



---

## VITROCERAMIC HOB

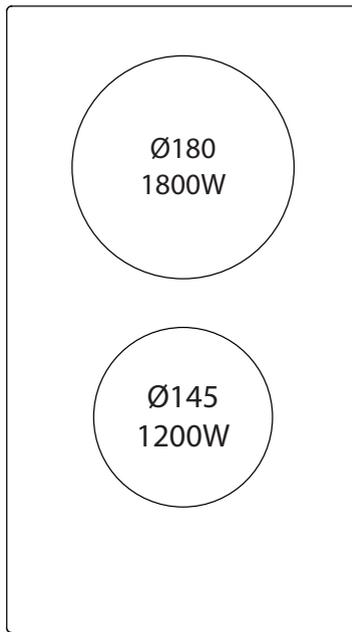
Model: *DV 2500*

## MANUAL

---

<b>IT</b>	Manuale d'installazione ed uso	5
<b>EN</b>	Use and installation manual	11
<b>DE</b>	Bedienungs-und Montageanleitung	16
<b>ES</b>	Manual de instalación y uso	22
<b>FR</b>	Manuel d'installation et d'utilisation	28





Max power: 2.5 kW

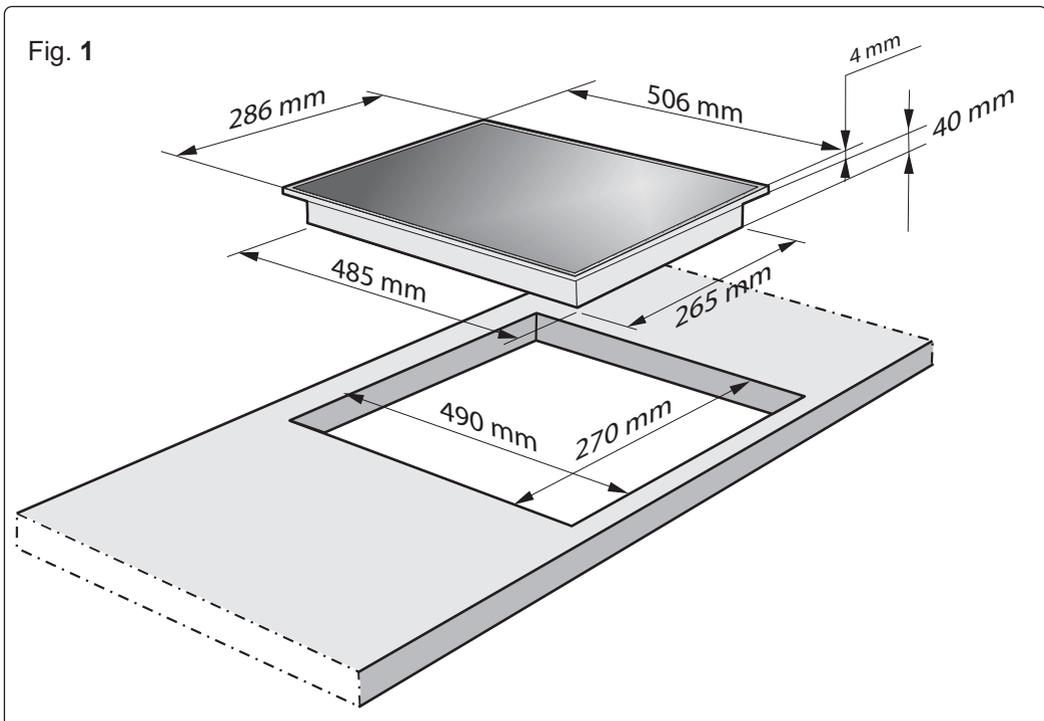


Fig. 2

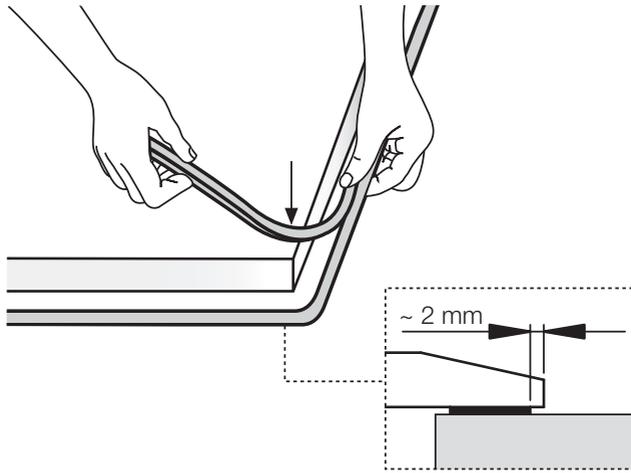


Fig. 3

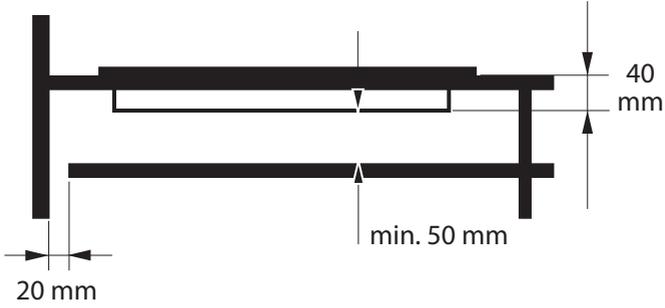


Fig. 4

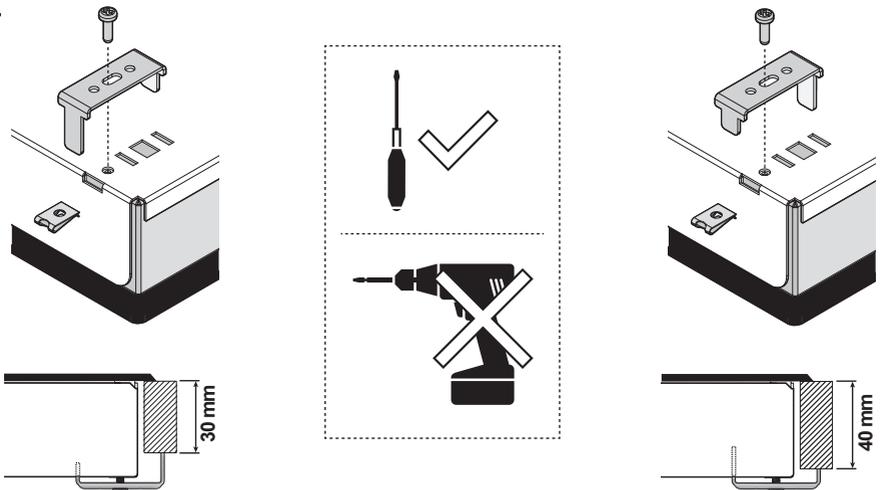
