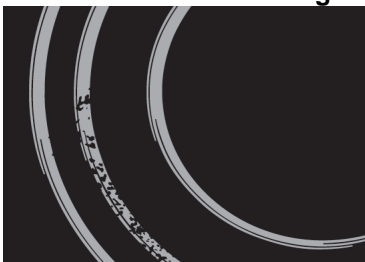


Fig.5

Preste atenção para não se ferir ao utilizar o raspador! O açúcar ou os alimentos muito açucarados podem danificar permanentemente a superfície em vitrocerâmica (Fig.5), portanto é necessário eliminar imediatamente os resíduos com o raspador da superfície em vitrocerâmica, mesmo se ainda estiver quente (Fig.4).

Uma alteração de cor da superfície em vitrocerâmica não influi no funcionamento ou na estabilidade da mesma. Esta alteração é consequência da utilização das panelas em cobre ou alumínio ou resíduos de alimentos no fundo da panela, porém muito difíceis a eliminar.

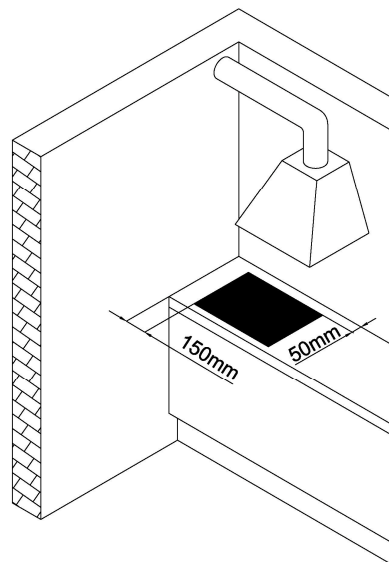
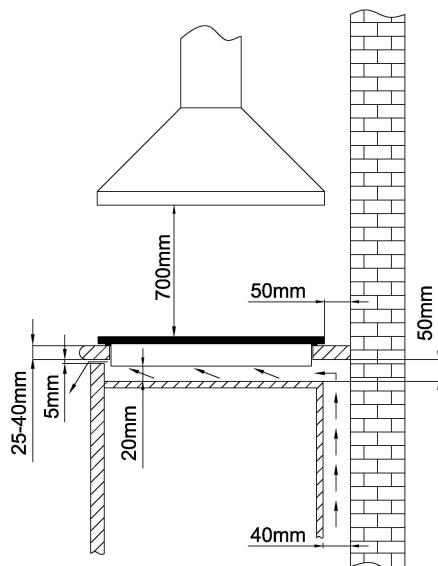
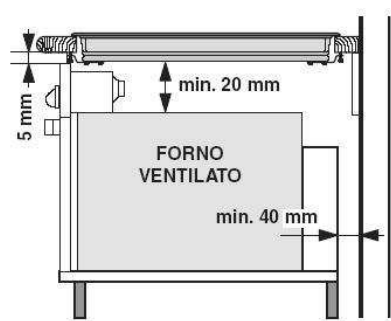
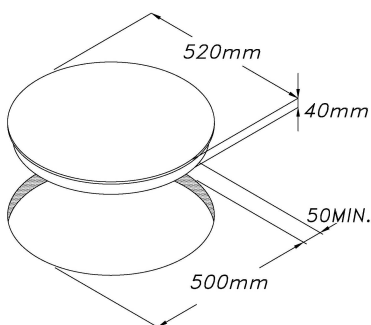
Advertência: Todos os erros acima descritos são exclusivamente de carácter estético e não têm influência directa no funcionamento do aparelho. Estes não podem ser eliminados em garantia.

ENCASTRAMENTO DA PLACA DE COZIMENTO

Advertências Importantes

- O encastramento e a ligação eléctrica do aparelho à rede podem ser realizados somente por pessoal especializado.
- O revestimento das paredes do aparelho encastrado deve ser tratado com colas resistentes a 100 °C (se não resistir a temperaturas tão elevadas, poderia mudar de forma e cor).
- O aparelho pode ser encastrado na bancada de trabalho, no ponto em que a largura do móvel ultrapassar os 600mm.
- Após a montagem, o aparelho encastrável deve apresentar acesso livre para os dois elementos fixados, a partir da parte inferior.
- Todos os móveis suspensos da cozinha devem estar posicionados a alturas que não atrapalhem os procedimentos de trabalho.
- A distância entre a placa de cozimento e o exaustor deve respeitar as indicações para a montagem deste último. A distância mínima é de 700mm.
- Na bancada de trabalho podem ser aplicadas as molduras em madeira maciça, desde que a distância mínima seja respeitada (ver desenho).
- A distância mínima entre o painel com a placa de cozimento e a parede posterior é indicada no desenho.

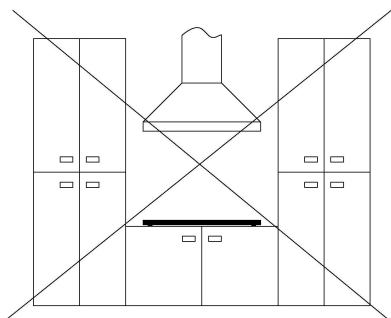
Medidas de corte da placa de cozimento em vitrocerâmica encastrável



- A placa de cozimento pode ser encastrada somente na bancada de trabalho com espessura entre 25 e 40 mm.
- O módulo inferior da cozinha não deve possuir gavetas. Deve ser equipado com barra horizontal distante obrigatoriamente 20 mm da superfície de trabalho inferior. O espaço entre a barra e a placa de cozimento deve permanecer vazio.
- Na parte posterior do móvel deve haver o corte de altura mínima de 50mm, por toda a largura do móvel.
- O encastramento do forno abaixo da placa de cozimento é possível para fornos com ventilador para arrefecimento.

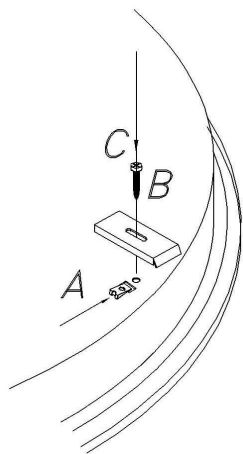
FORNO VENTILADO: FORNO VENTILADO

Antes de instalar o forno, é necessário eliminar na área de abertura a parede posterior do móvel. Analogamente, deve haver uma abertura mínima de 5mm na parte anterior.



