

manuale uso e manutenzione

operating and maintenance

instructions pour l'usage
et la maintenance

instruções de uso e manutenção

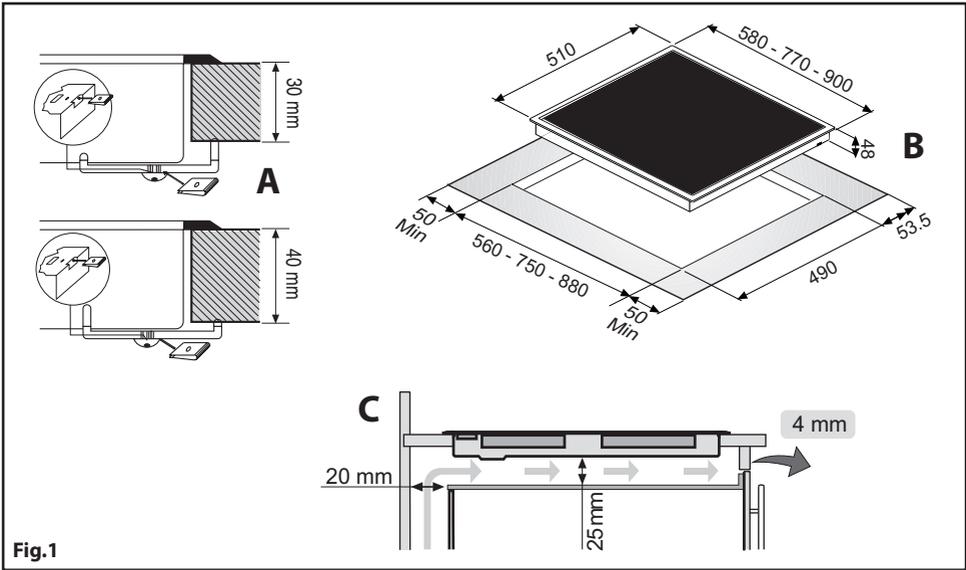
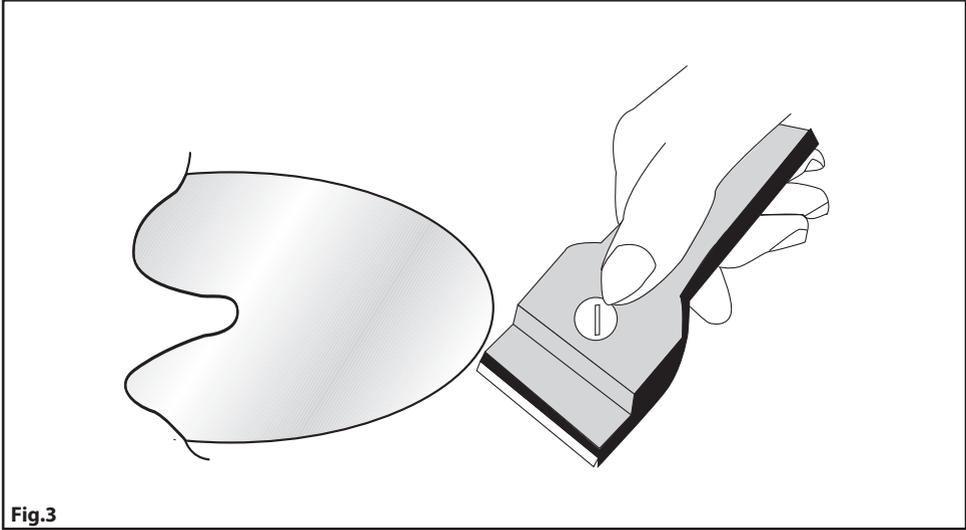
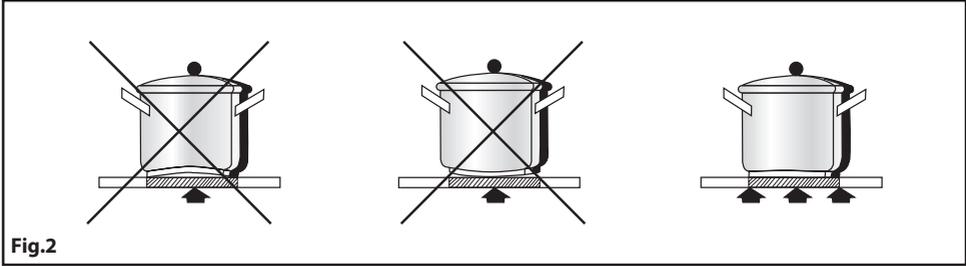
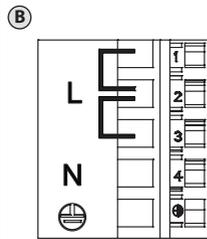
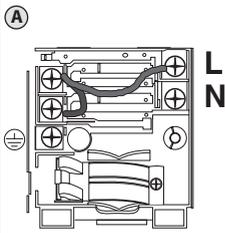


