

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

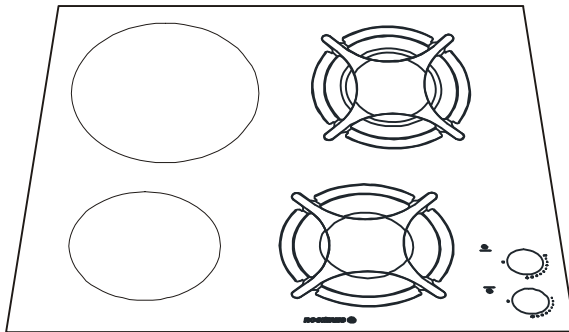
Table de cuisson Induction-Gaz

GB INSTRUCTIONS FOR USING AND INSTALLING

Induction-Gas hob

SL KUHALNA PLOŠČA

Navodila za uporabo





Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le Groupe et les Usines de ROSIERES pourront apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.



La table Induction-gaz est conforme aux exigences des directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 90/396/CEE.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

## SOMMAIRE

Déballage de l'appareil .....	2
Consignes de sécurité - Recommandations .....	3
• <b>INSTALLATION</b>	
Encastrement - Gaz - Electrique - Encastrement .....	4-10
• <b>PRESENTATION</b>	
Présentation de la table .....	11
• <b>GAZ</b>	
Brûleurs gaz - conseils - utilisation .....	12-13
• <b>INDUCTION</b>	
Principe de fonctionnement - conseils - utilisation .....	14-20
• <b>ENTRETIEN</b>	
Gaz - vitrocéramique .....	21-22
• <b>PROBLEMES ET SOLUTIONS</b> .....	23-24

## DEBALLAGE DE L'APPAREIL

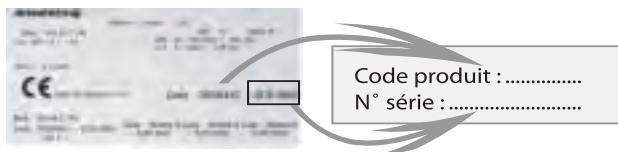
Lors du déballage de la table de cuisson, vous trouverez un sachet constitué de nouveaux injecteurs pour un changement gaz, si nécessaire, de pattes de fixation avec vis pour immobiliser la table et, un joint mousse pour assurer l'étanchéité de la table de cuisson.

## CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS

- L'appareil et les parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle (H) est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TABLE. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique  
(située sous le caisson  
inférieur de la table)



- La plage de commande induction est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur les zones à induction car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Danger d'incendie : ne pas stocker sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et adressez-vous directement au Service après-vente.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.

## INSTALLATION - AVERTISSEMENT

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Usines de Rosières ainsi que Groupe Rosières déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

Avant installation, l'installateur doit :

- ❶ vérifier la compatibilité entre la table de cuisson et l'installation gaz.  
La table de cuisson est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.  
Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau
- ❷ effectuer, si nécessaire, le changement gaz en adaptant la table de cuisson par la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 5).

Pour l'installation, l'installateur doit :

- ❸ encasturer la table de cuisson (pages 6-7).
- ❹ réaliser le raccordement gaz en fonction du gaz distribué en raccordant le tuyau d'alimentation gaz sans oublier la mise en place du joint d'étanchéité (page 8).
- ❺ raccorder électriquement la table de cuisson en respectant les consignes citées en page 9.
- ❻ si la nature du gaz de la table de cuisson a été modifiée, procéder au réglage des ralentis de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 10.

Toute modification apportée sur le réglage gaz de l'appareil doit faire l'objet d'une mise à jour de l'étiquette apposée sur l'appareil.

# INSTALLATION: "LE CHANGEMENT GAZ"

• **CHANGEMENT DE GAZ** : le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz.

Lors du changement de gaz, l'installateur doit successivement :

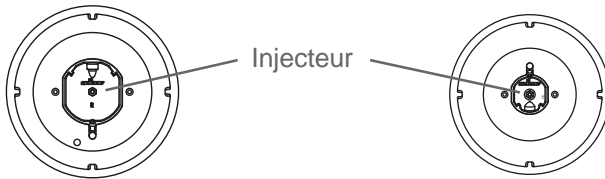
- . changer les injecteurs, voir tableau ci-dessous pour le choix des injecteurs,
- . régler le ralenti du robinet du brûleur gaz, après installation définitive de la table (se reporter en page 10).

**CHANGEMENT DES INJECTEURS** : chaque injecteur est identifié par un repère. Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

- . retirer la grille support de récipient, enlever le chapeau et la tête de brûleur,

*Corps de brûleur rapide\**

*Corps de brûleur semi-rapide\**



	Gaz Naturel : G20-20 mbar / G25-25 mbar	Gaz Butane : G30 28-30 mbar Gaz Propane : G31 37 mbar
<div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>3 kW</p> <p style="text-align: center;">● Rapide</p> <p>1,75 kW</p> <p style="text-align: center;">● Semi-rapide</p> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Injecteur 130</p>   <p>Injecteur 100</p> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Injecteur 86</p>   <p>Injecteur 67</p> </div>

- . prendre une clé hexagonale de 7 pour dévisser l'injecteur,
- . placer l'injecteur correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué (se reporter au tableau ci-dessus), le visser à fond,
- . replacer la tête de brûleur, le chapeau et la grille support de récipient.

## INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

### Installation:

- Retirer tous les accessoires de la table, grilles support de récipient, chapeaux et têtes de brûleur.
- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,
  - . retourner la table, face verre vers le bas, en prenant soin de protéger le verre.
  - . placer le joint tout autour de la table.
  - . veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

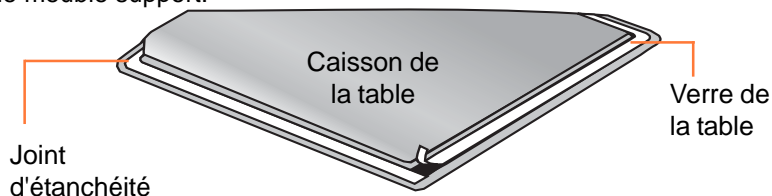


Table de cuisson face verre vers le bas

- S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
- Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin page 7.
- La hauteur de la partie encastrée de la table est de 5,5 cm.
- S'il existe une cloison intermédiaire :
  - . s'assurer que la distance qui sépare le dessous de l'appareil et la cloison intermédiaire soit supérieure à 2,5 cm pour laisser l'air circuler. Donc, par rapport au plan de travail, la distance minimale doit être de 8 cm.
  - . prévoir à l'arrière de la cloison un passage d'air de 8 cm voir dessin page 7.
- L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.

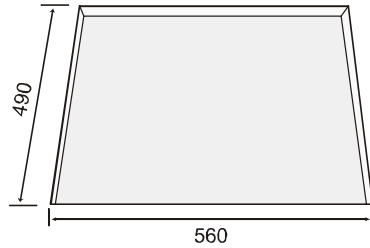
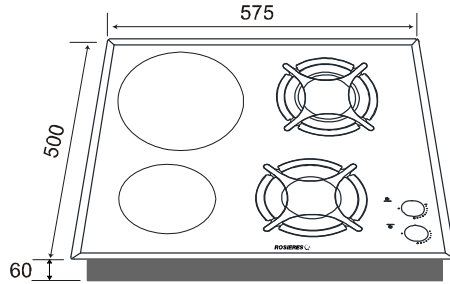
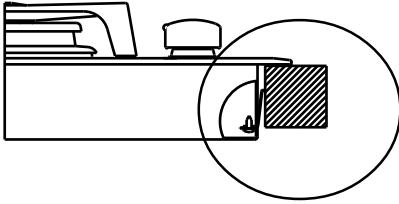
• Le caisson est équipé de 4 emplacements prévus pour recevoir les pattes de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Les placer, avant encastrement, de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.

# INSTALLATION - ENCASTREMENT

## Encastrement :

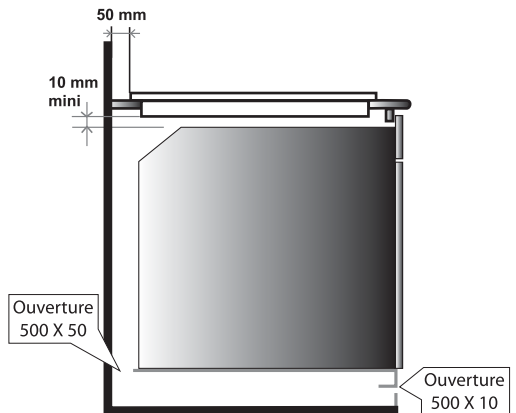
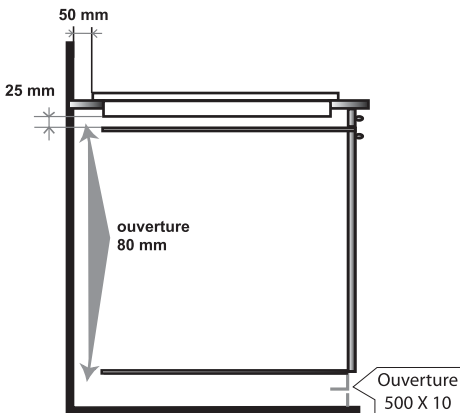
Pattes de fixation avec vis (X4)

Dimensions d'encastrement



Encastrement de la table dans un meuble support

Encastrement de la table au dessus d'un four ventilé\* (équipé d'une turbine de refroidissement pour les organes électriques)



*Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la table à induction-gaz.*

## INSTALLATION - RACCORDEMENT GAZ

L'appareil est encastrable ; l'encastrement est de classe 3 (selon norme gaz EN 30.1.1) ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson.

La table n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tuyaux flexibles à embouts mécaniques, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

### Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane                    Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1)

Propane                  Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1)

Naturel                   Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1)

*(1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.*

### 2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

#### • RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe

#### • RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, le Groupe et les Usines de ROSIERES recommandent l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type Vissogaz ou Gazinox\*\*. Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

Nous conseillons ce type de raccordement.

\*\* Equipement vendu séparément chez un électro-ménagiste.



## INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

Le Groupe et les Usines de ROSIERES déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

• Raccorder à une prise de courant, après avoir vérifié :

- . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- . le réglage du disjoncteur et,
- . le calibre du fusible 20 A.

*Remarque : la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.*

**ATTENTION :** vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

\* Le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine.

## INSTALLATION - LE REGLAGE DU RALENTI

### REGLAGE DU RALENTI :

si un changement de gaz a été réalisé, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.

### "ACCESSIBILITÉ À LA VIS BIPASSE"

pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, il faut retirer les manettes du tableau de bord.

Vis bipasse du brûleur de table  
(vue de dessus du robinet après retrait de la manette).



En aucun cas  
ne desserrer les autres vis !



### REGLAGE DU BRÛLEUR DE TABLE

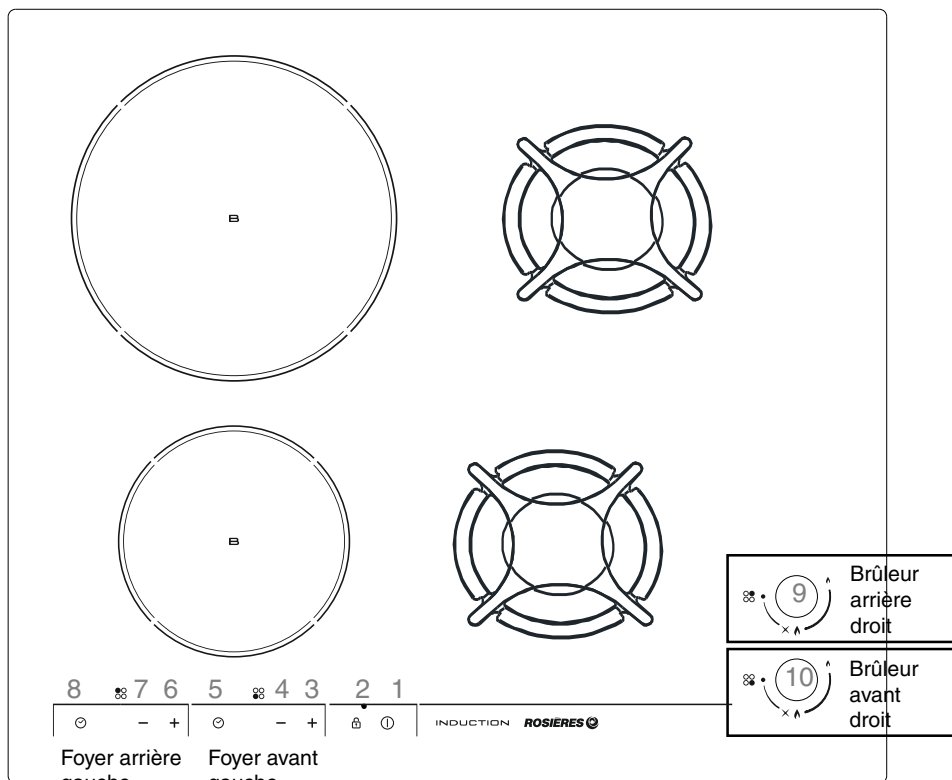
#### a) en gaz naturel :

- . dévisser le bipasse d'un tour.
- . allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- . visser dans le sens horaire la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

#### b) en butane-propane :

le réglage est obtenu en vissant à fond, dans le sens horaire, sans bloquer, la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

## PRESENTATION DE LA TABLE



### PARTIE INDUCTION

B

1. Touche marche/arrêt
2. Touche et voyant verrouillage

#### Foyer avant gauche

3. Touche "+"
4. Touche "-"
5. Touche marche/arrêt du minuteur

#### Foyer arrière gauche

6. Touche "+"
7. Touche "-"
8. Touche marche/arrêt du minuteur

### PARTIE GAZ

#### Brûleur arrière droit

9. Manette de commande du brûleur Rapide 3 kW avec sécurité par thermocouple et allumage intégré

#### Brûleur avant droit

10. Manette de commande du brûleur Semi-rapide 1,75 kW avec sécurité par thermocouple et allumage intégré

## UTILISATION - LE BRÛLEUR GAZ

LE BRÛLEUR RAPIDE, puissance 3 kW :

utiliser ce brûleur, le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

LE BRÛLEUR SEMI-RAPIDE, puissance 1,75 kW :

utiliser ce brûleur pour les mijotages et les sauces.

