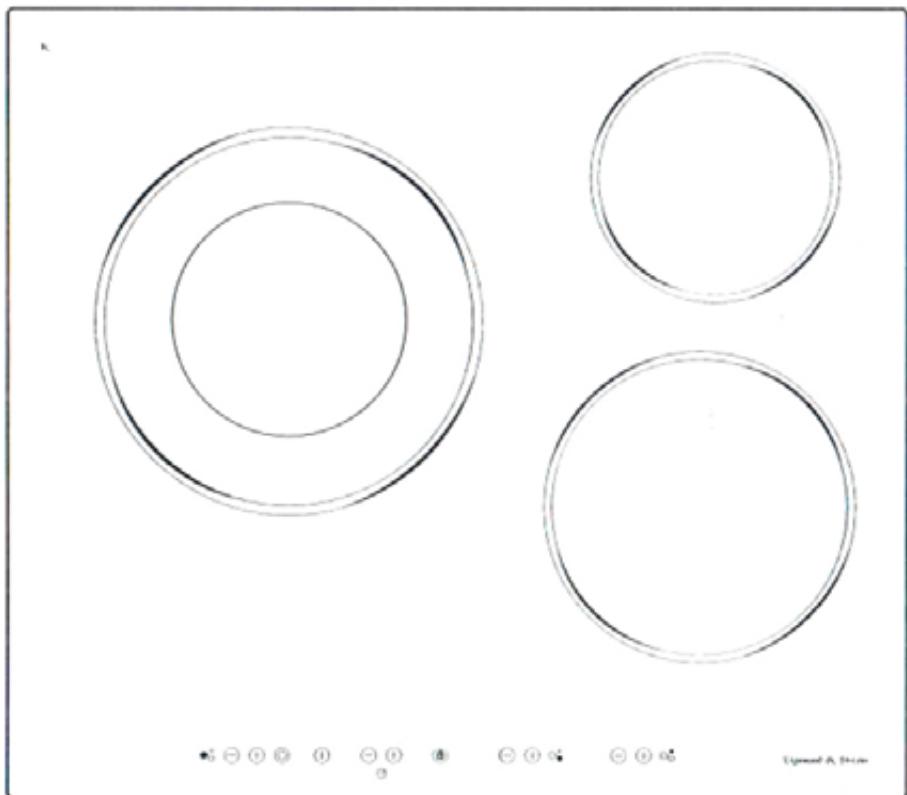


# Zigmund & Shtain

ITALIANO IT  
ENGLISH EN  
DEUTSCH DE  
ESPAÑOL ES  
FRANÇAIS FR  
РУССКИЙ RU



- IT **PIANO VETROCERAMICA** - *Istruzioni d'uso e manutenzione*  
EN **CERAMIC GLASS COOKTOP** - *Use and maintenance instructions*  
DE **ELEKTRO GRASKERAMIK KOCHFELD** - *Bedienungs und Wartungsanleitung*  
ES **PLANO VIDRIOCERAMICA** - *Instrucciones de uso y mantenimiento*  
FR **TABLE VETROCERAMIQUE** - *Instructions pour l'utilisation et manutention*  
RU **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ** - *Инструкции по пользованию*