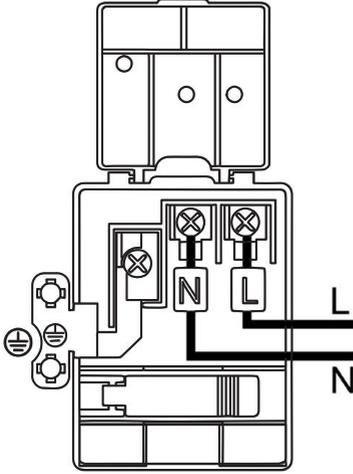


Fig. 5

H05V2V2-F 3G x 1,5 mm<sup>2</sup>



$$Z_{max} = (0.386 + j0.241) \text{ Ohm ;}$$
$$| Z_{max} | = 0.4552 \text{ Ohm}$$

AC220-240V - 50-60HZ

Fig. 6

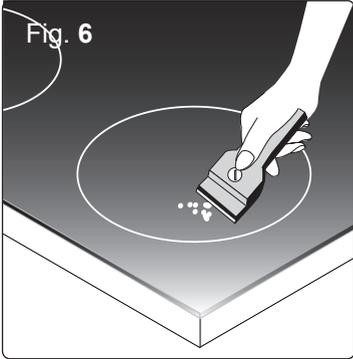


Fig. 7

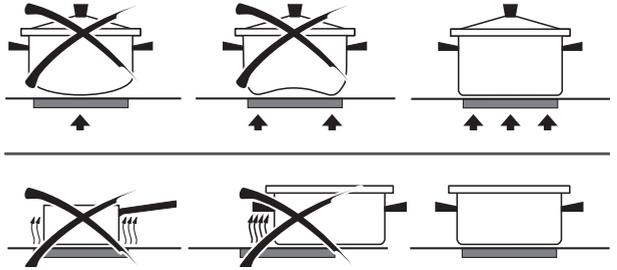
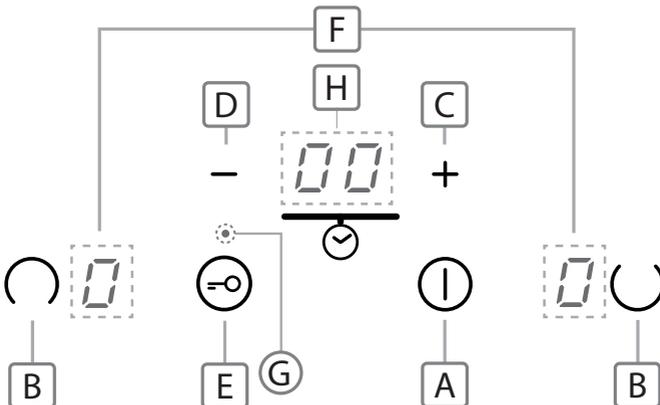


Fig. 8



Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

## **AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utiliz-

zare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.

- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.

- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.

- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti

possono creare seri pericoli per l'utente.

•PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA! Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

•ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

•ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

•ATTENZIONE: La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

•ATTENZIONE: Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

•ATTENZIONE: Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

•PERICOLO DI INCENDIO! Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

•Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!

•L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

## INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C.

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

## POSIZIONAMENTO

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.2) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1)). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.4). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3).

## VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. (Fig.3). Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

## CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impedenza massima del sistema è inferiore a  $Z_{max} = (0,386 + j0,241) \text{ Ohm}$  ;  $|Z_{max}| = 0,4552 \text{ Ohm}$ . Potrebbe essere necessario consultare la società di distribuzione dell'energia elettrica;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge. Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.6). Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un pan-

no-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

**ATTENZIONE:** Non utilizzare pulitori a vapore.

## RECIPIENTI PER LA COTTURA

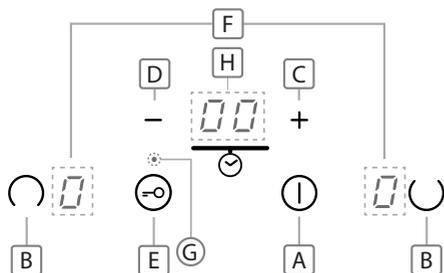
Si consigliano recipienti a fondo piatto dal diametro uguale o leggermente superiore a quello dell'area riscaldata (Fig.7).

Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

## USO DEL PIANO COTTURA

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.

### • PANNELLO COMANDI (Fig. 8)



- A. Tasto On/Off
- B. Tasto Selezione Zona
- C. Tasto [+] (incremento)
- D. Tasto [-] (decremento)
- E. Tasto chiave
- F. Display Zona cottura
- G. Indicatore LED chiave
- H. Timer

### • Blocco comandi chiave attivo all'installazione

Dopo l'installazione il piano ha il blocco comandi attivo, per accensione piano, tenere premuto il tasto chiave per disattivarlo.

### • Accensione dell'apparecchio

Premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchio. Tutti i display relativi alle zone di cottura si accendono in posizione «0». Il pannello di controllo rimane attivo per 10 secondi. Se entro questo tempo non si effettua alcuna regolazione su una zona di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.

### • Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto ON/OFF.

### • Accensione zone cottura

Accendere l'apparecchio, selezionare la zona di cottura premendo il relativo tasto Selezione Zona e regolare il livello di potenza agendo sui tasti [+] e [-] entro 10 secondi. La potenza di ogni singola zona può essere regolata in "9+P Booster" diversi livelli. Premere il tasto [+] per aumentare la potenza, premere il tasto [-] per diminuirla.

### • Spegnimento zone cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionare la zona di cottura premendo il relativo tasto **Selezione Zona** e agire sul tasto [-] per riportare il livello di potenza sul valore «0».

### • Calore residuo «H»

Se dopo lo spegnimento la temperatura della zona di cottura è ancora alta (sopra i 50°) il relativo display mostrerà il simbolo «H» (calore residuo). Il simbolo «H» rimane

attivo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio e scompare solo quando non vi è più rischio di scottature.

#### • Blocco comandi

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto chiave i comandi si bloccano e la relativa spia (**G**) si illumina. Per per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto chiave. Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

#### • Timer

Accendere l'apparecchio, selezionare la zona di cottura premendo il relativo tasto Selezione Zona e regolare il livello di potenza agendo sui tasti **[+]** e **[-]** entro 10 secondi. Attivare il timer selezionando **[+]** e **[-]** contemporaneamente, agire con i tasti **[+]** e **[-]** per impostare il tempo (**1-99 minuti**). Per confermare, selezionare contemporaneamente i tasti **[+]** e **[-]**, nel display della zona comparirà il simbolo **t** intermittente alla potenza selezionata.

#### • SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «H» viene visualizzata nel display della zona.

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

## DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



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

**SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.**

**LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.**

## Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

Identificativo del modello	DV 2500				
Tipologia di piano cottura	incassato				
Numero di zone e/o aree di cottura	2				
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light				
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W. <span style="float: right;">mm</span>	1. = Ø 145 2. = Ø 180				
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC electric cooking) <span style="float: right;">Wh/kg</span>	1. = 183,82 2. = 183,33				
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC electric hob) <span style="float: right;">Wh/kg</span>	183,57				



Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

## SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.

- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible

person.

- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.

- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop 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.

- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.

- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power

supply.

- WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- 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:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.

- CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process

has to be supervised continuously.

- DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.

- Always switch the cooking zones off after use!

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

#### **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C. Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the **TOUCH CONTROL** system.

#### **POSITIONING**

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (**Fig.1**). Predispose sealing material (**Fig.2**) along the whole perimeter (for dimensions of the

cut see **Fig.1**).

Lock the domestic appliance into place with 4 supportors, keeping in mind the width of the surface (**Fig.4**).

