

# **VT-302-G**

**MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**

**ENCIMERAS ENCASTRABLES**

**OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTION FOR**  
**HOBS**

**ELECTRIC HOBS**

LIB30350

**mepamsa**

## DATOS TÉCNICOS

MODELOS	VT-302-G
Tensión	230V
Corriente	12.6A
Placa Hi-light 1200 W	1
Placa Hi-light 1700/700 W	1
Potencia máxima W	2900
Cable de alimentación	3x1,5 mm <sup>2</sup>

### 1. Montaje (Fig1)

La instalación es a cargo del comprador. El Fabricante no tiene la obligación de efectuar dicho servicio. Los servicios requeridos al Fabricante, si derivaran de una instalación incorrecta, no están incluidos en la garantía.

Las placas empotrables están preparadas para ser instaladas en encimeras de cualquier material, siempre y cuando resistan a una temperatura de 100°C, y tengan un grosor entre 25 y 40 mm. La distancia mínima entre una eventual pared vertical de un mueble columna adosado y el borde de la placa debe ser de 150 mm como mínimo; mientras que la distancia entre la pared trasera y el borde de la placa debe ser de 55 mm como mínimo. Si debajo de la placa hay un espacio utilizable, debe aislarse mediante una pared divisoria de material apropiado (madera o similar). Dicha pared debe estar a 25 mm, como mínimo, del fondo de la placa.

**IMPORTANTE:** para asegurar que la electrónica tenga un comportamiento estable en el tiempo y no sufra posibles deterioros, es necesario asegurar una correcta ventilación (ver fig 1).

### Fijación al mueble (Fig 2)

La fijación al mueble se realiza con soportes de fijación que se entregan como accesorios. En la parte inferior de la placa hay agujeros en donde se introducen las espigas (A) y se enroscan los tornillos (C) que bloquean las grapas de fijación (B).

### Aplicación de la junta (Fig 3)

**Importante - La figura de abajo indica el modo de aplicar el sellador en todo el perímetro.**

Este aparato ha sido fabricado para uso doméstico (no profesional).

### 2. Conexión eléctrica (Fig 4)

Compruebe los datos indicados en la placa situada en el fondo de la encimera y verifique que la tensión nominal de línea y potencia disponibles sean adecuadas para su funcionamiento.

Antes de efectuar la conexión, controle la eficiencia de la instalación de toma a tierra obligatoria por Ley. El Fabricante no se asume ninguna responsabilidad por posibles lesiones a personas o daños a cosas causados por la inobservancia de dicha norma.

Para los modelos sin enchufe, instale en el cable un enchufe normalizado que soporte la carga indicada en la placa de características. El conductor de tierra del cable es de color amarillo-verde. En todos los casos el enchufe debe ser accesible.

Si se desea realizar una conexión fija a la línea, habrá que colocar entre el aparato y la línea, un dispositivo omnipolar de corte con una distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo.

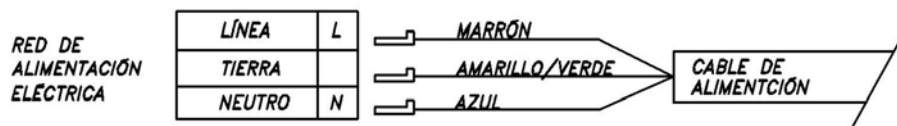
Para conectar el cable a la encimera hay que aflojar y quitar la tapa de la regleta para llegar a los contactos. Una vez efectuada la conexión, bloquee el cable con el sistema de fijación y cierre la tapa de la regleta.

Si hubiera que sustituir el cable de alimentación, el conductor de tierra (amarillo-verde) debe ser, obligatoriamente, 10 mm más largo que los conductores de línea.

Use sólo un cable de goma tipo H05RR-F.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.** Las partes destinadas a tener contacto con sustancias alimenticias de este aparato son conformes a la Directiva 89/109 CEE y al Dec. Legislativo N° 108 del 25/1/92.

**CE** Aparato conforme a las directivas europeas 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE y modificaciones siguientes.



## INSTRUCCIONES PARA EL USO

**Importante:** limpiar la encimera antes de cocinar por primera vez. Después, hay que encender todas las placas una a una en vacío, sin ninguna olla apoyada, durante 5 minutos a temperatura máxima. De esta manera se

eliminará el olor a nuevo y se evaporará la humedad acumulada en las placas. Esto también es necesario para que los dispositivos electrónicos funcionen perfectamente.