CE

Fig. 1

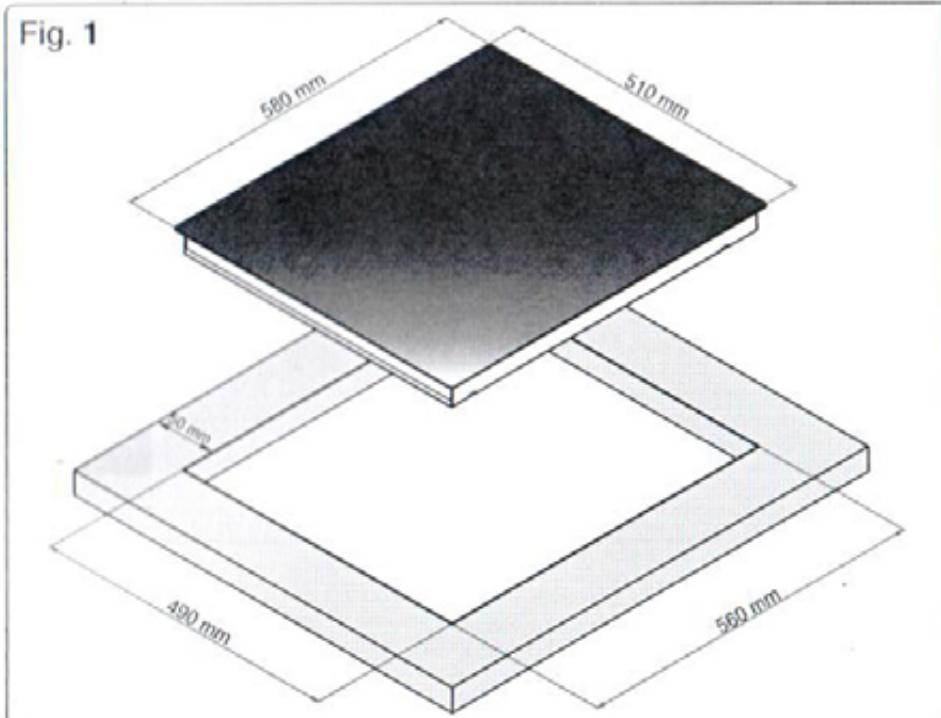


Fig. 2

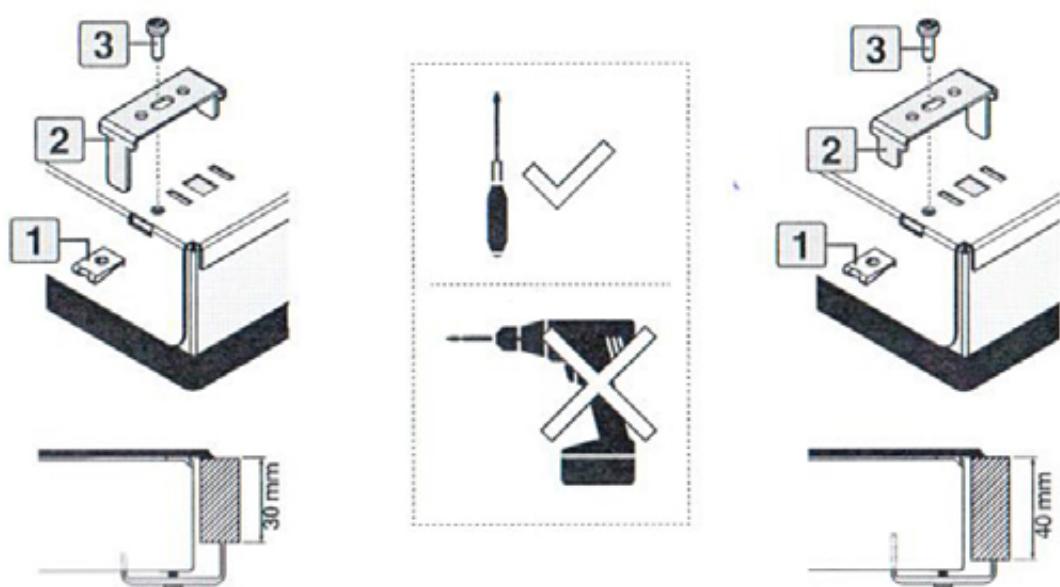


Fig. 3

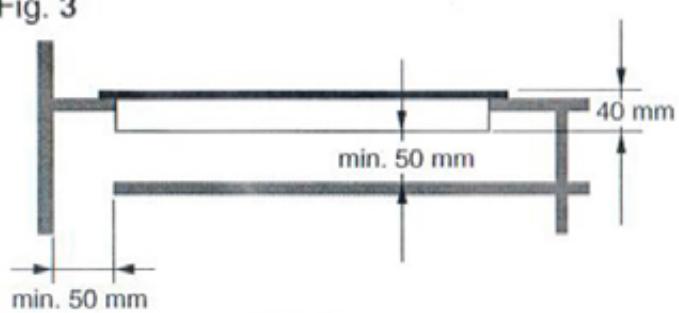


Fig. 4

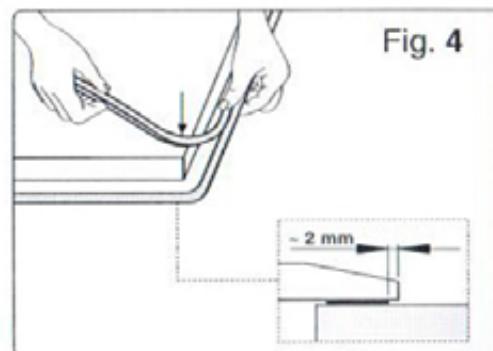
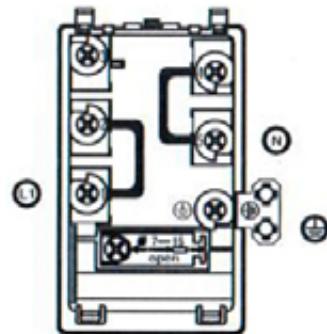


Fig. 5



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



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

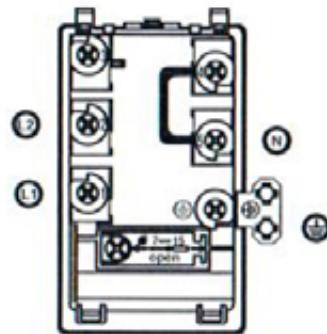


Fig. 6

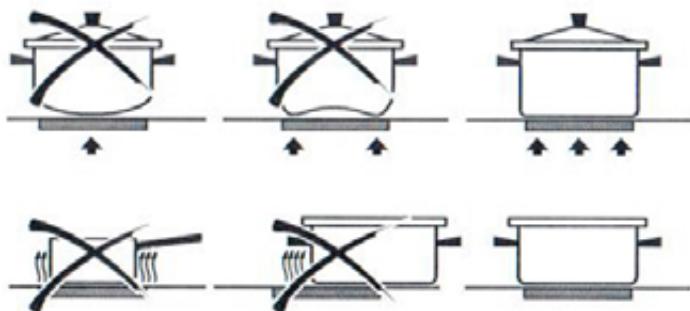


Fig. 7

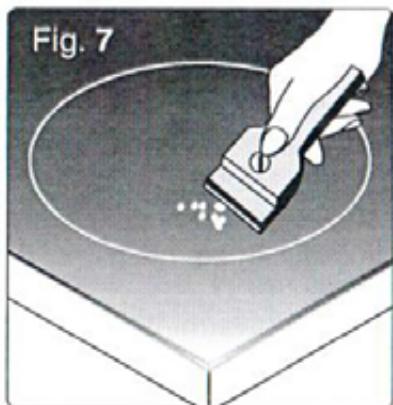
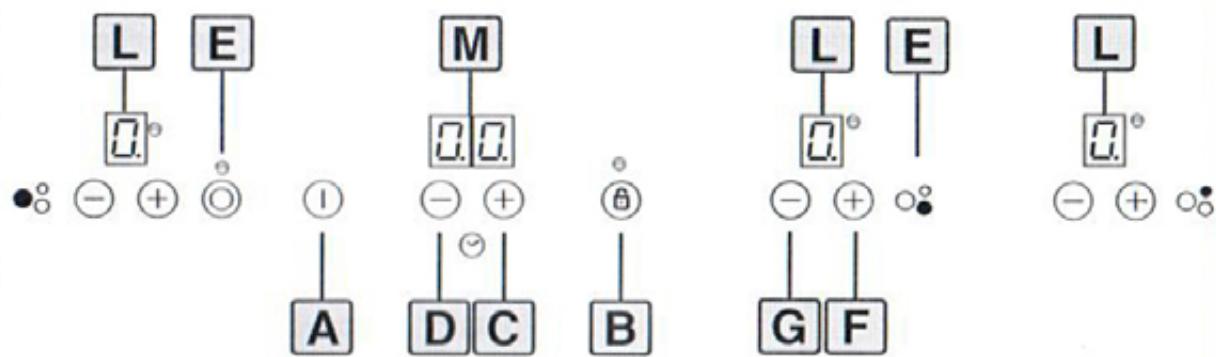


Fig. 8



## GENERALITA'

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

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Si consigliano recipienti a fondo piatto dal diametro uguale o leggermente superiore a quello dell'area riscaldata (Fig.6).

Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.

## IMPORTANTE

Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi senza recipienti o con recipienti vuoti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa resistenza tramite il comando indicato in seguito.

