



# KH-6V08FT00-EU

Cooking

EN User manual

FR Guide D'utilisatin

DE Bedienungsanleitung

IT Istruzioni per l'uso

**SHARP**

Be Original.



**GB-Declaration of conformity**

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

**FR-Déclaration de conformité**

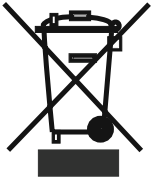
Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

**DE-Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

**IT-Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.



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

**FR:** Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

**DE:** Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

**IT:** Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

## **CONTENTS:**

DESCRIPTION OF THE HOB

SAFETY WARNINGS

INSTALLATION

Locating Your Built-in Hob

Electrical Connection of Your Hob

USAGE

Turn the Control Off and On

Selecting the Heater

Turning on the Dual and Triple Zones

Setting the Cooking Level With and Without Heat Boost

Turning Off Individual Heaters

Timer Function

Key Lock

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

Sensor Safety Cut Off

Excess Temperature Switch Off

Operating Time Limitations

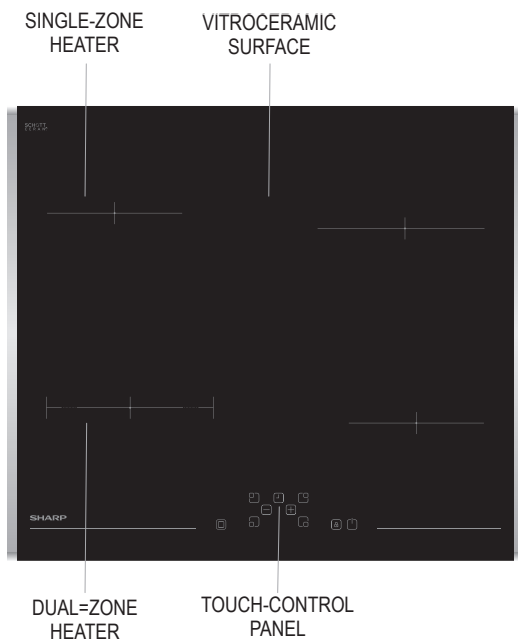
Residual Heat Functions

CLEANING AND CARE

## DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer

It is important that you read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommended you keep this manual for future reference. Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and is operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



**Note:** Appearance of your hob may vary from the model shown above due to its configuration.

## **SAFETY WARNINGS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE.

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### **General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children from 8 years and older, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge may also use this appliance if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance, and they understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old should be kept away unless they are constantly supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the sur-

- face is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Also, the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
  - This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote-control system.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass or damage to the surface.
  - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
  - Your appliance has been produced in compliance with all applicable local and international standards and regulations.
  - Maintenance and repair work must be carried out only by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
  - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the appliance requirements are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
  - CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or for heating rooms.
  - All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass could break, you should be careful while cleaning to avoid scratching it. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
  - Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to prevent any hazards.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When you unpack the appliance, make sure that it has been damaged during transport. In case of any defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. Because the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc.) may cause harm children, they should be gathered up and disposed of immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose the stove to sun, rain, snow, etc.
- The materials surrounding the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min. 100°C.
- During usage
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire due to extreme heating. Never pour water on flames that oil has ignited. Cover the saucepan or frying pan with its cover in order to extinguish the resulting flame and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Unplug the appliance if you will not be using it for a long time. Keep the main control switch off. Also when you are not using the appliance, keep the gas valve turned off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not being used.
- The temperature on the bottom surface of the hob might rise during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this after unplugging the appliance or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORISED SERVICE AGENTS.



# INSTALLATION

The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

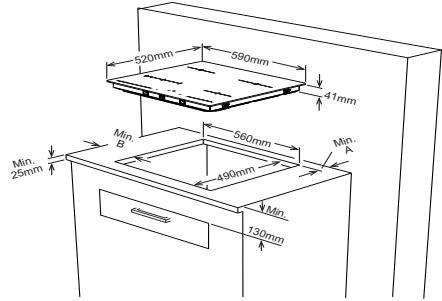
- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information check the conformity of voltage settings, which are specified on the information available.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

## Locating your built-in hob

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact authorised service personnel or a qualified electrician immediately.

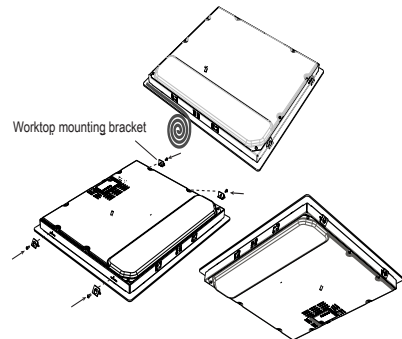
This built-in hob is to be inserted into a cut-out in a worktop.

Create an opening with the dimensions shown in the next illustration. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper near the hob.



Neighbourhood walls	A (mm)	B (mm)
Combustible	60	150
Non-combustible	25	40

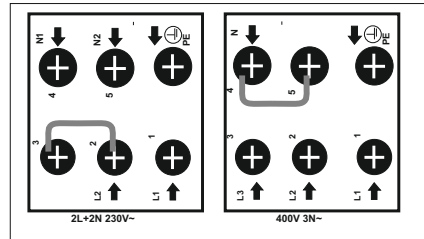
- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the four worktop mounting brackets on the side walls of product



## Electrical connection of your hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket are adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation throughout the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- This appliance conforms with the requirements of the following EEC Directives:
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 25 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.
- For the touch=controlled vitroc ceramic hob, the cable must be H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.
- During installation, please ensure that insulated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The warranty will not cover such damages.

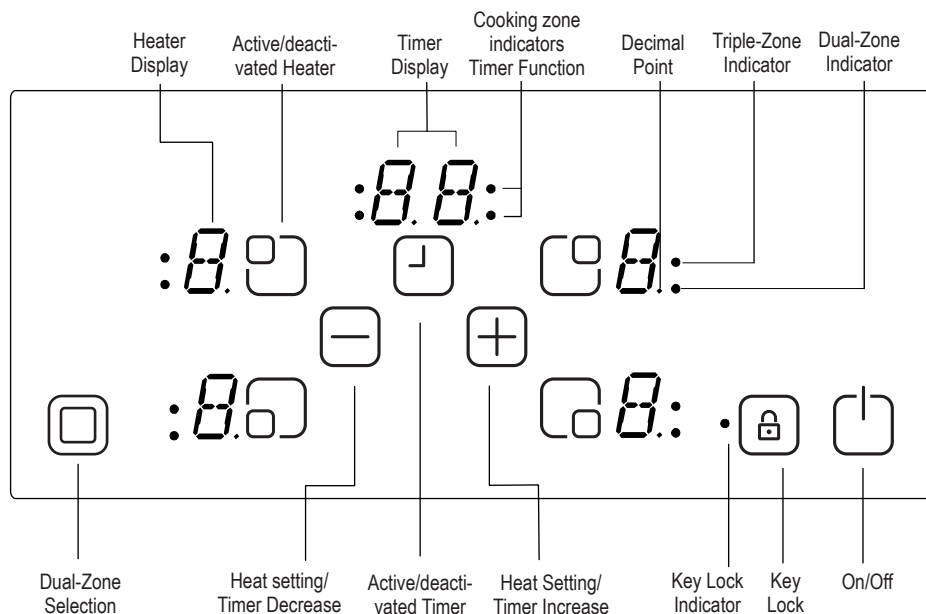
- All repairs must be carried out by authorised service personnel or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams exactly.



Supply cable connection can be differ according to terminal box type.

## USAGE


The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.



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



## MODE DESCRIPTION

## Turn the Appliance off and on

If the appliance is in standby mode, it is put in operating mode by holding the On/Off button  down for at least 1 second. A buzzer signal acoustically indicates the successful operation. A '0' appears and all decimal points on the heater flash (1 sec on, 1 sec off) on all the heaters.



If operation does not start within 10 sec, the display for all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be go into standby mode.



If is pressed  more than 2 sec (in operating mode), the appliance will switch off and is go back to the S mode. The appliance can be turned off by pressing  at any time, even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is a residual heat from a heater, this will be indicated on the heater display.

## Selecting the Heater

If a single heater is chosen by pressing the respective activate/deactivate heater button, the decimal point on the related heater display will flash. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the heat setting buttons  or .

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting dot will disappear (decimal point). If there is no further operation within 10 sec, the heater goes back into the S mode.


The heat setting can always be changed by pressing  or  between level 1-9.


Each button operation or each display change is confirmed by a buzzer signal.


## Setting the Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

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




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



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



If the heat boost is used, it can always be activated by reactivating  if the heat setting is set to level 9. 'A/9' will flash on the heat display .

## Turning Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off 3 different ways:


- Simultaneous operation of  and  buttons
- Reduce the heat setting to '0' by pressing the  button
- Use the timer turn-off function for the corresponding heater

Simultaneous pressing the  and  buttons

The corresponding heater must be chosen with the Active/deactivated Heater Button, the decimal point flashes on the heater display. To turn off the heater,  and  must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then '0' will appear in the heater display and also the related timer cooking zone indicator. Timer function and the timer display is turned off.

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

Reduce the heat setting to '0' by pressing the  button

The heater can also be turned off by reducing the operated heat setting to '0'.

When the heater display indicates '0', the associated decimal point for the heater will also turn off.

When turning off an active heater, the '0' appears in the Heater Display, but also the related timer cooking zone indicator and the Timer Display is turned off.

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

Use of timer turn-off function for corresponding heater (available only on some models)

After counting down to 0 minutes, the timer stops the linked heater, showing the '0' shown on the heater display and it shuts down the timer display. '00' shows on the timer display.. The related timer cooking zone indicator will disappear.

An assigned dual-zone selection indicator also disappears if it is active.


Also, the buzzer signals that the timer has counted down to zero.. The buzzer will stop buzzing after you confirming that the timer run out by touching any button.


## Timer Function


The timer provides following features:


The control can run max. 4 heater assigned timers and the 1minute minder (which is assigned to no heater) simultaneously.

All timers can be only used in B mode. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.




In order to use both functions, the timer function must be activated by the active/deactivated timer button .

Touching  for the first time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no cooking zone indicator is flashing, they are all on or off).

Touching  for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing cooking zone indicator. Now the timer to the linked timer signalised.

Touching  again, the next timer in the clockwise direction, is proposed for assignment of the next active heater. And so on...

## Minute Minder

No matter whether a heater is active or not, the minute minder can be operated by touching . The '00' that displays shows that timer is active and the dot in the right timer display indicates that  and  are now linked for setting the timer value.

The minute minder is selected when all cooking zone indicators are statically on or off (no cooking zone indicator is flashing).

Use  and  to set the timer value.

After successfully setting of the minute minder time, the timer starts to count down the time.



The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function. It will proceed by increasing the minutes until it has finished counting down the minutes.


After the timer has reached '00' of , the buzzer indicates that time is up.



To stop the buzzer, you have to confirm that time is up by touching any button.

## Heater timer


Heater timers can only be set for activated heaters (heater level must be set between 1-9)

Touching  once activates the minute minder. Touching  the second time assigns the timer to the activated heater. The proposed assignment is indicated by the related cooking zone indicator that is flashing.

Touching  again after activating the first heater timer, the control will recommend the next active heater assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing cooking zone indicator.


Touching  and  sets the timer value for the heater.


The timer running for the first set heater timer is indicated by the lit cooking zone indicator.

Touching  once again assigns other timers to other activated heaters.




10 sec after the last operation, the timer display changes to the timer that will finish next.

The assignment of that timer is always displayed by a flashing cooking zone indicator. The cooking zone indicator shows how many timers are on at any one time.

By toggling , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing cooking zone indicator. If no cooking zone indicator flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit timer display.


All heater timers can be erased by switching off the appliance into the S mode using . A minute minder will not be erased. It will continue with the operation until time is up.

To erase a timer in operation mode, you first have to select the timer by toggling the Active/Deactivated timer button until it is displayed. The value can then be erased 2 different ways:

- Decrement by touching  until '00' appears on the Timer Display.
- Touch  and  simultaneously for 0.5 sec until '00' is shown on the timer display.


After reaching the '00' on a heater timer, the assigned heater level will be set to '0'.

A buzzer will signal that the heater timer or minute minder has finished counting down to 0. Erase by touching any button for acknowledgement.