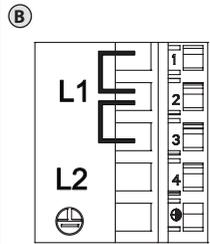
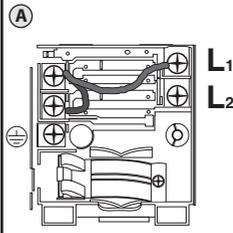
Fig.1



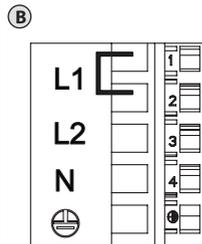
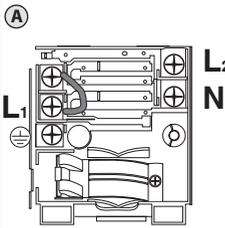
220-240V 1N ~ H05V2V2-F 3G



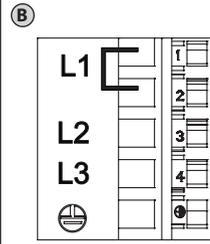
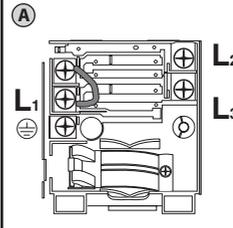
220-240V 2~ H05V2V2-F 3G



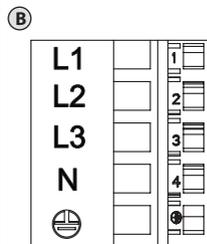
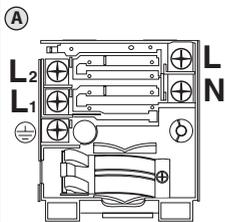
380-415V 2N~ H05V2V2-F 4G