### ⚠ ATTENZIONE ⚠

Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio e disconnettere dalla rete elettrica per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore

deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI.

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

## POSIZIONAMENTO

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig1). Predisporre materiale sigillante lungo l'intero perimetro - Fig.4 (dimensioni del taglio Fig.1).

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

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

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

## CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm. più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro.
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge.

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

identificativa e per la temperatura di funzionamento.

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

## USO E MANUTENZIONE

### MANUTENZIONE

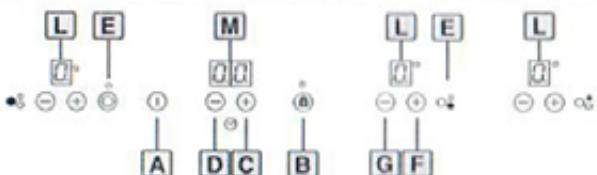
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.7). Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (opzionale) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltsi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero (Fig.7). In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

### USO

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

### PANNELLO COMANDI



- A. Tasto ON/OFF > accende e/o spegne l'apparecchio
- B. Tasto chiave > attiva il blocco comandi / sicurezza bambini
- C. Timer / tasto + > aumenta la durata del timer
- D. Timer / tasto - > diminuisce la durata del timer
- E. Estensione piastra > attiva il secondo circuito
- F. Zona Cottura / tasto + > aumenta la potenza della zona di cottura
- G. Zona Cottura / tasto - > riduce la potenza della zona di cottura
- L. Display Zona Cottura > mostra il livello di potenza della zona di cottura
- M. Display del Timer > mostra il conto alla rovescia del timer

### ACCENSIONE PIANO COTTURA

Alla prima accensione l'apparecchio si trova in posizione di sicurezza, il tasto ⑥ è illuminato. Per poter usare l'apparecchio è necessario disattivare la funzione di sicurezza premendo il tasto ⑥ fino allo spegnimento della spia. Premere il tasto ① per accendere il piano. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby ④. L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di 10 secondi. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

### ACCENSIONE ZONE COTTURA

Premere il tasto ④ per attivare la piastra in posizione **1 (potenza minima)**, o il tasto ⑤ per attivare la piastra in posizione **9 (potenza massima)**. Regolare la potenza desiderata agendo sui tasti ④ e ⑤.

La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in **9** differenti posizioni, e sarà visualizzata nel relativo display luminoso con un numero da "1 a 9".

## **ESTENSIONI PIASTRA** ○ ○

A seconda del modello una piastra può essere dotata di doppio o triplo circuito. Premere il tasto ○ per attivare la seconda zona della piastra. Premere il tasto ○ e poi il tasto ○ per attivare la terza zona della piastra. Usare i tasti ⊖ e ⊕ per regolare la potenza.

## **CALORE RESIDUO** ☰

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

## **TIMER** ☺

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata. Per attivare il timer accendere e regolare la temperatura della zona di cottura desiderata. Premere il tasto ⊕ o ⊖ della zona timer per attivare la funzione.

Il simbolo ☺ apparirà nei display delle zone di cottura. Confermare premendo il tasto ⊕ o ⊖ della zona di cottura desiderata.

Regolare il tempo di cottura tramite i tasti ⊕ o ⊖ della zona timer, il valore impostato verrà visualizzato nel display M.

Quando il timer arriva a zero il display lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Per disattivare il segnale acustico premere un tasto qualsiasi del piano cottura. Per disattivare il timer, spegnere la relativa zona di cottura oppure premere simultaneamente i tasti ⊕ e ⊖ del timer.

## **BLOCCO COMANDI** ⚡

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

Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto ⚡.

Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano

di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

## **SPEGNIMENTO ZONE COTTURA**

Per spegnere una zona di cottura premere contemporaneamente i relativi tasti ⊕ e ⊖ oppure premere il tasto ⊖ fino alla posizione ☻.

## **SPEGNIMENTO PIANO COTTURA** ⓘ

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto ⓘ.

## **SPEGNIMENTO DI SICUREZZA**

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

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

## **DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI**



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

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

## GENERAL

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

## SAFETY WARNINGS

It is recommended to use flat-bottom pans with a diameter equal to or slightly larger than that of the heated area (Fig.6). Do not use pans with a rough base in order to prevent scratching the heat surface of the cooking hob. This appliance is not suitable for use by children or persons requiring supervision.

## IMPORTANT

- Avoid spilling liquid, therefore to boil or heat liquids, reduce the heat.
- Please ensure when the appliance is turned on, that there are no empty pots left on top.
- When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the command indicated hereinafter.

### ⚠ WARNING ⚠

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

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

## POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material along the whole perimeter Fig. 4 (the dimensions of the cut Fig.1).

This operation is necessary to avoid any liquids penetrating the worktop, as it is not possible to guarantee that the top, the glass and their connection are completely flat.

Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3) if the appliance is being installed underneath an oven, this is not necessary.

## ELECTRICAL CONNECTIONS

(Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

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

Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

## USE AND MAINTENANCE

### MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.7). Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content (Fig.7). In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented.

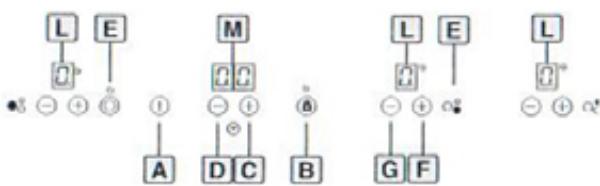
Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

### USE

Use the touch control system in the corresponding position according to individual cooking needs.

Keep in mind that the higher the number, the more heat is produced.

### TOUCH CONTROL (see Fig.8)



- A. ON/OFF key > switch the appliance on and off
- B. Lock key > activate control panel lock /child lock
- C. Timer / Plus key > increase timer value
- D. Timer / Minus key > decrease timer value
- E. Second Zone > activate the second circuit of the extendable cooking zone
- F. Cooking Zone / Plus key > increase power level of the cooking zone
- G. Cooking Zone / Minus key > reduce power level of the cooking zone

L. Cooking Zone Display > display power level

M. Timer Display > display timer count-down

### SWITCHING ON THE HOB ①

On commissioning, the appliance will be in the safety position, i.e. control lock is active and the ⑥ key is illuminated. In order to use the appliance the safety function must be deactivated by pressing the ⑥ key until the indicator light switches off. Press ① key to switch the top on. All the L displays relative to the cooking zones switch on in the ② standby position. The control unit remains active for 10 seconds. If within this time no cooking zone is selected, the electronic device returns automatically to the OFF position and the above described operation must be repeated to switch the cooking top on again.

