TEKA



ES Manual de Usuario
EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation
GR εγχειρίδιο χρήστη
PT Manual do Utilisador
IT Manuale d'Uso

JZC SERIES

www.teka.com

Resumen - summary - résumé - περίληψη - resumo - indice

ES pag. 9 - 26 Instrucciones para la instalación y recomendaciones de uso y mantenimiento
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL

EN pag. 27 - 42 Installation instructions and recommendations for using and maintaining
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL

FR pag. 43 - 60 Instructions pour l'installation et conseils d'utilisation et d'entretien
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL

GR pag. 61 - 79 Οδηγιες εγκαταστασης και συστασεις για τη χρηση και συντηρηση των
ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ

PT pag. 80 - 97 Instruções de instalação e recomendações para a utilização e manutenção
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL

IT pag. 98 - 115 Istruzioni per l'installazione e raccomandazioni per l'uso e la manutenzione
PIASTRE IN CERAMICA TOUCH CONTROL

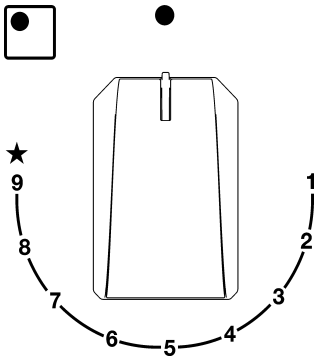
Modelos / Models / Modèles / Μοντέλα / Modelli

JZC 95314



ΤΙΡΟ / TYPE / ΤΥΠΟΣ

PCZTI

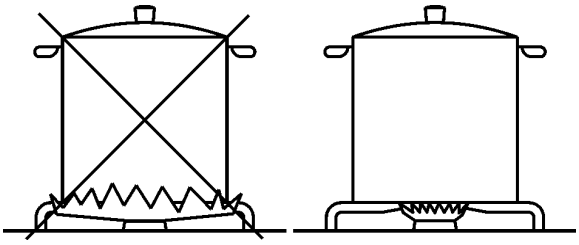


1

● Posición de cerrado
Closed position
Position fermée
Θέση κλειστό
Posição fechada
Posizione di chiuso

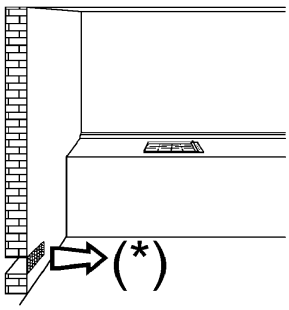
1 Posición de mínimo suministro de gas
Reduced rate position
Position de distribution minimale de gaz
Θέση ελάχιστης δαροχής αερίου
Posição de mínima distribuição de gás
Posizione di minima erogazione di gas

★ Posición de Máximo suministro de gas
Full position
Position de distribution maximale de gaz
Θέση μέγιστης δαροχής αερίου
Posição de máxima distribuição de gás
Posizione di massima erogazione di gas

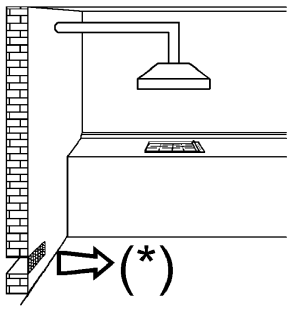


2

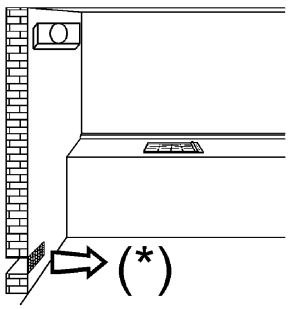
(*) ENTRADA DE AIRE: VER EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN (APARTADOS 7 Y 8)
(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 7 AND 8)
(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHES 7 ET 8)
(*) ΕΙΣΟΔΟΣ ΑΕΡΑ: ΒΛΕΠΕ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ (ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΙ 7 ΚΑΙ 8)
(*) ENTRADA DE AR DE 100 cm^2 DE SECÇÃO MÍNIMA (PARÁGRAFOS 7 E 8)
(*) ENTRATA ARIA: VEDI CAPITOLO INSTALLAZIONE (PARAGRAFI 7 E 8)



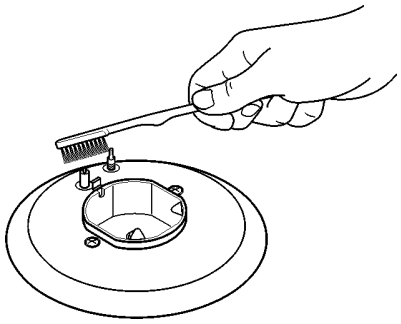
3



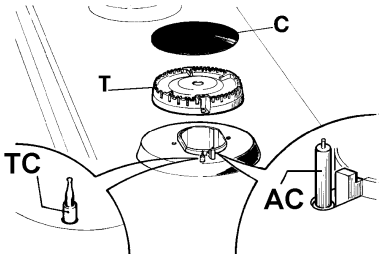
4



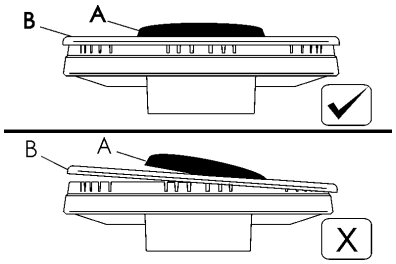
5



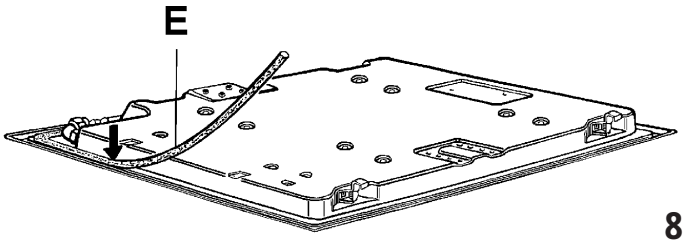
6



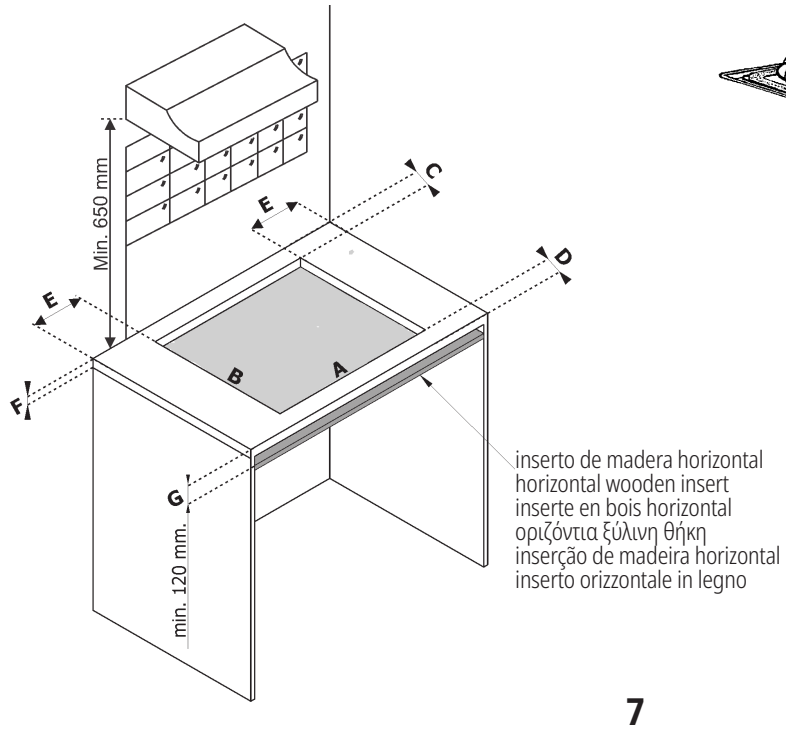
6/A



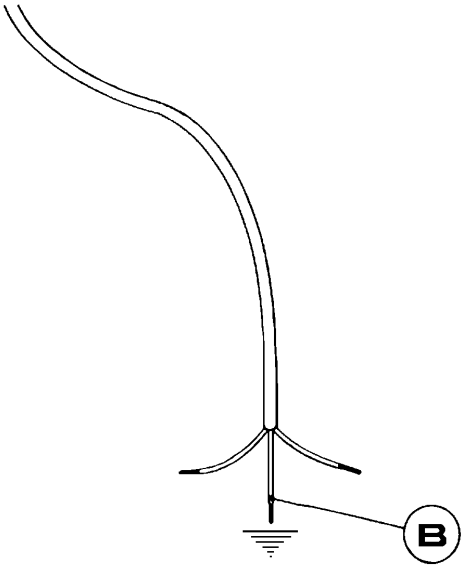
6/B



8



7



9

medidas que es preciso respetar (en mm)
comply with the dimensions (in mm)
dimensions a respecter (en mm)
μεγεθη που πρεπει να τηρηθουν (σε mm)
medidas a respeitar (en mm)
misure da rispettare (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G
90 cm.	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

¡ADVERTENCIA! En la necesidad de desmontar la placa de cocción, en primer lugar quitar el tornillo en la parte inferior, como se muestra en la figura a lado!

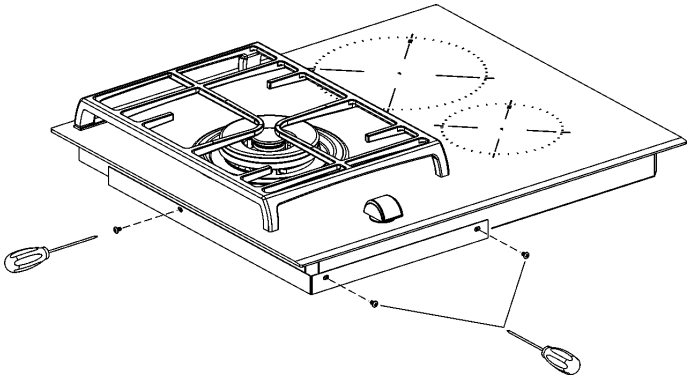
WARNING! In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure to side!

ATTENTION! Dans le besoin de démonter la table de cuisson, retirez d'abord la vis en bas, comme illustré à la figure ci-contre!

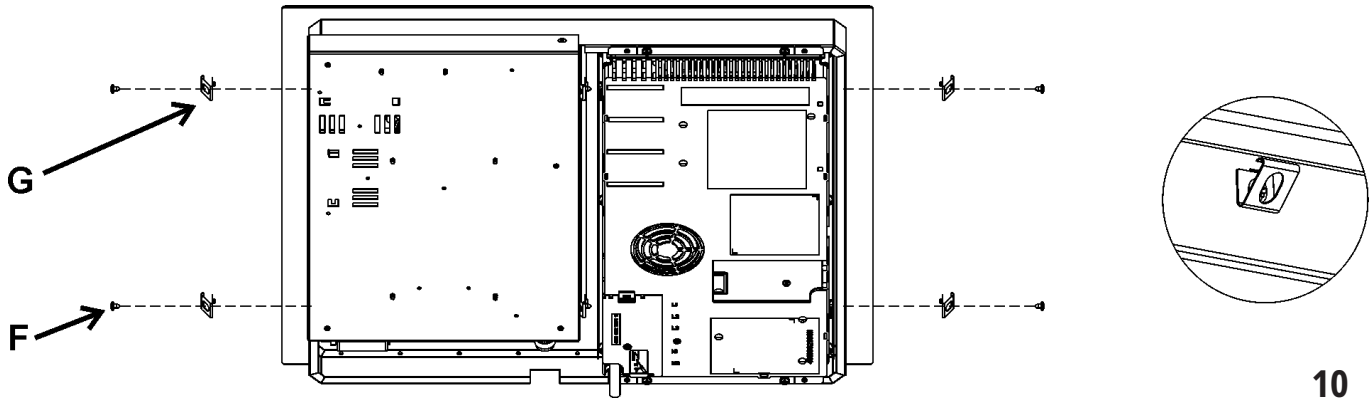
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Στην ανάγκη αποσυναρμολόγησης, αφαιρέστε πρώτα τη βίδα στο κάτω μέρος, όπως φαίνεται στην εικόνα στο πλάι!

ATENÇÃO! Na necessidade de desmontar a placa, primeiro remova o parafuso na parte inferior, como mostrado na figura a lado!

ATTENZIONE! Nel caso in cui si renda necessario smontare il piano cottura, rimuovere prima la vite posta nella parte inferiore, come mostrato nella figura a lato!



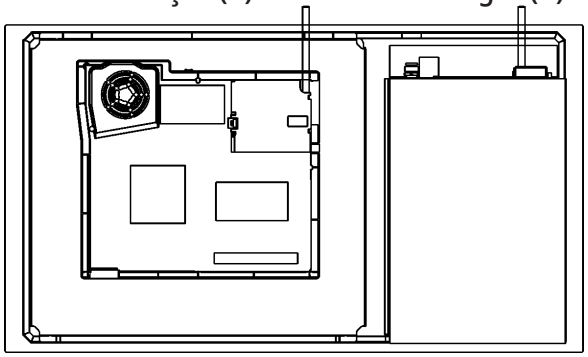
1 o 2 quemadores de gas / 1 or 2 gas burners /
1 ou 2 brûleurs à gaz / 1 ή 2 καπνιστες αεριου /
1 o 2 queimadores de gás / 1 o 2 bruciatori a gas



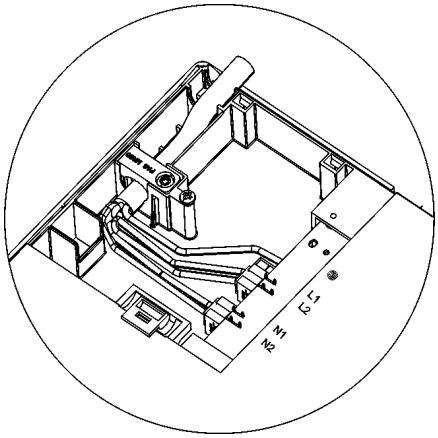
10

POSICION DEL CABLE / CABLE POSITION / POSITION DU CÂBLE / ΘΕΣΗ ΚΑΛΩΔΙΩΝ / POSIÇÃO DO CABO / POSIZIONE DEI CAVI

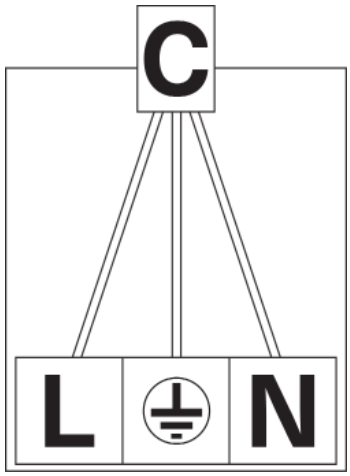
cable inducción (A)	cable gas (B)
induction cable (A)	gas cable (B)
câble d'induction (A)	câble de gaz (B)
επαγωγικό καλώδιο (A)	καλώδιο αερίου (B)
cabo de indução (A)	cabo de gás (B)



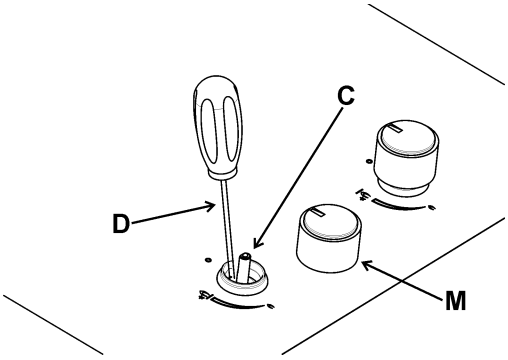
abrazadera de inducción / induction clamp / pince à induction / επαγωγική εστία / braçadeira de indução / morsetto induzione



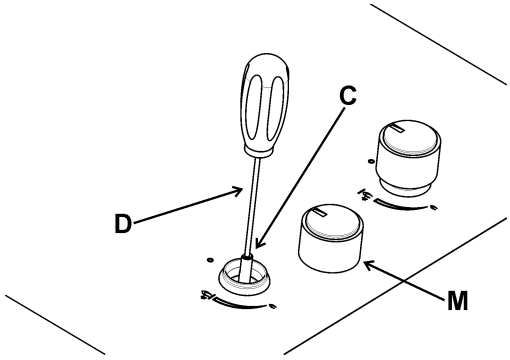
11



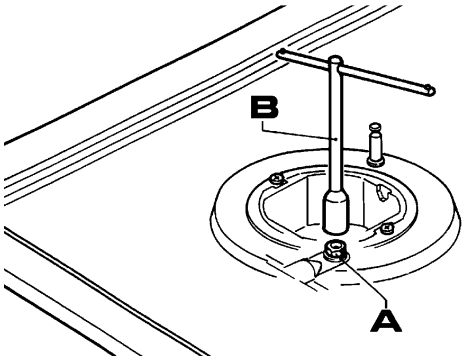
11/A



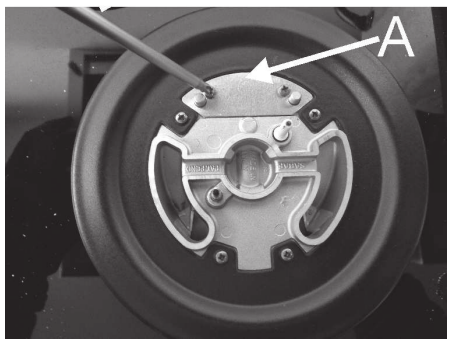
12



12/A



13



14

DADOS TÉCNICOS RELATIVOS À REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO
TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION
DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN GAS DEL APARATOHIO
DATI TECNICI PER LA REGOLAZIONE DEL GAS DELL'APPARECCHIO

En caso de adaptación de la cocina a otro tipo de gas, operar como se describe en las instrucciones para la instalación y el uso y sustituir la etiqueta del fondo con la suministrada en la bolsa de repuestos.

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

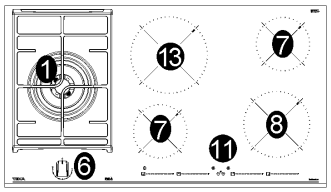
En cas d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme décrit dans les instructions concernant l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette sur le fond par celle fournie dans le sac des pièces de rechange.

Σε περίπτωση προσαρμογής της επιφάνειας μαγειρέματος σε άλλο τύπο αερίου, εργαστείτε όπως περιγράφουν οι οδηγίες για την εγκατάσταση και τη χρήση και αντικαταστήστε την ετικέτα στον πάτο με εκείνη που παρέχεται μέσα στο φάκελο των ανταλλακτικών.

No caso de adaptação da placa do fogão a outro tipo de gás, proceda tal como descrito nas instruções de instalação e utilização e substitua a etiqueta que se encontra na parte inferior pela fornecida no saco de peças sobresselentes.

In caso di adattamento del piano cottura ad altro tipo di gas, operare come descritto nelle istruzioni per l'uso e l'installazione e sostituire l'etichetta posta sul fondo con quella fornita nel sacchetto di scorta.

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SEGNALETIQUE
TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ
DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS
DATI TECNICI RIPORTATI NELL'ETICHETTA SEGNALETICA

CAT. / KAT. = II2H3+/ II2E+3+ FREQUENCIA/FREQUENCE/ Συχνότητα = 50 - 60 Hz TENSIÓN / TENSION / Τάση VOLTAGE / TENSÃO = 220 - 240 V~	ΣQn GAS NATURAL ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ G20 20 mbar	ΣQn GAS BUTANE ΒΟΥΤΑΝΙΟ (ΥΓΡΑΕΡΙΟ) G30 28-30 mbar	ΣQn GAS PROPANO PROPANE Προπάνιο G31 37 mbar	EEplaca de gas EEgashob EEστίαςαερίου	el. de calen. de pot. total tot. power heat. el. foyer él. à puiss. total στοιχεία θέρμανσης συνολικής ισχύος el. de aquec. de pot. total potenza tot. el. ind.
	4.0 kW	291 g/h	286 g/h	56,0 %	7200 W

ES

CONTENIDO:

pag.	9 - 10	advertencias importantes de seguridad
pag.	10	descripción placas de cocción
pag.	11	uso quemadores
pag.	12	limpieza
pag.	12	fijación de la placa de cocción
pag.	13	ventilación, aireación, acometida del gas
pag.	14	acometida eléctrica
pag.	14	regulaciones
pag.	15 - 16	transformaciones
pag.	17	advertencians inducción
pag.	18 - 22	uso inducción
pag.	22	limpieza
pag.	23	fijación de la placa de cocción
pag.	24	tabla de solución de problemas
pag.	25	asistencia tècnica

Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

Advertencias importantes para el usuario

⚠ ADVERTENCIA: el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.
Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.
Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.
Los niños no deben jugar con el aparato.
Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA: la cocción sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y causar un incendio. No intente NUNCA extinguir el fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama por ej. con una tapa o una manta contra incendios.

⚠ ADVERTENCIA: peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

⚠ ATENCIÓN: En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción: apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,no toque la superficie del aparato, no utilice el aparato.

⚠ ADVERTENCIA: no se debe utilizar un aparato para limpiar el vapora la estufa, las placas de cocción y los hornos.

⚠ ADVERTENCIA: el aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador exterior o un sistema con mando a distancia separado.

⚠ ADVERTENCIA:
Utilice sólo dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante o indicados en las instrucciones del fabricante de la encimera como adecuado para el uso de protección o dispositivos de protección incorporadas en esta unidad. El uso de una protección no adecuada puede causar accidentes.

⚠ ADVERTENCIA: el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ ATENCIÓN: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

⚠ ATENCIÓN:
En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción:
- apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.

⚠ IMPORTANTE: para una perfecta instalación, ajuste o transformación de la placa de cocción para ser utilizada con otros gases, es necesario recurrir a un INSTALADOR CUALIFICADO: el incumplimiento de esta norma provoca la decadencia de la garantía.

⚠ IMPORTANTE: la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.

⚠ Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

⚠ El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

⚠ El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.

⚠ No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.

⚠ Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.

⚠ No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.

⚠ No utilice el aparato descalzo.

⚠ El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.

⚠ Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.

⚠ Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.

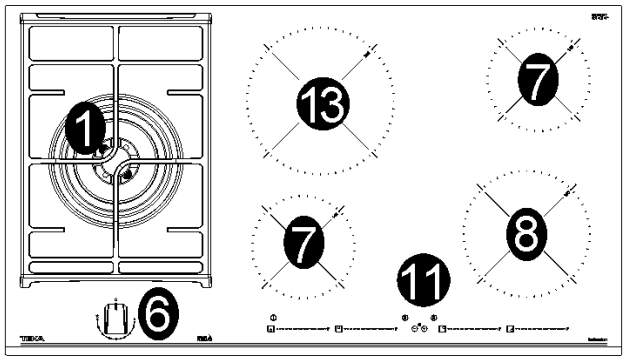
⚠ En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

⚠ Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.

⚠ ¡ADVERTENCIA! El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de cualquier daño o fallo que se produzca como consecuencia de un montaje o instalación incorrectos. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, contactar al instalador autorizado.

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

JZC 95314



1 Quemador ultrarrápido (*DCC AFB)	4000 W
6 Botón giratorio mando	
7 Elemento de calentamiento eléctrico inducción Ø 14,5 cm	1500 W
8 Elemento de calentamiento eléctrico inducción Ø 18,0 cm	2100 W
11 Control táctil	
13 Elemento de calentamiento eléctrico inducción Ø 21,0 cm	2300 W

**DCC AFB: Aire de la parte inferior (fig. 14)*
Atención: este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados.

USO

1) QUEMADORES

En la superficie de la placa de cocción hay serigrafiado un esquema sobre cada botón giratorio donde se indica el quemador al que se refiere. Después de abrir la llave de la red del gas o de la bombona del gas, encienda los quemadores como se describe a continuación:

- Eencendido eléctrico automático
Presione y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar hasta alcanzar la posición de Máximo ★ (fig. 1). A continuación, presione el mando hasta el fondo, el grifo está equipado con una escala de 9 posiciones, con cada clic la llama se reduce hasta llegar a la posición 1, es decir, el suministro mínimo de gas.

- Encendido quemadores dotados de termopar de seguridad
En los quemadores dotados de termopar de seguridad, gire el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de Máximo (Posición 9, fig. 1) y presiónelo al advertir un tope. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el botón giratorio durante unos 10 segundos.
Luego siga las instrucciones para usar el tap como se explicó anteriormente.
En todos los modelos, en caso de que la llama se apague involuntariamente, cierre el botón giratorio del quemador y espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

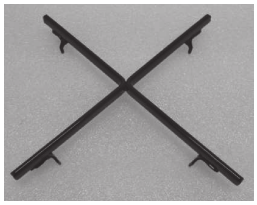
CÓMO UTILIZAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, es útil recordar lo siguiente:
- utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver la tabla siguiente y la fig. 2).
- Ponga el botón giratorio en la posición de Mínimo una vez alcanzado el punto de ebullición (Posicion 1 fig. 1).
- Utilice siempre ollas con tapa.
- Utilice solamente recipientes de fondo plano.

SARTENES Y RECIPIENTES ADECUADOS

Estas indicaciones ayudan a ahorrar energía y evitar daños a los recipientes de cocción de los alimentos.
Utilice únicamente recipientes de diámetros adecuados. La olla o sartén no debe exceder los bordes de la superficie de cocción. No utilice ollas o sartenes pequeñas con quemadores grandes. La llama no debe tocar los lados del recipiente de cocción.
En los quemadores multicorona, utilice únicamente sartenes con base cóncava.

Quemadores	ØOllas cm.
Ultra rápido	24 ÷ 26



81216133

Si el diámetro de la sartén es mayor de 26 cm, utilice siempre el soporte adicional para sartén que se muestra en la figura a continuación (cód. 81216133).
Los accesorios se pueden comprar a través de la red de servicio posventa.

ADVERTENCIAS:
- el encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de Máximo (Position 9, fig. 1).
- En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.
- No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.
- No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.
- No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.

LIMPIEZA

ATENCIÓN:
antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

2) ENCIMERA DE TRABAJO

Para mantener brillante la superficie de cristal, es fundamental lavarla después de cada uso utilizando agua jabonosa tibia, aclararla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 6/A - 6/B) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 6/A). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.
Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.
No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIAS:

al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:
- compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.
- Asegúrese de que la tapa esmaltada "A","B","C" (fig. 6/A - 6/B) esté colocada correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.
- Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.
- La rejillas debe ser colocadas en los pines de centrado apropiados.
Verificación de la estabilidad perfecta.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- Para evitar problemas de encendido, limpie y sanee periódicamente las bujías (cerámicas y electrodos) y los termopares.

Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado. El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.
El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo. Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.
Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 7 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 7).
El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:
- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 8) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida

perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- Coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 10).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 120 mm desde la encimera (fig. 7).

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura la placa de cocción. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.
El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.
La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.
Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

5) VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m^3. El aflujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm^2 (ver fig. 3). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.
También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.

ATENCIÓN: si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm^2.

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o directamente al exterior (ver fig. 4). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 5).

7) ACOMETIDA DEL GAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas.
La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:
- Con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.
Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con el portagoma, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.

Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, **sin aplicar ninguna llama.**

- Se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.

8) ACOMETIDA ELÉCTRICA

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.
- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:
- si el cable de alimentación "C" está desprovisto de enchufe (ver fig. 11 - 11/A), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 11 - 11/A prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

Letra L (fase) = cable de color marrón;
letra N (neutro) = cable de color azul;
símbolo tierra ⏚ = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.
- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.
- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:
- interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.
- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.
- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.
Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

IMPORTANTE:
todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:
- compatibilidad electromagnética (EMC);
- seguridad eléctrica (LVD);
- restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP.