220-240V 3~ H05V2V2-F 4G



380-415V 3N~ H05V2V2-F 5G



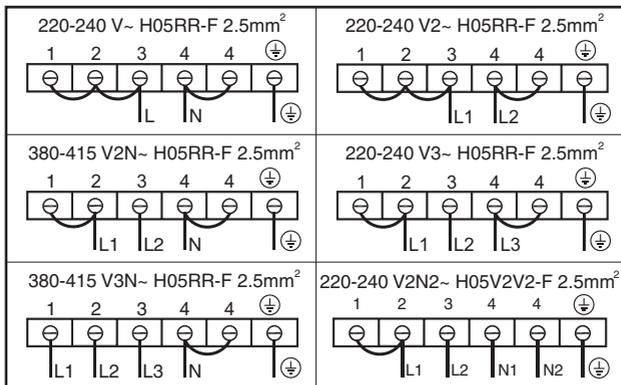
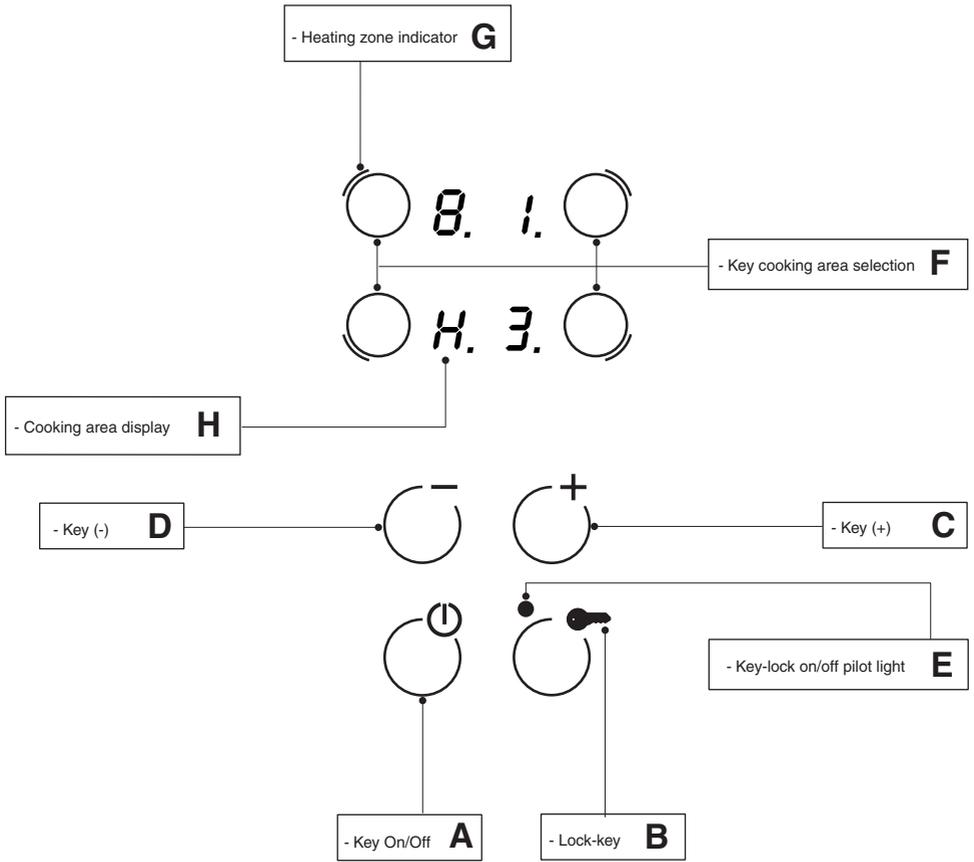
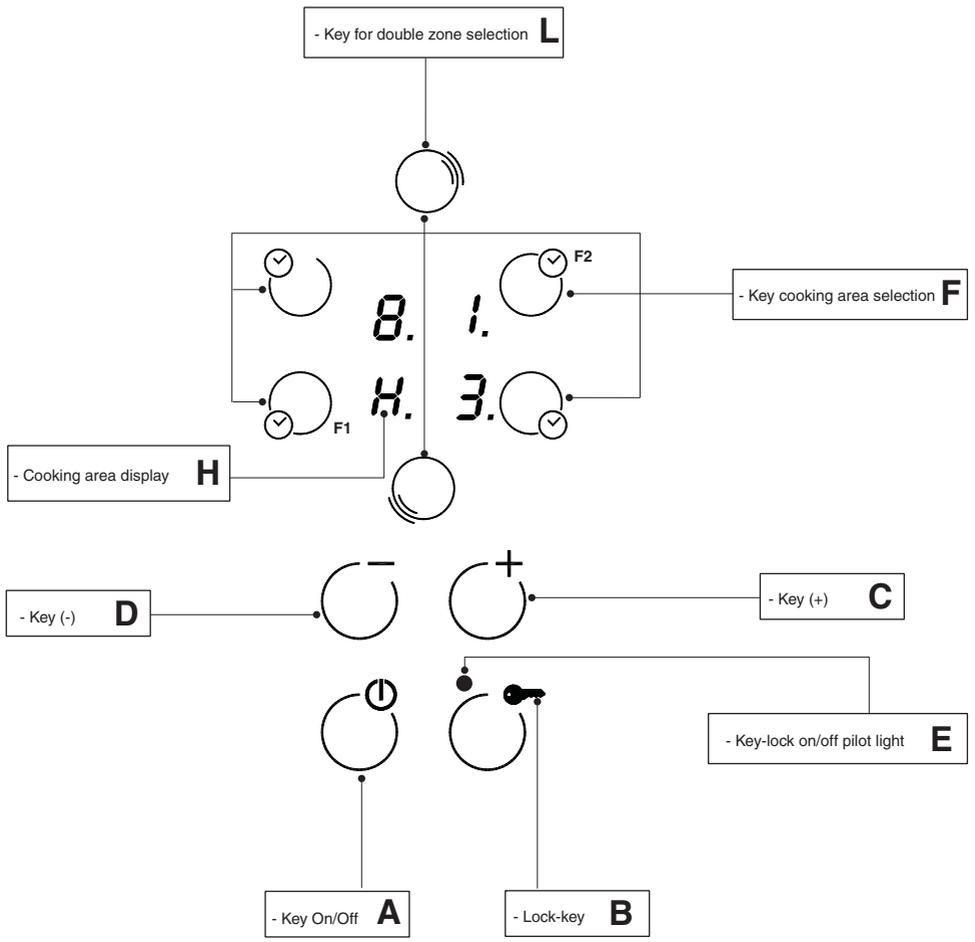