### SWITCHING ON THE COOKING ZONES ④ ⑤

Select the desired cooking zone and press key ⑤ to set the plate to position 9 (max. power) or key ④ to set the plate to position 1 (min. power).

Once this operation has been completed you can adjust the temperature with the ③ or ② keys.

The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on luminous display L with a number from "1 to 9".

### EXTENDABLE COOKING ZONE ⑥

Depending on the model one cooking zone can feature a second circuit ⑦ or a third circuit ⑧.

Press the ⑦ key to activate the second circuit of the cooking zone. Press the ⑧ key then the ⑨ key to activate the third circuit of the cooking zone. Use the ③ and ② keys to adjust the power level.

### RESIDUAL HEAT ⑩

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display L will indicate the ⑪ signal (residual heat).

The signal will only switch off when the burn risk is no longer present.

## **TIMER** ☰

This function allows establishing the time (from **1** to **99** minutes) for automatically switching the selected cooking zone off. In order to activate the timer, switch the desired cooking zone on and adjust the temperature.

Enable the timer by pressing the  $\oplus$  or  $\ominus$  key in the timer area. The symbol  will appear on the display of all cooking areas. Confirm by pressing the  $\oplus$  or  $\ominus$  key of the selected cooking zone. The LED set on one corner of the zone's display will light. Set the desired cooking time by pressing the  $\oplus$  and  $\ominus$  key in the timer area. The cooking time will be shown in the display **M** and the countdown will start.

When the timer expires the cooking area will turn off automatically and you will hear an acoustic signal that can be turned off by pressing any of the keys of the hob. In order to deactivate the timer switch the relative cooking area off or press simultaneously keys  $\oplus$  or  $\ominus$  in the timer area.

## **CONTROL PANEL LOCK** ⚡

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

## **SWITCHING OFF THE COOKING ZONES** $\oplus$ $\ominus$

To switch a cooking zone off, press simultaneously the  $\oplus$  and  $\ominus$  key of the relative zone, or press the  $\ominus$  key until reaching position .

## **SWITCHING OFF THE HOB** ⚡

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

## **SAFETY SWITCH**

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

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

## **DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**



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

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.**

**THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.**

## 1. MONTAGE

### 1.1 Vorbemerkung zur Sicherheit

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

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

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

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

Die Befestigung des Glaskeramikfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb.2).

Sollte unter dem Glaskeramikfeld ein Einbaubackofen oder ein sonstiges Elektrogerät, das Wärme erzeugt, installiert sein, muss das Glaskeramikfeld mit geeignetem Dämmmaterial gegen diese Temperatureinflüsse so isoliert werden, dass die Temperatur des unteren Bodens des Glaskeramikfeldes stets unter 60°C bleibt.

Backöfen, die unter dem Glaskeramikfeld installiert werden, müssen mit einem so genannten Querstromlüfter ausgerüstet sein. Von der Installation über einem Geschirrspüler wird abgeraten, es sei denn, dass die Temperaturgrenzen eingehalten werden, was in jedem Fall nachzuweisen ist, um die Garantieansprüche aufrecht zu erhalten.

Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann Fehlfunktionen der Elektronik des Glaskeramikfeldes auslösen und die Garantie erlischt in diesem Fall.

Wenn die Unterseite des Glaskeramikfeldes nach der Montage von unten her berührbar wäre, muss ein Trennboden eingebaut werden, der diese Berührungsmöglichkeit ausschließt (Abb.3).

Die einzuhaltenden Maße sind in der Abbildung angegeben.

### 1.2 Stromanschluss

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

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

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt zu erden. Das Glaskeramikfeld ist unbedingt mit einer Festanschlussdose anzuschließen.

Der Betrieb über einen Stecker und eine Steckdose ist nicht zulässig. Es ist bei diesem Festanschluss eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen. Die Erdleitung darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden.

Dieser Hauptschalter muss jederzeit gut zugänglich sein. Die Kabelführung ist so zu wählen, dass sich das Kabel an keinem Punkt über 50°C über Zimmertemperatur erwärmen kann. Bei unsachgemäßem Anschluss ist jede Haftung des Herstellers ausgeschlossen.

### 1.3 Montageablauf

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

## 2. GEBRAUCH

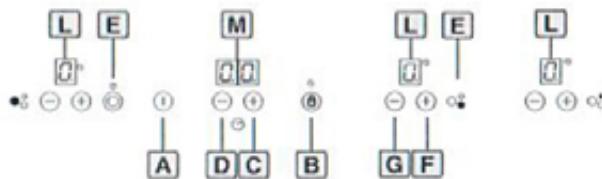
### 2.1 Vorbemerkungen zur Sicherheit

- Nur Kochgeschirr mit ebenem und ausreichend dickem Boden benutzen. Der Boden muss wenigstens dem Durchmesser der Kochzone entsprechen oder darf höchstens leicht größer sein als diese. (Abb.6)
- Das Kochgeschirr darf keinen rauen Boden haben, um nicht die Glaskeramik zu kratzen.

- Die Kochzonen dürfen nicht aufgeheizt werden, ohne dass ein gefülltes Kochgeschirr darauf steht.
- Nichts direkt auf der heißen Kochzone ohne Kochgeschirr braten oder grillen.
- Keine Gegenstände auf das Kochfeld legen.
- Darauf achten, dass das Kochgut nicht überkocht und direkt auf die heiße Kochzone läuft.
- Schalten Sie die Kochzone ab, bevor Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.

## 2.2 Regelung (Abb.8)

Je nach Modell kann die Kochzone mit einer oder mehreren Erweiterungszonen ausgestattet sein.



- Ein-/Aus-Schalter
- Schlüsseltaste / Kindersicherung
- Verlängern der programmierten Kochzeit
- Verkürzen der programmierten Kochzeit
- Zuschalten des Doppelzone
- Plustaste der Wärmezufuhr
- Minustaste der Wärmezufuhr
- Display der jeweiligen Kochzone
- Timer Display

### SCHLÜSSELTASTE / KINDERSICHERUNG (E)

Die Sperrfunktion der aktivierte Schlüsseltaste wird durch einen Leuchtpunkt (I) angezeigt.

