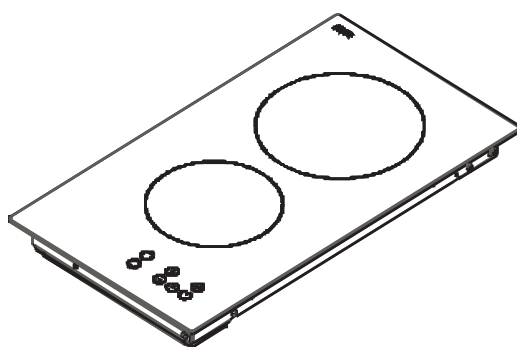




DO4230TIN

**OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
BUILT-IN 30cm VITROCERAMIC HOB**



CONTENTS:

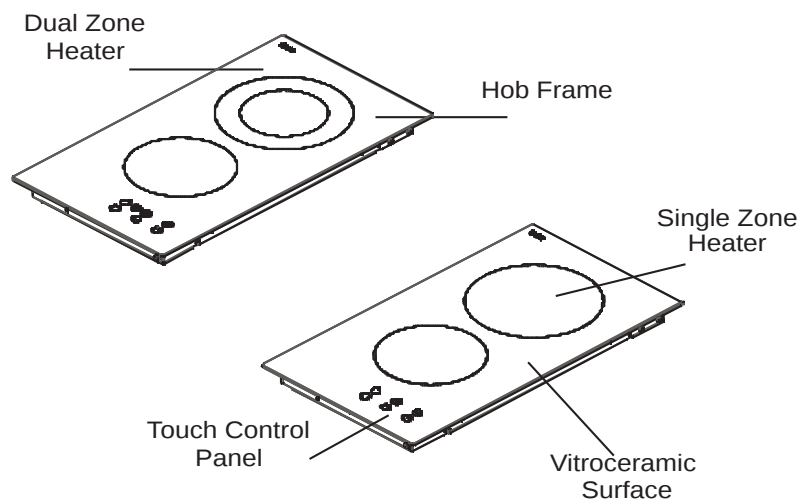
DESCRIPTION OF THE HOB	27
SAFETY INSTRUCTIONS	28
INSTALLATION	30
Locating Your Built-in Hob	30
Electrical Connection of Your Hob.....	32
USAGE	34
Turn On and Turn Off The Control	35
Select Heater	35
Turn on dual- and triple zones	36
Set Cooking Level With and Without Heat Boost	36
Turn Off Individual Heaters	37
Timer Function	38
Key Lock	40
Stop & Go E.....	42
TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS.....	44
Sensor Safety Cut Off	44
Over Temperature Switch Off.....	45
Operating Time Limitations	45
Residual Heat Functions	46
CLEANING AND CARE	47

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

It is important that you should read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommend you to keep this manual for future reference.

Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.

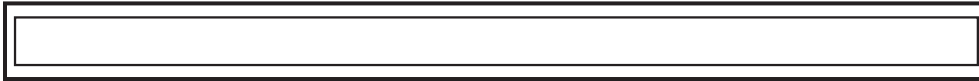


Note: Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting from improper, incorrect or negligent use or improper connection or installation is not covered by the warranty.

- This appliance must only be used for the purpose of heating or cooking food, any other use, for example heating rooms, working surface or storage surface, is dangerous.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects on or near the appliance.
- Small children must be kept away from the appliance.
- The appliance may only be installed and connected by an authorised service personal.
- The electrical safety of this hob is guaranteed only if it is connected to a properly earthed system, which complies with the electrical safety standards.
- Built-in appliances may only be used after they have been built in to suitable built-in units and work surfaces that meet the standards.
- Do not put pressure on the power supply cable while fitting the hob.
- Power supply cable length should not exceed 2m for isolation safety.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by authorised service personal.
- Make sure all the packaging has been removed before you use the appliance.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.



- Never leave the the appliance hob unattended when cooking with fat or oil. They can rapidly catch fire if overheated.
- Do not cut any food on the glass of the vitroceramic hob. Glass panels should not be used as working surfaces.
- Be careful when using small household appliances, such as irons, near the elements.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Make sure all the controls are in the off position when not in use.
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.
- Use only stable flat-based pans.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- For hobs, the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

INSTALLATION

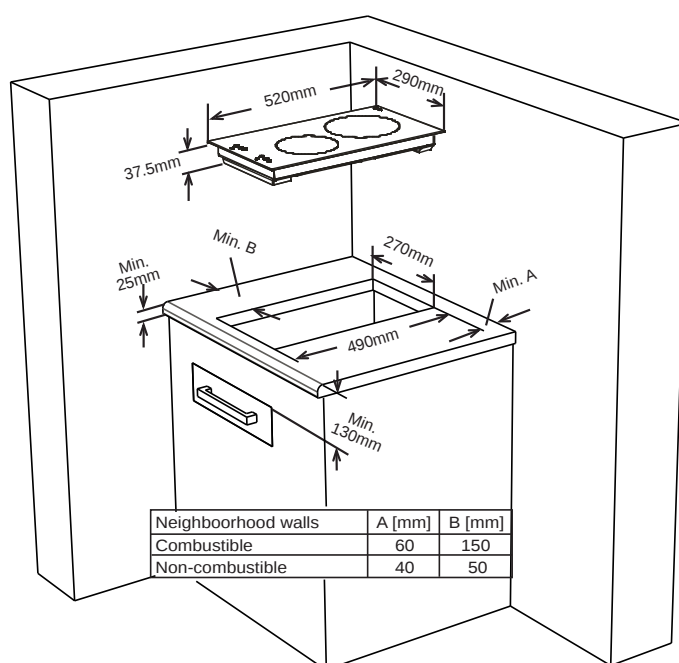
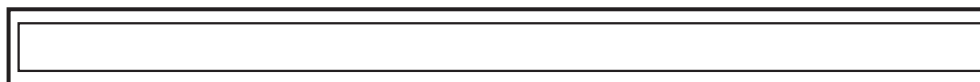
The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

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

Locating your built-in hob

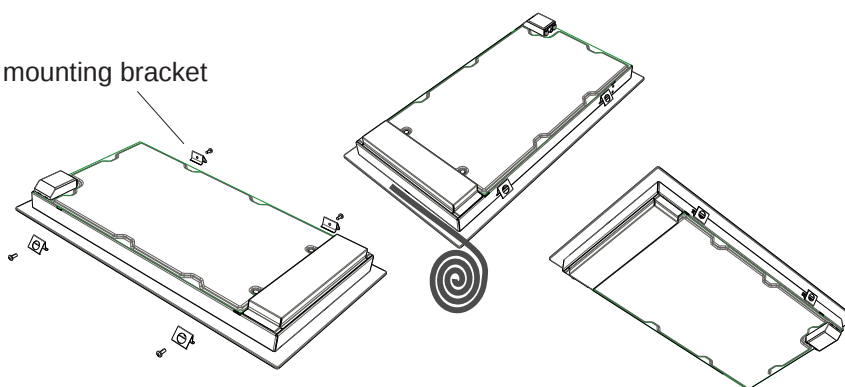
After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

- This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop.
- Create an opening with the dimensions shown in next picture. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper at nearby hob.



- 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.

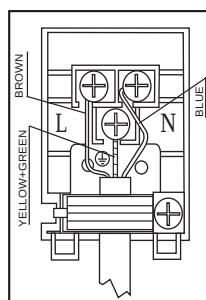
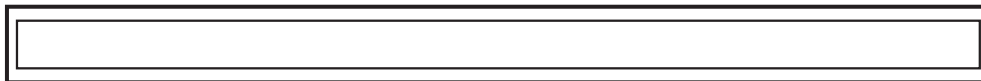
worktop mounting bracket



Electrical connection of your hob

. Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.

- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- This appliance conforms with the requirements of the following EEC Directives:
 1. Vitroceramic hob EEC/73/23 and 93/68, EEC/89/336 relating to radio interference,
 2. EEC/89/109 relating to contact with foods.
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 20 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.

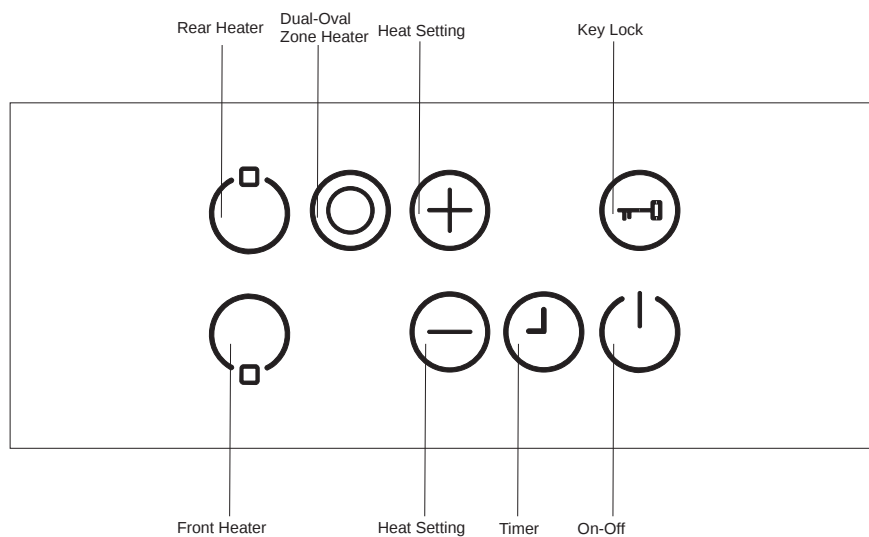


3X1.5 mm², H05V V-F
type power supply cord must be used.
Grounding lead must be connected
to screw with ⊕ symbol.

- For the touch controlled vitroceramic hob, the cable must be H05VV-F 3X1,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.
- During installation, please insure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.
- All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams strictly.

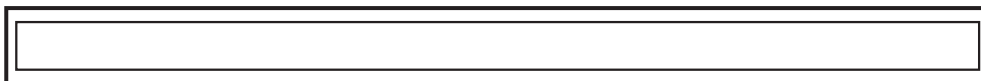
USAGE

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



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

Mode Descriptions



Turn On and Turn Off The Appliance

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

On all heaters a `0` appears and all *Decimal Point* of the heater flashes (1 sec on, 1 sec off).

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

If the displays are turned off, the heater will be set into *Stand-By-Mode*.

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

If there is a residual heat of a heater remaining, this will be indicated in the correspondent heat setting *Heater Display*.

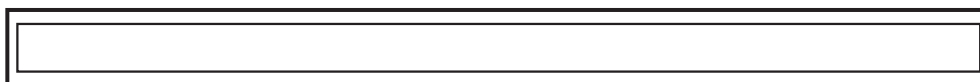
Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the *Heat Setting Buttons*  or .

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into the *S-Mode*.

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

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



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 heater 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.

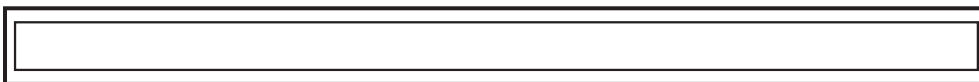
The extension zone can be activated only, after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Set Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, than the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, that is dependent from the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0,5 sec 'A' and 0,5 sec '9') in the heater display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.

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



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

If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating $\oplus$ again if the heat setting is set to level 9. In the heat display 'A/9' flashes.

Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off with 3 different ways:

- Simultaneous operation of $\oplus$ and $\ominus$ buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by operating $\ominus$ button
- Use of timer turn off function for the corresponding heater

Simultaneous operation of $\oplus$ and $\ominus$ buttons

The corresponding heater must be chosen with the *Active/Deactive Heater Button* $\odot$, the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. To turn off the heater, $\oplus$ and $\ominus$ must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then '0' will appear in the heater display and also the related timer *Cooking Zone Indicator Timer Function* and the *Timer Display* is turned off.

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

Reduction of the heat setting to '0' by operating $\ominus$ button

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

When *Heater Display* indicates '0', an associated *Decimal Point* of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater, not only the '0' appears in the *Heater Display*, but also the related timer *Cooking Zone Indicator* and the *Timer Display* is turned off.

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

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

After reaching a remaining time of 0 minutes, the timer stops the linked heater, showing the '0' shown in the *Heater Display* and shuts down *Timer Display*. In the *Timer Display* is shown '00'. The related timer *Cooking Zone Indicator* disappears.

An assigned *Dual/ Zone Selection Indicator* also disappears if it is active.

Additionally the buzzer indicates acoustically the timer run out. After confirmation of the timer run out by touching any button, the buzzer goes silent.