IMPORTANTE:
El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:
- Reglamento (UE) 2016/426.

REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, interrumpa la alimentación eléctrica del aparato.
Al terminar las regulaciones o prerregulaciones, los posibles sellados deberán ser restablecidos por el técnico.
La regulación del aire primario no es necesaria en nuestros quemadores.

9) LLAVES DE PASO

Regulación del "Mínimo":
- encienda el quemador y ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quite el mando giratorio "M" (fig. 12 - 12/A) de la llave, fijado simplemente a presión en la varilla.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 12) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 12/A).
- Gire a la derecha oa la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.
Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.
Volver a montar los componentes correctamente.
Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).

LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES
Si un grifo está bloqueado, no forzar y pedir asistencia técnica.

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

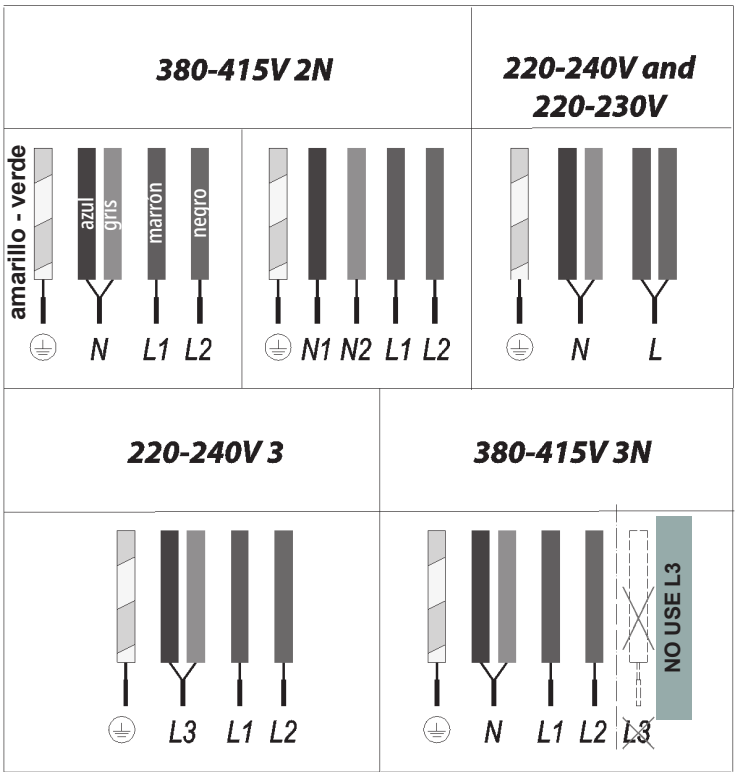
TRANSFORMACIONES

10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla (ver fig. 13 - 14 con una llave adecuada y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar.
Para acceder al inyector, en quemadores ultrarrápidos con DCC AFB, retire la tapa del inyector "A" (fig. 14).
Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.
Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.
Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

diagrama de cableado para modelos de 3/4 elementos calefacción



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO	CAPACIDAD TÉRMICO		DIÁMETRO BOQUILLA	CAUDAL TÉRMICO (W)		
N°	DENOMINACIÓN		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RÁPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	 381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %

**DCC AFB: Aire de la parte inferior (fig. 15).*
***De conformidad con el Reglamento Nº 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.*

POTENCIAS DE LOS COMPONENTES ELECTRICOS

DENOMINACION	Ø (cm)	Ø olla recomandada (minimo en cm.)	POTENCIAS (W)	*$EC_{cocciónel\acute{e}ctrica}$ Wh/kg
Elemento eléctrico inducción	14,5	10	1500	193,3
Elemento eléctrico inducción	18,0	11	2100	177,5
Elemento eléctrico inducción	21,0	11	2300	181,7

**$EC_{cocciónel\acute{e}ctrica}$: consumo de energia por kg. calculado de acuerdo con el Reglamento (UE) 66/2014.*

TIPO Y SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

		Tipo de cable	alimentación monofásica 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	alimentación monofásica 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	alimentación trifásica 380 - 415 V 3N~ 220 - 240 V 3~	alimentación bifásica 380 - 415 V 2N~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
inducción	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

(*) Teniendo en cuenta el factor de uso simultáneo
¡ATENCIÓN! En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 9) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

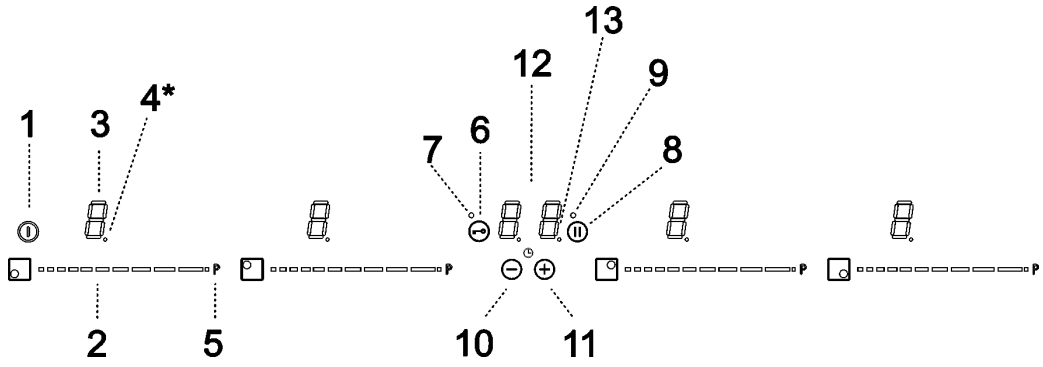
⚠ El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.

⚠ No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

⚠ Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

⚠ Es necesario permitir la desconexión del aparato después de la instalación. Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.



Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DE MANIOBRA	
1	Sensor de encendido/apagado general.
2	Cursor “slider” para selección de potencia.
3	Indicadores de potencia, y/ó calor residual*.
4	Punto decimal del indicador de potencia, y/ó calor residual.
5	Acceso a la función “Power”*.
6	Sensor de activación de la función “Bloqueo” ó “Stop&Go”.
7	Piloto indicador de la función “Bloqueo” activada*.
8	Sensor de activación de la función “Stop&Go”.
9	Piloto indicador de la función “Stop&Go” activada*.
10	Sensor “Menos” del temporizador.
11	Sensor “Más” del temporizador.
12	Indicador del reloj temporizador.
13	Punto decimal del reloj*.
visibles sólo en funcionamiento.	

Cumplimiento con la Eficiencia Energética de encimeras:

El aparato ha sido ensayado de acuerdo a la norma EN 60350-2 y el valor obtenido, en Wh/Kg, está disponible en la tabla correspondiente.

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cada vez que cocine:

- Utilice la tapa más adecuada al recipiente con el que cocine siempre que sea posible. El cocinado sin tapa requiere más energía.

- Utilice sartenes con bases planas y cuyos diámetros se ajusten al tamaño de la zona. Los fabricantes a menudo proporcionan el diámetro de la parte superior del recipiente el cuál es siempre más grande que el diámetro de la base.

- Cuando utilice agua para cocinar, haga uso de pequeñas cantidades para preservar las vitaminas y minerales de los alimentos, sobre todo de los vegetales y establezca el mínimo nivel de potencia que permita mantener el cocinado. Un alto nivel de potencia es innecesario y un gasto de energía.

- Use recipientes pequeños cuando cocine pequeñas cantidades de comida.

USO

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocarle con el dedo sobre el sensor, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

El cursor "slider" (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0 y 9) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.
Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

⚠ **En estos modelos la zona quieda seleccionada tocando directamente sobre al cursor "slider" (2).**

ENCENDIDO DEL APARATO

1. Toque el sensor de encendido/apagado general ⏻ (1) durante, al menos un segundo. Se escuchará un pitido. El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un "-". Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una **H** y un "**-**" alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido/apagado general ⏻ (1), incluso si ha sido bloqueado. El sensor de encendido/apagado general ⏻ (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor ⏻ (1), puede encender las placas desee.

1. Deslice el dedo o toque sobre cualquier punto de uno de los cursores "sliders" (2). La zona ha sido seleccionada y simultáneamente habrá establecido un nivel de potencia entre 0 y 9. En el indicador de potencia correspondiente se mostrará el valor elegido y el punto decimal (4) permanecerá encendido durante 10 segundos.
2. Mediante el cursor "slider" (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal (4) encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

Baje, con el cursor "slider" (2) la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará.

Al apagar una zona, aparecerá una **H** en su indicador de potencia (3) si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente una temperature elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador de potencia (3) se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un "**-**", si ésta sigue conectada.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido/apagado general ⏻ (1). Todos los indicadores de potencia de las zonas se apagarán. Las zonas con calor residual dejarán una **H** estática en el

indicador de potencia (3) correspondiente.

Detección de recipientes

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia (3) mostrará el símbolo de "no hay recipiente" U si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipientes es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva.

⚠ **Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!**

Función Bloqueo

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido/apagado ⏻ (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como medida de seguridad para niños.

Para activar esta función ha de tocar el sensor 🔒 (6) durante al menos un segundo. Una vez echo esto, el piloto (7) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor 🔒 (6) de nuevo.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido/apagado ⏻ (1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee.

Silenciador del pitido

Estando la cocina encendida, si tocá simultáneamente el sensor ⊕ (11) y el sensor de bloqueo 🔒 (6) durante tres segundos, se desactivará el pitido que acompaña a cada acción. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará "OF".

Esta desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido de encendido/apagado, la finalización del temporizador, o bloqueo/desbloqueo de los sensores que permanecen siempre activos.

Para activar de nuevo todos los pitidos que acompañan a cada acción, basta con tocar de nuevo simultáneamente el sensor ⊕ (11) y el sensor de bloqueo 🔒 (6) durante tres segundos. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará "On".

Función Stop&Go

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activo, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop&Go.
Toque durante un segundo el sensor Stop&Go ⏸ (8). Se enciende el piloto (9), II y en los indicadores de potencia aparece el simbolo en todas las placas para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop&Go.
Toque de nuevo el sensor Stop&Go ⏸ (8), se apaga el piloto (9) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

1. Deslice el dedo sobre el cursor "slider" correspondiente (2) hasta que el indicador de potencia (3) aparezca un 9 y mantenga el dedo pulsado durante 1 segundo, o bien, pulse directamente sobre la P y mantenga el dedo pulsado durante 1 segundo.
2. El indicador de nivel de potencia (3) mostrará el simbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima especificada en la **Tabla 1** (segun modelo). Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9. Se escuchará un pitido.

Al activar la función Power en una placa, es posible que el rendimiento de alguna de las otras se vea afectado, reduciéndose su potencia hasta un nivel inferior, y en ese caso se mostrará en su indicador (3).

Para desactivar la función Power antes de que trascurra el tiempo de funcionamiento, podemos tocar en el cursor "slider" variando al nivel de potencia o repitiendo el paso 3.

Función "Temporizador" (reloj cuenta atrás)

Esta función le falicitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una zona y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En este model usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos de 1 a 99 minutos.

Temporizado de una placa
Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto decimal permaneza encendido, podrá temporizar la zona.
Para ello:

1. Toque el sensor ⊖ (10) ó ⊕ (11). El indicador del reloj temporizador (12) mostrerá "**00**" y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo ambos parpadeando (si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).
2. Immediatamente después, inserte un tiempo de cocción de entre 1 a 99 minutos, mediante los sensores ⊖ (10) ó ⊕ (11). Con el primero el valor comenzará en **60**, mientras que con el segundo se iniciará en **01**. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura su valor a **00**. Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.
3. Cuando el indicador del reloj temporizador (12) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. En el indicador de potencia (3) correspondiente a la zona temporizada pasarán a lucir alternadamente el nivel de potencia seleccionado el símbolo **t**.

Una ves transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se apagará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos, que pueden ser anulados tocando cualquier sensor. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará **00** que parpadeará junto con el punto decimal (4) de la zona seleccionada. Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador de potencia (3) mostrará alternadamente el símbolo **H** y un "**-**".

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 1 a 3.

Si hay más de una zona temporizada el indicador del reloj (12) mostrará, por defecto, el tiempo de cocción que la queda a la placa más próxima al apagado. El resto de zonas temporizadas mostrarán el punto decimal de su indicador de potencia parpadeando. Quando toque el cursor "slider" (2) de otra zona temporizada el reloj mostrará, durante unos segundos, el tiempo que le quede a esa zona y su display mostrará alternadamente su nivel de potencia y una "**t**".

Modificación del tiempo programado
Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el cursor "slider" (2) de la placa temporizada. Entonces le será posible leer y cambiar el tiempo.

Mediante los sensores ⊖ (10) y ⊕ (11), modifique el tiempo programado.

Desconexión del temporizador
Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado:

1. Seleccione la placa deseada.
2. Mediante el sensor ⊖ (10) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado. También para un apagado rápido pulse a la vez los sensores ⊖ (10) y ⊕ (11).

Función Power Management (según modelo)

Algunos modelos disponen de una función de limitación de potencia (Power Management). Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos por el usuario. Para ello, durante el primer minuto tras conectar la cocina a la red, es posible acceder al menú de limitación de potencia.

1. Toque el sensor ⊕ (11) durante tres segundos. Aparecerán las letras **PL** en el indicador del reloj temporizador (12).
2. Toque el sensor de bloqueo 🔒 (6). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores ⊕ (11) e ⊖ (10).
3. Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo 🔒 (6). La cocina quedará limitada al valor elegido.

Si desea cambiar de nuevo el valor, deberá desenchufar la cocina y volver a conectarla pasados unos segundos. De este modo, podrá entrar de nuevo en el menú de limitación de potencia.

Cada vez que modifique el nivel de una placa, el limitador de potencia calculará la potencia total que está generando la cocina. Si ha llegado al limite de la potencia total, el control táctil no le permitirá incrementar el nivel de esa placa. La cocina emitirá un pitido, y el indicador de potencia (3) parpadeará en el nivel que no puede sobrepasar. Si desea superar ese valor, deberá bajar la potencia de otras placas; en ocasiones no basta con reducir otra un único nivel, pues dependarà de la potencia de cada placa y el nivel en que se encuentre. Es posible que, para subir el nivel de potencia de una placa grande, deba disminuir varios niveles de otras.

Si utiliza la funciónn de acceso rápido al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por la limitación, la placa pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y parpadeará des veces dicho valor

de potencia en el indicador (3).

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver. tabla 1).

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

⚠ Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

⚠ Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico.

Tabla 1	
Nivel de Potencia seleccionado	**TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO**
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ó 5 minutos, se ajusta al nivel 9 (según modelo)

Sugerencias y recomendaciones

- Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.
- Ver la tabla correspondiente para los diámetros de la parte inferior de la olla recomendada.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación.

No funciona la cocina:
Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

Las zonas de inducción no calientan:
El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño). Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.

Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción:
En recipientes poco gruesos o que no son de una pieza, el zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente. Este zumbido no es un defecto, pero si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo más grueso, y/o de una pieza.

El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde:
No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella.
Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos. Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.
El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada:
Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Éste sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.

Aparece el símbolo en el indicador de potencia de una placa:
El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los indicadores:
Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Aparece C85 en el indicador de una de las placas:
El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encenderla y pruebecon otro recipiente.

Se apaga la cocina y aparece el mensaje C90 en los indicadores de potencia (3):
El control táctil detecta el sensor on/off (1) cubierto y no permite el encendido de la cocina. Retire los posibles objetos o líquidos dejando limpia y seca la superficie del control táctil hasta que desaparezca el mensaje.

El aparato se apaga y muestra el mensaje C91 en los indicadores de potencia (3):
El control táctil detecta que el sensor de Stop&Go (6) está cubierto y no permite manejar la encimera. Retire los posible objetos o liquidos, limpie y seque la superficie del control táctil, después presione dos veces el sensor Stop&Go (6) para que el mensaje desaparezca y el control regrese a su operación normal.

Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.
Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

LIMPIEZA

Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por requemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza. Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

ADVERTENCIAS:

- Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.
- No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.
- Los fabricantes se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

INSTALACIÓN

Emplazamiento con cajón cubertero

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.
La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior, y en la Hoja de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

Atención!

- La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.
- Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).
- Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica, en el caso de hornos pirolíticos instalados bajo ella, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial.
- Antes de desconectar el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.
- Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PARA USUARIOS

Problemas	Causas	Soluciones
El anillo de gas arde de manera desigual	La corona del quemador puede estar obstruida debido a la suciedad Regulación del gas incorrecta	Limpie la corona del quemador con un limpiador de metales Llame a la asistencia
La llama del quemador cambia repentinamente	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar los componentes del quemador correctamente
El encendido de los quemadores tarda demasiado	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar los componentes del quemador correctamente
La llama se apaga después del encendido	Liberación anticipada del mando. El mando no está presionado firmemente Dimensión incorrecta del recipiente Problemas de termopar	Mantenga presionado el mando por más tiempo. Antes de soltar el mando, déle un último empujón sólido. Si la llama se apaga con una sartén de mayor tamaño que los indicados en el folleto, el usuario deberá utilizar el complemento parrilla adecuado. Mueva el termopar. Llame a la asistencia
El color del soporte de la sartén ha cambiado	Situación normal, provocada por la alta temperatura	Limpie el soporte para sartenes con productos de limpieza para metales.
El quemador no se enciende después de presionar la perilla (la bujía de encendido emite chispa)	Falta de gas o suciedad en la bujía	Limpie la bujía como se describe en el capítulo de limpieza del manual de instrucciones.
El quemador no se enciende después de presionar la perilla (la bujía de encendido no emite chispa)	Problemas con la bujía o el generador de encendido	Llame a la asistencia
El generador de encendido no funciona	Falta de electricidad Montaje del generador de encendido incorrecto o rotura	Verifique que el enchufe esté insertado. Verifique que el contador esté encendido. Llame a la asistencia
La bujía de encendido emite continuamente la chispa	Humedad Montaje incorrecto del microinterruptor o rotura	Retire la energía durante 24 horas y deje que la parte superior se seque; verificar que todos los componentes estén montados correctamente. Llame a la asistencia

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.
Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.
Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.
Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia más cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato.
Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.
Esta información facilitará la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y específica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA: .....
MODELO: .....
SERIE: .....



Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

EN

INDEX:

pag.	27 - 28	important safety warnings
pag.	28	description
pag.	29	use burners
pag.	30	cleaning
pag.	30	installation
pag.	31	ventilation, aeration - gas connection
pag.	31 - 32	electrical connection
pag.	32	regulation taps
pag.	32 - 34	conversion
pag.	35	safety warnings induction
pag.	36 - 39	use induction
pag.	40	cleaning
pag.	40	installation induction
pag.	41	troubleshooting table
pag.	42	technical assistance

This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

Important warnings for the user

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ WARNING: If the surface is cracked, switch of the appliance to avoid the possibility of electric shock.

⚠ WARNING: In case of breakage of the glass on the cooktop: immediately turn off all burners and electric heating elements, then disconnect the appliance from the power supply, do not touch the surface of the appliance, do not use the appliance.

⚠ WARNING: do not use a steam cleaning unit of: stoves, hobs and ovens.

⚠ WARNING: the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

⚠ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

⚠ WARNING:The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ During operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

⚠ CAUTION:
In case of hotplate glass breakage:
- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

⚠ IMPORTANT!
A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.

⚠ IMPORTANT: the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

⚠ If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

⚠ Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventiladed by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).

⚠ Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

⚠ Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.

⚠ If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

⚠ CAUTION:
Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.

⚠ Do not use the appliance barefoot

⚠ The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

⚠ During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.

⚠ After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.

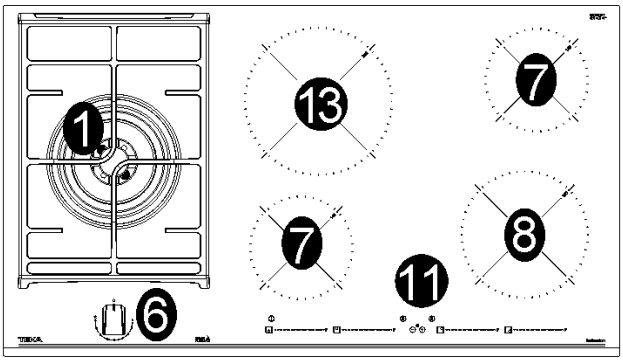
⚠ If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

⚠ Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.

⚠ WARNING! The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

DESCRIPTION OF HOBS

JZC 95314



1 Ultra rapid gas burner (*DCC AFB)	4000 W
6 Burner control knob	
7 Electric heating element induction Ø 14,5 cm	1500 W
8 Electric heating element induction Ø 18,0 cm	2100 W
11 Touch control	
13 Electric heating element induction Ø 21,0 cm	2300 W

**DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 14)*
Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- automatic electrical ignition
Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full ★ (position 9 fig. 1), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

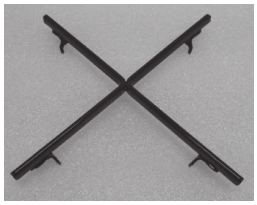
- Lighting burners equipped with flame failure device
The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.
Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.
Then follow the instructions for using the tap as explained above.
With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:
- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

APPROPRIATE PAN AND CONTEINERS

These indications help to save energy and prevent damage to food pans.
Use only containers of suitable diameters. The pan must not exceed the edges of the hob. Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the container.



81216133

Burners	Ø pans cm.
Ultra rapid	24 ÷ 26

Only use pans with a concave base on the multi-crown burners.
If the pan dimension is larger than 26cm always use the extra pan support shown in the figure below (cod. 81216133). The accessories can be bought through the After Sales Service net.

WARNINGS:

- burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 1).
- Matches can be used to ignite the burners in a blackout.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.
- Containers wider than the unit are not recommended.

CLEANING

IMPORTANT:
always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.
Periodically wash the hot plate, the enamelled stell pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6/A - 6/B) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6/A). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6) and allow to dry fully.
Do not wash in the dishwasher.
Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.
Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:
- check that burner heads slots "T" (see fig. 6/A) have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 6/A - 6/B) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- The pan support must be placed in the appropriate centering pins. Verifying the perfect stability.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.
- To prevent ignition problems, periodically clean the candles (ceramics and electrodes) and thermocouples.

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.
The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.
Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.
During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.
Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.
The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7).
The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:
- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary lenght to positionning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 8 under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 10).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 7).

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.
The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.
The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.
This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989. See table below.

Type of appliance	*Volume of room cubic metres*	*Min. size of vent sq. cm.*	*Openable window or alternative method of venting to the outside*
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm^2 (see fig. 3). It must be impossible to obstruct these openings.
Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 4). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 5). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure.

WARNING:
a gas hot plate can only be connected by a CORGI Registered engineer.
Installations should be carried out in accordance with BS 6891 1988 and must comply with the Gas Safety Regulations.
All hot plate installations must include an isolation tap.

GAS PRESSURE TEST

Some hot plates models have a test point fitted under the control panel, to conduct a gas pressure test proceed as follows:
- turn off the gas supply.
- Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
- Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.
- Turn on gas and ascertain working pressure.

After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube.
Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

8) ELECTRICAL CONNECTION

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.
Before connecting the appliance, check that:
- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:
- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 11 - 11/A, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;
Letter N (neutral) = blue wire;
earth symbol ⏚ = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:
- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.
You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

IMPORTANT:
All our products are conform with the European Norms and relative amendments.
The product is therefore conform with the requirements of the European Directivesin force relating to:
- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:
- Regulation (EU) 2016/426.

REGULATION

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.
All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.
Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment
- witch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).
- Remove knob "M" (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done trought the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 12) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.
The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.
It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION
Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

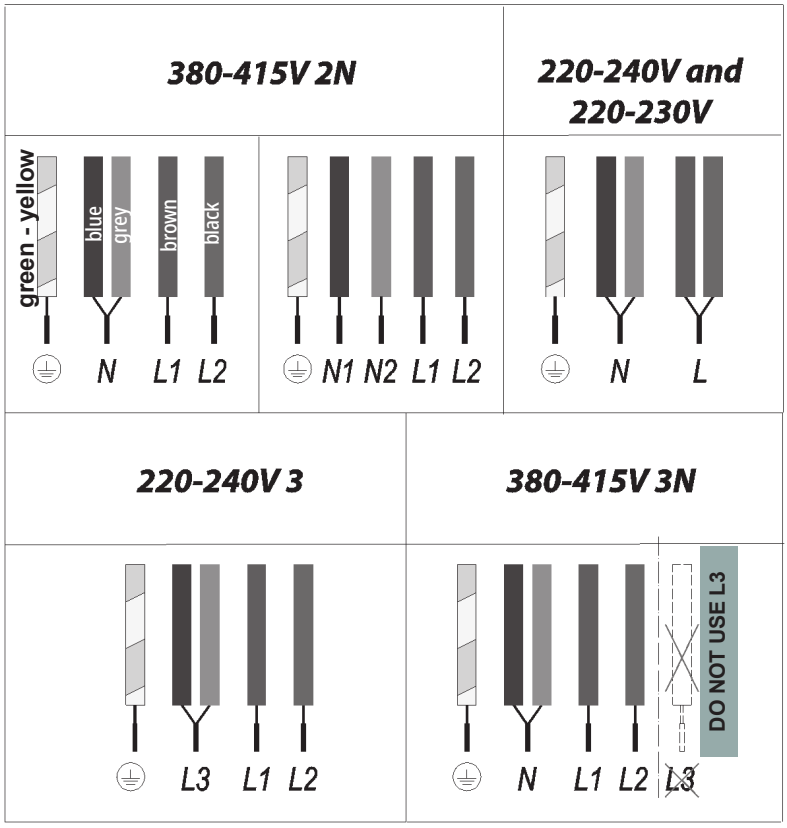
The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 13 - 14) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.
It is advisable to strongly tighten the injector in place.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 14).
After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.
The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

wiring diagram for 3/4 element models heating



TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RAPID (DCC AFB)*	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	 381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %

**DCC AFB: Air from the bottom (fig. 15).*
**In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.*

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*$EC_{electric\ cooking}$ Wh/kg
Element heating induction	14,5	10	1500	193,3
Element heating induction	18,0	11	2100	177,5
Element heating induction	21,0	11	2300	181,7

**ECelectric cooking: Energetic consumption calculated per kg in accordance with Regulation (EU) 66/2014.*

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

		Type of cable	monophase power supply 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	monophase power supply 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	three-phase power supply 380 - 415 V 3N~ 220 - 240 V 3~	two-phase power supply 380 - 415 V 2N~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
induction	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

(*) Taking into account the contemporaneity factor
ATTENTION!!!
If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 9) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

SAFETY WARNINGS:

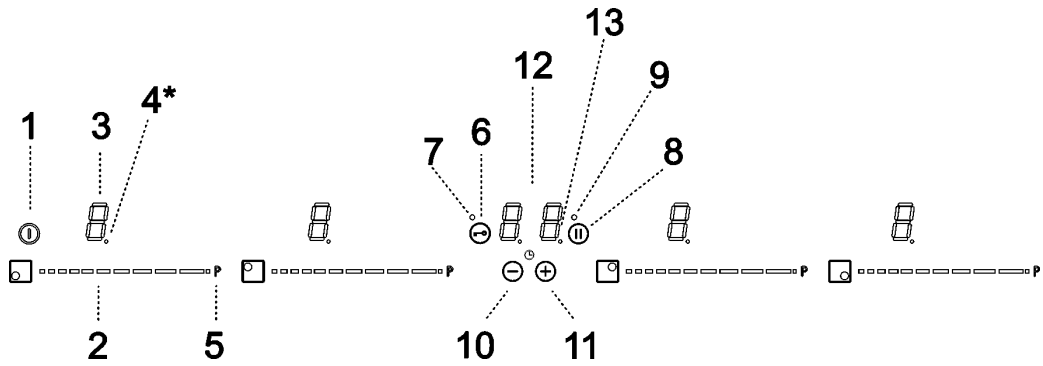
⚠ The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

⚠ Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

⚠ It is necessary to allow the appliance disconnection after installation.
Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.