Bei völlig ausgeschaltetem Glaskeramikfeld und gesperrter Schlüsseltaste ist das Glaskeramikfeld nicht schaltbar.

Um die Schlüsseltaste zu entsperren, ist das Schlüsselsymbol einige Sekunden zu berühren, bis der Leuchtpunkt verschwindet. Erst dann ist das Glaskeramikfeld regelbar. Die Schlüsseltaste kann auch bei eingeschaltetem Glaskeramikfeld betätigt werden. Es ist dann nicht möglich, die einzelnen Kochzonen in ihrer Einstellung zu verändern. Es funktioniert in diesem Fall lediglich der Ein/Aus-Sensor (I), um das Feld generell abschalten zu können.

Zur Veränderung der Kochzoneneinstellungen muss vorher die Schlüsseltaste gelöst werden.

### EINSCHALTEN DES KOCHFELDES (I)

Beim ersten Einschalten des Kochfeldes befindet sich das Gerät in Sicherheitsposition, die Taste (I) leuchtet. Um das Gerät verwenden zu können, muss die Sicherheitsfunktion deaktiviert werden.

Dazu drücken Sie die Taste (I) solange bis die Kontrollleuchte erlischt. Die Taste (I) drücken, um das Glaskeramikfeld einzuschalten. Die Anzeige L (Abb.8) schaltet sich im Standby-Modus (I) ein. Die Kontrolleinheit bleibt für die Dauer von 10 Sekunden eingeschaltet. Wird innerhalb dieses Zeitraumes das Kochfeld nicht betätigt, geht die Elektronik automatisch wieder in die OFF-Position über. Es muss dann der eben beschriebene Vorgang wiederholt werden, um das Kochfeld einzuschalten.

### EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Die Taste (I) drücken, um in Position 9 zu wechseln oder die Taste (+) um in Position 1 zu wechseln. Nachdem dies geschehen ist, kann mit Hilfe der Tasten (+) oder (-) die Temperatur eingestellt werden. Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in 9 verschiedene Positionen eingestellt werden und wird von der Anzeige L mit einer Zahl von "1 bis 9" angezeigt.

### ERWEITERTE KOCHZONE (D)

Dieses Kochfeld Modell hat eine doppelte und dreifache Ausdehnung bei einer Kochzone. Drücken Sie die Taste (I) um die erste Erweiterung dieses Heizelementes zu aktivieren, und zuerst die Taste (I) und dann sofort die Taste (I), um die weitere Ausdehnung zu aktivieren. Verwenden Sie die Tasten (+) und (-) zur Regelung der Wärmeleistung.

### RESTWÄRMEANZEIGE (H)

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

### TIMER (O)

Durch diese Funktion kann die Zeit (von 1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der ausgewählten Kochzone eingestellt werden. Zum Aktivieren des Timers das Gerät einschalten und die gewünschte Temperatur der Garzone einstellen. Die Tasten (+) bzw. (-) der Timerzone drücken, um die Garzeit einzustellen. Zur Bestätigung/Zu bestätigen, die Tasten (+) bzw. (-) der vorher eingeschalteten Garzone drücken.

Auf dem Display der Garzone, für die der Timer aktiviert wurde, erscheint das Symbol und der Countdown wird auf dem Display M angezeigt. Die LED an einer Ecke der Anzeige werden einschalten. Wenn die Zeit abgelaufen wird der Garzone schaltet sich automatisch aus, und Sie werden ein akustisches Signal hören, das durch Drücken einer der Tasten des Kochfeldes abgeschaltet werden kann. Zum Deaktivieren des Timers die entsprechende Garzone ausschalten. Alternativ können Sie die Taste oder die Taste der Kochzone und dann gleichzeitig die Tasten und des Timers drücken.

### **ABSCHALTEN DER KOCHZONEN**

Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Tasten und der entsprechenden Kochzone drücken, bis zur Position .

### **ABSCHALTEN DES KOCHFELDES**

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste drücken.

### **SICHERHEITSABSCHALTUNG**

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

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

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

## **3. WARTUNG**

### **3.1 Pflege**

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

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

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

## **4. ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZUKUNFT**



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

**FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN STEHENDENN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI HAFTUNG ÜBERNOMMEN.**

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

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

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

## GENERALIDADES

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

Consevar el manual para cada ulterior consulta.

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

## ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Se aconsejan recipientes de fondo plano, de diámetro igual o ligeramente superior a la del área de calentamiento. No utilice recipientes de base rugosa que puedan rayar la superficie vitrocerámica (Fig.6). Este aparato no es apto para ser usado por niños ó personas que precisen de supervisión.

## IMPORTANTE

- evite el derramamiento de líquidos, por tanto para hervir o calentar líquidos, reduzca la alimentación del calor al punto necesario.
- no deje los elementos calefactores encendidos, sin recipientes o con recipientes vacíos.
- una vez terminado de cocinar, apague el elemento calefactor mediante el mando correspondiente.

### ⚠ ATENCION ⚠

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

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes. Si un horno de encastre o cualquier otro aparato

que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS.**

La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

## POSICIONAMIENTO

Este electrodoméstico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1 y 4). Es necesario efectuar esta operación para impedir que puedan entrar líquidos en la placa, ya que no es posible garantizar la perfecta horizontalidad de la superficie, del cristal y de su acoplamiento. Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2). Si después de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3). Si debajo el aparato se instala un horno, esto no es necesario.

## CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que:

- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

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

Si se desea una conexión directa a la

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

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

## USO Y MANTENIMIENTO

### MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.7). Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idóneos y un paño-papel de cocina, enjuague y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él.

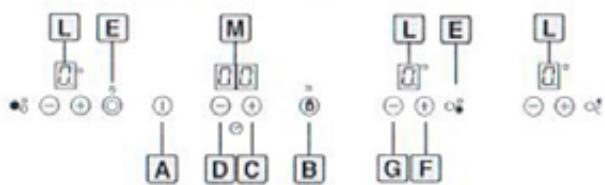
Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.