Timer Function (available only in some models)

The timer provides following features:

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

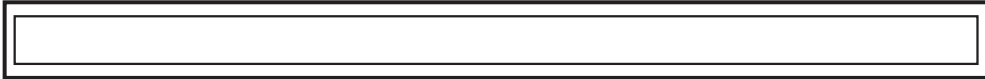
All timers can be used only in *B-Mode*. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, timer function must be activated by the *Active/Deactive Timer* button .

Touching  for the first time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no *Cooking Zone Indicator* is flashing, they are all on or off).

Touching  for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing *Cooking Zone Indicator*. Now the timer to the linked timer signalised.

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



Minute Minder

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

The minute minder is selected when all *Cooking Zone Indicators* are statically on or off (no *Cooking Zone Indicator* is flashing).

With  and , the timer value can be set.

After successful setting of the minute minder time, the timer starts to decrement the time.

The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will proceed increasing the minutes until run out indication.

After reaching the '00' of the timer, buzzer indicates the run out of time. To stop the buzzer you have to confirm the 'run out' by touching any button.

Heater timer

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

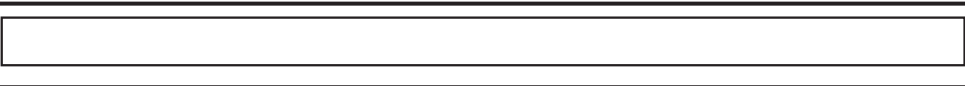
First touch of , the minute minder is activated. After touching  for the second time, the timer is assigned to the activated heater. The proposed assignment is indicated by the related *Cooking Zone Indicator*, who is flashing.

Touching  again after activating the first heater timer, the control recommends the next active heater assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*.

Touching  and , the timer value for the heater can be set.

The running timer of the first set heater timer is indicated by the statically lighting *Cooking Zone Indicator*.

Touching  once again further timers can be assigned to other activated heaters.



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

The assignment of that timer is displayed always by a flashing *Cooking Zone Indicator*. How many timer are running you can identify by the number of *Cooking Zone Indicator* that are statically on.

By toggling , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*. If no *Cooking Zone Indicator* flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit *Timer Display*.

All heater timers can be erased by switching off the appliance into the *S-Mode* using . A minute minder will not be erased, it will proceed operation until run out.

To erase a timer in *Operation Mode*, you first have to select the timer by toggling the *Active/Deactive Timer Button* until it is displayed. The value can be erased then in 2 different ways:

- Decrement by touching  until '00' appears on the *Timer Display*.
- Touch  and  simultaneously for 0,5sec until '00' is shown in *Timer Display*.

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

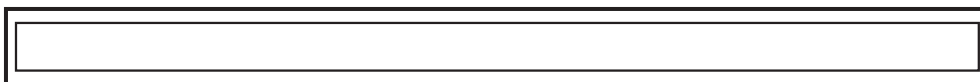
The heater timer or minute minder run out is indicated acoustically by a buzzer tone. This will be erased by touching any button for acknowledgement.

Key Lock

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

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

The heater can only be locked in *Operating Mode (B-Mode)*.



If the heater is locked, only  can be operated, all other buttons are blocked. If there is any other button operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the *Key Lock Indicator* flashes as indication for the activated key lock functionality. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

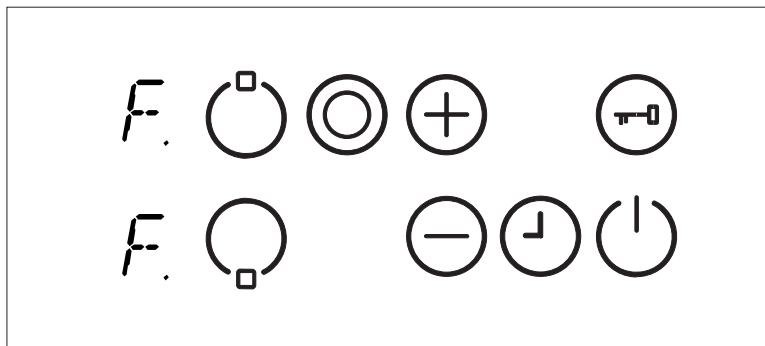
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

Sensor Safety Cut Off

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

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

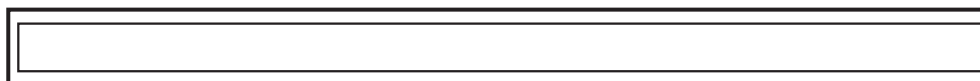
The safety turn off causes that the hob control is turned off to the *S-Mode*. An 'F' will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

The hob control will then go in *S-Mode*. At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.

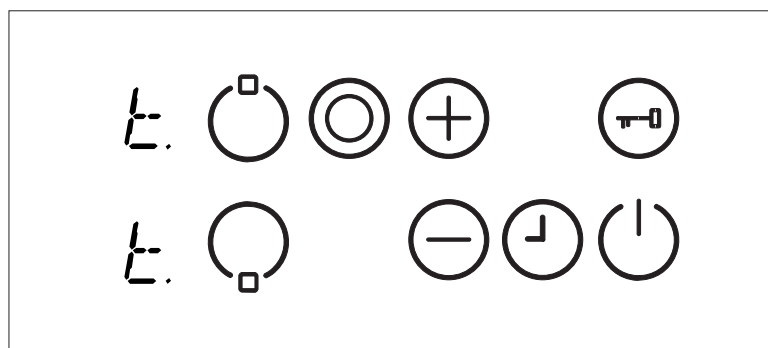
If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.



Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control is very close to the heater in the middle front of the hob, it can occur that a not correctly placed pot half on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons untouchable without get burned the finger.

To prevent the hob control unit from damage, the control monitors all the time the temperature and switches off in case of overheating emergency. It is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.



After the temperature falling, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

Operating Time Limitations

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

After an automatic turn off of the heater, as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

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

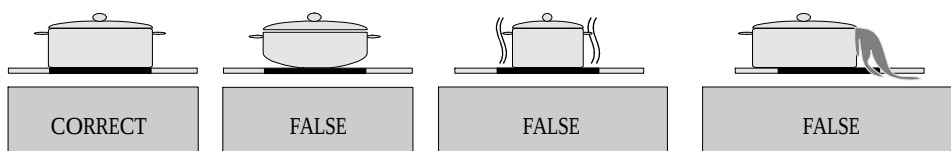
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

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

CLEANING AND CARE

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares 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 cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, not to waste energy.



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

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

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

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

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

Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.



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.



DO4230TIN

**INSTRUCTIONS RELATIVES A L'UTILISATION ET A
L'INSTALLATION**

**TABLE DE CUISSON
VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE
30cm**

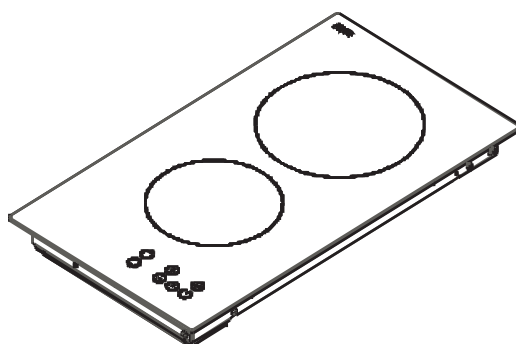


TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ
3. INSTALLATION
4. BRANCHEMENT ELECTRIQUE
5. UTILISATION
6. FONCTIONS SECURITAIRE DU BOUTON DE COMMANDE
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir acheté la présente table de cuisson de marque Proline. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil.

Veillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. En cas de doute relatif à son fonctionnement, elle peut être utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches.

Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage provoqué par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

- La présente table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement pour la cuisson. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce) est inappropriée et dangereuse.
- Cette table de cuisson a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :
 - Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la " basse tension " ;
 - Consignes de sécurité de la directive 89/336/CE portant sur l' " EMC " ;
 - Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

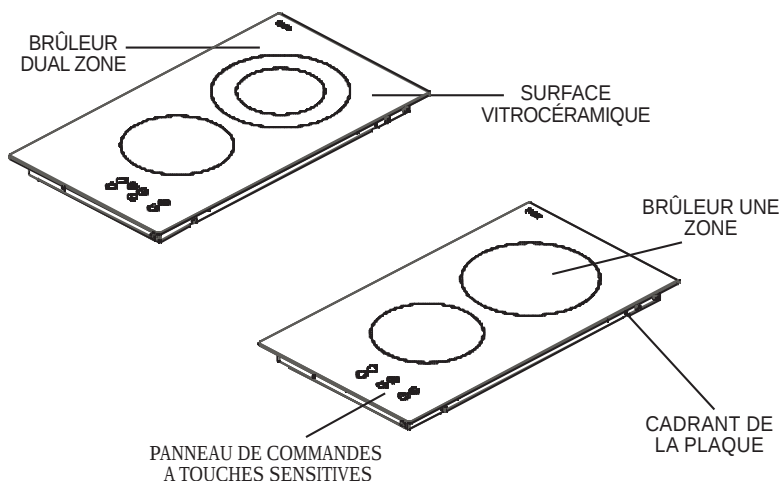


AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS

Lisez attentivement les instructions avant d'installer cet appareil et de l'utiliser. Après l'avoir enlevé de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil mais contactez plutôt votre fournisseur ou un technicien qualifié.

Enlevez l'emballage et ne laissez son matériel (sacs en plastique, polystyrène, bandes, etc.) à la portée des enfants car il peut provoquer des conséquences graves. Les matériaux d'emballage sont recyclables.

L'appareil doit être installé et tous les branchements électriques effectués par un technicien qualifié, conformément aux réglementations locales en vigueur et selon les instructions données par les fabricants. Évitez de modifier les propriétés techniques de l'appareil, dans la mesure où son utilisation peut devenir dangereuse.



Remarque: L'apparence de votre table de cuisson peut être différente du modèle présenté ci-dessus en raison des modifications apportées lors de la production.

Veillez respecter ces consignes. Si vous ne le faites pas, tout dommage lié à une utilisation inadaptée, incorrecte, ou négligente, voire d'un branchement ou d'une installation inadaptés, ne sera pas couvert par la garantie.

- Le présent appareil est réservé uniquement à une utilisation domestique. Toute autre utilisation peut rendre la garantie nulle et de nul effet, et constituer un danger.
- Le présent appareil doit être utilisé uniquement pour réchauffer ou cuire les aliments. Toute autre utilisation de la surface de travail ou de la surface de conservation, aux fins de chauffage de la pièce, est dangereuse.
- Il est interdit d'effectuer des additions ou des modifications sur l'appareil.
- Évitez de mettre ou de conserver des liquides inflammables, des matériaux hautement inflammables ou encore des objets fusibles au-dessus ou tout près de l'appareil.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
- L'appareil peut être installé et branché uniquement par un technicien agréé et qualifié.
- La sécurité de cette table de cuisson en matière d'électricité n'est garantie que si la table en question est branchée à un système correctement mis à la terre et répondant aux normes de sécurité en vigueur en matière d'électricité.
- Les appareils encastrables ne peuvent être utilisés qu'après avoir été installés dans des unités encastrables appropriées et à des surfaces de travail appropriées qui respectent les normes établies.
- N'exercez pas de pression sur le câble d'alimentation électrique pendant l'installation de la table de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité, la longueur du câble d'alimentation électrique ne doit pas dépasser 2 m .
- Dans l'éventualité de défaillances observées sur l'appareil ou de dommages encourus par la surface vitrocéramique (fissures ou rayures), il convient d'éteindre l'appareil et de le débrancher de la source d'alimentation électrique afin de prévenir la possibilité d'un choc électrique.
- Les éventuelles réparations à apporter à l'appareil doivent uniquement être effectuées par un personnel du service agréé.
- Assurez-vous que l'emballage a été entièrement enlevé avant d'utiliser votre appareil.
- Les câbles des appareils électriques ne doivent ni toucher la surface² chaude de l'appareil, ni les ustensiles lorsque ceux-ci sont chauds.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Il peut rapidement prendre feu en cas de surchauffe.
- Ne coupez pas d'aliment sur la vitre de la table de cuisson en céramique. Les panneaux vitrés ne doivent pas être utilisés comme surfaces de travail.

-
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de petits appareils électroménagers, comme les fers à repasser, tout près des éléments.
 - N'utilisez pas les zones de cuisson sans ustensiles ou avec des ustensiles vides.
 - Assurez-vous que toutes les commandes se trouvent à la position Off (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
 - Pour le nettoyage, l'appareil doit être éteint à l'alimentation et refroidi.
 - Évitez d'utiliser un nettoyeur à vapeur pour votre appareil dans la mesure où ce produit peut endommager ledit appareil, et rendre ainsi la garantie nulle et de nul effet.
 - Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine stables avec une base plate.

