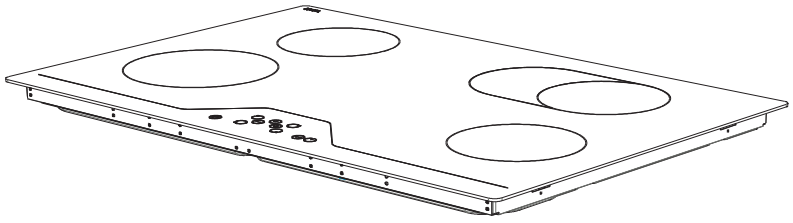
CC76V

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
BUILT-IN VITROCERAMIC COOKTOP



CONTENTS

1. DESCRIPTION OF THE COOKTOP
2. SAFETY INSTRUCTIONS
3. INSTALLATION
4. ELECTRICAL CONNECTION
5. USAGE
6. TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS
7. CLEANING AND CARE
8. WARRANTY&SERVICE

CONTENTS:

DESCRIPTION OF THE HOB

SAFETY WARNINGS

INSTALLATON

Locating Your Built-in Hob
Electrical Connection of Your Cooktop

USAGE

Turn On and Turn Off The Control
Select Heater
Turn on dual- and triple zones
Set Cooking Level With and Without Heat Boost
Turn Off Individual Zones
Timer Function
Key Lock
Child Lock

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

Sensor Safety Cut Off
Over Temperature Switch Off
Operating Time Limitations
Residual Heat Functions

CLEANING AND CARE

1 DESCRIPTION OF THE COOKTOP

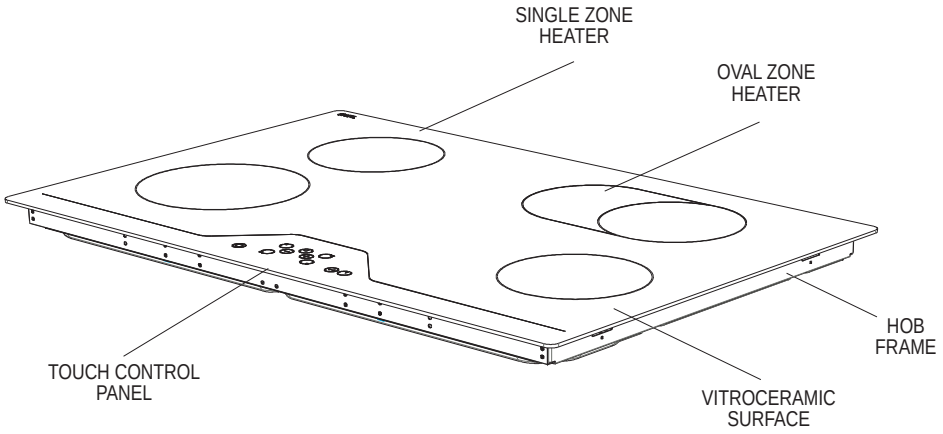
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Read the instructions carefully before installing and using the appliance. After unpacking the appliance, make sure it is not damaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact your supplier or a qualified technician.

Remove all packaging and do not leave the packing material (plastic bags, polystyrene, bands etc) in easy reach of children as they may cause serious injury. The packaging materials are recyclable.

The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified technician in compliance with local regulations in force and following the manufacturers instructions.

Do not attempt to modify the technical properties of the appliance, as it may become dangerous to use.



Note: Appearance of your cooktop may be different than the model shown above due to production changes.

2 SAFETY WARNINGS

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

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MULTIPLE SIMILAR COOKTOPS . YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. REFER TO THE MODEL A'S THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be 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 of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For cooktops incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the cooktop surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or 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 of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized 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 requirements of the appliance 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 room heating.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. 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 a hazard.

Installation Warnings
- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of 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 cooktop while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooktop 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 accidentally.
- If you will not use the appliance for a long time, switch it off at the main controls.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off at the main control before operations such as cleaning or maintenance.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

EURO PARTS:1800.678.8352

3 INSTALLATION

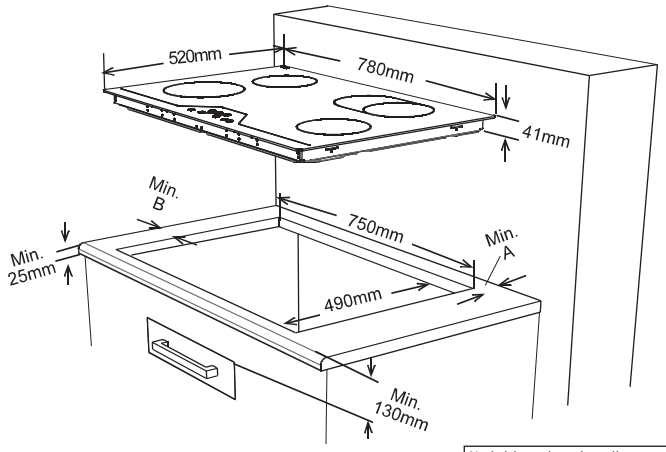
The electrical connection of this cooktop should be carried out by an authorised service technician or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

· Prior to installation, ensure that the local distribution conditions and the adjustment of the appliance are compatible.
· 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.)