## **ENCIMERA DE VITROCERÁMICA CON MANDOS TÁCTILES (TOUCH CONTROL)**

### **1. Descripción de los mandos (Fig 5)**

1. Botón de encendido (ON/OFF)
2. Botón zona cocción (ON/OFF)
3. Display valor configurado (calor residual)
4. Botón "menos"
5. Botón "más"
6. Botón doble circuito (ON/OFF)
9. Botón de bloqueo
10. Indicador luminoso zona doble circuito
12. Indicador luminoso de bloqueo
13. Punto decimal del display de configuración  
Encendido: la zona de cocción se puede regular  
Apagado: la zona de cocción está bloqueada

### **Botones táctiles**

Todas las operaciones se realizan con botones táctiles (sensores capacitivos) situados en la parte frontal de la encimera; a cada botón corresponde un display. Cada función es confirmada por un tono de aviso.

### **2. Encendido y apagado (Fig 6)**

Toque el botón de encendido (1)

Se activa el control: los indicadores de nivel de regulación (3) muestran "0" y los puntos decimales (13) parpadean.

La próxima operación se debe realizar antes de 10 segundos, en caso contrario, el dispositivo se apaga automáticamente.

### **Encender / apagar una zona de cocción. (Fig 7-9)**

Después de haber apretado el botón de encendido (1), hay que seleccionar una zona de cocción antes de transcurridos 10 segundos y de la siguiente manera:

1. Oprima el botón (2) que corresponde a la zona de cocción deseada.

En el display relativo aparece un "0". El punto decimal del display (13) se enciende, mostrando que esa zona está activa.

2. Regule el nivel desde 1 a 9 con los botones "+" y "-" (5/4).

Los botones "+" y "-" tienen una función de repetición: oprimiéndolos continuamente, el valor configurado aumenta o disminuye una unidad cada 0,3 segundos.

Se puede activar una zona sola por vez; por lo tanto, puede estar encendido un solo punto decimal.

### **Apagar una zona de cocción.**

1. La zona de cocción debe estar activa. El punto decimal (13) de esa zona debe estar encendido.
2. Coloque el valor configurado en "0" con el botón "-" (4). Después de 3 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

### **Apagado rápido:**

1. La zona de cocción deseada debe estar activa y el punto decimal (13) de esa zona debe estar encendido.
2. Tocando simultáneamente los botones "+" y "-" (5-4), la zona se apaga de inmediato.

### **Indicador de calor residual (Fig 8)**

Cuando la zona de cocción está todavía caliente, a tal punto que podría quemar, el display que corresponde a dicha zona muestra el símbolo "H" (calor residual). La indicación desaparece sólo cuando la temperatura ya no es peligrosa (60°C).

El display (3) muestra "0" mientras la temperatura permanece por debajo de 60°C y muestra "H" cuando la temperatura supera 60°C.

Para ahorrar energía, apague la zona de cocción anticipadamente y aproveche el calor residual.

La señal de calor residual "H" se pierde después de un corte de tensión superior a 3 segundos.

### **Apagado de la encimera (Fig 10)**

La encimera se puede apagar en cualquier momento con el botón de encendido (1).

### **3. Zonas de cocción de doble circuito (Fig 11)**

Alguna zona de cocción puede estar dotadas de un segundo circuito: por ejemplo, la zona está compuesta de un disco central y una corona exterior. Es posible encender la zona central sola (fig. A) o ambas zonas (fig. B), lo cual permite adaptar la zona de cocción a la olla utilizada.

### **Encendido de una zona de doble circuito (Fig 12)**

1. La zona de doble circuito debe estar activa (2). En el display que corresponde a la zona debe estar encendido el punto decimal (13).
2. Seleccione el nivel de potencia deseado (de 1 a 9).
3. Encienda el segundo circuito con el botón de doble circuito (6).

El indicado luminoso (10), que corresponde a la zona seleccionada, se enciende; el segundo circuito se enciende junto con el otro circuito.

### **Apagado del segundo circuito de una zona de cocción:**

1. La zona de doble circuito debe estar activa. En el display que corresponde a la zona debe estar encendido el punto decimal (13).
2. Toque el botón de doble circuito (6). El indicador luminoso (10) se apaga y también se apaga el circuito auxiliar de la zona de cocción.

## **4. Bloqueo de las funciones de la encimera**

### **Bloqueo de las funciones de la encimera (Fig 13)**

Todo el aparato se puede bloquear con el botón de bloqueo (9) para impedir que se realicen operaciones no intencionales. La función también sirve como dispositivo de seguridad para los niños.

Un led indica que la función está activa.

Si la función de bloqueo no se desactiva antes de apagar el aparato, al volverlo a encender dicha función permanecerá aún activa.

Mientras la función de bloqueo está activa, los botones no funcionan.

### **Apagado de seguridad**

Si una o varias zonas de cocción quedaran encendidas inadvertidamente, el control las apagará automáticamente después de un cierto período de tiempo. La tabla indica el tiempo, que depende del nivel de potencia configurado.