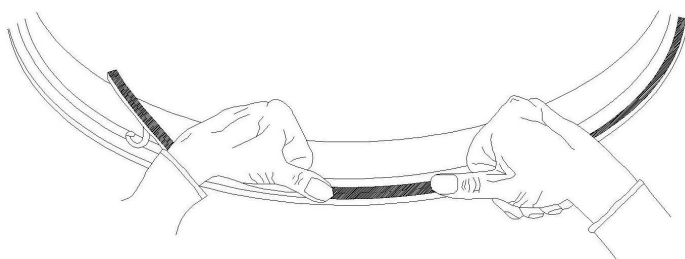
Procedimento encastramento

- A bancada de trabalho deve ser absolutamente recta.
- Proteja as superfícies cortadas.
- Aparafuse os elementos de sustentação fornecidos com os respectivos parafusos na parede anterior e na parede posterior da placa de cozimento (os furos e as linhas de corte já estão preparados).
- Ligue a placa de cozimento à rede de alimentação (siga as instruções para a ligação).
- Posicionar a placa de cozimento na abertura recortada anteriormente.
- Empurrar com força contra a bancada de trabalho.



Aplicação vedante

A figura indica a modalidade de aplicação do vedante sobre todo o perímetro.



LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- A ligação eléctrica pode ser realizada somente por pessoal especializado. A protecção da ligação eléctrica deve respeitar as normas em vigor.
- Os conectores de ligação são acessíveis quando for aberta a tampa dos condutores.
- Antes da ligação, é necessário verificar que a tensão indicada na placa corresponda à tensão da rede eléctrica.
- A placa do equipamento em vitrocerâmica está localizada na parte inferior do aparelho.
- O aparelho funciona quando ligado à corrente alternada 220-240V ~ (ou, em alternativa, 380-415 V 2N~).
- Na ligação directa com a rede, entre o equipamento e a rede é inserido um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3mm, dimensionado segundo a carga e correspondente às normas em vigor.
- A ligação deve ser escolhida conforme a possibilidade de instalação da corrente eléctrica e das válvulas limitadoras.
- Para a segurança contra incêndios, os aparelhos deste tipo podem ser encastrados entre um móvel mais alto do próprio aparelho e, do outro lado, contra um móvel da mesma altura do aparelho.
- Partes da ligação eléctrica e partes isoladas devem ser protegidas para evitar que sejam tocadas inadvertidamente.
- Para eventuais modelos sem ficha, montar no cabo uma ficha regulamentar que possa suportar a carga indicada na placa. O fio de terra é identificado pelas cores amarelo/verde. Em todo caso, a ficha deve ser facilmente alcançável.

Adaptação básica dos sensores ao ambiente

(somente para "7316-000")

Após cada ligação à rede eléctrica, automaticamente acontece a adaptação básica que assegura a função ideal dos sensores. Todos os visores acendem-se por alguns segundos. Durante a adaptação dos sensores não deve haver objectos apoiados na placa. Se não for assim, a adaptação será interrompida até a remoção dos objectos. Neste período a placa de cozimento não pode ser utilizada.

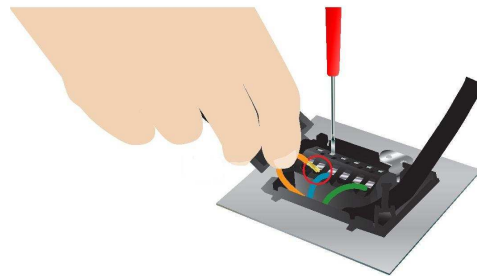
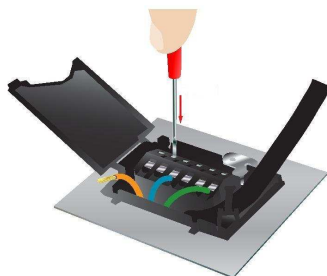
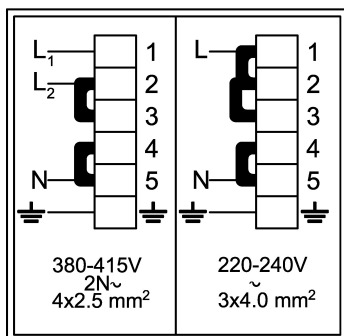
ATENÇÃO!

Antes de cada intervenção, desligue o aparelho da rede eléctrica. O aparelho deve ser ligado em conformidade com a tensão da rede e seguindo o esquema. O condutor de protecção (PE) deve ser ligado ao borne de aterramento . O cabo de ligação deve passar através do suporte que o protege de movimentos acidentais. Após a ligação, acenda todas as zonas de cozimento por, pelo menos, 3 minutos para verificar o seu funcionamento.

Esquema de ligação

Para a ligação, podem ser utilizados:

- cabos embainhados com borrachas do tipo H05 RR-F com fios nas cores amarelo / verde,
- cabos de ligação em PVC do tipo H05VV-F com fios nas cores amarelo / verde ou similares.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS "7316-000"

Código	7316-000
Largura	Ø520 mm
Furo para encastramento na bancada	Ø520 mm
Ligação eléctrica	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensão nominal	220-240 V~, 50/60 Hz
Zonas de cozimento (Ø mm, W)	
- dianteira esquerda	140, 1.200
- posterior central	180/120, 1.700/700
- dianteira direita	140, 1.200
Potência total (W)	4.100

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS "7352-010"

Código	7352-010
Largura	Ø520 mm
Furo para encastramento na bancada	Ø520 mm
Ligação eléctrica	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tensão nominal	220-240 V~, 50/60 Hz
Zonas de cozimento (Ø mm, W)	
- dianteira esquerda	140, 1.200
- posterior central	180, 1.800
- dianteira direita	140, 1.200
Potência total (W)	4.200

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de não funcionamento da placa de cozimento, aconselhamos que verifique a correcta inserção da ficha na tomada eléctrica.

Caso seja impossível identificar a causa do mau funcionamento, desligue o aparelho sem tentar desmontá-lo ou modificá-lo, e chame o Serviço de Assistência Técnica.

O aparelho é acompanhado por um certificado de garantia que lhe permite usufruir do Serviço de Assistência Técnica.