La grille support de récipient équipant ce brûleur fait office de mijotage lorsque le brûleur gaz est à débit réduit :

. à allure modérée, la flamme est uniquement en contact avec le chapeau de brûleur en fonte. Idéal pour les mijotages, la chaleur est répartie de façon homogène sous le récipient. Les aliments ne collent pas et il n'y a pas d'effet de couronne dans le fond du récipient.

. en "plein débit", les flammes chauffent directement le récipient permettant ainsi toutes les cuissons à feu vif.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieurs à ceux indiqués ci-dessous :

<b>Brûleur 1,75 kW</b>	<b>Brûleur 3 kW</b>
Ø 16 cm	Ø 22 cm

### **QUELQUES CONSEILS ....**

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Centrer le récipient par rapport à la grille "support de récipient".
- Ne pas disposer un même récipient sur deux brûleurs.
- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

### **ATTENTION :**

. lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

## UTILISATION - LES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à réglage progressif qui vous permet :

- \* une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- \* une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- \* aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

De plus, chaque robinet est équipé :

- . d'un allumage automatique intégré à chaque manette.
- . d'un dispositif de sécurité par thermocouple permettant la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

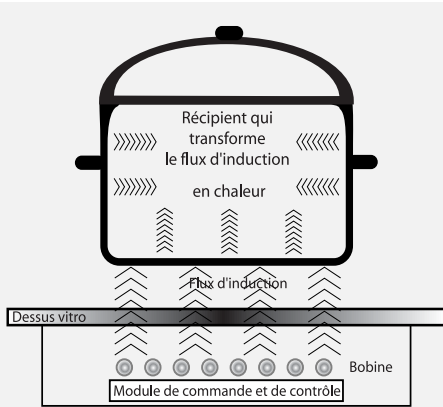
### UTILISATION :

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "+".  
C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Continuer à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson.  
Entre les deux positions débit maximum "+" et débit réduit "-" se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "•".

### Remarque :

- . en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "+".
- . en cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

# INDUCTION



## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT D'UNE TABLE A INDUCTION

Le principe de l'induction est simple. Un module électronique (générateur) alimente et commande électriquement une bobine (inducteur) située à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine crée un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction".

Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

Ce procédé implique l'utilisation de récipients avec fond magnétique.

Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :

- . d'une part, la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.
- . d'autre part, il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de la cuisson.

## UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE ....

La table à induction est pourvue de plusieurs dispositifs de sécurité pour la protéger contre tout fonctionnement anormal ou erroné. Si votre table est installée et utilisée dans de bonnes conditions, ces sécurités ne fonctionneront que très rarement.

- Turbine de ventilation : pour protéger et refroidir les organes de commande et d'alimentation. La turbine est à deux vitesses, elles agissent automatiquement. La turbine fonctionne même si les foyers sont à l'arrêt et ce tant que l'électronique n'est pas suffisamment refroidie.
- Sécurité "Transistor" : une sonde surveille en permanence la température des composants électroniques. Si cette dernière est excessive, elle réduit automatiquement la puissance des foyers puis coupe leur fonctionnement (les afficheurs clignotent). Lorsque la température des composants redevient conforme, la table fonctionne à nouveau.
- Sécurité "Casserole vide" : une sonde placée sous chaque zone de chauffe détecte la température anormale d'un récipient vide et du verre vitrocéramique.
- Sécurité "Détection" : le détecteur de présence autorise le fonctionnement, donc la chauffe. Un récipient non adapté ou un objet de petite dimension (cuillère à café, couteau, bague ...) posé sur la zone de chauffe ne sera pas considéré comme récipient donc la chauffe ne se réalisera pas.
- Sécurité "Débordement et Projection" : des protections sont prévues pour arrêter le fonctionnement de la table lors d'un éventuel débordement ou de grosses projections. Si un gros débordement ou objet recouvre au moins deux touches, pendant 10 secondes au minimum, la table arrête son fonctionnement.

Le détecteur de récipient équipe les foyers à induction.

Lorsque le foyer est en fonctionnement, le détecteur de récipient offre l'avantage d'arrêter ou de démarrer automatiquement la chauffe du foyer de cuisson au contact ou au retrait du récipient. Il permet de ce fait une économie d'énergie.

*Si la zone de cuisson est utilisée avec un récipient adapté\** : l'afficheur indique le niveau de puissance, ou **P** si la fonction Booster est activée.

\* Le matériau formant le fond du récipient doit être adapté, voir tableau page 16.

*Si la zone de cuisson est utilisée sans récipient ou avec un récipient non adapté :*

l'afficheur indique **U**. Le foyer ne s'enclenche pas. En l'absence de détection de récipient au bout de 10 minutes, l'opération de mise en route est annulée.

Pour arrêter la zone de cuisson, il ne suffit pas de retirer le récipient. Il est impératif d'arrêter le foyer normalement.

IMPORTANT : le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.

## LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :




• **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais** : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

• **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

• **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

	<b>Foyer induction</b>
<b>Sigle repère sur les batteries de cuisine</b>	<p>Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction.</p> 
	<p>Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique). Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).</p>
<b>Inox</b>	<b>Non détectable</b>
	Excepté Inox ferritique.
<b>Aluminium</b>	<b>Non détectable</b>
<b>Fonte</b>	<b>Bonne performance</b>
	Attention : peut rayer la table en verre.
<b>Acier émaillé</b>	<b>Bonne performance</b>
	Fond plat, épais et lisse recommandé.
<b>Verre</b>	<b>Non détectable</b>
<b>Porcelaine</b>	<b>Non détectable</b>
<b>Fond en cuivre</b>	<b>Non détectable</b>



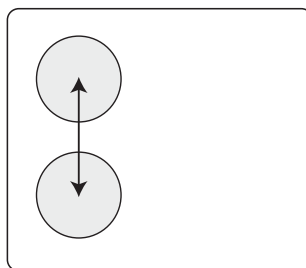
## LES DIFFERENTES POSITIONS

Aux différentes positions correspond la répartition de chauffe de la zone suivante :

INDUCTION	
Positions	% puissance
Lo	10/30
1	2
2	3
3	4,5
4	6,5
5	8,5
6	12
7	16
8	22
9	30
10	42
11	64
12	100
BOOSTER Ø 210	3200 W
BOOSTER Ø 145	1800 W

Pour une meilleure sécurité, les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

A noter :  
la table à induction fonctionne avec un générateur qui commande simultanément les deux foyers :




La zone peut prendre en charge une puissance maximale de 3700 W.  
En conséquence, lorsque la fonction Booster est opérationnelle, et si le deuxième foyer est au niveau de puissance 12 ou 11, ce dernier est automatiquement réduit à un niveau 9, cette baisse apparaît avec un affichage clignotant pour information.

Attention : comme indiqué sur le tableau des puissances, le booster est actif pour une durée de 10 minutes, après ce laps de temps, le booster disparaît, et le foyer reprend la chauffe à la position 12, la puissance du générateur étant réduite, le niveau de puissance du deuxième foyer revient à sa position initiale.

## UTILISATION DE LA TABLE

- Après la mise sous tension de la table, attendre 8 secondes pour activer les commandes électroniques.

. Presser la touche ①, pendant 1 seconde.

*La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance  s'affiche.*

. Sans intervention dans les 10 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

### • ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

. Presser la touche "+" ou "-" du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe ; elle indique que la zone est active.

. Ajuster le niveau de puissance entre 1 et 12 en fonction du mets à cuire.

→ Si vous appuyez sur la touche "+", le niveau de puissance "6" s'affiche, si vous appuyez sur la touche "-", le niveau de puissance "12" s'affiche.

→ En maintenant la pression sur la touche "+" ou "-", le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

*Il existe une position dite "Low température" (température 65°C) entre 0 et 1 pour permettre un maintien au chaud du plat cuisiné.*

### • ACTIVATION DE LA FONCTION BOOSTER

La fonction BOOSTER permet d'obtenir par une simple pression le fonctionnement du foyer avec une puissance de 1800 W (foyer Ø 145 mm) ou 3200 W (foyer Ø 210), pendant une période de 10 minutes. Idéal pour saisir des viandes, ou pour porter rapidement à ébullition des grandes quantités de liquides (soupes, légumes....).

#### Activation de la fonction BOOSTER :

. Presser la touche de sélection du foyer. Porter le niveau du foyer à "12", relâcher la touche et presser une nouvelle fois, la fonction Booster est active pour une période de 10 minutes. *L'indication P (Power) s'affiche.*

Une fois ce temps écoulé, le niveau de puissance redescend à 12.

*Un appui sur la touche "-" annule la fonction Booster, et le niveau de puissance redescend à 12.*

## • ARRET D'UN FOYER DE CUISSON

- . Presser la touche "-" jusqu'à afficher le niveau de puissance "Lo". Relâcher la touche et réappuyer de nouveau, l'indication "0" s'affiche. Instantanément le foyer s'éteint, l'indication "0" s'efface après 10 secondes.
- . Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche "+" et "-". Le niveau de puissance redescend automatiquement à "0". Le foyer s'éteint.

## • ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers peut être stoppé à tout moment par une pression d'une durée de 3 secondes sur la touche Marche-Arrêt.



## • INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant : "H".

*Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.*

Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage "H" s'efface.

N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

## • FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite que quiconque ne mette en route la table (partie induction). Elle est utilisée également pour le nettoyage du bandeau des commandes puisqu'il est possible de verrouiller les commandes sans que les foyers soient en fonctionnement.

- . Presser sur la touche Marche/arrêt.
- . Selon votre choix, mettre ou non les foyers en fonctionnement.
- . Appuyer sur la touche "Verrouillage" pour figer les données ; de ce fait plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche Marche/arrêt.

*Le voyant de verrouillage s'allume.*

*Si lors du verrouillage des commandes, le minuteur est actif, le temps sera décompté automatiquement et coupera le foyer à la fin du temps programmé.*

- ➔ Pour stopper la fonction verrouillage, il suffit de réappuyer sur la touche "Verrouillage". Le voyant s'éteint, toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

*Si la commande de verrouillage est active lors de l'extinction définitive de la table, la commande de verrouillage reste opérationnelle et empêche toute action lors d'une nouvelle mise en route, procéder au déverrouillage de la table comme décrit précédemment.*

## • PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une maximale de 99 minutes.

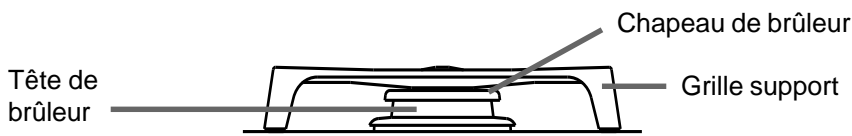
- . Presser sur la touche Marche/arrêt de la table.
- . Mettre en fonctionnement le foyer désiré.
- . Appuyer sur la touche "Minuteur" du foyer. Le voyant du "Minuteur" clignote au dessus de l'affichage.
- . Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour choisir une durée en minutes.
- . Le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant la touche Minuteur. Le voyant "Minuteur" doit clignoter ; il indique que la modification porte sur le minuteur. Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit pendant 1 minute, pour le stopper appuyer sur la touche Minuteur, le voyant disparaît.
- . Pour modifier un niveau de puissance, lorsque le Minuteur est en fonctionnement, le voyant au dessus de l'affichage doit être fixe. Si tel n'est pas le cas, réappuyer sur la touche "Minuteur".
- . Le temps programmé peut être ramené à "00" avec la touche "-" ou avec un appui simultané sur les touches "+" et "-", appuyer sur la touche "minuteur" pour éteindre le voyant Minuteur.
- . Le Minuteur peut être utilisé seul comme aide-mémoire sans que la table soit en fonctionnement.