Installing your built-in cooktop

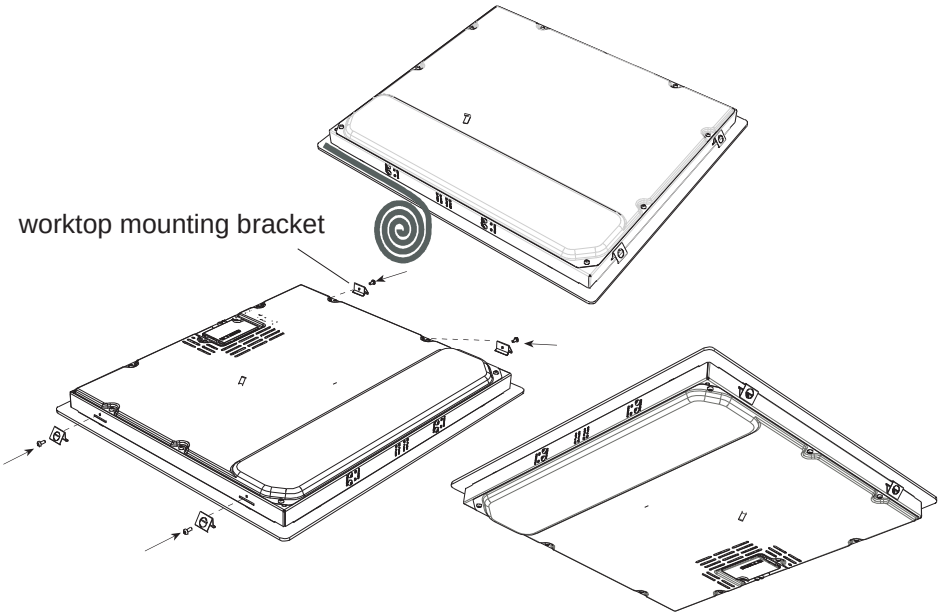
After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance, contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

· This built-in hob is to be inserted into a cut out in a counter. It will be electrically connected with the switch box below counter level, especially provided for this purpose.
· Cut an opening with the dimensions shown in the picture below.



Neighboorhood 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 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



4 ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection of your cooktop

- The instructions given below must be followed without fail during wiring :
- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 1. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.

EURO PARTS:1800.678.8352

- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord. The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The Importer declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from non compliance with safety requirements!

Wiring of the appliance must be performed by an Authorized Service Technician. The appliance is designed to connect to 208-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (32 Arated, delay function type).

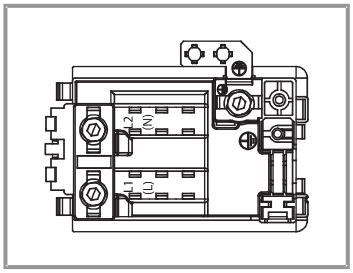
The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be subjected to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

This appliance conforms with the following EU Directives:

· 2006/95/EC Low Voltage Directive

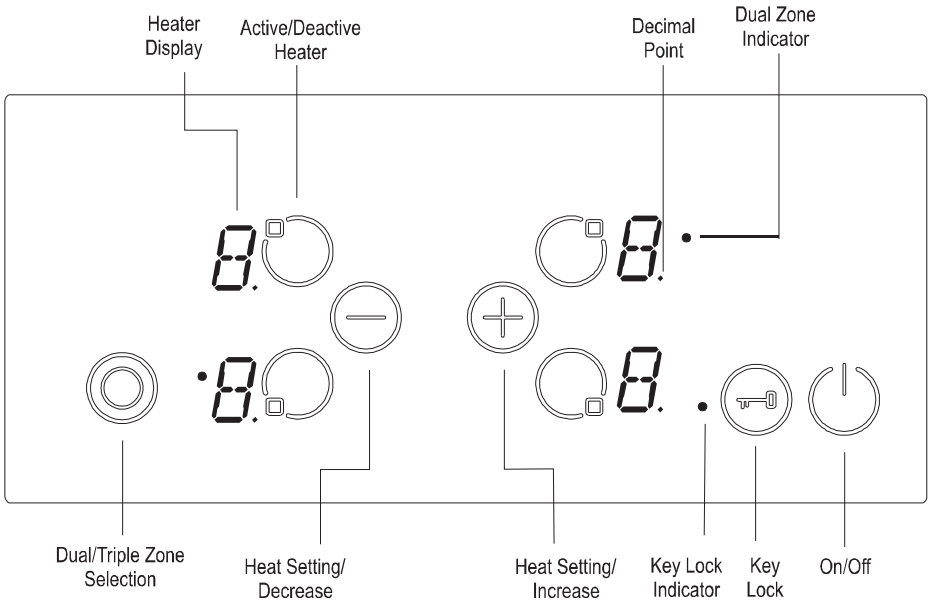
· 2004/108/EC EMC Directive

· 93/68/EEC CE Marking Directive



5 USAGE

The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.
NOTE: See the section on COOKTOP RESET if you see a flashing H in any of the displays.



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

Mode Descriptions

Turning the appliance on / off .

If the appliance is in *Stand-By-Mode,* it is put in *Operating-Mode* by pressing the *On/Off* button ⏻ for at least 1 second. A beep indicates a successful operation.

On all zones a ´0` appears and all *Decimal Point* of the zones flashes.

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the zones will be set to off.

If ⏻ is pressed more than 2 sec (in *Operating-Mode*), the appliance is switched off and is set into the off mode again. The appliance can be turned off by pressing ⏻ at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is residual heat remaining, this will be indicated by a flashing H in the corresponding *zone Display*.

Select Zone

If a single zone is chosen with the corresponding *Active/Deactive zone Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected zone , 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 zone selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the zone falls back into off mode.

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

Each button operation or each display change is accompanied by a beep.

Set Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, then the zone 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. ´A` and then ´9`) in the heater display. Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be displayed.

If you want to use heat boost level 9 must be selected by pressing ⊖ starting from level 0. After setting the heat to level 9 , ´A`and the heat setting will be displayed alternately. This means that level 9 and heat boost is active. Continue to press the ⊖ button to set a lower heat setting.

The heat boost can be turned off by pressing ⊖ until heat setting ´0` is selected.
If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating ⊕ again if the heat setting is set to level 9. In the heat display ´A/9` flashes.

Turn Off Individual Zones

A selective heater can be turned off in two ways:

. Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons
· Reduction of the heat setting to ´0` by operating ⊖ button

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with one of the *Active/Deactive Zone Button* the *Decimal Point* of the selected *Heater Display* flashes. To turn off the zone , ⊕ and ⊖ must be pressed at the same time. A beep signal sounds and ´0` appears in the heat setting display.