O certificado de garantia deverá ser guardado, após ter sido correctamente preenchido, para ser exibido ao Serviço de Assistência Técnica autorizado, em caso de necessidade, junto com um documento válido para fins fiscais, emitido pelo revendedor no momento da compra (documento de acompanhamento, factura, nota fiscal, outros) no qual estejam indicados o nome do revendedor, a data de entrega e os dados de identificação do produto.

Szanowni klienci

Witroceramiczna płyta grzejna do zabudowy jest przeznaczona do użytku domowego. Do opakowywania naszych wyrobów stosujemy materiały nieszkodliwe dla środowiska, które mogą zostać poddane recyklingowi, rozkładowi lub zniszczeniu.

Z tego powodu odpowiednio oznaczyliśmy materiały opakowaniowe. Gdy urządzenie nie będzie już Państwu potrzebne i stanie się zawadą, należy zająć się jego usunięciem, tak aby nie stało się zawadą dla środowiska. Należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów.

Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi jest przeznaczona dla użytkownika. Przedstawiono w niej urządzenie oraz sposób korzystania z niego. W instrukcji opisano różne typy/modele urządzeń, w związku z czym mogą tam Państwo znaleźć opisy funkcji, których Państwa urządzenie nie posiada.

Instrukcje dotyczące podłączenia

Podłączenie należy przeprowadzić zgodnie z zaleceniami z rozdziału "Podłączenie do sieci elektrycznej" oraz obowiązującymi przepisami. Pracę tę może wykonać tylko wykwalifikowany technik.

Tabliczka

Tabliczka z podstawowymi danymi jest umieszczona w dolnej części urządzenia.

Ochrona przed ryzykiem pożaru

Urządzenie może zostać zabudowane w taki sposób, aby z jednej strony znalazł się mebel wyższy od niego, zaś z drugiej strony mebel o tej samej wysokości co urządzenie.

Producent stara się wprowadzać ciągłe ulepszenia. Z tego powodu tekst oraz ilustracje w niniejszej instrukcji mogą zostać zmienione bez uprzedzenia.

Ważne ostrzeżenia	2
Witroceramiczna płyta grzejna "7316-000"	5
Witroceramiczna płyta grzejna "7352-010"	8
Czyszczenie i konserwacja płyty grzejnej	9
Zabudowa płyty grzejnej	10
Podłączenie do sieci elektrycznej	11

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Zabudowanie oraz podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych techników.

- Niektóre części urządzenia rozgrzewają się podczas działania. Należy uważać na dzieci, nie zostawiać ich samych w pobliżu urządzenia i ostrzec je przed niebezpieczeństwem oparzeń.
- Rozgrzany tłuszcz może łatwo się zapalić. Należy zachować najwyższą ostrożność podczas przygotowywania potraw, do których ugotowana potrzebny jest smalec lub olej (np. frytki).
- Pół grzejnych nie wolno zostawiać włączonych bez naczyń.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Witroceramiczna płyta grzejna nie powinna być używana jako blat roboczy. Ostre przedmioty mogą zarysować powierzchnię płyty.
- Nie kłaść na płycie vitroceramicznej takich przedmiotów jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki, ponieważ mogą ulec one rozgrzaniu.
- Przygotowywanie żywności w plastikowych lub aluminiowych pojemnikach jest zabronione. Na rozgrzanej płycie grzejnej vitroceramicznej nie należy stawiać plastikowych ani aluminiowych przedmiotów.
- Należy uważać, aby przewód elektryczny innego urządzenia nie wszedł w kontakt z rozgrzanymi polami grzejnymi.
- Nie przechowywać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na skoki temperatur (np.: detergentów, środków w spray'u, itp.).
- Nie używać uszkodzonej lub pękniętej płyty vitroceramicznej. Jeśli zauważą Państwo jakąś usterkę, należy natychmiast odłączyć zasilanie elektryczne.
- W przypadku usterek w działaniu, należy odłączyć przewód zasilania elektrycznego i wezwać Serwis Techniczny.
- Urządzenia nie należy czyścić przy użyciu urządzeń na parę lub wysokociśnieniowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi standardami bezpieczeństwa; mimo tego, zalecamy, aby osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych oraz osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, nie korzystały z niego bez nadzoru. To samo zalecenia obowiązuje w przypadku obsługi urządzenia przez osoby niepełnoletnie.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że sprzęt ten nie może być usuwany łącznie z

innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego, ale musi być przekazany do punktu zbiórki odpowiedniego do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowe usuwanie sprzętu pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia, które mogłyby być wynikiem nieodpowiedniego usuwania produktu. W celu uzyskania dokładniejszych informacji na temat recyklingu tego urządzenia, należy skontaktować się z biurem gminy, lokalnym punktem usuwania odpadów lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Przed pierwszym użyciem

Powierzchnię vitroceramiczną należy czyścić wilgotną gąbką z użyciem płynu do mycia naczyń.

Nie używać agresywnych, ściernych detergentów, gąbek do czyszczenia garnków, środków usuwających plamy i rdzę.

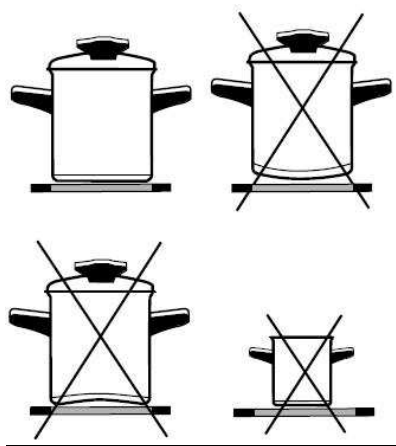
Ważne ostrzeżenia

- Pół grzejnych nie wolno zostawiać włączonych bez naczyń. Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Zwracać uwagę na to, aby pola grzejne i garnki były zawsze czyste i suche: w ten sposób przekazywanie ciepła jest najlepsze, a powierzchnia vitroceramiczna nie ulega uszkodzeniom.
- Rozgrzany tłuszcz może łatwo się zapalić. Należy zachować najwyższą ostrożność podczas przygotowywania potraw, do których ugotowana potrzebny jest smalec lub olej (np. frytki).
- Nie stawiać na polach grzejnych mokrych garnków ani pokrywek pokrytych parą wodną. Wilgoć uszkadza pola grzejne.
- Nie zostawiać do wystygnięcia gorących garnków na zimnych (nieużywanych) polach grzejnych, ponieważ pod garnkiem tworzą się skropliny, które przyspieszają korozję.