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

### USO

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

### PANEL DE MANDOS (Fig.8)



A. Tecla ON/OFF > enciende o apaga el aparato

B. Llave > activa y desactiva la función

Bloqueo mandos/Seguridad niños

- C. Temporizador / tecla + > aumenta la duración el temporizador
- D. Temporizador / tecla - > disminuye la duración el temporizador
- E. Extensión placa > activa el segundo circuito
- F. Zona cocción / tecla + > aumenta la potencia de la zona de cocción
- G. Zona cocción / tecla - > reduce la potencia de la zona de cocción
- L. Pantalla Zona cocción > muestra el nivel de potencia de la zona de cocción
- M. Pantalla del temporizador > muestra la cuenta atrás del temporizador

### ENCENDER EL APARATO ①

El aparato, en el primer encendido, se encontrará en modo seguridad, con el botón ⑥ iluminado.

Para poder usar el aparato, primero es necesario salir del modo seguridad, pulsando el botón ⑥ hasta que el indicador luminoso se apague.

Pulse la tecla ① para encender la placa. Todos los display L, concernientes las zonas de cocción, se encenderán en posición de standby ②.

La unidad de control quedará activa por un periodo de 10 segundos. Si dentro de este término, no se escogerá ninguna zona de cocción, la electrónica se volverá automáticamente en posición OFF.

Se tendrá que repetir de nuevo la operación previamente descrita para encender la placa de cocción.

### ENCENDER UNA ZONA DE COCCIÓN

Escoja la zona de cocción deseada, pulsando una de las teclas ③.

Pulse la tecla ④ para ir a la posición 9 o la tecla ⑤ para ir a la posición 1. Efectuada esta operación, es posible escoger las regulaciones de temperatura con las teclas ⑥ o ⑦.

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

## **EXTENSIONES PLACA** ○ ○

En función del modelo una placa puede disponer de un segundo circuito o de un tercero circuito adicional. Pulsar el botón ○ para activar el segundo circuito. Pulsar el botón ○ y después el botón ○ para activar el tercero circuito. Regular la potencia con los botones + y -.

## **CALOR RESIDUAL** ☰

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

## **TEMPORIZADOR** ☱

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagamiento automático de la zona de cocción escogida. Para activar el temporizador, encender una zona de cocción y seleccionar la temperatura, presionar los botones + o - de la zona del temporizador para activar la función. El símbolo del temporizador ☱ aparecerá en los display de las zonas de cocción. Confirmar la selección pulsando el botón + o - de la zona de cocción deseada. Presionar los botones + o - de la zona del temporizador para seleccionar un determinado tiempo de cocción. El display M indicará la cuenta atrás. Cuando el temporizador llegue a su fin, la zona de cocción se apagará automáticamente y se emitirá una señal acústica que podrá desactivarse pulsando una tecla cualquiera de la zona de mandos.

Para desactivar el temporizador, apagar la correspondiente zona de cocción, o presionar simultáneamente los botones + o - de la zona del temporizador.

## **BLOQUEO DE LOS MANDOS** ⚡

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

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

## **APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN**

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

## **APAGAR EL APARATO**

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

## **APAGADO DE SEGURIDAD**

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

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

## **ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS**



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

**SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DANOS PROVOCADOS POR LA INOBSEERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS. LA GARANTIA NO ES VALIDA EN EL CASO DE DANOS PROVOCADOS POR EL IRRESPETO DE DICHAS ADVERTENCIAS.**

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

## CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée. N'utilisez pas des récipients ayant le fond rugueux afin d'éviter d'égratigner la plaque chauffante de la surface de cuisson (Fig.6).

Cet appareil ne convient pas aux enfants et aux personnes nécessitant d'une supervision.

## IMPORTANT

- éviter les débordements de liquide, ainsi pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur;
- ne pas laisser les plaques chauffantes allumées sans récipients ou avec des récipients vides;
- après avoir terminé de cuisiner, éteindre la résistance correspondante au moyen de la commande indiquée ci après.

### ⚠ ATTENTION ⚠

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

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface

de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

## POSITIONNEMENT

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

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

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

## CÂBLAGE ÉLECTRIQUE (Fig.5)

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

- le câble électrique de la terre soit bien de 2 cm plus long par rapport aux autres câbles;
- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

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

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. Si on souhaite un branchement directe à la ligne électrique, il est nécessaire

d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaque et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

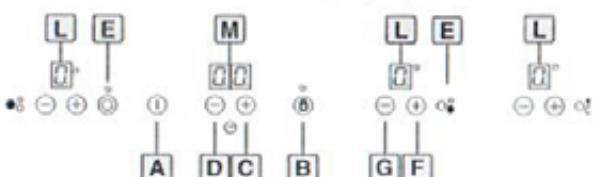
## ENTRETIEN

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig.7). Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé (Fig.7). N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraissateurs.

## MODE D'EMPLOI

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

## TOUCH CONTROL (Fig.8)



- A. Touche ON/OFF > allume et/ou éteint l'appareil
- B. Clé > active et désactive la fonction Bloc des commandes / Sécurité enfants
- C. Minuterie / touche + > augmente la durée de la minuterie
- D. Minuterie / touche - > diminue la durée de la minuterie
- E. Extension plaque > active le deux-

ème circuit

- F. Plaque / touche + > augmente la puissance de la plaque
- G. Plaque / touche - > réduit la puissance de la plaque
- L. Ecran Plaque > il affiche le niveau de puissance de la plaque
- M. Ecran du Minuterie > il affiche le compte à rebours de la minuterie

## ALLUMAGE DE L'APPAREIL ①

Au premier allumage, l'appareil se trouve en situation de sécurité et la touche ⑥ est allumée.

Pour pouvoir utiliser l'appareil, il faut désactiver la fonction de sécurité en enfonceant la touche ⑥ jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Appuyer sur la touche ① pour allumer le plan de cuisson. Tous les display L relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby ②. L'unité de contrôle restera active pendant 10 secondes.

Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, l'électronique retournera automatiquement en position OFF. Il faudra répéter l'opération ci-dessus pour allumer le plan de cuisson.

## ALLUMAGE DES PLAQUES

Sélectionner la plaque de cuisson souhaitée en appuyant sur une des touches ③.

Appuyer sur la touche ④ pour aller en position 9 ou bien sur la touche ⑤ pour aller en position 1. Cette opération effectuée, choisir les réglages de la température à l'aide des touches ⑥ ou ⑦. La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes, qui seront visualisées sur le display lumineux L par un numéro de "1 à 9".