Fig.6



220-240 V~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ L IN ⊕	220-240 V2~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ L1 L2 ⊕
380-415 V2N~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ L1 L2 IN ⊕	220-240 V3~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ L1 L2 L3 ⊕
380-415 V3N~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ L1 L2 L3 IN ⊕	220-240 V2N2~ H05V2V2-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ L1 L2 N1 N2 ⊕

Fig.7

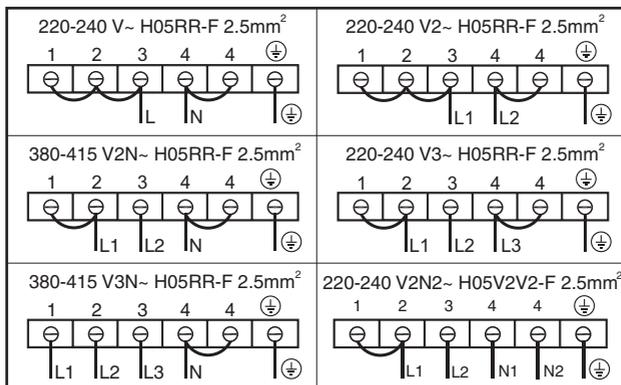
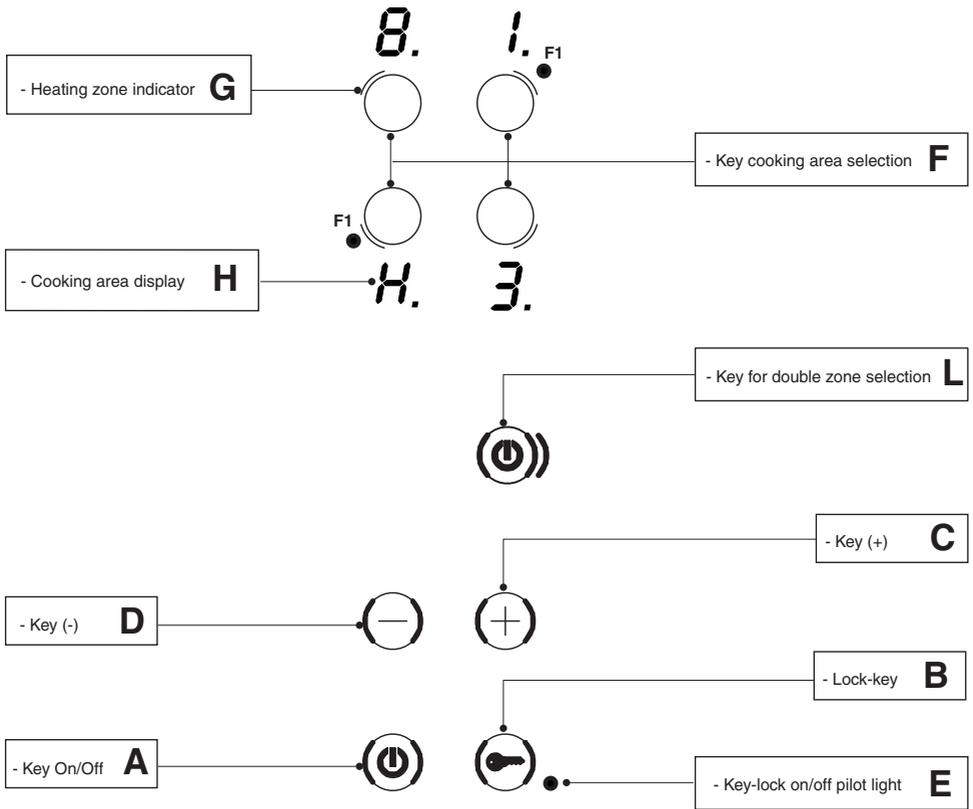