If there is a residual heat for this zone remaining, this will be indicated by a static display ´H` in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to ´0` by operating ⊖ button

The heater can also be turned off by reducing the heat setting to ´0`.
When *zone Display* indicates ´0`, the *Decimal Point* of the selected zone will also turn off.

If there is a residual heat for this zone remaining, this will be indicated by a static display ´H` in the heat setting display.

Key Lock

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

To lock the current operating mode, press the *Key Lock* button ⊶ for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a beep. The *Key Lock Indicator* flashes and the controls are locked.
The zone can only be locked in *Operating Mode*.

If the zone is locked, only ⏻ can be operated, all other buttons are disabled. Only the On-Off switch ⏻ will operate. If you switch off the appliance, you must switch it on again and press the lock button to unlock the appliance before you can use it.

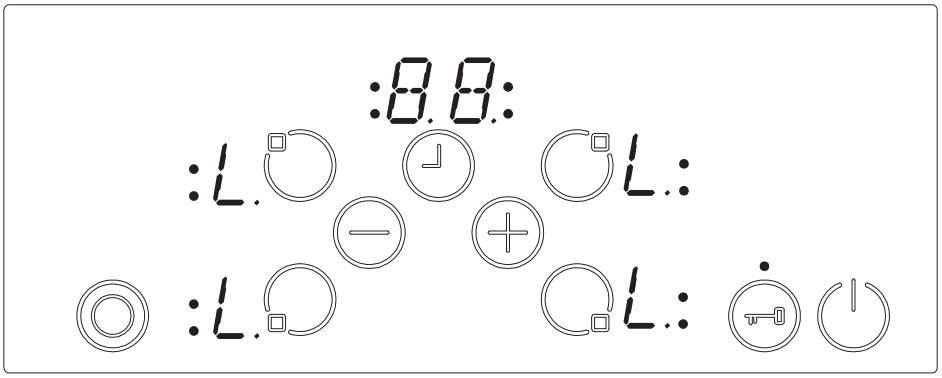
After pressing ⊶ 2 sec the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the cooktop control is unlocked and can be operated normally.

Child Lock

Child lock functionality is a multiple step process.

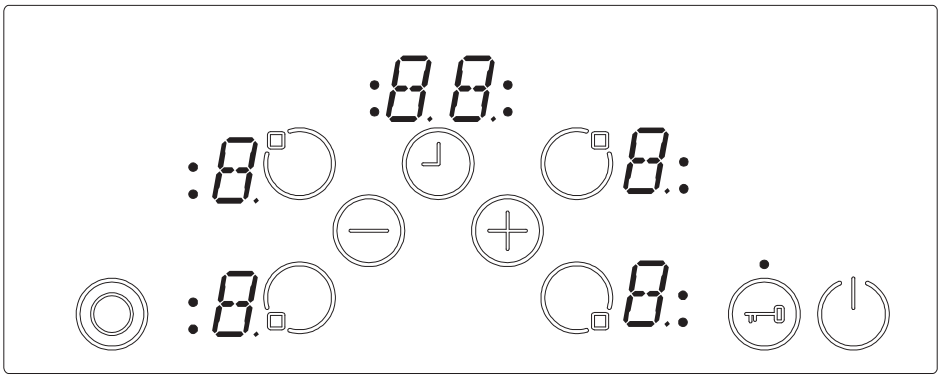
Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*. (stand by)

First ⏻ has to be pressed until the buzzer beeps, then the ⊕ and ⊖ have to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that, the appliance can be locked by touching the ⊕ . *All 4* zone *displays* ´L` is shown as a confirmation.



If the minute minder is still running, it will proceed until ´00` is reached and the timer will beep. *After confirmation of timer run out, the* appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

The same way the child lock is activated, it can also be deactivated. *After* pressing ⏻ until the beep, then the ⊕ and ⊖ have to be pressed simultaneously for at least 0,5 sec, followed by touching only the ⊖ . *As* a confirmation for successful unlocking, ´L` symbol in the displays will be erased immediately.



6 TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

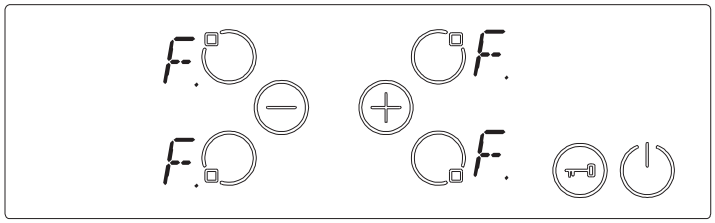
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the cooktop control.

Sensor Safety Cut Off

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

If one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates with a beep, 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 cooktop to turn off to standby. An ´F` will flash in all zone displays once before switching to standby.

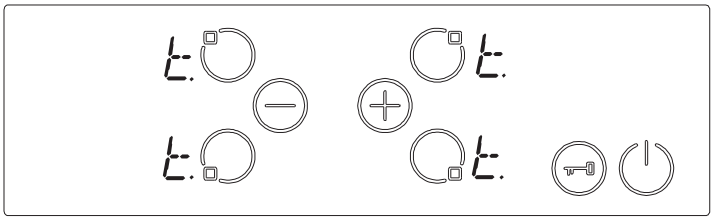


If residual heat is present, ´H` will be displayed in the appropriate zone displays.

Over Temperature Switch Off

Due to the control panel being close to the front two zone it can get too hot to touch if the pans have been badly placed so the bottom edge of the pan is close to but not touching the control buttons.

To prevent the cooktop control unit from damage, the control monitors the temperature and switches off if the control panel exceeds 60ºC. All 4 zone displays show ´t`, until the cooktop cools down.



After the cooktop cools the ´t` displays will be erased and the cooktop control enters standby mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching ⏻.