## EXTENSIONS DE PLAQUE ⑧ ⑨

En fonction du modèle une plaque peut être équipée de une deuxième circuit ou de une troisième circuit.

Enfoncer la touche ⑧ pour allumer la deuxième zone de la plaque. Enfoncer la touche ⑨ et ensuite la touche ⑩ pour allumer la troisième zone de la plaque. Utiliser les touches ⑥ et ⑦ pour en régler la puissance.

## CHALEUR RÉSIDUELLE

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

## TIMER

Cette fonction permet d'établir le temps (de **1** à **99** minutes) pour la coupure automatique de la zone sélectionnée. Pour faire fonctionner le timer, allumer et régler la température de la zone de cuisson souhaitée, enfoncez les touches  ou  de la zone timer pour activer le timer. Le symbole  apparaîtra sur l'affichage de les zones de cuisson.

Confirmer en appuyant la touche  ou  de la zone de cuisson précédemment allumée. Enfoncer les touches  ou  de la zone timer pour régler le temps de cuisson. Le compte à rebours s'affichera sur le écran **M**. Une fois écoulé le temps programmé, le foyer s'éteint automatiquement et émet un signal sonore qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des touches de commande.

Pour arrêter le timer, éteindre la zone de cuisson correspondante, ou enfoncez simultanément les touches  et  de la zone timer.

## BLOCAGE DE COMMANDES

Il est possible de bloquer les commandes pour éviter des modifications non souhaitées (enfants, nettoyage, etc.). En appuyant la touche , les commandes se bloquent et le voyant correspondant s'allume. Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncez la touche  Il est cependant toujours possible d'éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage du plan.

## ETEINDRE LES PLAQUES

Pour éteindre la plaque, appuyer en même temps les touches  et , ou appuyer la touche  jusqu'à la position .

## ETEINDRE L'APPAREIL

Pour éteindre complètement l'appareil, enfoncez la touche .

## EXTINCTION DE SÉCURITÉ

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

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

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS

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

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

**ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Прочитайте внимательно настоящую книжку, содержащую основные инструкции по безопасности установки, по эксплуатации и уходу. Сохраняйте эту книжку для дальнейшей консультации при необходимости. Все операции по установке (электрическому подключению) должны выполняться специализированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Мы рекомендуем использовать посуду с плоским днищем, диаметром, равным или слегка выше диаметра зоны нагрева. Не используйте посуду с шероховатым днищем, во избежание царапания стеклокерамической плоскости панели (Рис.6).

Не разрешайте пользоваться прибором детям или лицам, нуждающимся в присмотре.

**ВНИМАНИЕ!**

- Избежайте утечки жидкости, поэтому для варки или разогрева жидкостей снижите питание теплом
- Не оставляйте нагревательные элементы включенными если на панель не установлена посуда или если она пустая
- По приготовлении пищи, отключайте соответствующий нагревательный элемент, как указано ниже.

**Δ ВНИМАНИЕ! Δ**

Если на поверхности панели обнаружены трещины, отключите прибор во избежание электрических разрядов.

**ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**

Настоящие инструкции даны для специализированного персонала. Следуйте этим инструкциям при установке, регулировке и уходу в соответствие с действующими правилами. Если намечается встраивать духовой шкаф или какой либо прибор, генерирующие тепло непосредственно

под стеклокерамической панелью, то НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ДАННАЯ АППАРАТУРА (духовой шкаф) И СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ ИМЕЛИ НАДЛЕЖАЩУЮ ИЗОЛЯЦИЮ. Несоблюдение данного условия может привести к неисправному функционированию системы TOUCH CONTROL.

**ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ**

прибор сконструирован для встраивания в стол, как это показано на рисунке (Рис.1). Наложите герметизирующий материал по всему периметру Рис.4 (размеры отрезки по Рис.1).

Настоящая операция необходима для предотвращения попадания жидкости во внутреннюю часть панели, так как невозможно гарантировать абсолютную ровность поверхности и стекла и их смыкание. Зафиксируйте прибор к столу 4-мя подставками, учитывая при этом толщину рабочей плоскости стола (Рис.2).

Если после установки нижняя часть прибора доступна с нижней стороны шкафа, то установите распорную панель при соблюдении указанных размеров (Рис.3).

Это не является необходимым если прибор устанавливается под духовым шкафом.

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ  
(Рис.5)**

Прежде чем приступить к выполнению электрических соединений: убедитесь в том, что:

- провод заземления должен быть на 2 см длиннее остальных проводов
- характеристики установки соответствуют указаниям таблички, закрепленной к нижней части стола
- обеспечено надежное заземление установки в соответствие с действующими нормами и правилами по закону.

В случае, если прибор не снабжен проводом и/или вилкой, используйте надлежащий материал в соответствие с потребляемой мощностью, указанной на табличке технических данных и с температурой работы. Если Вы

предпочитаете подключить прибор непосредственно к сети, используйте промежуточный многополюсный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм, соответствующий той нагрузке, которая указана на табличке, с соблюдением действующих норм (заземляющий провод – желто-зеленый – не должен быть прерван переключателем). Выполните операцию по установке таким образом, чтобы был обеспечен удобный доступ к многополюсному выключателю.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

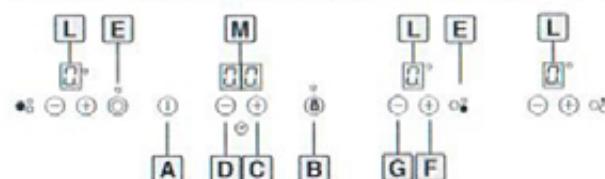
### УХОД

Удаляйте остатки пищи или капли жира, которые могут иметься на поверхности панели при помощи специального скребка, поставляемого по запросу (Рис.7). Зачищайте наилучшим образом зону нагрева надлежащими средствами при помощи бумаги-тряпки, промывайте ее водой и вытирайте чистой тряпкой. Специальным скребком, поставляемым по запросу, удаляйте немедленно из зоны нагрева частицы алюминиевой фольги или пластмассовых материалов, случайно расплавившихся, остатки сахара или пищи с высоким содержанием сахара (Рис.7). Это позволит Вам избежать всякое повреждение стеклокерамической плоскости. Ни при каких обстоятельствах не употребляйте абразивные губки, агрессивные химические моющие вещества, как аэрозоли для духовок или пятновыводители.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Использовать систему сенсорного контроля, относящуюся к позиции, соответствующей потребностям готовки, принимая во внимание тот факт, что, чем больше число, тем больше выделяется тепла.

### ПАНЕЛЬ КОМАНД (см. Рис.8)



- кнопка ON/OFF > включает и/или выключает прибор
- Кнопка-ключ > активизирует блокировку команд/безопасность для детей
- Таймер/кнопка + > увеличивает длительность таймера
- Таймер/кнопка - > уменьшает длительность таймера
- Расширение плиток > если есть, включает второй контур
- Зона варки / кнопка + > увеличивает мощность зоны варки
- Зона варки / кнопка - > понижает мощность зоны варки
- Дисплей Зоны варки > показывает уровень мощности зоны варки
- Дисплей Таймера > показывает обратный отсчет таймера

### ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПЛОСКОСТИ

①

При первом включении прибор находится в состоянии безопасности, кнопка ⑥ загорается. Для того, чтобы иметь возможность использовать прибор, необходимо отключить функцию безопасности, нажав кнопку ⑥ до выключения светового индикатора. Нажмите кнопку ① для включения плоскости.

Все дисплеи зоны готовки загораются в режиме ожидания ⑩.

Блок управления будет оставаться активным в течение 0 секунд. Если в течение этого времени не будет выбрана какая-нибудь зона варки, печь отключится автоматически.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ ГОТОВКИ

Нажать кнопку ④ для установки плитки в позицию 1 (минимальная мощность), или кнопку ⑤ для установки плитки в позицию 9 (максимальная мощность). Установите нужную мощность при помощи кнопок ③ или ②.

Мощность одной отдельной зоны готовки может быть установлена в 9 различных позиций, которая отобразится на соответствующем световом дисплее с номером «1» по номер «9».

### РАСШИРЕНИЕ ПЛИТОК ⑥ ⑦ опционно

В зависимости от модели одна или две зоны готовки могут быть оснащены вторым контуром ⑥ или ⑦. Нажмите

кнопку  $\odot$  или  $\ominus$  для подключения второго контура. С помощью кнопок  $\odot$  или  $\ominus$  отрегулировать мощность.

## ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО $\text{H}$

Если после выключения температура в зоне готовки по-прежнему высокая (выше 50°C), дисплей  $L$ , относящийся к этой зоне, отображает символ  $\text{H}$  (остаточное тепло). Знак исчезнет лишь тогда, когда больше нет риска ожогов.

## ТАЙМЕР $\odot$

Эта функция позволяет установить время (от 1 до 99 минут) автоматического выключения выбранной зоны готовки. Для активации таймера включите и отрегулируйте температуру выбранной зоны готовки, нажать кнопки  $\oplus$  или  $\ominus$ . Буква  $\text{E}$  появляется на дисплеях варочных зон. Подтвердите нажав на кнопки  $\oplus$  или  $\ominus$  ранее включенной зоны готовки.

Урегулировав время готовки через кнопок  $\oplus$  или  $\ominus$  функции таймера, установленное значение будет показано в дисплей  $M$ . Когда обратный счет таймера заканчивается до нулевого значения, дисплей мигает и включается звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку варочной панели.

Чтобы отключить таймер, выключите соответственную зону готовки или нажмите одновременно кнопку  $\oplus$  или  $\ominus$  таймера.

## БЛОКИРОВКА КОМАНД $\textcircled{B}$

Вы можете заблокировать команды, чтобы избежать риска непреднамеренного изменения настроек (дети, чистка и т.д.). При нажатии кнопки  $\textcircled{B}$  команды блокируются и загорается соответствующий световой индикатор.

Чтобы разблокировать команды для регулировки (например, прерывание приготовления пищи) нажать кнопку  $\textcircled{B}$ . Когда блокировка команд включена, вы можете выключить варочную плиту. В этом случае блокировка команд остается активной даже при повторном включении плоскости.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ ВАРКИ

Чтобы выключить зону варки,

одновременно нажать соответствующие кнопки  $\oplus$  или  $\ominus$  или нажать кнопку  $\ominus$  до положения  $\textcircled{0}$ .

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЛОСКОСТИ $\textcircled{1}$

Для полного отключения варочной плоскости нажать кнопку  $\textcircled{1}$ .

## ОТКЛЮЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор оснащен системой безопасности, которая автоматически выключает зоны готовки после окончания времени включения на заданной мощности.

МОЩНОСТЬ	ВРЕМЯ ВКЛЮЧЕНИЯ (часы)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

## УНИЧТОЖЕНИЕ ЭЛЕКТРОБЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

 Европейская директива 2002/96/CE относительно отходов электрических и электронных приборов (RAEE) устанавливает, что электробытовые приборы не должны войти в обычный процесс уборки твердых городских отходов. Приборы должны быть собраны отдельно с целью оптимизировать степень утилизации и повторного использования составляющих их материалов, а также во избежание потенциального ущерба здоровью или окружающей среде. Символ корзины с запрещающим знаком, нанесенный на все изделия, напоминает об обязательствах по отделной уборке приборов. Для получения дополнительной информации о корректном уничтожении электроприборов владельцы могут обращаться в компетентные общественные службы или к продавцам.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ВЫШЕУКАЗАННЫХ ИНСТРУКЦИЙ.

# Zigmund & Shtain

Встраиваемая стеклокерамическая поверхность

модель CNS 025.60 BX

Габариты (ГxШxВ) 580x510x50 mm

Цвет Black / Черный

Max electric Power /  
Максимальная эл. мощность 4,10 Kw

Voltage and frequency /  
Напряжение и частота сети 220-240V - 50/60Hz

Срок гарантии: 3 года

Срок службы: 25 лет

класс защиты I

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью «ЭЛКОМ». 119530, Российская  
Федерация, город Москва, Очаковское шоссе, дом 36, помещение 8.

Изготовитель: «Зигмунд энд Штайн ГмбХ» ГЕРМАНИЯ, Грассен штр.5, 40213, Дюссельдорф

Дата производства

08/17



4 250055 605606

Сделано в Италии

SN. 000002241

24533 ZEI-P-ZS



CE

3PCLIOBTO631TZS

21 листопада 2016