AVERTISSEMENT

Une fois correctement installé, votre appareil remplit désormais toutes les consignes de sécurité prévues pour ce type de catégorie de produit. Toutefois, des précautions spéciales doivent être prises autour du dessous de l'appareil car cet endroit n'a ni été conçu, ni n'a été prévu pour être touché, et est susceptible à cet effet de contenir des bords pointus ou durs qui pourront à leur tour entraîner des blessures.

Risque d'incendie! Évitez de laisser les matériaux inflammables au-dessus de la table de cuisson.

Assurez-vous que les cordons électriques branchés aux autres appareils alentours ne seront pas en contact avec la partie supérieure de la table de cuisson.

Évitez de faire tomber des objets lourds ou pointus sur la table de cuisson en céramique. Au cas où la table de cuisson présente une fissure ou est endommagée, débranchez et appelez le service après vente. Évitez de rayer la table de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail.

Avant d'effectuer la mise au rebut d'un appareil, il est recommandé de le rendre inopérant et de faire en sorte que toutes les parties potentiellement dangereuses soient inoffensives.

Important: Le présent appareil a été conçu uniquement pour une utilisation domestique. L'appareil ne convient PAS à une utilisation dans un environnement semi commercial ou communal.

En cas de dommage du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'éviter un choc électrique.

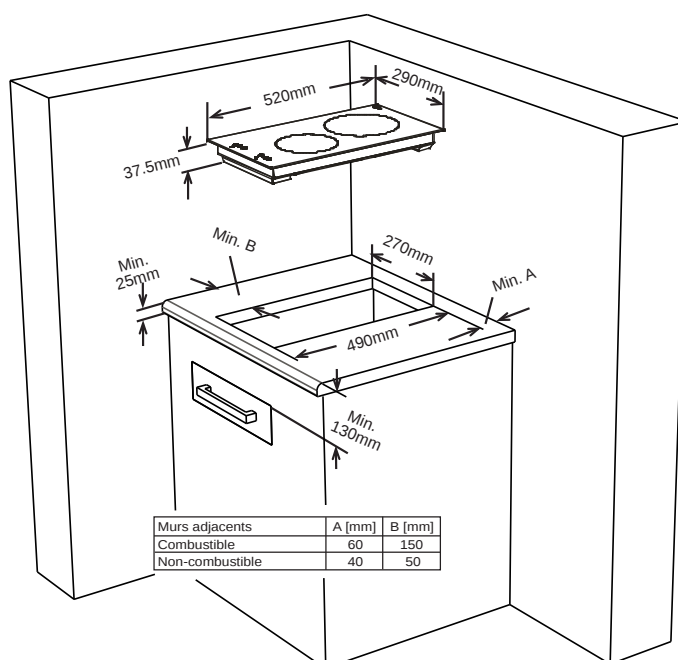
Le branchement électrique de cette table de cuisson doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

- Avant toute installation, assurez-vous que les conditions de distribution et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation du produit doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

Emplacement de votre table de cuisson encastrable

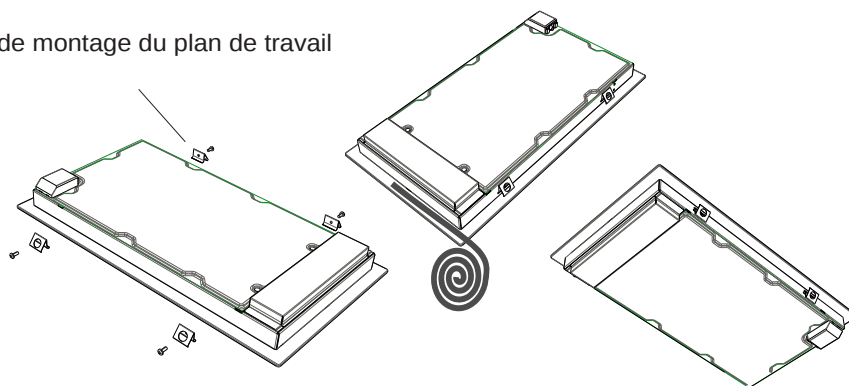
Après avoir enlevé le matériel d'emballage et ses accessoires de l'appareil, assurez-vous que la table de cuisson n'est pas endommagée. Si vous suspectez un dommage au niveau de l'appareil, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un personnel du service agréé ou un technicien qualifié.

- Cette table de cuisson encastrable doit être insérée dans une fente, hors d'une surface de travail. Elle sera électriquement branchée au boîtier d'interruption en dessous du niveau du plan de travail, prévu essentiellement à cet effet.
- Créez une ouverture avec les dimensions présentées dans le schéma ci-dessous.



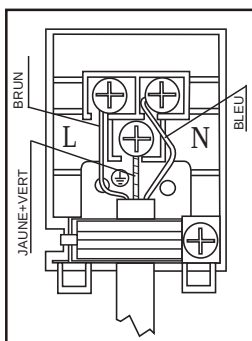
-
- Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant unilatéral fourni tout autour du côté inférieur de la surface de cuisson, le long du côté extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.
 - Vissez les 4 crochets de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.

Crochet de montage du plan de travail



Branchement électrique de votre table de cuisson

- Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que la capacité de transport actuelle du système et la prise sont appropriées pour la puissance nominale maximale de la table de cuisson.
- L'installation électrique de la résidence et le branchement du courant électrique utilisé doivent être mis à la terre et respecter la réglementation en matière de sécurité.
- S'il n'existe pas de circuit pour table de cuisson et d'interrupteur à fusibles spécialisés, l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié avant tout branchement de la table de cuisson.
- L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.
- Évitez d'utiliser des adaptateurs, de multiples prises et/ou câbles de raccord.
- Cet appareil est conforme à la réglementation des directives CEE suivantes :
 1. Table de cuisson vitrocéramique. CEE/73/23 et 93/68, CEE/89/336 relatif à l'interférence radio,
 2. CEE/89/109 relatif au contact avec les aliments.
- Un disjoncteur avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm 20 A, fonctionnement retardé, doit être installé à l'intérieur du circuit d'alimentation.

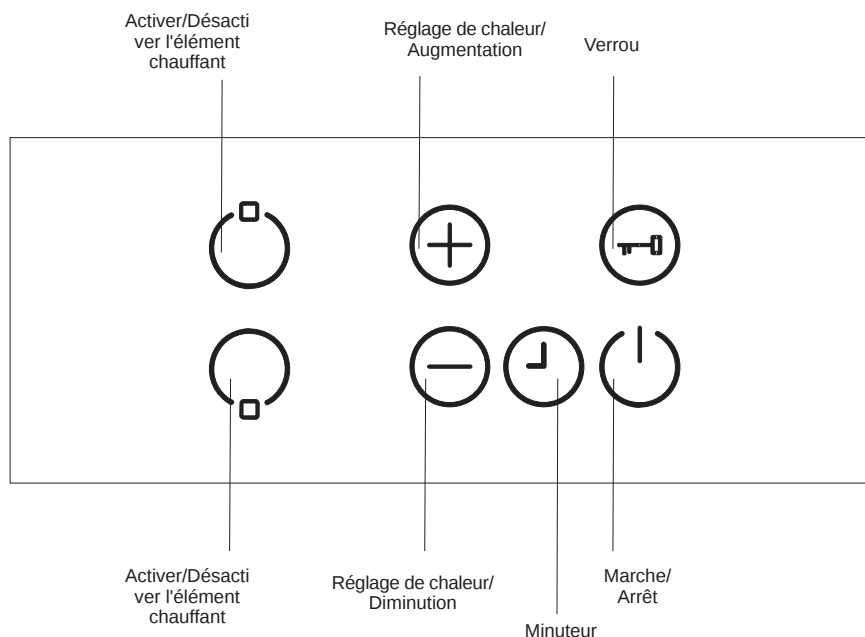


3x1,5 mm² H05VV-F
est le type de cordon d'alimentation à
utiliser. Le câble de mise à terre doit
être connecté à une vis marquée par le
symbole ⊕

- Le câble d'alimentation doit être de H05VV-F 3X1,5 mm² / 60227 IEC 53. Le schéma de branchement figure à l'arrière de votre appareil.
- Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés. Un branchement inadéquat pourrait endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de tels dommages.
- Tout travail de réparation doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout travail d'entretien. Pour brancher à nouveau, respectez les schémas de branchement.

Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux acoustiques.

REMARQUE: Reportez-vous à la section relative au REGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON dans le cas où vous voyez un H clignotant dans l'un des affichages.



Mode de veille	Mode S	Les secteurs sont appliqués à la commande de la table de cuisson, et tous les affichages de l'élément chauffant sont éteints, ou alors un affichage de l'élément résiduel est actif.
Mode de fonctionnement	Mode B	Au moins un affichage de l'élément chauffant présente un réglage de chaleur compris entre '0` et '9`
Mode verrouillé	Mode VR	La commande de la table de cuisson est verrouillée.

Descriptifs du mode

Allumer/Eteindre l'appareil.

Si l'appareil est en mode de veille, vous pouvez le mettre en mode de fonctionnement si vous appuyez sur la touche On/Off (Marche/Arrêt)  pendant au moins 1 seconde. Un bip sera émis pour indiquer que l'opération a été effectuée avec succès.

Sur tous les éléments chauffants, un '0' apparaît et tout point décimal de l'élément chauffant clignote.

Si l'appareil n'enregistre aucune opération après 10 secondes, l'affichage de tous les éléments chauffants s'éteindra.

Si les affichages sont éteints, l'élément chauffant sera réglé à la position éteinte.

Si vous appuyez sur le bouton  pendant plus de 2 secondes (en Mode de fonctionnement), l'appareil est éteint, et bascule à nouveau en mode Off (éteint). Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton  à tout moment, même si d'autres boutons sont appuyés simultanément.

En cas de chaleur résiduelle restante, un H clignotant l'indiquera dans l'affichage de l'élément chauffant correspondant.

Sélectionner l'élément chauffant

Si un seul élément chauffant est sélectionné avec le bouton  Activer/Désactiver le bouton de l'élément chauffant, le Point décimal de l'affichage de l'élément chauffant correspondant clignote. Pour l'élément chauffant sélectionné, vous avez la possibilité de régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en appuyant sur les boutons de réglage de l'élément chauffant  ou .

Vous devez appuyer sur les boutons dans un intervalle de 3 secondes, faute de quoi la sélection de l'élément chauffant sera effacée et le point de réglage de chaleur disparaîtra (Point décimal). Si aucune autre opération ne se produit pendant 10 secondes, l'élément chauffant retourne en mode Off.

Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en appuyant sur le bouton  ou  entre les niveaux 1 et 9.

Le fonctionnement de chaque bouton ou chaque modification d'affichage s'accompagne d'un bip.

Réglez le niveau de cuisson avec ou sans pompe à chaleur

Tous les éléments chauffants comportent la fonctionnalité de la pompe à chaleur.

Si la pompe à chaleur est active, le fonctionnement de l'élément chauffant se fera alors avec une puissance maximale pendant la période de la durée de la pompe à chaleur, qui dépend du réglage de chaleur sélectionné. L'indication se fait à ce niveau par un 'A' clignotant, qui alterne avec la valeur de réglage de la chaleur (ex : 'A' puis '9') dans l'affichage de l'élément chauffant. Une fois le temps de la pompe à chaleur terminé, seul le réglage de chaleur s'affiche.

Si vous voulez utiliser la pompe à chaleur, le niveau 9 doit être sélectionné. Pour ce faire, appuyez sur le bouton $\ominus$ à commencer par le niveau 0. Après avoir réglé le niveau de chaleur à 9, 'A' et le réglage de chaleur s'afficheront alternativement. Ceci signifie que le niveau 9 et la pompe à chaleur sont actifs. Continuez à appuyer sur le bouton $\ominus$ pour définir un réglage de chaleur inférieur.

Vous pouvez éteindre la pompe à chaleur en appuyant sur le bouton $\ominus$ jusqu'à ce que le réglage de chaleur '0' soit sélectionné.

Si vous devez utiliser la pompe à chaleur, vous pouvez toujours l'activer en déclenchant à nouveau le bouton $\oplus$ si le réglage de chaleur est défini au niveau 9. À l'écran d'affichage de chaleur, 'A/9' clignote.

Eteignez les éléments chauffants individuels

Un élément chauffant sélectif peut être éteint de deux manières :

- Par un fonctionnement simultané des boutons $\oplus$ et $\ominus$
- Par une réduction du réglage de chaleur à '0' en appuyant sur le bouton $\ominus$

Fonctionnement simultané des boutons $\oplus$ et $\ominus$

L'élément chauffant correspondant doit être sélectionné avec l'un des boutons $\oplus$ / $\ominus$. Activer/Désactiver le bouton de l'élément chauffant, le Point décimal de l'affichage de l'élément chauffant sélectionné clignote.