Attention : pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

## UTILISATION - ENTRETIEN

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

### LE BRÛLEUR GAZ



- Les chapeaux de brûleurs et grilles support de récipient :

Les retirer et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse ou imbibée d'un produit ménager liquide. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

- La tête de brûleur :

Le chapeau de brûleur repose sur la tête de brûleur. Si les encoches de la tête de brûleur sont encrassées, brossez-les à l'eau savonneuse, rincez puis séchez correctement avec un chiffon propre.

Chaque brûleur repose sur une collerette légèrement bombée pour drainer les débordements loin de la flamme et des zones chaudes, d'où une facilité d'entretien.

- Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale (chaque composant est indexé par rapport à son support). Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur du brûleur gaz.

### LES MANETTES

- Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et bien les sécher avant de les repositionner.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans les zones ouvertes.

## ENTRETIEN DE LA SURFACE VITROCERAMIQUE

### ENTRETIEN :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- . frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . rincer si besoin.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

### Si après cet entretien courant des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- . gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes. Rincer si besoin.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.

### CONSEILS :

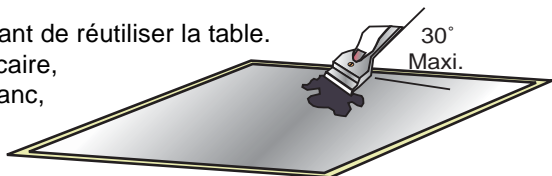
un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron.

Rincer et essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.



### NOTA :

- . Eviter d'employer une éponge trop humide.
- . Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
- . L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté.
- . Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
- . Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.
- . Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- . Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.

## PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table à induction émet un ronflement.

- Normal. La turbine de refroidissement des composants électroniques est en fonctionnement.

La table à induction émet un léger sifflement.

- Normal. Etant donné la fréquence de fonctionnement des inducteurs, un léger sifflement peut se produire lors de l'utilisation de plusieurs foyers à puissance maximale.

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourd et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.

- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

## PROBLEMES ET SOLUTIONS

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

La table ne fonctionne pas.

- Un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table s'arrête automatiquement

- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore retentit tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
  - niveau faible : temps de fonctionnement court,
  - niveau élevé : temps de fonctionnement long.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations pages 6 et 7.





This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

All data is given for information only. In order to improve the quality of its products, ROSIERES may modify its appliances with technological developments which adhere to the conditions set out in the Consumer Code.



Ceramic hob complies with the requirements of Directives 73/23/EEC, 89/336/EEC and 90/396/EEC.

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.

## CONTENTS

Unpacking the appliance .....	25
Recommendations .....	26
• <b>INSTALLATION</b>	
Fitting the hob - Gas connection - Electrical connection .....	27-33
• <b>PRESENTATION</b>	
Presentation of the hob .....	34
• <b>GAS</b>	
The gas burners - Some tips - Igniting and setting the burner .....	35-36
• <b>Induction</b>	
Use procedure - The safety devices - Use .....	37-43
• <b>CLEANING</b>	
The gas burners - Ceramic hob .....	44-45
• <b>PROBLEMS AND SOLUTIONS</b>	
Advice .....	46-47

## UNPACKING THE APPLIANCE

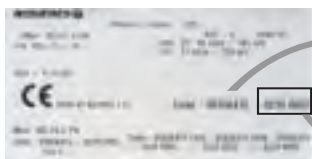
Inside the appliance, you will find a bag containing :  
 new jets for the gas modification, if you have changed the type of gas, the fixing brackets with screws required for installing the hob in the worktop, a watertight seal to avoid any leakage into the supporting cabinet.

## SAFETY INSTRUCTIONS - RECOMMENDATIONS

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- 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.
- Aluminium foil and plastic containers must not be placed on the hot surfaces.
- After every use, some cleaning of the top is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

. Identification plate  
(located under the  
hob's bottom casing)



Product code : .....  
Serial n° : .....

- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Never cook directly on the hob surface, use pots and pans.
- Always centre the pan well on the cooking zone used.
- Do not use the hob surface as a cutting board, or work top.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot.
- Do not slide pans on the hob: risk of scratching.
- Do not store heavy objects above the hob, they can fall and damage it.
- **WARNING: Danger of fire: do not store any objects whatever on the hob.**
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised. Children must not play with the appliance.
- In the unlikely event of a crack appearing on the glass, immediately disconnect the unit from the mains and contact the after-sales service directly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

# INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety.

It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force.

In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, ROSIERES declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

## Before installing the hob :

- ① make sure that the appliance is compatible with the gas supply source.  
The hob is pre-set in the factory to work with the type of gas shown on the packing and the plate attached to it.  
Natural gas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : mains gas
- ② if necessary, adapt the hob for use with another type of gas : if the hob must be used with another type of gas than the gas pre-set in the factory, it is necessary to adapt the hob gas burners (page 28).

## For installation, the technician must :

- ③ built-in hob (page 29/30).
- ④ make the gas connection according to the type of gas to be used : based on the gas to be used, choose the appropriate gas connection (page 31).
- ⑤ make the hob electrical connection according to the instructions (page 32).
- ⑥ if gas modification of the gas setting and after final installation, adjust the minimum flame of the taps by turning the by-pass screw (page 33).

All modification concerning the hob gas setting must be indicated on the rating plate of the hob.

## INSTALLATION: "GAS CONNECTION"

- **CHANGING THE GAS TYPE** : the calorific power output and gas pressure will vary according to the gas supply.

When changing gas type, you must follow the procedure below :

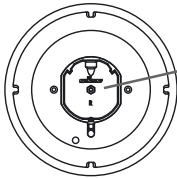
- . fit the correct jets (see table below),
- . adjust the minimum flame on the taps (see page 33).

**CHANGING THE JETS** : each jet is designated by size.

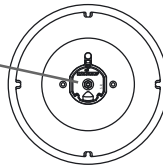
To gain access to the jets :

- . remove the pan supports,
- . remove the burner cap and body,

*Fast burner body\**



*Semi-fast burner body\**



Jet

	Natural gas G20-20 mbar / G25-25 mbar	Butane : G30 28-30 mbar Propane : G31 37 mbar
<div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;"> <p>3 kW Fast</p> <p>1,75 kW Semi-fast</p> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Jet 130</p> <p>Jet 100</p> </div>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Jet 86</p> <p>Jet 67</p> </div>

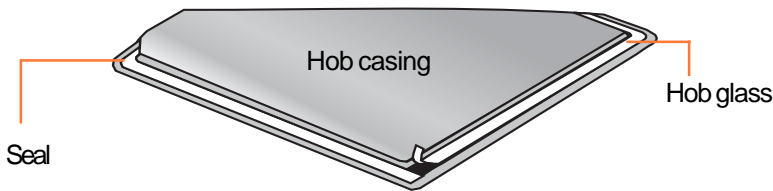
- . using the spanner supplied with the appliance, unscrew the jet,
- . fit the correct jet for the type of gas to be used,
- . secure the jet tightly,
- . replace the burner body, cap and the pan support.

## INSTALLATION - FITTING

The unit or support for the hob, as well as the walls of any adjacent units, must be made of high temperature resisting material. In addition, the laminate covering the unit or support should be laid using heat-resistant adhesive to prevent it coming away.

### Installation:

- Remove all the accessories of the hob (pan support, burner cap and body).
- A seal is supplied with the hob. To install it,
  - . turn over the hob, glass side down, taking care to protect the glass.
  - . place the seal all round the hob.
  - . make sure it is placed correctly to prevent any ingress in the support unit.



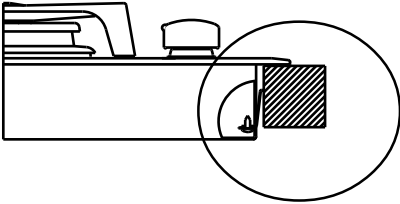
Hob with glass side down

- It is important to fit the hob on a level supporting surface.
- Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.
- The height of the flush-mounted part of the hob is 5,5 cm.
- If there is an intermediate division :
  - . the clearance between the bottom of the casing and in intermediate floor or part of a furniture unit must be greater than 2,5 cm so as to allow air circulate. The minimum distance should be 8 cm.
  - . furthermore, you should ensure that there is at the rear a ventilation (8 cm).
- You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.
- The body of the hob is fitted which 4 location holes to take the fixing clamps intended to fix the hob in the unit. Place the 4 fixing clamps, before building-in the hob, in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.

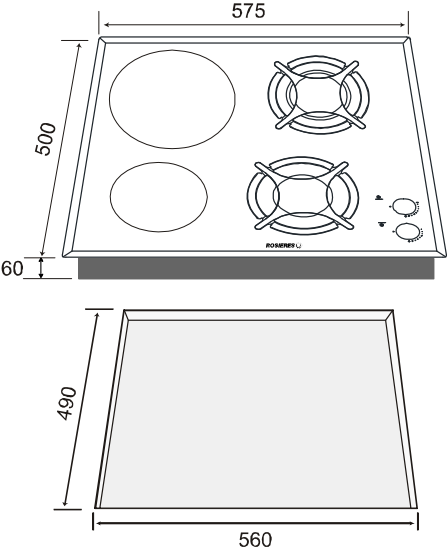
# INSTALLATION - FITTING

## Built-in:

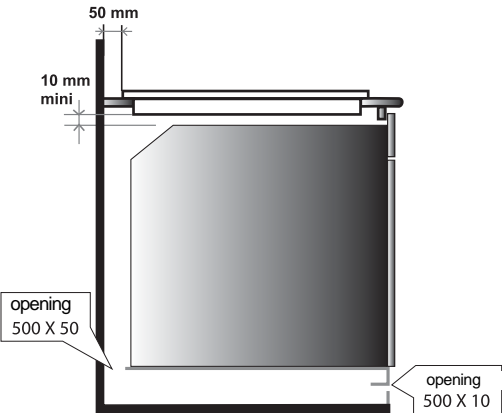
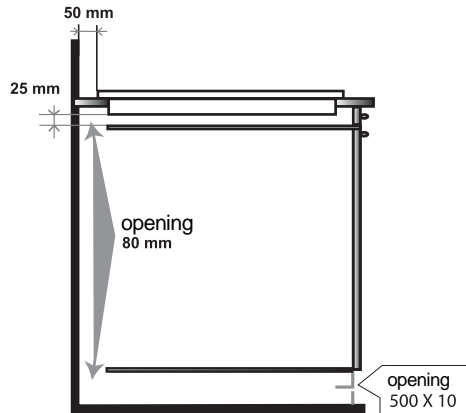
4 fixing clamps



## Fitting dimensions



Fitting the hob in a support unit



*It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven.*

## INSTALLATION - GAS CONNECTION

The hob can be built-in ; in class 3 (in compliance with gas regulations EN 30.1.1) ; adjoining furniture should not be higher than the level of the hob.

This appliance is not connected to an evacuation device for the products of combustion. It must be installed and connected in compliance with the norms in force in the country of installation. Particular attention should be given to the availability of ventilation. The turnover of air necessary for combustion is a minimum of 2 m<sup>3</sup>/h per kW of power.

Gas connection should be carried out in compliance with the norms in force in the country of installation. A stop tap, a regulator valve or a release valve for propane gas, should be fitted to the gas supply pipe. Use only taps, regulator valves, connectors and flexible hoses with the official mark of approval of the country of installation.

### Built-in appliance

Butane	Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -
Propane	Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -
Natural	Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -

*(1) on condition that the hose is accessible along the whole of its length it should be located so it cannot be reached by naked flame or affected by combustion gases. Neither should it be near hot parts of the hob nor anywhere where hot spillages could affect it.*

### 2 POSSIBLES MEANS OF CONNECTION :

#### • CONNECTION BY RIGID PIPE

Connect directly to the threaded end of the inlet pipe.

#### • CONNECTION BY FLEXIBLE PIPE WITH MECHANICAL CONNECTOR

Screw the nuts of the flexible pipe directly on to the inlet pipe at one end and the gas supply stop tap at the other.

We recommend this type of connection.

## INSTALLATION - ELECTRICAL CONNECTION

The mains electricity supply connected to the appliance should comply with the norms in force in the country of installation.

The ROSIERES company does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the mains electricity supply should be through a socket with an earth terminal, or through an intermediary switching device with a gap between contacts of at least 3 mm. The power supply unit must be protected by appropriate fuses and use cables of a large enough cross section to provide a normal supply to the appliance.