Wait until 'F' disappears for all zones, then turn the hob on by touching  and continue to use.


## Key Lock


Key lock functionality is for blocking and setting the appliance into a save mode during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the Key Lock button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the key lock indicator flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in operating mode (B mode).

If the heater is locked, only  can be operated; all other buttons are blocked. If any other button is operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the key lock indicator flashes as in-

dication that the key lock functionality has been activated. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without first unlocking it.

The key lock indicator will go out after pressing  for 2 sec. . Now the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

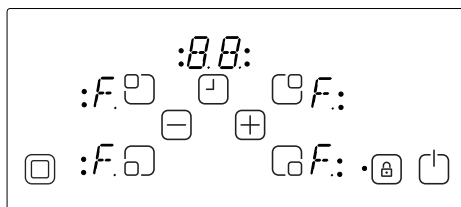
## TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

The following safety functions are available to avoid unintentionally operating the hob control.

### Sensor Safety Cut Off

, Sensor monitoring is included to prevent the appliance from unwanted, random sensor operation.

If one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine acoustically indicates that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.



The safety turn-off causes the hob control to be turned off and to switch to the S mode. An 'F' will flash in all heater displays.

Any residual heat present will be displayed on all the other heater displays.

The hob control will then go into S mode. At the same time a buzzer signal will appear. After 10 minutes, the acoustic signalling will stop.

If erroneous operation is no longer present, both the visual and the acoustic signal will disappear.

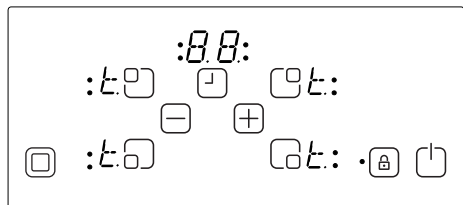
### Over-Temperature Switch-Off

Because the control is placed very close to the heater in the centre front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot might be situated only half-way on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button), heats the hob up to a very high temperature, which makes the glass and the buttons hot enough to burn fingers..

To prevent the hob control unit from being damaged, the control monitors the temperature all the time and switches off in case of overheating emergency. It



is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.



As the temperature drops, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching □.

### Operating Time Limitations

The hob control unit has limits the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain length of time, than the heater will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer is associated with the heater, then '00' will display on the timer display for 10 sec. Afterwards, the timer display turns off.

After the heater turns off automatically as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.

### Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60° C.

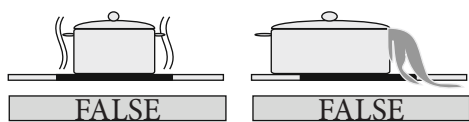
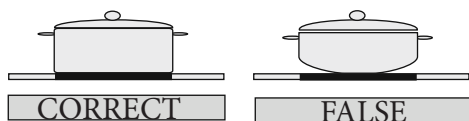
The residual heat display has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn-offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption in the supply voltage, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater is selected and activated.

## CLEANING AND CARE

Cookware with rough finishes should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of quality cookware should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that the bottom of the cookware is clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before switching the cooking zone on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below to avoid wasting energy.



Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' will flash on the heater display. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all spilt food and fat using a

window scraper. Then wipe the hob with a suitable cleaning detergent liquid and a clean damp cloth. Wipe the appliance down using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar that may spill on the hob.

If any other food melts on the hob surface, remove it once the appliance has cooled down. Use glass ceramic or stainless steel cleaner when cleaning the surface.

Do not use a dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface.

Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may start a fire or cause the vitroceramic colour to fade. Clean with water and liquid dish-washing detergent.

## **CONTENU :**

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées

Raccordement électrique de vos plaques de cuisson

UTILISATION

Activation et désactivation les commandes

Sélection de foyer

Activation des fonctions double et triple zones

Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur

Mise à l'arrêt des foyers individuels

Fonction minuterie

Verrouillage des touches

FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

Blocage de sécurité par détecteur

Arrêt pour température trop élevée

Limitations de la durée de fonctionnement

Fonctions de chaleur résiduelle

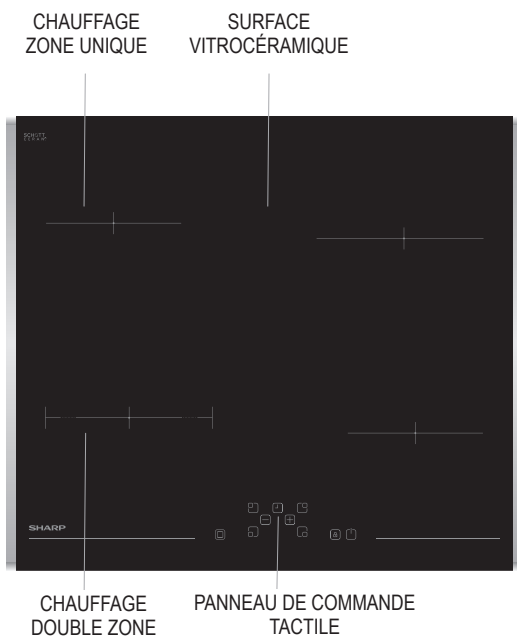
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

# DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

Cher client,

Il est important que vous lisiez ce manuel pour obtenir des performances optimales de votre appareil et allonger sa durée de vie. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour une consultation ultérieure.

Vos nouvelles plaques de cuisson sont garanties et vous offrirons une longue durée de service. Cette garantie ne s'appliquera que si l'appareil a été installé et fonctionne conformément aux instructions d'utilisation et d'installation présentes dans ce manuel.



**Note :** L'apparence de vos plaques de cuisson peut être différente du modèle présenté, celui-ci pouvant être configuré différemment.

## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

### **Avertissements généraux de sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne

doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil est ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou

- une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT** : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
  - **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
  - Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.
  - N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.
  - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
  - Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
  - Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
  - Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
  - **ATTENTION** : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.
  - Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque

le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

### **Avvertissements d'installation**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.
- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...
- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.
- Durant l'utilisation
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est route.

- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsque soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La température de la surface inférieure des plaques de cuisson peut augmenter durant le fonctionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.
- Durant le nettoyage et l'entretien
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir coupé l'appareil ou les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- POUR MAINTENIR L'EFFICACI-

TÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

## INSTALLATION

Le raccordement électrique de ces plaques doit être effectué par du personnel de service autorisé ou par un électricien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation en vigueur.

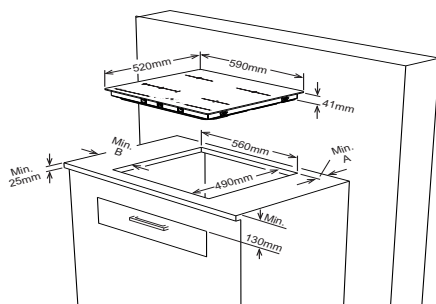
- Avant de connecter votre appareil à l'alimentation électrique de votre maison, assurez-vous de vérifier la conformité des réglages de tension, spécifiés sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et standard en vigueur dans le pays d'utilisation doivent être respectées (législation concernant la sécurité, le recyclage correct, etc...).

### Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées

Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, assurez-vous que les plaques de cuisson ne soient pas endommagées. Si vous suspectez des dégâts, n'utilisez pas l'appareil et contactez du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié immédiatement.

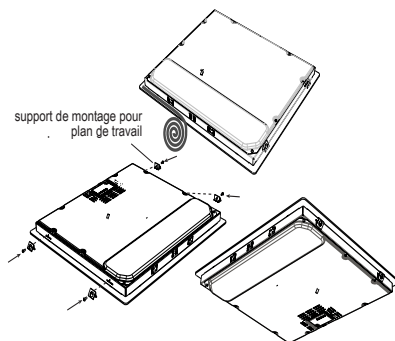
Ces plaques de cuisson intégrées doivent être insérées dans un espace de travail en le découpant.

Créez une ouverture aux dimensions indiquées dans l'illustration suivante. La distance entre le bord arrière de la plaque de cuisson et tout mur adjacent dépend de la surface du mur. Veuillez ne pas utiliser de matériaux facilement combustibles comme des rideaux ou du papier à proximité de la plaque de cuisson.



Murs mi-toyens	A (mm)	B (mm)
Combustible	60	150
Non-combustible	25	40

- Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni tout autour du bord inférieur du plan de travail le long du bord extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.
- Vissez les 4 supports de montage sur les parois latérales du produit.



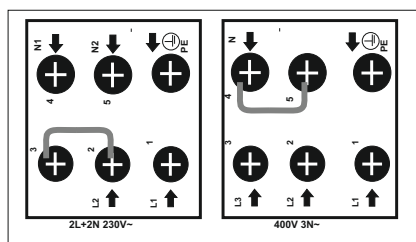


## Raccordement électrique de votre plaque de cuisson

- Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifiez que les capacités électriques du système et de la prise sont adaptés à la puissance nominale de la plaque de cuisson.
- L'installation électrique de la résidence et la prise de courant électrique utilisée doivent être mises à la terre et se conformer aux normes de sécurité.
- S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur à fusible doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges.
- Un disjoncteur ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, à courant nominal de 25 A et à fonctionnement retardé doit être installé dans le circuit d'alimentation.
- Pour les plaques vitrocéramiques à commandes tactiles, le câble doit être H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Vous trouverez le diagramme de raccordement à l'arrière de votre appareil.
- Durant l'installation, veuillez vous

assurer que des câbles isolés sont utilisés. Un raccordement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de telles dommages.

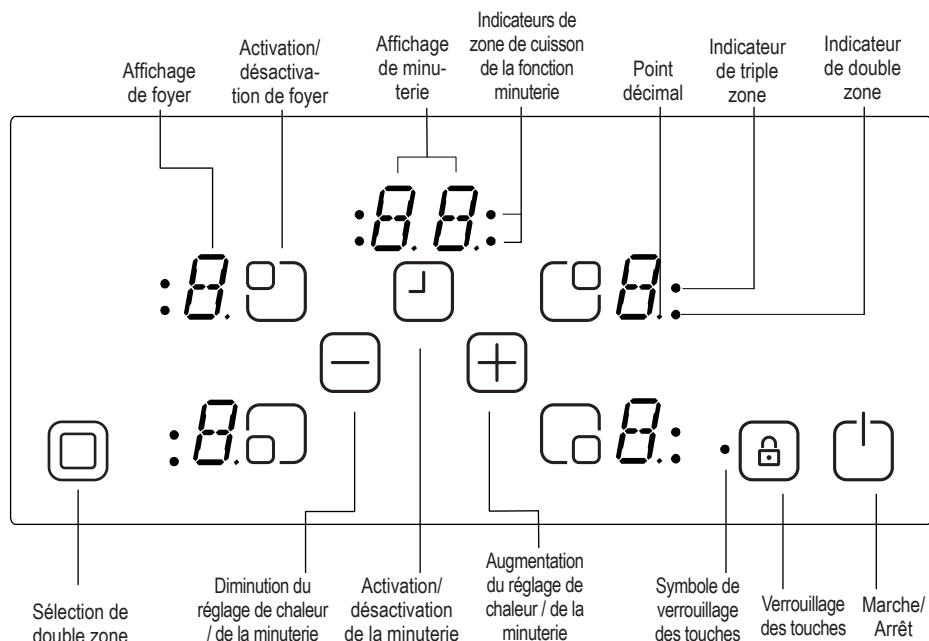
- Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout entretien. Pour reconnaître les câbles, suivez strictement le diagramme de raccordement.



Le raccordement du câble d'alimentation peut varier selon le type de boîtier de connexion.

# UTILISATION


L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des affichages et signaux acoustiques.



Mode veille	Mode S	Les commandes de la plaque de cuisson sont sous tension et tous les affichages des foyers sont éteints ou le voyant de chaleur résiduelle est actif.
Mode de fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages de foyer indique un réglage de chaleur entre '0' et '9'.
Mode verrouillage	Mode VR	Les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées.



## DESCRIPTION DE MODE

## Activer et désactiver l'appareil

Si l'appareil est en mode de veille, il est placé en mode de fonctionnement en pressant la touche Marche/Arrêt  pendant au moins une seconde. Un signal de buzzer indique le succès de l'opération. Tous les foyers sont sur '0' et le point décimal du foyer clignote (allumé 1 sec, éteint 1 sec).