User instructions of the touch control

HANDLING ELEMENTS	
1	General on/off sensor.
2	Cursor slider for controlling power.
3	Power and/or residual heat indicator.*
4	Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5	Direct access to “Power” function.
6	Activation sensor for “Block” or “Stop&Go” functions.
7	Pilot indicator light “Block” function activated.*
8	Activation sensor for “Stop&Go” function.
9	Pilot indicator light “Stop&Go” function activated.*
10	“Minus” sensor for timer.
11	“Plus” sensor for timer.
12	Timer indicator.
13	Decimal dot of the timer.*
**Only visible while running.*	

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:

- Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/Kg (see the relative table).

Following advices will help you to save energy anytime you cook:

- Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.

- Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than bases diameter.

- When water is used for cooking, use little quantities in order to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.

- Use small pots with small quantities of food.

USE

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function.

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to ajust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2).

⚠ **In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).**

SWITCHING ON THE DEVICE

1. Touch the On touch key ⏻ (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "**-**". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an **H** and "**-**".

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ⏻ (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ⏻ (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the touch control is activated with sensor ⏻ (1), any plate can be turned on by following these steps:

1. Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.
2. Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an **H** will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "**-**" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor ⏻ (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an **H**.

Pan detector

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan" ⊔ if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at

the same power level previously selected.

The time for pan detection is 3 minutes. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.

⚠ **When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the next three minutes. Avoid possible accidents!**

Block function

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor ⏻ (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor 🔒 (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor 🔒 (6) again.

If the on/off sensor ⏻ (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key ⊕ (11) and the locking touch key 🔒 (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated.

The time indicator (12) will display "OF".

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key and the locking touch key ⊕ (11) and the locking touch key 🔒 (6) for three seconds. The timer indicator (12) will display "On".

Stop&Go Function

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the Stop function.
Touch the Stop sensor ⏸ (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol ‖ to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function.
Touch Stop&Go sensor ⏸ (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

Power Function

This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1. Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on P and keep pressed the finger for one second.
2. The power level indicator (3) will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power.

The Power Function has a maximum duration specified in **Table 1**. After this time the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

Timer Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: you can set a timer for a plate, and it will turn off once the derired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.
Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.
To that end:

1. Touch sensor ⊖ (10) or ⊕ (11). Timer indicator (12) will show "**00**" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.
2. Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors ⊖ (10) o ⊕ (11). With the first one the value will start at **60**, whereas with the second it will start at **01**. By keeping sensors ⊖ (10) or ⊕ (11) pressed, the value will be restored to **00**. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.
3. When the time indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display

the selected power level and the symbol t.

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds.

To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing **00** beside of the decimal dot (4) of the selected zone.
If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the **H** symbol and a "**-**".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "**t**" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "**t**" alternately.

Changing the programmed time.
For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

Through sensors ⊖ (10) and ⊕ (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock
If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to "**--**".

1. Select the desired plate.
2. Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor ⊖ (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the sensors ⊖ (10) and ⊕ (11) at the same time.

Power Management function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1. Press the ⊕ (11) touch key for three seconds. The letter **PL** will appear on the timer indicator (12).
2. Press the looking touch key (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the ⊕ (11) and ⊖ (10) sensors.
3. Once the value has been selected, once again press the looking touch key (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Safety switch off function

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

When the "safety switch off" function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

⚠ Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.

⚠ In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the technical service

Table1	
Select power level	**MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)**
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjust to level 9 (depending on the model)

Suggestions and recommendations

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- Recommended diameters of the bottom of the pan (see the relative table).

IF SOMETHING DOES NOT WORK

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:
ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:
the container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small).
Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:
with containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container.
the humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:
no heating zone has been selected.
Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:
the induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear on the power indicator of a hotplate:
The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hob powers off during cooking and the messages C81 or C82 appears:
excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:
The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliances switches off and the message C90 appears on the power indicators (3).
The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

The appliances switches off and the message C91 appears on the power indicators (3).
The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

Environmental considerations

The  symbol on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.
The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

CLEANING

Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.

Cleaning and maintenance

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:

- A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.
- Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.
- The Manufacturer reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

INSTALLATION

Installation with cutlery drawer

If you wiesh to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is under-neath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Warning:

- The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.
- Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).
- It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.
- Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.
- Before disconnecting the hob form the mains, we recommend switching off the cut-off switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.
- Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

TROUBLESHOOTING TABLE

FOR USERS

Problems	Causes	Solutions
The gas ring burns unevenly	Burner crown maybe occluded by dirty Wrong gas regulation	Clean the burner crown with metal cleaning agent Assemble the burner components correctly
Burner flame suddenly changes	Incorrect burner components assembly	Assemble the burner components correctly
Ignition of burners takes excessively long	Incorrect burner components assembly	Assemble the burner components correctly
The flame goes off after ignition	Early release of knob. Knob is not pushed in firmly Uncorrect pan dimension Thermocouple problems	Keep the knob pressed longer. Before releasing the knob, give it one final solid push If the flame goes out with a pan larger than those indicated in the booklet, the user must use the appropriate "paellero" grid Move the thermocouple Call the assistance
The colour of the pan support has changed	Normal situation, caused by the high temperature	Clean the pan support with metal cleaning agents
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug emit the spark)	Lack of gas or dirty on spark-plug	Clean the spark-plug like described in the cleaning chapter on instruction manual
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug do not emit the spark)	Spark-plug or ignition generator problems	Call the assistance
The ignition generator does not work	Lack of electricity Incorrect ignition generator assembly or break	Check that the plug is inserted. Verify that the counter is turned on. Call the assistance
The spark-plug emit continuously emits the spark	Humidity Incorrect micro-switch assembly or break	Remove the power for 24 hours and allow the top to dry; verify that all the bushings are mounted correctly Call the assistance

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.
Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.
For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.
Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.
The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.
The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention.
We suggest to fill the table below.

MARK: .....
MODEL: .....
SERIES: .....



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

MATIERES:

pag.	44 - 45	avertissements de sécurité importants
pag.	45	description de table de cuisson
pag.	46	utilisation bruleurs
pag.	47	nettoyage
pag.	47	installation
pag.	48	ventilation, aération - raccordment au gaz
pag.	48 - 49	branchement eletrique
pag.	49	reglage robinets
pag.	50 - 51	transformation
pag.	52	avertissements de sécurité induction
pag.	53 - 57	utilisation induction
pag.	57	nettoyage
pag.	58	installation induction
pag.	59	tableau de dépannage
pag.	60	service apres-vente

Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

Avertissements importants pour l'utilisateur

⚠ AVERTISSEMENT: L'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation.
Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT: Il est dangereux de laisser des produits gras ou de l'huile cuire sur la table de cuisson sans surveillance, cela pourrait déclencher un incendie. En cas d'incendie, n'essayez JAMAIS de l'éteindre avec de l'eau: mettez l'appareil hors tension et étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-incendie.

⚠ AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: ne laissez jamais aucun objet sur les surfaces chauffantes.

⚠ AVERTISSEMENT: Si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT : En cas de bris de la vitre de la plaque de cuisson : éteignez immédiatement tous les brûleurs et éléments chauffants électriques, puis débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, ne touchez pas la surface de l'appareil, n'utilisez pas l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser une unité de nettoyage à la vapeur de: cuisinières, plaques de cuisson et les fours.

⚠ AVERTISSEMENT: Le moyeu est pas conçu pour fonctionner avec un temporisateur externe, ou avec un système de commande à distance.
⚠ AVERTISSEMENT: N'utilisez que les protections prévues et incorporé dans les taques par le fabriquant des appareils de cuisson ou conseiller par celui-ci dans ses manuels d'utilisation. L'utilisation de protections inapproprié peuvent causés des accidents.

⚠ AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

⚠ Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

⚠ ATTENTION!
En cas de rupture du verre du plan de cuisson:
- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;
- ne pas toucher la surface de l'appareil;
- ne pas utiliser l'appareil.

⚠ IMPORTANT: pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un INSTALLATEUR QUALIFIÉ : le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

⚠ IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

⚠ Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

⚠ L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 3) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).

⚠ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.

⚠ Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.

⚠ Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement. Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.

⚠ Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

⚠ Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.

⚠ Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.

⚠ Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.

⚠ Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.

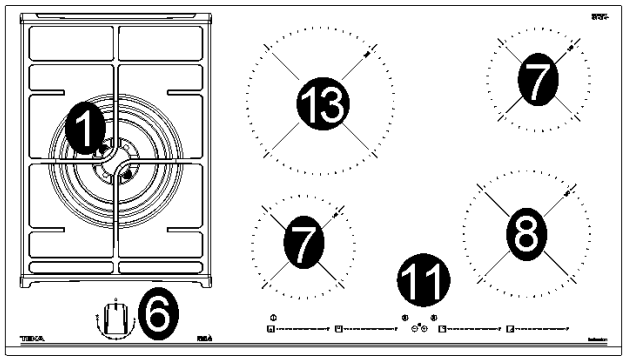
⚠ En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.

⚠ Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.

⚠ AVERTISSEMENT ! Le producteur ne sera pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants durant l'installation. L'installateur sera responsable des dommages ou des défauts découlant d'un montage ou d'une installation incorrecte. En cas de dommage découlant de l'installation du produit, contacter l'installateur agréé.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

JZC 95314



1 Brûleur ultrarapide (*DCC AFB)	4000 W
6 Bouton de comman de brûleur	
7 Foyer électrique induction Ø 14,5 cm	1500 W
8 Foyer électrique induction Ø 18,0 cm	2100 W
11 Commande tactile	
13Foyer électrique induction Ø 21,0 cm	2300 W

**DCC AFB: Air du bas (fig. 14)*
Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique, dans un milieu domestique et privé.

UTILISATION

1) BRULEURS

A la surface de la table, au-dessus de chaque bouton, un schéma est imprimé en sérigraphie indiquant le brûleur auquel il se réfère. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en procédant comme suit:

-allumage électrique automatique
Enfoncez et tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum ★ (Position 9 fig. 1) puis appuyez à fond sur le bouton, le robinet est équipé d'une échelle de 9 positions, à chaque clic la flamme est réduite jusqu'à ce que vous atteigniez la position de 1, c'est-à-dire l'apport minimum de gaz.

-Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité
Pour les brûleurs munis d'un thermocouple de sécurité, tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (Position 9 fig. 1) jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt léger puis appuyez sur le bouton. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.
Suivez ensuite les instructions pour utiliser le robinet comme expliqué ci-dessus.
Pour tous les modèles, en cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

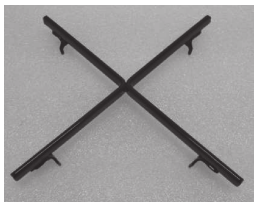
UTILISATION DES BRÛLEURS

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, n'oubliez ce qui suit:
- utilisez pour chaque brûleur des casseroles appropriées (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque le point d'ébullition est atteint, tournez le bouton sur Minimum (Posiition 1, fig. 1).
- Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

POÊLES ET RÉCIPIENTS APPROPRIÉS

Ces indications permettent d'économiser de l'énergie et d'éviter d'endommager les poêles.
Utilisez uniquement des récipients de diamètres adaptés. La poêle ne doit pas dépasser les bords de la table de cuisson. N'utilisez pas de petites poêles sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

Brûleurs	Ø Casseroles cm.
Ultrarapide	24 ÷ 26



81216133

N'utilisez que des poêles à base concave sur les brûleurs à couronnes multiples.
Si la dimension de la poêle est supérieure à 26 cm, utilisez toujours le support de poêle supplémentaire illustré dans la figure ci-dessous (code 81216133).
Les accessoires peuvent être achetés via le réseau de service après-vente.

AVERTISSEMENTS:
- l'allumage des brûleurs avec un thermocouple de sécurité n'est possible que lorsque le bouton se trouve sur la position Maximum (Position 9, fig. 1).
- En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.
- Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et éloignez les enfants. En particulier, assurez-vous que les poignées des casseroles sont correctement orientées et surveillez la cuisson des aliments contenant des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Evitez d'utiliser des casseroles dépassant du bord de la table de cuisson.

NETTOYAGE

ATTENTION:
avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

2) PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.
Lavez de la même manière les grilles émaillées, les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" et la tête des brûleurs "T" (voir fig. 6/A - 6/B) et nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6/A).
Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et laisser sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Procédez au nettoyage lorsque la table et les composants ne sont pas chauds, en évitant les éponges métalliques, les produits abrasifs en poudre ou les sprays corrosifs.
Evitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée et le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:
en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:
- vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 6/A) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.
- S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 6/A - 6/B) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.
- Les grilles doivent être placés dans les pions de centrage appropriées. Vérifier la parfait stabilité.
- Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.
- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.
- Pour prévenir les difficultés d'allumage, nettoyez périodiquement les bougies d'allumage (céramique et électrode) ainsi que les thermocouples.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES
POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.
L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.
Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.
Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.
Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.
Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 7, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 7).
L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:
- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 8) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (voir fig. 10).
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement,

appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 120 mm du dessus (fig. 7).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une temperature de 90 °C.
Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.
L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.
Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m^3. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm^2 (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.
L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm^2.

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.
Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:
- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:
- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit par tube souple en caoutchouc d'une lungueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.
À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, **jamais une flamme**.

AVERTISSEMENTS:
- le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.
- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur.

On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:
- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 11 - 11/A) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 11 - 11/A en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;
lettre N (neutre) = fil bleu;
symbole de la terre ⏚ = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.
- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.
- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:
- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.
- N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficiente.

IMPORTANT:
Tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux endements correspondants.Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :
- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.

L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:
- Règlement (UE) 2016/426.

REGLAGES

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.
Au terme des réglages ou des préréglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.
Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

9) ROBINETS

Réglage du «Minimum»:
- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton «M» (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du robinet (fig. 12), ou dan le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.
Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.
Remonter correctement les différents composants.
On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

ROBINETS LUBRIFICATION
Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demander de l'aide technique.

En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

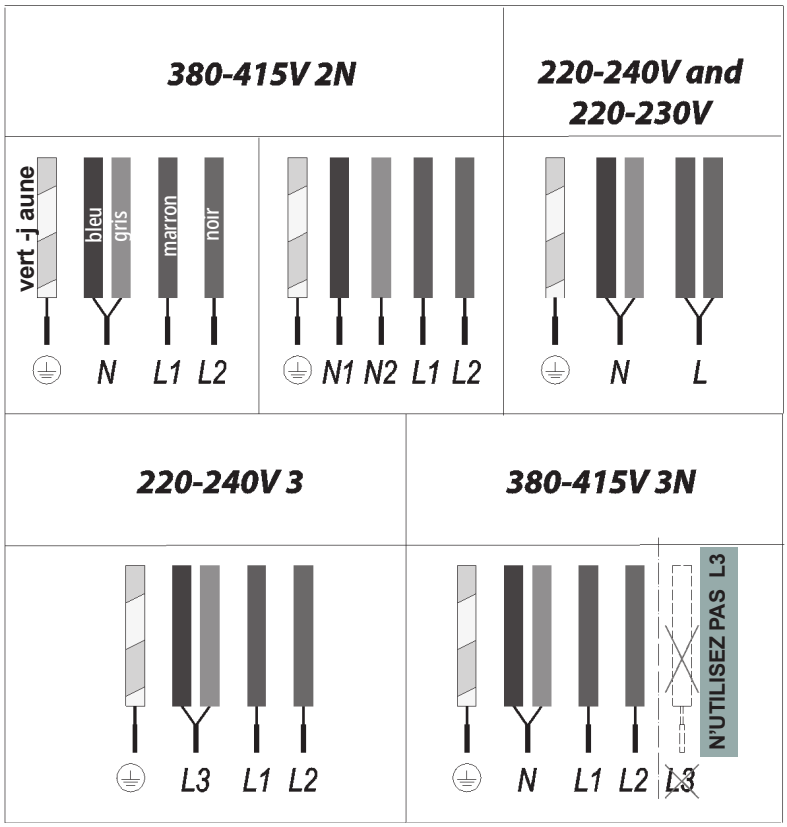
TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec au outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 13 - 14) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.
Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirez le capuchon d'injecteur "A" (fig. 14).
On conseille de bloquer la buse avec énergie.
Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de préréglage et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange.Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.

ATTENTION: L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIÉ EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.

Schéma de câblage pour modèles à 3/4 éléments chauffage



TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEGazBruleurs**
1	ULTRARAPIDE (DCC AFB)*	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	 381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %

***DCC AFB: Air du bas (fig. 15).*
**Conformément au règlement n ° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.*

PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommandé (minimum en cm.)	PUISSANCE (W)	*$EC_{electric\ cooking}$ Wh/kg
Foyer électrique induction	14,5	10	1500	193,3
Foyer électrique induction	18,0	11	2100	177,5
Foyer électrique induction	21,0	11	2300	181,7

ECelectrique cuisson: la consommation d'énergie calculée par kg conformément au Règlement (UE) 66/2014.

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

		Type de cable	alimentation monophase 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	alimentation monophase 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Alimentation triphasée 380 - 415 V 3N~ 220 - 240 V 3~	Alimentation biphasé 380 - 415 V 2N~
gaz	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
induction	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

(*) En tenant compte du coefficient de simultanéité
ATTENTION!!!
En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 9) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

Avertissements sur la sécurité :

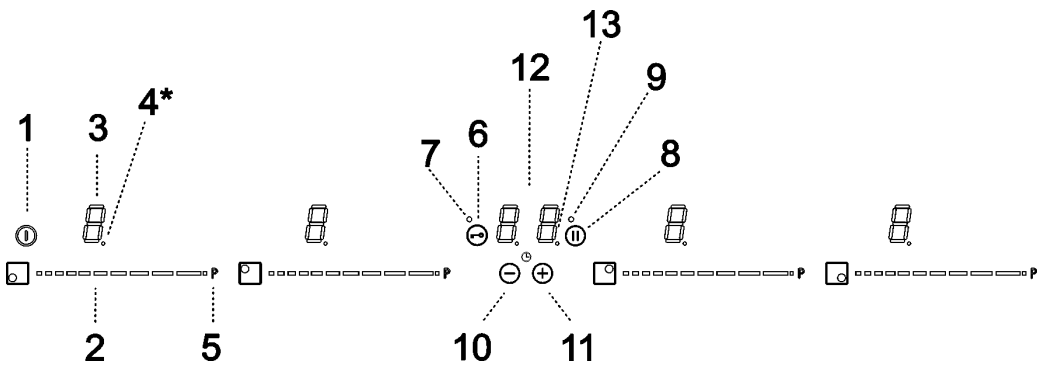
⚠ Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appareil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

⚠ Ne pas placer sur la surface de la plaque de cuisson d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, car ils peuvent chauffer.

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !

⚠ Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.

⚠ Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après son installation. Des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe selon les règles d'installation.



Instructions d'utilisation de panneaude comande tactile

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION	
1	Capteur général Marche/Arrêt.
2	Curseur de glissement pur contrôler la puissance.
3	Voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance*.
4	Point décimal du voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance.
5	Accès direct à la fonction "Puissance".
6	Capteur d'activation pour la fonction "Blocage" ou "Stop&Go".
7	Voyant lumineux pilote fonction "Blocage" activée*.
8	Capteur d'activation pour la fonction "Stop&Go".
9	Voyant lumineux pilote fonction "Stop&Go" activée*.
10	Capteur "Plus" pour la minuterie.
11	"Plus" sensor for timer.
12	Voyant de minuterie.
13	Point décimal de la minuterie*.
**visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.*	

Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson:

l'appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenu, en Wh/Kg, est disponible sur la tableau associé.

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie lorsque vous cuisinez:

- Utilisez le bon couvercle pour chaque casserole chaque fois que cela est possible. Cuisiner sans couvercle consomme plus d'énergie.

- Utilisez des poêles et casseroles avec une base plate et des diamètres s'adaptant à la taille de la zone de cuisson. Les fabricants de poêles et casseroles indiquent généralement le diamètre supérieur de la poêle qui est toujours plus grand que le diamètre de la base.

- Lorsque vous utilisez de l'eau pour la cuisson, utilisez de petites quantités afin de préserver les vitamines et minéraux des légumes et choisissez le niveau de puissance minimum permettant d'assurer la cuisson. Un niveau de puissance élevé est inutile et constitue un gaspillage d'énergie.

- Pour cuisiner des petites quantités de nourriture, utilisez des poêles ou casseroles de petite taille.

UTILISATION

Manipulez l'appareil à l'aide des touches tactiles. Vous n'avez pas besoin d'utiliser trop de force lorsque vous appuyez sur les touches. Touchez-les simplement avec le bout de votre doigt pour activer la fonction souhaitée.

Chaque pression est confirmée par un signal sonore. Utilisez la barre de défilement (2) pour régler les niveux de puissance 0 à 9) en y glissant votre doigt. En glissant vers la droite ou vers la gauche, vous augmentez ou diminuez respectivement la valeur.

Par ailleurs, vous pouvez directement sélectionner un niveau de puissance en posant votre doigt sur le point souhaité de la barre de défilement (2).

⚠ **Pour sélectionner une plaque sur ces modèles, touchez directement la barre de défilement (2).**

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ⏻ (1) pendant au moins une seconde. Le panneau de commande tactile est activé, un signal sonore retentit et les indicateurs (3) s'allument en affichant le symbole "-". Si une zone de cuisson est chaude, les symboles **H** et "**-**" clignotent sur l'indicateur concerné.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 prochaines secondes, le panneau de commande tactile s'éteint automatiquement.

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur le bouton tactile ⏻ (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de verrouillage activée). La touche tactile ⏻ (1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

ACTIVATIONS DES PLAQUES

Une fois le panneau de commande tactile activé à l'aide de la touche tactile ⏻ (1), vous pouvez mettre en marche una plaque en respectant les étapes suivantes:

1. Glissez votre doigt ou appuyez sur un niveau de la barre de défilement (2). La zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance réglé simultanément entre 0 et 9. Le niveau de puissance s'affiche sur l'indicateur correspondant et son point décimal (4) reste allumé pendant 10 seconds.
2. Utilisez la barre de défilement (2) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Aussi longtemps que la plaque est activée, en d'autres termes, lorsque le point décimal (4) est allumé, vous pouvez modifier son niveau de puissance.

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

À l'aide de la barre de défilement (2), réglez le niveau de puissance à 0. La plaque chauffante s'éteint.

Lorsqu'une plaque chauffante est à l'arrêt, le symbole **H** apparaît sur son indicateur de puissance (3), si la surface en verre de la zone de cuisson concernée est chaude et il y a risque d'incendie. Lorsque la température chute, l'indicateur (3) s'éteint (si la plaque de cuisson est à l'arrêt), ou dans le cas contraire, le symbole "**-**" s'affiche si la plaque de cuisson est toujours en marche.

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

Vous pouve arrêter simultanément toutes les plaques en utilisant la touche tactile Marche/Arrêt ⏻ (1). Tous les indicateurs des plaques (3) s'éteignent. Si la zone de cuisson désactivée est chaude, son indicateur affiche le symbole **H**.

Détecteur de casserole

Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré, Ainsi, la plaque cesse de fonctionner en cas d'absence de casserole ou si la casserole utilisée est inappropriée.

L'indicateur de puissance (3) affiche un symbole U pour indiquer une "absence de casserole" si, lors de l'utilisation de la zone de cuisson, l'appareil ne détecte aucune casserole ou la cassero est inappropriée.

Si vous enlevez une casserole d'une zone en cours d'utilisation, la plaque s'arrête automatiquement et le message "absence de casserole" s'affiche. Lorsque vous replacez la casserole sur la zone de cuisson, la plaque se remet à foncitionner au niveau de puissance sélectionné précédemment.

La détection de casserole dure 3 minutes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.

⚠ **Une fois la cuisson terminée, désactivez la zone de cuisson à l'aide du panneau de commande tactile. Dans le cas contraire, un dysfonctionnement pourrait se produire si la casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant trois minutes. Évitez tous risques!**

Fonction "Block" (Verrouillage)

Grâce à la fonction "Block" (Verrouillage), vous pouvez verrouiller toutes les touches tactiles, excepté la touche tactile Marche/Arrêt ⏻ (1), pour éviter tout dysfonctionnement. Cette fonction peut servir pour la sécurité enfants.

Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile 🔒 (6) pendant au moins une seconde. Lorsque vous l'avez fait, le voyant (7) s'allume pour indiquer que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement à nouveau sur la touche tactile 🔒 (6).

Si vous utilisez la touche tactile Marche/Arrêt ⏻ (1) pur arrêter l'appareil lorsque la fonction de verrouillage est activée, vous ne pourrez pas la remettre en marche sans le déverrouiller.

Désactivation du signal sonore

Durant l'utilisation de la plaque, une pression simultanée sur la touche tactile ⊕ (11) et la touche tactile de verrouillage 🔒 (6) pendant trois secondes désactives le signal sonore qui accompagne chaque opération. L'indicateur de temps (12) affiche "OF".

Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; le signal sonore de la touche Marche/Arrêt, de l'arrêt du minuteur, ou de verrouillage/déverrouillage des touches tactiles par exemple est toujours activé.

Pour réactiver tous les signaux sonores qui accompagnent les opérations, appuyez à nouveau simultanément sur la touche tactile ⊕ (11) et la touche tactile de verrouillage 🔒 (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affiche "On".

Fonction "Stop&Go"

Cette fonction suspend le processus de cuisson. La minuterie s'arrête également à l'activation de cette fonction.

Activation de la fonction d'arrêt.
Appuyez sur la touche tactile d'arrêt ⏸ (8) durant une seconde. Le voyant II (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le symbole pour indiquer que la cuisson a été suspendue.

Désactivation de la fonction d'arrêt.
Appuyez à nouveau sur la touche tactile Stop&Go (Arrêt/Démarrage) ⏸ (8). Le voyant (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes paramètres de minuterie définirs avant l'interruption.

Fonction Puissance

Cette fonction fournit de la puissance "supplémentaire" à la plaque, audelà de la valeur nominale. Ladite puissance est fonction de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

1. Faites glisser votre doigt au-dessus de la barre de défilement (2) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche "9" et maintenez le doigt appuyé pendant une seconde, ou appuyez directement sur P et maintenez la pression durant une seconde.
2. L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole P, la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

La fonction Puissance a une durée maximum spécifiée dans le **tableau 1**. Après ce délai, le niveau de puissance est réglé automatiquement sur 9. Un signal sonore retentit.

Lors de l'activation de la fonction Puissance pour l'une des plaques, il est possible que la performance des autres plaques soit affectée, réduisant sa puissance à un niveau inférieur, et dans ce cas-là vous le verrez sur l'indicateur (3).

Vous pouvez désactiver la fonction Puissance avant la fin de son délai de fonctionnement soit en appuyant sur la barre de "défilement", modifiant ainsi son niveau de puissance, soit en répétant l'étape 3.

Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

Cette fonction facilite la cuisson étant donné que votre présence n'est pas nécessaire: Vous pouvez régler la minuterie pour une plaque, et elle s'arrêtera à l'expiration du délai défini.

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durée comprises entre 1 et 99 minutes.