Ważne ostrzeżenia dotyczące powierzchni vitroceramicznej

- Płyta vitroceramiczna osiąga bardzo szybko ustawioną temperaturę, ale powierzchnia w jej pobliżu pozostaje zimna.
- Płyta vitroceramiczna jest odporna na zmiany temperatury.
- Płyta vitroceramiczna jest odporna na uderzenia. Nawet jeśli silnie postawi się garnek na płycie vitroceramicznej, nie spowoduje to jej uszkodzenia.
- Nie używać płyty vitroceramicznej jako blatu roboczego. Ostre przedmioty mogą ją zarysować.
- Przygotowywanie żywności w aluminiowych lub plastikowych pojemnikach stawianych na polach grzejnych jest zabronione. Na vitroceramicznej powierzchni nie wolno stawiać żadnego rodzaju plastikowych lub aluminiowych (folia aluminiowa) przedmiotów.
- Nie używać pękniętej lub uszkodzonej płyty vitroceramicznej. Upadek przedmiotów z ostrym czubkiem na płytę ze szkła ceramicznego może spowodować jej pęknięcie. Konsekwencje takiego upadku są widoczne natychmiast lub po jakimś czasie. Jeśli widoczne jest jakiegokolwiek pęknięcie, należy natychmiast odłączyć zasilanie elektryczne.
- Jeśli na płytę ze szkła ceramicznego wysypie się cukier lub jakaś szczególnie słodka żywność, należy ją natychmiast wyczyścić.

Garnki



Porady dotyczące użycia garnków

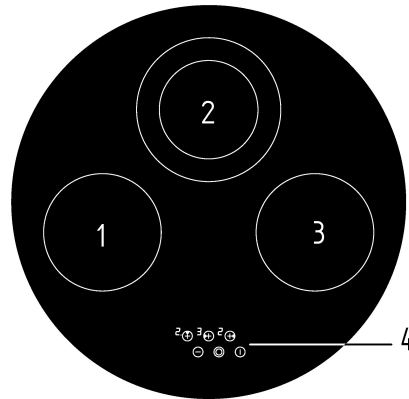
Używać dobrej jakości garnków o równym i stabilnym dnie.

- Przekazywanie ciepła jest najlepsze, gdy średnica dna garnka pokrywa się ze średnicą pola grzejnego lub gdy garnek jest postawiony na środku pola grzejnego.
- Podczas gotowania w szklanych garnkach żaroodpornych lub z porcelany, należy stosować się do zaleceń producenta garnków.
- Podczas korzystania z szybkowaru, należy go kontrolować, dopóki nie osiągnie odpowiedniego ciśnienia. Na początku na polu grzejnym o maksymalnej mocy, a następnie, zgodnie z zaleceniami producenta garnka, na polu o mniejszej mocy grzejnej.
- Należy uważać, aby szybkowary oraz pozostałe garnki podczas gotowania zawierały dostateczną ilość płynów, ponieważ użycie pustego garnka na polu grzejnym powoduje przegrzanie i uszkodzenie garnka oraz pola grzejnego.
- Szklane garnki żaroodporne o płaskim dnie, mogą być używane na płycie ze szkła ceramicznego, jeśli średnica garnka odpowiada średnicy pola grzejnego. Garnki o większej średnicy mogą popękać pod wpływem napięcia termicznego.
- Podczas korzystania ze specjalnych garnków, należy się stosować do zaleceń ich producenta.
- Podczas gotowania w jasnych garnkach (z jasnego metalu) lub garnkach o grubym dnie, czas osiągnięcia temperatury wrzenia wydłuża się o kilka minut (do 10 minut). Do zagotowania dużej ilości wody zalecamy użycie garnków o ciemnym i równym dnie.

Oszczędność energetyczna

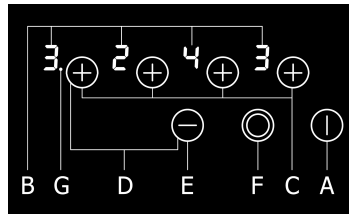
- Nie używać glinianych garnków, gdyż mogłyby zarysować szklano-ceramiczną powierzchnię.
- Średnica dna garnka powinna pokrywać się ze średnicą pola grzejnego. Jeśli garnek jest zbyt mały, energia ulega rozproszeniu, a płyta grzejna może ulec uszkodzeniu.
- Używać pokrywki, jeśli sposób przygotowywania potrawy na to pozwala.
- Wielkość garnków powinna być dostosowana do ilości gotowanego jedzenia. Przygotowywanie małych ilości jedzenia w dużych garnkach powoduje marnowanie energii.
- Żywność wymagająca długiego gotowania może być przygotowywana w szybkowarach.
- Warzywa, ziemniaki mogą być gotowane w niewielkiej ilości wody. W ten sposób żywność dobrze się gotuje, należy jednak pamiętać o przykryciu garnka pokrywką. Po zawrzeniu, należy zmniejszyć moc grzejną do poziomu zapewniającego wolne gotowanie.

WITROCERAMICZNA PŁYTA GRZEJNA "7316-000"



1. Pole grzejne Hi-Light przednie lewe
2. Pole grzejne Hi-Light tylne środkowe
3. Pole grzejne Hi-Light przednie prawe
4. Jednostka sterowania płyty grzewczej

Elementy sterujące płyty grzewczej



- A. Czujnik do włączania/wyłączania płyty grzewczej
- B. Wskaźniki poziomu mocy lub ciepła resztkowego
- C. Czujnik do włączania/wyboru płyty grzewczej (+)
- D. Czujnik do włączania/wyłączania blokady działania/
Zabezpieczenie przed dziećmi
- E. Czujnik (-)
- F. Czujnik podwójnego obiegu
- G. Kontrolka sygnału, pokazująca dodatkowy okrąg grzejny

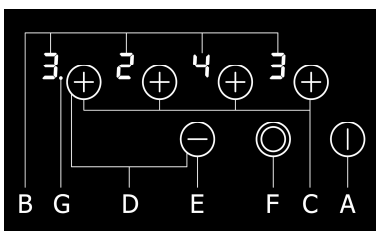
Sterowanie płytą grzewczą

- W momencie włączenia vitroceramicznej płyty grzewczej zapalają się wszystkie wskaźniki (na krótką chwilę). Płyta grzewcza jest gotowa do użycia.
- Płyta grzewcza jest wyposażona w czujniki elektroniczne, które włączają się, jeśli wskazane powierzchnie zostaną dotknięte przez co najmniej 1 sekundę.
- Każde włączenie czujników jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Nie stawiać przedmiotów na powierzchni czujników (Komunikat o błędzie). Powierzchnię czujników należy utrzymywać zawsze w czystości.