Si aucune opération n'est détectée pendant 10 secondes, les affichages de tous les foyers s'éteignent.

Si les affichages sont éteints, la plaque passera en mode de veille.

Si la touche  est pressée pendant plus de 2 secs (en mode de fonctionnement), l'appareil s'éteint et passe à nouveau en mode S. L'appareil peut être éteint en pressant  à tout moment, même si d'autres boutons sont pressés simultanément.



Si un foyer présente de la chaleur résiduelle, ceci sera indiqué dans l'affichage de réglage de chaleur du foyer correspondant.

## Sélection de foyer

Si un foyer simple est utilisé avec la touche Activer/désactiver correspondante, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en pressant les touches de réglage de chaleur  ou .

Les touches doivent être pressées sous 3 sec, la sélection de foyer étant autrement effacée et le point de réglage de chaleur disparaissant (point décimal). Si aucune action supplémen-

taire n'est détectée sous 10 secs, le foyer repasse en mode S.


Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en pressant  ou  entre 1 et 9.


Chaque utilisation des touches ou chaque modification des affichages déclenche un signal de buzzer.

## Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur


Tous les foyers sont équipés de la fonction de boost de chaleur.

Si le boost de chaleur est actif, le foyer fonctionnera à pleine puissance durant la période de boost de chaleur, celle-ci dépendant du réglage de chaleur sélectionné. Ceci est indiqué par un 'A' clignotant, alternant avec la valeur de chaleur réglée (par ex. 0,5 sec 'A' puis 0,5 sec '9') dans l'affichage du foyer. Une fois la période de boost de chaleur terminée, uniquement le réglage de chaleur sera affiché.

Si le boost de chaleur doit être utilisé pour un foyer, le niveau de chaleur 9 doit être entré en pressant  à partir du niveau 0. Après avoir réglé la chaleur sur le niveau 9, 'A' alternera sur l'affichage. Ceci indique que le niveau 9 et le boost de chaleur sont maintenant actifs.




Le boost de chauffage peut être désactivé en pressant  jusqu'à ce que le réglage de chaleur '0' s'affiche.

Si le boost de chaleur doit être utilisé,



il peut toujours être activé en pressant  à nouveau si le réglage de chaleur est réglé sur le niveau 9. Dans l'affichage de chaleur, 'A/9' clignote.

### **Mise à l'arrêt des foyers individuels**

Un foyer spécifique peut être éteint de 3 manières différentes :


- Utilisation simultanée des touches  et 
- Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche 
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour le foyer correspondant

Utilisation simultanée des touches  et 

Le foyer correspondant doit être choisi avec la touche Activer/désactiver, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour éteindre le foyer,  et  doivent être pressés au même moment. Un signal de buzzer s'active et '0' apparaît dans l'écran de réglage de la chaleur.

Si la minuterie est active pour le foyer sélectionné, '0' apparaît dans l'écran de foyer et la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche 

Le foyer peut aussi être éteint en réduisant le réglage de température associé sur '0'.

Lorsque l'affichage de foyer indique '0', le point décimal associé du foyer s'éteindra aussi.

Lorsqu'un foyer actif est éteint, non seulement '0' apparaît dans l'écran du foyer, mais la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour le foyer correspondant (disponible uniquement pour certains modèles)

Une fois la durée restante de 0 minutes atteinte, la minuterie arrête le foyer correspondant, indiquant '0' dans l'affichage de foyer et éteignant l'affichage de minuterie. L'affichage de minuterie indique '00'. L'indicateur de zone de cuisson correspondant disparaît.

Un indicateur assigné de sélection double ou de zone disparaît aussi, le cas échéant.


Le buzzer indique de plus que la minuterie s'est déclenchée. Une fois la fin de minuterie confirmée en pressant une touche quelconque, le buzzer s'éteint.


## Fonction minuterie


La minuterie apporte les fonctions suivantes :


Les commandes peuvent contrôler au max. 4 minuteries associés aux foyers et une minuterie de rappel (associée à aucun foyer) simultanément.

Toutes les minuteries peuvent uniquement être utilisées dans le mode B. Une minuterie de foyer peut uniquement être assignée à un foyer actif, fonctionnant à un niveau entre 1 et 9. La minuterie de rappel n'est assignée à aucun foyer.


Pour utiliser les deux fonctions, la fonction de minuterie doit être activée en utilisant la touche d'Activation/désactivation de minuterie .



En touchant  pour la première fois après l'activation des foyers, le système propose la minuterie de rappel (pas d'indicateur de zone de cuisson clignotant, ils sont tous allumés ou éteints).

En touchant  pour la deuxième fois, l'appareil propose d'assigner la minuterie à l'un des foyers activés en faisant clignoter un indicateur de zone de cuisson. La minuterie réglée est maintenant active.



En touchant  à nouveau, une autre minuterie est proposée pour le prochain foyer actif, dans le sens des aiguilles d'une montre. Et ainsi de suite...

## Minuterie de rappel

Qu'un foyer soit activé ou non, la minuterie de rappel peut être utilisée en pressant . Le '00' apparaissant indique que la minuterie est active et le point

dans l'affichage de minuterie de droite indique que  et  sont maintenant liés pour régler la valeur de minuterie.

La minuterie de rappel est sélectionnée lorsque tous les indicateurs de zone de cuisson sont statiques (allumés ou éteints, pas d'indicateur clignotant).

La valeur de minuterie peut être réglée avec  et .

Après avoir réglé la minuterie de rappel, la minuterie commence à s'écouler.



La minuterie de rappel ne s'arrêtera pas en éteignant l'appareil ou en activant la fonction de verrouillage des touches, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.


Lorsque la minuterie atteint '00', le buzzer indique la fin de la minuterie.

Pour arrêter le buzzer, vous devez confirmer la fin de minuterie en pressant une touche quelconque.



## Minuterie de foyer

Les minuteries de foyer peuvent être réglées pour les foyers activés (le niveau de foyer doit être entre 1 et 9).


En pressant  une fois, la minuterie de rappel est activée. Après avoir touché  pour la seconde fois, la minuterie est assignée au foyer activé. L'affectation proposée est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, qui clignote.

En touchant  à nouveau après avoir activé la première minuterie de foyer, le système recommande le second foyer actif à assigner à la minuterie, dans le sens des aiguilles d'une montre. Le

foyer recommandé est indiqué par l'indicateur de zone de cuisson.


La valeur de minuterie pour le foyer peut être réglée avec  et .


La minuterie en cours pour le foyer réglé en premier est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, allumé de manière fixe.

En touchant  à nouveau, d'autres minuteries peuvent être assignées à d'autres foyers activés.




10 secs après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie terminant la première.

Le foyer assigné à cette minuterie est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Vous pouvez identifier le nombre de minuteries en cours par le nombre d'indicateurs de zone de cuisson statiquement allumés.

En pressant , vous pouvez afficher les valeurs des minuteries de foyer et de rappel. Le foyer assigné est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Si aucun indicateur de zone de cuisson ne clignote, le temps de la minuterie de rappel est indiqué sur l'affichage de minuterie à deux chiffres.


Toutes les minuteries de foyer peuvent être effacées en faisant passer l'appareil en mode S en utilisant . Une minuterie de rappel ne sera pas effacée, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.

Pour effacer une minuterie en mode de fonctionnement, vous devez dans un premier temps sélectionner la minuterie en pressant la touche Activation/désactivation de minuterie jusqu'à ce qu'elle soit affichée. La valeur peut être effacée de deux manières :

- En la diminuant en touchant  jusqu'à ce que '00' apparaisse dans l'affichage de minuterie.
- En touchant  et  simultanément pendant 0,5 sec, jusqu'à ce que '00' s'affiche dans l'affichage de minuterie.


Une fois '00' atteint pour une minuterie de foyer, le niveau de chaleur assigné est réglé sur '0'.

Une minuterie de foyer ou de rappel s'écoulant est indiquée par un buzzer se déclenchant. Ce bruit s'arrête pour toute pression de touche.

Attendez que 'F' disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque en pressant  et continuez l'utilisation.



## **Verrouillage des touches**


La fonction de verrouillage des touches permet de bloquer l'appareil et de le mettre en mode sécurisé durant le fonctionnement. Il est ainsi par exemple impossible d'augmenter les réglages de chaleur ou autres modifications des touches. Il n'est possible que de mettre l'appareil en route.

La fonction de verrouillage est active, si la touche de verrouillage des touches  est pressée pendant au moins 2 secs. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir pressé la

touche pendant plus de 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Le foyer ne peut être verrouillé qu'en mode de fonctionnement (Mode B).

Si le foyer est verrouillé, uniquement  peut être utilisé, toutes les autres touches sont bloquées. Si une autre touche est utilisée en mode de verrouillage, le buzzer se déclenche et l'indicateur de verrouillage de touche clignote pour indiquer la fonction de verrouillage des touches. Il n'est possible d'éteindre l'appareil qu'avec la touche . Mais, si vous avez éteint l'appareil, vous ne pourrez pas le redémarrer à nouveau sans le déverrouiller.

Après avoir pressé  pendant 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches disparaît. Les commandes de la plaque de cuisson sont alors débloquées et peuvent être utilisées normalement.

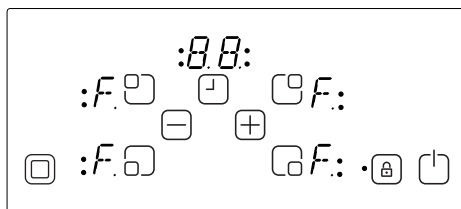
## FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

Les fonctions de sécurité sont disponibles pour éviter toute opération involontaire des commandes de la plaque de cuisson.

### Blocage de sécurité par détecteur

Pour empêcher l'appareil de détecter une opération par accident, le signal du détecteur est contrôlé.

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 secs, la routine de suivi du détecteur indique de manière acoustique une opération incorrecte (casserole ou autre objet placé sur la touche, erreur de détecteur) et désactive l'appareil.



L'arrêt de sécurité fait passer les commandes de la plaque de cuisson en mode S. Un 'F' clignote dans tous les affichages de foyer.

Si de la chaleur résiduelle est présente, elle sera affichée dans tous les autres affichages de foyer.

Les commandes de plaque de cuisson passeront alors en mode S. Un signal de buzzer se déclenche en même temps. Le signal acoustique s'arrête après 10 minutes.

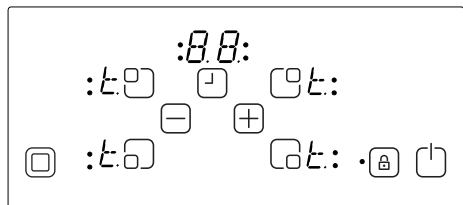
Si aucune opération incorrecte n'est détectée, les signaux visuels et acoustiques disparaissent.


### Arrêt pour température trop élevée

Les commandes étant placées très près du foyer central avant de la plaque de cuisson, il est possible qu'une casserole mal placée sur les commandes et non détectée par la fonction d'arrêt de sécurité par détection (ne couvrant pas un bouton) active un foyer à une très haute température, ce qui peut empêcher l'utilisateur de toucher le verre et les touches sans se brûler.

Pour empêcher d'endommager les

commandes de la plaque de cuisson, le système de contrôle suit constamment la température et éteint les foyers en cas d'urgence de surchauffe. Ceci est indiqué par la lettre 't' dans l'affichage de foyer, jusqu'à ce que la température diminue.



Lorsque la température a suffisamment diminué, le 't' sera effacé et l'unité de commande de la plaque de cuisson passera en mode S. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en pressant .

### Limitations de la durée de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque de cuisson permet de limiter la durée de fonctionnement. Si le réglage de chaleur pour ce foyer n'a pas été changé pendant un certain temps, le foyer s'éteindra automatiquement (pendant 10 secs, un '0' est affiché, puis le symbole de chaleur résiduelle). La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné. Si une minuterie était associée au foyer, '00' s'affichera sur l'affichage de minuterie pendant 10 secs. La minuterie s'éteint par la suite.

Après un arrêt automatique du foyer, tel que décrit ci-dessus, le foyer est à nouveau utilisable et la durée maximale de fonctionnement pour ce réglage de

chaleur est appliquée.