Nivel	Tiempo límite (horas)
1 – 2	6
3 - 4	5
5	4
6 – 9	1,5

Cuando se activa el dispositivo de apagado automático, se visualiza el símbolo "H".

Para evitar el apagado automático, basta tocar el botón de selección de la zona o los botones "+" y "-", antes de que transcurra

## **5. Pre calentamiento automático**

Este dispositivo automático simplifica el proceso de cocción, puesto que no se requiere la presencia humana durante todo el ciclo de cocción.

La función determina un pre calentamiento de la zona de cocción a la potencia máxima, para que la zona alcance rápidamente la temperatura de funcionamiento. Después de un cierto tiempo, el nivel de potencia retorna espontáneamente al nivel configurado.

### **Activación del pre calentamiento automático (Fig 14)**

Seleccione la zona de cocción deseada con el botón (2).

Seleccione el nivel 9 con el botón "-"; después seleccione el nivel 9 con el botón "+". Entonces, seleccione el nivel de potencia deseado, por ejemplo el nivel 6, con el botón "-".

En el modo de pre calentamiento automático el display de la zona de cocción relativa muestra el nivel configurado ("6") y el símbolo "A" alternativamente.

Ejemplo: seleccione el nivel 9 y active el pre calentamiento automático con el botón "+". Luego coloque el nivel en 6 con el botón "-". De esta manera, la zona se calentará con una potencia 9 durante 2'30", el display mostrará "A" y "6" alternativamente; después de 2'30" la zona volverá a la potencia 6.

Nivel	Tiempo límite
1.	1'
2.	3'
3.	4'48"
4.	6'30"
5.	8'30"
6.	2'30"
7.	3'30"
8.	4'30"
9.	.....

### **Modificación del nivel de potencia durante el precalentamiento automático (Fig 15)**

1. La zona deseada debe estar activa. El punto decimal (13) de la zona correspondiente debe estar encendido.
2. Cambie el nivel con los botones “+” y “-“.

Al aumentar el nivel, el nuevo tiempo de precalentamiento es calculado tomando en cuenta el tiempo transcurrido con la configuración anterior.

Ejemplo: se selecciona el nivel 1, al que corresponde un tiempo de precalentamiento de 1’.

Después de 30”, se aumenta el nivel hasta 4. En este nivel el tiempo de precalentamiento es de 6’30”.

Después de modificar el nivel, el precalentamiento automático durará 6’ más (resultado de la operación 6’30” – 30”).

### **Desactivación de la función de precalentamiento automático**

Con el símbolo “A” que aparece en el display de la zona:

1. la zona deseada debe estar activa: el punto decimal (13) de la zona correspondiente debe estar encendido;
2. oprima el botón “-“ (4) después de 10 segundos como mínimo a partir de la activación de la función.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

### **Algunos consejos para cocinar**

Use sólo sartenes y ollas con fondo robusto y, a ser posible, grueso, principalmente para las preparaciones con altas temperaturas de cocción, tales como los fritos. Los fondos que cóncavos prolongan el tiempo de preparación y malgastan energía. La mejor transmisión del calor se obtiene cuando la olla y la zona de cocción tienen las mismas dimensiones.

En las zonas de cocción también se puede emplear vidrio Pyrex y porcelana, siempre y cuando el fondo sea liso. Observe las instrucciones suministradas por el fabricante del recipiente.

Las salpicaduras se deberán eliminar de inmediato.

### **Notas importantes**

Atención: las superficies de las zonas de cocción se vuelven incandescentes durante el uso. Por dicho motivo, se aconseja mantener los niños lejos de su alcance.

No haga caer objetos duros sobre las superficies de cocción. En algunas condiciones, el material es sensible a las cargas mecánicas. La caída de objetos con punta podría romper la superficie de cocción. Si la superficie de cerámica se rompiera, agrietara o rayara inadvertidamente, deje de usar de inmediato la encimera y contacte al servicio de asistencia cliente.

La superficie de vitrocerámica no debe ser usada como superficie de apoyo. **No utilizar holla en aluminio** No preparar comidas envueltas en hojas de aluminio o en materiales plásticos. No accione jamás las placas sin ollas. No coloque objetos inflamables, explosivos o deformables en proximidad de la zona de cocción.

Las grasas o aceites recalentados pueden inflamarse; por dicho motivo, las comidas que prevean el uso de grasas o aceites, tales como patatas fritas, deben controlarse durante la cocción.

Además, es necesario asegurarse de que los cables y los enchufes de otros electrodomésticos nunca tengan contacto con las superficies de cocción calientes.

El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o servicio postventa.

Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico

### **No limpie jamás su encimera con equipos de limpieza a vapor o similares.**

Después de cada uso hay que limpiar la encimera, tras dejarla enfriar. Hasta los residuos más pequeños se carbonizarán cuando se utilice nuevamente la encimera. Use sólo detergentes específicos. La esponja de acero, las esponjas abrasivas y los polvos pueden rayar el producto. No utilice productos de limpieza para horno porque son corrosivos.

La suciedad ligera se puede eliminar con un paño húmedo o con sosa caliente. Los residuos de detergente se deben eliminar con agua fría y luego secar perfectamente. Las manchas resistentes al agua hirviendo se pueden eliminar con vinagre y limón, o con líquidos antical. Si uno de dichos detergentes tuviera contacto con el marco, límpielo de inmediato con un paño mojado para que no se deteriore.

Las incrustaciones se pueden eliminar fácilmente con una rasqueta para vidrio. El mango de la rasqueta no debe ser de plástico porque se podría pegar a las superficies calientes. Tenga mucho cuidado durante su uso: peligro de heridas.

El azúcar y los alimentos con azúcar acaramelada se deben eliminar de inmediato de las zonas de cocción encendidas.



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto

El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto

## **SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA**

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

Si la encimera no funcionara, le aconsejamos controlar que el enchufe esté bien conectado.

Si no se logra detectar el problema:

apague el aparato, no trate de repararlo y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

El aparato está amparado por garantía que le permite aprovechar el Servicio de Asistencia Técnica.

Conserve la factura o recibo de compra para testificar la fecha de la misma. En caso de necesidad, tendrá que mostrar al Servicio de Asistencia Técnica este documento fiscal emitido por el revendedor en el momento de la compra (documento de entrega, factura, recibo fiscal, etc.) en el que están indicados el nombre del revendedor, la fecha de entrega, los datos del producto y el precio de venta.

**TECHNICAL DATA**

MODELS	VT-302-G
Voltage	230V
Current	12.6A
Hi-light plate 1200 W	1
Hi-light plate 1700/700 W	1
Max power W	2900
Electrical cable	3x1,5 mm <sup>2</sup>

**1.Installation (Fig 1)**

Installation is the buyer's responsibility. The manufacturer accepts no liability for this service. Any action that the manufacturer has to take due to an erroneous installation will not be covered by the guarantee.

The flush-mounted cook tops are designed for installation in work tops made of all kinds of material, providing they can withstand a temperature of 100°C, and are between 25 and 40 mm thick. If the cook top is installed in a position so that the side of a kitchen unit comes up against its left-hand or right-hand side, the distance between the vertical panel and the edge of the cook top must always be at least 150 mm. The distance between the back wall and the edge of the cook top must be at least 55 mm. A partition made of insulating material (wood or the like) must be inserted between the cook top and the space below. This partition must be at least 25 mm from the underside of the cook top tray.

**IMPORTANT:** to ensure that the electronic behavior is stable over time and not suffer any damage, it is necessary to ensure correct ventilation (see Fig 1).

**Fixing the cook top to the unit (Fig 2)**

The cook top is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where the tabs (A) are inserted so that you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

**Applying the seal (Fig 3)**

**Important - The figure shows how the seal must be attached all around the perimeter.**

This cook top has been designed for non-professional, domestic use.

**2.Electric connections (Fig 4)**

Check the details given on the nameplate situated on the underside of the cook top, then make sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation.

Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the cook top is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.

For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord's earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.

If you prefer to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker with a breaking gap of at least 3 mm between the cook top and the mains.

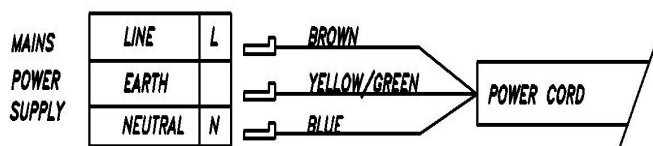
To connect the cook top power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.

If you have to change the cord, the earthing (yellow / green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.

Use only rubber cable type H05RR-F.

**DECLARATION OF CONFORMITY.** In the parts destined to come into contact with foodstuffs, this appliance is in accordance with the requirements of the EC directive 89/109 transposed in the Italian Legislative Decree N° 108 of 25/01/92.

**CE** Appliance conforming to the European directives 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC and subsequent revisions.



## INSTRUCTIONS FOR USE

**Important:** Before cooking with the appliance for the first time, it is important to clean the cook top. Then turn on all the heating elements, one as a time, with no pan on top, for 5 minutes on the maximum temperature setting. This will eliminate the "new smell" and make any humidity that had accumulated on the heating elements evaporate. This is also essential to ensure that the electronic devices function properly.