Pour éteindre l'élément chauffant, les boutons $\oplus$ et $\ominus$ doivent être appuyés au même moment. Un bip est émis, et '0' apparaît à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.

S'il y a un reste de chaleur résiduelle pour cet élément chauffant, celui-ci sera indiqué par un affichage statique de 'H' à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur à '0' en appuyant sur le bouton $\ominus$

Vous pouvez également éteindre l'élément chauffant en réduisant le réglage de chaleur à 0°.

Lorsque l'écran d'affichage indique 0°, le point décimal de l'élément chauffant sélectionné s'éteindra aussi.

S'il y a un reste de chaleur résiduelle pour cet élément chauffant, celui-ci sera indiqué par un affichage statique de °H à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.

Verrou

La fonctionnalité de verrouillage est réservée au blocage et au réglage de l'appareil en mode d'enregistrement durant l'opération. Les modifications relatives aux touches, comme les réglages liés à l'augmentation de chaleur et autres, ne doivent pas être possibles. Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

Pour verrouiller le mode de fonctionnement actuel, appuyez sur le bouton Verrou  pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par un bip. L'indicateur de verrouillage clignote et les commandes sont verrouillées.

L'élément chauffant ne peut être verrouillé qu'en Mode de Fonctionnement

Si l'élément chauffant est verrouillé, seul le bouton  peut fonctionner, tous les autres étant désactivés. Seul le bouton de mise en marche et de mise à l'arrêt  fonctionnera. Si vous éteignez l'appareil, vous devez l'allumer à nouveau, puis appuyer sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller l'appareil avant de pouvoir l'utiliser.

Après avoir appuyé sur le bouton  pendant 2 secondes, l'indicateur de verrouillage disparaît. À présent, la commande de la table de cuisson est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

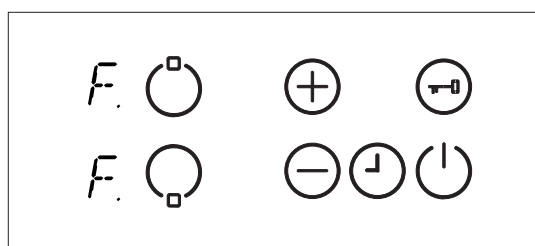
Les fonctions sécuritaires suivantes sont disponibles pour éviter les fonctionnements non voulus de la commande de la table de cuisson.

Coupure du capteur de sécurité

Pour éviter au capteur de l'appareil de rencontrer un fonctionnement involontaire et hasardeux, un détecteur de contrôle est inclus.

Au cas où un ou davantage de boutons sont appuyés pendant plus de 12 secondes, la routine du détecteur de contrôle indique la fausse manipulation en émettant un bip, (pots ou autres objets posés sur le bouton, échec du capteur, etc.) et éteint l'appareil.

L'arrêt de la fonction sécuritaire amène la table de cuisson à basculer en mode de veille. Un 'F' clignotera dans tous les affichages de l'élément chauffant une fois avant de passer en mode de veille.

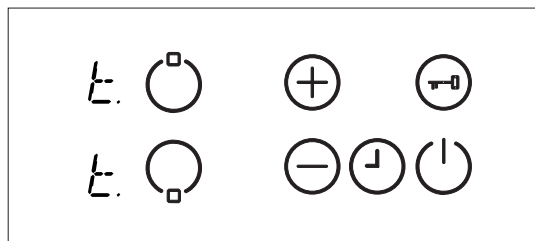


En cas de présence de la chaleur résiduelle, 'H' s'affichera dans les écrans d'affichage de l'élément de chauffage approprié.

Protection contre la surchauffe

Étant donné que le panneau de commande est proche des deux éléments chauffants avant, celui-ci peut devenir trop chaud au toucher si les récipients ont été mal positionnés de sorte que le bord inférieur du récipient soit près mais ne touche pas les boutons de commande.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, la commande contrôle la température et éteint, si le bandeau de commande dépasse 60°C. Tous les 4 affichages de l'élément chauffant affichent 't', jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse.



Après refroidissement de la table de cuisson, 't` est effacé et la commande de ladite table passe en mode de veille. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur la touche .

Fonctions de la chaleur résiduelle

Après que la table de cuisson soit éteinte à la fin de l'opération, il y a une quantité de chaleur appelée chaleur résiduelle qui est emmagasinée dans le verre en céramique. La table de cuisson peut calculer de manière approximative le degré de chaleur de la vitre. Si la température calculée est supérieure à + 60 ° C, l'affichage de l'élément chauffant correspondant clignotera en affichant un symbole 'H'. La chaleur résiduelle s'affiche aussi longtemps que la température de l'élément chauffant est supérieure à 60 ° C.

L'affichage de la chaleur résiduelle a la plus faible priorité et est remplacé par toutes les autres valeurs d'affichage à l'exemple des coupures sécuritaires et l'affichage des codes d'erreur.

REGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Lorsque la table de cuisson est allumée pour la première fois après l'installation ou après une panne d'électricité au cours de l'opération, la table de cuisson affichera un 'H' clignotant sur tout ou quelques-uns des affichages de l'élément chauffant.

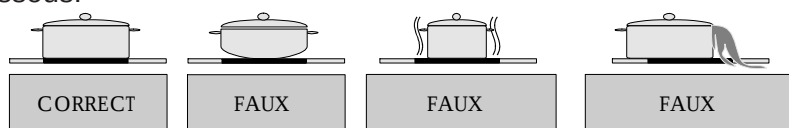
L'affichage qui clignote en formant la lettre 'H' dépend du mode de fonctionnement lorsque la panne d'électricité intervient.

Ceci est dû aux informations relatives à l'élément chauffant de retenue de la table de cuisson contenues dans sa mémoire. Ceci ne constitue nullement un défaut. Au contraire, c'est un phénomène tout à fait normal.

Pour régler la table de cuisson, appuyez et maintenez appuyés les côtés gauche supérieur et inférieur de l'élément chauffant, ainsi que les boutons  au même moment pendant 2 secondes environ.

Les ustensiles de cuisson aux fonds durs ne doivent pas être utilisés dans la mesure où ils peuvent rayer la surface en céramique. Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi épais et plat que possible. Avant toute utilisation, assurez-vous que les fonds de l'ustensile en question sont propres et secs.

Positionnez toujours l'ustensile sur la zone de cuisson avant sa mise en marche. Dans la mesure du possible, couvrez toujours l'ustensile. Le fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas être plus petit ni plus grand que les zones de cuisson. Il doit en revanche avoir la taille appropriée telle qu'indiquée ci-dessous.



Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la d'abord de la source d'alimentation électrique.

Ensuite, assurez-vous qu'il n'existe aucune chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre en céramique est très résistant aux températures élevées et à la surchauffe. S'il existe une quelconque quantité de chaleur emmagasinée dans l'appareil, 'H' clignote dans l'affichage de l'élément chauffant. Afin d'éviter de vous faire brûler par l'appareil, laissez-le refroidir.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN CERAMIQUE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la table de cuisson est débranchée.

Enlevez tous les déversements et autres types d'incrustation. La poussière ou les particules d'aliments peuvent être retirés à l'aide d'un tissu imbibé d'eau.

Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il n'est pas corrosif. De plus, n'utilisez en aucun cas des nettoyeurs corrosifs, ni de poudres à récurer dans la mesure où ces produits peuvent endommager la surface en céramique de la table de cuisson.

Toute trace de nettoyant doit être enlevée à l'aide d'un tissu imbibé d'eau. La poussière, les matières grasses et les liquides provenant des aliments doivent être enlevés le plus tôt possible.

S'ils ont le temps de durcir, ils deviennent progressivement difficiles à enlever.

Il s'agit notamment des produits comme le sucre/les mélanges de sirop qui pourraient ronger en permanence la surface de la table de cuisson si un nettoyage préalable n'est pas effectué avant la prochaine utilisation. Si l'un de ces produits a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) en utilisant un grattoir afin d'éviter tout dommage permanent à la surface de la table de cuisson (disponible dans le magasin dans lequel vous avez acheté cet appareil).

Ne déposez pas d'articles qui peuvent fondre sur la table de cuisson : il s'agit entre autres de plastic, de feuille d'aluminium, de sucre, de mélanges de sirop sucrés, etc.

Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile pointu car ils peuvent endommager la surface en céramique.

Évitez d'utiliser des pailles de fer, ou des éponges corrosifs susceptibles de rayer la surface de votre table de cuisson de manière permanente.

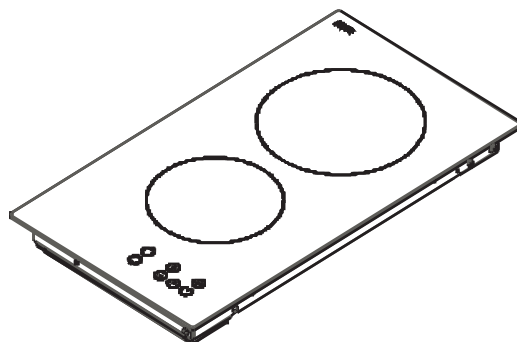


Le symbole sur le produit ou le respectif emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, 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.



DO4230TIN

Bedienungs- und Installationsanleitung
30cm Glaskeramikkochfeld



INHALT:

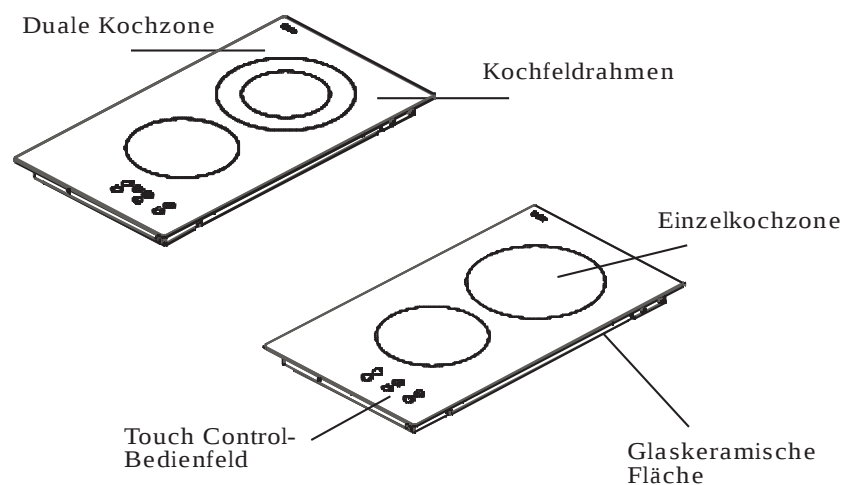
Übersicht über das Gerät.....	3
Sicherheitshinweise	4
INSTALLATION.....	6
Einbaukochfeld installieren.....	6
Elektrischer Anschluss.....	8
BETRIEB	10
Gerät ein- und ausschalten.....	11
Kochstelle auswählen.....	11
Dualfachzone einschalten.....	11
mit und ohne Zusatzhitze einstellen.....	12
Einzelne Kochstellen abschalten.....	13
Tastensperre.....	13
TOUCH CONTROL-SICHERHEITSFUNKTIONEN.....	14
Sensor-Sicherheitsabschaltung.....	14
Abschaltung bei Überhitzung.....	14
Betriebszeitbegrenzung.....	15
Restwärmeanzeige.....	16
REINIGUNG UND PFLEGE.....	17

Übersicht über das Gerät

Lieber Kunde,

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch - so erzielen Sie die beste Leistung Ihres Gerätes und sorgen dafür, dass Sie lange Freude daran haben. Wir empfehlen, diese Anleitung aufzubewahren, damit Sie später darin nachlesen können.

Ihr neues Kochfeld soll Ihnen lange Zeit gute Dienste leisten - garantiert. Die Garantie gilt allerdings nur dann, wenn das Gerät gemäß den Installations- und Bedienungshinweisen dieser Anleitung installiert und bedient wird.

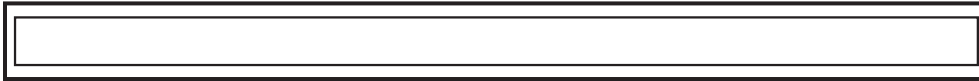


Hinweis: Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Konfiguration etwas von den Abbildungen abweichen.