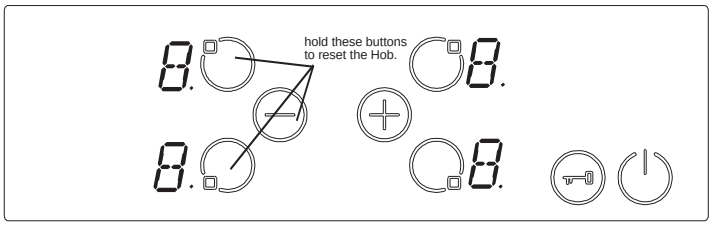
Residual Heat Functions

After the cooktop is turned off when cooking is finished, there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The cooktop can calculate roughly how hot the glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, the corresponding zone display will flash an ´H` symbol. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is higher than + 60 ° C.

The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value such as safety turn off's and displaying error codes.

COOKTOP RESET

When the cooktop is first turned on after installation or after a power outage during operation, the cooktop will display a flashing ´H` on all or some zone displays.
Which displays flash an ´H` depends on mode of operation when the power outage happened.
This is due to the cooktop retaining zone heat information in its memory, this is not a fault and is normal.
To reset the Hob, press and hold the top left zone , bottom left zone and the ⊖ buttons at the same time for roughly 2 seconds.



Turn on dual and triple zones (available only in some models)

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is done after selecting the desired zone by actuating ◎. *This is confirmed by a buzzer signal. At the same time, the* corresponding *Dual Zone Indicator* goes on statically. Touching ◎ for a second time, the status of the dual zone toggles: it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can be activated only, after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zones

A dual or triple zone can only be switched on, if the basic zone of a heater is set to level 1–9 and the heater is selected, the dot is on.

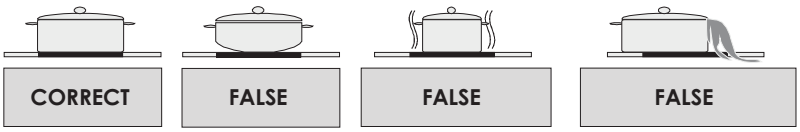
If ◎ is pressed, the buzzer signal sounds and the *Dual Zone Indicator* is statically on. If ◎ is pressed once again, there is another acoustical signal and the triple zone is switched on. The *Triple Zone Indicator* will be illuminated and the triple zone will be energized.

After touching ◎ once again, the triple ring of the zone will be switched off again. Each operation causes a status change of the dual/triple zones following in this manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

7 CLEANING AND CARE

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

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of the cookware must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below.



Before cleaning the cooktop, first disconnect from the electrical supply
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` is flashing in the *zone Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

CLEANING THE CERAMIC COOKTOP

Before you begin cleaning make sure that the cooktop is switched off. Remove spillages and other types of encrustations.
Dust or food particles can be removed with a damp cloth. If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive, Do not use abrasive cleaners or scouring powders as these can damage the ceramic surface of the cooktop.
All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth. Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.
If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove.

This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the surface of the cooktop if left to burn on it. If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob (available from the store where you purchased this appliance).

Do not put articles on the cooktop which can melt: i.e. plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.
Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the ceramic surface.
Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.

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 to the applicable collection point for the 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 of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CC76V

FR

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET D'INSTALLATION DE LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE

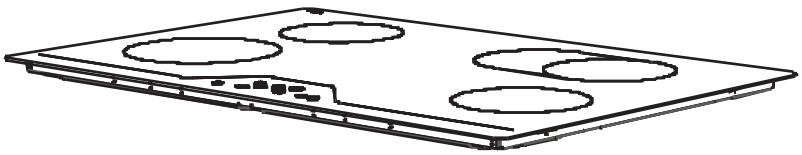


TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Local d’installation de la plaque encastrable
Branchement électrique de la plaque

UTILISATION

Marche/Arrêt de l’appareil
Sélectionner le brûleur
Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur
Éteindre les brûleurs individuels
Verrouillage
Verrouillage enfant

FONCTIONS DE SÉCURITÉ TOUCH CONTROL

Senseur de sécurité de mise hors service
Mise hors service lors d’une surchauffe
Limitations du temps de fonctionnement
Fonctions de la température résiduelle

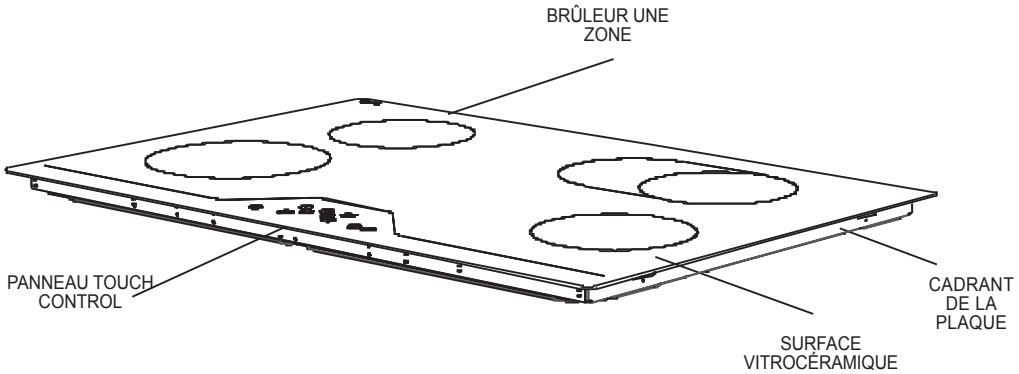
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

Cher client,

Vous devez lire ce manuel afin d'obtenir la meilleure performance et prolonger la vie utile de votre appareil. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour référence future.

Votre plaque est garantie et vous proportionnera un service durable. Cette garantie s'applique seulement si l'appareil est installé et utilisé selon les instructions de fonctionnement et d'installation décrites dans ce manuel.



Remarque: Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.
Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales
• La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

• Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.

• Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

• Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.

• ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

• N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

• Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation

• Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

• Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

- MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation,

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

- AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.
Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela raierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

• Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

• MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

• MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

•Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

•Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

•Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viand, si votre appareil en est équipé)

•Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

•Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

•N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

•Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

•Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

• Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

• Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

• Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).
Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

•Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

•Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

•Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

•Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

•Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

•Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

•N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

•Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

•Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).

• Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

•Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

•Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

•Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

•Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

•Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

•ATTENTION: L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

•Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

• Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

• Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermez le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir

• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

• Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

• Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

• Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

• N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

INSTALLATION

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels.

• Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales et les réglages de l'appareil sont compatibles.

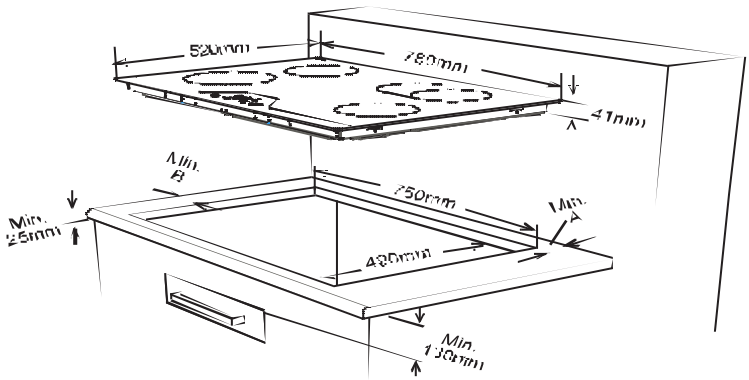
• Les lois, règlements, directives, normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectées (règles de sécurité, recyclage correct selon les réglements, etc.).

Local d'installation de la plaque encastrable

Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil et les respectifs accessoires ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

• Cette plaque encastrable doit être installée dans le plan de travail de votre cuisine. Elle sera branchée à l'électricité avec la boîte d'interrupteur ci-dessous, spécialement fourni pour cet effet.

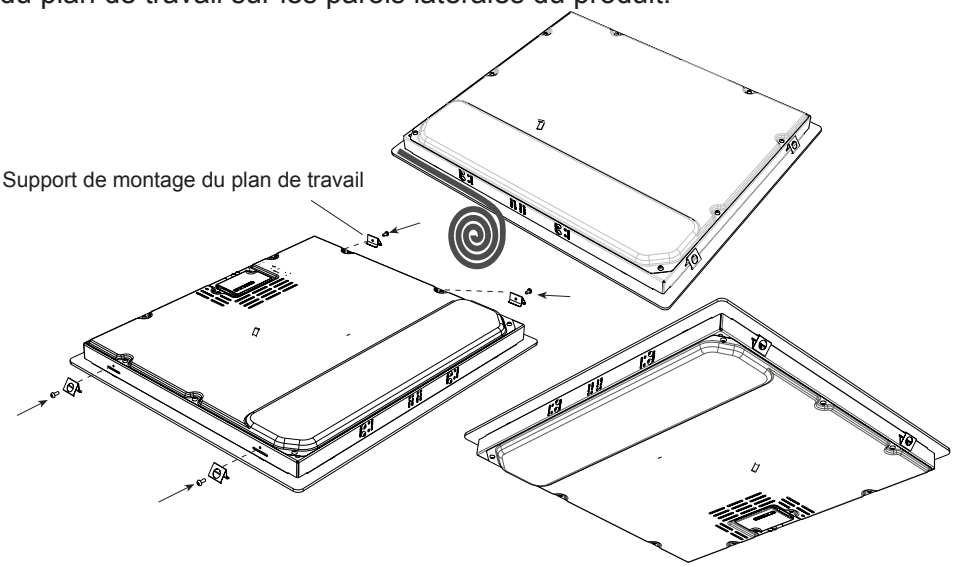
• Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessousLa distance entre la partie arriére de a plaque et le mur adjacent dépend de la surface du mur. Ne pas approcher de matériau combustibe comme du papier ou des rideaux a coté de la plaque.



Murs adjacents	A [mm]	B [mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	40	50

• Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la superficie de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande. Vissez les 4 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.

Support de montage du plan de travail



Branchement électrique de la plaque

• Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.

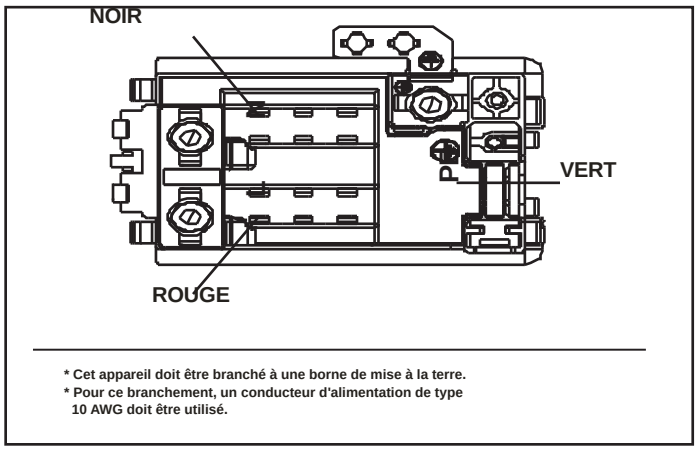
•L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité.

• S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

• L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.

• N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.

• Un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, puissance 25 A et un type de fonctionnement différentiel doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.



• Pour la plaque vitrocéramique touch control, le câble doit être de type AWG / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.