### CERAMIC GLASS COOK TOP WITH TOUCH CONTROLS

#### 1. Description of the controls (Fig.5)

1. On/off key (ON/OFF)
2. Burner element key (ON/OFF)
3. Setting display (residual heat)
4. "Less" key
5. "More" key
6. Dual-circuit key (ON/OFF)
9. Safety lock key
10. Dual-circuit pilot light
12. Safety lock pilot light
13. Decimal point on setting display  
On: the burner setting can be adjusted  
Off: the burner is disabled.

#### Touch controls

All operations are performed by means of touch controls (capacitive sensors) situated on the front of the cook top; there is a display relating to each key. Every action is confirmed by an acoustic signal.

#### 2. Turning on and off (fig.6)

Touch the on/off button.(1)

The control is enabled: the setting level indicators (3) read "0" and the decimal points (13) flash on and off. The next step must be carried out within 10 seconds, otherwise the appliance goes off automatically.

#### Turning on the burner (fig.7-9)

After touching the on/off key (1), a burner must be selected within 10 seconds as follows:

- 1.Touch the key (2) for the burner required. A "0" appears on the corresponding display. The decimal point on the display (13) comes on to show that the burner is on.
- 2.Adjust the setting from 1 to 9 by means of the "+" and "-" keys (5/4). The "+" and "-" keys have a repeat function: pressing and holding one of these keys induces an increase or decrease in the setting value of one unit every 0.3 seconds.

You can enable only one burner at a time so only one decimal point will be on.

#### Turning off the burner

- 1.The burner must be on. The decimal point (13) for the burner concerned must also be on.
- 2.Bring the setting down to "0" by means of the "-" key (4). After 3 seconds, the burner goes off automatically.

#### Turning off the burner instantly:

- 1.The burner concerned must be on and the decimal point (13) for said burner must also be on.
- 2.If you touch the "+" and "-" keys (5-4) simultaneously, the burner goes off immediately.

#### Residual heat indicator (fig.8)

As long as the temperature of the burner remains high enough to cause injury, the display corresponding to the burner shows the "H" symbol (residual heat). This indication only disappears when there is no longer any danger (at 60°C).

The display shows a "0" as long as the temperature remains below 60°C, whereas it shows an "H" whenever the temperature exceeds 60°C.

To save energy, turn off the burner in advance, in order to exploit the residual heat.

The residual heat indicator "H" is lost in the event of a mains power cut lasting more than 3 seconds.

#### Turning off the cook top (fig.10)

The cook top can be turned off at any time by means of the on/off key (1).

#### 3. Dual-circuit burners (fig.11)

Two burners can be equipped with a second circuit: for instance, the burner is composed of a central disk and an outer ring. You can turn on both elements or the central disk alone. This enables you to adapt the heated area to the size of the saucepan you are using.

### **Turning on a dual-circuit burner (Fig 12)**

1. The dual-circuit burner must be enabled (2). The decimal point on the display for the burner concerned (13) must also be on.
  2. Select the required power setting (from 1 to 9).
  3. Turn on the second circuit by means of the dual circuit key. (6).
- The pilot light (10) relating to the burner concerned comes on; the second circuit comes on together with the first.

### **Turning off the burner's second circuit**

1. The dual-circuit burner must be on. The decimal point on the display relating to the burner concerned (13) must also be on.
2. Touch the dual-circuit key (6). The pilot light (10) goes off and the second circuit on burner also goes off.

## **4. Locking the cook top functions**

### **Locking the cook top functions (Fig 13)**

The whole appliance can be locked using the safety lock key (9), in order to prevent any unintentional use. The function also serves as a child safety device.

A pilot light indicates that the safety lock function has been enabled.

If the safety lock function is not disabled before turning off the appliance, it will still be enabled when the cook top is turned on again. As long as the safety lock function is enabled, any action on the keys has no effect.

### **Safety cut-out**

If one or more burners are accidentally left on, the control automatically turns them off after a certain time has elapsed. The table below indicates the time interval, which depends on the power level setting.

Level	Time limit (hours)
1 – 2	6
3 - 4	5
5	4
6 – 9	1.5

If the safety cut-out has tripped, the symbol "H" is displayed.

To avoid the automatic cut-out being tripped, simply touch the burner selection key or the "+" or "-" keys before the time runs out.

## **5. Automatic preheating**

This automatic device facilitates the cooking process because you do not need to supervise the whole cooking cycle.

This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

### **Enabling automatic preheating (Fig 14)**

Select the burner concerned by means of the key (2).

Select level 9 by means of the "-" key, then select level 9 with the "+" key. Finally select the required power setting, e.g. level 6, with the "-" key.

In automatic preheating mode, the display for the burner concerned will alternately show the actual setting ("6") and the symbol "A".

Example: Select level 9 to enable automatic preheating with the "+" key. Then bring the level down to 6 using the "-" key. In this way, the burner will be preheated on full power for 2'30", while the display alternately reads "A" and "6". After 2'30" the burner will return to the power level 6.

Level	Time limit
1.	1'
2	3'
3	4'48"
4	6'30"
5	8'30"
6	2'30"
7	3'30"
8	4'30"
9	.....

### **Changing the power level in the automatic preheating phase (Fig 15)**

1. The burner involved must be on. The decimal point (13) for the corresponding burner must also be on.

2. Change the level by means of the "+" and "-" keys.

If the setting is raised, the new preheating time is recalculated taking the time that has already elapsed for the previous setting into account.

Example: Level 1 is selected, corresponding to a preheating time of 1'.

Thirty seconds later, the setting is raised to 4. On this level, the preheating time is 6'30". Following this change in setting, the automatic preheating time will last a further 6' (resulting from the subtraction 6'30" – 30").

### **Disabling the automatic preheating function**

With the symbol "A" showing on the burner display:

1. The burner concerned must be on. The decimal point (13) for the burner concerned must also be on.
2. Touch the "-" key (4) at least 10 seconds after enabling the function.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

### **A few cooking tips**

Use only saucepans and frying pans with a sturdy, preferably thick bottom. This is particularly important when preparing food requiring high cooking temperatures, such as fried foods. If the bottom of the pan is not perfectly flat, the food takes longer to cook and uses up more energy. The best heat transfer is obtained when the saucepan and burner are the same size.

You can also use Pyrex and porcelain pans on the burners, providing the bottom of the pan is smooth. Refer to the instructions of the pan manufacturer on this point.

Any spillages from the pans should be wiped away immediately.

### **Important notes**

Warning: the burner surface becomes red hot when in use, so it is always advisable to keep children well away from the cook top.

Avoid dropping any hard object on the cook top surface. In some conditions, the material is sensitive to mechanical loading. The shock of a sharp or pointed object can damage the cooking surface. In the event of any breakage, cracking or other damage being accidentally caused to the ceramic top, it is essential to stop using the cook top immediately and contact customer care.

Ceramic glass cook tops must never be used as a work surface. **Do not use aluminum pan.** Do not prepare food wrapped in aluminium foil or packaged in plastic. Never use the burner without a saucepan on it. Never place flammable, explosive or deformable objects in the vicinity of the cook top.

Fats and oils can catch fire if they are overheated: that is why foods requiring the use of fat or oil, e.g. French fries, must always be supervised while they are cooking.

Moreover, it is essential to make sure that the power cords and plugs of any other domestic appliances attached to sockets near the cook top can never come into contact with the hot cook top surfaces. No part of the power supply cable must reach an ambient temperature which is over 50°C.

If damaged, the cable must be replaced with one supplied by the technical assistance service. If the glass surface breaks, unplug the device from the mains supply in order to avoid getting an electric shock.

### **The cook top must never be cleaned with steam or other such cleaning devices.**

It is essential to clean the cook top - once it has cooled down - every time it has been used. Even the smallest food scraps would burn the next time it is used. Use only the recommended detergents. Wire wool, abrasive pads and powders will cause scratching. Oven-cleaning products are unsuitable because they are corrosive.

Mild soiling can be removed with the aid of a damp cloth or with hot soda. Any traces of detergent must be removed with cold water and the surfaces must then be accurately dried. Any signs of water that cannot be removed with boiling water can be eliminated with vinegar and lemon juice, or with a scale-remover fluid. If any of these detergents comes into contact with the cook top frame, it must be cleaned off immediately with a wet cloth, to avoid damaging the seal.

Any tenacious dirt can easily be removed with the aid of a glass scraper. The scraper handle must not be made of plastic because it could become stuck to the hot surfaces. Pay attention while using to scraper: it can cause injury.

Sugar and foods containing caramelized sugar must be removed immediately from the hot burner.



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.

## **TECHNICAL SUPPORT**

Before calling in the technician:

- if the cook top does not work, we recommend you first make sure that the plug is fitted properly in the power socket.

If you cannot find any reason for the malfunction:

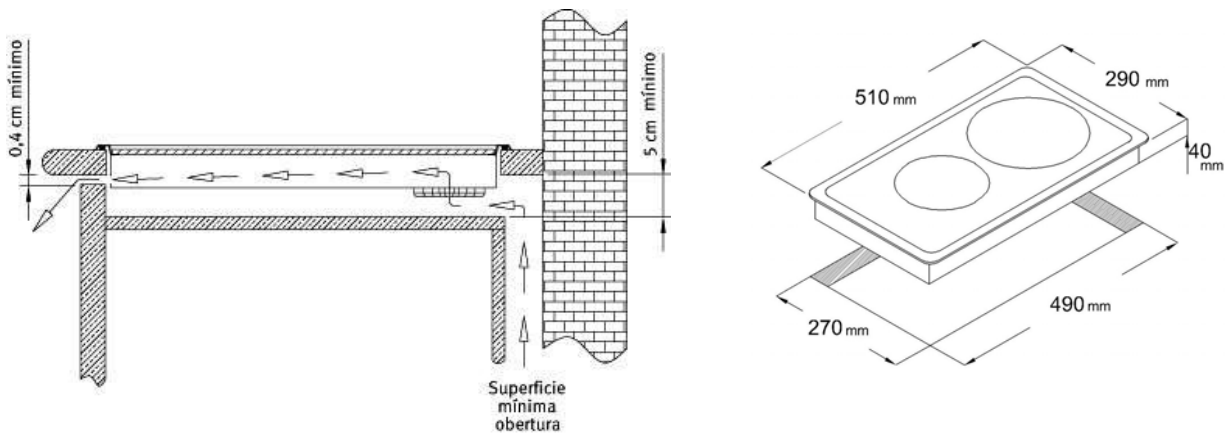
- turn off the appliance and do not manhandle it. Call in the technical support service.

The appliance comes with a guarantee certificate that entitles you to use the technical support service.

The guarantee must be duly completed, kept in a safe place, and exhibited to the authorized technician in case of need, together with the fiscally valid document issued by the retailer at the time of purchase (delivery bill, invoice, cash register receipt, etc.) indicating the name of the retailer, the date of delivery, details for identifying the product and the purchase price.

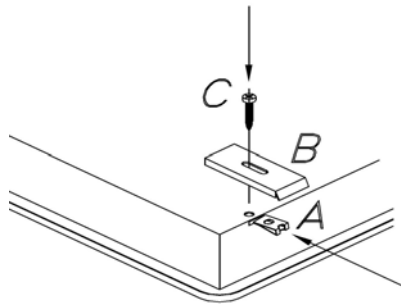
# Fig.1-Abb.1

(ES) Montaje  
(GB) Installation



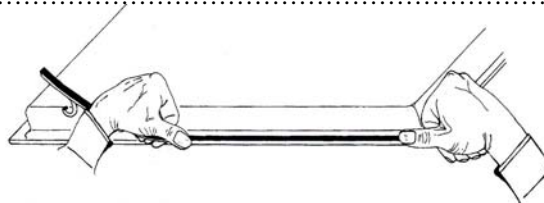
# Fig.2-Abb.2

	A	B	C
(ES) Fijación al mueble	placas a introducir en el fondo de la placa empotrable	estribo de fijación	tornillo
(GB) Fixing the cook top to the unit	plates for inserting on the bottom of the cook top	fixing bracket	screw