Réglage de la minuterie sur une plaque.
Une fois que le niveau de puissance est réglé sur la zone sohuaitée, et lorsque le point décimal de celle-ci demeure activé, elle pourra être programmée.
Pour ce faire:

1. appuyez sur la touche tactile ⊖ (10) ou ⊕ (11). L'Indicateur de minuterie Timer (12) affiche "**00**" et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole t qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.
2. Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles ⊖ (10) ou ⊕ (11). Pour la première plaque, la valeur débute à **60**, tandis que pour la seconde elle déboute à **01**. En appuyant longuement sur les touches tactiles ⊖ (10) ou ⊕ (11), la valeur retourne à **00**. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.
3. Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t.

À la fin du temps de cuisson sélectionné, la zone de chauffage programmée s'arrête et l'horloge émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche tactile. L'indicateur de minuterie (12) affiche "00" qui clignotent à côté du point décimal (4) de la zone sélectionnée. Si la zone de chauffage éteinte est chaude, son indicateur de puissance (3) affiche alternativement le symbole **H** et un "**-**".

Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.

Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défault le temps restant le plus court et le plus proche de la fin, et un "**t**" sur la zone concernée.
Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondant et le point décimal clignote.
Lorsque vous appuyez sur la barre de "défilement" d'une autre zone, la minuterie affiche le temps restant de cette zone durant quelques secondes, son indicateur affiche son niveau de puissance et le "**t**" alternativement.

Changement de la durée programmée
Pour modifier la durée programmée, vous devez appuyer sur la barre de "défilement" (2) de la zone programmée. Vous pourrez ensuite lire et modifier la durée.

Grâce aux touches tactiles ⊖ (10) et ⊕ (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

Dèconnexion de l'horloge
Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant la fin de la durée programmée, vous pouvez le faire à tout moment en réglant simplement sa valeur sur "**--**".

1. Sélectionnez la plaque souhaitée.
2. Réglez la valeur de l'horloge sur "00" à l'aide de la touche tactile ⊖ (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles ⊖ (10) et ⊕ (11) au même moment.

Fonction de gestion de puissance (en fonction du modèle)

Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de puissance (Gestion de puissance). Cette fonction permet à l'utilisateur de régler les différentes valeurs de la puissances totale générée par la plaque de cuisson. Pour ce faire, durant la première minute suivant le branchement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vous pouvez accéder au menu de limitation de puissance.

1. Appuyez sur la touche tactile ⊕ (11) durant trois secondes. Les lettres **PL** s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).
2. Appuyez sur la touche tactile de verrouillage 🔒 (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles ⊕ (11) e ⊖ (10).
3. Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile 🔒 (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

Si vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes plus tard. De cette manière, vous pourrez accéder à nouveau au menu de limitation de puissance.

Chaque fois que vous modifiez le niveau de puissance de la plaque, le limiteur de puissance calcule la puissance totale générée par la plaque. Si vous avez atteint la limite de puissance totale, vous ne pourrez plus augmenter le niveau de puissance de la plaque à l'aide du panneau de commande tactile. La plaque émettra un signal sonore et l'indicateur de puissance (3) clignotera au niveau maximum. Si vous souhaitez dépasser la valeur, vous devez réduire la puissance des autre plaques. Parfois, il ne suffira pas de réduire

d'un cran le niveau d'une plaque vu que cela dépend de la puissance de chaque plaque et le niveau de réglage de chacune d'elles. Pour augmenter le niveau d'une grand plaque, vous pouvez réduire celui de plusieurs petites plaques.

Si vous utilisez l'allumage rapide avec la fonction de puissance au maximum et que ladite valeur est supérieure à la valeur limite, la plaque est réglée sur le niveau le plus élevé. La plaque émet un signal sonore et ladite valeur de puissance clignote deux fois sur l'indicateur (3).

Déconnexion de sécurité

Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes, l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 1).

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un risque de brûlure.

⚠ Le panneau de contrôle des zones de cuisson doit toujours rester libre et sec.

⚠ En cas de problème sur les commandes ou d'anomalies non mentionnés dans ce manuel, il convient de déconnecter l'appareil et de prévenir le service technique.

Tableau 1

Niveau de puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutes , ajusté au niveau 9 (*En fonction du modèle)

Suggestions et recommandations

- Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
- Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
- Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
- Diamètres de fond de casseroles recommandés: consultez la tableau associé.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le Service Technique, effectuez les vérifications suivantes.

La cuisinière ne fonctionne pas:
Vérifiez que le câble réseau est connecté à la prise correspondante.

Les zones à induction ne chauffent pas :
Le récipient est inadapté (son fond n'est pas ferromagnétique ou bien il est trop petit). Vérifiez que le fond du récipient est attiré par un aimant, ou bien utilisez un récipient plus grand.

Vous entendez un bourdonnement en début de cuisson sur les zones à induction :
Sur les récipients peu épais ou qui ne sont pas d'un seul tenant, le bourdonnement est dû à la transmission d'énergie directement sur le fond du récipient. Ce bourdonnement n'indique pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, réduisez légèrement le niveau de puissance choisi ou bien utilisez un récipient avec un fond plus épais, et/ou d'un seul tenant.

Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas :
Aucune plaque n'est sélectionnée. Vous devez toujours avoir sélectionné une plaque pour intervenir sur celle-ci.
Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres.
Le blocage est activé. Désactivez le blocage.

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte :
Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celuici ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cusinière soit allumée ou non.

Le symbole s'affiche sur l'indicateur de puissance d'une plaque :
le système à induction ne trouve pas de récipient sur la plaque, ou bien le récipient n'est pas adapté.

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche

sur les indicateurs :
La température du verre ou du système électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirer le récipient pour que le verre refroidisse.

L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :
Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3):
La commande tactile détecte que le capteur Marche/Arrêt (1), est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-là et séchez-la jusqu'à ce que le message disparaisse.

L'appareil s'éteint et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :
La commande tactile détecte que le capteur Stop&Go (6) est couvert et ne permet pas de gérer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la, puis appuyez deux fois sur le capteur Stop&Go (6) jusqu'à ce que le message disparaisse pour un retour au foncionnement normal.

Considérations environnementales

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable, vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéquate. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations de votre ville, leur service de retraitement des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez acheté ce produit.

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

NETTOYAGE

Veillez à ne pas faire tomber sur le verre du sucre ou des produits qui en contiennent, dans la mesure où, à chaud, ils peuvent réagir avec le verre et altérer sa surface.

Nettoyage et entretien

Afin de conserver longtemps votre plaque de cuisson, vous devez la nettoyer en utilisant des produits et des accessoires adaptés, uniquement lorsqu'elle est refroidie. Son entretien sera facilité et vous éviterez l'accumulation de saletés. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou qui pourraient rayer la surface, ni des appareils à vapeur.

Les saletés légères non adhérentes peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède. Toutefois, pour les taches ou graisses incrustées, il convient d'utiliser un produit nettoyant pour plaques vitrocéramiques, en suivant les instructions du fabricant. Enfin, la saleté qui a fortement adhéré et recuit pourra s'éliminer en utilisant une raclette à lames.

Les irisations colorées sont provoquées par des fonds de récipients comportant des traces sèches de graisse, ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient lors de la cuisson. Vous les éliminerez de la surface du verre avec une fine paille de fer et de l'eau ou bien avec un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui ont fondu sur la plaque doivent être immédiatement éliminés à chaud avec une raclette.

Les éclats métalliques sont causés par les glissements de récipients métalliques sur le verre. Ils peuvent s'éliminer en procédant à un nettoyage complet avec un produit nettoyant spécifique pour vitrocéramiques, le nettoyage peut nécessiter de répéter l'opération plusieurs fois.

Avertissement:

- Un récipient peut coller au verre de par la présence d'un corps fondu entre les deux. N'essayez pas de décoller le récipient à froid, vous pourriez casser le verre céramique.
- Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas la surface vitrée pour entreposer des objets.
- Le fabricant se réserve le droit d'introduire dans ses manuels les modifications qu'il jugera opportunes ou nécessaires, sans préjuger des caractéristiques principales des produits.

INSTALLATION

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts en-dessous de la plaque de cuisson, vous devrer placer une planche de séparation entre les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la superficie chaude de l'armature de l'appareil.

La planche devra être placée à une distance de 20 mm en-dessous de la partie inférieure de la plaque.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez vérifier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.

Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

- Le branchement électrique devra être effectué avec une prise de terre idoine, respectant les normes en vigueur, dans le cas contraire, la plaque peut ne pas fonctionner correctement.
- Des surtensions anormale- ment élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).
- Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolise à cause des hautes températures que ces appareils atteignent.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y inclus le remplacement du câble flexible d'alimentation, devra être effectuée par le service technique officiel.
- Avant de débrancher l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 25 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.
- Veuillez conserver le Certificat de Garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques jointe au Manuel d'instructions pendant toute la durée de vie de l'appareil. Elle comporte des caractéristiques techniques importantes sur celui-ci.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

POUR LES UTILISATEURS

Problèmes	Causes	Solutions
L'anneau gazier brûle de manière inégale.	La couronne du brûleur peut être obstruée par la saleté. Mauvaise régulation du gaz.	Nettoyer la couronne du brûleur avec un agent nettoyant métallique. Appeler l'assistance.
La flamme du brûleur change soudainement.	Assemblage incorrect des composants du brûleur.	Assembler correctement les composants du brûleur.
L'allumage des brûleurs prend trop de temps.	Assemblage incorrect des composants du brûleur.	Assembler correctement les composants du brûleur.
La flamme s'éteint après l'allumage.	Relâchement anticipé du bouton. Le bouton n'est pas fermement enfoncé. Dimension incorrecte de la poêle. Problèmes de thermocouple.	Maintenir le bouton enfoncé plus longtemps. Avant de relâcher le bouton, l'enfoncer fermement une dernière fois. Si la flamme s'éteint avec une poêle plus grande que celles indiquées dans le livret, l'utilisateur doit utiliser la grille « paellero » appropriée. Déplacer le thermocouple. Appeler l'assistance.
La couleur du support de poêle a changé.	Situation normale, causée par la température élevée.	Nettoyer le support de poêle avec des agents nettoyants métalliques
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie émet l'étincelle).	Manque de gaz ou présence de saletés sur la bougie.	Nettoyer la bougie d'allumage comme décrit dans le chapitre Nettoyage du manuel d'instructions
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie émet l'étincelle).	Problèmes de bougie ou de générateur d'allumage.	Appeler l'assistance.
Le générateur d'allumage ne fonctionne	Manque d'électricité. Assemblage du générateur d'allumage incorrect ou rupture.	Vérifier que la fiche est insérée. Vérifier que le compteur est allumé Appeler l'assistance.
La bougie émet en continu l'étincelle.	Humidité Assemblage incorrect ou rupture du microrupteur	Retirer l'alimentation pendant 24 heures et laisser sécher le dessus ; vérifier que toutes les bagues sont correctement montées. Appeler l'assistance.

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis à point par du personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.
Les pièces de rechange originales sont disponibles uniquement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.
Toute réparation ou mise à point nécessaire par la suite doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié.
C'est la raison pour laquelle nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en indiquant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de problème de votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette de la boîte d'emballage.
Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange adéquates et de garantir par conséquent une intervention immédiate et précise. On conseille d'indiquer ces données ci-après de manière à les avoir toujours à portée de la main :

MARQUE: .....
MODELE: .....
SERIE: .....



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

pag.	62 - 63	σημαντικες προειδοποιησεις ασφαλειας
pag.	63	περιγραφη εστιων μαγειρεματος
pag.	64	χρηση καυστηρες
pag.	65	καθαρισμα
pag.	65	εγκατασταση
pag.	66	εξαερισμος, αερισμος - συνδεση αεριου
pag.	67	ηλεκτρικη συνδεση
pag.	67 - 68	βανες
pag.	68 - 69	μετατροπες
pag.	70	σημαντικες προειδοποιησεις ασφαλειας
pag.	71 - 75	χρηση επαγωγη
pag.	75	καθαρισμα
pag.	76	εγκατασταση επαγωγη
pag.	77	πινακας αντιμετωπισης προβληματων
pag.	78	τεχνικη υποστηριξη και ανταλλακτικα

Το πλαίσιο αυτό εστιών έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιηθεί μόνο σαν συσκευή μαγειρέματος: Η οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως η θέρμανση του περιβάλλοντος) θα πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη.

σημαντικές προειδοποιήσεις για τον χρήστη

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.
Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για την αποφυγή της επαφής με θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός αν εποπτεύονται συνεχώς.
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και να έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που υπεισέρχονται.
Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: το χωρίς παρακολούθηση μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Ποτέ μην επιχειρήσετε την κατάσβεση της πυρκαγιάς με νερό, αλλά πρέπει να απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια να καλύψετε τη φλόγα π.χ. με καπάκι ή μια αντιπυρική κουβέρτα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις μαγειρικές επιφάνειες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, σβήστε τη συσκευή για να αποφευχθεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της επιφάνειας μαγειρέματος: σβήστε αμέσως όλες τις εστίες και τα ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία, κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία, μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: δεν χρησιμοποιούν μια μονάδα καθαρισμού με ατμό της για σόμπες εστίες και φούρνους.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: ο κόμβος δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με ένα εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ένα απομακρυσμένο σύστημα ελέγχου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα/συστήματα ασφαλείας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή του πλατώ εστιών ή αυτά που υποδεικνύονται ως κατάλληλα στις οδηγίες χρήσεως από τον κατασκευαστή της συσκευής ή αυτά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων εξαρτημάτων/συστημάτων ασφαλείας ενδέχεται να προκαλέσει ατυχήματα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μι σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

⚠ Προσοχή: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, το πλαίσιο εργασίας καθίσταται πολύ ζεστό πάνω στις ζώνες μαγειρέματος: Κρατήστε το μακριά από τα παιδιά!

⚠ Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της επιφάνειας μαγειρέματος:
- σβήστε αμέσως όλες τις εστίες και τα ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία,
- κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία,
- μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής,
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

⚠ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για μια τέλεια εγκατάσταση, μια τέλεια ρύθμιση και ένα τέλειο μετασχηματισμό του πλαισίου εστιών κατά τη χρήση άλλων αερίων, πρέπει να απευθυνθείτε σε έναν ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: Η μη τήρηση αυτού του κανόνα επιφέρει μείωση της ισχύος της εγγύησης.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Τυχόν εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να επιφέρει ζημίες σε άτομα, ζώα ή πράγματα, ως προς τα οποία ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.

⚠ Σε περίπτωση που για την εγκατάσταση θα έπρεπε να απαιτηθούν τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο βύσμα της συσκευής, θα πρέπει να ζητηθεί η επέμβαση επαγγελματικά καταρτισμένου προσωπικού. Αυτό το τελευταίο, συγκεκριμένα, θα πρέπει επίσης να επιβεβαιώσει ότι το τμήμα των καλωδίων της πρίζας ενδείκνυται για την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή.

⚠ η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένη. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να εξασφαλίζετε έναν καλό αερισμό του χώρου διατηρώντας ελεύθερα τα ανοίγματα του φυσικού αερισμού (εικ. 3) και ενεργοποιώντας τη μηχανική συσκευή αερισμού (απορροφητήρας ή ηλεκτρικός εξαεριστήρας εικ. 4 και εικ. 5).
⚠ Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής, μπορεί να απαιτεί έναν πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παράθυρου, ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό αυξάνοντας την ισχύ της μηχανικής αναρρόφησης εάν υπάρχει.

⚠ Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος διότι αυτό μπορεί

να αποβεί επικίνδυνο.

⚠Αν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή (ή να αντικαταστήσετε την παλαιά) πριν να τη ρίψετε στον κάδο απορριμμάτων συνιστάται να την καταστήσετε ανενεργή σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την προστασία της υγείας και τη ρύπανση του περιβάλλοντος, καθιστώντας επίσης αβλαβή τα τυχόν επικίνδυνα τμήματα , ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν μια συσκευή εκτός χρήσης για να παίξουν.

⚠ Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα υγρά χέρια ή πόδια.

⚠Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

⚠ Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τις οποιεσδήποτε ζημίες που προκλήθηκαν από ακατάλληλες, εσφαλμένες ή αδικαιολόγητες χρήσεις.

⚠ Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία ορισμένα μέρη του πλαισίου εστιών φθάνουν σε θερμοκρασίες πολύ υψηλές: Αποφύγετε την επαφή τους.

⚠ Αφού χρησιμοποιήσετε το πλαίσιο εστιών, βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης των διακοπτών βρίσκεται σε θέση απενεργοποίησης και κλείστε την κεντρική στρόφιγγα του αγωγού διανομής του αερίου ή τη στρόφιγγα της φιάλης.

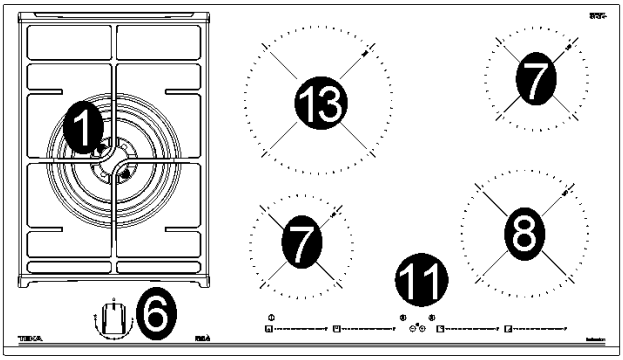
⚠ Σε περίπτωση που οι στρόφιγγες του αερίου παρουσιάζουν ανωμαλία κατά τη λειτουργία τους, καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

⚠ Διατηρήστε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών στοιχείων με το Εγχειρίδιο Οδηγιών, κατά τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Περιέχει σημαντικά τεχνικά στοιχεία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε παραποίηση ή τροποποίηση του προϊόντος ή των επιμέρους στοιχείων του κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης. Ο τεχνικός εγκατάστασης ευθύνεται για τυχόν ζημιές ή βλάβες που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης συναρμολόγησης ή εγκατάστασης. Για τυχόν ζημιές που οφείλονται στην εγκατάσταση του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό εγκατάστασης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

JZC 95314



1 Καυστήρας υπερταχείας θέρμανσης (*DCC AFB)	4000 W
6 Διακόπτης εντολής καυστήρα	
7 Ηλεκτρική αντίσταση επαγωγή Ø 14,5 cm	1500 W
8 Ηλεκτρική αντίσταση επαγωγή Ø 18,0 cm	2100 W
11 Αφής ελέγχου	
13 Ηλεκτρική αντίσταση επαγωγή Ø 21,0 cm	2300 W

**DCC AFB: Αέρα από το κάτω μέρος (Εικ. 14)*
Προσοχή: η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση, σε οικιακό περιβάλλον και από ιδιώτες.

ΧΡΗΣΗ

1) ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Επάνω στην επιφάνεια της εστίας υπάρχει τυπωμένο σε μεταξοτυπία επάνω από κάθε διακόπτη ένα σχήμα στο οποίο φαίνεται σε ποιον καυστήρα αναφέρεται ο συγκεκριμένος διακόπτης. Αφού ανοίξετε τη βάνα του δικτύου αερίου ή της φιάλης αερίου, ανάψτε τους καυστήρες όπως περιγράφεται παρακάτω:

- αυτόματη ηλεκτρική ανάφλεξη
Πιέστε και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον στη «Μέγιστη» θέση ★ (τοποθεσία 9 εικ. 1) και στη συνέχεια πατήστε το διακόπτη μέχρι τέλος, η βρύση είναι εξοπλισμένη με μια κλίμακα 9 θέσεων, με κάθε κλικ η φλόγα μειώνεται μέχρι να φτάσετε στη θέση 1, δηλαδή την ελάχιστη παροχή αερίου.

- Ανάφλεξη καυστήρων που διαθέτουν θερμοστοιχεία ασφάλειας
Με τους καυστήρες που διαθέτουν θερμοστοιχεία ασφαλείας, πρέπει να γυρίσετε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον στη «Μέγιστη» θέση (μεγάλη φλόγα εικ. 1) μέχρι να νιώσετε ένα μικρό στοπ και στη συνέχεια πατήστε το διακόπτη. Όταν ανάψει κρατήστε πατημένο το διακόπτη για 10 περίπου δευτερόλεπτα.
Στη συνέχεια ακολουθήστε τις οδηγίες για τη χρήση της βρύσης όπως εξηγείται παραπάνω.
Για όλα τα μοντέλα, σε περίπτωση που σβήσουν κατά λάθος οι φλόγες, κλείστε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα και μην επιχειρήσετε να ξανανάψετε τουλάχιστον για 1 λεπτό.

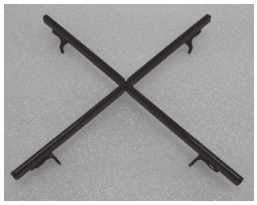
ΠΏΣ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΟΥΣ ΚΑΥΣΤΉΡΕΣ

Για να έχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση αερίου είναι χρήσιμο να θυμάστε τα παρακάτω αναφερόμενα:
- χρησιμοποιείτε για κάθε καυστήρα κατάλληλα σκεύη (βλέπε τον ακόλουθο πίνακα και την εικ. 2).
- Όταν φθάσετε στο σημείο βρασμού τοποθετήστε το διακόπτη στην «Ελάχιστη» θέση (τοποθεσία 1 εικ. 1).
- Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία με επίπεδο πάτο.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΣΚΕΥΟΣ ΚΑΙ ΔΟΧΕΙΑ

Οι ενδείξεις αυτές συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην αποφυγή ζημιών στα σκεύη τροφίμων. Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία με κατάλληλες διαμέτρους. Το σκεύος δεν πρέπει να υπερβαίνει τις άκρες της εστίας. Μην χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη σε μεγάλες εστίες. Η φλόγα δεν πρέπει να αγγίζει τα πλαϊνά του δοχείου.

Καυστήρες	Ø Σκευών cm.
Υπερταχείας θέρμανσης	24 ÷ 26



81216133

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με κοίλη βάση στους καυστήρες πολλαπλών στεφάνων.
Εάν η διάσταση του σκεύους είναι μεγαλύτερη από 26 εκ. χρησιμοποιείτε πάντα το πρόσθετο στήριγμα σκεύους που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα (κωδ. 81216133).
Τα εξαρτήματα μπορούν να αγοραστούν μέσω του δικτύου εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:
- η ανάφλεξη των καυστήρων με θερμοστοιχεία ασφαλείας μπορεί να γίνει μόνον όταν ο διακόπτης είναι στη «Μέγιστη» θέση (V εικ. 1).
- Εάν διακοπεί η ηλεκτρική ενέργεια μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες με τα σπίρτα.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης των καυστήρων μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή και προσέξτε να μην βρίσκονται κοντά παιδιά. Βεβαιωθείτε ειδικότερα ότι τα χερούλια των σκευών είναι τοποθετημένα με σωστό τρόπο και επιβλέψτε το ψήσιμο των φαγητών για τα οποία χρησιμοποιούνται λάδια και λίπη καθώς είναι πολύ εύφλεκτα.
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μην τοποθετείτε σκεύη που βγαίνουν έξω από τα άκρα της εστίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ:
πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας αερίου και από το ηλεκτρικό δίκτυο.

2) ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Με τον ίδιο τρόπο πρέπει να πλένονται και οι σμαλτωμένες σχάρες, τα σμαλτωμένα καπάκια "A", "B" "C", οι κεφαλές των καυστήρων "T" (βλέπε εικ. 6/A -6/B) και να καθαρίζονται τα μπουζιά ανάφλεξης "AC" και οι αισθητήρες των θερμοστοιχειών "TC" (βλέπε εικ. 6/A). Δεν πρέπει να τοποθετούνται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε απαλά με μια μικρή βούρτσα, όπως φαίνεται (δείτε. Εικ. 6) και αφήστε την να στεγνώσει εντελώς
Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται όταν η επιφάνεια και τα εξαρτήματα δεν είναι ζεστά και δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, δυνατά προϊόντα σε σκόνη ή διαβρωτικά σπρέι.
Μην αφήνετε να παραμένουν για πολύ καιρό σε επαφή με τις επιφάνειες ξύδι, καφές, γάλα,
αλατισμένο νερό και χυμός λεμονιού ή ντομάτας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:
όταν επανατοποθετείτε τα εξαρτήματα παρακαλείστε να ακολουθείτε τις παρακάτω αναφερόμενες συστάσεις:
- βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές των κεφαλών των καυστήρων "T" (εικ. 6/A) δεν έχουν βουλώσει από ξένα σώματα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα σμαλτωμένα καπάκια "A - B - C" (εικ. 6/A - 6/B) είναι σωστά τοποθετημένα επάνω στην κεφαλή του καυστήρα. Η συνθήκη αυτή. μπορεί να θεωρηθεί ότι υφίσταται όταν το καπάκι που είναι τοποθετημένο επάνω στην κεφαλή είναι τελείως σταθερό.
- Εάν ο χειρισμός ανοίγματος και κλεισίματος κάποιας βάνας είναι δύσκολος, μην την πιέζετε, αλλά ζητήστε κατ' επειγόντως την επέμβαση της τεχνικής υποστήριξης.
- Η στήριξη τηγάνι πρέπει να τοποθετούνται στις κατάλληλες πινέζες κεντραρίσματος επαλήθευση της τέλεια σταθερότητα (Ή στο προφίλ αλουμινίου αν υπάρχει).
- Μην χρησιμοποιείτε τζετ ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Για την πρόληψη δυσκολίας ανάφλεξης, προχωρήστε περιοδικά σε ένα προσεκτικό καθάρισμα των μπουζιών ανάφλεξης (κεραμική και ηλεκτροδίου) και θερμοστοιχείων.

Σημείωση: Η συνεχής χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει, σε αντιστοιχία με τους καυστήρες, ένα χρωματισμό διαφορετικό από τον αρχικό, ο οποίος οφείλεται στην υψηλή θερμοκρασία.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΥΡΙΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι μετατροπές και οι συντηρήσεις που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό.
Ο εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σωστά, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
Η λάθος εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβες σε άτομα, ζώα ή πράγματα, για τις οποίες ο κατασκευαστής δεν θα θεωρείται υπεύθυνος.
Οι διατάξεις ασφαλείας ή αυτόματης ρύθμισης των συσκευών κατά τη διάρκεια της ζωής της μονάδας θα μπορούν να τροποποιούνται μόνον από τον κατασκευαστή ή από τον δεόντως εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.

3) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Αφού αφαιρέσετε την εξωτερική συσκευασία και τις εσωτερικές συσκευασίες των διαφόρων κινητών μερών, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της εστίας. Σε περίπτωση αμφιβολίας μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό.
Τα στοιχεία της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο, σακουλάκια, φελιζόλ, καρφιά...) δεν πρέπει να αφήνονται κοντά σε παιδιά επειδή μπορούν να αποτελέσουν πηγές κινδύνου.
Πρέπει να κάνετε επάνω στον πάγκο του σύνθετου επίπλου, ένα άνοιγμα για τον εντοιχισμό της συσκευής με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικ. 7, και να βεβαιωθείτε ότι έχουν τηρηθεί οι κρίσιμες διαστάσεις του χώρου στον οποίο πρέπει να εγκατασταθεί η συσκευή (βλέπε εικ. 7).
Η συσκευή πρέπει να ταξινομηθεί στην κλάση 3 και ως εκ τούτου υπόκειται σε όλες τις προδιαγραφές που προβλέπονται από τα πρότυπα για τις συσκευές αυτές.

4) ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με μία ειδική φλάντζα προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε διείσδυση υγρού στο έπιπλο. Για να τοποθετήσετε σωστά αυτή τη φλάντζα, παρακαλείστε να ακολουθήσετε αυστηρά τα όσα αναφέρονται παρακάτω:
- αφαιρέστε όλα τα κινητά μέρη της εστίας.

- Κόψτε τη φλάντζα σε 4 μέρη με το απαραίτητο μήκος έτσι ώστε να την τοποθετήσετε στα 4 άκρα του κρυστάλλου.
- Αναποδογυρίστε την εστία και τοποθετήστε σωστά την αυτοκόλλητη πλευρά της φλάντζας "E" (εικ. 8) κάτω από το άκρο της έτσι ώστε η εξωτερική πλευρά της ίδιας της φλάντζας να συμπίπτει τέλεια με το περιμετρικό εξωτερικό άκρο του τζαμιού. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να συμπίπτουν χωρίς να αλληλεπικαλύπτονται.
- Κολλήστε στο τζάμι τη φλάντζα με ομοιόμορφο και σίγουρο τρόπο, πιέζοντάς την με τα δάχτυλα.
- Τοποθετήστε τη χύτρα στο οπής που γίνεται στον πίνακα και στερεώστε με τις βίδες "F" το αγκίστρι "G" (βλ. σχ. 10).
- Για να αποφύγετε πιθανές επαφές κατά λάθος με την επιφάνεια του κουτιού της υπερθερμαινόμενης εστίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, χρειάζεται να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό από ξύλο που να ασφαλίζεται με βίδες σε μία ελάχιστη απόσταση 120 mm από τον πάγκο (Εικ. 7).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επισημαίνεται στον τεχνικό εγκατάστασης ότι τα ενδεχόμενα πλαϊνά τοιχώματα δεν πρέπει να υπερβαίνουν σε ύψος την εστία μαγειρέματος. Επίσης το πίσω τοίχωμα και οι επιφάνειες που βρίσκονται δίπλα και περιβάλλουν την εστία πρέπει να αντέχουν την θέρμανση των 90 °C.
Η κόλλα που ενώνει το πλαστικό έλασμα με το έπιπλο, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες άνω των 150 °C για να μην ξεκολλήσει η ίδια η επένδυση. Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να είναι συμβατή με τις προδιαγραφές των ισχυόντων προτύπων.
Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με μία διάταξη εκκένωσης των προϊόντων της καύσης. Πρέπει ως εκ τούτου να συνδεθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης που προαναφέρονται. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις εφαρμοστέες διατάξεις που αναφέρονται παρακάτω περί εξαερισμού και αερισμού.

5) ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Είναι απαραίτητο ο χώρος στον οποίο είναι εγκαταστημένη η συσκευή να εξαερίζεται μόνιμα ώστε να είναι δυνατή η σωστή λειτουργία αυτής.
Η απαραίτητη ποσότητα του αέρα είναι αυτή που απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου και από τον αερισμό του χώρου στον οποίο ο όγκος δεν θα μπορεί να είναι κάτω από 20 m^3. Η φυσική συγκέντρωση του αέρα πρέπει να γίνεται με άμεσο τρόπο μέσω μόνιμων ανοιγμάτων που γίνονται στους τοίχους του χώρου που πρέπει να εξαερίζεται με άνοιγμα προς τα έξω με τομή τουλάχιστον 100 cm^2 (βλέπε εικ. 3). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να γίνουν με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η έμφραξή τους.
Επιτρέπεται επίσης και ο έμμεσος εξαερισμός με λήψη αέρα από επικοινωνούντες χώρους με αυτόν που πρέπει να εξαερίζεται, ακολουθώντας αυστηρά τις προδιαγραφές των προτύπων που είναι σε ισχύ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: εάν οι καυστήρες του πάγκου εργασίας δεν διαθέτουν θερμοστοιχεία ασφαλείας, το άνοιγμα εξαερισμού πρέπει να έχει ελάχιστη τομή 200 cm^2.

6) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι συσκευές μαγειρέματος με αέριο πρέπει να εκκενώνουν πάντα τα προϊόντα της καύσης μέσω απορροφητήρων που συνδέονται σε καπνοδόχους, καμινάδες ή απ' ευθείας εξωτερικά (βλέπε εικ. 4). Σε περίπτωση που δεν υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής του απορροφητήρα, επιτρέπεται η χρήση ενός ανεμιστήρα εγκαταστημένου επάνω σε ένα παράθυρο ή σε έναν τοίχο που βλέπει εξωτερικά, ο οποίος να τίθεται σε λειτουργία ταυτόχρονα με τη συσκευή (βλέπε εικ. 5), αρκεί να τηρούνται αυστηρά οι διατάξεις που αφορούν τον εξαερισμό και αναφέρονται στα πρότυπα που είναι σε ισχύ.

7) ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της ετικέτας με τα σήματα η οποία είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος της κάσας είναι συμβατά με αυτά του δικτύου διανομής αερίου.
Μία τυπωμένη ετικέτα του παρόντος βιβλίου οδηγιών και μία τοποθετημένη επάνω στο κάτω μέρος της κάσας, δείχνει τις συνθήκες ρύθμισης της συσκευής: τύπο αερίου και την πίεση λειτουργίας.

Όταν το αέριο διανέμεται μέσω διοχέτευσης, η συσκευή πρέπει να συνδέεται με το σύστημα μεταφοράς αερίου:
- με μεταλλικό άκαμπτο σωλήνα από χάλυβα σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με σπειρωτά ρακόρ σύμφωνα με το πρότυπο EN 10226.
- Με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.
- Με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται.

Όταν το αέριο παρέχεται απ' ευθείας από μία φιάλη, η συσκευή, τροφοδοτημένη με ένα ρυθμιστή πίεσης σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, πρέπει να συνδέεται:
- με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.
- Με εύκαμπτους σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε

επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται. Συνιστάται να τοποθετείτε στον εύκαμπτο σωλήνα τον ειδικό προσαρμογέα, τον οποίο μπορείτε να βρείτε εύκολα στην αγορά, για να διευκολύνετε τη σύνδεση με το φορέα του λάστιχου του ρυθμιστή πίεσης που είναι συναρμολογημένος στη φιάλη.

Όταν τελειώσει η σύνδεση ελέγξτε την τέλεια στεγανότητα χρησιμοποιώντας ένα σαπωνώδες διάλυμα και πότε φλόγα.

Επισημαίνεται ότι το ρακόρ εισόδου αερίου της συσκευής είναι σπειροειδές ½» αερίου κωνικό αρσενικό σύμφωνα με τις προδιαγραφές EN 10226.

8) ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν να προβείτε σε οποιαδήποτε επέμβαση στο ηλεκτρικό μέρος της συσκευής, θα πρέπει να την αποσυνδέσετε πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.
- η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που ενδείκνυται στη χαρακτηριστική ετικέτα και το τμήμα των καλωδίων της ηλεκτρικής εγκατάστασης θα μπορεί να υποστηρίζει το φορτίο που ενδείκνυται επίσης στην ετικέτα.
- Πριν να κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε ότι η υποδοχή ή το σύστημα διαθέτει ικανή σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Ουδεμία ευθύνη φέρεται για τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.

Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας γίνεται μέσω υποδοχής:
- τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας «C», εάν δεν διαθέτει, (βλέπε εικ. 11 - 11/A) ένα φις σύμφωνα με τους κανονισμούς κατάλληλο για τη φόρτωση που υποδεικνύεται στην ετικέτα με τα σήματα. Συνδέστε τα καλωδιάκια σύμφωνα με το σχέδιο της εικόνας 11 - 11/A φροντίζοντας να τηρείτε τις παρακάτω αντιστοιχίες:

γράμμα L(φάση) =καλωδιάκι καφέ χρώματος;
γράμμα N (ουδέτερο) =καλωδιάκι μπλε χρώματος;
σύμβολο γείωσης ⏚ = καλωδιάκι πράσινου-κίτρινου χρώματος.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην φθάνει σε κανένα σημείο μία θερμοκρασία 90 °C.
- Μην χρησιμοποιείτε για τη σύνδεση μειώσεις, προσαρμογείς ή διακλαδώσεις καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ψευδείς επαφές με επακόλουθες επικίνδυνες υπερθερμάνσεις.
- Όταν γίνει ο εντοιχισμός η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη.

Όταν η σύνδεση γίνει απ' ευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο:
- παρεμβάλλετε ανάμεσα στη συσκευή και το δίκτυο έναν πολυπολικό διακόπτη, διαστασιοποιημένο κατάλληλα για το φορτίο της συσκευής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα εγκατάστασης.
- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακοπεί από το διακόπτη.
- Για μεγαλύτερη ασφάλεια, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προστατεύεται και από ένα διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.
Συνιστάται θερμά να στερεώνετε το ειδικό καλωδιάκι γείωσης χρώματος πράσινου-κίτρινου σε ένα ικανό σύστημα γείωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: όλα τα προϊόντα μας συμμορφώνονται με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές και τις σχετικές τροποποιήσεις. Ως εκ τούτου, το προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών που ισχύουν σχετικά με:
- την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC),
- την ηλεκτρική ασφάλεια (LVD),
- τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) και τον
- Οικολογικό σχεδιασμό (ERP).

Η συσκευή συμμορφώνεται με τις διατάξειςτων υποπαραγράφων για τις ευρωπαϊκές οδηγίες: Κανονισμός (ΕΕ) 2016/426.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Στο τέλος των ρυθμίσεων ή των προρυθμίσεων, τα ενδεχόμενα σφραγίσματα πρέπει να αποκατασταθούν από τον τεχνικό.
Η ρύθμιση του κύριου αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι απαραίτητη.

9) ΒΑΝΕΣ

Ρύθμιση του "Ελάχιστου":
- ανάψτε τον καυστήρα βάλτε το διακόπτη στη θέση του "Ελάχιστου" (μικρή φλόγα εικ. 1).
- Βγάλτε τον διακόπτη "M" (εικ. 12 - 12/A) του κρουνού απλά πιέζοντας στο στέλεχος αυτού. Το by-pass για τη ρύθμιση της ελάχιστης παροχής μπορεί να είναι: στο πλάι

του κρουνού (εικ. 12) ή στο εσωτερικό του στελέχους. Σε κάθε περίπτωση, για τη ρύθμιση, η πρόσβαση γίνεται μέσω εισαγωγής ενός μικρού κατσαβιδιού "D" στο πλάι του κρουνού (εικ. 12), ή στην οπή "C" στο εσωτερικό του στελέχους του κρουνού (εικ. 12/A).
- Περιστρέφετε το by-pass δεξιά ή αριστερά ρυθμίζοντας καταλλήλως τη φλόγα στη θέση μειωμένης παροχής.
Συνιστάται να μην υπερβάλετε με το "Ελάχιστο": η μικρή φλόγα πρέπει να είναι συνεχής και σταθερή.
Επανατοποθετήστε σωστά τα διάφορα εξαρτήματα
Εννοείται ότι η προαναφερόμενη ρύθμιση πρέπει να εκτελεστεί μόνο με καυστήρες που λειτουργούν με G20, ενώ με καυστήρες που λειτουργούν με G30 G31 η βίδα πρέπει να ασφαλιστεί μέχρι τέλος) δεξιόστροφ

βαλβίδας λίπανσης
Αν μια βαλβίδα έχει κολλήσει, μην πιέζετε και να ζητήσει τεχνική βοήθεια.

Σε περίπτωση αποτυχίας λειτουργίας ή κοψίματος στο καλώδιο, απομακρυνθείτε από το καλώδιο και μην το αγγίζετε. Επίσης, η συσκευή πρέπει να παραμένει εκτός πρίζας και να μην είναι αναμμένη. Καλέστε το πλησιέστερο σε εσάς εξουσιοδοτημένο κέντρο για να διορθώσετε το πρόβλημα.

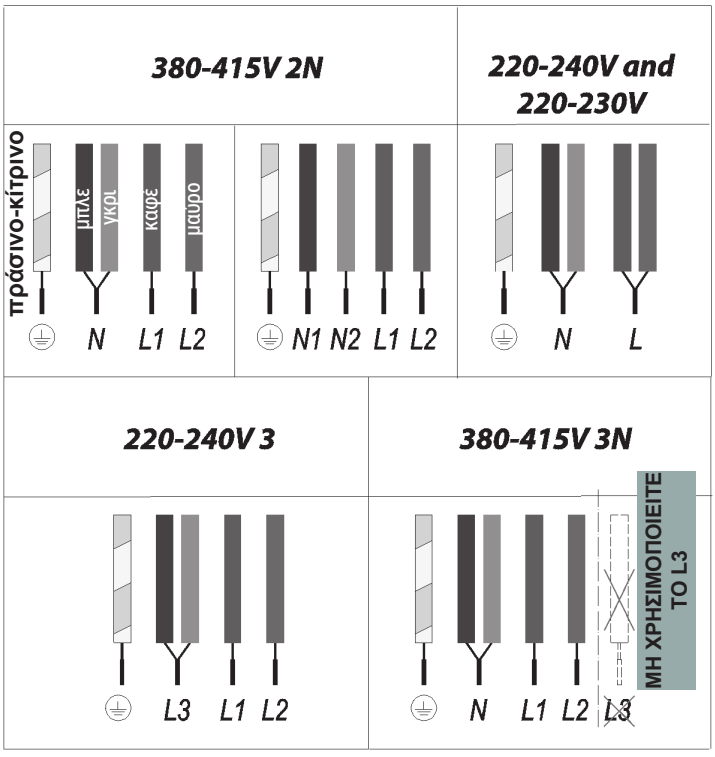
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ

10) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ

Οι καυστήρες προσαρμόζονται στα διάφορα αέρια συναρμολογώντας τα αντίστοιχα ακροφύσια του αερίου που χρησιμοποιείτε. Για να γίνει αυτό είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τις κεφαλές των καυστήρων και με ένα ίσιο κλειδί , να ξεβιδώσετε το ακροφύσιο (βλέπε εικ. 13 - 14) και να το αντικαταστήσετε με ένα ακροφύσιο που αντιστοιχεί στο αέριο που χρησιμοποιείτε.
Για να έχετε πρόσβαση στον εγχυτήρα, σε υπερβολικά γρήγορους καυστήρες με DCC AFB, αφαιρέστε το καπάκι του μπεκ "A" (ΕΙΚ. 14)
Συνιστάται να μπλοκάρετε με δύναμη το ακροφύσιο. Αφού κάνει τις προαναφερόμενες αντικαταστάσεις, ο τεχνικός θα πρέπει να προχωρήσει στη ρύθμιση των καυστήρων όπως περιγράφεται στην παράγραφο 9, να σφίξει τα ενδεχόμενα όργανα ρύθμισης ή προρύθμισης και να τοποθετήσει επάνω στη συσκευή, αντικαθιστώντας την προϋπάρχουσα, την ετικέτα που αντιστοιχεί στη νέα ρύθμιση αερίου που έγινε επάνω στη συσκευή. Η ετικέτα αυτή περιέχεται μέσα στο φάκελο των ανταλλακτικών των ακροφυσίων.Για την ευκολία του τεχνικού εγκατάστασης αναφέρουμε παρακάτω έναν πίνακα με τις ικανότητες, τις θερμικές ικανότητες των καυστήρων, τη διάμετρο των ακροφυσίων και την πίεση λειτουργίας των διαφόρων αερίων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ.

Διάγραμμα συνδεσμολογίας για μοντέλα στοιχείων 3/4 θέρμανση



ΠΙΝΑΚΑΣ

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΑΕΡΙΟ	ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕ (W)		
N°	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEΑΕΡΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ**
1	Υπερταχείας θέρμανσης (DCC AFB)*	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ G20 - ΦΥΣΙΚΟ	28 - 30 37 20	291 286	 381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %

***DCC AFB: Αέρα από το κάτω μέρος (Εικ. 15)*
**Σύμφωνα με τον κανονισμό No 66/2014 μέτρα της ΕΕ για την εφαρμογή της οδηγίας 2009/125/EU, η καυστήρας EEgas) απόδοση υπολογίστηκε σύμφωνα με το EN 30-2-1 τελευταία επανεξετάσει μαζί με την G20.*

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ	Ø (cm)	Ø Προτείνεται ποτ (ελάχιστο σε cm)	ΕΞΟΥΣΊΑ (W)	*$EC_{electric\ cooking}$ Wh/kg
Ηλεκτρικό στοιχείο θέρμανσης παγωγή	14,5	10	1500	193,3
Ηλεκτρικό στοιχείο θέρμανσης παγωγή	18,0	11	2100	177,5
Ηλεκτρικό στοιχείο θέρμανσης παγωγή	21,0	11	2300	181,7

**ECμαγείρεμα με ηλεκτρισμό: Ενεργειακή κατανάλωση ανά kg, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 66/2014.*

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

		τυπος καλωδιου	μονοφασικη τροφοδοσια 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	μονοφασικη τροφοδοσια 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	τριφασικη τροφοδοσια 380 - 415 V 3N~ 220 - 240 V 3~	διφασική τροφοδοσια 380 - 415 V 2N~
εστίες αερίου	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
εστία επαγωγής	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

(*) Λαμβάνοντας υπόψη τον παράγοντα σύμπτωση.
ΠΡΟΣΟΧΗ!!!
Στην περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να μεριμνήσει ώστε ο αγωγός (B) της γείωσης να είναι μακρύτερος των αγωγών φάσης (βλέπε εικ. 9) και ακόμη να λάβει υπόψη του τις προειδοποιήσεις της παραγράφου 8.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

⚠ Η γεννήτρια επαγωγής είναι σύμφωνη με τη τρέχουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε όποιον φέρει μια συσκευή, όπως βηματοδότη, να το αναφέρει στον ιατρό ή σε περίπτωση αμφιβολίας να απέχει από τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.

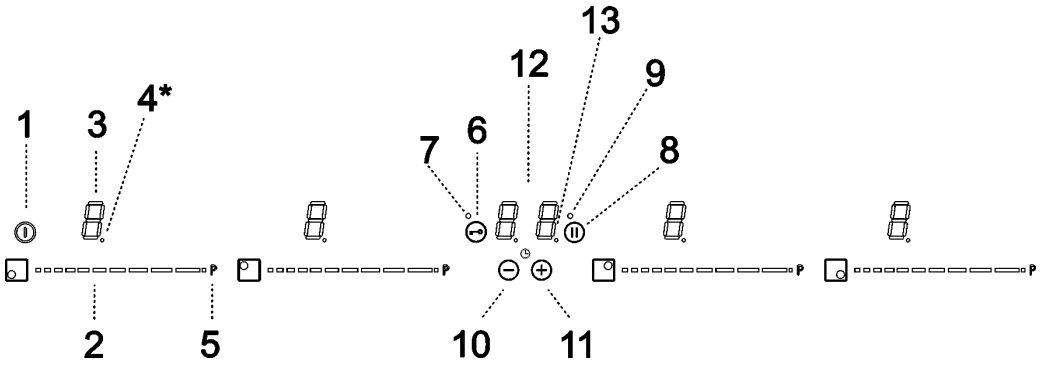
⚠ Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να υπερθερμανθούν.

⚠ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε τη ζεστή εστία, μην αφαιρείτε μόνο το ζεστό σκεύος. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει

⚠ δυσλειτουργία εάν ακούσια τοποθετηθεί ένα άλλο σκεύος κατά την περίοδο ανίχνευσης. Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

⚠ Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία συνδρομής ή από άτομα εξίσου κατάλληλα για να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

⚠ Είναι απαραίτητο να επιτρέψετε την αποσύνδεση της συσκευής μετά την εγκατάσταση. Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματώνονται στην σταθερή εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.



Οδηγίες χρήσης των χειριστηρίων αφής

στοιχεια χειρισμου	
1	Πλήκτρο αφ ής Γενικής ενεργοποίησης / απενεργοποίησης.
2	Συρόμενος δείκτης για έλεγχο της ισχύος.
3	Ένδ ε ιξ η ισχύος κ αι/ ή υπολειπόμενης θερμότητας*.
4	Υποδιαστολή ένδειξης ισχύος και/ή υπολειπόμενης θερμότητας.
5	Απευθείας πρόσβαση στη λειτουργία «Ισχύς».
6	Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Φραγή» ή «Σταμάτα- Ξεκίνα».
7	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτ ουργίας «Φραγή»*.
8	Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Σταμάτα-Ξεκίνα»
9	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Σταμάτα-Ξεκίνα»*.
10	Πλήκτρο αφής «Πλην» για χρονοδιακόπτη.
11	Πλήκτρο αφής «Συν» για χρονοδιακόπτη.
12	Ένδειξη χρονοδιακόπτη.
13	Υποδιαστολή του χρονοδιακόπτη.*
**Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.*	

Εκπλήρωση της συσκευής με την ενεργειακή απόδοση:

Η συσκευή έχει δοκιμαστεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και την τιμή που έχει ληφθεί, σε Wh / Kg (βλ. Σχετικό πίνακα).

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομείτε ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή μαγειρεύετε:

- Χρησιμοποιείτε το σωστό καπάκι για κάθε σκεύος όταν αυτό είναι εφικτό. Για μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεται μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις και κατάλληλες διαμέτρους βάσης που είναι ίδιες με το μέγεθος της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος. Οι κατασκευαστές των σκευών συνήθως παρέχουν τη διάμετρο του πάνω τμήματος του σκεύους που είναι πάντα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.

- Όταν χρησιμοποιείτε νερό για μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες για να διατηρήσετε τις βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά των λαχανικών και ρυθμίζετε το ελάχιστο επίπεδο ισχύος που επιτρέπει τη διατήρηση του μαγειρέματος. Το υψηλό επίπεδο ισχύος δεν είναι απαραίτητο και αποτελεί άσκοπη σπατάλη ενέργειας.

- Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη όταν έχετε μικρές ποσότητες τροφίμων.

ΧΡΗΣΗ

Οι χειρισμοί γίνονται με πλήκτρα αφής. Για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή λειτουργία, δεν χρειάζεται να πιέζετε το πλήκτρο αφής, παρά μόνο να το αγγίζετε με την άκρη του δακτύλου σας.

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμαμπιπ.

Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος (0 - 9) σύροντας το δάκτυλό σας πάνω του. Σύροντας προς τα δεξιά, η τιμή αυξάνεται και σύροντας προς τα αριστερά, η τιμή μειώνεται.

Επίσης μπορείτε να επιλέξετε απευθείας ένα επίπεδο ισχύος, τοποθετώντας το δάκτυλό σας ακριβώς σε ένα επιθυμητό σημείο της κλίμακας του ρυθμιστή (2).

⚠ Για να επιλέξετε μια εστία σε αυτά τα μοντέλα, αγγίξτε απευθείας τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2).

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Αγγίξτε το πλήκτρο αφ ής Ενεργο π οίηση ⏻ (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής θα ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα μπιπ και οι ενδεικτικές λυχνίες (3) θα ανάψουν εμφανίζοντας την ένδειξη «-». Αν οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος είναι θερμή, στη σχετική ένδειξη θα αναβοσβήνουν εναλλάξ «**H**» και «**-**».

Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια στα ακόλουθα 10 δευτερόλεπτα, το χειριστήριο αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το αποσυνδέσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής ⏻ (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής ⏻ (1) πάντα έχει προτεραιότητα για αποσύνδεση του χειριστηρίου αφής.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

Αφού τ ο χειριστήριο αφής ενεργοποιηθεί με τον αισθητήρα ⏻ (1), μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε εστία με τα εξής βήματα:

1. Σύρετε το δάκτυλο ή αγγίξετε οποιαδήποτε θέση ενός από τους «συρόμενους ρυθμιστές» (2). Η εστία έχει επιλεγεί και ταυτόχρονα το επίπεδο ισχύος θα ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 9. Αυτή η τιμή ισχύος θα εμφανίζεται στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος και η υποδιαστολή της (4) θα διατηρηθεί αναμμένη για 10 δευτερόλεπτα.
2. Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, δηλ. όσο είναι αναμμένη η υποδιαστολή (4), μπορείτε να τροποποιήσετε το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

Χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή αφής (2) μειώστε την ισχύ στο επίπεδο 0. **H** εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Όταν απενεργοποιείται μια εστία, θα εμφανίζεται ένα **H** στην ένδειξη ισχύος της (3), αν η γυάλινη επιφάνεια της σχετικής ζώνης μαγειρέματος είναι ακόμα θερμή και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφού πέσει η θερμοκρασία, η ένδειξη (3) απενεργοποιείται (αν έχει απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών), διαφορετικά θα ανάψει το σύμβολο «-» αν η πλάκα εστιών είναι ακόμα ενεργοποιημένη.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλες τις εστίες ταυτόχρονα,

χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ⏻ (1). Όλες οι ενδείξεις εστιών (3) θα σβήσουν. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, στην ένδειξη θα εμφανίζεται ένα **H**.

Ανιχνευτής σκεύους

Οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν ενσωματωμένο ανιχνευτή σκεύους. Με αυτό τον τρόπο, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αν δεν υπάρχει σκεύος ή αν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.

ένδειξη ισχύος (3) θα δείχνει ένα σύμβολο **U** για να επισημάνει ότι «δεν υπάρχει σκεύος» αν, ενώ είναι ενεργή η εστία, δεν ανιχνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.
Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ισχύ και θα δείξει το σύμβολο «δεν υπάρχει σκεύος». Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

Ο χρόνος για την ανίχνευση σκεύους είναι 3 λεπτά. Αν δεν τοποθετηθεί σκεύος σε αυτό το χρονικό διάστημα, ή αν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

⚠ Όταν τελειώνετε, απενεργοποιείτε πάντα την εστία χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής. Διαφορετικά θα μπ ορ ούσε να πρ οκύψε ι κάποια ανεπιθύμητη λειτουργία αν τοποθετηθεί κατά λάθος ένα σκεύος πάνω στην εστία στη διάρκεια αυτών των τριών λεπτών. Αποφύγετε ενδεχόμενα ατυχήματα!

Λειτουργία Κλειδώματος πλήκτρων

Με τη λειτουργία «Κλείδωμα πλήκτρων» μπορείτε να θέσετε φραγή στους άλλους αισθητήρες εκτός από τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ⏻ (1), για την αποφυγή ανεπιθύμητων ενεργειών χειρισμού. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την ασφάλεια των παιδιών.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα 🔒 (6) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Αφού το κάνετε αυτό, η ενδεικτική λυχνία (7) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο πίνακας χειρισμού είναι κλειδωμένος. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, απλά αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα 🔒 (6).

Αν χρησιμοποιηθεί ο αισθητήρας ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ⏻ (1) για την απενεργοποίηση της συσκευής ενώ είναι ενεργή η λειτουργία κλειδώματος, δεν θα είναι εφικτή η εκ νέου ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος, εκτός αν ξεκλειδωθεί.

Λειτουργία σίγασης του ηχητικού σήματος

Όταν είναι ενεργή η πλάκα εστιών, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6), το ηχητικό σήμαμπιπ - που συνοδεύει κάθε ενέργεια θα απενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «OF».

Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το μπιπ για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλείδωμα/ ξεκλείδωμα των πλήκτρων αφής θα είναι πάντα ενεργοποιημένο.

Για να ενεργοποιήσετε πάλι όλα τα μπιπ που συνοδεύουν κάθε ενέργεια, πατήστε πάλι ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6) Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «On».