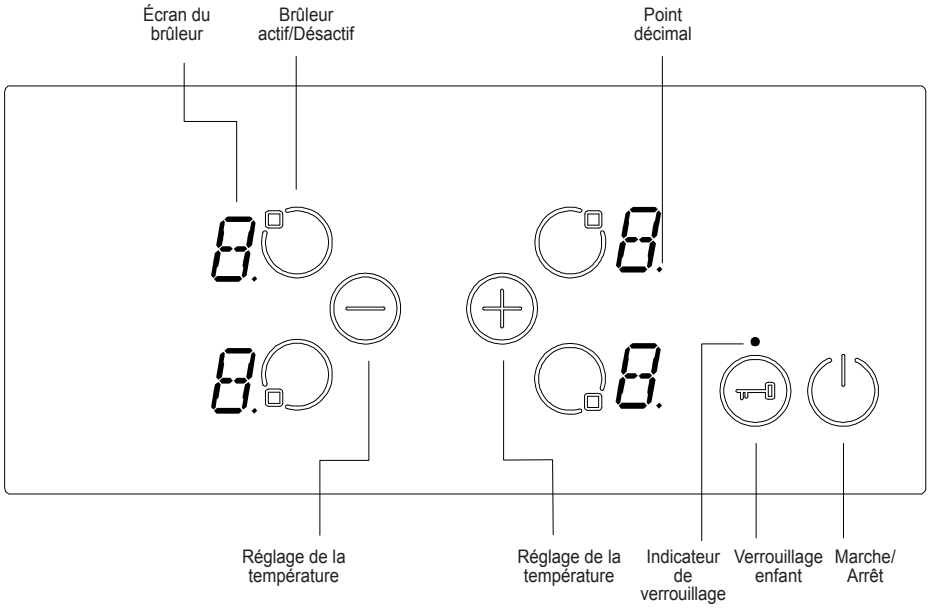
• Lors de l’installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvre pas ces dommages.

• Les réparations de l’appareil doivent être effectuées par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

• Mettez l’appareil hors service avant chaque entretien. Pour effectuer de nouveau le branchement, suivez rigoureusement les diagrammes de branchement.

UTILISATION

L'appareil fonctionne avec des touches touch control et les fonctions sont confirmées au moyen d'écrans de visualisation et de bips sonores.



Mode stand by	Mode S	L'alimentation du secteur est appliquée au contrôle de la plaque et tous les écrans des brûleurs sont éteints ou l'écran de la température résiduelle est actif
Mode fonctionnement	Mode B	Au moins un écran de brûleur indique un réglage de température entre 0 et 9
Mode verrouillage	Mode VR	Le contrôle de la plaque est verrouillé.

Description des modes

Marche/Arrêt de l'appareil

Si l'appareil est dans le *Mode stand-by*, pour le mettre en *Mode fonctionnement* il faut appuyer sur la touche *Marche/Arrêt* ⏻ pendant au moins 1 seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Un «0» apparaît sur tous les brûleurs et les *Points décimaux* de tous les brûleurs clignotent (1 s. Allumé, 1 s. Eteint).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., les écrans de tous les brûleurs s'éteindront.
Si les écrans sont éteints, le brûleur sera réglé sur le *Mode stand-by*.

Si vous appuyez sur ⏻ pendant plus de 2 s. (dans le *Mode fonctionnement*), l'appareil est éteint et passe de nouveau au *Mode S*. L'appareil peut être mis hors service en appuyant sur ⏻ à n'importe quel moment, même que d'autres touches soient pressées simultanément.
S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée dans l'é*cran du brûleur* correspondant.

Sélectionner le brûleur

Si un seul brûleur est sélectionné avec le bouton *brûleur actif/désactif* correspondant, le Point décimal du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour le brûleur sélectionné, vous pouvez régler la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de *réglage de la température* ⊕ ou ⊖. Les touches doivent être pressées dans les 3 S. Sinon la sélection du brûleur est éliminée et le point de réglage de la température disparaîtra (*Pont Décimal*). Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., le brûleur passe au *Mode S*.

Le réglage de la température peut être changé en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖ entre 1 et 9.
Chaque pression sur la touche ou chaque changement sur l'écran est accompagné d'un signal sonore.

Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur

Tous les brûleurs sont équipés d'une fonctionnalité d'impulsion de chaleur.

Si l'impulsion de chaleur est active, le brûleur sera activé avec l'alimentation maximum pendant une certaine période de temps, qui dépend de la température sélectionnée. Ceci est indiqué par une alternance entre un «A» et la valeur de la température définie (c-à-d. 0,5 s. A` et 0,5 s. 9`) sur l'écran du brûleur. Quand le temps d'impulsion de la chaleur est terminé, seule la température définie sera indiquée.

Si l'impulsion de chaleur est utilisée pour un brûleur, le niveau 9 du brûleur doit être sélectionné en appuyant sur ⊖ à partir du niveau 0. Après avoir réglé la température au niveau 9, «A» sera indiqué en alternance. Ceci signifie que le niveau 9 et l'impulsion de chaleur sont actifs.

L'impulsion de chaleur peut être débranchée en appuyant sur ⊖ jusqu'à ce que le réglage de la température «A» apparaisse.
Si l'impulsion de la chaleur doit être utilisée, celle-ci peut toujours être activée en appuyant de nouveau sur ⊕ si la température est réglée sur 9.

Éteindre les brûleurs individuels

Un brûleur peut être éteint de 3 façons:

- Opération en même temps des touches ⊕ et ⊖.
- Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche ⊖.
- Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur.

Opération en même temps des touches ⊕ et ⊖.

Le respectif brûleur doit être sélectionné avec la touche *brûleur actif/désactif* ◌ correspondante, le *Point décimal* du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour éteindre un brûleur, les touches ⊕ et ⊖ doivent être pressées en même temps. Un signal sonore est émis et «0» apparaît sur l'écran de réglage de la température.

Si la minuterie du brûleur sélectionné est actif, alors «0» apparaîtra sur l'écran du brûleur et la respective minuterie de la *Fonction avec minuterie de l'indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* seront désactivés.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche ⊖.

Le brûleur peut aussi être éteint en réduisant la température à «0».

Quand l'*écran du brûleur* indique «0\ un *point décimal* associé au brûleur s'éteint.

Quand vous éteignez un brûleur actif, alors «0» apparaîtra sur l'*écran du brûleur* et la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* s'éteignent.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur (disponible sur certains modèles uniquement).

Après avoir atteint un temps restant de 0 minutes, la minuterie du respectif brûleur s'arrête, en indiquant un «0» sur l'*écran du brûleur* et en éteignant l'*écran de la minuterie*. Sur l'écran de la minuterie «00\ la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* disparaît.