Fig.8

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation /remplacement (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée. Il ne faut pas avoir recours à des récipients ayant une base rugueuse, afin d'éviter d'érafler la surface thermique du plan (Fig. 2). Cet appareil n'est pas prévu pour que les enfants s'en servent de même que pour les personnes qui nécessitent d'un supervision. Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Important

- éviter les sorties de liquide, dans ce but, si on veut faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur
- ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients
- une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après

Attention :

- **NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR A VAPEUR**
- **Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.**
- **Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes inaptes sans surveillance.**
- **Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.**

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole  appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets.

Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entre-

tien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Si un four à encastrer ou n'importe quel autre appareillage produisant de la chaleur doit être directement monté au-dessous du plan de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREILLAGE (four) ET LE PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond du plan de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCHCONTROL.

• Positionnement (Fig.1)

L'appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, suivant l'illustration sur la figure spécifique. Préparer la colle pour sceller le périmètre dans le sens de toute sa longueur (dimensions de la coupe Fig.1B). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 brides fournies, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.1A). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible par la partie inférieure du meuble, il faut monter un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig.1C). Ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait sous un four.

• Connexions électriques

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
 - les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
 - l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.
- La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi. Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:

« **H05V2V2-F** » pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm², ou 4 mm² en cas de puissances supérieures

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante. L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur monopolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Entretien

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig. 3). Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mé-

garde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé (Fig. 3). De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité. En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

• Utilisation

Avoir recours au système touch control concernant la position correspondant aux exigences de cuisson, en tenant compte que plus grand est le numéro et plus importante sera la chaleur dégagée.

• Fonctionnement

- C'est en fonction du modèle en votre possession que l'appareil peut être allumé, en activant le capteur de démarrage (Fig.4-5-6-7-8 **A**), ce qui visualisera sur tous les afficheurs un zéro pendant 10 secondes. Si aucun afficheur n'est activé d'ici 10 secondes, le plan s'éteint une autre fois.

- Appuyer sur la touche **F** de sélection de la zone de cuisson souhaitée.

Sur l'afficheur respectif est visualisé un «0» lumineux avec un point décimal pour indiquer quelle zone de cuisson est active.

- Possibilité d'activation d'un foyer à l'aide des touches sensibles "+" ou "-" dans les 10 secondes. En cas d'utilisation de la touche sensible **D**, l'écran affiche la sélection 9, en cas d'utilisation de la touche sensible **C**, l'écran affiche la sélection 1 ou 5 selon le modèle.