If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (**Fig.3**).

## VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (**Fig.3**).

Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

## ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

-the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;

-the system maximum impedance is less than  $Z_{max} = (0.386 + j0.241) \text{ Ohm}$  ;  $| Z_{max} | = 0.4552 \text{ Ohm}$ . You may need to consult with the electrical power distribution company;

-the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature.

If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch).

When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using

the special scraper supplied on request (**Fig.6**).

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

**WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.**

## COOKING RECIPIENTS

The use of flat-bottomed pots, with a diameter equal to or slightly bigger than the heated area, is recommended. (**Fig.7**).

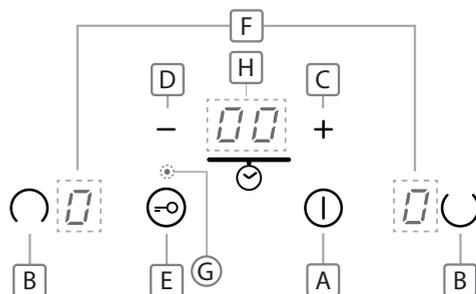
Do not use pots that have a rough base, in order to prevent the hob thermal surface from being scratched.

## USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

### • TOUCH CONTROL (Fig. 8)



- A. **ON/OFF key**
- B. **Zone Selection key**
- C. **[-] key (decrease)**
- D. **[+] key (increase)**
- E. **Key key**
- F. **Cooking Zone Display**
- G. **LED indicator key**
- H. **Timer**

• **Control lock 'key' activated on installation**

The hob has the control lock function activated after installation; to switch the hob on , keep the 'key' button pushed to deactivate the lock function.

• **SWITCHING THE APPLIANCE ON**

Press the On/Off key to switch the appliance on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position «0». The control unit remains active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

• **Switching the appliance off**

To turn off the appliance entirely hold down the On/Off key.

• **Switching the cooking zones on**

To switch on a cooking zone press the corresponding Zone Selection key then adjust the heat setting using the [+] key and [-] Key within 10 seconds. The heat level of each single cooking zone can be set in "9 + P BOOSTER" different positions Press the [+] key to increase the heat level, press the [-] key to decrease it.

• **Switching the cooking zones off**

To switch a cooking zone off select it by pressing the corresponding Zone Selection key and bring its heat level back to «0» by pressing the [-] key.

• **Residual heat «H»**

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol «h» (residual heat). The symbol «H» will stay on even when the appliance is switched off and will only switch

off when the burn risk is no longer present.

• **Control Panel Lock**

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). By pressing the key, the controls are blocked and the relative warning light I switches on (Fig.8) To release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), the key must be pressed. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

• **Timer**

Switch the appliance on , select the cooking zone by pressing the related key ' Zone Selection 'and adjust the power level acting on the keys [+] e [-] within 10 seconds. Activate the timer by selecting [+] and [-] at the same time, then act on the keys [+] and [-] to set the time (1-99 minutes). Select the keys [+] and [-] at the same time to confirm: the display of the cooking zone will show the symbol t flashing at the selected power.

• **Safety switch**

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

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

## DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the

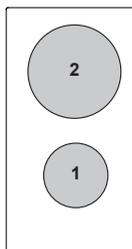
normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste

collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.**  
**THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.**

### Information for household electric hobs In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

Model name / identifier	DV 2500				
Type of hob	built-in				
Number of cooking zones and/or areas	2				
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light				
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/ cooking zone For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm	1. = $\varnothing$ 145 2. = $\varnothing$ 180				
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) Wh/kg	1. = 183,82 2. = 183,33				
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) Wh/kg	183,57				



Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt. Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen. Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
  - Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung
- beaufsichtigt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
  - Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
  - Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
  - Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
  - Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.
  - Stromschlaggefahr! Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik-

scheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.

•**ACHTUNG:** Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

•**ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteeile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

•**ACHTUNG:** Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

•**ACHTUNG:** Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

•**ACHTUNG:** Lassen Sie das

Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Einen kurzfristigen Kochübergang ständig überwachen. Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.

•**Brandgefahr:** Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

•**Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!**

•**Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.**

#### **INSTALLATIONSANWEISUNGEN**

Diese Anleitung ist für einen professionellen Installateur und geben Hinweise für die Installation, Betrieb und Instandhaltung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften. Wenn eine integrierte Ofen oder andere Geräte, die Wärme erzeugt, muss direkt unter dem Kochfeld Ofen montiert werden, ES IST müssen solche Geräte (Backofen) und IN Glaskeramik-Kochfeld richtig isoliert sind, so dass die Wärme aus dem Ofen nehmen, auf der rechten Seite von der Unterseite des Kochfeldes gemessen, nicht mehr als 60 ° C erzeugt. Die Nicht-

beachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion des Systems führen

## **TOUCH CONTROL.**

### **POSITIONIERUNG**

Das Gerät ist so konzipiert, dass in einer Arbeitsplatte ummantelt, wie in der Abbildung (Abb. 1) dargestellt. Geben Dichtungsmittel (Abb. 2) entlang des gesamten Umfangs (cut Größe (Abb. 1). Block Apparatur auf der Arbeitsfläche mit den 4 Stützen, unter Berücksichtigung der Dicke der Ebene (Abb. 4). Wenn der Unterseite des Gerätes, nach der Installation ist von der Unterseite des Gehäuses, eine Unterteilungszuschnitt Einhaltung der angegebenen Maße (Abb. 3),