Sicherheitshinweise

Bitte halten Sie sich an diese Hinweise. Andernfalls werden jegliche Schäden, die durch unangemessene, falsche oder fahrlässige Nutzung sowie durch falschen Anschluss oder unsachgemäße Installation entstehen, nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Dieses Gerät ist für den normalen Hausgebrauch ausgelegt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zum Erhitzen und Kochen von Lebensmitteln genutzt werden; jegliche andere (missbräuchliche) Verwendung -z. B. als Raumheizung, Arbeitsplatte oder Ablage - ist gefährlich.
- Erweiterungen oder Modifikationen des Gerätes sind nicht zulässig.
- Platzieren und lagern Sie brennbare Flüssigkeiten, leicht entflammbare Materialien und Gegenstände, die schmelzen können, nicht auf oder in der Nähe des Gerätes.
- Kinder müssen grundsätzlich vom Gerät ferngehalten werden.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten und qualifizierten Installateur installiert und angeschlossen werden.
- Die elektrische Sicherheit Ihres Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß geerdet an Systeme angeschlossen wird, die den Richtlinien für elektrische Sicherheit entsprechen.
- Einbaugeräte dürfen nur benutzt werden, wenn sie in für den Einbau geeignete Möbel oder Arbeitsplatten eingesetzt werden, die den zutreffenden Richtlinien entsprechen.
- Üben Sie beim Einbauen des Kochfeldes keinen Druck auf das Netzkabel aus.
- Aus Gründen der Isolationssicherheit sollte die Länge des Netzkabels 2 m nicht überschreiten.
- Bei Fehlfunktionen des Gerätes oder Beschädigungen der Glaskeramik (Kratzer, Risse oder Sprünge) muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, damit es nicht zu Stromschlägen kommen kann.
- Reparaturen des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Überzeugen Sie sich davon, dass sämtliches Verpackungsmaterial restlos entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen.



- Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Fetten oder Ölen kochen.
- Diese können bei Überhitzung schnell Feuer fangen.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel auf der Glaskeramik. Die Glaskeramik darf nicht als Arbeitsfläche missbraucht werden.
- Geben Sie gut Acht, wenn Sie kleine Haushaltsgeräte wie Bügeleisen in der Nähe der Glaskeramik verwenden.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht, wenn sich leeres Kochgeschirr oder überhaupt kein Kochgeschirr darauf befindet.
- Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Vor dem Reinigen muss das Gerät abgeschaltet werden und abgekühlt sein.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern säubern.
- Benutzen Sie nur stabiles Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) bedient werden, die über eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt; es sei denn, dass diese Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in die Bedienung des Gerätes eingewiesen werden.
- Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

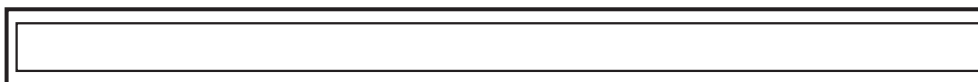
Installation

Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

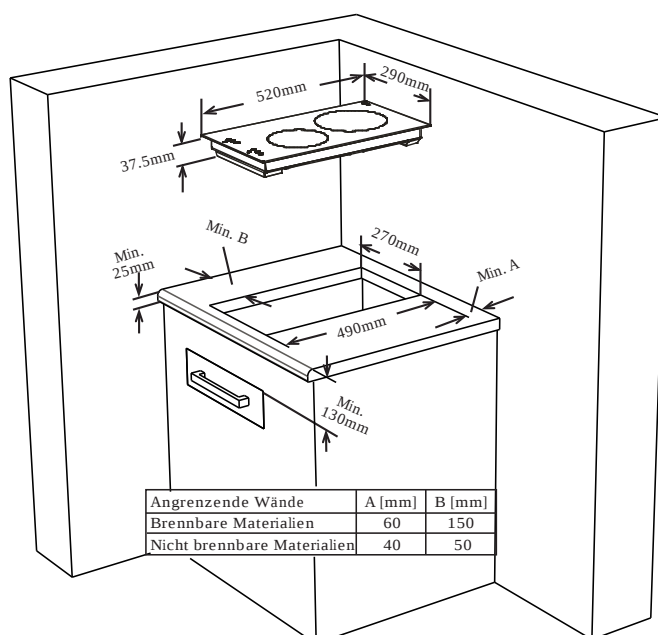
- Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind.
- Gültige Gesetze, Vorschriften, Direktiven und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung, etc.).

Einbaukochfeld installieren

- Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen und überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.
- Ihr Einbaukochfeld wird in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte eingesetzt.

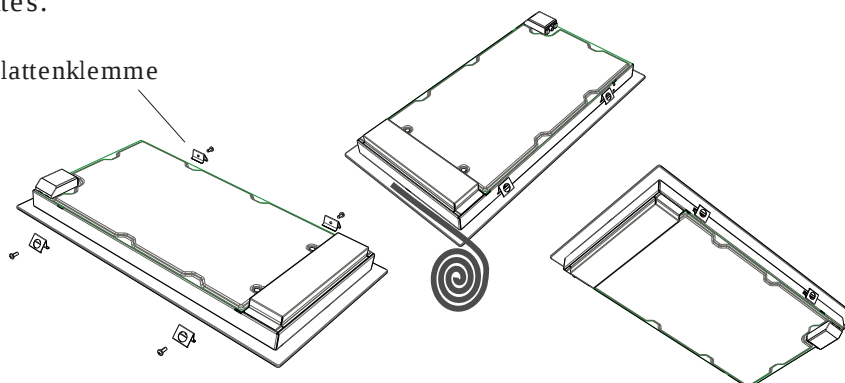


- Schaffen Sie eine passende Öffnung; die Abmessungen entnehmen Sie der Abbildung auf der nächsten Seite. Der Abstand zwischen der Hinterkante des Kochfeldes und der angrenzenden Wand hängt von der Wandoberfläche ab. Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entflammaren Materialien wie Vorhänge oder Papier in der Nähe des Kochfeldes befinden.



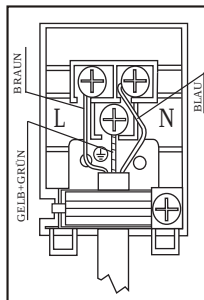
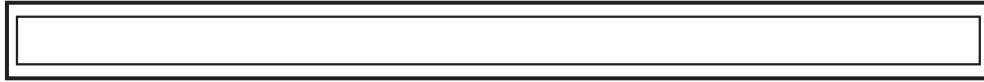
- Verlegen Sie das einseitig klebende Dichtungsband um die gesamte äußere Unterseitenkante des Kochfeldes. Dehnen Sie das Band nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenklemmen an die Seitenflächen des Produktes.

Arbeitsplattenklemme



Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, überzeugen Sie sich zunächst davon, dass Stromversorgung und Steckdose für den maximalen Leistungsbedarf des Kochfeldes ausgelegt sind.
- Die elektrische Installation im Haus sowie der Netzstecker müssen geerdet sein und den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entsprechen.
- Falls kein separater Stromkreis mit eigener Sicherung für das Kochfeld vorhanden sein sollte, müssen diese Dinge von einem qualifizierten Elektriker eingerichtet werden, bevor das Kochfeld angeschlossen wird.
- Ein Schalter muss auch nach der Installation des Kochfeldes frei zugänglich bleiben.
- Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der folgenden Direktiven der europäischen Gemeinschaft:
 1. Glaskeramik-Kochfeld EEC/73/23 und 93/68, EEC/89/336 hinsichtlich Funkstörungen,
 2. EEC/89/109 hinsichtlich Kontakt mit Lebensmitteln.

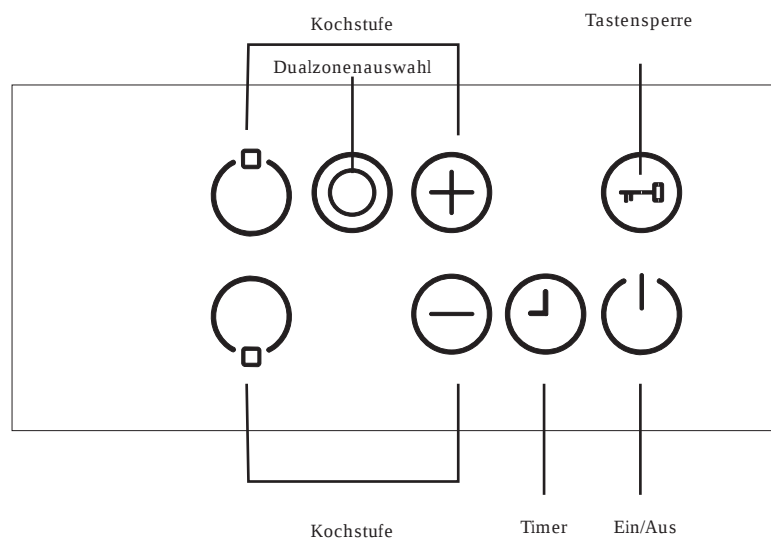


Netzkabel vom Typ H05V V-F, 3x1,5 mm²
müssen eingesetzt werden.
Der Erdungsleiter muss an der
Schraube mit dem Symbol ⊕ angeschlossen werden.

- Das Kabel für das glaskeramische Kochfeld(2 Platten) muss dem Typ H05V V-F 3x1,5 mm² / 60227 IEC 53 entsprechen. Das Kabel für das glaskeramische Kochfeld(1 Platte) muss dem Typ H05V V-F 3x2,5 mm² / 60227 IEC 53 entsprechen. Ein Anschlussdiagramm finden Sie an der Rückseite des Gerätes.
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Verbindungen kann Ihr Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen. Beim Wiederanschluss halten Sie sich bitte exakt an die Anschlussdiagramme.

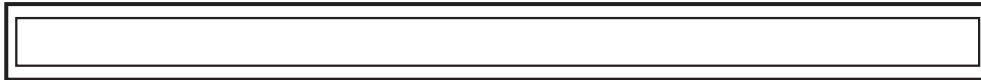
Betrieb

Das Gerät wird über Sensortasten ("Touch Control") bedient, sämtliche Funktionen werden durch optische und akustische Signale bestätigt.



Bereitschaftsmodus	S-Modus	Das Gerät wird mit Strom versorgt, sämtliche Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet; eventuell leuchtet die Restwärmeanzeige.
Betriebsmodus	B-Modus	Mindestens eine Kochstufenanzeige zeigt eine Kochstufeneinstellung zwischen 0 und 9.
Gesperrter modus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Modusbeschreibungen



Gerät ein- und ausschalten

Wenn sich das Gerät im *Bereitschaftsmodus* befindet, können Sie es in den *Betriebsmodus* versetzen, indem Sie die Ein-/Austaste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Ein Tonsignal quittiert den Vorgang.

Bei sämtlichen Kochstellen wird die Kochstufe 0 angezeigt, die *Dezimalpunkte* in sämtlichen Kochstufenanzeigen blinken im Sekundentakt.

Wenn innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, schaltet sich die Anzeige für sämtliche Kochstellen aus.

Wenn sich die Anzeigen abschalten, werden auch sämtliche Kochstellen in den *Bereitschaftsmodus* geschaltet.

Wenn Sie  (im *Betriebsmodus*) länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Gerät ab und wechselt wieder in den *S-Modus*. Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken von  abschalten; auch dann, wenn vorher andere Tasten betätigt wurden.

Falls noch Restwärme vorhanden ist, wird dies in der entsprechenden Kochstufenanzeige signalisiert.

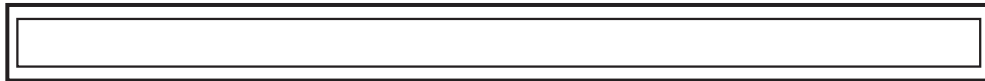
Kochstelle auswählen

Sie können nun die Kochstufe der ausgewählten Kochstelle durch Berühren der *Kochstufeneinstellungstasten*  oder  im Bereich 1 bis 9 einstellen.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden betätigt werden. Andernfalls wird die Auswahl der Kochstelle wieder aufgehoben, der *Dezimalpunkt* verschwindet aus der Anzeige. Falls innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Eingabe stattfindet, wechselt die Kochstelle wieder in den *S-Modus*.

Die Kochstufeneinstellung kann jederzeit durch Betätigen von  oder  im Bereich von 1 bis 9 geändert werden.

Jede Tastenbetätigung und jede Änderung der Anzeige wird von einem akustischen Signalton begleitet.



Dualzonen einschalten (nur bei bestimmten Modellen)

Dualzone einschalten

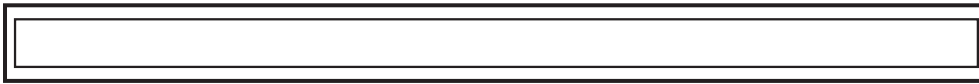
Sie aktivieren die Dualzone, nachdem Sie die gewünschte Kochstellen durch Berühren von  eingeschaltet haben. Zur Bestätigung hören Sie ein Tonsignal. Gleichzeitig leuchtet die *Dualzone-Anzeige* auf. Durch erneutes Berühren von  können Sie die Funktion der Dualzone umschalten: Bei jeder Berührung schaltet sich die Dualzone ein oder aus.