Un *indicateur de sélection de la zone double/triple* disparaît aussi s'il était actif.

Un signal sonore indique aussi la mise hors service de la minuterie. Après la confirmation de la mise hors service de la minuterie en appuyant sur une touche, le signal sonore disparaît aussi.

Verrouillage

La fonction verrouillage sert à bloquer et régler l'appareil sur une modalité de sécurité pendant le fonctionnement. Les modifications par touché comme par exemple l'augmentation de la température et les autres ne seront pas possibles. Seule la mise hors service de l'appareil est possible.

La fonction verrouillage est active, si la touche *verrouillage* ⊖ est pressée pendant au moins 2 s. Cette opération est indiquée par un signal sonore. Après une opération de plus de 2 s., l'*indicateur de verrouillage* clignote et le brûleur est bloqué.

Le brûleur peut être verrouillé uniquement dans le *mode de fonctionnement (Mode B)*.

Si le brûleur est verrouillé, seul ⏻ peut être utilisé, toutes les autres touches sont verrouillées. Si une autre touche est utilisée dans le mode verrouillage, un signal sonore sera émis et l'*indicateur verrouillage* clignotera pour indiquer que le verrouillage est activé. Seule la mise hors service avec ⏻ est possible. Si vous éteignez l'appareil, vous ne pourrez pas le rallumer sans le déverrouiller.

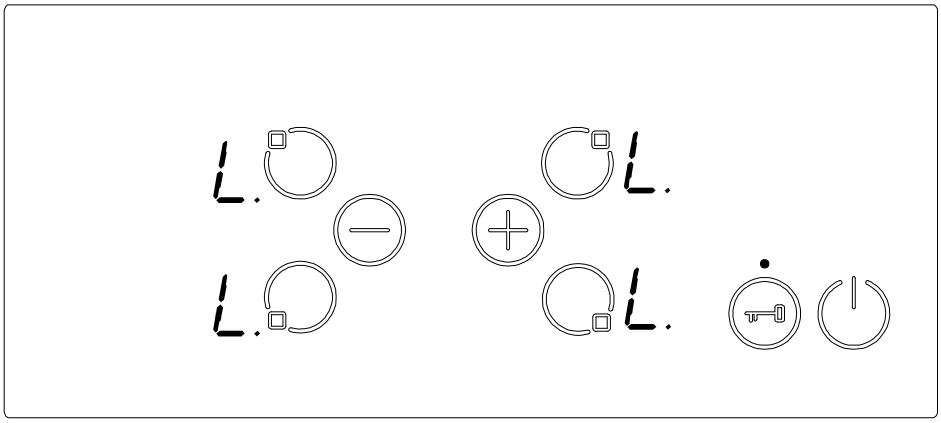
Après avoir appuyé 2 s. sur ⊖, l'*indicateur verrouillage* disparaîtra. Maintenant, le contrôle de la plaque est débloqué et il peut être utilisé normalement.

Verrouillage enfant

La fonction verrouillage enfant est utilisée pour bloquer l'appareil dans un processus de plusieurs étapes.

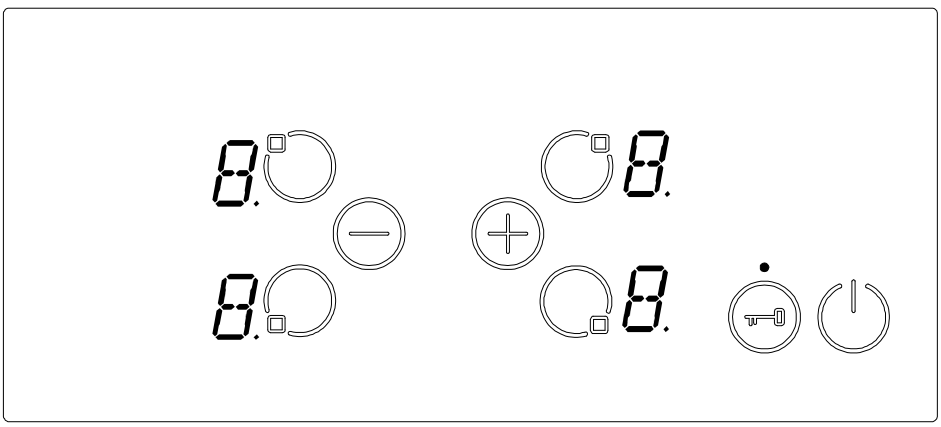
Le verrouillage et déverrouillage enfant est uniquement disponible dans le *Mode S.*

Vous devez d'abord appuyer sur ⏻ jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant ⊕ et ⊖ doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., 1 s., au maximum. Ensuite l'appareil peut être verrouillé en appuyant sur ⊕. Dans les 4 écrans des brûleurs, V apparaît pour confirmation.



Si le rappel de minutes est encore en fonctionnement, celui-ci continuera jusqu'à ce qu'il atteigne «00» et la minuterie émettra un signal sonore. Après la confirmation de l'exécution de la minuterie, l'appareil sera complètement verrouillé. Aucune touche ne peut être utilisée tant que l'appareil est bloqué.

De la même façon que le verrouillage enfant est activé, il peut aussi être désactivé. Vous devez d'abord appuyer sur ⏻ jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant ⊕ et ⊖ doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., suivi de ⊖. Comme confirmation de déverrouillage, le symbole «L» disparaîtra immédiatement des écrans.