The hob is fitted with a power supply cable\* which allow it to be connected only to a power supply of 230 V between phases, or between phase and neutral.

• **Connect to a socket. Before connecting, it is compulsory to check :**

- . the power supply voltage shown on the electricity meter,
- . the adjustment of the circuit breaker, and
- . the fuse rating 20A.

*Note : the socket must be reachable for any eventual repair. Take care of its location at the time you install the hob.*

**Warning : before proceeding with the connection, check the continuity of the earthing of the power supply unit.**

**We cannot be held responsible for any accident which has resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or whose earthing is defective.**

\* The eventual replacement of the supplying cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one.



## INSTALLATION - SETTING THE IDLE FLAME

### SETTING THE IDLE FLAME :

If you have changed the type of gas, it is important to verify the flame stability at the minimum regulation.

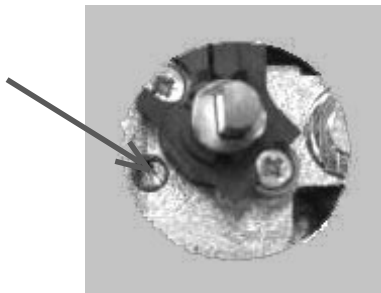
"Gaining access to the by-pass screw"

To gain access to hob burner by-pass screws, remove the knobs from the control panel.

By-pass screw of  
the hob burner



Never loosen  
the others screws !



### REGULATING THE MINIMUM FLAME ON THE HOB BURNER

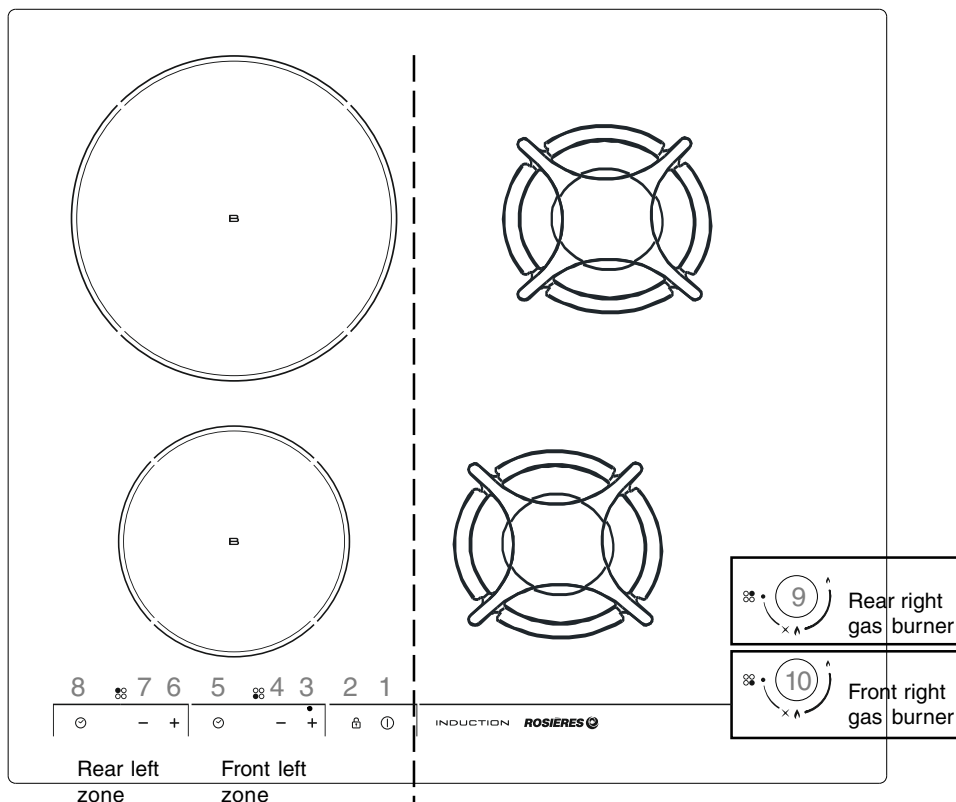
#### a) Natural gas :

- . Simply loosen the screw.
- . Switch on the burner and turn the knob to minimum.
- . Turn the by-pass screw until a low flame is visible. Turn the control knob from minimum to maximum position to check that it is satisfactory.

#### b) Butane-propane gas :

The by-pass screw should be screwed fully home, without being locked.

## PRESENTATION OF THE HOB



### INDUCTION HOB

1. Hob on/off button
2. Control locking button with indicator lamp

#### Front left zone

3. "+" button
4. "-" button
5. Timer on/off button

#### Rear left zone

6. "+" button
7. "-" button
8. Timer on/off button

### GAS HOB

#### Rear right gas burner

9. Control knob for fast gas burner 3 kW with safety device and automatic ignition

#### Front left gas burner

10. Control knob for semi-fast gas burner 1,75 kW with safety device and automatic ignition

## USE - THE GAS BURNER

### **THE VERY FAST BURNER has a power rating of 3,5 kW :**

Use the large burner for bringing to the boil, for cooking large quantities, and generally for all foods requiring rapid cooking.

### **THE SEMI-FAST BURNER has a power rating of 1,75 kW :**

It is ideal for stewing, sauces and slow cooking.

The pan support is working as Mijorose when the burner set on low rate.

. on the slow setting, the flame only comes into contact with the cast iron burner cap.

This is ideal for slow cooking, as the heat is evenly distributed under the pan and food doesn't dry out or stick to the bottom of the pan.

. on the high position, the flame heat directly the pan allowing all cookings on quick gas.

For a proper use of the burners, choose pans which match the dimensions given below :

<b>Burner 1,75 kW</b>	<b>Burner 3 kW</b>
Ø 16 cm	Ø 22 cm

### **SOME TIPS....**

- Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.
- **Centre the pan on the "pan support".**
- **Do not place the same pan on two burners.**
- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact, it is subjected to severe agitation, which may cause the food to lose some of its flavour.
- To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.
- Do not use the gas burner with an empty pan.

**RECOMMENDATIONS :** *when the burners are not in service, the general gas supply tap should always be turned off.*

## USE - THE GAS BURNER

Each burner is controlled by a tap with progressive settings allowing :

- \* a wider choice of settings from the maximum position to the lowest and most precise one,
- \* easier flame regulation according to the pan diameter,
- \* no risk of cutting off the flame or switching off when the flame is turned down quickly.

Each burner is fitted with :

- . an automatic ignition, and,
- . a thermocouple safety device allowing the automatic cut-off of the gas in case the flame dies out accidentally.

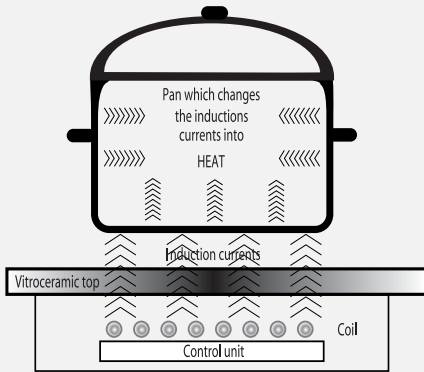
USE :

- Turn on the gas tap,
- A symbol next to each control knob indicates which burner is lit.
- Press and turn the knob to position "+" keeping it pressed to produce sparks which in turn ignite the burner. Keep the pressure on the control knob a few seconds to permit the releasing of the safety device.
- Set the flame according to your cooking requirements.  
Intermediate positions are available between the "+" and "-" settings on the control knob.
- To turn the flame out, turn the control knob back to stop position.

Please note :

- . if there is a power cut, the burner can be ignited by pressing in and turning the knob to position "+" and holding a naked flame to the burner.
- . when the flames goes off accidentally, you simply process a new ignition according to the instructions mentioned above.

# INDUCTION



## Use procedure

An electronic generator powers a coil located inside the appliance.

This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents.

These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

This system is designed for use with magnetic-bottomed pans.

## Put simply, induction technology has two main advantages :

- . as heat is emitted only by the pan, heat is maintained at its maximum level and cooking takes place without any heat loss.
- . There is no thermal inertia, as cooking automatically starts when the pan is placed on the hob and stops when it is removed.

## A HIGH SAFETY APPLIANCE ....

If your hob is correctly installed and used, the safety devices will rarely be needed.

- Ventilation fan : to protect and cool the supply and control components. It has two speeds, operating automatically. The fan works even if the plates are off and this till the electronic system has enough cooled down.
- Safety "Transistor" : a probe checks permanently the temperature of the electronic components. If the heat is increasing excessively, it automatically decreases the power of the plates then cuts them down (the display for power level is flashing) as far as the temperature of the components meets with the standard again, the hob starts working.
- Safety "Empty pan" : a probe is placed under each heating area. It will immediately detect a wrong temperature for the empty pan, or the glass ceramic.
- Safety "Detection" : the presence detector allows the working and so the heating. A small object (eg a spoon, knife or ring) placed on the heating area will not be considered as a pan and therefore the hob will not come on.
- Safety "Boiling over and splashing" : if any boiling over and splashing occur, the hob will stop. If a big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds, clean up the spill or remove the object, the hob is not operating.

## • PAN DETECTOR FOR INDUCTION ZONE

The pan detector is only fitted to the induction zones.

When the hob is operating, the pan detector provides the advantage of automatically stopping or starting the heat of the cooking zone in contact with or on removal of the pan. It therefore offers energy savings.

*If the cooking zone is used with a suitable pan\** : the display shows the heat level or **P** if the Booster function is operating.

\* *The induction needs pans compatibles so fitted with magnetic-bottomed, see table on the next page.*

*If the cooking zone is used without a pan or with an unsuitable pan :*

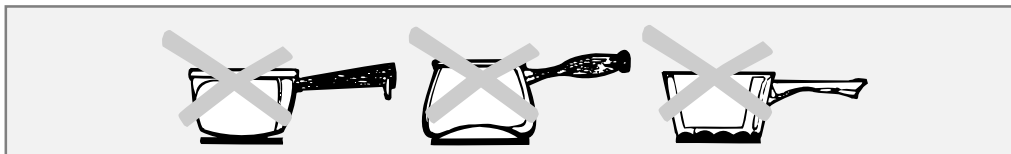
the display shows **U**. The zone does not start. If no pan is detected after 10 minutes, the starting operation is cancelled.

To stop the cooking zone, you must stop the hob normally, you cannot just remove the pan.

IMPORTANT: the pan detector does not work as the hob on/off button.


## CHOOSING UTENSILS

You should use high quality utensils to obtain good cooking results:



- **Use high quality utensils with flat and thick bottoms:** a very flat bottom eliminates hot spots causing food to stick, and the thickness of the metal gives excellent heat distribution.
- **Make sure that utensil bottoms are dry:** when you fill the container or use a pan straight out of the fridge, for example, make sure that it is dry; this check will stop any dirt getting on the cooking surface.
- **Use pans big enough to fully cover the heat source:** it is best to make sure that the bottom is at least as large as the cooking zone. If the bottom is slightly larger, the energy is used most efficiently.

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

	<b>Induction zone</b>
<b>Mark on kitchen utensils</b>	<p>On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with induction.</p> 
	<p>Use magnetic pans (enamelled iron sheet, cast-iron ferritic stainless steel) apply a magnet on the bottom of the pan (it must stick).</p>
<b>Stainless steel</b>	<p><b>Non detectable</b></p> <p>Excepted stainless steel ferromagnetic.</p>
<b>Aluminium</b>	<p><b>Non detectable</b></p>
<b>Cast-iron</b>	<p><b>Good performance</b></p> <p>Warning : can scratch the surface.</p>
<b>Enamelled steel</b>	<p><b>Good performance</b></p> <p>Flat, thick and smooth bottom recommended.</p>
<b>Glass</b>	<p><b>Non detectable</b></p>
<b>Porcelain</b>	<p><b>Non detectable</b></p>
<b>Copper bottom</b>	<p><b>Non detectable</b></p>

## THE DIFFERENT POSITIONS

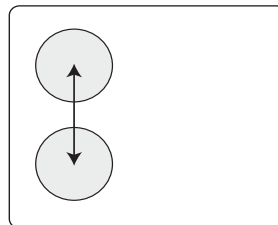
The different positions correspond to the following power ratings :

INDUCTION	
Positions	% power
Lo	10/30
1	2
2	3
3	4,5
4	6,5
5	8,5
6	12
7	16
8	22
9	30
10	42
11	64
12	100
BOOSTER Ø 210	3200 W
BOOSTER Ø 145	1800 W

For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

### NOTE:

The induction hob works with a generator which supplies simultaneously the 2 plates :



The area takes in charge a maximum power of 3700 W.