### Fonctions de chaleur résiduelle

Après tous les processus de cuisson, de la chaleur stockée dans le matériau vitrocéramique, appelée chaleur résiduelle, est présente. Les commandes peuvent calculer grossièrement la température approximative du verre dans le pire des cas. Si la température calculée dépasse + 60 ° C, ceci sera indiqué dans l'affichage de foyer correspondant après l'arrêt du foyer ou des commandes de la plaque de cuisson. L'affichage de chaleur résiduel est indiqué tant que la température de foyer calculée dépasse + 60° C.

L'affichage de la chaleur résiduelle a la priorité la plus faible et est supprimée par toutes les autres valeurs affichées, durant les arrêts de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur.

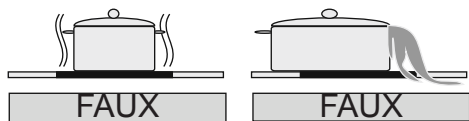
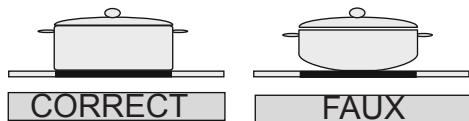
Une fois les commandes de la plaque de cuisson à nouveau sous tension après une panne de courant, l'affichage de chaleur résiduelle peut se déclencher si le foyer correspondant avait une chaleur résiduelle de plus de 60° C avant la panne de courant. L'affichage clignotera jusqu'à ce que la durée de chaleur résiduelle ait expiré ou jusqu'à ce que le foyer soit sélectionné et activé.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles au fond rugueux, celles-ci pouvant rayer la surface vitrocéramique. Le fond des bonnes casseroles doit être aussi épais et plat que possible. Avant de les utiliser, assurez-vous que les fonds de casserole sont propres et secs.

Placez-toujours les casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles. Le fond des casseroles ne doit pas être plus petit ou plus grand que les zones de cuisson, ils doivent être de la taille correcte indiquée ci-dessous, afin de ne pas gaspiller d'énergie.



Avant de nettoyer les plaques de cuisson, retirez la fiche de la prise d'alimentation électrique. Assurez-vous alors qu'il ne reste pas de chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique est très résistant aux hautes températures et à la surchauffe. S'il reste de la chaleur résiduelle dans l'appareil, 'H' clignote sur l'affichage du foyer. Afin d'éviter de vous brûler, laissez l'appareil refroidir.

Retirez tous les aliments renversés ou la graisse avec un racleur pour vitre. Puis nettoyez les plaques avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide propre. Frottez l'appareil avec un chiffon sec propre.

Si du papier aluminium ou des objets en plastique ont fondu par accident sur la surface des plaques, ils doivent être immédiatement enlevés de la zone de cuisson chaude avec un racleur. Ceci évitera d'endommager la surface. Ceci s'applique aussi au sucre et aux aliments contenant du sucre pouvant s'être renversés sur les plaques.

Si d'autres aliments ont fondu sur la surface des plaques, nettoyez les plaques une fois celles-ci refroidies. Utilisez un nettoyeur pour verre céramique ou acier inoxydable pour le nettoyage de la surface.

N'utilisez pas de torchon ou d'éponge abrasive pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents chimiques, de bombes ou de nettoyant pour tache sur la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent être inflammables ou causer une décoloration du verre vitrocéramique. Nettoyez avec de l'eau et du liquide de nettoyage.

# **INHALT**

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

SICHERHEITSHINWEISE

INSTALLATION

Positionierung Ihrer Einbaukochfläche

Elektroanschluss Ihrer Kochfläche

VERWENDUNG

Die Steuerung ein- und ausschalten

Kochzone auswählen

Doppel- und Dreifachzonen einschalten

Einstellung der Hitze ohne und mit Heat-Boost

Einzelne Kochzonen ausschalten

Zeitschaltuhr

Schloss

TOUCH-BEDIENUNG SICHERHEITSFUNKTIONEN

Sensor Sicherheitsabschaltung

Überhitzungsabschaltung

Betriebszeitbeschränkungen

Resthitzefunktionen

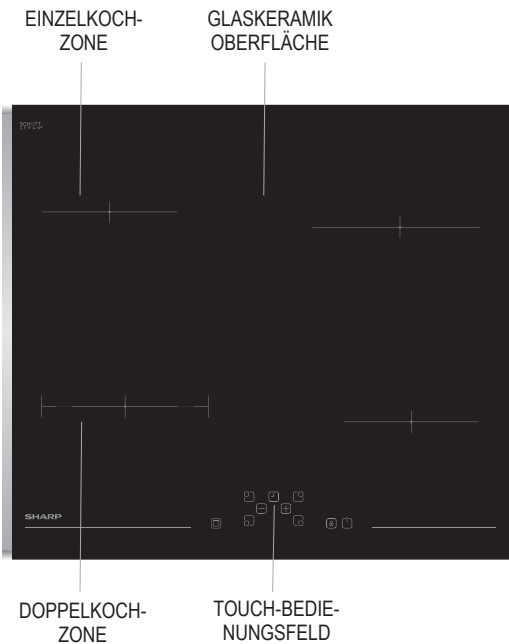
REINIGUNG UND PFLEGE

# BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

Es ist wichtig, dass Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durchlesen, um die beste Leistungen und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu erreichen. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch für zukünftige Probleme aufzubewahren.

Ihre neue Kochfläche ist mit einer Garantie ausgestattet und wird lange funktionieren. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Gerät gemäß den Betriebs- und Installationsmitteilungen, die in diesem Handbuch aufgeführt sind, installiert und verwendet wird.



**Hinweis:** Wegen seiner Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNGEN VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL GLEICHZEITIG ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESES BETRIEBSHANDBUCHS DIE AUSDRÜCKE MIT ZAHLEN.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die

Reinigung und Anwenderwartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter acht Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den

Kochflächen ab.

- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche auskühlen lassen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Herds und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkrat-

zen, was zum Splittern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um

Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.

- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingquetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

### **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Herd erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schränk) muss einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.
- Während der Verwendung
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammenden Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Herd nicht alleine,

wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie die Kochtopf oder die Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu erstickern und schalten den Herd aus.

- Stellen Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und gefangen werden können.
- Wenn Sie den Herd für längere Zeit nicht benutzen, stecken Sie ihn aus. Der Hauptstromschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.
- Achten Sie darauf, dass die Kontrollknöpfe des Herds immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.
- Während der Verwendung wird die untere Fläche der Kochfläche ebenfalls heiß. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte eingebaut sein.
- Während der Reinigung und Wartung
- Sie müssen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, das Gerät ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie die Kontrolltafel reinigen, bitte die Kontrollknöpfe nicht entfernen.
- WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.

# INSTALLATION

Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Servicetechniker oder einem Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

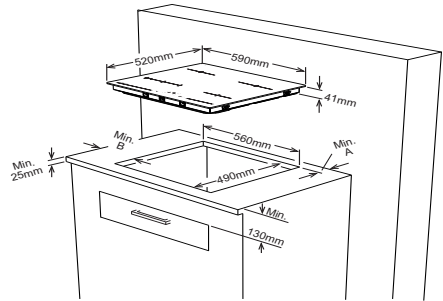
- Bevor Sie Ihr Gerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Anschlusswerte mit den Werten übereinstimmen, die vom Hersteller der Kochfläche vorgeschrieben sind.
- Hierbei müssen die im Land der Verwendung geltenden Gesetze, Verordnungen, Erlasse und Normen (Sicherheitsvorschriften, korrekte Entsorgung gemäß der geltenden Vorschriften) eingehalten werden.

## Montage Ihrer Einbaukochfläche

Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung geholt haben, sollten Sie die Kochfläche und das Zubehör auf Vollständigkeit und Schäden untersuchen. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät bitte nicht und setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem Elektriker in Verbindung.

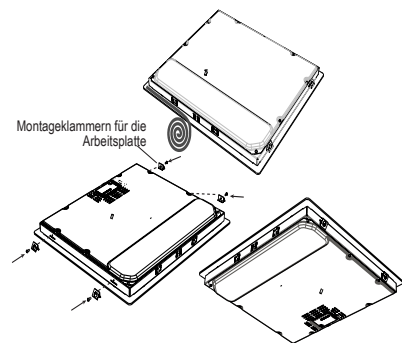
Diese Einbaukochfläche muss in einen Ausschnitt einer Küchenarbeitsplatte eingefügt werden.

Erstellen Sie einen Ausschnitt in den in der nächsten Abbildung gezeigten Abmessungen. Der Abstand zwischen der hinteren Kante der Kochfläche und angrenzenden Wänden hängt von der Wandoberfläche ab. Bitte verwenden Sie in der Nähe der Kochfläche keine leicht entflammaren Materialien, wie Gardinen, Papier, usw..



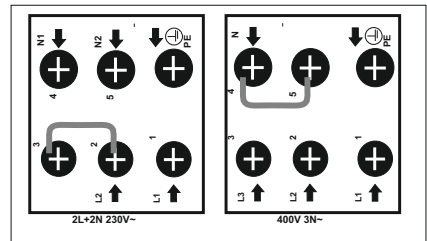
Benachbarte Wände	A (mm)	B (mm)
Entflammbar	60	150
Nicht entflammbar	25	40

- Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtband um die untere Kante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



## Elektroanschluss Ihrer Kochfläche

- Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, müssen Sie überprüfen, ob die Strombelastbarkeit der Stromversorgung und die Steckdose für die Nennleistung der Kochfläche geeignet sind.
  - Die Elektroinstallation der Wohnung und die zu verwendende Steckdose müssen geerdet sein und den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
  - Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.
  - Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.
  - Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
  - Es muss ein träger 25 A Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm im Stromkreis eingebaut sein.
  - Das Kabel für die berührungsgesteuerte Glaskeramikochfläche muss vom Typ H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 sein. Auf der Rückseite Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.
- Verwenden Sie für die Installation nur isolierte Kabel. Ein fehlerhafter Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen. Derartige Schäden sind nicht in der Garantie enthalten.
  - Alle Reparaturen müssen von autorisiertem Kundendienstpersonal oder einem Elektriker ausgeführt werden.
  - Trennen Sie Ihr Gerät vor jeder Wartung von der Stromversorgung. Für den Wiederanschluss müssen Sie den Anschlussplan strikt befolgen.

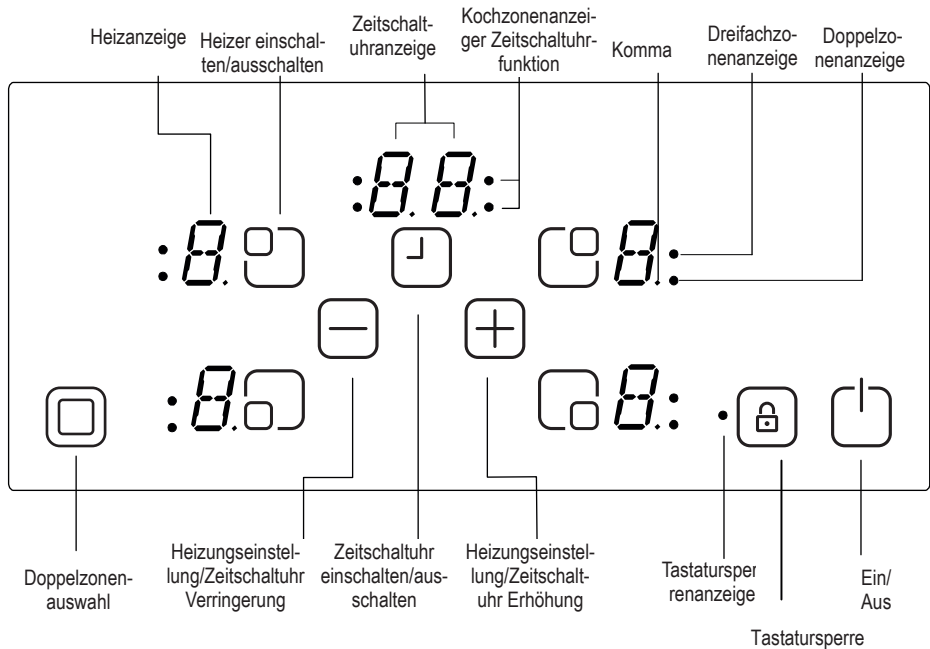


Die Verbindung des Versorgungskabels kann je nach Klemmkasten variieren.