### **LÜFTUNG**

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und Küchenmöbel und Geräte in der Brust müssen so sein, ausreichende Belüftung und eine ausreichende Abluft zu gewährleisten (Abb.3). Verwenden Sie nicht das Kochfeld, wenn der Ofen ist in den Prozess der Pyrolyse.

### **ELEKTROANSCHLUSS (Abb.5)**

Vor dem Verlegen der elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass:

- Die Eigenschaften der Anlage sind wie die Angaben auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Arbeitsplans angewendet zu treffen;
- Die maximale Systemimpedanz ist geringer als  $Z_{max} = (0.386 + j0.241) \text{ Ohm}$  ;  $| Z_{max} | = 0,4552 \text{ Ohm}$ . Möglicherweise müssen Sie sich mit beraten das Energieversorgungsunternehmen;
- Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und / oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur. Wenn Sie eine direkte Verbindung mit der Stromleitung wollen, müssen Sie einen zweipoligen Umschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen Kontakten, angemessen auf die Last auf

dem Etikett angegeben und entspricht der aktuellen Gesetzgebung (der Dirigent gelb / grün sein sollte unterbrochen durch den Schalter). Nach der Installation des Gerätes muss der Pol-Schalter leicht zugänglich sein.

### **REINIGUNG UND PFLEGE**

Nehmen Sie alle verbleibenden Lebensmittel- und Tropfen Fett von der Kochfläche mit einem speziellen Schaber auf Anfrage geliefert (Abb.6). Reinigen Sie den beheizten Bereich so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und Papier-Tuch, dann mit Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch gründlich. Unter Verwendung der speziellen Schaber, um umgehend entfernen aus beheizten Koch Stücke aus Aluminiumfolie und Kunststoff scioltsi versehentlich oder Rückstände von Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise verhindert eine mögliche Beschädigung der Oberfläche des Bodens. Unter keinen Umständen sollten Sie kratzende Schwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner.

**ACHTUNG:** Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.

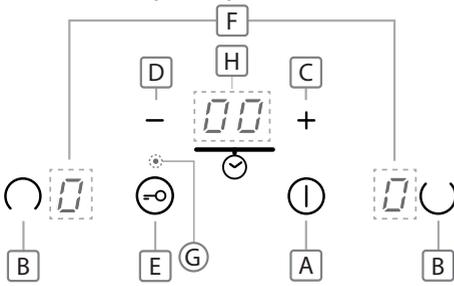
### **KOCHGESCHIRR**

Wir empfehlen Kochgeschirr mit einem flachen Boden, das den gleichen oder einen etwas größeren Durchmesser als die jeweilige Kochzone aufweist (**Abb.7**). Vermeiden Sie Kochgeschirr mit rauen Böden, damit die Glaskeramik nicht verkratzt.

### **BEDIENUNG DES KOCHFELDS**

Dieses Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Anzeigen auf das Bedienfeld und die Signaltöne bestätigen die Aktivierung der ausgewählten Funktion. Die Sensortasten nicht abdecken.

• **BEDIENFELD (Abb.8)**



- A. Ein/Aus-taste
- B. Kochzonen-Wahltaste
- C. Taste [+] (Wert erhöhen)
- D. Taste [-] (Wert verringern)
- E. Tastenkнопf
- F. Kochzonen-Display
- G. LED-Indikator Schlüssel
- H. Timer

• **Der Sperrfunktion-Schlüssel ist bei der Installation aktiv.**

Nach der Installation ist die Sperrfunktion der Kochplatte aktiv; um die Kochplatte einzuschalten, die Schlüsseltaste für die Entsperrung betätigen.

• **KOCHFELD EINSCHALTEN**

Drücken Sie die Ein/Aus-taste, um auf dem Boden drehen. Alle Display-Bereiche «0» zum Kochen in den Standby schalten. Die Steuereinheit bleibt für eine Zeit von 10 Sekunden aktiviert. Wenn innerhalb dieser Frist nicht wählen wird jeder Bereich der Küche Heizofen schaltet sich automatisch ab.

• **KOCHFELD AUSSCHALTEN**

Um das Gerät vollständig das Kochfeld ausschalten, drücken Sie Ein/Aus-taste.