FONCTIONS DE SÉCURITÉ DU TOUCH CONTROL

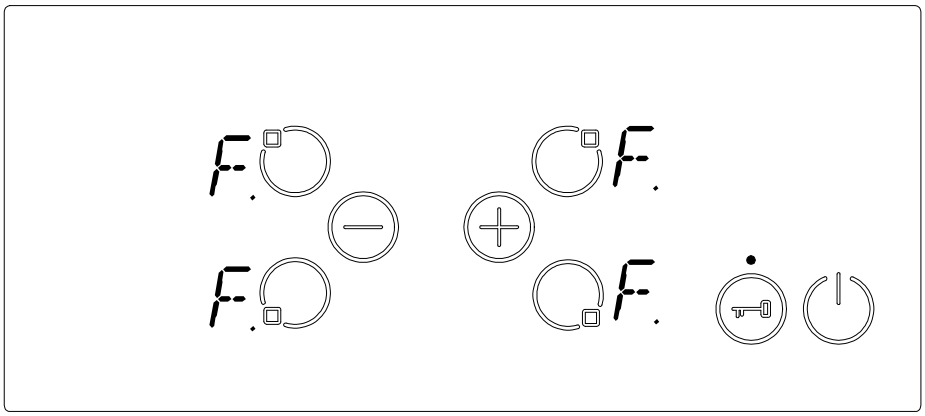
Les fonctions de sécurité suivantes sont disponibles afin d'éviter des opérations non voulues du contrôle de la plaque.

Senseur de sécurité de mise hors service

Afin d'éviter l'opération non désirée du senseur, un appareil de contrôle du senseur est inclu.

Si une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 s., la routine de l'appareil de contrôle du senseur indique au moyen d'un signal sonore cette opération incorrecte (un objet placé sur la touche, mauvais fonctionnement du senseur, etc.) et débranche l'appareil.

La mise hors service de sécurité implique que le contrôle de la plaque passe au *Mode S*. Un «F» clignotera sur tous les écrans des brûleurs.



S'il y a une température résiduelle, elle sera indiquée sur les écrans de tous les brûleurs.

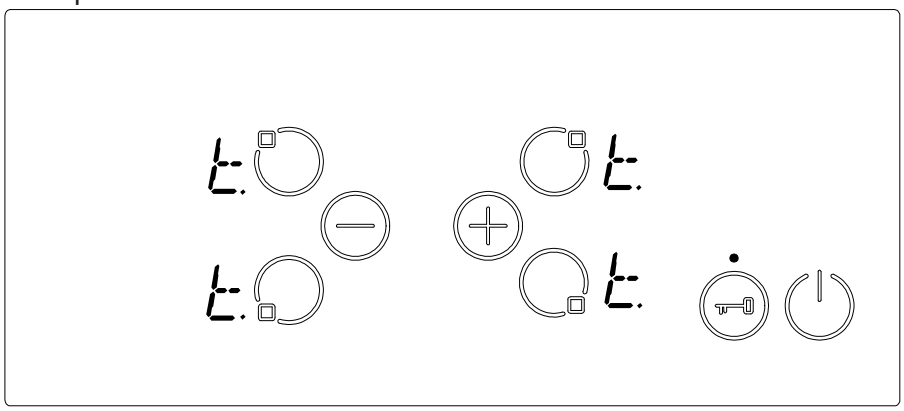
Le contrôle de la plaque passera au *Mode S.* À ce moment, un signal sonore sera émis. Après 10 minutes, le signal sonore s'arrêtera.

S'il n'y a plus aucune opération erronée, les signaux visuels et sonores disparaîtront.

Mise hors service lors d'une surchauffe

Parce que l'emplacement du contrôle est très près du brûleur, au milieu de la partie avant de la plaque, il se peut qu'une casserole non placée correctement et placée sur une partie du contrôle, n'étant pas ainsi détectée par le senseur de mise hors service de sécurité (parce qu'elle ne couvre pas totalement la touche) chauffe la plaque avec une température très élevée, pouvant provoquer des brûlures sur les doigts en touchant le verre et les touches.

Afin de prévenir des dommages sur le contrôle de la plaque, le contrôle surveille toujours la température et il se débranche en cas de surchauffe. Ceci est indiqué sur les écrans des brûleurs avec la lettre T jusqu'à ce que la température baisse.



Après la baisse de température, la lettre T disparaît et l'unité de contrôle de la plaque passera au *Mode S*. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur ⏻.

Limitations du temps de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque a une limite de temps de fonctionnent. Si le réglage de la température de ce brûleur n'a pas été altéré pendant un certain temps, le brûleur s'éteindra automatiquement (pendant 10 s. un «0» est visualisé, suivi de la température résiduelle). La limite du temps de fonctionnement dépend de la température sélectionnée. Si une minuterie est associée au brûleur, alors «00» sera visualisé sur l'écran de la minuterie pendant 10 s. Ensuite, l'écran de la minuterie est éteint.

Après une mise hors service automatique du brûleur, comme décrit ci-dessus, le brûleur est de nouveau opérationnel et le temps de fonctionnement maximum pour le réglage est appliqué.

Fonctions de la température résiduelle

Après tous les processus de cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste dans le verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60ºC, alors ceci sera indiqué sur l'écran du brûleur correspondant après la mise hors service du brûleur ou du contrôle de la plaque. L'écran de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est > + 60ºC.

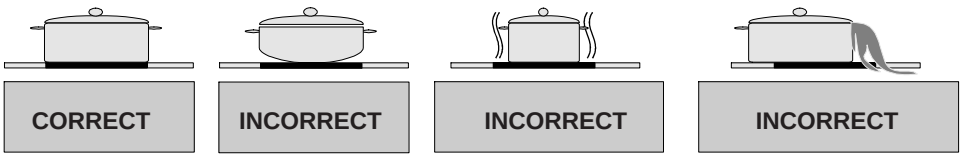
L'écran de la température résiduelle a la priorité plus petite et peut être superposée par n'importe quelle autre valeur d'écran, lors d'une mise hors service de sécurité et lors de la visualisation des codes d'erreur.

Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, l'écran de la température résiduelle clignote, si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60ºC avant la coupure de courant. L'écran clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou le brûleur soit sélectionné et activé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les casseroles ayant une base irrégulière doivent être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune température résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchaufe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, «H» apparaît en clignotant sur l'*écran du brûleur*. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon S et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.
N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Le symbole sur le produit ou le respectif emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.