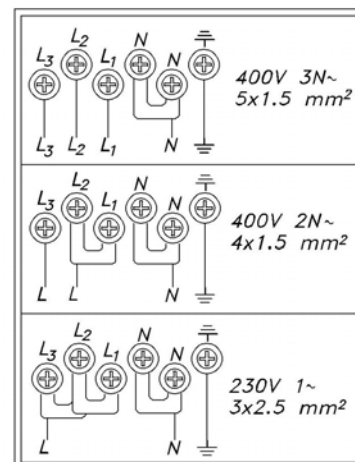
# Fig.3-Abb.3

(ES) Aplicación de la junta  
(GB) Applying the seal



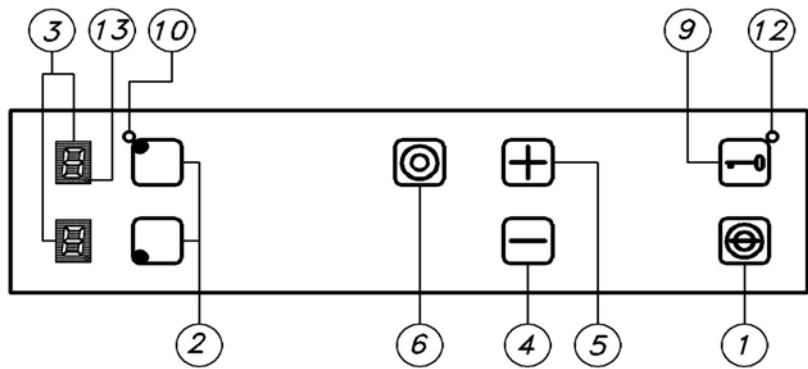
# Fig.4-Abb.4

(ES) Posibilidad de conexión  
(GB) Electric connections



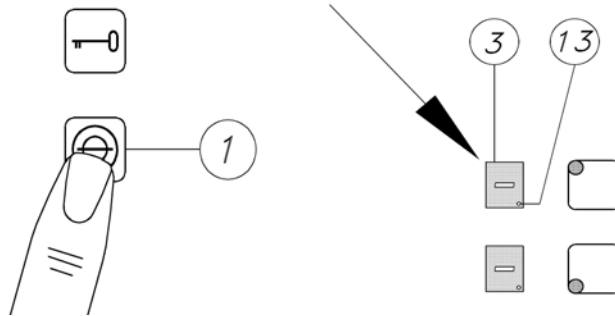
## Fig.5-Abb.5

(ES) Descripción de los mandos  
(GB) Description of the controls



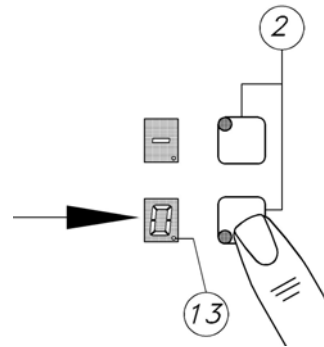
## Fig.6-Abb.6

(ES) Encendido y apagado  
(GB) Turning on and off



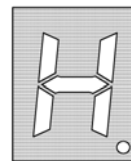
## Fig.7-Abb.7

(ES) Encendido de la zona de cocción  
(GB) Turning on the burner



## Fig.8-Abb.8

(ES) Indicador de calor residual  
(GB) Residual heat indicator



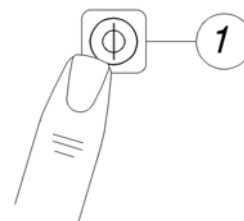
## Fig.9-Abb.9

(ES) Apagado de la zona de cocción  
(GB) Turning off the burner



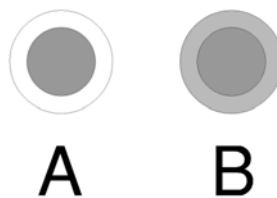
## Fig.10-Abb.10

(ES) Apagado de la encimera  
(GB) Turning off the cook top



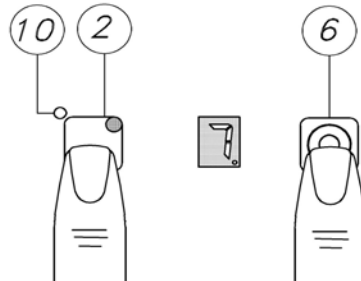
## Fig.11-Abb.11

(ES) Zonas de cocción de doble circuito  
(GB) Dual-circuit burners



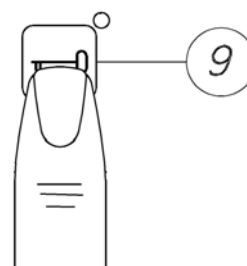
## Fig.12-Abb.12

(ES) Encendido de una zona de doble circuito  
(GB) Turning on a dual-circuit burner



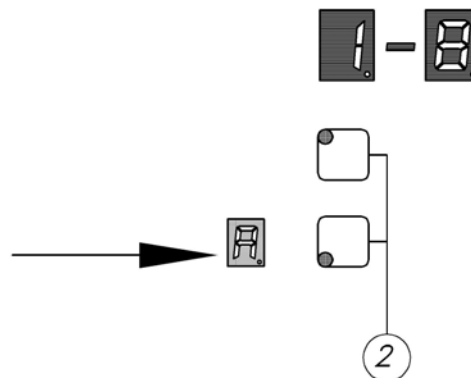
## Fig.13-Abb.13

(ES) Bloqueo de las funciones de la encimera  
(GB) Locking the cook top functions



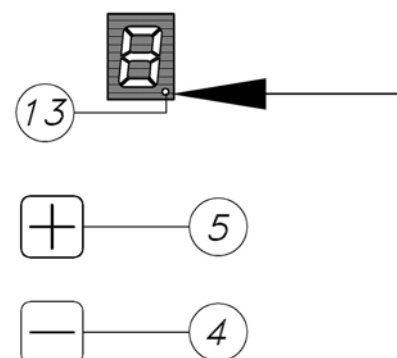
## Fig.14-Abb.14

(ES) Activación del precalentamiento automático  
(GB) Enabling automatic preheating



## Fig.15-Abb.15

(ES) Modificación del nivel de potencia durante el precalentamiento automático  
(GB) Changing the power level in the automatic preheating phase



**Franke España S.A.U**  
Poligono Can Magarola  
C/ Molí de Can Bassa, 2-10  
08100 MOLLET del VALLES  
Barcelona – España  
Tel: 902 499 498  
[www.mepamsa.es](http://www.mepamsa.es)