Λειτουργία Διακοπή&Έναρξη

Αυτή η λειτουργία θέτει τη διαδικασία μαγειρέματος σε παύση. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης, αν είχε ενεργοποιηθεί.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.
Αγγίξτε τον αισθητήρα Διακοπής ⏸ (8) για ένα δευτερόλεπτο. Η ενδεικτική λυχνία (9) ανάβει και οι ενδείξεις ισχύος θα δείχνουν το σύμβολο **II** σύμβολο που σημαίνει ότι το μαγείρεμα είναι σε παύση.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.
Αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα της λειτουργίας Διακοπής&Έναρξης ⏸ (8). Η ενδεικτική λυχνία (9) σβήνει και το μαγείρεμα συνεχίζεται με τις ίδιες ρυθμίσεις ισχύος και χρονοδιακόπτη που ίσχυαν πριν την παύση.

Λειτουργία Ισχύος

Αυτή η λειτουργία παρέχει «πρόσθετη» ισχύ στην εστία, πάνω από την ονομαστική της τιμή. Η ισχύς αυτή εξαρτάται από το μέγεθος της εστίας, με τη δυνατότητα επίτευξης της μέγιστης τιμής που επιτρέπει η γεννήτρια.

1. Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω από τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2) έως ότου η ένδειξη ισχύος (3) δείξει «9» και κρατήστε το δάκτυλό σας για ένα δευτερόλεπτο, ή αγγίξτε απευθείας το **P** και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο.
2. Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα δείξει το σύμβολο **P**, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

Η λειτουργία Ισχύος έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον **Πίνακα 1**. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα μπιπ.

Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος σε μια εστία, μπορεί να επηρεαστεί η απόδοση ορισμένων από τις άλλες εστίες και το επίπεδο ισχύος τους να μειωθεί, κάτι που θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη (3).

Η απενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος πριν περάσει ο χρόνος λειτουργίας της, μπορεί να γίνει είτε αγγίζοντας το «συρόμενο ρυθμιστή» για να τροποποιήσετε το επίπεδο

ισχύος της είτε επαναλαμβάνοντας το βήμα 3.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα, αφού δεν χρειάζεται να είστε εκεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη για μια εστία, και αυτή θα απενεργοποιηθεί όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.

Σε αυτά τα μοντέλα μπορείτε να προγραμματίσετε κάθε εστία ανεξάρτητα για διάρκεια από 1 έως 99 λεπτά.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε μια εστία.
Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και όσο αναβοσβήνει η υποδιαστολή της ένδειξης της εστίας, θα μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρονοδιακόπτης για την εστία.
Για να το κάνετε αυτό:

1. Αγγίξτε τον αισθητήρα ⊖ (10) ή ⊕ (11). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει «**00**» και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3) θα δείχνει το σύμβολο **t** που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.
2. Αμέσως μετά, ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ⊖ (10) ή ⊕ (11). Με τον πρώτο η τιμή θα ξεκινήσει από το **60**, ενώ με τον δεύτερο θα αρχίσει από το **01**. Αν συνεχίσετε να κρατάτε πατημένο τον αισθητήρα ⊖ (10) ο ⊕ (11) θα γίνει επαναφορά της τιμής σε **00**. Όταν έχει μείνει λιγότερο από ένα λεπτό, το ρολόι θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση σε δευτερόλεπτα.
3. Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η ένδειξη (3) που σχετίζεται με την εστία με το χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει εναλλάξ το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο **t**.

Αφού περάσει ο χρόνος που επιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από μπιπ για αρκετά δευτερόλεπτα. Για να απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα, αγγίξτε οποιονδήποτε αισθητήρα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίζει ένα 00 που αναβοσβήνει δίπλα από την υποδιαστολή (4) της επιλεγμένης εστίας. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, η ένδειξη ισχύος της (3) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο **H** και μια παύλα «**-**».

Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.
Αν έχουν ήδη οριστεί χρονοδιακόπτες για μία ή περισσότερες εστίες, η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει από προεπιλογή το συντομότερο χρόνο ως το τέλος κάποιου από τους χρόνους και ταυτόχρονα την ένδειξη «**t**» στη σχετική εστία.
Οι υπόλοιπες εστίες με χρονοδιακόπτη θα εμφανίζουν στις αντίστοιχες ενδείξεις τους την υποδιαστολή που θα αναβοσβήνει. Όταν πατηθεί ο «συρόμενος ρυθμιστής» μιας άλλης εστίας με χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον υπολειπόμενο χρόνο αυτής της εστίας για λίγα δευτερόλεπτα και η ένδειξή της θα δείχνει το επίπεδο ισχύος και το «**t**» εναλλάξ.

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου
Γ ια την τρο π ο π οίηση τ ου προγραμματισμένου χρόνου, πρέπει να πατηθεί ο «συρόμενος ρυθμιστής» (2) της εστίας με το χρονοδιακόπτη. Τότε θα είναι εφικτή η ανάγνωση και η τροποποίηση του χρόνου.

Με τους αισθητήρες ⊖ (10) και ⊕ (11), μπορείτε να τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο.

Αποσύνδεση του ρολογιού
Αν θέλετε να σταματήσετε το ρολόι πριν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος, αυτό μπορεί να γίνει οποιαδήποτε στιγμή, απλά με ρύθμιση της τιμής του σε «**--**».

1. Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.
2. Ρυθμίστε την τιμή του ρολογιού σε «**00**» χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα ⊖ (10). Το ρολόι ακυρώνεται. Αυτό μπορεί να γίνει πιο γρήγορα με άγγιγμα των αισθητήρων ⊖ (10) και ⊕ (11) ταυτόχρονα.

Λειτουργία Διαχείρισης ισχύος

Τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με λειτουργία περιορισμού ισχύος (Διαχείριση ισχύος).
Αυτή η λειτουργία επιτρέπει η συνολική ισχύς που παράγεται από την πλάκα εστιών να ρυθμιστεί σε διαφορετικές τιμές που επιλέγει ο χρήστης. Για να το κάνετε αυτό, κατά το πρώτο λεπτό από τη σύνδεση της πλάκας εστιών στην παροχή ρεύματος, μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού περιορισμού ισχύος.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής ⊕ (11) για τρία δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί το γράμμα **PL** στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12).
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής κλε ιδ ώ ματ ος 🔒 (6). Θα εμφανιστούν οι διάφορες τιμές ισχύος στις οποίες είναι εφικτό να περιοριστεί η πλάκα εστιών και αυτές μπορείτε να τις τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ⊕ (11) και ⊖ (10).
3. Αφού έχετε επιλέξει την τιμή, πατήστε άλλη μία φορά το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6). Η πλάκα εστιών θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού περιορισμού ισχύος.

Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστία, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε άλλο το επίπεδο ισχύος για αυτή την

εστία. Η πλάκα εστιών θα παραγάγει ένα μπιπ και η ένδειξη ενεργοποίησης (3) θα αναβοσβήνει όταν έχετε φθάσει το επίπεδο που δεν είναι εφικτό να υπερβείτε. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτή την τιμή, πρέπει να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Ορισμένες φορές δεν θα αρκεί να μειώσετε μια άλλη κατά ένα επίπεδο, επειδή αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε εστίας και ότι το επίπεδο αυτό έχει ρυθμιστεί σε: Είναι εφικτό να αυξήσετε το επίπεδο μιας μεγάλης εστίας αλλά το επίπεδο αρκετών μικρότερων πρέπει να μειωθεί.

Αν χρησιμοποιείτε την ταχεία ενεργοποίηση σε λειτουργία μέγιστης ισχύος και η εν λόγω τιμή είναι πάνω από την τιμή του ορίου, η εστία θα ρυθμιστεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο. Η εστία θα παράγει έναν ήχο μπιπ και η εν λόγω τιμή ισχύος θα αναβοσβήσει δύο φορές στην ένδειξη (3).

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

Εάν λόγω κάποιου σφάλματος μία ή περισσότερες από τις ζώνες θέρμανσης δεν απενεργοποιούνται, η συσκευή θα αποσυνδεθεί αυτόματα μετά από μία συγκεκριμένη χρονική περίοδο (βλέπε Πίνακα 1).

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία "απενεργοποίηση ασφαλείας", στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0 εάν η θερμοκρασία της γυάλινης επιφάνειας δεν είναι επικίνδυνη για το χρήστη, ή η ένδειξη Η εάν υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ Διατηρείτετονπίνακαελέγχου και τις ζώνες θέρμανσης πάντα καθαρά και στεγνά.

⚠ Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή κ ατ αστ άσεων π ου δ εν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της.

Πίνακα 1	
Επιλεγμένοεπίπεδο ισχύος	**ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)**
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ή 5 λεπτά, ρυθμίστηκε επίπεδο 9 * Ανάλογα με το μοντέλο

Συμβουλές και συστάσεις

- Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μεγάλου πάχους, εντελώς επίπεδη βάση.
- Μην σέρνετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να το γρατζουνίσετε.
- Παρόλο που το γυαλί μπορεί να αντέξει χτυπήματα από μεγάλα σκεύη χωρίς αιχμηρά άκρα, προσπαθήστε να αποφύγετε τα χτυπήματα επάνω σε αυτό.
- Για να αποφύγετε τη φθορά της υαλοκεραμικής επιφάνειας, μη σύρετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί και κρατήστε την κάτω επιφάνειά τους καθαρή και σε καλή κατάσταση.
- Συνιστώμενη διάμετρος στο κάτω μέρος του δίσκου (βλ. Σχετικό πίνακα).

Αν κάτι δεν λειτουργεί

Πριν καλέσετε την τεχνική υποστήριξη, διενεργήστε τους ελέγχους που περιγράφονται παρακάτω.

Η συσκευή δεν λειτουργεί:
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στην πρίζα.

Οι επαγωγικές ζώνες δεν παράγουν θερμότητα:
Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο (δεν διαθέτει σιδηρομαγνητική βάση ή είναι πολύ μικρό). Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους έλκει ένα μαγνήτη ή χρησιμοποιήστε μεγαλύτερο σκεύος.

Ακούγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα στις επαγωγικές ζώνες:
Με σκεύη που δεν έχουν βάση μεγάλου πάχους ή δεν είναι κατασκευασμένα από ένα κομμάτι, το βουητό προκύπτει από τη μετάδοση της ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βουητό δεν αποτελεί ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με βάση μεγαλύτερου πάχους ή/και μονοκόμματο.

Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:
Δεν έχει γίνει επιλογή ζώνης θέρμανσης. Επιλέξτε μια ζώνη θέρμανσης πριν το ενεργοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες ή/και τα δάχτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια του χειριστηρίου αφής και τα δάχτυλά σας καθαρά και στεγνά. Ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ακούγεται ένας ήχος ανεμιστήρα που συνεχίζει ακόμα και μετά το μαγείρεμα:
Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν ανεμιστήρα για την ψύξη των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί μόνο όταν θερμαίνονται τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η λειτουργία του διακόπτεται εκ νέου όταν τα κυκλώματα κρυώσουν, είτε είναι ενεργοποιημένη η εστία είτε όχι.

Το σύμβολο εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας:
Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκει μαγειρικό σκεύος στην εστία ή το σκεύος είναι ακατάλληλου τύπου.

Η εστία σβήνει και στις ενδείξεις εμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82:
Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώ- ματα ή στο κρύσταλλο. Περιμένετε λίγο να κρυώσουν τα κυκλώματα ή βγάλτε το μαγειρικό σκεύος για να μπορέσει να κρυώσει το κρύσταλλο.

Το C85 εμφανίζεται στην ένδειξη σε μία από τις εστίες:
Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποείτε είναι ακτάλληλου τύπου. Σβήστε την εστία, ανάψτε την ξανά και προσπαθήστε με άλλο μαγειρικό σκεύος.

Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις ισχύος (3):
Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος. Απομακρύνετε αντικείμενα ή υγρά που ενδεχομένως καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε την περιοχή έως ότου σταματήσει να εμφανίζεται το μήνυμα.

Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C91 στις ενδείξεις ισχύος (3):
Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής Σταμάτα-Ξεκίνα (6) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει το χειρισμό της επιφάνειας μαγειρέματος. Αφαιρέστε ενδεχόμενα αντικείμενα ή υγρά που καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε, κατόπιν πατήστε δύο φορές το πλήκτρο αφής Σταμάτα-Ξεκίνα(6) για απομάκρυνση του μηνύματος και επιστροφή στην κανονική λειτουργία.

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις



Το σύμβολο που φανίζεται στο προϊόν ή στη συσκευασία, σημαίνει ότι αυτό το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί ως τυπικό οικιακό απόβλητο.
Αυτό το προϊόν θα πρέπει να μεταφερθεί σε ένα σημείο συλλογής η λε κ τρ ι κώ ν συσκ ε υώ ν γι α ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας την κατάλληλη διάθεση του προϊόντος, αποφεύγετε την επιβάρυνση του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας, κάτι που μπορεί να συμβεί σε περίπτωση λανθασμένης διάθεσης του προϊόντος. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία ανακύκλωσης για αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, κάποια ανακύκλωσης ή το υπηρεσία ηλεκτρικών κατάστημα συσκευών από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή. Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικ ιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

ΧΡΗΣΗ

Προσπαθήστε να μην χύνετε ζάχαρη ή άλλα προϊόντα που περιέχουν ζάχαρη επάνω στο γυαλί όταν η επιφάνεια είναι ζεστή, καθώς μπορεί να προκληθεί φθορά.

Καθαρισμός και συντήρηση

Για να διατηρήσετε τη συσκευή σας σε καλή κατάσταση, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα και εργαλεία αφού έχει πρώτα κρυώσει. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό και αποτρέπει τη συσσώρευση βρωμιάς. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δυνατά προϊόντα καθαρισμού ή εργαλεία που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια, ούτε συσκευές που λειτουργούν με ατμό.

Η ελαφριά βρωμιά που δεν έχει κολλήσει στην επιφάνεια, μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί και ένα απαλό καθαριστικό ή χλιαρό νερό με σαπούνι. Ωστόσο, για σκληρότερους λεκέδες ή λίπη χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες και ακολουθήστε τις οδηγίες της συσκευασίας. Η βρωμιά που έχει κολλήσει στην επιφάνεια λόγω επαναλαμβανόμενης καύσης, μπορεί να αφαιρεθεί με χρήση μίας ξύστρας με ειδική λεπίδα.

Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή εξαιτίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νίκελ σύρματος και νερού ή με ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες. Τα πλαστικά αντικείμενα, η ζάχαρη ή τα φαγητά που περιέχουν πολύ ζάχαρη και έχουν λιώσει στην επιφάνεια, θα πρέπει να αφαιρούνται άμεσα με χρήση μιας ξύστρας.

Οι μεταλλικές λάμψεις προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθάρισμα και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες.

Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Προειδοποίηση:

- Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα!

Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.
- Μην πατάτε ή στηρίζεστε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.
- Ο οικοδόμος διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε αλλαγές στα εγχειρίδια που θεωρεί απαραίτητα και χρήσιμα χωρίς να διακυβεύει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά των προϊόντων.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Τοποθέτησημεσυρτάριγιαμαχαιροπίρουνα

Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε ένα έπιπλο ή ένα συρτάρι για μαχαιροπίρουνα κάτω από την εστία, πρέπει να τοποθετηθεί ανάμεσα στα δύο ένα διαχωριστικό πάνελ. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται η τυχαία επαφή με τη ζεστή επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής.

Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 20 χιλιοστά κάτω από την κάτω πλευρά του άνω τμήματος.

Ηλεκτρική σύνδεση

Προτού συνδέσετε το άνω τμήμα στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα αντιστοιχούν με αυτές που καθορίζονται στην ετικέτα του άνω τμήματος, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος, ή στο φυλλάδιο εγγύησης ή, εφόσον προβλέπεται, στο φύλλο τεχνικών δεδομένων, το οποίο πρέπει να διατηρείται μαζί με το εγχειρίδιο για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.
Η ηλεκτρική σύνδεση γίνεται μέσω ενός πολυπολικού ασφαλειοδιακόπτη ή πρίζας, όπου είναι εφικτό, σύμφωνα με το ρεύμα και την ελάχιστη απόσταση των 3 mm μεταξύ των επαφών. Έτσι εξασφαλίζεται η αποσύνδεση σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης και επιτρέπεται ο καθαρισμός του άνω τμήματος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο εισόδου δεν έρχεται σε επαφή με το περίβλημα του άνω επαγωγικού τμήματος ή το περίβλημα του φούρνου, εάν είναι εγκατεστημένος στην ίδια μονάδα.

Προειδοποίηση:

- Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να διαθέτει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.
- Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).
- Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού των φούρνων που διαθέτουν πυρόλυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.
- Μόνο οι επίσημοι τεχνικοί μπορούν να χειρίζονται ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.
- Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική τροφοδοσία, σας προτείνουμε να κλείσετε το διακόπτη απενεργοποίησης και να περιμένετε για περίπου 25 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φις. Αυτός ο χρόνος απαιτείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φις.
- Διατηρείτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών για τη συνολική διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε αυτά περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΓΙΑ ΧΡΗΣΤΕΣ

Προβλήματα	Αιτίες	Λύσεις
Ο δακτύλιος αερίου καίγεται ανομοιόμορφα	Το στέμμα του καυστήρα μπορεί να αποκλειστεί από τη βρωμιά Λανθασμένη ρύθμιση αερίου	Καθαρίστε το στέμμα του καυστήρα με καθαριστικό μετάλλων Καλέστε τη βοήθεια
Η φλόγα του καυστήρα αλλάζει ξαφνικά	Λανθασμένη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων του καυστήρα	Συναρμολογήστε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα
Η ανάφλεξη των καυστήρων διαρκεί υπερβολικά πολύ	Λανθασμένη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων του καυστήρα	Συναρμολογήστε σωστά τα εξαρτήματα του καυστήρα
Η φλόγα σβήνει μετά την ανάφλεξη	Πρόωρη απελευθέρωση του κουμπιού. Το κουμπί δεν έχει πιεστεί σταθερά Λανθασμένη διάσταση σκεύους Προβλήματα θερμοστοιχείου	Κρατήστε το κουμπί πατημένο περισσότερο. Πριν απελευθερώσετε το κουμπί, πιέστε το μια τελευταία φορά σταθερά. Εάν η φλόγα σβήσει με σκεύος μεγαλύτερο από αυτά που αναφέρονται στο φυλλάδιο, ο χρήστης πρέπει να χρησιμοποιήσει το κατάλληλο πλέγμα "paellero" Μετακινήστε το θερμοστοιχείο Καλέστε τη βοήθεια
Έχει αλλάξει το χρώμα της βάσης στήριξης του σκεύους	Κανονική κατάσταση, που οφείλεται στην υψηλή θερμοκρασία	Καθαρίστε το στήριγμα σκεύους με καθαριστικά μετάλλων
Ο καυστήρας δεν αναφλέγεται μετά το πάτημα του κουμπιού (το μπουζί εκπέμπει σπινθήρα)	Έλλειψη αερίου ή βρωμιά στο μπουζί	Καθαρίστε το σπινθηριστή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο καθαρισμού στο εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης
Ο καυστήρας δεν αναφλέγεται μετά το πάτημα του κουμπιού (το μπουζί δεν εκπέμπει σπινθήρα).	Προβλήματα στο μπουζί ή στη γεννήτρια ανάφλεξης	Καλέστε τη βοήθεια
Η γεννήτρια ανάφλεξης δεν λειτουργεί	Έλλειψη ηλεκτρικού ρεύματος Λανθασμένη συναρμολόγηση της γεννήτριας ανάφλεξης ή σπάσιμο	Ελέγξτε ότι το φις είναι τοποθετημένο. Βεβαιωθείτε ότι ο μετρητής είναι ενεργοποιημένος. Καλέστε τη βοήθεια
Το μπουζί εκπέμπει συνεχώς σπινθήρα	Υγρασία Λανθασμένη συναρμολόγηση μικροδιακόπτη ή σπάσιμο	Αφαιρέστε την τροφοδοσία για 24 ώρες και αφήστε την κορυφή να στεγνώσει- επαληθεύστε ότι όλα τα κουζινέτα έχουν τοποθετηθεί σωστά Καλέστε τη βοήθεια

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Η συσκευή αυτή, πριν να φύγει από το εργοστάσιο, εγκρίθηκε μετά από δοκιμή και ρυθμίστηκε από έμπειρο και ειδικευμένο προσωπικό, έτσι ώστε να εξασφαλιστούν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα λειτουργίας της.
Τα γνήσια ανταλλακτικά βρίσκονται μόνον στα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξής μας και στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα. Κάθε επισκευή, ή ρύθμιση που καταστεί στη συνέχεια απαραίτητη πρέπει να γίνεται με τη μέγιστη προσοχή και επιμέλεια από ειδικευμένο προσωπικό. Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε να απευθύνεστε πάντα στο Κατάστημα από το οποίο έγινε η πώληση ή στο πλησιέστερο Κέντρο Υποστήριξής μας προσδιορίζοντας τη μάρκα, το μοντέλο, τον αριθμό σειράς και τον τύπο προβλήματος της συσκευής που διαθέτετε. Τα σχετικά στοιχεία είναι σταμπαρισμένα επάνω στην ετικέτα με τα σήματα που είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος της συσκευής και στην ετικέτα που υπάρχει επάνω στο κιβώτιο συσκευασίας.
Οι πληροφορίες αυτές επιτρέπουν στον τεχνικό βοηθό να εξοπλιστεί με τα κατάλληλα ανταλλακτικά και να εξασφαλίσει στη συνέχεια μία άμεση και στοχευμένη επέμβαση. Συνιστάται να αναγράψετε παρακάτω τα στοιχεία αυτά έτσι ώστε να τα έχετε πάντα κοντά σας:

ΜΑΡΚΑ:.....
ΜΟΝΤΕΛΟ: .....
ΣΕΙΡΑ: .....



Αυτή η συσκευή είναι σημειωμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EC σχετικά με την Διάθεση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE).
Αυτή η οδηγία είναι σχεδιασμένη για να έχει ισχύ πανευρωπαϊκά σχετικά με την επιστροφή και ανακύκλωση του Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού.

ÍNDICE:

pag.	80 - 81	avisos importantes de segurança
pag.	81	descrição do aparelho
pag.	82	utilização queimadores
pag.	83	limpeza
pag.	83	instalação
pag.	84	fixação da placa - ventilação - ligação do gás
pag.	85	ligação eléctrica
pag.	85	regulações torneiras
pag.	86 - 87	transformações
pag.	88	avisos importantes de segurança
pag.	89 - 93	utilização indução
pag.	93	limpeza
pag.	94	instalação indução
pag.	95	tabela de resolução de problemas
pag.	96	assistência técnica

O aparelho foi concebido para cozinhar e aquecer alimentos. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria e perigoso (tais como aquecedores).

AVISOS IMPORTANTES PARA O USUÁRIO:

⚠ AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante o uso.
Deve-se tomar cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que não sejam constantemente vigiadas.
Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
As crianças não devem brincar com o aparelho.
A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

⚠ AVISO: Cozinhar sem vigiar numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar incêndio. NUNCA tente apagar o incêndio com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama p. ex. com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

⚠ AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.

⚠ AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

⚠ ATENÇÃO:
Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:
desligue imediatamente todos os fogões e os elementos elétricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação elétrica do aparelho, não toque na superfície do aparelho, não utilize o aparelho.

⚠ AVISO: não se deve usar um aparelho de limpeza a vapor sobre o fogão, placas e fornos.

⚠ AVISO: o aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

⚠ AVISO: Utilize apenas acessórios e sistemas de segurança designados pelo fabricante da placa ou indicados nas instruções de utilização como adequados, ou incorporados no equipamento. O uso de acessórios inapropriados pode causar acidentes.

⚠ AVISO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser controlado constantemente.

⚠ Durante a operação o trabalho se torna muito quente em zonas de cozedura: mantenha as crianças longe!

⚠ ATENÇÃO:
- Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:
- desligue imediatamente todos os fogões e os elementos elétricos de aquecimento,
- desligue a alimentação elétrica do aparelho,
- não toque na superfície do aparelho,
- não utilize o aparelho.

⚠ IMPORTANTE: para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um INSTALADOR QUALIFICADO: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.

⚠ IMPORTANTE: o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.

⚠ Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.

⚠ A utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo de ventilação mecânico (ver. fig. 4 e fig. 5).

⚠ No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

⚠ Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.

⚠ Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que

podem brincar com o aparelho abandonado.

⚠Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.

⚠ Não utilize a placa quando estiver descalço.

⚠ O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.

⚠ Logo após a utilização algumas zonas da o aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.

⚠ Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.

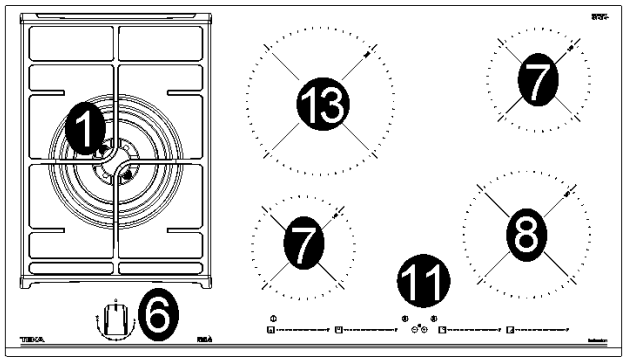
⚠ Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.

⚠ Durante a vida útil do aparelho, mantenha o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos junto com o manual de instruções. Esse contém dados técnicos importantes

⚠ AVISO! O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causadospela alteração ou modificação do produto ou dos seus componentes durante a instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos ou avarias que ocorram devido à montagem ou instalação incorreta. Para quaisquer danos resultantes da instalação do produto, contacte o instalador autorizado.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

JZC 95314



1 Queimador Ultra-rápido (*DCC AFB)	4000 W
6 Botão do Queimador	
7 Aquecimento eléctrico elemento indução Ø 14,5 cm	1500 W
8 Aquecimento eléctrico elemento indução Ø 18,0 cm	2100 W
11 Touch control	
13 Aquecimento eléctrico elemento indução Ø 21,0 cm	2300 W

**DCC AFB: Ar Do Inferior (fig. 14)*
Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

Na superfície da placa, por cima de cada botão está gravado um esquema que indica qual queimador é comandado por cada botão. Depois de abrir a torneira da rede de gás ou da garrafa de gás, acenda os queimadores conforme descrito a seguir:

- acendimento eléctrico automático
Carregue no botão correspondente ao queimador que pretende utilizar e gire-o para a esquerda, colocando-o na posição de Máximo ★ (posição 9 fig.1). Prima então o botão até ao fim, a torneira está equipada com uma escala de 9 posições, com cada clique a chama é reduzida até atingir a posição de 1, ou seja, o fornecimento mínimo de gás.

- Acendimento de queimadores providos de termopar de segurança
Com os queimadores providos de termopar de segurança, é necessário girar para a esquerda o botão correspondente ao queimador que pretende utilizar, colocá-lo na posição de Máximo (posição 9 fig. 1) até perceber uma pequena paragem e premir então o botão. Com o queimador aceso, mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos. Em seguida, siga as instruções para usar o toque, conforme explicado acima.
Para todos os modelos, se a chama apagar acidentalmente, coloque o botão de comando do queimador na posição fechada e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar um novo acendimento.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

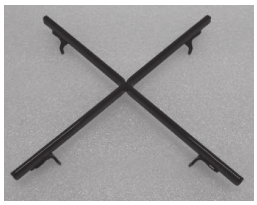
Para obter o máximo rendimento com o mínimo consumo de gás, é conveniente lembrar o seguinte:
- utilize panelas adequadas para cada queimador (ver o quadro seguinte e a fig. 2).
- Quando a água começar a ferver, coloque o botão na posição de Mínimo (posição 1, fig. 1).
- Utilize sempre panelas com tampa.
- Utilize somente recipientes com fundo plano.