# VERWENDUNG


Dieses Haushaltsgerät wird über Berührungsflächen bedient und die Ausführung der Funktionen wird durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.



Standby-Modus	S-Modus	Die Kochflächensteuerung wird mit Strom versorgt und alle Heizungsanzeigen sind aus, oder die Resthitzeanzeige ist eingeschaltet.
Bedienmodus	B-Modus	Mindestens eine Heizanzeige zeigt eine Hitzeeinstellung zwischen '0' und '9' an.
Sperrmodus	VR-Modus	Die Kochflächensteuerung ist gesperrt.



## BESCHREIBUNG DER MODI

## Das Gerät ein- und ausschalten

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es durch drücken des Ein/Aus Knopfs für mindestens  1 Sekunde in den Bedienmodus schalten. Die erfolgreiche Ausführung der Funktion wird durch einen Summton akustisch bestätigt und alle Kommas der Heizflächenanzeigen blinken (1 Sek. an, 1 Sek. aus).



Wenn innerhalb von 10 Sek. keine Bedienung erfolgt, schalten sich die Anzeigen aller Heizflächen aus.

Wenn die Anzeigen ausgeschaltet sind, werden die Heizflächen in den Standby-Modus versetzt.

Wenn  für mehr als 2 Sek. gedrückt wird (im Bedienmodus), wird das Gerät ausgeschaltet und wieder in den S-Modus versetzt. Das Gerät kann jederzeit, auch wenn andere Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden, durch einen Druck auf  ausgeschaltet werden.



Wenn eine Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt.

## Heizzone auswählen

Wenn mit dem entsprechenden Heizzonen Ein-/Ausschaltknopf eine einzelnen Heizzone ausgewählt wird, blinkt die entsprechende Heizzonenanzeige. Sie können für die gewählte Heizzone eine Hitzestufe zwischen 1-9 einstellen, indem Sie die Hitzeeinstellungsknöpfe  oder  berühren.

Die Knöpfe müssen innerhalb von 3 Sek. gedrückt werden, ansonsten wird die Heizzoneneinstellung gelöscht und der Hitzeeinstellungspunkt (Komma) verschwindet. Wenn innerhalb von 10 Sek. keine weitere Aktion ausgeführt wird, fällt die Heizzone in den

S-Modus zurück.


Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit zwischen Stufe 1 bis 9 ändern, indem Sie auf  oder  drücken.


Jede Betätigung eines Knopfs oder Anzeigeänderung wird durch einen Summton bestätigt.


## Einstellung der Hitze ohne und mit Heat-Boost

Alle Heizzonen sind mit einer Heat-Boost Funktion ausgestattet.

Wenn Heat-Boost eingeschaltet wird, dann wird die Heizzone mit der maximalen Leistung für die eingestellte Heat-Boost-Zeit versorgt, was von der gewählten Hitzeeinstellung abhängt. Dies wird durch ein abwechselndes Blinken von 'A' und der Hitzestufeneinstellung (u. b. 0,5 Sek. 'A' und 0,5 Sek. '9') in der Heizzonenanzeige angezeigt. Sobald die Heat-Boost-Zeit abgelaufen ist, wird nur die Hitzestufe angezeigt.




Wenn für eine Heizzone mit der Hitzestufe 9 Heat-Boost verwendet werden soll, müssen Sie von der Stufe 0 beginnend auf  drücken. Nachdem die Hitzestufe 9 erreicht ist, wird 'A' abwechselnd mit angezeigt. Diese bedeutet, dass die Stufe 9 und Heat-Boost jetzt eingeschaltet sind.



Heat-Boost kann durch den Druck auf , bis die Hitzestufe '0' angezeigt wird, ausgeschaltet werden.



Wenn Heat-Boost verwendet werden soll, kann es immer durch die erneute Betätigung von , bis die Hitzeeinstellung die Stufe 9 erreicht hat, eingeschaltet werden. In der Heizzonenanzeige blinken 'A' und '9' abwechselnd.

## Einzelne Heizzonen ausschalten

Eine ausgewählte Heizzone kann auf drei Arten ausgeschaltet werden:


- Gleichzeitige Betätigung der  und  Knöpfe
- Mit dem  Bedienknopf die Hitzeeinstellung auf '0' verringern
- Die Zeitschaltuhr für die entsprechende Heizzone ausschalten

Gleichzeitige Betätigung der  und  Knöpfe

Die entsprechende Heizzone muss mit dem Heizzone aktivieren/deaktivieren Knopf ausgewählt werden, das Komma in der entsprechenden Heizzonenanzeige beginnt zu blinken. Zum Ausschalten der Heizzone muss man gleichzeitig auf  und  drücken. Es ertönt ein Summton und in der Hitzeeinstellungsanzeige erscheint die '0'.

Wenn für die ausgewählte Heizzone die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist, dann erscheint in der Heizzonenanzeige '0' und auch wird die Kochzonenanzeige Zeitschaltuhranzeigefunktion und die Zeitschaltuhranzeige ausgeschaltet.

Wenn die Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies mit einem ständig angezeigten 'H' in der entsprechenden Hitzeeinstellungsanzeige angezeigt.

Mit dem  Bedienknopf die Hitzeeinstellung auf '0' verringern

Die Heizzone kann auch durch die Verringerung der eingestellten Hitzestufe auf '0' ausgeschaltet werden.

Wenn die Heizzonenanzeige '0' anzeigt, dann erlischt auch das dazugehörige Komma.

Wenn für die ausgewählte Heizzone die Zeitschaltuhr ausgeschaltet ist, dann erscheint nicht nur in der Heizzonenanzeige '0', auch wird die Kochzonenanzeige und die Zeitschaltuhranzeige ausgeschaltet.

Wenn die Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies mit einem ständig angezeigten 'H' in der entsprechenden Hitzeeinstellungsanzeige angezeigt.

Verwendung der Zeitschaltuhr Ausschaltfunktion für dazugehörige Heizzonen (nur bei einigen Modellen vorhanden)

Nach dem Erreichen einer Restzeit von 0 Minuten schaltet die Zeitschaltuhr die verbundenen Heizzonen ab, zeigt die '0' in der Heizzonenanzeige an und schaltet die Zeitschaltuhranzeige ab. In der Zeitschaltuhranzeige wird '00' angezeigt. Die entsprechende Zeitschaltuhr der Kochzone erlischt.

Sofern aktiv, erlischt die Doppelzonen Auswahlanzeige ebenfalls.


Zusätzlich gibt der Summer akustisch an, dass die Zeitschaltuhr abgelaufen ist. Der Summer erlischt, wenn Sie zur Bestätigung des Ablauf der Zeitschaltuhr auf einen beliebigen Knopf drücken.


## Zeitschaltuhr


Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:


Die Uhr kann max. 4 den Heizzonen zugeordneten Zeitschaltuhren und die Minutenerinnerung (die keiner Heizzone zugeordnet ist) gleichzeitig steuern.

Alle Zeitschaltuhren können nur im B-Modus verwendet werden. Eine Heizzonezeitschaltuhr kann nur einer aktiven Heizzone zugeordnet werden, die in den Stufen zwischen 1 und 9 eingestellt ist. Die Minutenerinnerung ist nicht mit einer Heizzone verbunden.


Um beide Funktionen zu benutzen, muss die Zeitschaltuhrfunktion durch den Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren Knopf  eingeschaltet werden.



Durch das erstmalige Berühren von  nach dem Einschalten der Heizzone, schlägt die Steuerung die Minutenerinnerung vor (keine Kochzonenanzeige blinkt, sie sind alle ein oder aus).

Durch die zweite Berührung von  schlägt die Steuerung die Zuordnung einer der aktivierten Heizzonen durch die blinkende Kochzonenanzeige vor. Jetzt wird die Zeitschaltuhrverbindung angezeigt.



Durch eine weitere Berührung von  wird die nächste Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn für die Zuordnung zur nächsten eingeschalteten Heizzone vorgeschlagen. Und so weiter und so fort.

### **Minutenerinnerung**

Gleichgültig, ob eine Heizzone eingeschaltet ist, kann die Minutenerinnerung durch Berührung von  eingestellt werden. Die erscheinenden '00' zeigen an, dass die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist und der Punkt in der rechten Zeitschaltuhranzeige zeigt an, dass

jetzt  und  zur Einstellung des Zeitwerts verknüpft sind.

Man kann die Minutenerinnerung auswählen, wenn alle Kochzonenanzeigen statisch an oder aus sind (keine Kochzonenanzeige blinkt).

Mit  und  kann man die Zeit einstellen.

Nach der Einstellung der Zeit beginnt die Zeitschaltuhr die Zeit rückwärts herunter zu zählen.



Die Minutenerinnerung wird nicht durch das Ausschalten des Geräts oder die Aktivierung der Tastensperre unterbrochen, sie wird die Minuten weiter nach unten zählen, bis die Zeit abgelaufen ist.


Nachdem die Zeitschaltuhr '00' erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal, dass die Zeit abgelaufen ist.

Sie können das Signal durch Berührung einer beliebigen Tasten verstummen lassen.

### **Heizzonen Zeitschaltuhr**

Die Heizzonen Zeitschaltuhr kann nur für eingeschaltete Heizzonen (die Hitzestufe muss zwischen 1-9 eingestellt sein) gestellt werden.

Mit der ersten Berührung von  wird die Minutenerinnerung eingeschaltet. Nach der zweiten Berührung von  wird die Zeitschaltuhr der eingeschalteten Heizzone zugeordnet. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie nach dem Einschalten der ersten Heizzonen Zeitschaltuhr  wieder berühren, schlägt die Steuerung im Uhrzeigersinn die nächste eingeschaltete

tete Heizzone vor, die zugeordnet werden kann. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Mit  $\oplus$  und  $\ominus$  kann man die Zeit für die Heizzone einstellen.

Die laufende Zeitschaltuhr der ersten eingestellten Heizzonenzeitschaltuhr wird durch ein ständig leuchtende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie  $\square$  noch einmal berühren, können den eingeschalteten Heizzonen weitere Zeitschaltuhren zugeordnet werden.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung schaltet die Zeitschaltuhranzeige auf die Zeitschaltuhr, die als nächstes ausläuft.

Die Zuordnung dieser Zeitschaltuhr wird durch eine ständig blinkende Kochzonenanzeige angezeigt. Wie viele Zeitschaltuhren derzeit aktiv sind, können Sie an der Anzahl der ständig leuchtenden Kochzonenanzeigen erkennen.

Wenn Sie  $\square$  hin- und herschalten, können Sie sich die Zeitschaltuhrwerte für die Heizzonenzeitschaltuhren und die Minutenerinnerung anzeigen lassen. Die Zuordnung wird immer durch die blinkende Kochzonenanzeige angezeigt. Wenn keine Kochzonenanzeige blinkt, zeigt die Minutenerinnerung die Zeit in der zweistelligen Zeitschaltuhranzeige an.

Sie können alle Heizzonen Zeitschaltuhren einschalten des S-Mode mit  $\square$  löschen. Eine Minutenerinnerung wird nicht gelöscht, sie läuft weiter, bis die

Zeit abgelaufen ist.

Um eine Zeitschaltuhr im Betriebsmodus zu löschen, müssen Sie zunächst die Zeitschaltuhr durch Umschalten des Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren auswählen, bis sie angezeigt wird. Der Wert kann auf zwei Arten gelöscht werden:

- Verringerung auf der Zeitschaltuhranzeige auf '00' durch das Berühren von  $\ominus$ .
- Gleichzeitiges Berührungen von  $\oplus$  und  $\ominus$  für 0,5 Sek., bis auf der Zeitschaltuhranzeige '00' erscheint.

Nachdem die Heizzonenzeitschaltuhr '00' erreicht hat, wird die zugehörige Hitzestufe auf '0' gesetzt.

Dass die Heizzonenzeitschaltuhr oder die Minutenerinnerung abgelaufen ist, wird auch akustisch durch einen Summton angezeigt. Diesen können Sie löschen, indem Sie einen beliebigen Knopf zur Bestätigung berühren.

Warten Sie, bis das 'F' bei allen Zonen erlischt, dann schalten Sie die Kochfläche durch die Berührung von  $\square$  ein und verwenden sie weiter.



### **Tastatursperre**


Mit der Tastensperrefunktion blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind die Erhöhung der Hitzestufen und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Man kann das Gerät dann nur ausschalten.

Die Sperre ist dann aktiv, wenn der Tastatursperreknopf  $\boxplus$  mindestens für 2 Sekunden gedrückt wurde. Diese Aktion wird durch einen Summton bestätigt.

Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastatursperrenanzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Die Heizzone kann nur im Betriebsmodus (B-Modus) gesperrt werden.

Wenn die Bedienung blockiert ist, kann nur noch  betätigt werden, alle andere Knöpfe sind gesperrt. Wenn während der Sperre ein anderer Knopf bedient wird, ertönt ein Summton und die Tastatursperrenanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass die Tastatursperre eingeschaltet ist. Man kann das Gerät nur mit  ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausgeschaltet haben, können Sie es nicht ohne Entsperren wieder einschalten.

Nachdem Sie für 2 Sekunden auf  gedrückt haben, erlischt die Tastatursperrenanzeige. Jetzt können Sie Ihre Kochfläche wieder normal bedienen.

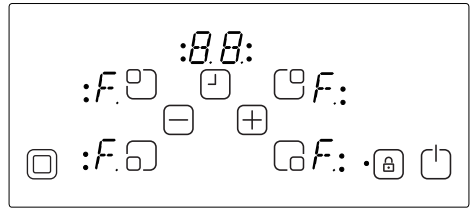
## TOUCH-BEDIENUNG SICHERHEITSFUNKTIONEN

Die folgenden Sicherheitsfunktionen stehen zu Verfügung, um unbeabsichtigte Bedienungen der Kochflächenkontrolle zu vermeiden.

### Sensor Sicherheitsabschaltung

Es wurde eine Sensorüberwachung integriert, um das Gerät von unerwünschten, zufälligen Sensorbedienungen zu schützen.

Für den Fall, dass ein oder mehrere Knöpfe länger als 12 Sekunden gedrückt werden, teilt die Sensorüberwachungsfunktion akustisch an, dass eine Fehlbedienung vorliegt (ein Topf oder anderer Gegenstand steht auf dem Knopf, Sensorfehler, usw.) und schaltet das Gerät aus.



Die Sicherheitsabschaltung führt dazu, dass die Kochflächensteuerung in den S-Modus geschaltet wird. In allen Heizzonenanzeigen blinkt ein 'F',

Wenn Resthitze vorhanden ist, wird dies in allen anderen Heizzonenanzeigen angezeigt.

Die Kochflächensteuerung schaltet in den S-Modus. Gleichzeitig ertönt ein Warnton. Dieser Warnton verstummt nach 10 Minuten.

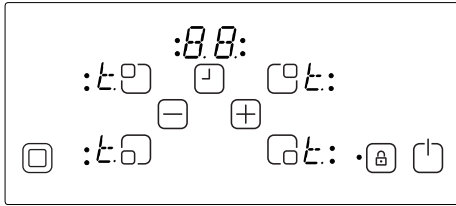
Wenn keine Fehlbedienung mehr vorliegt, erlöschen das visuelle und akustische Warnsignal.


### Überhitzungsschutz

Da sich die Steuerung in der Mitte auf der Vorderseite der Kochfläche nahe an den Heizzonen befinden, kann es passieren, dass ein halb auf der Steuerung platzierter Topf (drückt auf keinen Knopf) verhindert, dass dies von der Sensorsicherheitsabschaltung bemerkt wird und die Kochfläche sehr stark aufgeheizt wird, sodass man das Glas und die Knöpfe, ohne sich die Finger zu verbrennen, nicht mehr berühren kann.

Um Schäden an der Kochflächensteereinheit zu verhindern, kontrolliert die

Steuerung ständig die Temperatur und schaltet das Gerät im Fall einer Überhitzung aus. Dann erscheint in den 4 Heizzonenanzeigen solange der Buchstabe 't', bis die Temperatur wieder gefallen ist.



Nachdem die Temperatur gesunken ist, erlischt das 't' in den Anzeigen und die Kochfläche schaltet in den S-Modus. Dies bedeutet, dass der Benutzer das Gerät durch Berührung von  wieder einschalten kann.

### Bedienzeitbeschränkungen

Die Kochflächensteuerung weist eine Beschränkung der Bedienzeit auf. Wenn die Hitzestufe für diese Heizzone nicht für eine bestimmte Zeit verändert wird, dann wird die Heizzone automatisch ausgeschaltet (es wird für 10 Min. eine '0' angezeigt, danach die Resthitze). Die Beschränkung der Bedienzeit hängt von der ausgewählten Heizzoneneinstellung ab. Wenn eine Zeitschaltuhr mit der Heizzone verbunden ist, dann erscheint für 10 Sekunden '00' auf der Zeitschaltuhranzeige. Danach schaltet die Zeitschaltuhranzeige ab.

Nach einer, wie zuvor beschriebenen, automatischen Abschaltung des Geräts ist es wieder betriebsbereit und die maximale Bedienzeiteinstellung wird angewendet.

### Resthitzfunktion

Nach jedem Kochvorgang ist immer noch Hitze in der Glaskeramikoberfläche vorhanden, die als Resthitze bezeichnet wird. Die Steuerung kann ungefähr berechnen, wie heiß das Glas im schlimmsten Fall sein kann. Wenn die berechnete Temperatur höher als + 60 ° C ist, dann wird dies, nachdem die Heizzone oder die Kochfläche ausgeschaltet wurde, in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt. Die Resthitzanzeige erscheint so lange die berechnete Heizzonentemperatur über + 60 ° C beträgt.

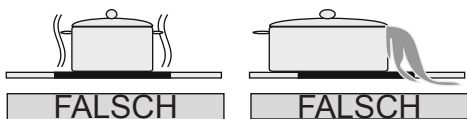
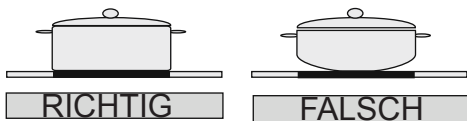
Die Anzeige der Resthitze hat die geringste Priorität und wird während Sicherheitsabschaltung oder Anzeige eines Fehlercodes von jedem anderen Wert überschrieben.

Wenn nach einem Stromausfall die Kochflächensteuerung wieder mit Strom versorgt wird, dann blinkt die Resthitzanzeige, wenn die entsprechende Heizzone eine Resthitze von mehr als + 60 ° vor dem Stromausfall hatte. Die Anzeige blinkt so lange, bis die maximale Resthitzzeit abgelaufen ist oder die Heizzone ausgewählt und eingeschaltet wird.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Da Kochgeschirr mit rauen Böden die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können, sollten diese nicht verwendet werden. Geeignetes Kochgeschirr hat, so weit wie möglich, einen dicken und flachen Boden. Die Böden des Kochgeschirrs müssen vor ihrer Verwendung sauber und trocken sein.

Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone. Wenn möglich, legen Sie die Deckel auf das Kochgeschirr. Die Böden des Kochgeschirrs dürfen nicht kleiner oder größer als die Kochzone sein. Sie sollten die Größe wie nachfolgend gezeigt haben, um keine Energie zu verschwenden.



Entfernen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Dann prüfen Sie nach, ob noch Resthitze im Gerät gespeichert ist. Vitroceramic Glas ist sehr widerstandsfähig gegen Hitze und Überhitzung. Wenn noch Resthitze im Gerät vorhanden ist, blinkt in der Heizzonenanzeige ein 'H'. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterschaber. Dann wischen Sie die Kochfläche mit einem geeigneten Spülmittel ab und reinigen mit einem feuchten Tuch nach. Dann reiben Sie die Oberfläche mit einem sauberen trockenen Tuch trocken.

Wenn Aluminiumfolie oder Kunststoffgegenstände auf der Oberfläche der Kochfläche geschmolzen sind, müssen Sie sofort mit einem Schaber von der heißen Kochzone entfernt werden. Dies verhindert mögliche Beschädigungen der Oberfläche. Die gilt auch für Zucker und zuckerhaltige Speisen, die auf die Kochfläche gelangt sind.

Für den Fall, wenn andere Lebensmittel auf der Kochoberfläche geschmolzen sind, entfernen Sie den Schmutz, wenn das Gerät abgekühlt ist. Zur Reinigung der Oberfläche müssen Sie Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl verwenden.

Verwenden Sie keine Spültücher oder Schleifschwämme, um die Vitroceramic Oberfläche zu reinigen. Diese Materialien können die Oberfläche beschädigen.

Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckenentferner auf der Vitroceramic Oberfläche. Diese Materialien können einen Brand verursachen oder die Vitroceramic-Farbe verblassen lassen. Reinigen Sie mit Wasser und einem Spülmittel.



## **CONTENUTI:**

DESCRIZIONE DELLA PIASTRA

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

INSTALLAZIONE

Individuazione della piastra incorporata

Connessione elettrica della piastra

USO

Accensione e spegnimento dei comandi

Selezionare il riscaldatore

Accendere le zone doppie e triple

Impostare il livello di cottura con e senza potenziamento di calore

Spegnimento dei singoli riscaldatori

Funzione timer

Blocco tasto

FUNZIONI DI SICUREZZA DEL CONTROLLO TATTILE

Disattivazione sicurezza sensore

Disattivazione sovratemperatura

Limitazioni tempo operativo

Funzioni riscaldamento residuo

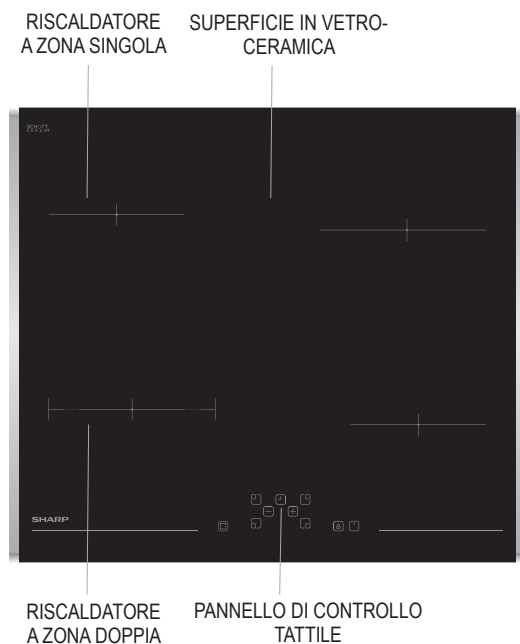
PULIZIA E MANUTENZIONE

## DESCRIZIONE DELLA PIASTRA

Gentile cliente,

è importante che tu legga questo manuale per ottenere le migliori prestazioni ed estendere la vita della tua apparecchiatura. Ti raccomandiamo di conservare questo manuale per riferimenti futuri.

La tua nuova piastra è garantita e noi offriamo un servizio a lungo periodo. Questa garanzia si applica solo se l'apparecchiatura è stata installata e operata conformemente alle istruzioni operative e di installazione indicate in questo manuale.



**Nota:** L'aspetto della piastra potrebbe essere diverso dal modello indicato a causa della sua configurazione.

## **AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI. LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE ESPRESSIONI DOTATE DI ILLUSTRAZIONI DURANTE LA LETTURA DEL MANUALE.

### **Avvertenze generali sulla sicurezza**

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'appa-

recchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

- **AVVERTENZE:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.
- **AVVERTENZE:** la cottura sulla piastra con grasso od olio è pericolosa e può provocare incendi. **NON** provare in alcun caso a spegnere gli incendi con l'acqua, ma spegnere l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta d'amianto.

- **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZE:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.
- Per le piastre dotate di coperchio, rimuovere eventuali versamenti dal coperchio prima dell'apertura. Inoltre consentire il raffreddamento della superficie della piastra prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.
- Non usare detergenti abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.
  - La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
  - La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.
  - Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.
- **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia

per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.

### **avvertenze sull'installazione**

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.
- I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.
- Durante l'uso
- Non collocare materiali infiamma-

bili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.

- Non allontanarsi del fornello durante la cottura con olii liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dall'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.
- Posizionare le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in una posizione sicura così che non possano essere afferrate.
- Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- La temperatura della superficie inferiore della piastra potrebbe alzarsi durante l'operazione. Pertanto, installare una tavola sotto il prodotto.
- Durante la pulizia e la manutenzione
- Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegno gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

- PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

## INSTALLAZIONE

La connessione elettrica della piastra deve essere effettuata da personale di servizio autorizzato o da un elettricista qualificato, conformemente alle istruzioni contenute in questa guida e alle normative vigenti.

- Prima di collegare l'apparecchiatura alla presa, assicurarsi di controllare la conformità delle impostazioni della tensione, che sono specificate nelle informazioni; controllare la conformità delle impostazioni di tensione, che sono specificate nelle informazioni disponibili.
- Le leggi, gli ordinamenti, le direttive e gli standard in vigore nel paese di utilizzazione devono essere osservate (normative sulla sicurezza, riciclaggio adeguato conformemente alle normative, ecc.)

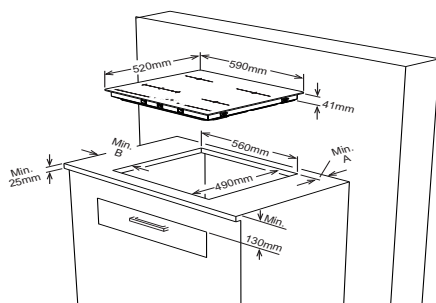
### Individuazione della piastra incorporata

Dopo la rimozione del materiale da imballaggio dall'apparecchiatura e dai suoi accessori, assicurarsi che la piastra non sia danneggiata. Se si sospettano dei danni, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente il personale di servizio autorizzato o un elettricista qualificato.

Questa piastra incorporata deve essere inserita in un piano di lavoro intagliato.

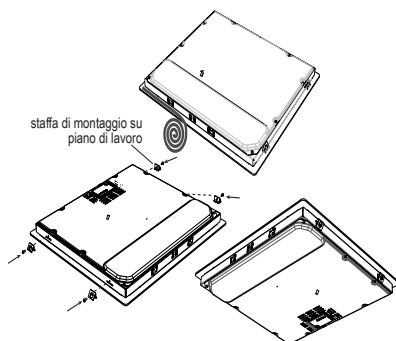
Creare un'apertura delle dimensioni indicate nella prossima immagine. La

distanza tra il bordo posteriore della piastra e le pareti adiacenti dipende dalla superficie della parete. Non usare materiali facilmente combustibili come tende o carte vicino alla piastra.



Pareti confinanti	A (mm)	B (mm)
Combustibile	60	150
Non combustibile	25	40

- Applicare il nastro auto-adesivo sigillante in dotazione intorno al bordo inferiore della superficie di cottura lungo il bordo esterno del pannello in ceramica e vetro. Non allungarlo.
- Avvitare le quattro staffe di montaggio del piano di lavoro sulle pareti laterali del prodotto.

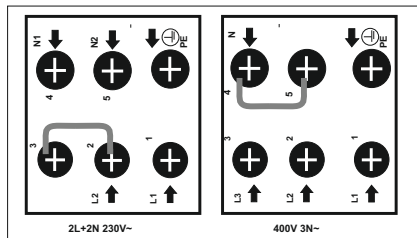


## Connessione elettrica della piastra

- Prima di procedere alla connessione elettrica, verificare che la capacità di trasporto corrente del sistema e lo zoccolo siano adeguati alla potenza nominale massima della piastra.
- L'installazione elettrica della residenza e la spina elettrica corrente in uso devono essere messa a terra e osservare le normative sulla sicurezza.
- Se non sono presenti interruttori con fusibili o circuiti della piastra, devono essere installati da un elettricista qualificata prima di connettere la piastra.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installata la piastra.
- Non usare adattatori, zoccoli multipli e/o prolunghie.
- Per la piastra in vetroceramica a comandi tattili, il cavo deve essere un H05VV-F 5X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Lo schema delle connessioni è indicato sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.
- Durante l'installazione, assicurarsi dell'uso di cavi isolati. Una connessione non corretta potrebbe danneggiare

re l'apparecchiatura. La garanzia non copre tali danni.

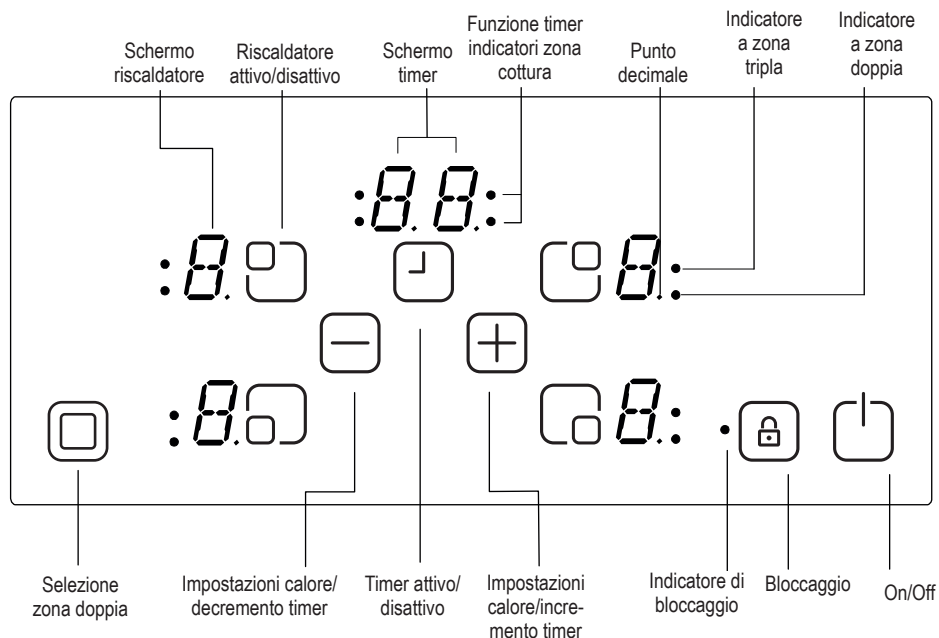
- Tutte le riparazioni devono essere effettuate da personale di servizio autorizzate o da un elettricista qualificato.
- Disconnettere l'apparecchiatura prima della manutenzione. Per la riconnessione, seguire gli schemi di connessione.



La connessione del cavo di alimentazione può essere diversa a seconda del tipo di scatola morsetti.

## USO

L'apparecchiatura viene operata usando i pulsanti tattili e le funzioni sono confermate dagli schermi e dai segnali acustici.




Modalità stand-by	Modalità S	Le prese sono applicate al controllo della piastra e tutti gli schermi del riscaldatore sono spenti o lo schermo del calore residuo è attivo.
Modalità operativa	Modalità B	Almeno uno schermo del riscaldatore mostra una impostazione del calore tra '0' e '9'.
Modalità di bloccaggio	Modalità VR	Il controllo della piastra è bloccato.

### DESCRIZIONE MODALITÀ





## Accensione e spegnimento della piastra

Se l'apparecchiatura è in modalità stand-by, passa in modalità operativa premendo il pulsante On/Off  per almeno 1 secondo. Un segnale acustico indica il successo dell'operazione. Su tutti i riscaldatori viene visualizzato uno '0' e tutti i punti decimali del riscaldatore lampeggiano (1 sec. acceso, 1 sec. spento).



Se non funziona entro 10 sec., lo schermo di tutti i riscaldatori si spegne.

Se gli schermi sono spenti, il riscaldatore sarà impostato in modalità stand-by.

Se viene premuto  per più di due sec. (in modalità operativa), l'apparecchiatura viene disattivata e impostata nuovamente in modalità S. L'apparecchiatura può essere disattivata premendo  in qualsiasi istante; anche se gli altri pulsanti vengono premuti contemporaneamente.



In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato nelle impostazioni di calore corrispondenti Schermo riscaldatore.

## Selezionare il riscaldatore

Se un singolo riscaldatore viene scelto con il pulsante attivare/disattivare riscaldatore corrispondente, il punto decimale dello schermo del riscaldatore relativo lampeggia. Per il riscaldatore selezionato, è possibile impostare il livello di calore tra 1 e 9 premendo i pulsanti di configurazione del calore  o .

I pulsanti devono essere premuti entro 3 secondi, altrimenti la selezione del riscaldatore viene cancellata e il punto delle impostazioni del calore scompare (punto decimale). Se non funziona

entro 10 sec., il riscaldatore passa alla modalità S.


Le impostazioni di calore possono essere modificate premendo  o  tra il livello 1-9.


Ogni pulsante di funzionamento od ogni modifica di schermo viene abbandonata tramite un segnale acustico.


## Impostare il livello di cottura con e senza potenziamento di calore

Tutti i riscaldatori sono dotati di funzionalità di potenziamento di calore.

Se il potenziamento di calore è attivo, il riscaldatore sarà operato con il massimo della potenza per il periodo del tempo di potenziamento del calore, e ciò dipende dall'impostazione di calore selezionata. Ciò viene indicato da una 'A' lampeggiante, che si alterna tra il valore delle impostazioni di calore (p.es. 0,5 sec. 'A' e 0,5 sec. '9') nello schermo del riscaldatore. Una volta che il tempo di potenziamento del calore ha terminato, solo l'impostazione di calore sarà indicata.




Se il potenziamento di calore viene usata per un riscaldatore, il livello 9 del riscaldatore deve essere operato premendo  a partire dal livello 0. Dopo avere impostato il calore al livello 9, 'A' viene indicata alternandosi. Questo significa che il livello 9 e il potenziamento del calore sono ora attivi.



Il potenziamento di calore può essere disattivato premendo  fino a che non viene visualizzata l'impostazione di calore '0'.



Se il potenziamento di calore deve essere usato, può essere attivato azionando nuovamente  se l'impostazione del calore è impostata a livello 9. Nello schermo del calore 'A/9' lampeggia.

### **Disattivare i riscaldatori individuali**

Un riscaldatore selettivo può essere disattivato in tre modi diversi:


- Funzionamento simultaneo dei pulsanti  e 
- Riduzione delle impostazioni del calore su '0' azionando il pulsante 
- Uso della funzione di spegnimento del timer per il riscaldatore corrispondente

Funzionamento simultaneo dei pulsanti  e 

Il riscaldatore corrispondente deve essere scelto con il pulsante attivare/disattivare riscaldatore, il punto decimale dello schermo del riscaldatore relativo lampeggia. Per disattivare il riscaldatore,  e  devono essere premuti contemporaneamente. Un segnale acustico viene emesso e sullo schermo delle impostazioni del calore appare '0'.

Se il timer è attivo per il riscaldatore selezionato, '0' appare sullo schermo del riscaldatore e inoltre il timer Funzione timer indicatore zona cottura e Schermo timer vengono spenti.

In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato dalla visualizzazione statica 'H' nello schermo delle impostazioni del calore.

Riduzione delle impostazioni del calore su '0' azionando il pulsante 

Il riscaldatore può essere disattivato riducendo l'impostazione del calore su '0'.

Quando lo schermo del riscaldatore indica '0', un punto decimale associato del riscaldatore sarà disattivato.

Disattivando un riscaldatore attivo, non solo '0' appare sullo schermo del riscaldatore ma il timer Indicatore zona cottura e Schermo timer vengono spenti.

In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato dalla visualizzazione statica 'H' nello schermo delle impostazioni del calore.

Uso della funzione di spegnimento del timer per il riscaldatore corrispondente (disponibile solo in alcuni modelli)

Dopo aver raggiunto il tempo rimanente di 0 minuti, il timer arresta il riscaldatore collegato, visualizzando lo '0' mostrato nello schermo del riscaldatore e spegne lo schermo del timer. Nello schermo Timer viene visualizzato '00'. Il timer relativo Indicatore zona di cottura scompare.

Un Indicatore selezione zona/duale assegnato scompare se attivo.


Inoltre il segnale acustico indica il termine del timer. Dopo la conferma del termine del timer tramite pressione di un pulsante qualsiasi, il segnale acustico si arresta.


## Funzione timer


Il timer offre le seguenti funzionalità:


Il comando può eseguire max. 4 timer assegnati a riscaldatori riduttore di un minuto (non assegnato ad alcun riscaldatore) simultaneamente.

Tutti i timer possono essere usati solo in modalità B. Un timer del riscaldatore può essere assegnato solo a un riscaldatore attivo, con esecuzione ai livelli 1-9. Il riduttore di un minuto è indipendente dal riscaldatore.