Consequently, when the Booster function is on and the second plate has reached a power level of 12 or 11 the latest is automatically decreased to the level 9 and this decrease is shown by a flashing display for information.

Warning : as indicated on the powers table, the Booster works during 10 minutes, after this time, it stops and the plate starts heating again at the setting 12, the power of the generator being decreased, the power level of the second plate comes back to its previous setting.



## USING THE HOB

- After powering up the hob, wait 8 seconds to activate the electronic controls.

. Press the button , for 1 second.

*Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level "0" is displayed.*

- . After 10 seconds without use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.
- . Each pressure on an active key is confirmed by a beep.

### • STARTING A COOKING ZONE

. Press the "+" or "-" selection button of the required cooking zone. On the display, the led comes on, it shows that the zone is activated.

. Select the heat level between 1 and 12.

➔ If you press on the "+" button the heat level "6" is displayed, pressing the "-" button the heat level "12" is displayed.

➔ Hold down the "+" or "-" button and the heat level increases or decreases gradually.

*There is a position known as "low temperature" (temperature 65°C) between 0 and 1 to allow a keeping warm of the cooked dish.*

### • ACTIVATION THE BOOSTER FUNCTION

The booster function allows to get by a simple pressure the cooking zone working with a power of 1800 W (Ø 145 mm zone) or 3200 W (Ø 210 mm zone) according to the model, for 10 minutes period.

Ideal to bring to the boil large quantities of liquids ...

Activation of the BOOSTER function :

. Press the setting key of the cooking zone. Selected the heat level "12", release the button and press it again, the booster function is active for 10 minutes.

*The P mark (power) appears.*

When the time is over, the power level decreases to 12.

*A pressure on the key "-" cancels the booster function, and the power level decreases to 12.*

## • STOPPING A COOKING ZONE

- . Press the button "-" to display level "Lo". Release the button and press it again the indication "0". Now the zone goes off after 10 seconds.
- . To stop rapidly, press the "+" and "-" buttons at the same time. The heat level automatically goes down to "0". The cooking zone goes off.

## • GENERAL STOP

The cooking zones can be stopped at any moment by pressing for 3 seconds on the On-Off button.



## • RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: "H".

*For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.*

When the temperature goes back below 60°C, the "H" display goes off.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

## • LOCKING OPERATION

The locking function holds the current settings, or prevents anyone from starting the hob. It is also used for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.

- . Press the on/off button.
- . According to your choice, select or not select a heat level for the zone.
- . Press the control locking button to set the data ; in this way no other button works, except the On/off button.

*The locking indicator lamp comes on.*

*If during the locking phase, the timer is in operation, the duration will be deducted automatically and will cut the zone at the end of programmed time.*

- ➔ To release the locking function, just press the control locking button ; the indicator lamp goes off, all the controls work again.

*If the locking control is on when the hob is finally shut down, the locking control stays operational and prevents any action when the hob is restarted, press the control locking button to release the locking function.*

## • PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum of 99 minutes.

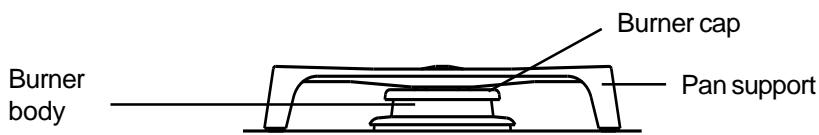
- . Press on the on/off button of the hob.
- . Start the required zone required by following the previous instructions.
- . Press on the Timer button of the zone required, the control led blinks above the display.
- . Press on the "+" or "-" button to choose a time in minutes.
- . The programmed time can be modified at any moment by reactivating the Timer button. The Timer control led must blink ; it indicates that the modification is for the timer. When the time has run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute. To stop it press the Timer button, the control led disappears.
- . To change the heat level, when the timer is operating, the control led above the display must be fixed. If not, press again the Timer button.
- . The programmed time can be reset to "00" using the "-" button or pressing the "-" or "+" buttons at the same time, press the Timer button to stop the control led.
- . The timer can be used alone as reminder, it will ring at the end of the programmed time.

Caution : In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

## CLEANING THE HOB

- It is important to wait for the ceramic hob surface to cool completely before cleaning it.
- Only use special products for cleaning ceramic surfaces, cream and scraper. You can find them easily in the shops.
- Avoid spills; messes that fall onto the cooking surface burn fast and are then harder to clean off.
- It is recommended to keep away from the cooking surface anything likely to melt like plastic articles, sugar or products with a high sugar content.

### THE GAS BURNERS



- Burner caps and pan supports : Just lift them off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse them in cold water immediately after use to avoid cracking the enamel from the thermal shock. The use of abrasive cleansers is not recommended as they scratch and dull the enamel.
- The burner head : the burner cap is simply placed on the burner head. If the holes are clogged, brush the caps using soapy water and dry with a clean cloth. Each burner is simply layed on a flange slightly bossed to drain the overflows far from the flame and the hot areas which make cleaning easier.
- After cleaning of each element, it is important to wipe them correctly and care of fitting them rightly in their initial position. The re-fitting must be perfect because a bad positioning can bring serious anomalies in the combustion.

Warning : be careful, not to let any water get into the burners.

### THE KNOBS

- For thorough cleaning, the control knobs can be removed by pulling them upwards. Only clean with soapy water and dry well before replacing them. If you have to take the knobs off for a full cleaning, take care not to let water go into the open zone.

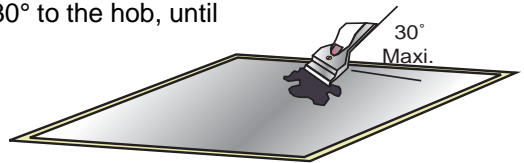
## CLEANING THE CERAMIC HOB

### CLEANING:

- . Sprinkle a few drops of special ceramic surface cleaner.
- . Rub, working hard on any stained parts, using slightly damp soft cloth or kitchen roll.
- . Rinse if necessary.
- . Wipe with dry soft cloth or kitchen roll until the surface is clean.

### If stains remain after this usual cleaning:

- . Sprinkle a few more drops of special cleaner.
- . Use a scraper, keeping it at an angle of 30° to the hob, until the difficult marks go. Rinse if necessary.
- . Wipe with dry soft cloth or kitchen roll until the surface is clean.
- . Repeat if necessary.



### ADVICE:

Regular cleaning leaves a protective layer that is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again.

To remove traces of water and scale, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Rinse and dry off using absorbent paper, and then apply a few drops of special cleaner and wipe. Ceramic glass withstands the rubbing of flat-bottomed cooking utensils, but it is nevertheless advisable to lift them before moving them.

### NOTE:

- . Avoid using a sponge with too much water.
- . Never use a steel tool like a knife or screwdriver.
- . A razor blade scraper cannot damage the surface if it is used at an angle of 30°.
- . Do not leave the razor blade scraper within the reach of children.
- . Do not use abrasive cleaners or scouring powder.
- . Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- . Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## PROBLEMS AND SOLUTIONS

- |  |  |
|--|--|
| The cooking zones do not simmer or only fry gently.      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.</li><li>• The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.</li></ul>  |
| The cooking is too slow.                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Unsuitable pans are being used. Only use flat-bottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.</li></ul>   |
| Small scratches or abrasions on the hob's glass surface. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the «CLEANING» section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only if the cleaning is done correctly.</li></ul> |
| Metal marks.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.</li><li>• You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.</li></ul>   |
| Dark stains.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Use a razor blade and follow the «CLEANING» section.</li></ul>   |
| Light surfaces on the hob.                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.</li></ul>  |
| Caramelisation or melted plastic on the hob.             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Refer to the «CLEANING» section.</li></ul>   |

## PROBLEMS AND SOLUTIONS

The hob is not operating.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.</li><li>• The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.</li></ul>
The hob does not cut off.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.</li></ul>
The hob stops automatically	<ul style="list-style-type: none"><li>• A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds. Clean up the spill or remove the object.</li><li>• The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. See chapter p 40.</li></ul>
Frequency of on/off operations for cooking zones	<ul style="list-style-type: none"><li>• The on-off cycles vary according to the required heat level:<ul style="list-style-type: none"><li>- low level: short operating time,</li><li>- high level: long operating time.</li></ul></li></ul>
“H” display, residual heat indicator, blinking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations, page 29 &amp; 30.</li></ul>



Ta naprava ustreza Evropskim direktivam za odpadne električne in elektronske naprave (WEEE). Z ustrezno odstranitvijo boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in človekovo zdravje, do česar bil lahko privedlo neustrezno ravnanje pri odstranitvi te naprave.



Simbol na napravi označuje, da s to napravo ne smete ravnati kot z gospodinjskim odpadkom. Zaradi tega mora biti naprava izročena zbrnim centrom, ki so zadolženi za predelavo električnih in elektronskih naprav.

Predelava mora potekati v skladu z lokalnimi okoljskimi regulativami za ravnanje z odpadki.

Za podrobnejše informacije glede ravnanja, razgradnje in predelave se prosim obrnite na ustrezne službe v vašem kraju, podjetje, ki skrbi za odpadke ali v trgovino, kjer ste napravo kupili.

Vsi podatki so samo informativni. z namenom izboljšanja svojih proizvodov, lahko ROSIERES posodobi svoje aparate z izboljšavami, ki ustrezajo vsem potrošniškim direktivam.



Steklokeramična kuhalna plošča ustreza direktivam 73/23/EEC, 89/336/EEC and 90/396/EEC.

Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.

## VSEBINA

Odstranitev embalaže.....	48
Priporočila.....	49
• VGRADNJA	
Vgradnja kuhalne plošče - Priklop plina - Priklop elektrike.....	50-56
• PREDSTAVITEV	
Predstavitev kuhalne plošče.....	57
• PLIN	
Gorilniki - Nasveti - Prižiganje in nastavitev gorilnikov .....	58-59
• INDUKCIJA	
Napotki pred uporabo - Varnost - Uporaba .....	60-66
• ČIŠČENJE	
Plinski gorilniki - Steklokeramična plošča.....	67-68
• TEŽAVE IN REŠITVE	
Nasveti.....	69-70

## ODSTRANITEV EMBALAŽE

Poleg aparata boste našli vrečko, ki vsebuje :

- . dodatne plinske šobe, če bo potreba zardi drugačne vrste plina,
- . montažne z vijaki za pritrditev kuhalne plošče v delovni pult,
- . tesnilo, ki bo varovalo spodnjo omarico pri morebitne politju tekočine.



## PRIPOROČILA - OPOZORILA

**OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo.

Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

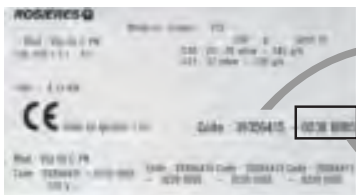
- priporočamo, da se otroci ne dotikajo kuhalne plošče oz. kuhališč ko so ta v uporabi ali pa so ugasnjena vse dokler gorijo indikatorji preostale toplote, da ne bi prišlo do opeklin.
- ko kuhate z maščobami in olji, bodite pozorni ves čas kuhanja, ker je segreti maščoba ali olje lahko vnetljivo.

**OPOZORILO:** Pri segrevanju maščobe ali olja se ne oddaljajte od aparata, saj se te snovi zlahka vnamejo in povzročijo požar.

- Alu folije ali plastične posode ne odlagajte na vroča kuhališča.
- Po vsaki uporabi priporočamo čiščenje kuhalne plošče v izogib kopičenju nečistoč. Če kuhalna plošča ostane umazana, se ob kuhanju, ko se kuhališče segreje lahko začne smoditi, v skrajnih primerih pa lahko pride tudi do vžiga.

**PRED UPORABO PAZLJIVO PREBERITE NAVODILA.** Za kasnejšo vgradnjo in uporabo priporočamo da navodila shranite. Pred samo vgradnjo pa si zapišite serijsko številko, ki se nahaja na spodnji strani kuhalne plošče. To številko boste potrebovali, če bo potrebna pomoč servisa.

- . Identifikacijska ploščica (nahaja se na spodnji strani ohišja kuhalne plošče)



Proizvodna št. : .....

Serijska št. : .....

- Upravljalni del kuhalne plošče je občutljiv, zato nanj ne postavljajte vroče posode.
- Nikoli ne kuhajte na kuhališču brez posode.
- Vedno postavite posodo na sredino kuhališča, ki ga uporabljate.
- Površine kuhalne plošče ne uporabljate kot rezalno podlogo ali kot delavno površino.
- Ne drsajte posode po kuhalni plošči. Lahko jo spraskate.
- Ne shranjujte težke posode nad kuhalno ploščo. Lahko vam pade na kuhalno ploščo in jo poškoduje.
- Ničesar ne shranjujte na kuhalni plošči
- V primeru nastanka kakršne koli razpoke, nemudoma izkopite kuhalno ploščo in takoj pokličite pooblaščen servis.
- NIKOLI ne gasite ognja z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamen - npr. s pokrovko ali primerno nevnetljivo krpo ali odejo.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, takoj izklopite aparat, da se izognete tveganju za električni udar!