PANELA E RECIPIENTES ADEQUADOS

Estas indicações ajudam a poupar energia e evitar danos às panelas de alimentos;

Utilize só recipientes de diâmetros adequados. A panela não deve exceder as bordas do plano de cozedura. Não utilize panelas pequenas sobre queimadores grandes. A chama não deve tocar os lados do recipiente.

Queimadores	Ø Recipientes cm.
Ultra Rápido	24 ÷ 26



81216133

Utilize só panelas com uma base côncava sobre queimadores com múltiplas coroas. Se a dimensão da panela é maior que 26cm, utilize sempre um suporte de panela extra, mostrado na figura abaixo (cód.81216133). Os acessórios podem ser comprados por meio da rede de Serviços Pós-Vendas.

ADVERTÊNCIAS:
- queimadores com dispositivo de falha de chama só pode ser inflamado quando o botão tem-se relacionado com o total de Setembro, sobre a posição de Máximo (posição 9, fig. 1).
- se faltar a energia eléctrica, é possível acender os queimadores com fósforos.
- Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.
- Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas da placa.
- Não arraste as panelas sobre a superfície de vidro porque poderá riscá-la.

LIMPEZA

ATENÇÃO:
antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.

2) MESA DE TRABALHO

Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A - B - C" (veja fig. 6/A - 6/B) e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 6/A). Eles também devem ser limpos plugs "AC" e detecção de chama "TC" (veja fig. 6/A). Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como mostrado (vide fig. 6) e deixe secar completamente. Não lavar na máquina de lavar.
A limpeza deve ser feita quando a placa e os componentes não são quentes e não deve ser usada esponja de pó abrasivo metálico ou pulverização corrosivo.
Não permita que o suco do vinagre, café, leite, água salgada e limão ou tomate permanecer muito tempo em contato com a superfície.

AVISOS:
ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:
- antes de colocar as cabeças dos queimadores "T" (fig. 6/A), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.
- Verifique se a tampa esmaltada "A - B - C" (fig. 6/A - 6/B) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.
- As redes devem ser colocadas em pinos de centragem adequados. Verifique a estabilidade perfeita.
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.
- Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.
- Para evitar problemas de ignição, limpe periodicamente as velas (cerâmica e eletrodos) e os termopares.

Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondencia de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS DEDICADAS AOS SENHORES INSTALADORES

A instalação, todas as regulações, transformações e operações de manutenção descritas nesta parte devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado.
A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.
Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.
Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de tirar a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes móveis, certifique-se da integridade da placa. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado.
Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.
No tampo do móvel componível, é necessário fazer uma abertura para o encastre com as dimensões indicadas na fig. 7 certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (ver as fig. 7).
O aparelho é classificado em classe 3, sendo por isso sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas para estes aparelhos.

4) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:
- tire todas as partes móveis da placa.
- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.
- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação "E" (fig. 8) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perím-

etro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.
- Coloque a placa de cozinha no furo feito no móvel e fixe-a com os parafusos correspondentes "F" dos ganchos de fixação "G" (ver a fig. 10).
- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 120 mm do tampo do móvel (fig. 7).

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a temperatura de 90 °C.
A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento. A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.
Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas.
Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

5) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m^3. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm^2 (veja fig. 3).
Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.
Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma em vigor.

ATENÇÃO: se os queimadores do topo de confecção estão sem segurança termopar, as saídsde ventilação deve ter um mínimo de 200 cm^2 de seção.

6) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma em vigor em matéria de ventilação seja respeitadas.

7) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.
Uma etiqueta imprimida deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:
- com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Este tubo deve ser instalado de forma que não possa entrar em contato com as partes móveis do módulo embutido (por exemplo, gavetas) ou passar por compartimentos onde os objetos se acumulam.

Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:
- com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Este tubo deve ser instalado de forma que não possa entrar em contato com as partes móveis do módulo embutido (por exemplo, gavetas) ou passar por compartimentos onde os objetos se acumulam. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

AVISOS:
recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cônico macho segundo a norma EN 10226.

8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.
- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea seção dos cabos elétricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- Antes de efectuar a ligação, verifique se a tomada ou a instalação estão providas de uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e disposições legais actualmente em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

Se a ligação à rede de alimentação for feita mediante tomada:
- aplique ao cabo de alimentação "C", se estiver desprovido (ver a fig. 11 - 11/A), uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação. Ligue os fios respeitando o esquema da fig. 11 - 11/A tendo o cuidado de respeitar as correspondências abaixo indicadas:

letra L (fase) = fio castanho;
letra N (neutro) = fio azul;
símbolo de terra ⏚ = fio amarelo-verde.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que não atinja, em nenhum ponto, um temperatura de 90 °C.
- Não utilize para a ligação reduções, adaptadores ou derivadores porque podem provocar contactos falsos com consequentes sobreaquecimentos perigosos.
- A tomada deve ficar acessível com o aparelho encastrado.

Se a ligação for feita directamente à rede eléctrica:
- intercale entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar, devidamente dimensionado para a carga do aparelho, em conformidade com as normas de instalação em vigor.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Para uma maior segurança, a ligação eléctrica também pode ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.
Aconselhamos vivamente a fixar o cabo de terra verde-amarelo a uma instalação de ligação à terra eficiente.

AVISOS:
todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações. Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias em vigor em matéria de:
- compatibilidade eletromagnética (CEM);
- segurança elétrica (LVD);
- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);
- conceção ecológica (ERP).

O aparelho cumpre as disposições das sub-regulamentações para as Diretivas Européias:
- Regulamento (UE) 2016/426.

REGULAÇÕES

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Στο τέλος των ρυθμίσεων ή των προρυθμίσεων, τα ενδεχόμενα σφραγίσματα πρέπει να αποκατασταθούν από τον τεχνικό.
Η ρύθμιση του κύριου αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι απαραίτητη.

9) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":
- acenda o queimador e coloque o botão de comando na posição de "Mínimo" (lume brando fig. 1).
- Tire o botão "M" (fig. 12 - 12/A) da torneira, fixado mediante simples pressão na haste da torneira. O by-pass para o ajuste da vazão mínima pode ser: lado da torneira (Fig. 12) ou no interior da haste. Em qualquer caso, o ajuste é acessado pela inserção uma chave de fenda pequena "D" ao lado da torneira (Fig. 12), ou no buraco "C" dentro da torneira (Fig. 12/A).
- Vire o desvio para a direita ou esquerda devidamente ajustar a chama para o cargo de alcance limitado.
É recomendável não exagerar o "Mínimo" significa uma pequena chama deve ser contínuo e estável.
Remontar os componentes corretamente.
Ressaltamos que a referida regulação deve ser feita somente com queimadores alimentados com G20, enquanto que com queimadores alimentados com G30 ou G31, o parafuso deve ser bloqueado no fim do seu curso (no sentido dos ponteiros do relógio).

VÁLVULA DE LUBRIFICAÇÃO
Se a válvula estiver preso, não forçar e pedir assistência técnica.

Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

TRANSFORMAÇÕES

10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

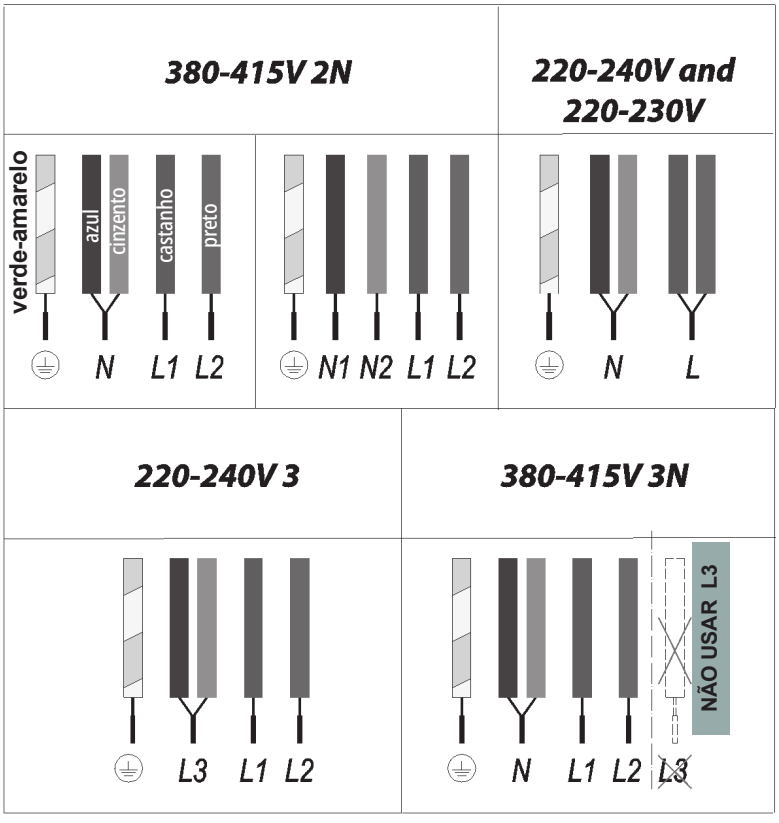
Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás mediante a instalação dos injectores próprios para o gás de utilização. Para fazer esta operação, é necessário tirar as cabeças dos queimadores e, com uma chave, desatarraxar o injector (ver a fig. 13 - 14) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização. Para acessar o injetor, em queimadores ultrarrápidos com DCC AFB, remova a tampa do injetor "A" (fig. 14).

Aconselhamos a apertar o injector energicamente.

Depois de fazer as referidas substituições, o técnico deverá proceder à regulação dos queimadores conforme descrito no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição. A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado. Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

Diagrama de fiação para modelos com 3/4 elementos aquecimento



TABELA

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO DE TRABALHO	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR	CAPACIDADE TÉRMICA(W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEΑΕΡΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ**
1	ULTRA-RÁPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	 381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %

***DCC AFB: Ar Do Inferior (fig. 15).*
**De acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125/CE, o (EEqueimador a gas) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.*

CLASSIFICAÇÕES DE POTÊNCIA DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

DENOMINAÇÕES	Ø (cm)	Ø pote recomendado (mínimo em cm)	POTÊNCIA (W)	*$EC_{electric\ cooking}$ Wh/kg
Indução elemento de aquecimento	14,5	10	1500	193,3
Indução elemento de aquecimento	18,0	11	2100	177,5
Indução elemento de aquecimento	21,0	11	2300	181,7

**CEcozimento elétrica: Consumo de energia por kg, calculado em conformidade com o Regulamento (UE) 66/2014.*

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

		tipo de cabo	alimentação monofásica 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	alimentação monofásica 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	alimentação trifásica 380 - 415 V 3N~ 220 - 240 V 3~	alimentação bifásica 380 - 415 V 2N~
gás	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
indução	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

(*) Tendo em conta o factor de contemporaneidade.
ATENÇÃO!!!
Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra (B) mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 9). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.

Avisos de segurança

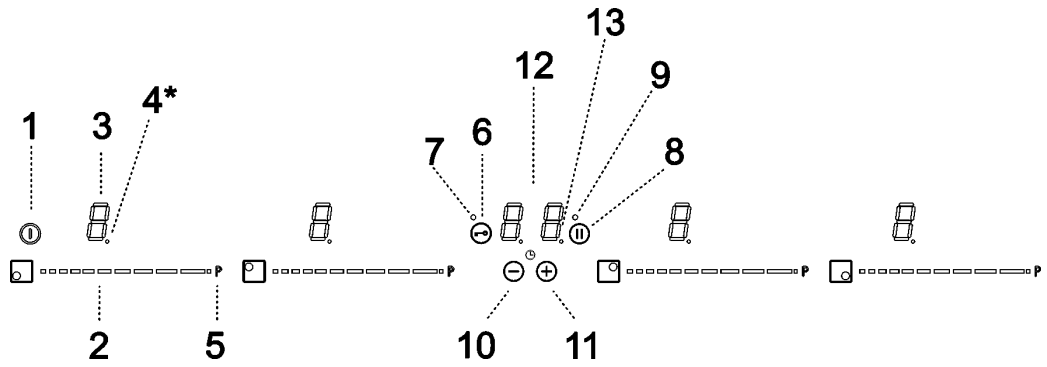
⚠ O gerador de indução cumpre as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos que as pessoas com aparelhos cardíacos, tipo pacemaker, consultem o seu médico ou, em caso de dúvida, se abstenham de utilizar as zonas de indução.

⚠ Não devem ser colocados sobre a superfície objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois podem aquecer.

⚠ Depois de utilizar, desligue sempre a placa, não se limite a retirar o recipiente. Caso contrário poderá ocorrer um funcionamento indesejado da placa se for inadvertidamente colocado outro recipiente sobre ela durante o período de detecção de recipiente. Evite possíveis acidentes!

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar riscos.

⚠ É necessário permitir a desconexão do aparelho após a instalação.
Os dispositivos de desconexão devem ser incorporados à instalação elétrica fixa, de acordo com os regulamentos de instalação.



Instruções do controlo táctil

elementos de manuseamento	
1	Sensor geral on/off (ligado/desligado).
2	Cursor deslizante para controlar a potência.
3	Indicador de potência e/ou calor residual*.
4	Ponto decimal de potência e/ou indicador de calor residual.
5	Acesso direto à função “Power “ (Potência).
6	Sensor de ativação para a função “Block” (Bloqueio) ou “Stop&Go” (Parar e Ir).
7	Luz indicadora piloto da função “Block” (Bloqueio) ativada*.
8	Sensor de ativação para a função “Stop&Go” (Parar e Ir).
9	Luz indicadora piloto da função “Stop&Go” (Parar e Ir) ativada*.
10	Sensor “Minus” (Menos) para temporizador.
11	Sensor “Plus” (Mais) para temporizador.
12	Indicador do temporizador.
13	Ponto decimal do temporizador*.
**Visível unicamente em funcionamento.*	

Cumprimento com Eficiência Energética do aparelho:

Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 ea obtido valor, em Wh/Kg (veja a tabela relativa).

As dicas a seguir ajudarão você a economizar energia toda vez que cozinhar:

- Sempre que possível, use a tampa correta para cada panela. Cozinhar sem tampa gasta mais energia.

- Use panelas com bases planas e diâmetros de base adequados a fim de corresponderem ao tamanho da zona de cozedura. Geralmente, os fabricantes de panelas fornecem o diâmetro superior da panela que é sempre maior do que o diâmetro da base.

- Quando é usada água para cozinhar, use pequenas quantidades a fim de preservar as vitaminas e os minerais dos legumes e ajuste para o nível de potência mínimo que permita manter a cozedura. O nível de potência alto nível de energia é desnecessário e provoca um desperdício de energia.

- Use panelas pequenas com pequenas quantidades de alimentos.

USO

As manobras são feitas por meio das teclas de toque. Você não precisa de exercer força sobre a chave de toque desejado, você so precisa tocálo com a ponta do dedo para ativar a função desejada.

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

Use o controle deslizante cursor (2) para ajustar os níveis de potência (0 - 9) deslizando dedo sobre ele. Deslizante para a direita, aumenta o valor, enquanto deslizando que para a esquerda, diminui-lo.

Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nível de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

⚠ **Para selecionar uma placa sobre estes modelos, tocar diretamente o cursor slider (2).**

LIGAR O APARELHO

1. Toque na tecla de toque On ⏻ (1) durante, pelo menos um segundo. O Controle de toque ficará ativo, um sinal sonoro será ouvido e os indicadores (3) acendese, exibindo uma "**-**". Se alguma area de cozinha é quente, o indicador relacionado piscará uma **H** de forma intermitente e um "**-**".

Se você não tomar qualquer acção nos 10 proximos segundos, o controlo táctil desligase automaticamente.

Quando o controle de toque é ativada, você pode desliga-lo a qualquer momento tocando no botão de toque ⏻ (1), mesmo que tenha sido bloqueada (bloqueio função activada). O botão de toque ⏻ (1) tem sempre prioridade para desligar o controle de toque.

ACTIVAR AS PLACAS

Uma vez o controlo táctil é ativado com sensor ⏻ (1), qualquer placa pode ser ligada, seguindo estes passos:

1. Deslize o dedo ou toque em qualquer posição de um dos "deslizante" cursores (2). A zona foi selecionado e simultáneo nível de potência será definido entre 0 e 9. Esse valor poder será mostrada no indicador de energia correspondente e seu ponto decimal (4) irá manter a luz durante 10 segundos.
2. Use o cursor slider (2) para escolher um novo nível de cozimento entre 0 e 9.

Enquanta a placa é seleccionada, por outras palavras, com a casa decimal (4) ponto de luz para cima, o seu nível de potência pode ser modificado.

DESLIGAR A PLACA

Usando a cursor slider (2) reduzir o poder de nível 0. A placa desliga-se.

Quando uma placa de aquecimento é desligado um **H** aparece no seu indicador de potência (3), se a superfície de vidro de zona de cozimento relacionado é quente e há un risco de queimaduras. Quando a temperatura cai, o indicador (3) desliga-se (se o fogão está desligado), ou de outra forma um "**-**" acende-se se o fogão ainda está conectado.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

Todas as placas podem ser simultaneamente desligado usando o geral de ligar/desligar do sensor ⏻ (1). Todos os indicadores de chapa (3) será desligado. Se a zona de aquecimento desligado estiver quente, o indicador mostra um **H**.

Detecção de recipientes

Os focos de indução incorporar detetor de recipientes. Assim, o funcionamento da placa é evitada sem ter colocado um recipientes ou quando é inadequado.

O indicador de alimentação (3) mostra o símbolo U para "não container" se a ser área iluminada, é detectado que nenhum recipiente ou é inadequada.

Se os recipientes são removidos da área durante o funcionamento, a placa irá parar automaticamente a fonte de alimentação e o símbolo de "sem recipiente". Quando o recipiente é colocado de volta na zona de cozedura, a fonte de alimentação é retomada no nível de potência que foi seleccionado.

O tempo de detecção é de 3 minutos recipiente. Se o tempo sem um recipiente. Se o tempo sem um recipiente é colocado, ou inadequado, a zona de cozinhar é desativado.

⚠ **Após o uso, desligue a área de cozimento por controlo táctil. Caso contrário, a operação indesejada do foco de aquecimento poderia ocorrer se, inadvertidamente, um recipiente é colocado sobre ele por 3 minutos. Evitar acidentes!**

Função de Bloqueio

Por Bloqueio da Função pode Vd. bloco outros sensores, exceto o botão liga/desliga ⏻ (1), para evitar a violação indesejada. Este recurso é útil como una medida de segurança para crianças.

Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor 🔒 (6) durante pelo menos um segundo. Ume vez feito isso, o piloto (7) acende indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor 🔒 (6) novamente.

Se o próximo sensor de abertura/fechamento ⏻ (1) é usado para desligar o aparelho enquanto a função de bloqueio é ativado, não será possível transformar o cooktop novamente até ele desbloqueia.

Alarme sonoro silenciador

Enquanto o fogão ligado, tocando ao mesmo tempo o sensor ⊕ (11) e o sensor de bloqueio 🔒 (6), por 3 segundos, o sinal sonoro que acompanha cada opção é desativada. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "OF".

Esta desativação não é aplicável a todas as funções, tais como o bip on/off rescisão timer, ou bloquear/desbloquear sensores sempre permanecem ativos.

Para reativar todos os sinais sonoros que acompanham cada ação, basta tocar novamente em simultâneo o sensor ⊕ (11) e o sensor de bloqueio 🔒 (6) por 3 segundos. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "On".

Função Stop & Go

Esta função coloca o processo de cozimento em pausa. O temporizador também será interrompida se for ativada.

Ativação de função Stop & Go.
Toque para um segundo Stop & Go ⏸ (8) sensor. As luzes o piloto (9) e indicadores potência símbolo II aparece em todas as placas para indicar que o cozimento está em pausa.

Desativação do Stop & Go.
Toque novamente Stop & Go do sensor ⏸ (8), se apaga o piloto (9) e demissão retomado nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores tinha antes da pausa.

Função Power

Esta função fornece energia "extra" para o placa, acima do valor nominal. A referida energia depende do tamanho da placa, com a possibilidade de se atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

1. Deslize o dedo por cima da barra cursor correspondente (2) até o indicador de alimentação (3) mostra "9" a mantenha o dedo pressionado por um segundo ou toque directamente no P e mantenha pressionado o dedo durante um segundo.
2. O indicador de nível de potência (3) irá mostrar o símbolo P, e a placa vai começar a fornecer energia extra.

A função power tem uma duração máxima especificada na **Tabela 1**. Após este tempo, o nível de potência ajusta automaticamente a 9. Um sinal sonoro é emitido.

Ao activar a função de energia em uma placa de aquecimento, é possível que o desempenho de alguns dos outros podem ser afectados, reduzindo a sua potência para um nível mais baixo, caso em que este vai ser exibido no seu indicador (3).

Desativação da função de potência antes de passar o seu tempo de trabalho, pode ser feito por meio de tocar cursor "slider" modificar o seu nível de energia ou repetindo a etapa 3.

Função "temporizador" (relógio de contagem regressiva)

Esta função facilita a cozinhar uma vez que você não tem de estar presente: Você pode definir um temporizador para um placa, e ele vai desligar uma vez que o tempo desejado é para cima.

Para estes modelos, pode simultaneamente programar

cada placa por períodos que variam de 1 a 99 minutos.

Temporizada uma placa
Una vez que o nível de potência é definida na zona desejada, e enquanto o ponto decimal da zona continua, a zona será capaz de ser programado.
Para esse fim:

1. Sensor de toque ⊖ (10) ou ⊕ (11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "**00**" e indicador de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.
2. Imediatamente depois definir um tempo de cozimento entre 1 e 99 minutos, utilizando os sensores ⊖ (10) ou ⊕ (11). Com o primeiro o valor vai começar a **60**, enquanto que com o segundo que terá início às **01**. Ao manter sensores ⊖ (10) ou ⊕ (11) pressionado, o valor será restaurado para **00**. Quando há menos de um minuto sobrando, o relógio começará a contagem regressiva em segundos.
3. Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, ele vai começar a contagem regressiva a hora automaticamente. O indicador (3) relativa à placa cronometrados serão apresentadas alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo **t**.

Uma vez que o tempo de cozimento seleccionado ter decorrido, a zona de aquecimento sendo cronometrado é desligado eo relógio emite uma série de sinais sonoros durante vários segundos. Para desligar o sinal sonoro, toque em qualquer indicador do temporizador sensor. O indicador do temporizador (12) mostrar um piscar **00** ao lado do ponto decimal (4) da zona selecionada. Se a zona de aquecimiento desligado estiver quente, o indicador de alimentação (3) vai exibir alternadamente o simbolo **H** e um "**-**".

Se você deseja tempo, outro prato quente, ao mesmo tempo, repita os passos 1 a 3.

Se uma ou mais zonas já são cronometrados, o indicador do temporizador (12) vai mostrar por padrão no menor tempo restante para terminar, mostrando um "**t**" na zona relacionados.

Resto de zonas cronometradas irá mostrar em suas zonas de indicador correspondentes à decimal ponto a piscar. Quando cursor "slider" de outra zona temporizada é pressionado, o temporizador irá indicar o tempo restante dessa zona durante alguns segundos e seu indicador mostrará o seu nível de energia eo "**t**" alternadamente.

Alterando o tempo programado
Para modificar o tempo, o cursor "slider" programado (2) da zona temporizada tem de ser pressionado. Então, será possível ler a modificar o tempo.

Através de sensores ⊖ (10) e ⊕ (11), você pode modificar o tempo programado.

Desconexão de temporizador.
Se desejar parar o relógio antes do tempo programado, é para cima, isso pode ser feito a qualquer momento, simplesmente ajustando seu valor para "**-**".

1. Seleccione a placa desejada.
2. Ajustar o valor de relógio a "**00**", utilizando o sensor de ⊖ (10). O relógio é cancelado. Isto também pode ser feito mais rapidamente, empurrando os sensores ⊖ (10) e ⊕ (11) ao mesmo tempo.

Função Power Management

Alguns modelos estão equipados com uma função de limitação de potência (Gestão de potência). Esta função permite que o total de energia produzida pela placa a ser definida para diferentes valores seleccionados pelo utilizador. Para fazer isso, para o primeiro minuto depois de ter ligado a placa à fonte de alimentação, é possível acessar o menu de limitação do poder.

1. Pressione a tecla ⊕ (11) toque por 3 segundos. A carta **PL** aparecerá no indicador do temporizador (12).
2. Pressione a tecla de toque de bloqueio 🔒 (6). Os valores de potência diferentes para que a placa pode ser limitada aparecerá e estas podem ser alterados usando os ⊕ (11) e ⊖ (10) sensores.
3. Uma vez que o valor foi seleccionado, uma vez mais, pressiona a tecla de toque de bloqueio 🔒 (6). A placa será limitado ao valor de energia escolhida.

Se você quiser alterar o valor novamente, você deve desligar o fogão e ligue o novamente após alguns segundos. Assim, você vai voltar a ser capaz de entrar no menu de limitação do poder.

Toda vez que o nível de potência de um fogão é alterado, o limitador de potência irá calcular a potência total do fogão está gerando. Se você tiver atingido o limite total de energia, o controle sensível ao toque não lhe permitirá aumentar o nível de potência do que o fogão. A placa emite um sinal sonoro e o indicador de alimentação (3) piscará no nível que não pode ser ultrapassado. Se você deseja exceder esse valor, você deve diminuir o poder dos outros bicos. Às vezes não será suficiente para reduzir outra por um único nível, poi isso depende do poder de cada placa eo nível é fixado em. É possível que para aumentar o nível de uma grande placa de aquecimento a de várias outras menores deve ser virado para baixo.

Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível. A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

Função desligar de segurança

Se, devido a um erro, uma ou mais placas não se desligarem, o aparelho irá desligarse automaticamente após um período de tempo definido (consulte a Tabela 1).

Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um 0 se a temperatura da superfície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um H se existir risco de queimadura.

⚠ Mantenha sempre o painel de controlo das áreas de aquecimento limpas e secas.

⚠ Em caso de problemas de funcionamento ou ocorrências que não estejam mencionadas neste manual, desligue o aparelho e contacte o Serviço de assistência técnica.

Tabela 1	
Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutos , ajustado para o nível 9 (Conforme o modelo)

Sugestões e recomendações

- Utilize panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscálo.
- Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
- Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.
- Diâmetros minimos recomendados dos fundos das panelas (veja a tabela relativa).

Se algo não funcionar

Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, efectue as verificações descritas abaixo.

O aparelho não funciona:
Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

As zonas de indução não aquecem:
O recipiente não é adequado (não tem fundo ferromagnético ou é demasiado pequeno). Verifique se o fundo do recipiente é atraído por um íman, ou utilize um fundo maior.

Ouvese um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução:
Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitálo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

O controlo táctil não se acende ou, estando aceso, não responde:
Não está seleccionada qualquer placa. Certifiquese de que selecciona uma placa antes de a utilizar. Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do controlo táctil e/ou os dedos. O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

Ouvese um som de ventilação durante a cozedura, que continua mesmo com a placa desligada:
As zonas de indução incluem uma ventoinha para refrigerar a parte electrónica. Esta só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada; quando esta desce, desligase automaticamente, quer a placa estejaou não activada.