Włączanie płyty grzewczej

- Dotknąć czujnika włączania/wyłączania płyty (A) przez co najmniej 1 sekundę. Płyta grzewcza jest włączona i na wszystkich wskaźnikach mocy (B) zapalone jest »0«.
- Następną operację należy przeprowadzić w przeciągu 20 sekund, inaczej płyta grzewcza ponownie się wyłączy.

Włączanie pól grzewczych



- Jeśli płyta grzewcza została włączona czujnikiem włączania/wyłączania (A) w ciągu następujących 20 sekund można wybrać żądane pole grzewcze.
- Po naciśnięciu czujnika (C) żadanego pola grzewczego, na odpowiadającym mu wyświetlaczu zapali się poziom mocy grzewczej »0«.
 - Naciskając czujniki »+« (C) lub »-« (E), należy ustawić poziom mocy grzewczej od 1 do 9.

Trzymając wciśnięty czujnik »+« (C) lub »-« (E) zmniejsza się lub zwiększa automatycznie poziom mocy grzewczej. To samo można osiągnąć poprzez pojedyncze kilkakrotne dotknięcie odpowiednich czujników, zmieniając moc grzewczą z każdym dotknięciem o jeden poziom.

Ustawienie mocy jest możliwe tylko dla wybranego wcześniej pola grzewczego. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol »0« lub „H“, w zależności od tego czy pole grzewcze jest jeszcze rozgrzane po wcześniejszym gotowaniu (zob. rozdział ciepło resztkowe).

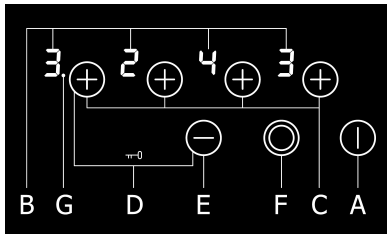
Wyłączanie pól grzejnych

Wyłączenie pola grzejnego przed zakończeniem gotowania pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego i zaoszczędzenie energii elektrycznej.

- Wybrane pole grzejne musi być aktywowane.
- Naciskając czujnik włączania/wyłączania »-« (E), powoduje się ustawienie poziomu mocy grzewczej na »0«, a po upływie 10 sekund, pole grzejne wyłącza się.

Wyłączanie płyty grzejnej

Blokada / Zabezpieczenie przed dziećmi



Szybkie włączanie

- Wybrane pole grzejne musi być aktywowane.
- Pole grzejne wyłącza się po równoczesnym dotknięciu czujników (+) i (-) (C i E).

Płyta grzejna może zostać wyłączona w każdej chwili poprzez dotknięcie czujnika włączania/wyłączania (A).

Włączenie blokady uniemożliwia działanie oraz używanie pól grzejnych. Blokada ta pełni również funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.

Włączenie blokady

- Wyłączyć wszystkie pola grzejne (Ustawienie "0")
 - Naciskając czujnik (A) włączyć płytę grzejną (jeśli jest wyłączona). Na wszystkich wyświetlaczach zapalony jest symbol »0«.
 - Wcisnąć równocześnie czujniki (D, +/-). Po sygnale dźwiękowym nacisnąć ponownie czujnik »+«.
 - Na wszystkich wyświetlaczach zapalony jest symbol »L«, który znika po 20 sekundach.
- Blokada/zabezpieczenie przed dziećmi jest włączona.

Wyłączanie blokady

- Blokadę wyłącza się przez naciśnięcie czujnika (A). Na wszystkich wyświetlaczach pojawia się symbol L.
 - Wcisnąć równocześnie czujniki (D, +/-). Po sygnale dźwiękowym nacisnąć ponownie czujnik »-«.
- Blokada/zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączona.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Witroceramiczna płyta grzejna jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego

"H". Po wyłączeniu pola grzejnego, na wyświetlaczu pojawia się symbol "H"; dopóki utrzymuje się ciepło resztkowe można je wykorzystać do podgrzewania potraw lub rozmrażania żywności.

Gdy symbol "H" znika, pole grzejne jest wciąż gorące.

Uwaga, niebezpieczeństwo oparzeń!

Włączanie/wyłączanie podwójnego obiegu

- Po aktywacji któregoś z pól grzejnych (C) (poziom musi być inny niż zero), jest on od razu włączony.
- Przy użyciu przycisku podwójnego obwodu (F) aktywowanego pola grzejnego (poziom grzewczy musi być różny od zera) możliwe jest włączenie obwodu zewnętrznego odpowiadającego temu polu. Włączenie zewnętrznego obwodu jest sygnalizowane zapaleniem się punktu dziesiątego (G) przynależącego do danego pola grzejnego.
- Użycie przycisku podwójnego obwodu (F) powoduje ponowne włączenie obwodu zewnętrznego. Jest to możliwe w każdej chwili.

Ograniczony czas działania

W celu zapewnienia większej ochrony podczas działania, płyta grzejna jest wyposażona w ogranicznik czasowy działania (dla każdego pola grzejnego). Czas działania jest zależny od ostatniego ustawienia poziomu mocy grzejnej. Jeśli poziom mocy grzejnej nie jest zmieniany przez długi czas, pole grzejne, po upływie określonego czasu, zależnego od ustawienia poziomu mocy grzejnej (zob. tabela), wyłącza się automatycznie.

Poziom mocy grzejnej	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas maksymalny (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Funkcja zabezpieczenia i sygnalizacja błędów

Płyta grzejna jest wyposażona w czujniki zabezpieczające ją przed przegrzaniem. W takim przypadku wyłączają się pola grzejne znajdujące się najbliżej panelu sterowania.