Die erweiterte Zone kann nur aktiviert werden, nachdem für die Basiszone der Kochstelle eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 ausgewählt wurde.

Kochstufe mit und ohne Zusatzhitze einstellen

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Zusatzhitze-Funktion ausgestattet.

Wenn die Zusatzhitze aktiv ist, heizt sich die Kochstelle über einen bestimmten Zeitraum, der von der gewählten Kochstufeneinstellung abhängt.



Einzelne Koehstellen abschalten

Sie können einzelne Kochstellen auf zwei Weisen abschalten:

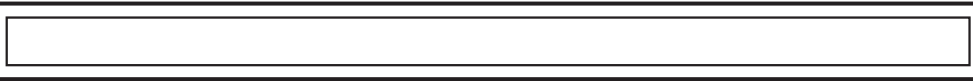
- Gleichzeitiges Betätigen der Tasten $\oplus$ und $\ominus$.
- Reduzieren der Kochstufeneinstellung auf 0 durch Betätigen der Taste $\ominus$.

Tastensperre

Mit der Tastensperre blockieren Sie das Gerät im Betrieb und versetzen es in einen sicheren Betriebsmodus. Änderungen (beispielsweise Erhöhen der Kochstufeneinstellung) sind nicht möglich. Das Gerät kann lediglich ausgeschaltet werden.

Sie aktivieren die Sperre, indem Sie die *Tastensperre*-Taste $\ominus$ länger als 2 Sekunden gedrückt halten. Dieser Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Nach erfolgreicher Aktivierung blinkt die *Tastensperre*-Anzeige, das Kochfeld ist gesperrt.

Das Gerät kann nur im Betriebsmodus (*B-Modus*) gesperrt werden.



Touch Control-Sicherheitsfunktionen

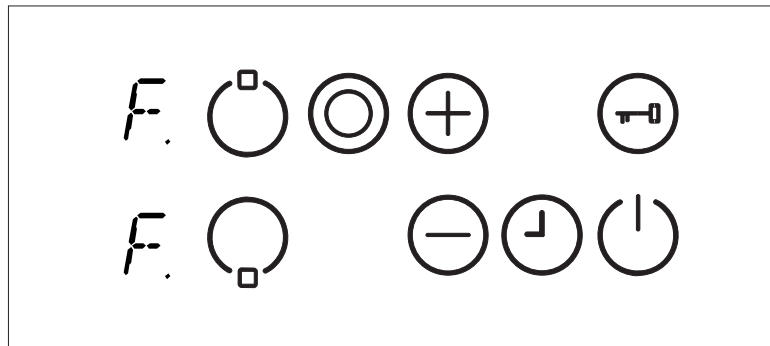
Die folgenden Sicherheitsfunktionen wirken, um unbeabsichtigte Betätigung der Kochfeld-Bedienelemente zu unterbinden.

Sensor-Sicherheitsabsehaltung

Um unerwünschte, zufällige Betätigung von Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten auf bestimmte Weise überwacht.

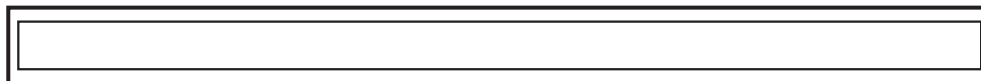
Falls eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, wird dieser Zustand (zum Beispiel ausgelöst durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde oder Fehlfunktionen des Sensors) durch ein akustische Signal angezeigt und das Gerät abgeschaltet.

Bei der Sicherheitsabschaltung wechselt das Kochfeld in den *S-Modus*. Ein "F" blinkt in sämtlichen Kochstufenanzeigen.



Falls Restwärme vorhanden ist, wird dies in sämtlichen anderen Kochstufenanzeigen signalisiert. Das Gerät wechselt dann in den S-Modus. Gleichzeitig erklingt ein Tonsignal. Das Tonsignal endet nach 10 Minuten.

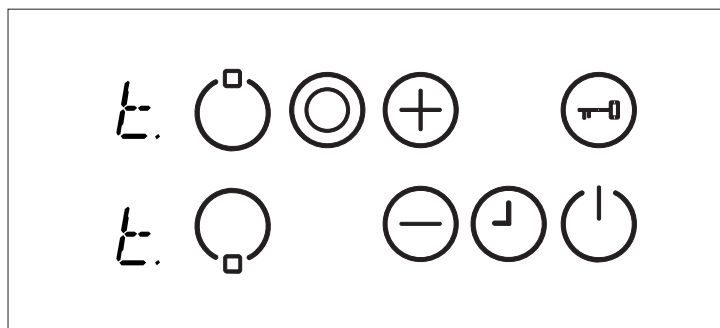
Falls keine Fehlfunktion mehr erkannt wird, endet die optische und akustische Signalisierung.



Absehaltung bei Überhitzung

Da sich das Bedienfeld in unmittelbarer Nähe einer Kochstelle befindet, kann es vorkommen, dass sich durch nicht richtig aufgesetztes Kochgeschirr so viel Hitze auf das Bedienfeld überträgt, dass es bei der Bedienung zu Verbrennungen kommen könnte.

Damit dies nicht geschieht und das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird die Temperatur ständig überwacht und das Gerät bei Überhitzung abgeschaltet. Dieser Zustand wird durch den Buchstaben "t" in sämtlichen vier Kochstufenanzeigen signalisiert.

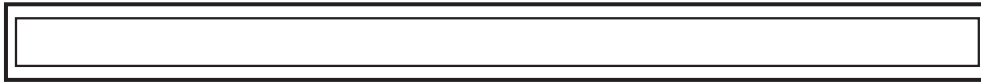


Nachdem die Temperatur wieder ausreichend gefallen ist, verschwindet das "t", das Gerät wechselt in den S-Modus. Dies bedeutet, dass Sie das Gerät durch Berühren von  wieder einschalten können.

Betriebszeitbegrenzung

Aus Sicherheitsgründen begrenzt das Gerät die maximale Betriebsdauer. Falls die Kochstufe einer Kochzone eine bestimmte Zeit lang nicht geändert wird, schaltet das Gerät automatisch ab - 10 Sekunden lang wird "0" angezeigt, anschließend leuchtet die Restwärmeanzeige auf. Die maximale Betriebsdauer hängt von der ausgewählten Kochstufe ab. Falls die Kochstelle mit einem Timer verknüpft war, wird 10 Sekunden lang "00" in der Timeranzeige dargestellt. Anschließend schaltet sich die Timeranzeige aus.

Nachdem eine Kochstelle auf die oben beschriebene Weise automatisch abgeschaltet wurde, kann die entsprechende Kochstelle wieder normal benutzt werden; die Betriebszeitbegrenzung beginnt von neuem.



Restwärmeanzeige

Wenn das Kochfeld nach dem Einsatz abgeschaltet wird, bleibt die Glaskeramik noch einige Zeit heiß - dieser Effekt wird Restwärme genannt. Das Gerät kann die Restwärme der Glaskeramik grob abschätzen. Falls die geschätzte Temperatur 60°C überschreitet, wird dies nach dem Abschalten durch die jeweilige Restwärmeanzeigeleuchte signalisiert. Die Restwärme wird signalisiert, solange die geschätzte Kochstellentemperatur mehr als 60°C beträgt.

Die Restwärmeanzeige genießt die niedrigste Priorität und wird von sämtlichen anderen Anzeigen überschrieben; zum Beispiel Anzeigen von Sicherheitsabschaltung und Fehlercodes.

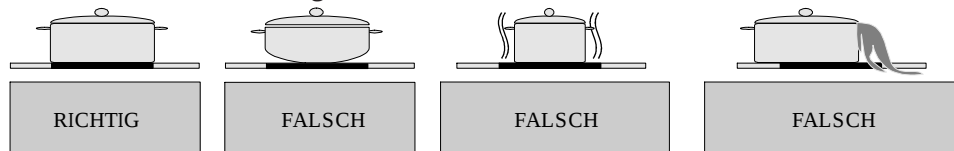
Wenn der Strom nach einem Stromausfall wiederkehrt, blinkt die Restwärmeanzeige, wenn vor dem Stromausfall eine Restwärme von mehr als 60°C vorhanden war. Die Anzeige blinkt, bis eine bestimmte Zeit abgelaufen ist oder die Kochstelle ausgewählt und eingeschaltet wurde.

Reinigung und Pflege

Kochgeschirr mit unebenem Boden (oder mit Rückständen am Boden) sollte nicht benutzt werden, da dies die Glaskeramik verkratzen kann. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie nur möglich sein. Bevor Sie Kochgeschirr benutzen, überzeugen Sie sich davon, dass der Boden sauber und trocken ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich zuerst auf die Kochstelle auf, bevor Sie sie einschalten.

Setzen Sie wenn möglich immer einen Deckel auf. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner oder größer als die jeweilige Kochzone sein, damit keine Energie verschwendet wird; bitte beachten Sie die nachstehende Abbildung.



Bevor Sie das Kochfeld reinigen, trennen Sie zuvor grundsätzlich die Stromversorgung. Anschließend vergewissern Sie sich, dass keine Restwärme mehr vorhanden ist.

Glaskeramik ist überaus unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen und Überhitzung.

Falls noch Restwärme in den Kochstellen vorhanden sein sollte, blinkt ein "H" in der *Kochstellenanzeige*. Lassen Sie das Gerät abkühlen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterwischer. Anschließend wischen Sie das Kochfeld mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reiben Sie das Gerät mit einem sauberen, trockenen Tuch trocken.

Falls Gegenstände aus Aluminium oder Kunststoff auf der Glaskeramik schmelzen sollten, müssen die Rückstände sofort (im heißen Zustand) mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch vermeiden Sie Beschädigungen der Oberfläche. Dies gilt auch, wenn Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf dem Kochfeld verschüttet werden.

Falls andere Speisen auf das Kochfeld gelangen sollten, entfernen Sie die Verschmutzung, nachdem das Gerät abgekühlt ist. Benutzen Sie Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger zum Reinigen der Oberfläche.

Verwenden Sie keine Geschirrtücher oder Scheuerschwämme zum Reinigen der Glaskeramik. Solche Mittel können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keinerlei chemische Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckentferner auf der Glaskeramik. Solche Mittel können Brände verursachen oder die Glaskeramik verfärben. Verwenden Sie lediglich Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.

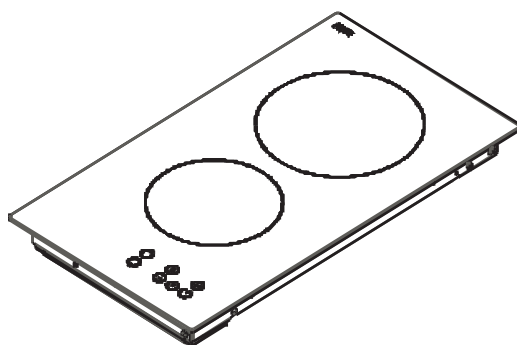


Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



DO4230TIN

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
HORNILLA VITROCERÁMICA INCORPORADA
30cm



ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DE LA HORNILLA
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
3. INSTALACIÓN
4. CONEXIÓN ELÉCTRICA
5. USO
6. FUNCIONES DE SEGURIDAD DEL CONTROL MANUAL
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Estimado cliente,

Le agradecemos la adquisición de esta Hornilla de Cocina Proline. Las precauciones y recomendaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones son para su propia seguridad y la de las demás personas. Le proporcionan también los medios para hacer uso pleno de las características ofrecidas por el electrodoméstico.

Conserve este cuadernillo en lugar seguro. Puede que le sea de utilidad en el futuro, ya sea a usted o a terceras personas, en el caso de que surja alguna duda acerca del funcionamiento del aparato.

Este aparato debe utilizarse únicamente para el fin para el que fue diseñado, esto es, la cocción doméstica de alimentos. Cualquier otro uso se considerará inadecuado y por lo tanto peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños causados por un uso inadecuado o incorrecto del aparato.

Declaración de conformidad CE

- Esta hornilla de cocina ha sido diseñada únicamente para cocinar. Cualquier otro uso (tal como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.
- Esta hornilla de cocina ha sido diseñada, construida y comercializada en conformidad con:
 - Los requerimientos de seguridad "Bajo Voltaje" de la directiva 2006/95/EC;
 - Requerimientos de seguridad de la directiva "EMC" (compatibilidad electromagnética) 89/336/EC;
 - Los requerimientos de la directiva 93/68/EC.