## VGRADNJA

Vgradnja kuhalne plošče je zahtevno opravilo in v primeru neustrezne vgradnje lahko pomeni nevarnost za uporabnika.

Zaradi tega lahko vgradnjo kuhalne plošče v skladu z vsemi zahtevami izvede le za to pooblaščen oseba.

V kakršnem koli primeru, ko bi vgradnjo izvedel nepooblaščen oseba in bi prišlo do okvare ali povzročitve nevarnosti, podjetje ROSIERES ne prevzema nikakršne odgovornosti.

### Pred vgradnjo kuhalne plošče :

- 1 prepričajte se da kuhalna plošča ustreza vaši plinski napeljavi.

Kuhalna plošča je tovarniško prednastavljena za vrsto plina, ki je označen na identifikacijski ploščici.

Zemeljski plin G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : plin v jeklenki

- 2 če je potrebno, kuhavno ploščo prilagodite drugi vrsti plina : če mora biti kuhalna plošča nastavljena na dugačen plin kot je že tovarniško prednastavljena, je potrebno ustrezno nastaviti oz. zamenjati plinske šobe na gorilnikih (stran 51).

Za vgradnjo mora pooblaščen oseba:

- 3 vgraditi ploščo (stran 52/53).
- 4 priklopiti kuhavno ploščo na plinsko napeljavo glede na vrsto plina : glede na vrsto plina izberite ustrezno napeljavo (stran 54).
- 5 priklopite kuhavno ploščo na elektriko po navodilih (stran 55).
- 6 po potrebi zamenjati glede na vrsto plina plinske šobe na gorilniku, nastaviti minimalni plamen z nastavitvenim vijakom ventila (stran 56).

Vse nastavitve in spremembe se mora zapisati na indikacijsko ploščico.

## VGRADNJA: "PRIKLOP PLINA"

- SPREMEMBA VRSTE PLINA : kalorična vrednost in pritisk plina sta odvisna od trenutne dobave plina.

Pri spremembah zaradi drugačne vrste plina, sledite naslednjim napotkom :

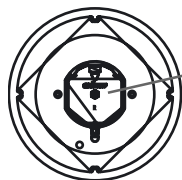
- . namestite ustrezne plinske šobe (glejte tabelo spodaj),
- . nastavite minimalni plamen na gorilnikih (glej stran 56).

ZAMENJAVA PLINSKIH ŠOB : vsaka šoba ima svojo dimenzijo.

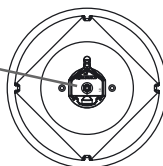
Kako dostopati do šob :

- . odstranite rešetke,
- . odstranite pokrov in ohišje plinskega gorilnika



hitri gorilnik\*



navadni gorilnik\*



Šoba

	G20-20 mbar / G25-25 mbar	Butan :G30 28-30 mbar Propan :G31 37 mbar
<p>3 kW hitri gorilnik </p> <p>1,75 kW navadni gorilnik </p>	<p>šoba 130</p> <p>šoba 100</p>	<p>šoba 86</p> <p>šoba 67</p>

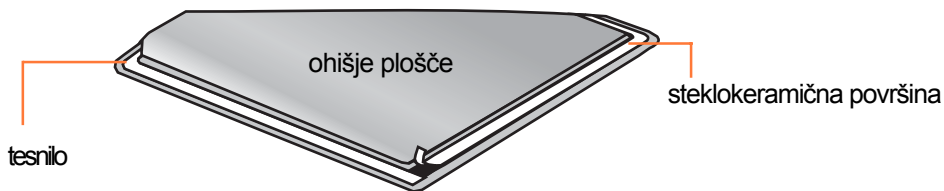
- . s pomočjo ključa, ki je priložen odvijte šobo,
- . glede na vrsto plina namestite ustrezno šobo,
- . dobro privijte šobo,
- . ponovno namestite ohišje in pokrov gorilnika in rešetko.

## VGRADNJA - PRITRDITEV

Površina in omarica, kjer bo vgrajena kuhalna plošča mora biti iz materiala, ki je odporen na visoko temperaturo. Dodatno, morajo biti vse obloge prilepljene z lepilom, ki je odporno na visoko temperaturo.

### Vgradnja:

- Odstranite ves pribor, kise nahaja na kuhalni plošči (rešetko, pokrov in ohišje gorilnika).
- k plošči je priloženo tesnilo. Da bi ga namestili, obrnite kuhavno ploščo s steklom navzdol; ob tem pazite na stekleno površino.
- namestite tesnilo po celotnem robu kuhalne plošče.



Plošča obrnjena navzdol s setkeno površino

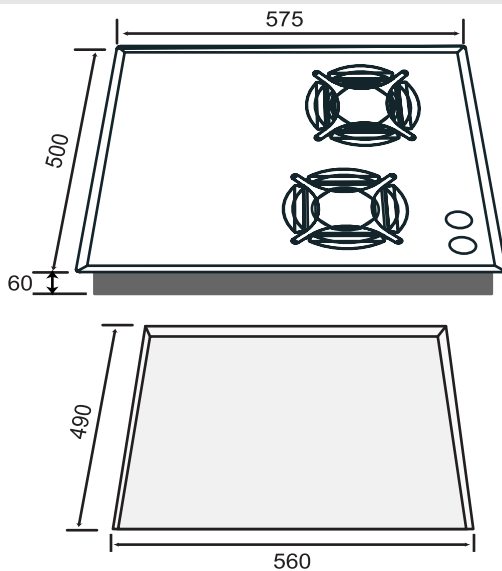
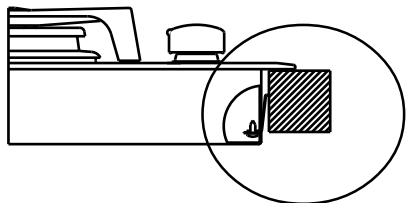
- Pomembno je da ploščo vgradite na popolnoma ravno površino.
- Deformacije, ki bi nastale zaradi neravne površine lahko vplivajo na delovanje.
- Zagotovite vsaj 5 cm med kuhavno ploščo in sosednjimi navpičnimi površinami.
- Zelo pomembno je , da je izrez izdelan po predloženih merah.
- Višina dela plošče ki je vgrajen v delavno površino je 5,5cm.
- Pri vgradnji v omarico brez pečice :
  - . razdalja med spodnjim delom kuhalne plošče in sosednjo površino omarice mora biti najmanj 2,5 cm , da bo zračenje zadovoljivo.
  - . zagotoviti je potrebno, da je na voljo tudi nekaj dodatne odprtine za zračenje (8 cm).
- Kuhalne plošče ne smete vgraditi nad pečico, ki nima hlajenega ohišja, nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, ali pralni stroj.
- Na ohišju kuhalne plošče se nahajajo 4 izvrtine namenjene pritrditvi montažnih sponk za pritrditev kuhalne plošče. Sponke namestite na ohišje predno vgradite kuhavno ploščo na tak način, da bo plošča popolnoma poravnana z delovnim pultom.

# VGRADNJA - PRITRDITEV

## Vgradnja:

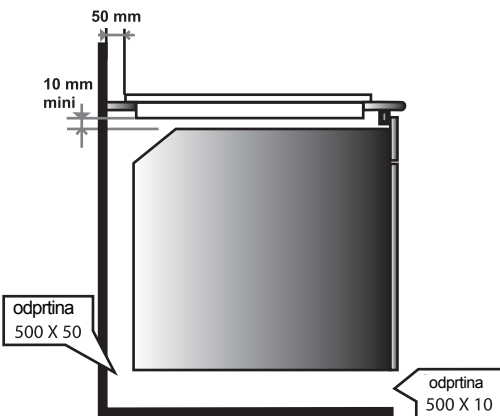
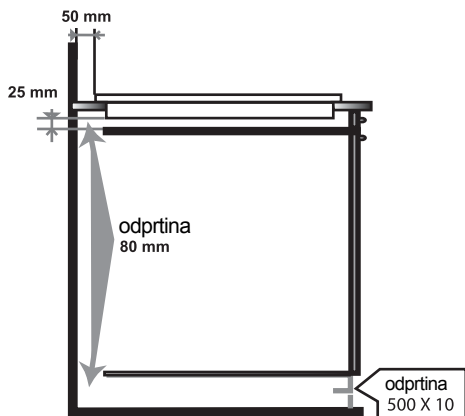
4 montažne sponke

vgradne mere



vgradnja v  
omarico

vgradnja nad pečico\* (\*opremljena z hlajenim  
ohišjem)



Prepovedana je vgradnja nad pečico  
brez hlajenega ohišja

## VGRADNJA - PRIKLOP PLINA

Kuhalna plošča je lahko vgrajena ; v razredu 3 (v skladu s predpisi o plinu EN 30.1.1) ; okoliške površine ne smejo biti višje kot je sama kuhalna plošča.

Ta naprava ni povezana z napravo za odvod produktov zgorevanja. Zato mora biti nameščena in priključena v skladu z normami, ki veljajo v državi. Posebno pozornost je treba nameniti dostopu svežega zraka za namen zračenja. Minimalni dovod zraka namenjenega izgorevanju je najmanj 2 m<sup>3</sup> / h na kW moči.

Priklop plina je treba izvesti v skladu z normami, ki veljajo v državi. Varnostni ventil in regulator za plin mora biti nameščen na dovodni plinski cevi. Uporavljajte dovodne cevi in regulatorje, ki so uradno odobreni s strani države .

### Vgradna kuhalna plošča

Butan Trda - Fleksibilna cev z mehanskim priključki

(1) -Propan Trda - Fleksibilna cev z mehanskim priključki (1) -

Zemeljski Trda - Fleksibilna cev z mehanskim priključki (1) -

(1) pod pogojem, da cev je po celotni dolžini nameščena tako, da ne more priti v stik z odprtim plamenom, niti ne sme biti v bližini vročih delov kuhalne plošče, niti na mestu, kjer bi lahko prišlo do politja z vročimi tekočinami.

## 2 MOŽNA NAČINA PRIKLOPA :

### • PRIKLOP S TRDO CEVJO

Priklop neposredno na dovodni del.

### • PRIKLOP S FLEKSIBILNO CEVJO Z MEHANSKIMI PRIKLJUČKI

En del pritrdite na dovodni del na kuhalni plošči, drugi del pa na dovodni del na plinski napeljavi.

Priporočamo ta način priklopa.

## VGRADNJA - PRIKLOP ELEKTRIKE

Električna napeljava na katero je priklopljena kuhalna plošča mora biti v skladu z normativi v državi.

Podjetje ROSIERES ne sprejema odgovornosti, če ta pogoj ni izpolnjen.

Priklop na električno omrežje mora biti preko ozemljene vtičnice, ali preko neposrednega priklopa, kjer mora biti med posameznimi kontakti vsaj 3mm razmaka. Dodov elektrike mora biti varovan z ustrezno varovalko in električnim vodnikom ustreznega preseka.

Kuhalna plošča je opremljena z električnim vodnikom\* ki je namenjen priklopu na omrežje z napetostjo 230 V med fazami, ali med fazo in ničelnim vodnikom.

• Priklop preko vtičnice. Pred priklopom obvezno preverite :

- . da je napetost ustrezna,
- . ustrezna prilagoditev razdelilne omarice, in
- . nameščena varovalka moči 20A.

Opozorilo: vtičnica mora biti vedno dostopna. Za to poskrbite pred samo vgradnjo kuhalne plošče.

Opozorilo : pred priklopom se prepričajte , da je električna napeljava ozemljena. Ne prevzemamo odgovornosti za napake ali poškodbe, ki bi bile posledica neozemljene ali poškodovane električne napeljave.

\* zamenjavo električnega vodnika lahko opravi le pooblaščen serviser, z nadomestnim, ki ustreza karakteristikam prvotnega vodnika (HO5 VVF - 3G2,5mm<sup>2</sup>).

## VGRADNJA - NASTAVITEV PLAMENA PLINA

### NASTAVITEV MINIMALNEGA PLAMENA :

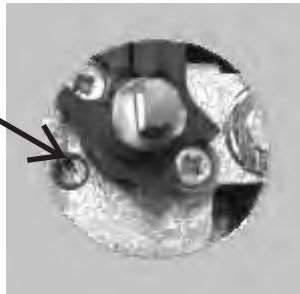
Če ste zamenjali plinske šobe, je potrebno nastaviti tudi minimalni plamen posameznega gorilnika.