Aparece o símbolo no indicador de potência de uma placa:
O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.

Uma placa desligase e aparece a men sagem C81 ou C82 nos indicado res:
Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

Aparece C85 no indicador de uma das placas:
O recipiente utilizado não é adeguado. Desligue a placa, volte a ligála e experimente com outro recipiente.

O aparelho desliga e a mensagem C90 aparece nos indicadores de potência (3):
O controlo tátil deteta se o sensor on/off (ligado/desligado) (1) está coberto e não permite a ligar a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil, limpa e seca até que a mensagem desapareça.

O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos in-

dicadores de potência (3):
O controlo tátil deteta se o sensor Stop&Go (6) está coberto e não permite a manusear a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou liquidos mantendo a superfície de controlo tátil limpa e seca, depois pressione duas vezes o sensor Stop&Go (6) sensor para excluir a mensagem e voltar ao funcionamento normal.

Considerações ambientais

O símbolo  no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais utilizados na embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plásticos estão assinados com > PE<, >LD<, >EPS<, etc. Elimine os materiais da embalagem, como lixo doméstico, nos contentores adequados.

Limpeza

Tenha cuidado para não derramar açúcar ou produtos que o contenham pois, enquanto a superfície estiver quente, podem danificar o vidro.

Limpeza e manutenção

Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor.

A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

O arrastamento de recipientes metálicos sobre o vidro provoca brilhos metálicos. Estes podem ser removidos utilizando, de forma intensiva, um pro- duto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, podendo ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes.

Atenção:

- Pode suceder que um recipiente fique colado ao vidro devido ao derretimento de qualquer produto entre eles. Não tente remover o recipiente enquanto a placa estiver fria! Esta tentativa poderá partir o vidro.
- Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partirse e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.
- O manufatureiro reservase o direito de efectuar alterações a estes manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

Se desejar instalar móveis ou uma gaveta para talheres por baixo da placa, deve ser colocada uma tábua de separação entre as duas. Desta forma, é evitado o contacto acidental com a superfície quente do encaixe do dispositivo. A tábua deve ser colocada 20 mm abaixo da parte inferior da placa

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do produto, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha da garantia, ou na ficha de dados técnicos aplicável, que tem de ser guardada juntamente com este manual durante a vida útil da placa.
Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

Atenção:

- A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.
- Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).
- Recomenda-se que a placa de indução não seja utilizada durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este aparelho atinge.
- Apenas o Serviço de assistência técnica oficial está autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.
- Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomenda-se que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 25 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.
- Guarde o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos juntamente com o manual de instruções durante toda a vida útil do produto. Estes documentos contêm informações técnicas importantes.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PARA UTILIZADORES

Problemas	Causas	Soluções
O espalhador de chama queima irregularmente	A coroa do queimador pode estar obstruída por sujeira Regulação de gás incorreta	Limpe a coroa do queimador com agente de limpeza para metal Chame a assistência
Mudanças repentinas da chama do queimador	Montagem incorreta dos componentes do queimador	Monte os componentes do queimador corretamente
A ignição dos queimadores leva tempo excessivo	Montagem incorreta dos componentes do queimador	Monte os componentes do queimador corretamente
A chama se apaga após a ignição	Liberação antecipada do botão. O botão não é premido firmemente Dimensão incorreta da panela Problemas com termopar	Mantenha o botão premido por mais tempo. Antes de soltar o botão, prima mais uma vez firmemente Se a chama apaga com uma panela maior que aquelas indicadas no manual, o utilizador deve usar a grade "paellero" adequada Mova o termopar. Chame a assistência
A cor do suporte da panela mudou	Situação normal, causada pela alta temperatura	Limpe o suporte da panela com agentes de limpeza para metal
O queimador falha na ignição após premir o botão (a vela de ignição emite a faísca)	Perda de gás ou sujeira na vela de ignição	Limpe a vela de ignição como descrito no capítulo de limpeza no manual de instruções
O queimador falha na ignição após premir o botão (a vela de ignição não emite a faísca)	Vela de ignição ou gerador de ignição com problema	Chame a assistência
O gerador de ignição não funciona	Falta de eletricidade Montagem do conjunto gerador de ignição incorreta ou quebra	Verifique se a ficha está inserida. Verifique se o contador está ligado. Chame a assistência
A vela de ignição emite faísca continuamente	Humidade Montagem do microinterruptor incorreta ou quebrado	Remova a alimentação elétrica por 24 horas e deixe a parte superior secar; verifique se todas as buchas foram montadas corretamente Chame a assistência

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.
Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção, por possoal qualificado.
Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho.
Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho aplicada na caixa de embalagem e no paìnel frontal inferior interno.
Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA: .....
MODELO: .....
SÉRIE: .....



A directiva Europeia 2012/19/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos. Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

INDICE:

pag.	98 - 99	avvertenze sicurezza
pag.	99	descrizione
pag.	100	uso bruciatori
pag.	101	pulizia
pag.	101	installazione
pag.	102	fissaggio piano - ventilazione - connessione gas
pag.	103	connessione elettrica
pag.	103	regolazione gas
pag.	104 - 105	trasformazioni
pag.	106	avvertenze sicurezza
pag.	107 - 111	uso induzione
pag.	111	pulizia
pag.	112	installazione induzione
pag.	113	tabella di risoluzione dei problemi
pag.	114	assistenza tecnica

Questo piano cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura: ogni altro uso (come riscaldare ambienti) è da considerarsi improprio e pericoloso.

Avvertenze per la sicurezza:

⚠ ATTENZIONE: questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

⚠ ATTENZIONE: lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

⚠ Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.

⚠ Precauzione. In caso di rottura o crepa del vetro ceramico, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.

⚠ ATTENZIONE: non bisogna utilizzare un apparecchio a vapore per la pulizia di: fornelli, piani cottura e forni.

⚠ Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.

⚠ ATTENZIONE: i dispositivi di protezione del piano di cottura devono essere solamente quelli progettati dal produttore dell'apparecchio di cottura o quelli indicati nelle istruzioni dal produttore dell'apparecchio come adatti all'uso oppure i dispositivi di protezione del piano di cottura incorporati nell'apparecchio. L'impiego di dispositivi di protezione non adeguati può provocare incidenti.

⚠ ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura a breve termine deve essere supervisionato continuamente.

⚠ ATTENZIONE: Durante il funzionamento, l'area di lavoro nelle zone di cottura diventa molto calda:
Tenere lontani i bambini!

⚠ ATTENZIONE:
In caso di rottura del vetro del piano cottura:
- spegnere immediatamente tutti i fornelli e gli elementi riscaldanti elettrici, quindi scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio,
- non toccare la superficie dell'apparecchio,
- non utilizzare l'apparecchio.

⚠ IMPORTANTE: Per una corretta installazione, regolazione o modifica del piano cottura per l'utilizzo con altri gas, è necessario rivolgersi a un INSTALLATORE QUALIFICATO: il mancato rispetto di questa regola invaliderà la garanzia.

⚠ IMPORTANTE: L'installazione deve essere eseguita secondo le istruzioni del produttore. Un'installazione non corretta può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il produttore non può essere ritenuto responsabile.

⚠ Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

⚠ L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).

⚠ Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

⚠ Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere

pericoloso.

⚠ Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.

⚠ Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.

⚠ Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

⚠ Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

⚠ Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano di cottura raggiungono temperature molto elevate: evitare di toccarle.

⚠ Dopo aver utilizzato il piano cottura, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.

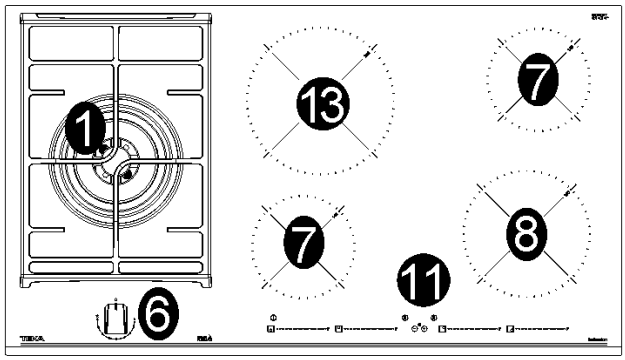
⚠ In caso di malfunzionamento delle valvole del gas, contattare il servizio di assistenza.

⚠ In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

⚠ AVVERTENZA!
Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni causati dall'alterazione o modifica del prodotto o dei suoi componenti durante l'installazione. L'installatore sarà responsabile per eventuali danni o guasti occorsi per il montaggio o l'installazione errati. Per eventuali danni derivanti dall'installazione del prodotto, contattare l'installatore autorizzato.

DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

JZC 95314



1 Bruciatore ultrarapido (*DCC AFB)	4000 W
6 Manopola comando bruciatore	
7 Elemento elettrico riscaldante Ø 14,5 cm	1500 W
8 Elemento elettrico riscaldante Ø 18,0 cm	2100 W
11 Touch control	
13 Elemento elettrico riscaldante Ø 21,0 cm	2300 W

**DCC AFB: Air From the Bottom (fig. 14)*
Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.

USO

1) BRUCIATORI

Sulla superficie del piano è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema a 9 posizioni in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- Accensione elettrica automatica
Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di massimo ★ (Posizione 9, fig. 1) quindi premere la manopola a fondo, il rubinetto è dotato di una scala di 9 posizioni, ad ogni scatto la fiamma si riduce fino ad arrivare alla posizione di 1, cioè alla minima erogazione di gas.

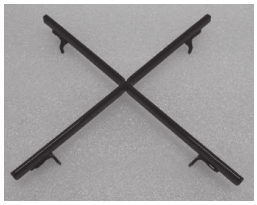
- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza
Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di "Massimo" (posizione 9 fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.
Quindi seguire le istruzioni dell'uso del rubinetto come spiegato in precedenza.
Nel caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non tentare una riaccensione per almeno 1 min.

COME USARE I BRUCIATORI

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:
- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di "Minimo" (Posizione 1 fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.

PENTOLE E CONTENITORI ADATTI

Queste linee guida aiutano a risparmiare energia e a prevenire danni alle pentole;
Utilizzare solo contenitori di diametro adeguato. La pentola non deve superare i bordi della superficie di cottura. Non utilizzare pentole piccole su fornelli grandi. La fiamma non deve toccare i lati della pentola.



81216133

Bruciatore	Ø Pentole cm.
Ultra Rapido	24 ÷ 26

Utilizzare solo pentole con fondo concavo su fornelli a più corone. Se la pentola è più grande di 26 cm, utilizzare sempre un supporto aggiuntivo, mostrato nella figura sottostante (codice 81216133). Gli accessori possono essere acquistati tramite la rete di Assistenza Post-Vendita.

AVVERTENZE:
- l'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo "9" (fig. 1).
- mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.
- Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.
- Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.
- Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnere e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.
- Non disporre pentole che fuoriescano dai bordi del piano.
- Non strisciare il pentolame sul piano in cristallo poichè la superficie rimane graffiata.

PULIZIA

ATTENZIONE:
prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

2) PIANO LAVORO

Periodicamente, le griglie, i coperchi smaltati "A - B - C", e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 6/A - 6/B) devono essere lavati con acqua saponata tiepida e asciugati bene, non devono essere lavarti in lavastoviglie. Gli elementi di accensione "AC" e i sensori di sicurezza "TC" (vedi fig. 6/A) devono essere puliti delicatamente con uno spazzolino di nylon come indicato (vedi fig. 6) e lasciare asciugare completamente.
Non pulire i componenti in lavastoviglie. La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.
Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:
nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottonotate raccomandazioni:

- verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 6/A) non siano otturate da corpi estranei.
- Assicurarsi che il coperchietto smaltato "A - B - C" (fig. 6/A - 6/B) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulta perfettamente stabile.
- Le griglie di supporto pentola devono essere posizionate con l'aiuto dei pioli di centraggio o dal profilo di alluminio (se in dotazione) e verificare la perfetta stabilità.
- Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.
- Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Per evitare difficoltà di accensione, pulire periodicamente e con cura le candele (ceramica ed elettrodo) e le termocoppie.

Nota: l'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).
L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

3) INSERIMENTO DEL PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni indicate nella fig. 7, assicurandosi che siano rispettate le dimensioni critiche dello spazio nel quale l'apparecchio deve essere installato (vedi fig. 7).
L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:
- togliere tutte le parti mobili del piano.
- Tagliare la guarnizione in 4 parti della lunghezza necessaria in modo da posizionarla sui 4 bordi del cristallo.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente il lato adesivo della guarnizione "E" (fig. 8) sotto il bordo dello stesso in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno

del vetro. Le estremità delle striscie devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al vetro la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.
- Posizionare il piano cottura nel foro praticato sul mobile e bloccarlo con le apposite viti "F" dei ganci di fissaggio "G" (vedi fig. 10).
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 120 mm dal top (fig. 7).

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una temperatura di 90 °C.
Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.
L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.
Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottonotate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

5) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m^3. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm^2 (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.
E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano cottura sono privi di termocoppia di sicurezza, l'apertura di ventilazione deve avere una sezione minima di 200 cm^2.

6) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.

7) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.
Un'etichetta stampata di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:
- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI EN 10226.
- Con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassetti) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI EN 12864, deve essere allacciato:
- con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassetti) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
Ad allacciamento ultimato verificare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

AVVERTENZE:
- si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas conico maschio a norme serie UNI EN 10226.

8) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:
- la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico, indicato anch'esso nella targhetta.
- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- la presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:
- applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 11 - 11/A) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica.
- Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 11 - 11/A, avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
simbolo terra ⏚ = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90 °C
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:
- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- Il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.
In caso di mancata messa a terra dell'apparecchio, l'azienda costruttrice non risponde di eventuali danni.

AVVERTENZE:
Tutti i nostri apparecchi sono conformi alle norme europee in vigore più relativi emendamenti.
L'apparecchio è inoltre conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee in vigore relative a:
- compatibilità elettromagnetica (EMC);
- sicurezza elettrica (LVD);
- restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose (RoHS);
- progettazione ecocompatibile (ERP).

L'apparecchio è conforme alle disposizioni dei sub-regolamenti per le direttive europee:
- Regolamento (UE) 2016/426.

REGOLAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.
Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.
La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

9) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo":
- accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Togliere la manopola "M" (fig. 12 e 12/A) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso. Il by-pass per la regolazione della portata minima può essere: a lato del rubinetto (fig. 12) oppure all'interno dell'astina. In ogni caso per la regolazione vi si accede mediante inserzione di un piccolo cacciavite "D" a lato del rubinetto (fig. 12), oppure nel foro "C" all'interno dell'astina del rubinetto (fig. 12/A).
- Ruotare il by-pass a destra o sinistra regolando adeguatamente la fiamma nella posizione di portata ridotta.
Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

Lubrificazione Rubinetti
se i rubinetti diventano duri da girare o si bloccano, chiamare il SERVIZIO TECNICO DI ASSISTENZA

Se il cavo si rompe o si guasta, rimuoverlo e non toccarlo. Inoltre, è necessario scollegare il dispositivo e non accenderlo. Contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino per risolvere il problema.

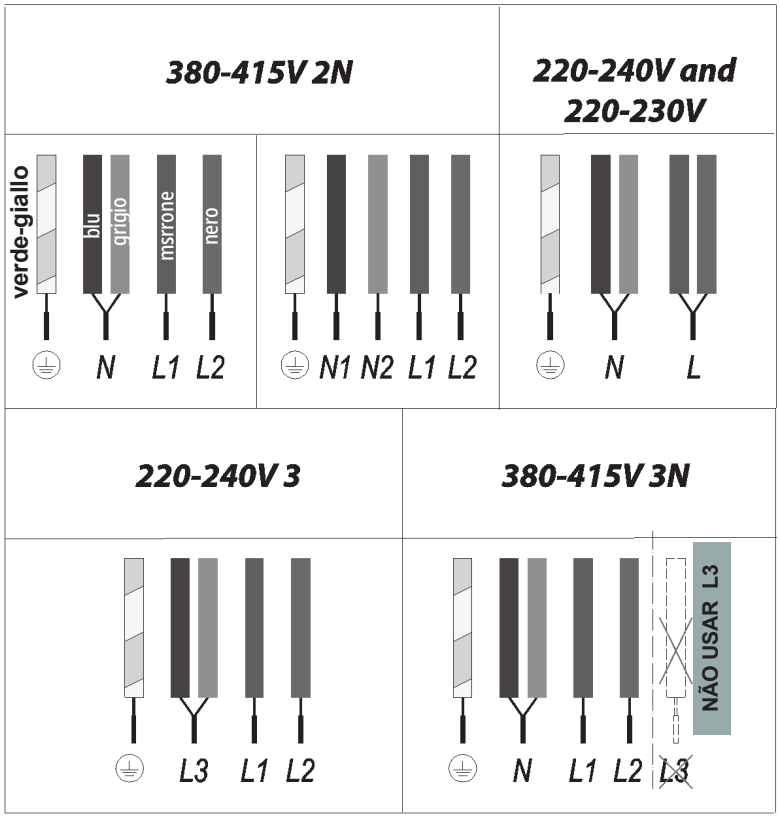
TRASFORMAZIONI

10) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave adeguata, svitare l'ugello "A" (vedi fig. 13 - 14) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione, per il bruciatore "DCC AFB" togliere il lamierino di copertura come raffigurato nella figura 14 e sostituire l'ugello come spiegato sopra.
Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.
Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 9, sigillare gli eventuali organi di regolazione o preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.
Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

AVVERTENZA: LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONE AUTORIZZATE.

Schema di collegamento per i modelli a 3/4 elementi riscaldanti



TABELLA

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLI	PORTATA TERMICA (W)		
N°	DESCRIZIONE		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	$EE_{gasburner}$**
1	ULTRA-RAPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURALE	28 - 30 37 20	291 286	 381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %

*** (DCC AFB) Air From The Bottom. (fig. 15).*
**In accordo al Regolamento UE n° 66/2014 recante misura di esecuzione della Direttiva 2009/125/CE, il rendimento (EEgas burner) è stato calcolato conformemente alla EN 30-2-1 ultima revisione utilizzando G20*

POTENZA DEI COMPONENTI ELETTRICI

DESCRIZIONE	Ø (cm)	Ø pentole raccomandato (minimo in cm)	POTENZA (W)	*$EC_{electric\ cooking}$ Wh/kg
Elemento elettrico induzione	14,5	10	1500	193,3
Elemento elettrico induzione	18,0	11	2100	177,5
Elemento elettrico induzione	21,0	11	2300	181,7

**Cottura elettrica: Consumo energetico per kg, calcolato secondo il Regolamento (UE) 66/2014.*

TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

		tipo di cavo	Alimentazione monofase 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Alimentazione monofase 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Alimentazione trifase 380 - 415 V 3N~ 220 - 240 V 3~	Alimentazione bifase 380 - 415 V 2N~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2			
induzione	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)	5 x 1.5 mm^2 (*)

(*) Tenendo conto del fattore di contemporaneità
ATTENZIONE!!! Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra (B) più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 9) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.

AVVISO DI SICUREZZA

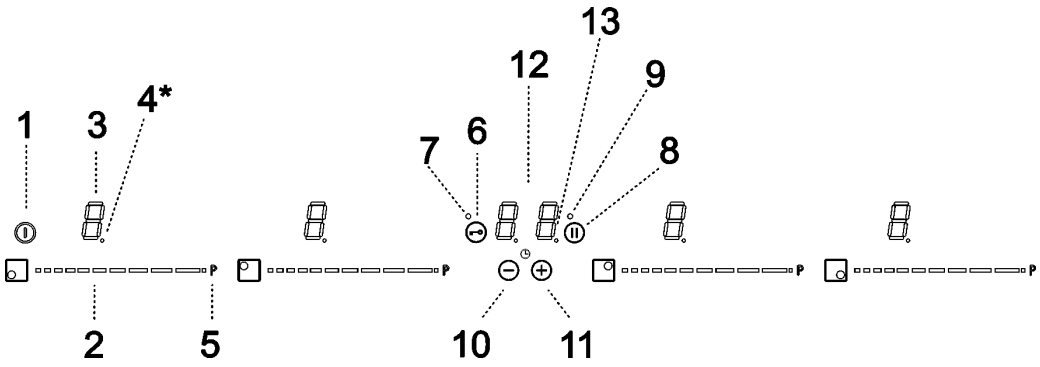
⚠ Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciononostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

⚠ Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.

⚠ Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione accidentalmente se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!

⚠ Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.

⚠ E' necessario permettere la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.



Istruzioni per l'uso del touch control

Elementi di comando e controllo	
1	Sensore on/off generale.
2	Cursore a scorrimento per controllare la potenza.
3	Indicatore calore residuo e/o potenza*.
4	Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.
5	Accesso diretto alla funzione "Potenza".
6	Sensore di attivazione per la funzione "Blocco" o "Stop&Go".
7	Spia indicatore pilota funzione "Blocco" attivata*.
8	Sensore di attivazione per la funzione "Stop&Go".
9	Spia indicatore pilota funzione "Stop&Go" attivata*.
10	Sensore "Meno" per il timer.
11	Sensore "Più" per il timer.
12	Indicatore timer.
13	Punto decimale del timer*.
**visibile solo durante il funzionamento.*	

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:

Il dispositivo è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/Kg, è disponibile nella tabella corrispondente.

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

- Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.

- Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.

- Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.

- Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

USO

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2).

⚠ **Per selezionare una piastra su questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).**

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

1. Toccare il tasto touch di On ⏻ (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "**-**". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una **H** ed un "**-**".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ⏻ (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch ⏻ (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ⏻ (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

1. Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.
2. Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una **H** nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un "**-**" si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ⏻ (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una **H**.

Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella. In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo

U per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta. Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.

Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!

Blocco funzione

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off ⏻ (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.
Per attivare questa funzione, toccare il sensore 🔒 (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore 🔒 (6) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore ⏻ (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

Silenziamento del segnale acustico

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch ⊕ (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF".

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.

Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch ⊕ (11) ed il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On".

Funzione Stop & Go

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.
Toccare il sensore di arresto ⏸ (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo II per indicare che la cottura è in pausa.

Disattivazione della funzione Stop.
Toccare nuovamente il sensore ⏸ (8) di Stop & Go. Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di alimentazione e di timer che vi erano prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

1. Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente P tenendo il dito per un secondo.
2. L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo P, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella **tabella 1**. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Verrà emesso un segnale acustico.

Attivando la funzione Power in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza, o ripetendo il passaggio 3.

Funzione Timer (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: è possibile impostare un timer per una piastra, ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.
Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1 a 99 minuti.

Impostazione di un timer per una piastra.
Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.
A quello scopo:

1. Toccare il sensore ⊖ (10) o ⊕ (11). L'Indicatore Timer (12) mostrerà "**00**" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.
2. Subito dopo impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori ⊖ (10) o ⊕ (11). Con il primo il valore inizia a **60**, mentre con il secondo inizierà a **01**. Mantenendo i sensori ⊖ (10) o ⊕ (11) premuti, il valore verrà ripristinato a **00**. Quando manca meno di un minuto alla fine, l'orologio inizierà il conto alla rovescia in secondi.
3. Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo t.

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un qualunque sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo **H** e "**-**".

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "**t**" sulla zona correlato.
Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante. Quando viene toccato il cursore di un'altra zona temporizzata, il timer mostrerà il tempo rimanente di quella zona per alcuni secondi ed il suo indicatore mostrerà il suo livello di potenza e la "**t**" alternativamente.

Modifica del tempo programmato
Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori ⊖ (10) e ⊕ (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegare l'orologio
Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a '**--**'.

1. Selezionare la piastra desiderata.
2. Regolare il valore dell'orologio a "**00**" utilizzando il sensore ⊖ (10). L'orologio è cancellato. Questo può anche essere fatto più rapidamente toccando i sensori ⊖ (10) e ⊕ (11) allo stesso tempo.

Funzione di Power Management (a seconda del modello)

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza (Power Management). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

1. Premere il tasto touch ⊕ (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)
2. Premere il tasto touch di bloccaggio (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori ⊕ (11) e ⊖ (10).
3. Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch bloccaggio (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato

periodo di tempo (vedi tabella 1).

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

⚠ Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.

⚠ In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica.

Tabella 1	
Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 (in base al modello)

Suggerimenti e raccomandazioni

- Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
- Diametri della parte inferiore della pentola raccomandati: vedere la tabella corrispondente.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:
Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:
Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:
In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:
Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirci sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita. Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:
Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è eleva ta, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo:
Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:
Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:
il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnere la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli indicatori di potenza (3):
Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo touch pulita e asciutta sino a quando il messaggio non scompare.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C91 appare sugli indicatori di potenza (3):
Il controllo touch rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non consente l'utilizzo del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti dalla superficie del touch control, pulire

e asciugare, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

Osservazioni ambientali

Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto. I materiali d'imballaggio sono ecolo- gici e totalmente riciclabili. I compo- nenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

PULIZIA

Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.

Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zucche- rino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.

AVVERTENZE:

- Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.
- Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.
- Il costruttore si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

INSTALLAZIONE

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 20 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile.

Attenzione!

- Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.
- Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).
Si consiglia di non utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.
Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale.
- Prima di scollegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 25 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.
- Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

TABELLA DI RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PER GLI UTENTI

Problemi	Cause	Soluzioni
Il fornello a gas brucia in modo non uniforme	La corona del bruciatore potrebbe essere occlusa da sporco	Pulisci la corona del bruciatore con un detergente per metalli
	Regolazione del gas errata	Chiamare l'assistenza
La fiamma del bruciatore cambia improvvisamente	Montaggio errato dei componenti del bruciatore	Montare correttamente i componenti del bruciatore
L'accensione dei bruciatori richiede tempi eccessivamente lunghi	Montaggio errato dei componenti del bruciatore	Montare correttamente i componenti del bruciatore
La fiamma si spegne dopo l'accensione	Rilascio anticipato della manopola. La manopola non è premuta saldamente	Tenere premuta la manopola più a lungo. Prima di rilasciarla, darle un'ultima spinta decisa
	Dimensione della padella non corretta	Se la fiamma si spegne con una pentola più grande di quelle indicate nel libretto, l'utente dovrà utilizzare l'apposita griglia "paellero"
	Problemi con la termocoppia	Spostare la termocoppia Chiamare l'assistenza
Il colore del supporto della pentola è cambiato	Situazione normale, causata dall'alta temperatura	Pulisci il supporto della pentola con detergenti per metalli
Il bruciatore non si accende dopo aver premuto la manopola (la candela emette la scintilla)	Mancanza di gas o candela sporca	Pulire la candela come descritto nel capitolo pulizia del manuale di istruzioni
Il bruciatore non si accende dopo aver premuto la manopola (la candela non emette la scintilla)	Problemi con la candela o con il generatore di accensione	Chiamare l'assistenza
Il generatore di accensione non funziona	Mancanza di elettricità	Verificare che la spina sia inserita. Verificare che il contatore sia acceso.
	Montaggio errato del generatore di accensione o rottura	Chiamare l'assistenza
La candela emette continuamente la scintilla	Umidità	Togliere l'alimentazione per 24 ore e lasciare asciugare la parte superiore; verificare che tutte le boccole siano montate correttamente
	Montaggio errato del microinterruttore o rottura	Chiamare l'assistenza

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.
I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.
Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.
Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.
Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA: .....
MODELLO: .....
SERIE: .....



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo,17
39011 Santander
+34 942 355 050

04089E1IT - 07.07.2026 - Rev 0.1