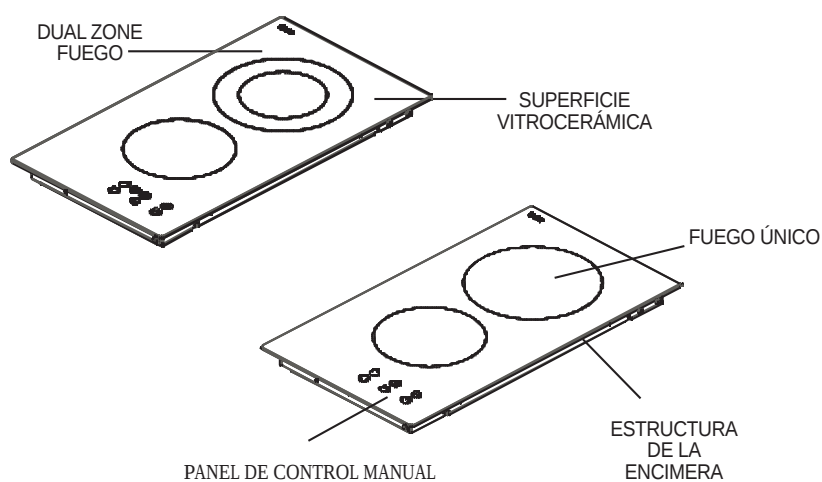
ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ

Lea las instrucciones cuidadosamente antes de instalar o utilizar el aparato. Después de desempacar el aparato, asegúrese de que no esté dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y contacte a su proveedor o técnico calificado.

Quite todo el empaque y no deje el material de empaque (bolsas plásticas, poliestireno, cintas, etc.) al alcance fácil de los niños ya que pueden causar serios daños. El material de empaque es reciclable.

El aparato y todas las conexiones eléctricas deben ser hechas por un ingeniero calificado en conformidad con las regulaciones locales en vigor y siguiendo las instrucciones del fabricante.

No intente modificar las propiedades técnicas del aparato, ya que puede volverse peligroso de utilizar.



Nota: La apariencia de su hornilla puede ser distinta que el modelo mostrado anteriormente debido a cambios en la producción.

Por favor cumpla con estas instrucciones. Si usted no lo hace, cualquier daño resultante de un uso negligente, incorrecto o no apropiado de conexión o instalación no estará cubierto por la garantía.

- Este aparato debe utilizarse únicamente para el fin para el que fue diseñado, cualquier otro uso puede invalidar la garantía y ser peligroso.
- Este aparato sólo debe utilizarse para propósitos de calentamiento o cocción de alimentos, cualquier otro uso, por ejemplo para calentamiento de habitaciones, superficies de trabajo o superficies de almacenamiento, es peligroso.
- No se permiten las adiciones o modificaciones al aparato.
- No coloque o guarde líquidos inflamables, materiales altamente inflamables u objetos fusibles sobre o cerca del aparato.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- El aparato sólo puede instalarse y conectarse por un instalador calificado y autorizado.
- La seguridad eléctrica de esta hornilla sólo está garantizada si se conecta a un sistema a tierra apropiado, que cumpla con las normas de seguridad eléctrica.
- Los aparatos incorporados sólo podrán ser utilizados luego de haber sido instalados en unidades incorporadas adecuadas y superficies de trabajo que cumplan con las normas.
- No aplique presión en el cable de fuente de poder mientras que ajusta la hornilla.
- El largo del cable de la fuente de poder no debe exceder 2m de seguridad de aislamiento.
- En el evento de fallas con el aparato o daños a la cerámica de cristal (grietas o rupturas), se debe apagar el aparato y desconectarse de la fuente de poder para prevenir la posibilidad de un choque eléctrico.
- Las reparaciones al aparato sólo deben llevarse a cabo por personal de servicio autorizado.
- Asegúrese de que todo el empaque se haya quitado antes de utilizar el aparato.
- Los cables de los aparatos eléctricos no deben tocar la superficie caliente de ningún electrodoméstico o utensilio de cocina.
- Nunca descuide el aparato cuando cocine con grasa o aceite. Este puede incendiarse rápidamente si se sobrecalienta.
- No corte ningún alimento sobre la hornilla de cerámica. Los paneles de cristal no deben utilizarse como superficies de trabajo.

-
- Tenga cuidado cuando utilice aparatos electrodomésticos pequeños, tales como planchas, cerca de los elementos.
 - No utilice las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina.
 - Asegúrese de que todos los controles estén en posición de apagado cuando no los utilice.
 - Para la limpieza, el aparato debe estar desconectado de la fuente de poder y enfriado.
 - No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato ya que esto podría dañar el producto e invalidar la garantía.
 - Sólo utilice sartenes de base plana estable.

ADVERTENCIA

Cuando se instala correctamente, su producto cumple con todos los requerimientos de seguridad establecidos para este tipo de categoría de producto. Sin embargo, se debe tener especial cuidado alrededor de la parte inferior del aparato ya que esta área no está diseñada o debe ser tocada y puede contener ejes puntiagudos o duros que pueden causar daños.

¡Riesgo de Incendio! No deje materiales inflamables sobre la Hornilla. Asegúrese de que los cables eléctricos que conectan otros electrodomésticos cercanos no entren en contacto con la parte superior de la hornilla. No permita que caigan objetos puntiagudos o pesados sobre la cerámica de la hornilla. Si la hornilla está agrietada o dañada, desconéctela y llame a servicios post-venta.

No raye la hornilla con objetos puntiagudos. No utilice la hornilla como superficie de trabajo.

Antes de eliminar un electrodoméstico no deseado, se recomienda que se deje de utilizar y que las partes potencialmente dañinas se hagan indemnes. Importante: Este aparato se ha diseñado solamente para uso doméstico. Este electrodoméstico NO es adecuado para utilizarse dentro de un entorno comunal, comercial o semi-comercial.

Si el cable de poder está dañado, debe reemplazarse por el fabricante, su agente de servicio o persona similar calificada para evitar un peligro eléctrico.

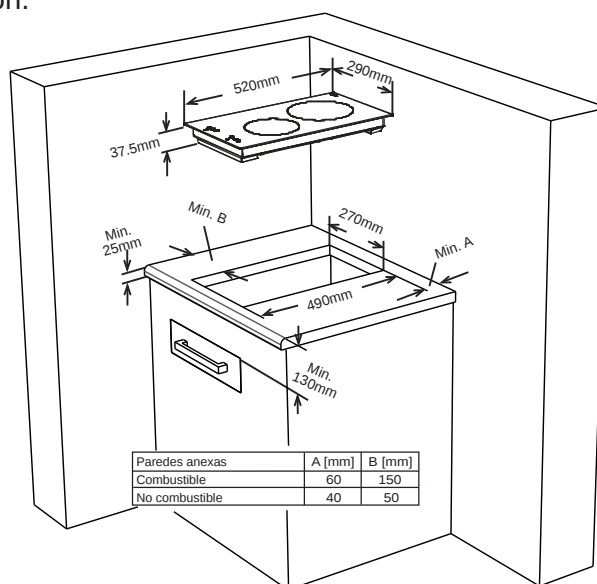
La conexión eléctrica de esta hornilla debe llevarse a cabo por personal de servicio autorizado o un electricista calificado, de acuerdo con las instrucciones de esta guía y en conformidad con las regulaciones vigentes.

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales y el ajuste del electrodoméstico sean compatibles.
- Las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso deben seguirse (regulaciones de seguridad, reciclaje apropiado de acuerdo con las regulaciones, etc.).

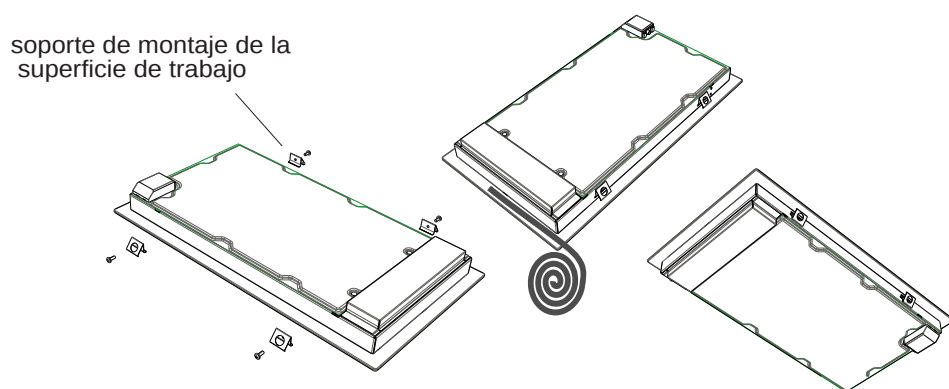
Ubicando su hornilla incorporada

Una vez retirado el material de embalaje y los accesorios del aparato, compruebe que la hornilla no presente daños. Si cree que el aparato puede haber sufrido algún daño, no lo utilice y póngase en contacto inmediatamente con un electricista calificado.

- Esta hornilla incorporada debe insertarse en el hueco de una superficie de trabajo. Debe conectarse eléctricamente con la toma de corriente debajo del nivel del mostrador, especialmente proporcionada para este propósito.
- Corte una abertura con las dimensiones mostradas en la figura a continuación.

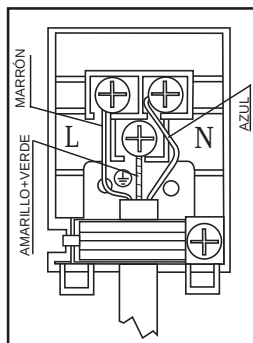


-
- Aplique la cinta de sellado de un solo lado autoadhesiva provista alrededor de todo el borde inferior de la superficie de cocción a lo largo del borde externo del panel vitrocerámico. No la estire.
 - Atornille los 4 soportes de montaje de la superficie de trabajo en las paredes laterales del producto.



Conexión eléctrica de su hornilla

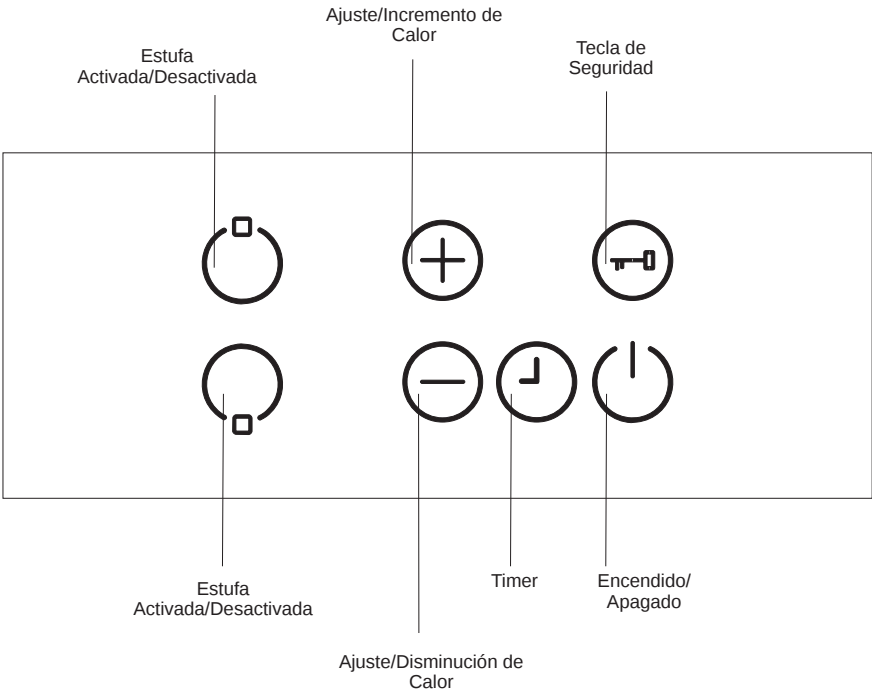
- Antes de proceder con la conexión eléctrica, verifique que la capacidad de transporte de corriente del sistema y el tomacorriente sean adecuados para la máxima potencia de salida de la hornilla.
- La instalación eléctrica de la residencia y enchufe de energía eléctrica en uso deben estar conectados a tierra y cumplir con las normas de seguridad.
- Si no hay un circuito e interruptor de fusibles dedicado para la hornilla, estos deben instalarse por un electricista calificado antes de que se conecte la hornilla.
- El interruptor de fusibles debe estar fácilmente accesible una vez que se ha instalado la hornilla.
- No utilice adaptadores, enchufes múltiples y/o cables de extensión.
- Este aparato está en conformidad con los requerimientos de las siguientes directivas EEC:
 1. EEC/73/23 y 93/68 de hornillas vitrocerámicas, EEC/89/336 relacionada a interferencia de radio,
 2. EEC/89/109 relacionada a contacto con alimentos.
- Se debe instalar un disyuntor con una abertura de contacto de al menos 3 mm, calificación 20A y de tipo acción retardada dentro del circuito de abastecimiento.