"Kako priti do nastavitvenega vijaka pretoka plina"

Da bi lahko dostopali do nastavitvenega vijaka pretoka plina, je potrebno odstraniti gumb za regulacijo plamena.


nastavitveni vijak pretoka plina gorilnika

NE ODVIJTE  
POPOLNOMA



### NASTAVLJANJE MINIMALNEGA PLAMENA GORILNIKA

#### a) Zemeljski plin :

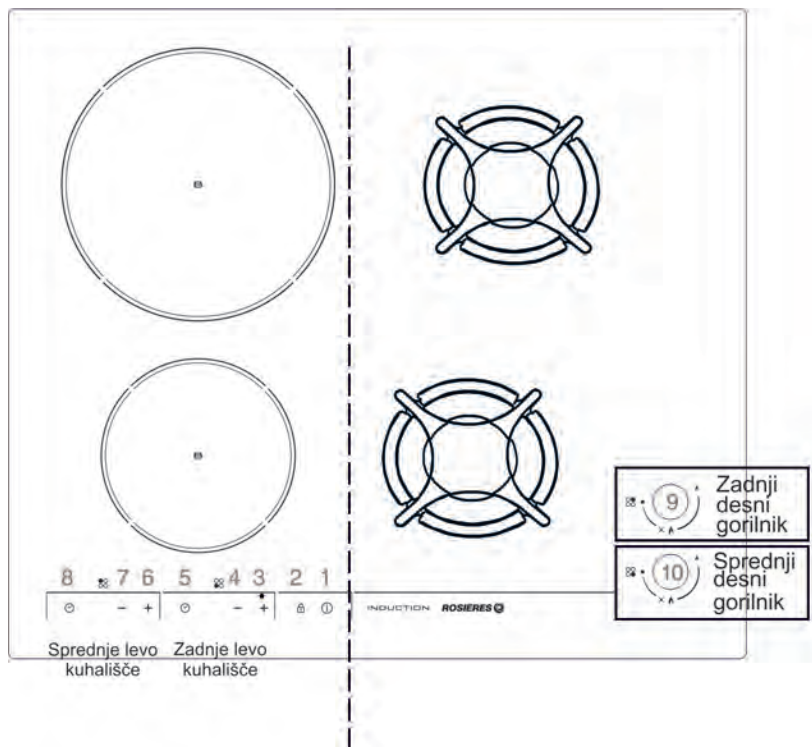
- . Odvijte vijak.
- . Prižgite gorilnik in obrnite gumb na minimum.
- . Obrnite nastavitveni vijak  dokler je plamen še viden/gori. Obrnite gumb za regulacijo plamena od min do max, da se prepričate ali regulacija deluje zadovoljivo.

#### b) Butan-propanplin :

Nastavitveni vijak mora biti privit do konca, vendar ga ne zategnite.



# PREDSTAVITEV KUHALNE PLOŠČE



## INDUKCIJSKI KUHALIŠČI

1. On/Off gumb
2. Gumb ključavnice z indikatorjem

Sprednje levo kuhališče

3. "+" gumb
4. "-" gumb
5. Timer on/off gumb

Zadnje levo kuhališče

6. "+" gumb
7. "-" gumb
8. Timer on/off gumb

## PLINSKI KUHALIŠČI

Zadnji desni gorilnik  
9. Regulacijski gumb za hitri gorilnik 3kW s temičnim varovalom in samodejnim vžigom plamena.

Sprednji desni gorilnik  
10. Regulacijski gumb za navadni gorilnik 1,75kW s temičnim varovalom in samodejnim vžigom plamena.

## UPORABA - PLINSKI GORILNIK

HITRI GORILNIK ima moč 3 kW :

Uporabljate ga za zavretje, kuhanje večjih količin, in na splošno za vse jedi, ki potrebujejo hitro kuhanje.

NAVADNI GORILNIK ima moč 1,75 kW :

Idealen je za enolončnice, omake in počasno kuhanje.

. na majhni nastavitvi, plamen pride v stik le z litoželeznim pokrovom gorilnika. Ta nastavev je idealna za počasno kuhanje, ker je vročina enakomerna razporejena po dnu posode, tako da se ne izsuši ali prime na dno posode.

. na visoki nastavitvi, plamen pride v stik s posodo, kar je primerno za vs hrano ki potrebuje hitro kuhanje.

Za pravilno izrabo gorilnikov, izberite posodo s primernim premerom dna :

gorilnik 3 kW	gorilnik 1,75 kW
Ø 22 cm	Ø 16 cm

### NEKAJ NASVETOV....

- Posoda z izbočenim ali zvitim dnom ni primerna.
- Posodo postavite vedno na sredino rešetke.
- Ne postavljate ene posode na dva gorilnika.
- Izogibajte se intenzivnemu vretju. Na tak način hrana ne bo hitreje kuhana. Pravzaprav na tak način hrana lahko hitreje izgubi na okusu.
- Da bi privarčevali na plinu, pazite, da plameni ne segajo izpod posode.
- Ne uporabljajte plina pri prazni posodi.

PRIPOROČILA : ko ne uporabljate gorilnikov, vedno zaprite glavni plinski ventil.

## UPORABA - PLINSKI GORILNIK

Vsak plinski gorilnik je opremljen z ventilom s progresivno možnostjo nastavljanja, kar omogoča :

- \* širšo in natančnejšo možnost nastavitve od maksimalne do minimalne nastavitve
- \* lažjo regulacijo plamena glede na premer dna posode,
- \* zmanjšanje možnosti ugasnitve plamena, ob hitrem zmanjšanju.

Vsak gorilnik je opremljen :

- . samodejnim vžigom plamena, in,
- . s termičnim varovalom, ki zapre dotok plina, kadar plamen nepričakoano ugasne.

### UPORABA :

- Odprite plinski ventil,
- Simbol ob vsakem gumbu prikazuje, kateri gorilnik se uporablja
- Pritisnite in obrnite gumb na "+" in držite gumb pritisnjen, da iskre prižgejo plamen. Ko se plamen prižge, gumb držite pritisnjen še nekaj sekund, da preprečite vklop termičnega varovala.

- Nastavite plamen glede na potrebe.

Vmesne nastavitve plamena se nahajajo med "+" in "-" stopnjo gumba.

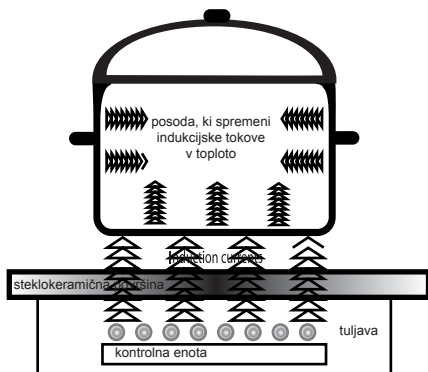
- Da bi ugasnili plamen, gumb nastavite na "stop".

Opomba :

. če ni elektrike, lahko plamen prižgete tako, da gumb pritisnete, zavrtite na "+", in približate ogenj.

. če plamen ponesreči ugasne, ga ponovno poskusite prižgati na zgoraj opisan način.

# INDUKCIJA



## Delovanje

Električni generator napaja tuljavo v notranjosti kuhalne plošče.

Tuljava ustvarja megnetno polje, ki v posodi, ko jo približate, povzroči nastanek indukcijskih tokov.

Ti tokovi spremenijo posodo v vir toplote, ob tem ko steklokeramična plošča ostane hladna.

Ta sistem je uporaben le pri posodi s ferromagnetnim dnom.

## Preprosto rečeno, ima indukcijsko kuhališče dve prednosti:

. vročino ustvarja le posoda, toplota je ohranja na maksimalni stopnji in s tem se kuha brez toplotnih izgub.

. Ni nikakršne toplotne inercije, saj se kuhanje-segrevanje prične takoj ko se pristavi posoda, in konča takoj ko se jo odstrani.

## VISOKA VARNOST KUHALNE PLOŠČE ....

Če je kuhalna plošča pravilno vgrajena, bo zelo redko prišlo do vklopa varnostnih naprav.

- Hladilni ventilator : za varovanje in hlajenje elektronskih delov kuhalne plošče. Samodejno deluje na dveh hitrostih. Ventilator deluje tudi, ko kuhališč ne uporabljamo več, vse dokler vsi elektronski deli niso dovolj ohlajeni.
- Varnostna naprava "Transistor" : tipalo neprestano preverja temperaturo elektronskih delov. Če se preveč segrejejo, se jakost kuhališča samodejno zmanjša. Ob prekomernem segrevanju pa se kuhališče samodejno popolnoma ugasne (indikator kuhališče utripa). Takoj ko je temperatura elektronskih delov zopet normalne vrednosti, se kuhališče saodejno vklopi nazaj.
- Varnostna naprava "Prazna posoda" : pod vsakim kuhališčem je nameščeno tipalo, ki takoj zazna napačno temperaturo prazne posode ali steklokeramične površine.
- Varnostna naprava "Zaznavanje" : detektor posode omogoča delovanje in s tem segrevanje posode. Majhen predmet (npr. žlica, nož, ...) položen na kuhališče ne bo prepoznan, kot posoda, zato se kuhališče tudi ne bo vklopilo. .
- Varnostna naprava "Politje ali prevretje" : če pride do prevretja ali politja se bo kuhalna plošča izklopila. Če se polije večji del kuhalne plošče in prekrije vsaj dva gumba, za več kot 10 sekund, se bo dokler, površine ne obrišete, plošča izklopila.

Z detektorjem posode sta opremljeni le indukcijski kuhališči.

Ko kuhališče deluje, detektor posode, omogoča samodejno izklapljanje in vklapljanje, če je posoda na kuhališču ali pa je ni, in s tem skrbi za varčevanje z energijo.

Če na kuhališču uporabljamo ustrežno posodo\*: na zaslonu se prikaže znak [P], če je vklopljena Booster funkcija.

\* Vrsto posode, ki je primerna za indukcijsko kuhališče si oglejte v tabeli na naslednji strani.

Če na kuhališču ni posode ali je ta neustrezna :

Zaslon prikazuje [U]. Kuhališče ne bo pričelo delovati. Če posoda ne bo zaznana v desetih minutah, se bo kuhališče izključilo.

Kuhališče je vedno potrebno izklopiti s senzorsko tipko, ne samo z odmikom posode.

OPOZORILO: detektor posode ne deluje kot on/off stikalo.


### IZBIRA USTREZNE POSODE

Vedno uporabljajte le visokokakovostno posodo:



- Uporabljajte visokokakovostno posodo z debelin in ravnim dnom: zelo ravno dno preprečuje pojav vročih mest, kjer se hrana prime, debelina posode pa omogoča enakomerno porazdelitev toplote.
- Poskrbite da je dno posode suho: ko napolnite posodo ali jo vzamete neposredno iz hladilnika, poskrbite da je suha. to bo preprečilo nastanek umazanije na kuhlalni površini.
- Uporabljajte posodo, ki popolnoma prekrije kuhališče: najbolje je da je premer posode enak premeru kuhališča. Če je premer rahlo večji, je poraba energije bolj učinkovita.

Naslednje informacije vam bodo pomagale izbrati ustrezno posodo

	<b>Indukcijsko polje</b>
<b>Oznaka na posodi</b>	<p>Na posodi preverite ali ima oznako primerno za indukcijo</p> 
	<p>Uporabite magnetno posodo (emajlirano, litoželezno, ali feritno nerjaveče jeklo). približajte magnet dnu posode, ki se je mora prijeti.</p>
<b>Nerjaveče jeklo</b>	<b>Ne zazna</b>
	razen feritno nerjaveče jeklo
<b>Aluminij</b>	<b>Ne zazna</b>
<b>Litoželezno</b>	<b>Dobre lastnosti</b>
	Opozorilo: lahko spraska površino
<b>Emajlirano jeklo</b>	<b>Dobre lastnosti</b>
	Priporočamo ravno, debelo in gladko dno
<b>Steklo</b>	<b>Ne zazna</b>
<b>Porcelan</b>	<b>Ne zazna</b>
<b>Bakreno dno</b>	<b>Ne zazna</b>

## STOPNJE KUHANJA

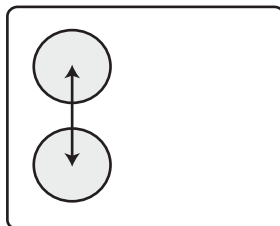
Različne nastavitve odgovarjajo naslednjim stopnjam moči :

INDUKCIJA	
Pozicija	% moč
Lo	10/30
1	2
2	3
3	4,5
4	6,5
5	8,5
6	12
7	16
8	22
9	30
10	42
11	64
12	100
BOOSTER Ø 210	3000 W
BOOSTER Ø 145	1800 W

Zaradi varnosti, se kuhališči samodejno izklopita, če sta predolgo vključeni. Čas varnostnega izklopa je odvisen od stopnje vključenega kuhališča.