KOD BŁĘDU	OPIS BŁĘDU	DZIAŁANIE
ER03 + DŹWIĘK CIĄGŁY	Ciągłe przyciśnięcie czujników (PRZYCISKÓW) przez dłużej niż 10 sekund, spowodowane obecnością przedmiotów lub płynów na szkle w strefie panelu sterowania touch-control	Zetrzeć wodę lub usunąć przedmioty z powierzchni czujników. Jeśli problem nie ustaje, należy SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER20	Anomalia pamięci mikrokontrolera	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER21	Ten komunikat pojawia się po zakończeniu cyklu kontroli ewentualnej nadmiernie wysokiej temperatury komory panelu sterowania touch-control	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM PODAJĄC KOD BŁĘDU
U400	Zbyt wysokie napięcie obwodu wtórnego (napięcie ob. pierwotnego > 300V). Panel dotykowy wyłącza się po 1 sekundzie, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy ciągły. Błąd ten może być spowodowany: 1) wysokim napięciem dostarczanego prądu 2) nieprawidłowym podłączeniem płyty grzejnej do zasilania elektrycznego	1) SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM PODAJĄC KOD BŁĘDU 2) Zwrócić się do elektryka, celem sprawdzenia stanu domowej sieci elektrycznej
ER22	Anomalia karty sterowania dotycząca czujników wyboru lub napięcie zasilania panelu touch-control poza dozwolonym zakresem wartości.	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER36	Zwarcie w czujniku temperatury panelu touch-control	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM PODAJĄC KOD BŁĘDU
ER40	Napięcie wtórne panelu touch-control zbyt niskie, a temperatura PTC obwodu pierwotnego zbyt wysoka	SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM PODAJĄC KOD BŁĘDU

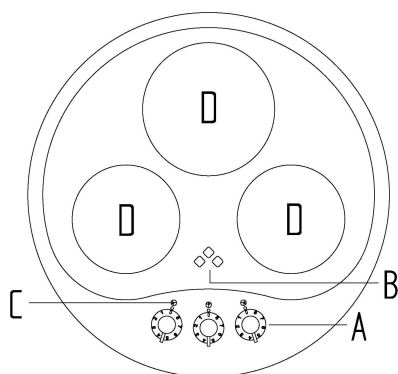
WITROCERAMICZNA PŁYTA GRZEJNA "7352-010"

Pokręta sterowania

Polami grzejnymi steruje się przy użyciu pokręteł połączonych z regulatorem energii, którymi obraca się w kierunku zgodnym z obrotem wskazówek zegara. Numery od 1 do 8 oznaczają ustawienia dotyczące poziomu grzania. 1 to ustawienie minimalne, zaś 8 to ustawienie maksymalne. 0 oznacza stan wyłączenia "off".

To jakim polem steruje dane pokrętło można sprawdzić na umieszczonym obok schemacie identyfikacji pola grzejnego.

- A. Pokrętło sterowania
- B. Wskaźnik ciepła resztkowego
- C. Identyfikacja pola grzejnego
- D. Pole grzejne



Wskaźnik ciepła resztkowego

Każdemu z elementów grzejnych jest przypisany wskaźnik ciepła resztkowego. Włącza się on automatycznie za każdym razem, gdy dane pole grzejne osiąga lub przekracza temperaturę 50 °C. Po wyłączeniu pola grzejnego, światło pozostanie zapalone, dopóki pole nie ochłodzi się, osiągając temperaturę niższą niż 50 °C.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY GRZEJNEJ

Powierzchnia po każdym użyciu, ponieważ gorącej powierzchni.

Do konserwacji zwyczajnej detergentów zabezpieczającą przez

Przed każdym użyciem płyty jej powierzchni oraz możliwe mogłyby zarysować pola

Uwaga: nie używać detergentów ściernych, które również agresywne spray'e mogą uszkodzić

Umieszczone na płycie używania agresywnych zabrudzonych garnków usunąć przy użyciu wilgotnej sucha (Rys.3).

Plamy od wody można nie można używać do ponieważ może stracić ona agresywnych detergentów i (Rys.3).

Do trudniejszych do detergenty opracowane ceramicznego. Stosować się

Należy uważać, aby powierzchni płyty, ponieważ ceramiczne (Rys.3).

Najbardziej odporne należy usunąć skrobakiem. skrobaka nie dotknęła

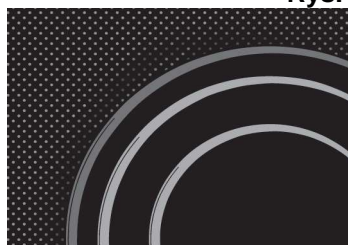
Należy uważać, aby się nie Cukier oraz potrawy uszkodzić powierzchnię płyty powodu należy natychmiast z powierzchni płyty, nawet

Zmiana koloru powierzchni działanie ani na stabilność użycia miedzianych lub jedzenia na dnie garnka.

Ostrzeżenie: Wszystkie estetycznej i nie mają urządzenia. Ich usunięcie nie



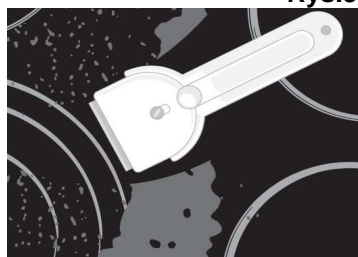
Rys.1



Rys.2



Rys.3



Rys.4



Rys.5

witroceramiczna musi być czyszczona wszelkie zabrudzenia spalą się na

należy używać specjalnych pozostawiających ochronną warstwę zabrudzeniami.

witroceramicznej, należy usunąć kurz z zabrudzenia z dna garnków, które grzejne (Rys.1).

metalowych gąbek ze stali lub mogą zarysować powierzchnię. lub inne nieodpowiednie detergenty powierzchnię (Rys.1 i Rys.2).

oznaczenia mogą zniknąć z powodu detergentów, metalowych gąbek lub (Rys.2). Mniejsze zabrudzenia można gąbki, garnki należy dobrze wytrzeć do

usunąć roztworem octu, którego jednak czyszczenia ramy (niektórych modeli) swój połysk. Nie należy używać spray'ów do usuwania śladów kamienia

usunięcia zabrudzeń należy stosować specjalnie do czyszczenia szkła do zaleceń producenta detergentu.

całkowicie usunąć detergent z jego resztki mogłyby uszkodzić szkło

zabrudzenia lub przypalone resztki Należy uważać, aby plastikowa rączka gorącej płyty grzejnej (Rys.4).

zranić podczas używania skrobaka! zawierające dużo cukru mogą trwale witroceramicznej (Rys.5), z tego usuwać skrobakiem pozostałości cukru jeśli jest ona jeszcze gorąca (Rys.4).

witroceramicznej nie wpływa na płyty. Odbarwienie jest konsekwencją aluminiowych naczyń lub też resztek Jest ono bardzo trudne do usunięcia.

opisane powyżej wady są natury bezpośredniego wpływu na działanie jest objęte gwarancją.