Utilice un cable de alimentación de 3x1,5 mm² tipo H05VV-F. Conecte el cable de toma de tierra al tornillo con el símbolo ⊕.

- El cable de suministro eléctrico debe ser H05VV-F 3X1,5 mm² / 60227 IEC 53. Encontrará el diagrama de conexión mostrado al reverso de su aparato.
- Durante la instalación, por favor asegúrese de que se utilicen cables aislados. Una conexión eléctrica incorrecta puede dañar el aparato. La garantía no cubrirá dichos daños.
- Todas las reparaciones al aparato sólo deben llevarse a cabo por personal de servicio autorizado.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de mantenimiento. Para la reconexión, siga los diagramas de conexión.

El aparato es operado presionando botones y las funciones se confirman por visualizaciones y señales acústicas.
 NOTA: Vea la sección de REINICIO DE HORNILLA si ve una H brillando en cualquiera de las pantallas.



Modo de Reposo	Modo S	Los medios se aplican al control de la hornilla y todas las pantallas de estufa están apagadas o una pantalla de calor residual está activa.
Modo de Operación	Modo B	Por lo menos una pantalla de la estufa muestra un ajuste de calor entre "0" y "9".
Modo de Seguridad	Modo VR	El control de la hornilla está bloqueado.

Descripciones de Modos

Apagando/Encendiendo el aparato.

Si el aparato está en modo de reposo, se coloca en modo de operación presionando el botón de Encendido/Apagado  por lo menos durante 1 segundo. Un pitido indica una operación exitosa.

En todas las estufas aparece un "0" y un Punto Decimal de la estufa brilla.

Si no hay operación dentro de 10 segundos, se apagará la pantalla de todas las estufas.

Si las pantallas se apagan, la hornilla se apagará.

Si se presiona  por más de 2 segundos (En Modo de Operación), se apagará el aparato y se ajustará en modo de apagado nuevamente. Se puede apagar el aparato presionando  en cualquier momento; aún si se presionan otros botones simultáneamente.

Si aún queda un calor residual, esto se indicará por una H brillando en la Pantalla de Estufa correspondiente.

Seleccione la Estufa

Si se escoge una sola estufa con el Botón de Activación/Desactivación  correspondiente, el Punto Decimal de la Pantalla de Calor relacionada brilla. Para la estufa seleccionada, usted puede ajustar el nivel de calor entre 1-9 presionando los botones de Ajuste de Calor  o .

Se deben presionar los botones dentro de 3 segundos, de otro modo la selección de calor se borra y el punto de ajuste de calor desaparecerá (Punto Decimal). Si no hay operación dentro de 10 segundos, la estufa volverá al modo de apagado.

El ajuste de calor siempre se puede cambiar presionando  o  entre el nivel 1-9.

Cada botón de operación para cada cambio de pantalla está acompañado por un pitido.

Ajuste de Nivel de Cocción Con o Sin Intensificación de Calor

Todas las estufas están equipadas con una función de intensificación de calor.

Si la intensificación de calor se encuentra activa, entonces la hornilla funcionará con la máxima potencia para el período de tiempo de intensificación de calor, el cual dependerá del ajuste de calor seleccionado. Esto se indica por medio de una "A" brillante, alternando con el valor de ajuste de calor (por ejemplo "A" y luego el ") en la pantalla de calor. Una vez que se ha terminado el tiempo de intensificación de calor, sólo se mostrará el ajuste de calor.

Si quiere utilizar el nivel 9 de intensificación de calor se debe seleccionar presionando $\ominus$ empezando desde el nivel 0. Luego de ajustar el calor al nivel 9, se mostrarán alternamente la "A" y el ajuste de calor. Esto significa que el nivel 9 y la intensificación de calor están activos. Continúe presionando el botón $\ominus$ para seleccionar un ajuste de calor más bajo.

La intensificación de calor se puede apagar presionando $\ominus$ hasta que se seleccione el ajuste de calor "0".

Si se debe utilizar el intensificador de calor, siempre se puede activar activando nuevamente $\oplus$ si el ajuste de calor está ajustado a un nivel 9. En la pantalla de la estufa brilla "A/9".

Apague las Estufas Individuales

Se puede apagar una estufa selectiva de dos maneras:

- Operación simultánea de los botones $\oplus$ y
- Reducción del ajuste de calor a "0" por medio del botón de operación $\ominus$

Operación simultánea de los botones $\oplus$ y $\ominus$

Se debe escoger la estufa correspondiente con uno de los Botones de Activación/Desactivación $\odot$, el Punto Decimal de la Pantalla de Calor seleccionada brilla.

Para apagar la estufa, se deben presionar $\oplus$ y $\ominus$ al mismo tiempo. Suena un pitido de señal y aparece "0" en la pantalla de ajuste de calor.

Si aún queda un calor residual para esta estufa, esto se indicará por una "H" estática brillando en la pantalla de ajuste de calor.

Reducción del ajuste de calor a "0" por medio del botón de operación $\ominus$

La estufa también se puede apagar reduciendo el ajuste calor a "0". Cuando la Pantalla de la Estufa indica "0" el Punto Decimal de la estufa seleccionada también se apagará.

Si aún queda un calor residual para esta estufa, esto se indicará por una "H" estática brillando en la pantalla de ajuste de calor.

Tecla de Seguridad

La función de la tecla de seguridad es para bloquear y ajustar el aparato a un modo de ahorro durante la operación. Las modificaciones manuales como por ejemplo los ajustes de incremento de calor y otras no deben estar posibilitadas. Sólo es posible apagar el aparato.

Para bloquear el modo de operación actual, presione el botón de Tecla de Seguridad  por lo menos durante 2 segundos. Esta operación se confirma con un pitido. El Indicador de Tecla de Seguridad brilla y los controles son bloqueados.

La estufa sólo se puede bloquear en Modo de Operación.

Si la estufa se bloquea, sólo  se puede operar, todos los otros botones están desactivados. Sólo el interruptor de encendido/apagado  funcionará.

Si usted apaga el aparato, debe encenderlo nuevamente y presionar el botón de bloqueo para desbloquear el aparato antes de poder utilizarlo.

Luego de presionar  por 2 segundos, desaparece el Indicador de la Tecla de Seguridad. Ahora el control de la hornilla está desbloqueado y puede operarse normalmente.

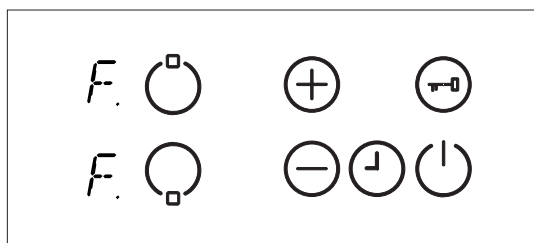
Las siguientes funciones de seguridad están disponibles para evitar operaciones inesperadas del control de la hornilla.

Sensor de Corte de Seguridad

Para prevenir al aparato de una operación no deseada y aleatoria del sensor, se incluye un control del sensor.

En caso de que uno o más botones se presionen por más de 12 segundos, el sensor que controla la rutina indica con un pitido dicha operación (una olla u otro objeto colocado sobre el botón, falla del sensor, etc.) y apaga el aparato.

El apagado de seguridad causa que la hornilla pase a modo de reposo. Una "F" brillará en todas las pantallas de las estufas una vez antes de cambiar a reposo.

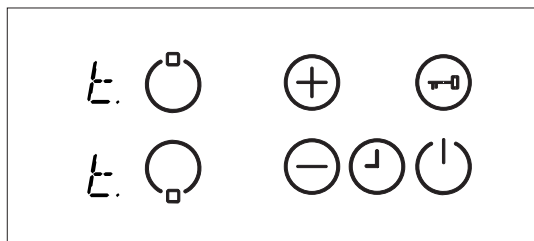


Si hay presente calor residual, se mostrará una "H" en las pantallas de estufa apropiadas.

Apagado por Temperatura Excesiva

Debido a que el panel de control está cerrado por el frente de las dos estufas puede ponerse muy caliente al tacto si se han colocado incorrectamente las sartenes de modo que el borde inferior del sartén esté cercano pero no tocando los botones de control.

Para prevenir la unidad de control de la hornilla de daños, el control vigila la temperatura y se apaga, si el panel de control excede los 60°C. Todas las pantallas de las estufas muestran una "t", hasta que la hornilla se enfria.



Luego de que la hornilla se enfría las pantallas con la "t" se borran y el control de la hornilla entra al modo de reposo. Esto significa que el usuario puede reactivar el aparato tocando ☺.

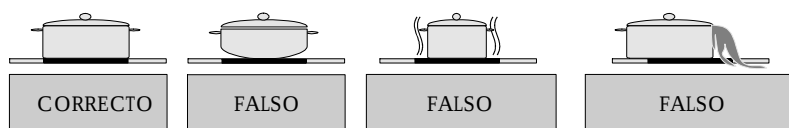
Funciones de Calor Residual

Luego de que se apaga la hornilla cuando se termina la cocción, queda algo de calor almacenado en el cristal vitrocerámico denominado calor residual. La hornilla puede calcular aproximadamente que tan caliente está el cristal. Si la temperatura calculada es mayor a 60°C, un símbolo "H" brillará en la pantalla de estufa correspondiente. La pantalla de calor residual se muestra siempre y cuando la temperatura calculada sea mayor a 60°C.

La pantalla de calor residual tiene la menor prioridad y es sobrescrita por cualquier otro valor de pantalla tal como el apagado de seguridad y las muestras de códigos de error.

No de deben utilizar utensilios de cocina con fondos ásperos ya que estos pueden rasgar la superficie de la cerámica. El fondo del utensilio de cocina debe estar tan grueso y plano como sea posible. Antes de utilizarse, asegúrese de que los fondos de los utensilios estén limpios y secos.

Siempre coloque los utensilios sobre la zona de cocción antes de ser encendida. Si es posible, siempre coloque las tapas sobre los utensilios. El fondo de los utensilios no debe ser más pequeño o más grande que las zonas de cocción, estos deben ser del tamaño apropiado como se indica a continuación.



Antes de proceder a limpiar la hornilla, primero desconecte el enchufe de energía eléctrica.

Luego asegúrese de que no haya calor residual almacenado dentro del aparato. El cristal vitrocerámico es muy resistente a las altas temperaturas y al sobrecalentamiento. Si aún queda un calor residual, esto se indicará por una H brillando en la Pantalla de la Estufa. Para evitar quemaduras, deje que el aparato se enfríe.

LIMPIEZA DE LA HORNILLA DE VITROCERÁMICA

Antes de proceder a la limpieza asegúrese de que la hornilla esté desenchufada.

Quite los derramamientos y otro tipo de incrustaciones.

El polvo o las partículas de alimentos pueden eliminarse con un paño humedecido.

Si utiliza detergente, por favor asegúrese de que no sea abrasivo, no utilice limpiadores abrasivos o polvos de fregado ya que estos pueden dañar la superficie de la cerámica de la hornilla.

Se deben eliminar todos los rastros del limpiador pasando un paño húmedo.

El polvo, la grasa y líquidos de los alimentos que se ha hervido deben quitarse tan pronto como sea posible.

A medida que los residuos se endurecen se hacen más difíciles de eliminar,

Esto sobre todo en el caso de las mezclas de almíbar/azúcar, que podrían dejar marcas permanentes en la superficie del aparato si se deja que se queme.

Si cualquiera de estos productos se ha derretido sobre la superficie cerámica, debe quitarlos inmediatamente (cuando la superficie aún está caliente) utilizando una espátula para evitar cualquier daño permanente a la superficie de la hornilla (disponible en la tienda donde compró este aparato).

No coloque artículos que se puedan derretir sobre la hornilla. Por ejemplo plástico, aluminio, azúcar, mezclas de miel-almíbar, etc.

Evite utilizar un cuchillo u otro utensilio afilado ya que estos pueden dañar la superficie cerámica.

No utilice esponjas con cerdas de acero o abrasivas las cuales podrían rayar la superficie permanentemente.



Este símbolo en el producto o en su material de embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida selectiva adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desechar este producto de forma correcta evitará las posibles consecuencias nocivas para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían derivar de la mala gestión del producto como residuo. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con su servicio de recogida selectiva de desechos o con la tienda en la que lo adquirió.

52078431 R001 12/12