### OPOMBA:

Indukcijska plošča deluje z generatorjem, ki hkrati oskrbuje obe kuhališči :




Maksimalna moč generatorja je 3700 W.

posledično, ko je vključena Booster funkcija in izbrano kuhališče doseže stopnjo 12 ali 11 se sosednjemu kuhališču stopnja zmanjša na 9 in zmanjšanje je prikazano kot utripanje displeja.

Opozorilo: kot je prikazano na tabeli Booster funkcija deluje le 10 minut, po tem času se izklopi in kuhališče deluje naprej na 12 stopnji, takrat se zmanjša skupna odjemna moč generatorja in sosednje kuhališče se zopet vrne na začetno izbrano stopnjo.

## UPORABA KUHALNE PLOŠČE

Ko vključite kuhalno ploščo počakajte 8 sekund, da se aktivirajo elektronske komande

. Pritisnite gumb  za 1 sekundo.

Aktivirale se bodo elektronske komande. Na vsakem zaslonu se bo pokazala stopnja "0".

. Po 10 sekundah neuporabe, se bodo elektronske komande izključile, in postopek bo potrebno ponoviti.

## VKLJUČITEV KUHALIŠČA

. Pritisnite "+" ali "-" izbirni gumb izbranega kuhališča.

. Izberite stopnjo med 1 in 12.

➔ Če pritisnete "+" gumb se prikaže stopnja "6", s pritiskom na "-" se prikaže stopnja "12".

➔ Pritisnite in držite "+" ali "-" gumb in stopnje se bodo postopoma povečevale ali zmanjšavale.

Obstaja tudi stopnja "low temperature" (temperatura 65°C) med 0 in 1 ki omogoča ohranjati jedi tople.

## AKTIVACIJA BOOSTER FUNKCIJE

Booster funkcija vam s preprostim pritiskom omogoča da lahko posamezno kuhališče deluje z močjo 1800 W (Ø 145 mm kuhališče) ali 3200 W (Ø 210 mm kuhališče) v trajanju 10 minut. Idealno za zavretje večjih količin ...

Aktivacija BOOSTER funkcije :

. Pritisnite gumb za nastavljanje stopenj. Izberite stopnjo "12", izpustite gumb, in ga ponovno pritisnite, booster funkcija se bo vključila za 10 minut.  
Na displeju se pokaže simbol P (power).

Po preteku 10 minut, se kuhališče vrne na stopnjo 12.

S pritiskom na gumb "-" preključete booster funkcijo, in kuhališče se vrne na stopnjo 12.



## IZKLJUČITEV KUHALIŠČA

- . Pritisnite gumb "-" da se na zaslonu prikaže "Lo". Izpustite in ponovno pritisnite gumb, prikaže se "0". po 10 sekundah se bo kuhališče izključilo.
- . Za hitro izključitev hkrati pritisnite "+" in "-" gumb. Stopnja se bo takoj spustila na "0". Kuhališče se bo izključilo.

## HKRATNA IZKLJUČITEV

Obe kuhališči hkrati se lahko kadarkoli izključite s pritiskom na gumb On/Off za 3 sekunde.



## INDIKATOR PREOSTANKA TOPLOTE

Dokler temperatura ugasnjenega kuhališča presega temperaturo 60°C, na displeju prikazuje simbol: "H" (Hot - vroče).

Po končanem kuhanju vam priporočamo, da izključite kuhališče in s preostankom toplote zaključite kuhanje z rahlim vretjem.

Ko se temperatura kuhališča spusti pod 60°C, simbol "H" na displeju ugasne.

Opomba. Pri izpadu električne energije, se indikator preostanka temperature popolnoma ugasne, čeprav temperatura kuhališča se vedno presega 60°C.

## • ZAKLEPANJE FUKNCIJ

Z zaklepanjem ohranimo trenutne nastavitve ali da preprečimo vključitev kugalne plošče. Prav tako lahko to funkcijo uporabimo pri čiščenju upravljalnega dela, brez bojazni, da bi vključili kugalno ploščo.

- . Pritisnite on/off gumb.
  - . Po želji izberite stopnjo kuhališča.
  - . Pritisnite gumb za zaklepanje funkcij ; na ta način razen On/Off gumba, ne deluje več noben gumb.
- Prižge se indikator ključavnice.  
Če ob izbiri zaklepanja, deluje timer, se bo odštevanje nadaljevalo, in se bo ob koncu odštevanja kuhališče samodejno izključilo.

➔ Da bi zaklepanje izključili, samo ponovno pritisnite gumb za zaklepanje, in vse komande bodo ponovno delovale. Indikator funkcije se bo ob tem izključil.

Če je zaklepanje vključeno ko se kugalna plošča izključi, bo ta funkcija ob ponovne vklopu še vedno vključena. Za izklop funkcije zaklepanja pritisnite gumb zaklepanja.

## • PROGRAMIRANJE KUHALIŠČA

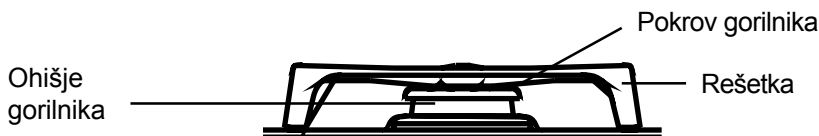
Za vsako kuhališče lahko vključimo timer v trajanju do 99 minut.

- . Pritisnite on/off gumb.
- . Vključite željeno kuhališče po navodilih.
- . Pritisnite gumb Timer-ja za željeno kuhališče, indikator bo pričel utripati.
- . S pritiskom na "+" or "-" gumb izberite čas v minutah.
- . Programiranje lahko kadarkoli spremenimo s ponovnim pritiskom na gumb Timer-ja. Indikator prične utripati, kar sporoča spreminjanje. Ob koncu odštevanja se kuhališče izključi, in nato se sliši piskanje v trajanju 1 minute. Za izklop pritisnite gumb Timer-ja, indikator se bo ob tem ugasnil.
- . Če želimo med odštevanjem spremeniti stopnjo kuhališča, moramo izključiti utripanje indikatorja. Če ni izključeno, ponovno pritisnite gumb Timer-ja.
- . Odštevanje se lahko izključi na "0" z uporabo "-" gumba ali s hkratnim pritiskom "-" in "+" gumbov, nato s pritiskom na gumb Timer-ja izključite indikator.
- . Timer se lahko uporabi tudi kot opomnik.

## ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem je pomembno, da se steklokeramično kuhališče popolnoma ohladi
- Uporabljajte samo namenska čistila in pripomočke, ki jih najdete v vaši trgovini.
- Izogibajte se polivanju. Umazanija, ki med kuhanjem pride na kahalno površino mee kuhanjem, se hitreje zasuši in s tem je čiščenje oteženo.
- Priporočamo, da ob kuhališču ne shranjujete delov iz umetnih mas ali sestavin z visoko vsebnostjo sladkorja.

## PLINSKI GORILNIKI



- Rešetke in pokrovi gorilnika: Odstranite in očistite z vlažno in rahlo namiljeno čistilno gobico. Ne potapljajte jih v vodo, ker lahko na emajlirani površini zaradi termičnega šoka, pride do razpok. Uporaba grobih čistilnih sredstev tudi ni priporočljiva, ker spraska emajlirano površino.
- Ohišje gorilnika: ohišje je preprosto postavljeno na glavo gorilnika. Če so odprtine zamašene, jih s pomočjo krtačke in milnice očistite in osušite s čisto krpo. Vsak gorilnik je izbočeno nameščen, z razlogom da se zaščiti plamen in okolica gorilnika pred politjem in s tem olajša kasnejše čiščenje.
- Po čiščenju vsakega dela, je pomembno da se vsak del dobro osuši in postavi nazaj na natančno določeno mesto. Ponovna sestavitev gorilnika mora biti brezhibna, drugače lahko pride do slabega izgorevanja plina.

Opozorilo : pazite, da v gorilnik ne pride voda.

## GUMBI

- Za dobro čiščenje lahko gumbе odstranite s potegom navzgor. Očistite jih z čisto milnico in dobro osušite, predno jih namestite nazaj.

Če morate zaradi temeljitega čiščenja odstraniti vse gumbе poskrbite, da v odprtine ne pride voda.

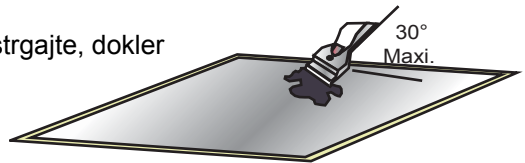
# ČIŠČENJE STEKLOKERAMIKE

## ČIŠČENJE:

- . Razpršite površino z nekaj kapljicami namenskega čistila.
- . Z drgnjenjem, z uporabo rahlo vlažne krpe, očistite madeže. Po potrebi splaknite.
- . S krpo ali papirnato brisačo osušite.

## Če madeža nimogoče odstraniti:

- . Ponovno razpršite po površini nekaj kapljicami namenskega čistila.
- . S strgalom, pod kotom 30° na površino strgajte, dokler madež ne odstranite. Popotrebni splaknite.
- . Obrišite s krpo, da površino osušite.
- . Po potrebi postopek ponovite.



## NASVET:

Redno čiščenje na površini ohrani zaščitno plast, ki je nujno potrebna za zaščito pred praskami in obrabo. poskrbite da je pred ponovno uporabo kuhalna površine čista. da očistite madeže ostankov vode ali vodnega kanma uporabite nekaj kapljic kisa ali limoninega soka. Obrišite in osušite, ter zaščitite površino z nekaj kapljicami namenskega čistila.

Steklokeramična površina je odporna na drsanje posode z ravnim dnom, vendar kljub temu priporočamo, da jo pred premikanjem vedno dvignete.

## OPOMBE:

- . Izogibajte se uporabi čistilnih gobic z večjo količino vode.
- . Nikoli ne uporabljajte kovinskih predmetov kot so nož ali izvijač.
- . Ostro strgalo ne bo poškodovalo površine, če se ga uporablja pod kotom 30°.
- . Ne puščajte strgala dostopnega otrokom.
- . Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali čistil v prahu.

## TEŽAVE IN REŠITVE

Kuhališče ne omogoča cvrtja.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uporabljajte posodo z ravnim dnom. Če je med kuhhalno površino in dnom posode zrak, je razporeditev in prehod toplote moten.</li><li>• Dno posode naj prekriva celotno površino kuhališča.</li></ul>
Kuhanje je počasno.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uporablja se neprimerna posoda. Primerna je le težja posoda z ravnim dnom, katere premer je vsaj približno enak premeru kuhališča.</li></ul>
Manjše praske ali poškodbe na kuhališču.	<ul style="list-style-type: none"><li>• nepravilno čiščenje ali posoda z grobim dnom. Lahko tudi delci kot je sol ali zrna peska med dnom posode in kuhališčem. Oglejte si poglavje "Čiščenje". pred uporabo zagotovite da je posoda čista. Le s pravilnim čiščenjem boste lahko preprečili pojav prask.</li></ul>
Sledi kovine.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po kuhhalni površini ne drsajte posode iz aluminija. Poglejte si nasvete čiščenja.</li><li>• Uporabljajte ustrezno posode, vendar madeži se še vedno pojavljajo. Uporabite strgalo in si poglejte poglavje "Čiščenje".</li></ul>
Temni madeži.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uporabite strgalo in si poglejte poglavje "Čiščenje".</li></ul>
Svetli madeži	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sledi aluminijaste ali bakrene posode, lahko tudi vode ali ostankov hrane. Vse se lahko odstrani z kremnim čistilom.</li></ul>
Karamelizacija ali ostanki plastike.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poglejte poglavje "Čiščenje".</li></ul>

## TEŽAVE IN REŠITVE

Kuhalna plošča ne deluje.

- Prišlo je do politja ali prekritja večje površine zaradi česar so gumbi prekriti več kot 10 sekund. Očistite ali odstranite in ponovno vklopite.
- Upravljalni del je zaklenjen. Pritisnite gumb "Zaklepanje", da odklenete.

Kuhalna plošča se ne izklopi.

- Upravljalni del je zaklenjen. Pritisnite gumb "Zaklepanje", da odklenete.

Kuhalna plošča se samodejno izklopi

- Prišlo je do politja ali prekritja večje površine zaradi česar so gumbi prekriti več kot 10 sekund. Očistite ali odstranite in ponovno vklopite.
- Kuhališča se izklopijo, če delujejo predolgo .

Frekvenca vklopa/izklopa kuhališč

- Cikli vklopa/izklopa so odvisni od izbrane stopnje:
  - nižja stopnja: kratki cikli,
  - višja stopnja: daljši cikli.

Indikator preostale toplote "H" utripa.

- Temperatura elektronskega dela kuhalne plošče je previsoka. Pooblaščen oseba naj preveri pravilno vgradnjo kuhalne plošče.