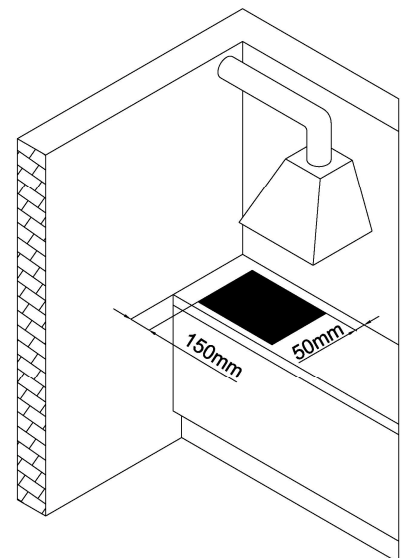
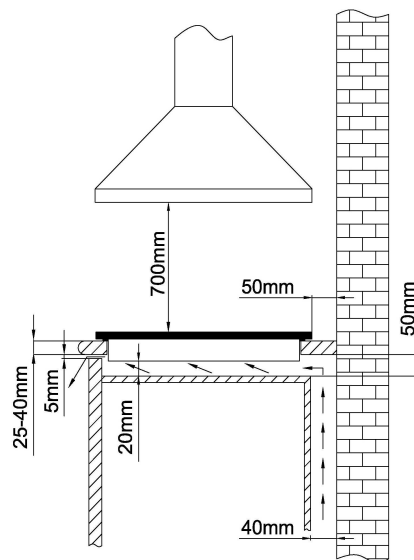
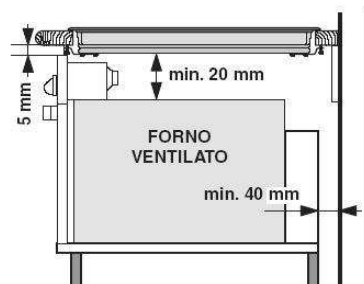
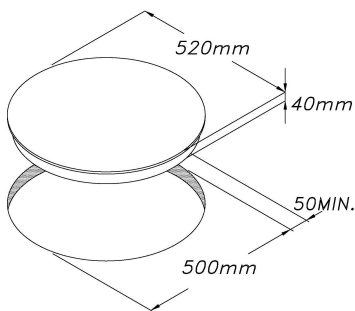
ZABUDOWA PŁYTY GRZEJNEJ

Ważne ostrzeżenia

- Zabudowa oraz podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych techników.
- Powłoka ścian urządzenia do zabudowy musi być wykonana z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury 100 °C (jeśli nie jest odporna na działanie tak wysokiej temperatury, może zmienić formę oraz kolor).
- Urządzenie może zostać wbudowane w blat roboczy, gdzie szerokość mebla przekracza 600 mm.
- Po montażu urządzenie do zabudowy musi mieć wolny dostęp do dwóch zamocowanych elementów, począwszy do dolnej części.
- Wszystkie zawieszane meble kuchenne muszą być ustawione na wysokościach, dzięki którym nie będą zakłócały użytkownika urządzenia.
- Odległość między płytą grzejną a okapem musi być zgodna z zaleceniami montażowymi okapu. Minimalna odległość to 700 mm.
- Na blacie roboczym możliwe jest założenie ram z litego drewna, pod warunkiem, że przestrzegane będą minimalne odległości (zob. rysunek).

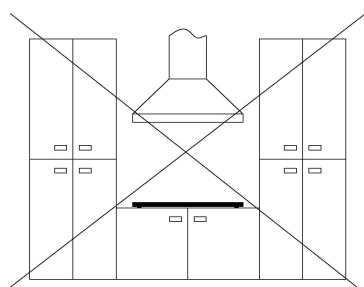
Wymiary wycięcia na wyceramiczną płytę grzejną do zabudowy

- Minimalna odległość między panelem z płytą grzejną, a ścianą tylną została oznaczona na rysunku.



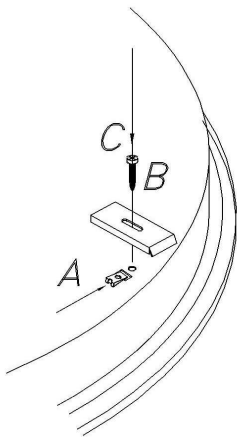
- Płyta grzejna może zostać wbudowana tylko w blat roboczy o grubości od 25 do 40 mm.
- Dolny element kuchenki nie może mieć szuflady. Musi być wyposażony w poziomą płytę, której odległość od dolnej powierzchni roboczej musi wynosić 20 mm. Przestrzeń między tą płytą a płytą grzejną musi pozostać pusta.
- W tylnej części mebla musi znajdować się szczelina o wysokości minimalnej 50 mm, na całej szerokości mebla.
- Zabudowa piekarnika pod płytą grzejną jest możliwa, jeśli piekarnik jest wyposażony w wentylator chłodzący.

Przed zainstalowaniem piekarnika należy usunąć tylną ściankę mebla. W części przedniej konieczny jest minimalny otwór 5 mm.



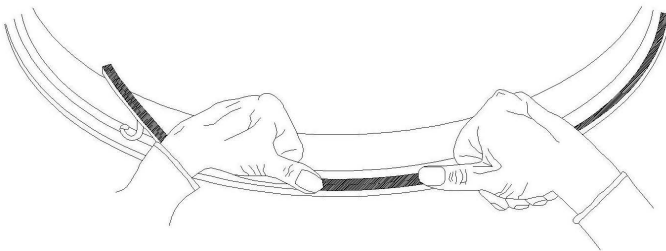
Przebieg operacji zabudowy

- Blat roboczy musi być doskonale płaski.
- Zabezpieczyć wycięte powierzchnie.
- Przykręcić elementy wspornikowe dostarczone na wyposażeniu przy użyciu śrub w przedniej i tylnej ściance płyty grzejnej (otwory i nacięcia są już przygotowane).
- Podłączyć płytę grzejną do zasilania elektrycznego (zob. instrukcje dotyczące podłączenia).
- Ustawić płytę grzejną na wcześniej wyciętym otworze.
- Wepchnąć ją zdecydowanym ruchem w blat kuchennym.



Zastosowanie uszczelniacza

Na rysunku przedstawiono w jaki sposób należy założyć uszczelniacz na całym obwodzie.



PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Podłączenie elektryczne może wykonać tylko wykwalifikowany technik. Zabezpieczenie połączenia elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Dostęp do łączników uzyskuje się poprzez uniesienie pokrywy przewodów.
- Przed podłączeniem, należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
- Tabliczka z danymi płyty vitroceramicznej jest umieszczona w dolnej części urządzenia.
- Urządzenie pracuje po podłączeniu do prądu przemiennego 220-240V ~ (lub ewentualnie 380-415 V 2N~).
- W bezpośrednim przyłączeniu do zasilania, między urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm, odpowiedni do obciążenia i zgodny z obowiązującymi przepisami.
- Połączenie musi być wybrane na podstawie możliwości zainstalowania prądu elektrycznego i wyłączników ograniczających.
- W celu zabezpieczenia przed pożarem, urządzenia tego typu mogą być zabudowywane w taki sposób, aby z jednej strony znalazł się mebel wyższy niż urządzenie, a z drugiej mebel o tej samej wysokości co urządzenie.

- Części połączenia elektrycznego, jak również części zaizolowane, muszą być zabezpieczone przed możliwością ich dotknięcia.
- W przypadku ewentualnych modeli niewyposażonych we wtyczkę, należy zamontować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę odpowiednią do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej. Przewód uziemienia jest wyróżniony żółtym i zielonym kolorem. Wtyczka musi być zawsze łatwo dostępna.

Przystosowanie podstawowe czujników do otoczenia
(tylko dla "7316-000")

Po każdym podłączeniu do sieci elektrycznej przeprowadzane jest automatycznie przystosowanie podstawowe, które zapewnia optymalną pracę czujników. Wszystkie wyświetlacze zapalają się na kilka sekund. Podczas przystosowywania na płycie nie mogą się znajdować żadne przedmioty. Jeśli warunek ten nie jest spełniony, przystosowywanie zostaje przerwane, dopóki przedmioty nie zostaną usunięte. W tym czasie nie można korzystać z płyty grzejnej.

UWAGA!

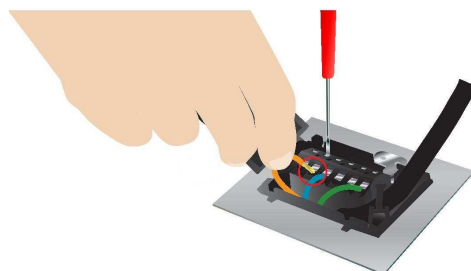
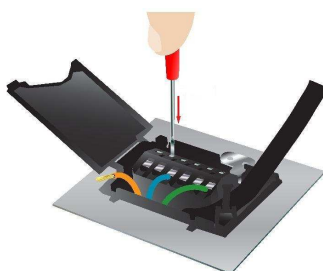
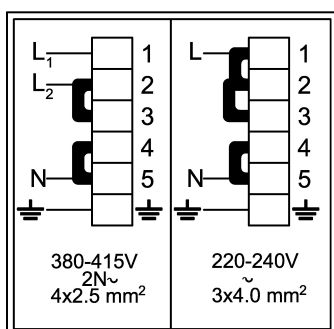
Przed każdą interwencją należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Urządzenie musi być podłączone, zgodnie z napięciem sieciowym, według schematu. Przewód zabezpieczający (PE) musi być przyłączony do zacisku uziemienia.

Przewód łączący musi przechodzić przez obejmę, która zabezpiecza go przed przypadkowymi przesunięciami. Po podłączeniu do sieci, należy włączyć wszystkie pola grzejne w celu sprawdzenia ich działania.

Schemat podłączenia

Do połączenia elektrycznego można użyć

- kabli pokrytych gumą typu H05 RR-F z przewodami koloru żółtego-zielonego,
- kabli połączeniowych z PVC typu H05VV-F z przewodami koloru żółtego-zielonego lub innych podobnych kabli.



DANE TECHNICZNE "7316-000"

Kod	7316-000
Szerokość	Ø520 mm
Otwór do zabudowy w blacie kuchennym	Ø500 mm
Połączenie elektryczne	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Napięcie znamionowe	220-240 V~, 50/60 Hz
Pola grzejne (Ø mm, W)	
- przednie lewe	140, 1.200
- tylne środkowe	180/120, 1.700/700
- przednie prawe	140, 1.200
Moc całkowita (W)	4.100

DANE TECHNICZNE "7352-010"

Kod	7352-010
Szerokość	Ø520 mm
Otwór do zabudowy w blacie kuchennym	Ø500 mm
Połączenie elektryczne	220-240 V~ or 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Napięcie znamionowe	220-240 V~, 50/60 Hz
Pola grzejne (Ø mm, W)	
- przednie lewe	140, 1.200
- tylne środkowe	180, 1.800
- przednie prawe	140, 1.200
Moc całkowita (W)	4.200

SERWIS TECHNICZNY

Jeśli płyta nie działa, należy sprawdzić czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.

Jeśli przyczyna usterki w działaniu nie jest jasna, należy wyłączyć urządzenie, nie demontować go i wezwać Serwis Techniczny.

Urządzenie posiada certyfikat gwarancyjny, który pozwala korzystać z usług Serwisu Technicznego. Odpowiednio wypełniony certyfikat gwarancyjny należy zachować w celu przedstawienia go, w razie potrzeby, Serwisowi Technicznemu wraz z dokumentem fiskalnym wydanym przez punkt sprzedaży w momencie zakupu (dowód dostawy, faktura, paragon fiskalny, itp.), na którym widnieje nazwa punktu sprzedaży, data dostawy oraz dane identyfikacyjne urządzenia.

Foster spa
via M.S. Ottone, 18/20
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com