• **KOCHZONEN EINSCHALTEN**

Das Gerät einschalten und die Kochzone durch Betätigung der Kochzonen-Wahltaste wählen. Die aktive Kochzone wird auf dem entsprechenden Display mit dem Wert «0» angezeigt. Die Leistungsstufe mit den Tasten [+] und [-] einstellen. Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in **9+ P "BOOSTER"** verschiedene Stufen. Zur Bestätigung nochmals die Kochzonen-Wahltaste

drücken.

• **KOCHZONEN AUSSCHALTEN**

Die Kochzone durch Betätigung der Taste Kochzonenauswahl wählen. Gleichzeitig die Tasten [+] und [-] oder die Taste [-] drücken, um zum Wert «0» zurückzukehren.

• **RESTWÄRME «H»**

Wenn die Temperatur der Kochzone noch hoch (mehr als 50°) nach dem Ausschalten, wird die Anzeige in Bezug auf diesen Bereich angezeigt «h» (Restwärme). «H» Die Anzeige verschwindet, wenn es keine Gefahr von Verbrennungen.

**SCHLÜSSELTASTE / KINDERSICHERUNG**

Die Sperrfunktion der aktivierten Schlüsseltaste wird durch einen Leuchtpunkt (I) angezeigt. Bei völlig ausgeschaltetem Glaskeramikkfeld und gesperrter Schlüsseltaste ist das Glaskeramikkfeld nicht schaltbar. Um die Schlüsseltaste zu entsperren, ist das Schlüsselsymbol einige Sekunden zu berühren, bis der Leuchtpunkt verschwindet. Erst dann ist das Glaskeramikkfeld regelbar. Die Schlüsseltaste kann auch bei eingeschaltetem Glaskeramikkfeld betätigt werden.

Es ist dann nicht möglich, die einzelnen Kochzonen in ihrer Einstellung zu verändern. Es funktioniert in diesem Fall lediglich der Ein/Aus-Sensor A um das Feld generell abschalten zu können. Zur Veränderung der Kochzoneneinstellungen muss vorher die Schlüsseltaste gelöst werden.

**Timer**

Das Gerät einschalten, die Kochzone mit der entsprechenden Kochzonenwahl-taste auswählen und durch Betätigung der Tasten [+] und [-] innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe einstellen.

Durch gleichzeitiges Drücken von [+] und [-] den Timer starten, mit den Tasten [+] und [-] die Zeit einstellen (1-99 Minuten). Zur Bestätigung gleichzeitig die Tasten [+] und [-] drücken, in der Anzeige der Kochzone erscheint das Symbol t abwechselnd mit der gewählten Kochstufe.

### • SICHERHEITSAUSSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet, das alle Kochzonen nach der Betriebsdauer-Begrenzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall erscheint auf dem Kochzonen-Display die Restwärme «H».

LEISTUNG	BETRIEBSDAUER-BEGRENZUNG (Stunden)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8-9	1,5

**FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG. DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN.**

### ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushalts-

müllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

## Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellname / -kennzeichen	DV 2500				
Art der Kochmulde	Einbau				
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	2				
Heiztechnik Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light				
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone. Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W.  mm	1. = Ø 145 2. = Ø 180				
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )  Wh/kg	1. = 183,82 2. = 183,33				
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> ) Wh/kg	183,57				



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

Conservar el manual para cada ulterior consulta.

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

## **ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD**

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.

- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segu-

ra la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.

- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.

- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.

- No permitir que los niños jueguen con la placa vitrocerámica.

- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.

- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal

especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.

• ¡Riesgo de descarga eléctrica! No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.

• **ATENCIÓN:** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado

• **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.

• **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de

cocina húmedo o algo por el estilo.

• **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.

• **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.

• ¡Riesgo de incendio! No colocar objetos sobre la superficie de cocción!

Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.

• ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!

• El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

### INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes. Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de la Vitro), no supere los 60° C.

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

### POSICIONAMIENTO

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.2) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1).

Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.4). Si despues de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3).

### VENTILACIÓN

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la sufi-

ciente ventilación del aire (Fig.3).

No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolisis.

### CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

-Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.

-La impedancia máxima del sistema es menor que  $Z_{max} = (0.386 + j0.241) \text{ Ohm}$ ;  $| Z_{max} | = 0,4552 \text{ ohmios}$ . Es posible que deba consultar con la empresa distribuidora de energía eléctrica;

-La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

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

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.6). Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuegue y sequecon un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes quím-

icos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

### ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR

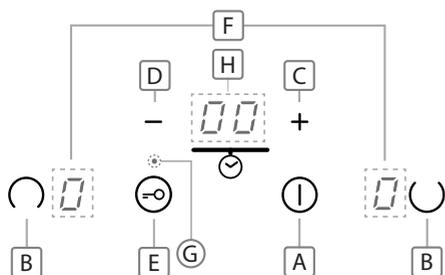
### RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

Se recomienda utilizar recipientes con fondo plano de diámetro igual o ligeramente superior al del área calentada (**Fig.7**). No utilizar recipientes con base rugosa para evitar que se dañe la superficie térmica de la placa.

### USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Este aparato usa un sistema de programación electrónico "touch control" en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrirlas.

### • PANEL DE MANDOS (Fig.8)



- A. Tecla On-Off
- B. Tecla Selección Zona
- C. Tecla [+]
- D. Tecla [-]
- E. Display temporizador
- F. Botón de la llave
- G. Indicador LED llave
- H. Timer

### • Bloque de comandos "llave" activado ya desde la instalación.

Después de haber instalado la placa de vitrocerámica el bloque de comandos resulta activado, para encender la placa de vitrocerámica, presionar continuamente la tecla "llave" para desactivarlo.

### • ENCENDIDO DE LA PLACA

Pulse la tecla On-Off para encender la placa. Todos los displays de las zonas de cocción se activarán en posición de standby «0». La unidad de control permanecerá activa durante 10 segundos. Si en este plazo no se selecciona ninguna zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

### • APAGADO DE LA PLACA

Para apagar la placa de cocción pulsar la tecla On-Off.

### • ENCENDIDO ZONAS COCCIÓN

Encender la placa y seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla de Selección Zona. La pantalla de la zona activa mostrará el valor «0». Ajustar el nivel de potencia con las teclas [+] y [-]. Confirmar pulsando la tecla de Selección Zona. La potencia de cada zona se puede regular en **9+P "BOOSTER"** niveles diferentes. Pulse la tecla [+] para aumentar la potencia y hacia la izquierda para bajarla.

### • APAGADO ZONAS COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción seleccionar la zona pulsando la tecla de Selección Zona. Pulse las teclas [+] y [-] simultáneamente o pulse las teclas [-] para volver al valor «0».

### • CALOR RESIDUAL «H»

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo «h» (calor residual). «H» Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

### • Temporizador

Encender el aparato, seleccionar la zona de cocción pulsando la relativa tecla de Selección Zona y regular el nivel de potencia usando las teclas [+] y [-] dentro de 10 segundos. Activar el temporizador seleccionando [+] y [-] al mismo tiempo, usar las teclas [+] y [-] para colocar el tiempo (1-99 minutos). Para confirmar, seleccionar al mismo tiempo las teclas [+] y [-], en la pantalla de visualización de la zona aparecerá el símbolo t parpadeante al nivel de potencia

seleccionado.

### BLOQUEO DE LOS MANDOS

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

En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

### • APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia. En el caso de que la superficie esté todavía caliente, el símbolo del calor residual «H» se verá en la pantalla de visualización de la zona de interés.

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

### ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS

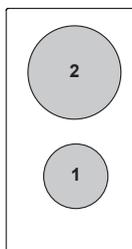


La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de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

**EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS.  
LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.**

## Información sobre placas eléctricas según reglamento (UE) nº 66/2014

Identificador del modelo	DV 2500				
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado				
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	2				
Tecnología de calentamiento Focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación.	1. = Hi-Light 2. = Hi-Light				
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción. Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción.  mm	1. = Ø 145 2. = Ø 180				
Consumo de energía por zona de cocción, calculado por kg ( $EC_{\text{cocción eléctrica}}$ )  Wh/kg	1. = 183,82 2. = 183,33				
Consumo de energía de la placa, calculado por kg ( $EC_{\text{placa eléctrica}}$ )  Wh/kg	183,57				



Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (et le câblage électrique) doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capa-

ités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.
- Attention, risque de choc électrique! Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement

et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

•ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

•ATTENTION: L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors de l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.

•ATTENTION: Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.

•ATTENTION: L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après

avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.

•ATTENTION: Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui déborde par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.

•Danger d'incendie! N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement!

Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.

•Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!

•La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la plaque de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE L' APPAREIL (four) ET LA PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS**, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la plaque de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait causer le dysfonctionnement du système **TOUCH CONTROL**.

### POSITIONNEMENT

Cet appareil électroménager est construit pour être encastré sur un plan de travail, comme illustré sur le schéma (**Fig.1**). Appliquer le joint autocollant (**Fig.2**) tout le long du périmètre (dimensions de la découpe) (**Fig.1**). Installez l'appareil électroménager dans l'emplacement avec les 4 supports, en tenant compte de l'épaisseur du plan (**Fig.4**). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant à respecter les distances indiquées (**Fig.3**).

### VENTILATION

La distance entre la table de cuisson et les meubles de la cuisine intégrée ou des autres équipements de cuisson doit garantir une ventilation suffisante de l'air (**Fig.3**).

Ne pas utiliser la plaque de cuisson si le four est dans le procédé de pyrolyse.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig.5).

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

-les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaque signalétique placée sur la partie inférieure du produit;

-l'impédance maximale du système est inférieure à  $Z_{max} = (0,386 + j0,241)$  Ohm ; |

$Z_{max} | = 0,4552$  Ohm. Vous devrez peut-être consulter la société de distribution d'électricité;

-le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil électroménager n'est pas doté d'un câble et/ou d'une fiche adaptée, utilisez du matériel adapté à la valeur d'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement.

Si l'on souhaite effectuer un raccordement direct au secteur, il faut installer un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts et adapté à la charge indiqué sur la plaque et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être aisément accessible.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminez tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (**Fig.6**).

Nettoyez le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincez avec de l'eau et essuyez avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminez immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utilisez en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

**ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.**

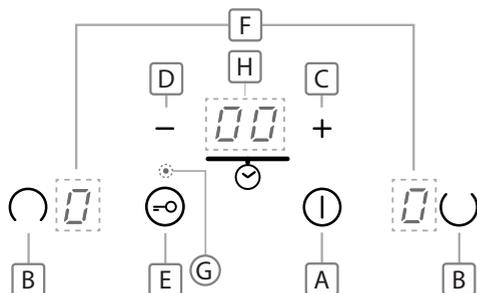
### RECIPIENTS POUR LA CUISSON

Veillez à ce que le diamètre des récipients soit égal ou légèrement supérieur à celui de la zone de cuisson choisie (**Fig.7**). Il est préférable que vos casseroles présentent un fond parfaitement plat afin d'éviter de rayer la zone de cuisson.

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cet appareil utilise un système de programmation électronique «Touch Control». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes. Des indications par affichage et des signaux sonores accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans couvrir les autres touches.

### • PANNEAU DE COMMANDE (Fig.8)



- A. Touche On/Off
- B. Touche Sélection Zone
- C. Touche [+]
- D. Touche [-]
- E. Touche clé
- F. Affichage Zone de cuisson
- G. Indicateur LED clé
- H. Timer

### • Clé de blocage des commandes active à l'installation.

Après l'installation, le blocage des commandes de la table de cuisson est active, pour allumer la table, enfoncer la touche clé pour la désactiver.

### • ALLUMAGE TABLE DE CUISSON

Appuyez sur la touche On/Off pour allumer la table de cuisson. Tous les affichages relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby «0».

Le panneau de commande reste actif pendant 10 secondes. Si dans ce laps de temps aucun réglage n'est effectué pour aucune

zone de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

### • ETEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre la table de cuisson, appuyer la touche On/Off.

### • ALLUMAGE ZONES DE CUISSON

Pour allumer une zone de cuisson, appuyez sur la touche Sélection Zone correspondante puis réglez le niveau de chauffe avec les touches [+] et [-] dans les 10 secondes. La puissance de chaque zone est réglable en **9+P "BOOSTER"** différents niveaux. Appuyez la touche [+] pour augmenter la puissance, la touche [-] pour la diminuer.

### • ETEINDRE Les ZONES DE CUISSON

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez simultanément sur les touches [+] et [-] ou appuyez sur la touche [-] pour rétablir la valeur «0».

### • CHALEUR RESIDUELLE «H»

Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de 50°), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole «H» (chaleur résiduelle). L'indication "H" ne disparaît que lorsqu'il n'y a plus aucun risque de brûlure.

### Minuteur

Allumez l'appareil, sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche Sélection Zone correspondante et réglez le niveau de puissance avec les touches [+] et [-] dans un délai de 10 secondes. Activez le minuteur en appuyant en même temps sur [+] et [-], sélectionnez la durée (1-99 minutes) avec les touches [+] et [-]. Pour confirmer, appuyez en même temps sur [+] et [-], le symbole t clignotant apparaîtra sur l'affichage de la zone sélectionnée.

### BLOPAGE DE COMMANDES

Il est possible de bloquer les commandes pour éviter des modifications non souhaitées (enfants, nettoyage, etc.). En appuyant la touche **clé**, les commandes se bloquent et le voyant correspondant s'allume.

Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncer la touche **clé**. Il est cependant toujours possible d'éteindre la table de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage de la table.

### • EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson en fonctionnement une fois le temps limite écoulé à la puissance sélectionnée. Dans ce cas, l'affichage correspondant la zone de cuisson indique la chaleur résiduelle par le symbole «H».

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

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)
1- 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



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

## Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE) N°66/2014

Identification du modèle	DV 2500				
Type de table de cuisson	encastré				
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2				
Technique de chauffe Foyers et zones induction, foyers vitrocéramiques.	1. = Hi-light 2. = Hi-light				
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W mm	1. = Ø 145 2. = Ø 180				
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC <sub>cuisson électrique</sub> ) Wh/kg	1. = 183,82 2. = 183,33				
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC <sub>plaque électrique</sub> ) Wh/kg	183,57				







**NORD INOX**

151 Rue Simon Vollant  
59832 Lambersart  
FRANCE

28/07/2021

**3PCLIOBTC300FR**