Per usare entrambe le funzioni, la funzione timer deve essere attivata con il pulsante Attivare/disattivare timer .

Toccando  per la prima volta dopo avere attivato i riscaldatori, il comando propone un riduttore di un minuto (nessun indicatore zona cottura lampeggia, sono tutti accesi o spenti).

Toccando  per la seconda volta, il comando propone l'assegnazione a uno dei riscaldatori attivati tramite indicatore zona cottura lampeggiante. Ora il timer per il timer collegato viene segnalato.



Toccando nuovamente , il timer successivo in direzione oraria, viene proposto per l'assegnazione al riscaldatore attivo successivo. E così via...

### riduttore minuto

Non importa se un riscaldatore è attivato o meno, il riduttore minuto può essere attivato toccando . Lo '00' che appare mostra che il timer è attivo e che il punto nello schermo timer destro indica che  e  sono ora collegati per

l'impostazione del valore del timer.

Il riduttore minuti viene selezionato quando tutti gli indicatori zona cottura sono accesi o spenti staticamente (nessun indicatore zona cottura lampeggia).

Con  e  è possibile impostare il valore del timer.

Dopo avere impostato con successo il tempo del riduttore dei minuti, il timer inizia a decrementare il tempo.



Il riduttore dei minuti non viene arrestato dallo spegnimento dell'apparecchiatura o dall'attivazione della funzione di blocco, ma procede aumentando i minuti fino all'indicazione di fine.


Dopo avere raggiunto lo '00', il segnale acustico indica la fine del tempo.

Per arrestare il segnale acustico, confermare "fine" toccando un pulsante qualsiasi.


## Timer riscaldatore

I timer del riscaldatore possono essere impostati solo per i riscaldatori attivati (il livello del riscaldatore deve essere impostato tra 1-9)


Per prima cosa toccare , il riduttore dei minuti viene attivato. Dopo avere toccato  per la seconda volta, il timer viene assegnato al riscaldatore attivato. L'assegnamento proposto viene indicato dall'indicatore di zona cottura relativo, che lampeggia.

Toccando nuovamente  dopo avere attivato il timer del primo riscaldatore, il comando raccomanda al riscaldatore

attivo successivo assegnato al timer in direzione oraria. La raccomandazione dell'assegnazione viene indicata dall'indicatore di zona cottura lampeggiante.


Toccando  e  è possibile impostare il valore del timer del riscaldamento.


Il timer in esecuzione del timer del riscaldatore del primo set viene indicato dall'indicatore di zona cottura illuminato in modo statico.

Toccando nuovamente , è possibile assegnare altri timer ad altri riscaldatori attivati.

10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer che viene eseguito successivamente.




L'assegnazione di quel timer viene visualizzata sempre con un indicatore di zona cottura lampeggiante. Il numero di timer in esecuzione possono essere identificati dal numero di indicatore di zona cottura accesi in modo statico.

Azionando  è possibile visualizzare i valori del timer per il timer del riscaldatore e il riduttore dei minuti. L'assegnazione è sempre indicata dall'indicatore di zona cottura lampeggiante. Se nessun indicatore di zona cottura lampeggia, il tempo del riduttore dei minuti viene visualizzato nello schermo del timer a due cifre.

Tutti i timer del riscaldatore possono essere cancellati passando l'apparecchiatura in modalità S usando . Un riduttore dei minuti non viene cancellato,


procede in funzione fino al termine.

Per cancellare un timer in modalità operazione, è necessario prima selezionare il timer usando il pulsante Attivare/disattivare timer fino a che non viene visualizzato. Il valore può essere cancellato in due modi:

- Decremento toccando  fino a che '00' appare sullo schermo del timer.
- Toccando  e  contemporaneamente per 0,5 sec fino a che '00' viene visualizzato sullo schermo del timer.


Dopo avere raggiunto lo '00' del timer del riscaldatore, il livello del riscaldatore assegnato sarà impostato su '0'.

Il termine del timer del riscaldatore o il riduttore del timer viene indicato acusticamente da un segnale acustico. Questo viene cancellato toccando un pulsante per il riconoscimento.

Attendere la scomparsa di 'F' per tutte le zone, accendere la piastra toccando  e continuare a usare.



## **Bloccaggio**


La funzionalità di blocco serve a bloccare e impostare l'apparecchiatura in modalità risparmio durante le operazioni. Toccare le modifiche come per esempio le impostazioni per alzare il calore non sono possibili. È possibile solo spegnere l'apparecchiatura.

La funzione di blocco è attiva, se il pulsante di blocco  viene premuto almeno 2 sec. Questa operazione viene riconosciuta da un segnale acustico. Dopo una operazione di successo di più di

2 sec., l'indicatore di blocco lampeggia e il riscaldatore è bloccato.

Il riscaldatore può essere bloccato solo in modalità operativa (modalità B).

Se il riscaldatore è bloccato, solo  può essere operato, e tutti gli altri pulsanti sono bloccati. Se c'è qualche altro tasto funzionante nel modo bloccato, il segnale acustico emette un suono e l'indicatore di blocco lampeggia come indicazione per la funzionalità blocco tasti attivato. Solo lo spegnimento azionando  è possibile. Ma se si è spento l'apparecchio, non è possibile riavviare nuovamente senza sbloccare.

Dopo avere premuto  per 2 sec, l'indicatore di blocco scompare. Ora, il controllo piano di cottura è sbloccato e può essere azionato in modo normale.

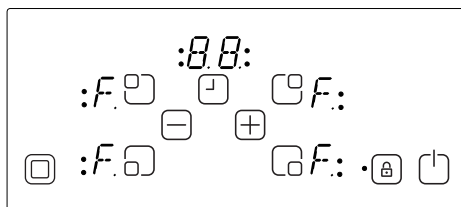
## FUNZIONI DI SICUREZZA DEL CONTROLLO TATTILE

Le seguenti funzioni di sicurezza sono disponibili per evitare operazioni indesiderate del controllo del piano di cottura.

### Disattivazione sicurezza sensore

Per evitare che l'apparecchio da operazioni indesiderate, casuali, un monitoraggio con sensore è incluso.

Nel caso in cui uno o più pulsanti sono premuti per più di 12 secondi, la routine di controllo sensore indica acusticamente un'operazione errata (la pentola o un altro oggetto posizionato sul pulsante, fallimento sensore, ecc) e spegne l'apparecchio.



La disattivazione di sicurezza fa sì che il controllo del piano di cottura è spento alla modalità S. Una 'F' lampeggia in tutti gli schermi del riscaldatore.

In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato in tutti gli altri schermi del riscaldatore.

Il controllo della piastra passa in modalità S. Nello stesso tempo appare un segnale acustico. Dopo 10 sec, il segnale acustico si ferma.

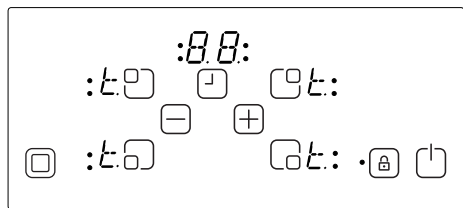
Se non vi è alcuna operazione errata presente più a lungo, sia il segnale visivo che acustico scompaiono.


### Spegnimento per surriscaldamento

Grazie al posizionamento del controllo molto vicino al riscaldatore nella parte anteriore centrale del piano di cottura, può accadere che una metà della pentola non posizionata correttamente sul controllo e non rilevata dal sensore di sicurezza tagliate (non copre un tasto) riscalda il piano di cottura ad una temperatura molto elevata, il che rende il vetro e i pulsanti impossibili da toccare senza scottarsi le dita.

Per evitare danni all'unità di controllo forneli, il controllo monitora continua-

mente la temperatura e si spegne in caso di emergenza da surriscaldamento. È indicato nel display Riscaldatore 4 con la lettera "t" per tutto il tempo finché la temperatura non diminuisce.



Dopo la diminuzione della temperatura, la 't' viene cancellata e l'unità di controllo della piastra passa alla modalità S. Questo significa che l'utente può riattivare l'apparecchiatura toccando .

### Limitazioni tempo operativo

L'unità di controllo della piastra ha una limitazione del tempo operativo. Se l'impostazione del calore per questo riscaldatore non è stata cambiata per un certo periodo di tempo, il riscaldatore si spegne automaticamente (per 10 secondi viene visualizzato uno '0', dopo il calore residuo). Il limite del tempo operativo dipende dalle impostazioni di calore selezionate. Se un timer è stato associato al riscaldatore, '00' appare sullo schermo del riscaldatore per 10 sec. Dopo lo schermo del timer si spegne.

Dopo uno spegnimento automatico del riscaldatore, come descritto in precedenza, il riscaldatore può essere operato e il tempo operativo massimo per questa impostazione di calore viene applicata.

### Funzioni calore residue

Dopo tutti i processi di cottura il vetro in vetroceramica contiene del calore detto calore residuo. Il controllo può calcolare approssimativamente il calore del vetro nel caso peggiore. Se la temperatura calcolata è maggiore di + 60 ° C, questo sarà indicato nello schermo del riscaldatore corrispondente dopo che il controllo del riscaldatore o della piastra è stato spento. Lo schermo del calore residuo viene mostrato fino a che la temperatura del riscaldatore è > + 60°C.

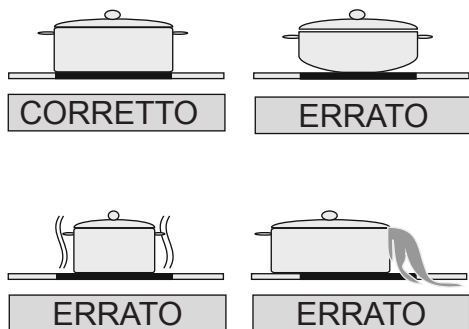
Lo schermo del calore residuo ha la priorità minima e viene sovrascritto da ogni altro valore visualizzato, durante gli spegnimenti di sicurezza e visualizza un codice di errore.

Dopo avere riapplicato la tensione di alimentazione al controllo della piastra dopo una interruzione della tensione di alimentazione, che fa sì che lo schermo del calore residuo lampeggi, se il riscaldatore corrispondente ha un calore residuo superiore a + 60°C prima che l'interruzione di corrente si è verificata. Lo schermo lampeggia sino a che il tempo del calore residuo massimo è scaduto o il riscaldatore viene selezionato e attivato.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Le stoviglie con fondo ruvido non devono essere usate perché possono grattare la superficie in ceramica e vetro. Il fondo delle stoviglie deve essere il più spesso e piatto possibile. Prima dell'uso, assicurarsi che tutti i fondi delle stoviglie siano puliti e asciutti.

Collocare sempre le stoviglie nella zona cottura prima che venga accesa. Se possibile, collocare sempre i coperchi sulle stoviglie. Il fondo delle stoviglie non devono essere più piccoli o grandi delle zone di cottura, devono essere della dimensione corretta come indicato, per non sprecare energia.



Prima di pulire la piastra, rimuovere la spina dallo zoccolo di alimentazione elettrico. Quindi assicurarsi che non sia presente calore residuo nell'apparecchiatura. Il vetro in vetroceramica è molto resistente all'alta temperatura e al surriscaldamento. In caso di calore residuo di un riscaldatore, una 'H' lampeggia sullo schermo del riscaldatore. Per evitare ustioni, fare raffreddare l'apparecchiatura.

Rimuovere gli alimenti e il cibo con un raschietto. Quindi spazzolare la piastra usando un liquido detergente adatto e un panno umido pulito. Strofinare l'apparecchiatura usando un panno asciutto e pulito.

Se alluminio o plastica sono accidentalmente fusi sulla superficie della piastra, devono essere immediatamente rimossi dall'area di cottura usando un raschietto. Questo evita possibili danni alla superficie. Questo si applica anche a zucchero o cibo contenente zucchero.

In caso di altri alimenti fusi sulla superficie della piastra, rimuovere lo sporco quando l'apparecchiatura si è raffreddata. Usare un detergente per ceramica e vetro o acciaio inox durante la pulizia della superficie.

Non usare panni per piatti o spugne abrasive. Questi materiali danneggiano la superficie.

Non usare detersivi chimici, spray per la superficie in vetroceramica. Questi materiali possono fare incendiare o scolorire la vetroceramica. Pulire con acqua e liquido detergente.



# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52299429

**SHARP**

Be Original.