- Une fois cette opération terminée, on peut choisir les réglages de température à l'aide des touches «+» ou «-».

- La plaque peut être éteinte, en sélectionnant «0» avec le capteur **D**, après 3 secondes la zone de cuisson est automatiquement éteinte. Il est également possible d'éteindre une plaque, en touchant simultanément les capteurs «+» et «-».

- Le plan peut être éteint, en touchant simplement le capteur principal de démarrage (Fig.4-5-6-7-8 **A**). Si toutes les plaques sont sélectionnées sur le «0», le plan s'éteint après 10 secondes.

- Dans le cas où le plan est doté de plaques avec extension (fig. 5- 7-8) l'allumage de la seconde zone se fera après avoir vérifié que :

- le voyant du bouton clé (fig.5-7-8 **B**) est éteint, autrement il faut l'éteindre.

- appuyer sur le bouton (fig.5-7-8 **A**) pour allumer la plaque de cuisson.

- Sélectionner la plaque souhaitée et régler la puissance voulue avec les boutons "+" ou "-".

- Une fois la puissance réglée, sélectionner le bouton (fig.5-7-8 **L**) pour activer la double zone.

- Pour désactiver la double zone s'assurer que la plaque souhaitée soit sélectionnée (fig.5-7-8 **F**) et appuyer sur le bouton (fig.5-7-8 **L**) .

Nota: la fonction Double zone est activée seulement sur les plaques **F1** e **F2** (fig.5-7-8).

- Au cas où un objet serait positionné au-dessus des commandes, le plan de cuisson se mettra automatiquement sur la position OFF.

Lorsqu'on met une plaque sur la position OFF et la température est supérieure à 50° environ, il y aura une signalisation lumineuse «**H**» près de la touche de sélection respective (Fig. 4-5-6-7-8 **H**).

- La fonction **B** bloque le fonctionnement du plan au moment de la sélection. Exemple : si la fonction est activée, alors que le plan se situe avec deux zones allumées, le programme reste bloqué, même si on essaie d'allumer une autre zone. Il

se passe la même chose si l'appareil est mis hors tension et la fonction est activée, le plan ne s'allume pas. Pour l'activer ou la désactiver, il faut garder le doigt au-dessus du capteur **B** pendant environ deux secondes. La fonction est active lorsque le voyant **E** est allumé.

Heat up (Echauffement rapide)

La fonction **Heat up** permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure sélectionnée.

Pour activer la fonction **Heat up** sélectionner la plaque en appuyant sur la touche + jusqu'à la position 9, une autre pression de la touche fait apparaître pendant 5 secondes sur l'afficheur (à côté du 9) un point décimal "•" ou la lettre "A", pour indiquer que la fonction "Heat up" est activée.

Il faut sélectionner dans les 5 secondes qui suivent le niveau de puissance souhaité (entre 1 et 8).

La sélection de la puissance 9 annule la fonction.

Pour désactiver la fonction **Heat up**, appuyer sur la touche + jusqu'à atteindre la position 9, le point décimal disparaît alors de l'afficheur.

Quand la fonction "Heat up" est activée, il est possible d'augmenter le niveau de température précédemment sélectionné à l'aide de la touche (+).

Une fois que le foyer a atteint la température sélectionnée, la fonction "Heat up" se désactive automatiquement et un **BIP** retentit. Le foyer fonctionnera alors de façon stable au niveau de puissance sélectionné.

Timer (Fig.5).

- Sélectionner la plaque avec la puissance correspondante.

- Appuyer de nouveau sur le bouton de sélection de la plaque déjà activée.

- En utilisant les boutons "+" et "-" régler le temps voulu.

- Le point décimal à côté du niveau de puissance indiquera que la plaque a la fonction **TIMER** activée.

- Un signal sonore indiquera l'extinction de la zone de cuisson.

NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSEVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS.