

NOVY®

D 1168

NL p. 2 - 13
FR p.14 - 25

GEBRUIKSAANWIJZING

1. TECHNISCHE KENMERKEN	p.4
2. VOORSTELLING VAN DE KOOKTAFEL	p.4
3. INSTALLATIE	p.5-7
3.1. Uitsnijding en inbouw	p.5
3.2. Elektrische aansluiting	p.6
3.3. Mogelijke aansluiting op het elektrisch net	p.6
3.4. Aansluiting van de kooktafel	p.6
3.5. Aansluitinstructies	p.7
4. GEBRUIK	p.8-11
4.1. Het functioneren van een vitroceramische kooktafel	p.8
4.2. Bediening	p.9
4.3. Vergrendeling van de bediening	p.9
4.4. Veiligheidstoets	p.9
4.5. Aanduiding van restwarmte	p.9
4.6. Aankookautomaat	p.10
4.7. Timer	p.10
4.8. Veiligheid tegen overlopen	p.10
4.9. Uitbeidbare zones	p.10
4.10. Veiligheid tegen oververhitting	p.10
4.11. Gebruiksrichtlijnen om te koken met elektriciteit	p.11
4.12. Gebruikstabel van de warmtezones	p.11
5. ONDERHOUD EN REINIGING	p.12-13
5.1. Vuil en krassen	p.11
5.2. Grootte van potten en pannen	p.12
5.3. Overlopen	p.12
5.4. Normale bevuiling	p.12
5.5. Ernstige bevuiling	p.12
6. INBOUWAFMETING	p.13

Geachte klant,

Wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft bij aankoop van een NOVY kooktafel.

Dit product is zorgvuldig bestudeerd en bestaat uit materialen van een superieure kwaliteit. Dit om aan al uw eisen te voldoen, zodat deze kooktafel een lange tijd een nuttige en trouwe hulp zal zijn in uw keuken. Deze gebruiksaanwijzing bevat alle nodige informatie om een optimaal gebruik van de plaat te waarborgen.

Alvorens u succes toe te wensen bij het bereiden van uw gerechten, raden wij u dan ook aan om volgende bladzijden aandachtig te lezen.

1. TECHNISCHE KENMERKEN

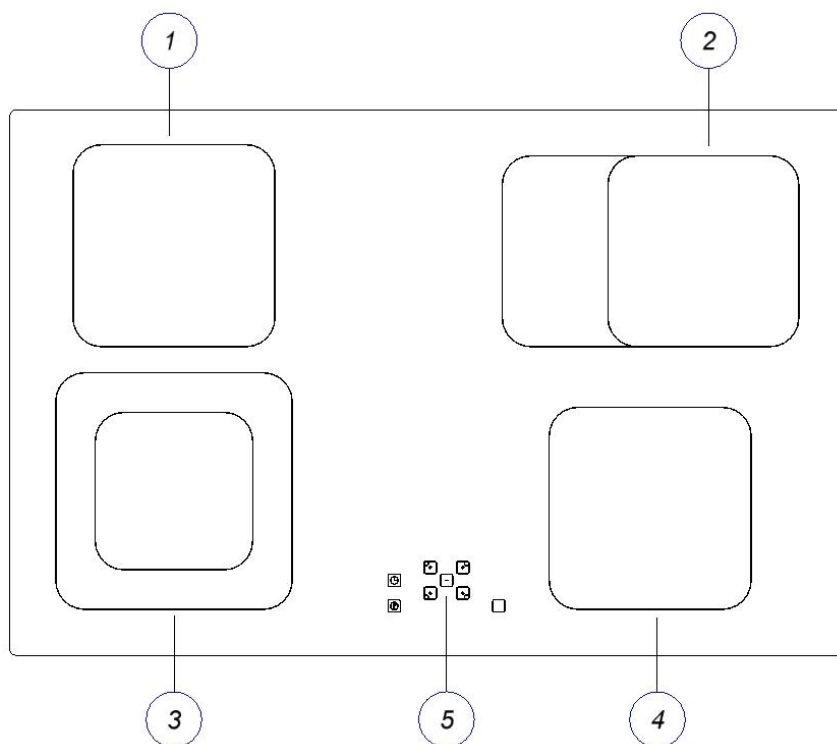
Type: **D 1168**

Max. Vermogen: 7900 W

	<u>Diameter</u>	<u>Vermogen</u>
Kookzone LV	Ø 210/135 mm	2200/1000 W
Kookzone LA	Ø 160 mm	1500 W
Kookzone RA	Ø 265/170 mm	2400/1500 W
Kookzone RV	Ø 180 mm	1800 W

2. VOORSTELLING VAN DE KOOKTAFEL

1. Kookzone links achter
2. Kookzone rechts achter
3. Kookzone links voor
4. Kookzone rechts voor
5. Bediening

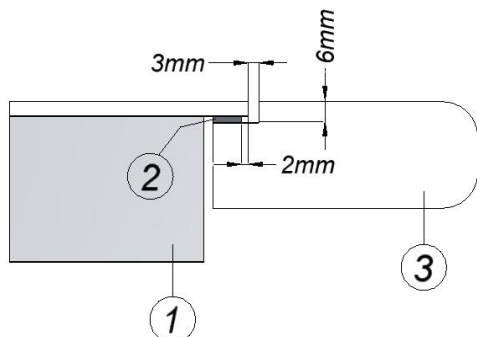


3. INSTALLATIE

3.1. Uitsnijding en inbouw

Maak in uw keukenmeubel of werkblad een uitsnijding met volgende afmetingen:

- Uitsnijding in het werkblad (B x H): 730 x 470 mm
- Buitenafmeting glas (B x H): 750 x 490 mm R = 5
- Uitsnijding voor vlakbouw (B x H x D): 756 x 496 x 6 mm.....R = 8



- 1: Glasplaat
2: Dichting
3: Werkblad

3mm = afstand tussen werkblad en glasplaat

2mm = afstand tussen rand glasplaat en dichting

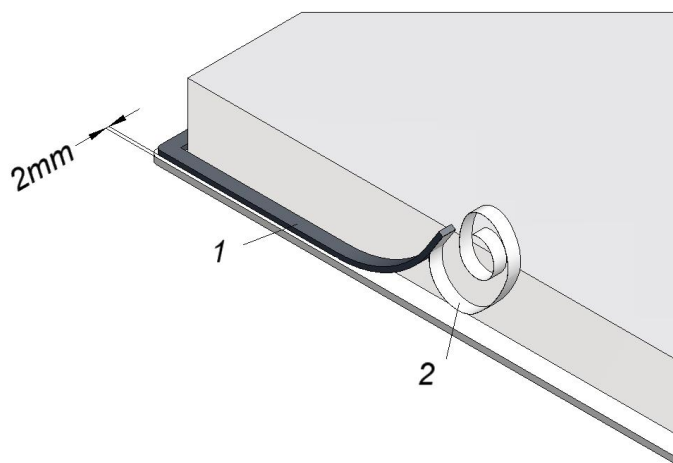
6mm = infreesdiepte voor glasplaat

U hoeft een afstand te voorzien van 5 cm tussen de uitsnijding van de kooktafel en de muur of het rugwandpaneel. Sommige werkbladen die in contact komen met water zwellen op bij de uitsnijding, gebruik daarvoor een speciale vernis of lijm, in de uitsnijding. Het werkblad, keukenmeubel en meubelwanden in de nabijheid, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C.

Ook de bekleding en de lijm moeten warmtebestendig zijn. Om een goede luchtcirculatie rond de kooktafel te hebben, moet u minimum 1 cm onder de kooktafel vrijlaten. Rond de kooktafel moet u een dichting plaatsen (die is bijgeleverd) om insijpeling van vocht te voorkomen.

Plaatsing van de dichting:

De dichting die bij de kookplaat wordt geleverd zorgt ervoor dat er geen vocht kan doorsijpelen in uw kast. Onderstaande tekening brengt meer duidelijkheid over de plaatsing van de dichting.



Kleef de dichting (1) op de boord van de kooktafel op 2 mm van de rand, na het verwijderen van de bescherm laag (2).

3.2. Elektrische aansluiting

Voor u met de aansluiting begint moet u er zeker van zijn dat:

- de aanwezige installatie voldoet aan de gestelde eisen voor de gegevens, aangegeven op het typeplaatje onder het toestel;
 - de installatie beschikt over een aansluiting met aarding, volgens de in voege zijnde normen.
- Dit toestel moet worden aangesloten op de vaste elektrische installatie (aansluitdoos of stopcontact in of op de muur) door middel van een soepel snoer.

De installatie moet worden beschermd door een zekering (zie schema blz.8) De elektrische geleiders moeten goed geïsoleerd worden bij het inbouwen. Let erop dat u de meerlengte van de voedingskabel niet in de ruimte steekt die gereserveerd is voor de inbouw van de kookplaat.

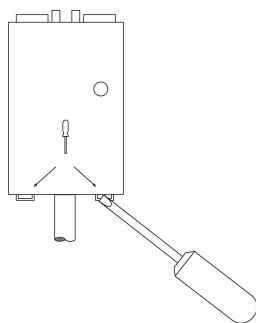
3.3. Mogelijke aansluiting op het elektrisch net

Netspanning	Aansluiting	Soort kabel	Sectie kabel	Stroomsterkte
1x400V+N 50Hz	1 ph+N	H 05 VV - F H 05 RR - F	3 x 4 mm ²	25A*
2x230V 50Hz	2 ph	H 05 VV - F H 05 RR - F	3 x 4 mm ²	25A*
2x400V+N 50Hz	2 ph + N	H 05 VV - F H 05 RR - F	4 x 2,5 mm ²	20A*
3x230V 50Hz	3 ph	H 05 VV - F H 05 RR - F	4 x 2,5 mm ²	20A*
3x400V+N 50Hz	3 ph + N	H 05 VV - F H 05 RR - F	5 x 1,5 mm ²	16A*

* rekening houdend met de factor van de gelijktijdigheid (TN60 335-2-6/1990)

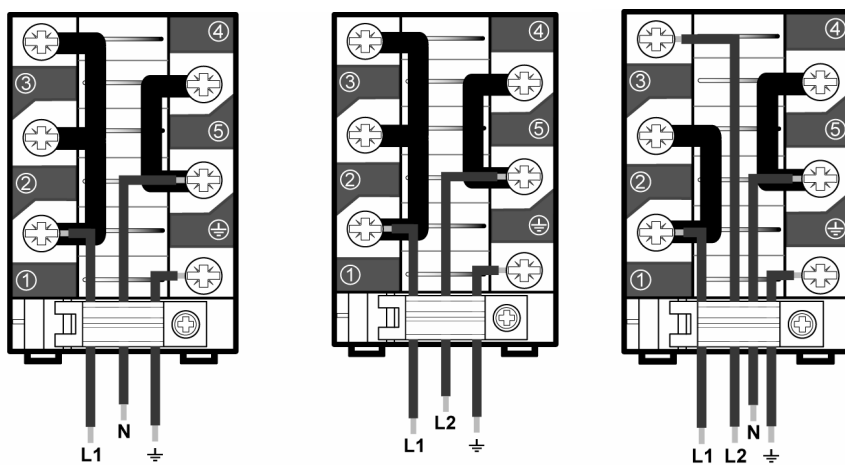
3.4. Aansluiting van de kooktafel

Het aansluitingsdoosje van de kooktafel bevindt zich onderaan rechts achter op de kooktafel. Gebruik een middelmatige schroevendraaier om het klepje van de aansluitdoos te openen. Plaats de schroevendraaier in de opening voor de twee pijlen.



Wij zijn niet verantwoordelijk voor problemen die te wijten zijn aan een slechte of niet aangesloten aarding.

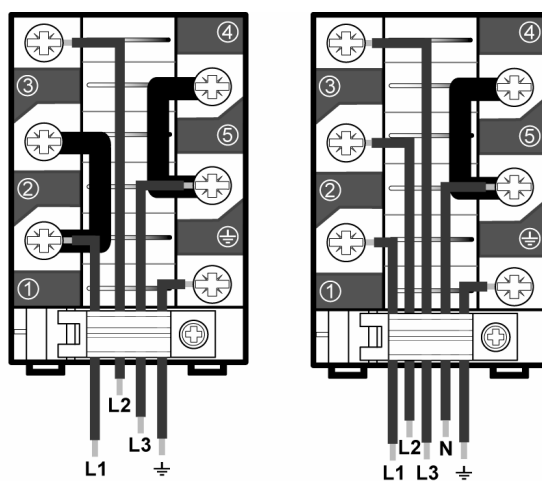
3.5. Aansluitinstructies



1 x 400V~ + N

2 x 230V~

2 x 400V~ + N



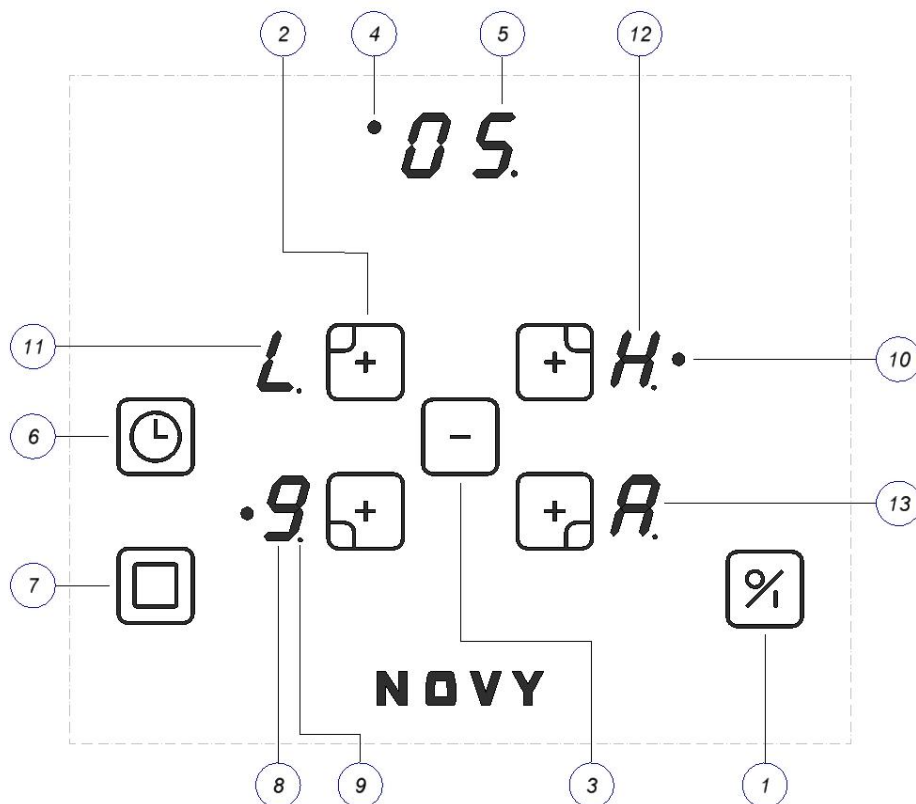
3 x 230V~

3 x 400V~ + N

4. GEBRUIK

4.1. Het functioneren van een vitroceramische kooktafel met sensortoetsen

Uw kooktafel is uitgerust met een elektronische bediening: sensortoetsen. Uw vinger in aanraking met één van de toetsen, brengt de functie in werking. Wanneer een functie reageert op uw aanraking, hoort u een 'bip'.



4.2. Bediening

Om de kooktafel in werking te brengen, moet u toets  gedurende ongeveer 2 seconden aanhouden. Op de plaats van de displays van de kookzones verschijnt een "0" met pinkende stip. Om de gewenste kookzone in werking te zetten, de overeenkomstige toets  aanraken. De display van de gekozen kookzone duidt "0" met stip aan. Om de gewenste warmtegraad te bekomen, raak de toetsen of  aan. De toetsen  en  zijn uitgerust om de kookzone continu in werking te houden. Wanneer u uw vingers op één van bovenvermelde toetsen houdt, dan kunt u respectievelijk uw kookzone warmer of minder warm laten worden (van 1 t.e.m. 9). Het interval tussen twee niveaus bedraagt 0,5 seconde.

Indien de eerste toets die u kiest, na het activeren van een kookzone d.m.v. toets  terug deze toets is, kiest u voor niveau 1. Door uw vinger op toets  te houden, bereikt u geleidelijk aan niveau 9. Indien de eerste toets die u kiest na het activeren van de kookzone  is, kiest u voor niveau 9. Door uw vinger op deze toets te houden, bereikt u geleidelijk niveau 1. U kunt op ieder willekeurig niveau stoppen (naargelang de gewenste warmtegraad).

NOTA: U kunt slechts één toets kiezen. De toets die u selecteert, kunt u herkennen aan het stipje. Indien u 2 of meer toetsen tegelijk aantoeft, wordt er geen enkele functie in werking gesteld.

4.3. Vergrendeling van de bediening

De vergrendeling van de bediening laat toe alle verkeerde bewegingen tijdens de werking of het schoonmaken te vermijden. De vergrendeling kunt u laten werken tijdens of na het koken. De ingestelde niveaus blijven in werking en de aangegeven niveaus blijven op het display staan.

* Hoe de bediening vergrendelen?

Druk op  om uw kooktafel in te schakelen. Druk vervolgens tegelijkertijd op  en . Druk daarna nogmaals op , nu verschijnt de melding "L" op de 4 displays van de kookzones.

* Hoe de bediening ontgrendelen?

Druk gelijktijdig op  en , vervolgens nogmaals op  om de vergrendeling te ontgrendelen.

4.4. Veiligheidstoets

Door toets  aan te raken, worden alle functies die in werking zijn onmiddellijk uitgeschakeld, ook wanneer de functies vergrendeld zijn. Duw 2 seconden op deze toets tot al de kookzones doven.

4.5. Aanduiding van de restwarmte

Indien u na het gebruik van een kookzone de vermelding "H" ziet, betekent dit dat de kookzone nog warmer is dan +/- 50°C. Raak deze zone dus niet aan (gevaar voor brandwonden). Anderzijds kan deze kookzone herbruikt worden om energie te sparen (kan ook als schotel warmer gebruikt worden).

4.6. Aankookautomaat

Leg eerst de kookplaat aan, door middel van toets . Toets dan eerst de te gebruiken zone aan. Daarna het volle vermogen 9 aan toetsen door eerst de  en daarna de  aan te raken, nu ziet u het cijfer 9 afwisselend met een A. Nu toetst u terug de  aan om een lager vermogen in te stellen. U kiest nu een stand van 8 tot 1. De kooktafel neemt dit dan op in haar geheugen en begint eerst te koken op het maximum niveau, om dan na een paar minuten terug te vallen op een lager vermogen om verder te sudderen of te koken (de tijd hangt af van het geselecteerde vermogen).

4.7. Timer

De timer kan op elk van de vier zones tegelijkertijd ingesteld worden.

Hoe instellen? Kies een kookzone en selecteer de warmtegraad, duw dan op toets  Om de tijd te doen toenemen, druk op .

En om de tijd te doen afnemen, druk op .

Op de display verschijnt dan het aantal minuten die u hebt ingesteld, bijv. **• 05**. Als u bijv. voor de kookzone links achter hebt gekozen, dan brandt het lichtje van de desbetreffende kookzone op de display van de minuterie.

4.8. Veiligheid tegen het overlopen

Indien er iets overloopt en het verspreidt zich over de bediening, dan valt de vitroceramische kooktafel uit na ongeveer 30 seconden. Zolang de overgelopen vloeistoffen niet worden weggeveegd hoort u elke 30 seconden een signaal. Zorg er ook voor dat de bediening altijd proper is en dat er niets op ligt. Verwijder vuil of zaken die zijn overgelopen. Keukengerei (deksel van pan, lepel, vork, doek,...) mag niet op de bediening gelegd worden.

NOTA: Indien één of meerdere displays zeer snel op "H" knipperen valt de kooktafel uit, dit is geen defect maar een veiligheid, om oververhitting van de elektronische bediening tegen te gaan. In zo'n geval hoeft u ongeveer 5 minuten te wachten.

4.9. Uitbreidbare zones

Indien u  seconden aanraakt, brengt dit een uitbreiding van de kookzone teweeg. Om weer terug te gaan tot de gewone kookzone

(niet uitgebreide zone) moet u dezelfde toets opnieuw 2 seconden aanraken. Wanneer het lampje in de rechterbovenhoek van de respectievelijke zone brandt, wijst dit erop dat de zone uitgebreid is.

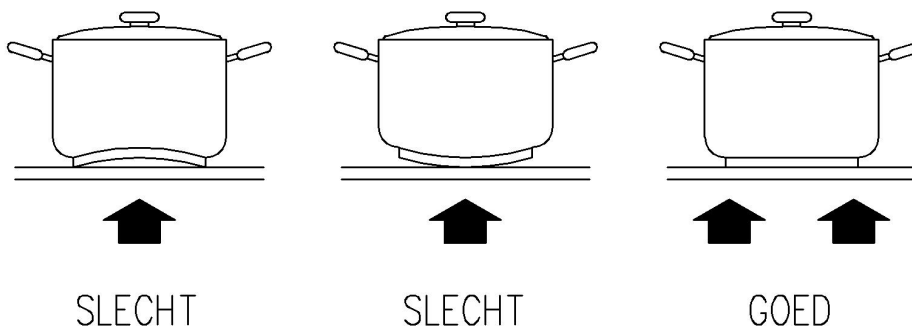
4.10. Veiligheid tegen oververhitting

Om oververhitting van het glas te vermijden, is elke kookzone voorzien van een interne temperatuurslimiet, die de kookzone uitschakelt wanneer het glas te heet wordt.

4.11. Gebruiksrichtlijnen om te koken met elektriciteit

Wij adviseren u om bij het koken met een vitroceramische kooktafel speciale potten en pannen te gebruiken met dikke vlakke bodem. Andere potten en pannen met vlakke bodem kunnen natuurlijk ook gebruikt worden (zie figuur onderaan pagina). Het beste resultaat wordt bereikt wanneer men gebruik maakt van kookpotten met een zwarte bodem.

Aluminiumfolie, recipiënten of plastic mogen niet op de warme oppervlakken geplaatst worden. Laat nooit dergelijke materialen op het kookvlak liggen. Zorg ervoor dat u de aangepaste kookzone gebruikt voor het juiste kookgerei. Zet nooit een pan op een zone met een grotere diameter. Als de bodem van de pan iets groter is, gebruikt u de energie optimaal en is de eigenlijk kookzone afgeschermd bij eventueel overkoken. Leg geen voorwerpen die kunnen smelten op de kooktafel.



4.12. Gebruikstabel van de warmteniveaus

1	2 - 3	4	5 - 6	7 - 8	9
<u>Opwarmen en warm houden</u> Bereide gerechten			<u>Koken en braden</u> Schnitzel, steak, omelet		
	<u>Ontdooien en zachtjes koken</u> Groenten, fruit, vis, diepvriesproducten				
<u>Smelten</u> Boter, chocolade		<u>Ontdooien en zachtjes koken</u> Aardappelen, groenten, soepen, deegwaren			
<u>Opwarmen</u> Rijst met melk, suikersiroop			<u>Sterk doorkoken, stoven</u> Goulash, roulades, ingewanden		

BELANGRIJKE AANBEVELINGEN:

Vergeet nooit dat tijdens de werking, de kookzones opwarmen. Neem de nodige voorzorgen. Laat nooit een pot of pan met warme olie of vet op de kookzone staan zonder dat u erbij bent. Mocht de vitroceramische glasplaat barsten, dan mag u ze niet meer gebruiken en moet u ze onmiddellijk van het elektrisch net afschakelen.

5. ONDERHOUD EN REINIGING

5.1. Vuil en krassen

Let erop dat de bodems van de potten en pannen proper en droog zijn. Wanneer u een kom vult of u haalt er één uit de koelkast dan moet u ervoor zorgen dat de bodem droog is, zo vermijdt u vuil op de kooktafel. Om krassen te vermijden moet u ervoor zorgen dat er geen zandkorreltjes op de kookplaat liggen of dat er geen langs de onderkant van de potten en pannen hangen (gietijzeren potten en pannen kunnen ook krassen veroorzaken).

5.2. Grootte van potten en pannen

Gebruik potten en pannen die de kookzone voldoende bedekken. De grootte van de potten moet overeenstemmen met de grootte van de kookzone. Als de potten een klein beetje groter zijn dan is het energiegebruik optimaler.

5.3. Overlopen

Het overlopen dient vermeden te worden. Als er iets overloopt, brandt dit zeer vlug aan de kookplaat en is dit moeilijk te verwijderen. Houdt alles wat kan smelten ver van de kooktafel (suiker, plastic,...). Indien er per toeval toch iets op de kooktafel smelt, dan moet u dit onmiddellijk verwijderen met een glasschraper wanneer de kookplaat nog warm is. Zo vermijdt u beschadigingen aan het oppervlak.

5.4. Normale bevuilding

Gewoon niet vastgebakken vuil neemt u af met een vochtige doek en een weinig detergent, daarna moet u de kooktafel spoelen en dan het oppervlak goed droog wrijven.

Sporen te wijten aan overkoken kunt u verwijderen met azijn, citroen of detergent. Indien er één van die producten op de kade terecht komt, dan moet u dit onmiddellijk verwijderen met een vochtige doek zodat het product geen sporen of verkleuringen nalaat.

Hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel (bijv. sopje van een afwasmiddel) te verwijderen. Waterkringen of kalkresten kunt u het gemakkelijkst verwijderen met schoonmaakazijn. Metaalsporen (ontstaan door het schuiven van pannen) zijn vaak moeilijker te verwijderen. Gebruik hiervoor een speciaal reinigingsproduct voor vitroceramische platen, zoals staalfix, cera-fix...

5.5. Ernstige bevuilding

Door het gebruik van de juiste potten met droge bodem kunt u veel vervuiling vermijden, eveneens door het regelmatig onderhouden van het kookvlak.

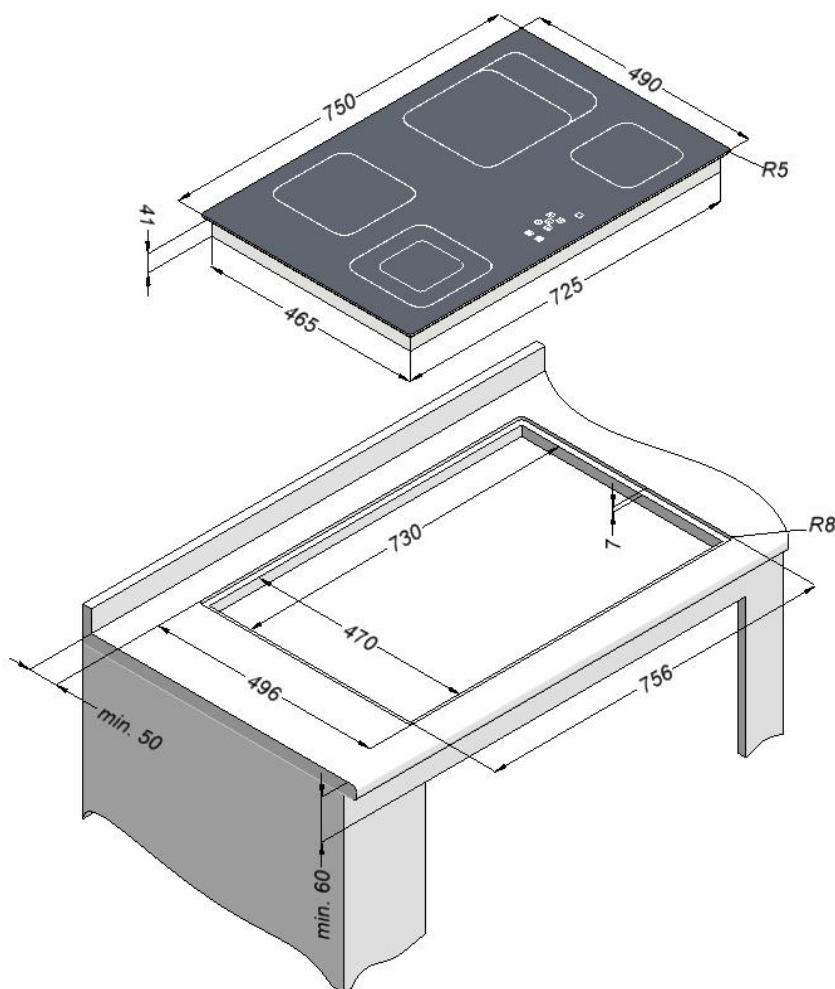
Overlopen van suiker, gelei, enz... moet onmiddellijk verwijderd worden (wanneer de plaat nog warm is) met een glasschraper. Zo vermijdt u blijvende schade.

Resten van aluminiumfolie of plastic moeten tevens, wanneer de plaat nog warm is, verwijderd worden met een glasschraper.

GEBRUIK NOOIT:

- een metalen spons of krassende reinigingsmiddelen;
- anti-roest producten of schuurmiddelen;
- verschillende chemische producten samen kunnen een reactie veroorzaken (ontploffingen of gas-ophopingen);
- gebruik enkel detergents die uitsluitend geschikt zijn voor het onderhoud van vitroceramische kookplaten. Die detergents zijn verkrijgbaar in de handel;
- gebruik geen spons of vod die voor andere doeleinden gebruikt wordt, deze zou een vochtigheidslaag of een laag van vervuild water op de kooktafel kunnen achterlaten;
- een scherp mes om aan de silicone boorden de vuilresten weg te werken;
- aluminiumfolie op het kookvlak;
- kookgerei met ruwe onderkanten;
- opgepast met juwelen, deze kunnen krassen maken op het kookvlak.

6. INBOUWAFMETING



Opm. : Deze kooktafel kan ook 'op' het werkblad geïnstalleerd worden (en dus niet als 'vlakbouw'). Hiervoor is een uitsnijding van 730 x 470 mm vereist.

MODE D'EMPLOI

1. INFORMATION TECHNIQUE	p.16
2. PRESENTATION DE LA TAQUE	p.16
3. INSTALLATION	p.17-19
3.1. Découpe et encastrement	p.17
3.2. Raccordement électrique	p.18
3.3. Possibilités de raccordement au réseau	p.18
3.4. Raccordement de la taque	p.18
3.5. Instructions de raccordement	p.19
4. UTILISATION	p.20-23
4.1. Fonctionnement d'une table vitrocéramique	p.20
4.2. Mise en marche	p.21
4.3. Verrouillage de la commande	p.21
4.4. Arrêt de sécurité	p.21
4.5. Indicateur de la chaleur résiduelle	p.22
4.6. Accélérateur de chauffe	p.22
4.7. Minuterie	p.22
4.8. Sécurité anti-débordement	p.22
4.9. Zones extensibles	p.22
4.10. Sécurité de surchauffe	p.23
4.11. Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électr.	P.23
4.12. Tableau d'utilisation des niveaux de chaleur	p.23
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	p.24-25
5.2. Grandeur des récipients	p.24
5.3. Débordements	p.24
5.1. Salissures et rayures	p.24
5.4. Salissures légères	p.24
5.5. Salissures tenace	p.24
6. DIMENSIONS D'ENCASTREMENT	p.25

Cher client,

Nous vous remercions vivement et nous vous félicitons pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit soigneusement étudié et réalisé avec des matériaux de première qualité a été attentivement essayé pour satisfaire toutes vos exigences pour une cuisson parfaite. Nous vous prions pourtant de lire et de respecter les instructions qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Avec cet appareil performant, nous vous souhaitons bien des satisfactions.

1. DONNEES TECHNIQUES

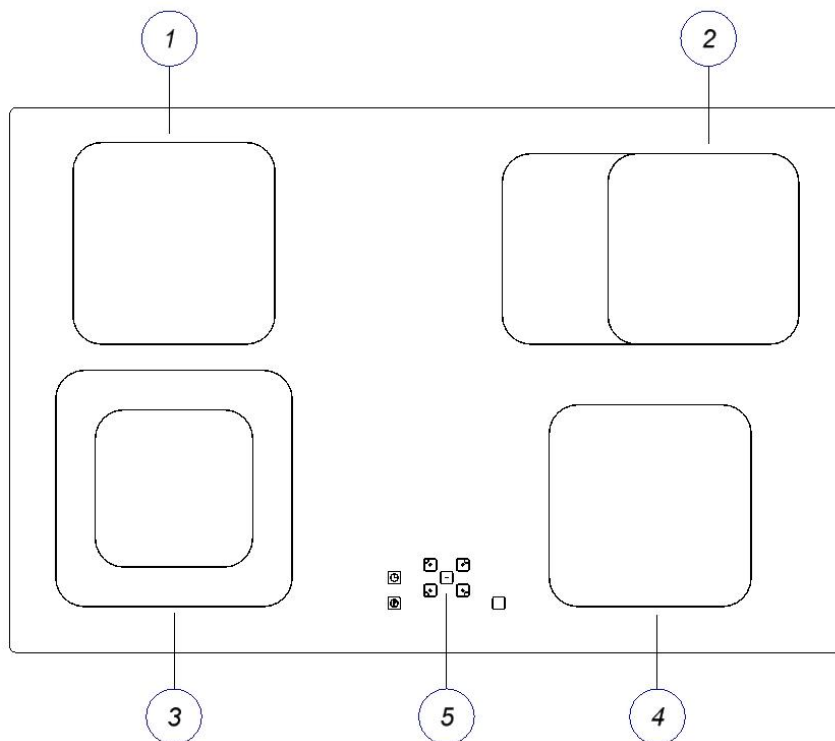
Type: **D 1168**

Puissance totale: 7900 W

	<u>Diamètre</u>	<u>Puissance</u>
Foyer gauche avant	Ø 210/135 mm	2200/1000 W
Foyer gauche arrière	Ø 160 mm	1500 W
Foyer droite arrière	Ø 265/170 mm	2400/1500 W
Foyer droite avant	Ø 180 mm	1800 W

2. PRESENTATION DE LA TAQUE

1. Foyer gauche arrière
2. Foyer droite arrière
3. Foyer gauche avant
4. Foyer droite avant
5. Commande

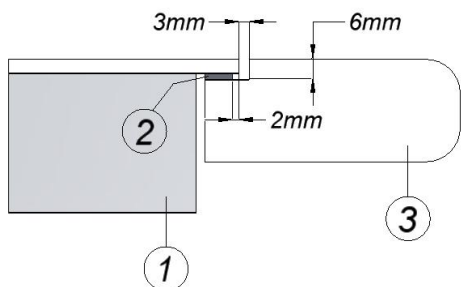


3. INSTALLATION

3.1. Découpe et encastrement

Effectuez dans le meuble ou le plan de travail une découpe aux dimensions suivantes:

- Découpe dans le plan de travail (L x H): 730 x 470 mm
- Dimensions extérieures verre (L x H): 750 x 490 mm R = 5
- Découpe enc. "affleuré" (L x H x P): 756 x 496 x 6mm R = 8



- 1: Plaque de cuisson
2: Joint
3: Meuble

3mm = distance entre plan de cuisson et plaque en verre

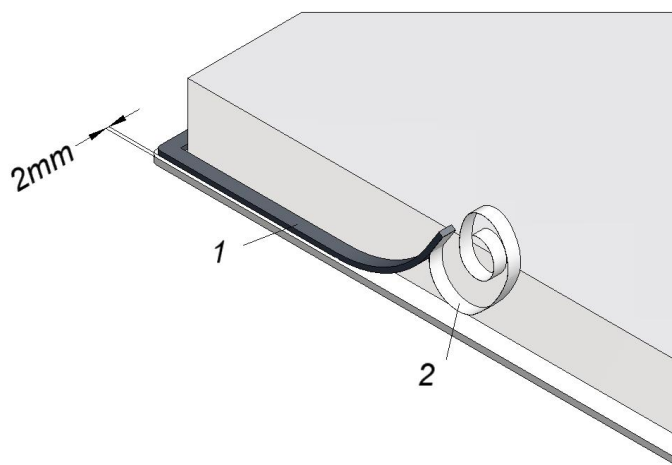
2mm = distance entre rebord de la plaque en verre et joint

6mm = profondeur encastrement pour la plaque en verre

Une distance de 5 cm est à prévoir entre la découpe de la table et le mur ou les parois latérales. Des matériaux fréquemment utilisés pour la confection des plans de travail, gonflent en contact avec de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale. Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table de cuisson ainsi que les parois des meubles à proximité immédiate, doivent résister à une température de 100°C. Les revêtements en stratifié, ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent également résister à la chaleur. Pour permettre une bonne circulation de l'air autour de la table, ne pas cloisonner à moins de 1 cm du dessous du caisson. Un soin particulier doit être porté à la pose du joint adhésif fourni avec l'appareil pour éviter toute infiltration dans le meuble support. Ce joint garantit l'étanchéité.

Mise en place du joint d'étanchéité:

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Collez le joint (1) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (2).

3.2. Raccordement électrique

Avant de procéder au raccordement électrique il faut s'assurer:

- que les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et dispositions en vigueur.

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 être protégée par des fusibles (voir schéma ci-dessous). Les conducteurs électriques doivent être parfaitement isolés à l'encastrement. Attention à ne pas mettre la surlongueur du câble d'alimentation dans l'espace réservé à l'encastrement de la table de cuisson.

3.3. Possibilités de raccordement au réseau

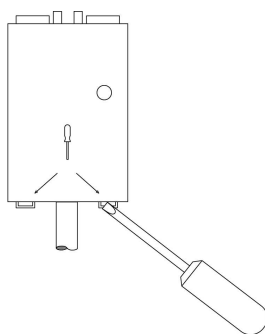
Secteur	Branchement	Type cable	Section	Calibre du disp.
1x400V+N 50Hz	1 ph+N	H 05 VV - F H 05 RR - F	3 x 4 mm ²	25A*
2x230V 50Hz	2 ph	H 05 VV - F H 05 RR - F	3 x 4 mm ²	25A*
2x400V+N 50Hz	2 ph + N	H 05 VV - F H 05 RR - F	4 x 2,5 mm ²	20A*
3x230V 50Hz	3 ph	H 05 VV - F H 05 RR - F	4 x 2,5 mm ²	20A*
3x400V+N 50Hz	3 ph + N	H 05 VV - F H 05 RR - F	5 x 1,5 mm ²	16A*

- en tenant compte du facteur de simultanéité (TN60 335-2-6/1990)

3.4. Raccordement de la table

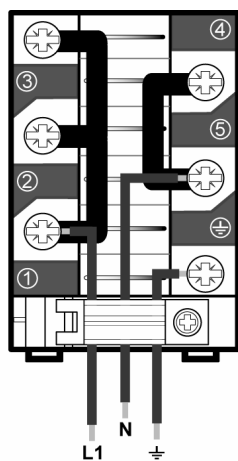
Le boîtier de raccordement de la table se situe au bas à droite du côté arrière de la table.

Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans la fente à l'avant des deux flèches.

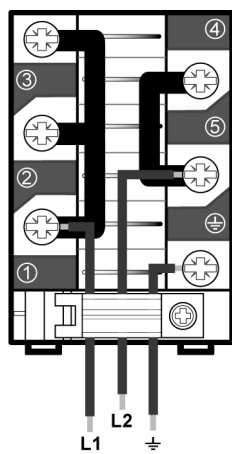


Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une prise de terre défectueuse

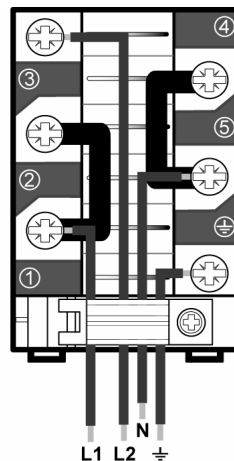
3.5. Instructions de raccordement



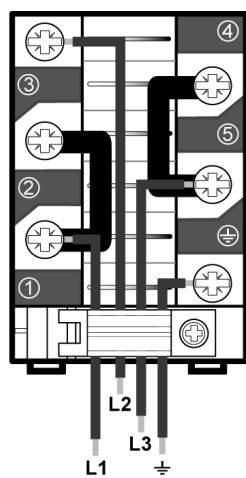
1 x 400V~ + N



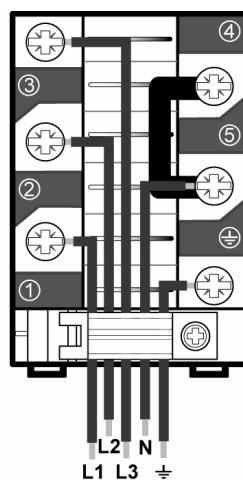
2 x 230V~



2 x 400V~ + N



3 x 230V~

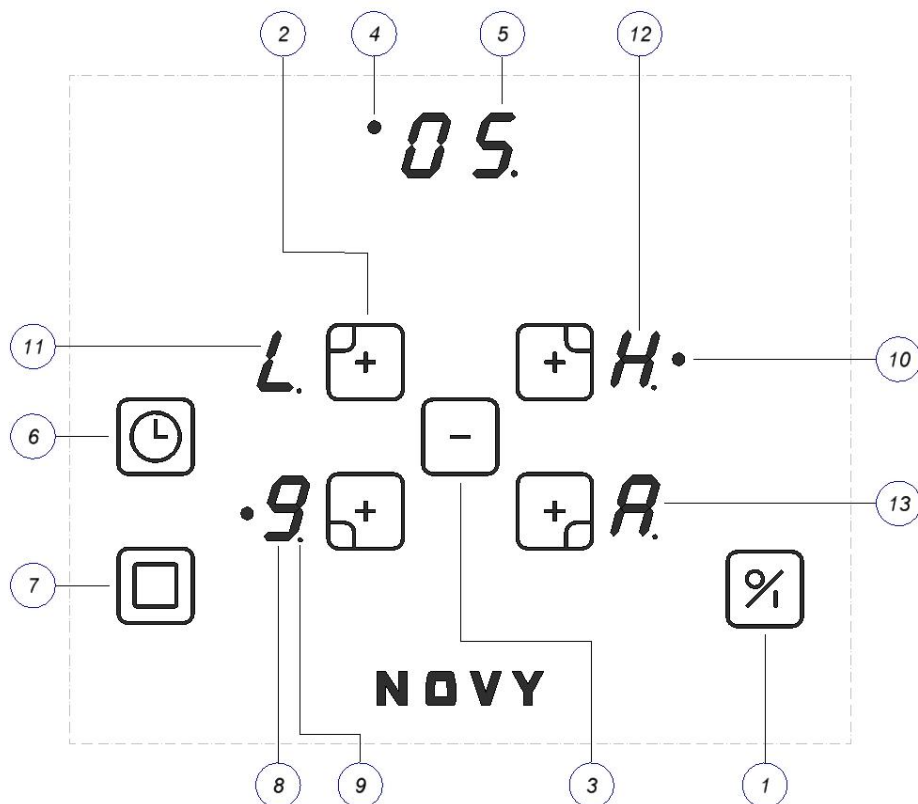


3 x 400V~ + N

4. UTILISATION

4.1. Fonctionnement d'une table vitrocéramique commandée par des touches sensibles

Votre table vitrocéramique est équipée d'une commande électronique à touches sensibles. Votre doigt, en contact avec une des touches, actionne la commande correspondante. Dès que la commande reconnaît votre demande, elle émet un 'bip'.



4.2. Commande

Pour mettre les commandes en éveil, actionnez la touche  pendant environ 2 secondes. Sur les afficheurs, un "0" apparaît avec un point qui clignote.

Pour mettre en chauffe le foyer désiré, actionnez la touche  de la zone désiré. L'afficheur du foyer choisi indique "0" avec point.

Pour obtenir l'allure de chauffe désiré, actionnez les touches  ou .

Les touches  et  sont équipées pour faire fonctionner les foyers continuellement.

De ce fait, en maintenant votre doigt sur une des touches  ou , l'allure de chauffe (de 1 à 9) augmente ou diminue de façon continue avec un intervalle de 0,5 seconde.

Si la première touche actionnée, après avoir sélectionné la zone avec la touche , est de nouveau cette touche, vous sélectionnez l'allure 1. En maintenant votre doigt sur la touche , vous atteignez progressivement l'allure 9.

Si la première touche actionnée après avoir sélectionné la zone, est la touche , vous sélectionnez l'allure 9. En maintenant votre doigt sur cette touche, vous atteignez progressivement l'allure 1. Chaque foyer peut être coupé à n'importe quelle allure.

NOTA : N'actionnez qu'une touche à la fois. Si deux touches (ou plus) sont actionnées simultanément, aucune commande n'est prise en considération.

4.3. Verrouillage de la commande

Le verrouillage de la commande permet d'éviter toute fausse manœuvre avant ou en cours de fonctionnement ou lors du nettoyage.

Les commandes peuvent être verrouillées pendant l'utilisation ou après, les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs.

*** Pour verrouiller les commandes ?**

Actionnez la touche  pour allumer votre taque. Ensuite, actionnez simultanément les touches  et  de la zone avant droite. Après, appuyer de nouveau sur la touche , maintenant vous voyez "L" sur l'afficheur des 4 zones.

*** Pour déverrouiller les commandes ?**

Actionnez simultanément sur les touches  et  de la zone avant droite, après appuyez de nouveau sur la touche  pour déverrouiller la commande.

4.4. Arrêt de sécurité

La touche  permet d'arrêter en même temps toutes les zones en fonctionnement, même si les commandes sont verrouillées par la touche de verrouillage. Actionnez et maintenez pendant 2 secondes la touche jusqu'à ce que les zones de cuisson s'éteignent. Si vous voulez débrancher une zone (p.e. arrière gauche) vous devez actionner au même temps les touches

 et . Un '0' apparaît, la zone n'est plus en fonction.

4.5. Indicateur de chaleur résiduelle

Après utilisation d'une zone de cuisson un clignotement en forme de 'H' vous prévient que la température de surface est supérieure à 60 °C. Il faut donc éviter de toucher cette zone (risque de brûlure). Elle peut être utilisée pour économiser de l'énergie, ou être utilisée comme chauffe-plats.

4.6. Accélérateur de chauffe

Branchez la taque en actionnant la touche . Choisissez la zone désirée et après la puissance maximale en actionnant la touche et après la touche le voyant '9' alternant avec 'A'. Maintenant vous actionnez la touche pour choisir le niveau de chauffe désiré. Une fois l'allure réglée entre 9 et 1, le foyer fonctionne automatiquement à l'allure maximale pendant x minutes (le temps dépend de l'allure sélectionné). Il redescend ensuite automatiquement sans aucune intervention de votre part.

4.7. Minuterie

La minuterie peut être réglée sur chaque foyer et sur plusieurs foyers en même temps.

Comment programmer?

Choisissez une zone de cuisson et sélectionnez le niveau de chaleur.

Actionnez après la touche . Pour choisir les minutes, vous actionnez la touche pour augmentez, et la touche pour diminuer le temps.

Sur l'afficheur de la minuterie le nombre de minutes apparaît, p.e. **05**. Si vous avez choisi une zone, le voyant témoin s'allume.

4.8. Sécurité anti-débordement

Lorsqu'un liquide déborde et se répand sur le bandeau de commande de la taque la cuisson sera automatiquement coupée au bout d'environ 30 secondes. Aussi longtemps que le débordement n'est pas essuyé un signal sonore retentit par intervalle de 30 secondes et les zones de chauffe ne peuvent pas être rallumées.

Nous vous informons que la coupure de zone de chauffe peut se produire avec un chiffon humide, par exemple posé sur le bandeau de commande.

NOTA : Si un ou plusieurs afficheurs se mettent à clignoter de façon très rapide en forme de 'H' cela n'est pas signe de panne mais simplement d'une coupure de sécurité destinée à limiter l'échauffement des commandes électroniques. Dans ce cas, il faut patienter environ 15 minutes.

4.9. Zones extensibles

En actionnant la touche pendant 2 secondes, vous mettez en service les zones de chauffe additionnelles. Ces zones sont régulées par les foyers principaux et ne fonctionnent pas sans eux. Dès que les zones additionnelles sont en service, les voyants témoins s'allument. Pour reprendre le foyer normal (sans zone additionnelle), il faut toucher de nouveau la touche pendant 2 secondes.

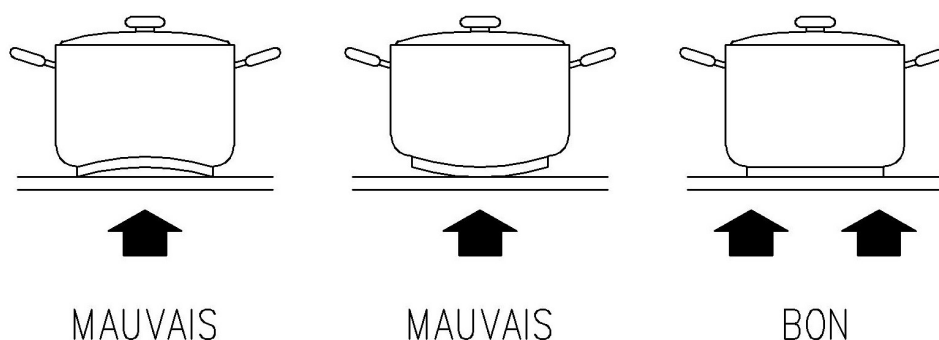
4.10. Sécurité de surchauffe

Pour éviter toute surchauffe de la vitre, chaque foyer est équipé d'un limiteur de température interne, qui coupe les résistances dès que la vitre devient trop chaude.

4.11. Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électricité

Nous recommandons pour la cuisson sur la table de cuisson, d'utiliser de préférence des casseroles spéciales à fond non bombé (concave ou convexe peuvent également être utilisées). Un meilleur résultat est atteint en utilisant des casseroles à fond noir.

Ne déposez jamais des objets ou des récipients susceptibles de fondre sur le plan de cuisson, en cas de mise en marche involontaire de l'une ou l'autre zone. Veillez à ne pas mettre sur les plaques chaudes des feuilles en aluminium, des récipients ou des ustensils (p.e. une grill) en matière plastique ou en alliage léger d'aluminium. Veillez à ce que le récipient choisi couvre dans la mesure du possible toute la surface chauffante. Ainsi, vous éviterez l'incrustation des débordements dans la zone de cuisson.



4.12. Tableau d'utilisation des niveaux de chaleur

1	2 - 3	4	5 - 6	7 - 8	9
<u>Réchauffer</u> et <u>maintenir au chaud</u> Mets préparés Plats cuisinés			<u>Cuire et rôtir</u> Escalopes, steacks, omelettes, friture		
	<u>Dégeler et cuire doucement</u> Légumes secs, fruits, poissons,...				
<u>Fondre</u> Boter, chocolate		<u>Cuire</u> Pommes vapeur, légumes frais, pâtes, potages			
<u>Mijoter</u> Riz au lait, sirop de sucre			<u>Mijoter</u> Goulasch, roulade, tripes		

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

N'oubliez jamais que pendant leur fonctionnement, les zones de cuisson chauffent. Veuillez donc prendre les précautions nécessaires. Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson. Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible, déconnectez immédiatement l'appareil de l'alimentation, soit en enlevant les fusibles, soit en actionnant le disjoncteur.

Pour éviter toute surchauffe de la vitre, chaque foyer est équipé d'un limiteur de température interne qui coupe les résistances.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5.1. Salissures et rayures

Veillez à ce que les fonds des récipients soient secs et propres. En remplissant un récipient ou en sortant une casserole du réfrigérateur, assurez-vous que le fond de l'ustensile soit bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson. Pour éviter des rayures veillez à ce qu'il n'y ait pas de grains de sable sur votre vitrocéramique ainsi que sur les fonds des récipients.

5.2. Grandeur des récipients

Utilisez 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. Ne mettez jamais une casserole sur une zone plus large. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

5.3. Débordements

En cas de 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 l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière de plastique, feuille d'aluminium, sucre... Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement à l'aide d'un grattoir pendant que la surface est encore chaude. Vous évitez ainsi de dégrader la surface.

5.4. Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide, imprégné de liquide vaisselle, dilué dans un peu d'eau. Les débordements s'enlèvent avec du vinaigre, du citron ou un détartrant.

5.5. Salissures tenaces

Vous pouvez éviter ces salissures en nettoyant régulièrement votre table vitrocéramique et en employant des récipients au fond sec, dégagés de toute trace d'eau et dont le diamètre correspond à celui de la zone de cuisson.

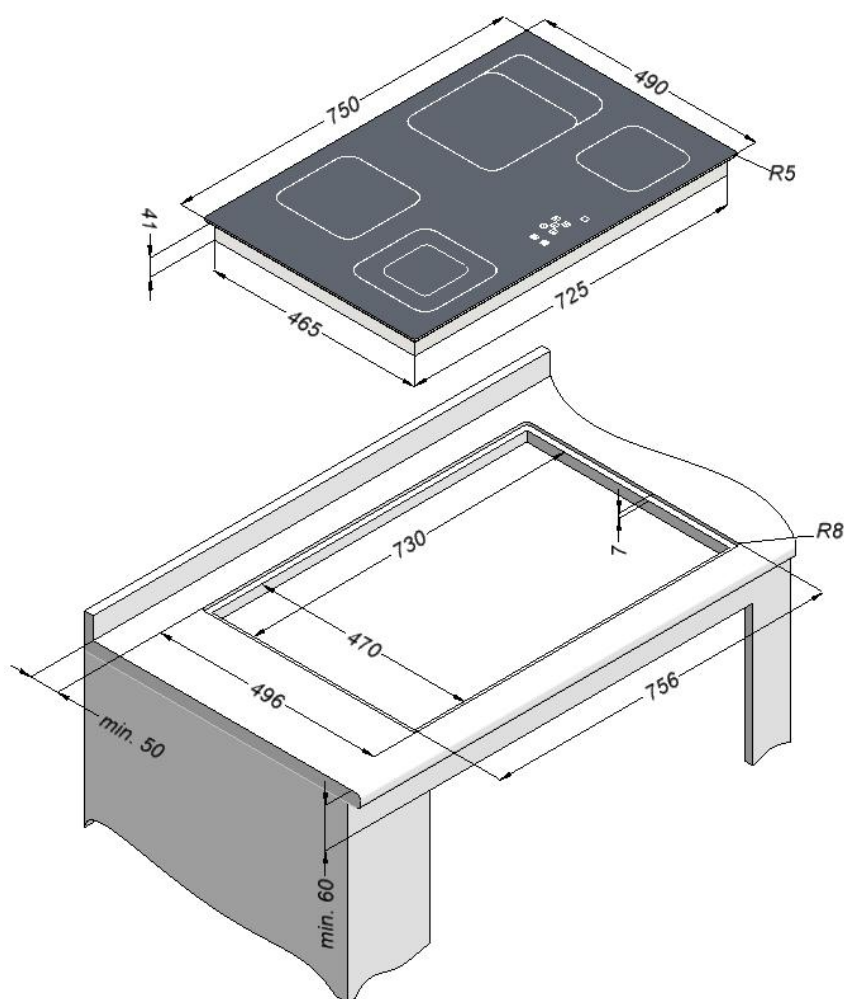
Les débordements de sucre, confiture, gelée, etc... doivent être enlevés immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide du grattoir. Ainsi, vous évitez que la surface de la table ne soit attaquée.

Des résidus de feuille d'aluminium ou de matière plastique provenant d'objets posés malencontreusement sur la zone de chauffe, doivent être enlevés immédiatement à l'aide d'un grattoir.

N'UTILISEZ JAMAIS:

- d'éponge en maille de fer ou de poudre à recurer. Tous ces détergents pourraient rayer votre vitrocéramique ;
- d'anti-rouille, de produits détergents forts ou abrasifs ;
- ne mélangez jamais plusieurs détergents forts ou abrasifs. Un mélange de ces produits pourrait résulter dans une réaction chimique dangereuse (explosions, émanations de gaz, etc...)
- employez seulement des détergents qui servent seulement à entretenir les vitrocéramiques. Ne faites pas d'essais avec des détergents. Faites-vous conseiller par un spécialiste .
- n'utilisez pas d'éponges ou de chiffons servant à d'autres fins. Ils pourraient déposer un film d'humidité ou d'eau souillée sur la plaque vitrocéramique .
- veillez à ne pas griffer la surface vitrocéramique avec des bijoux pointus .
- n'utilisez pas de couteau pour enlever les dépôts collés sur la bande raccordant la plaque vitrocéramique et l'encadrement .
- n'utilisez pas de papier aluminium pour la cuisson sur la plaque vitrocéramique.
- le glissement de casseroles rugueuses raye la plaque.

6. DIMENSIONS D'ENCASTREMENT



Remarque : Cette taque peut également être installé 'sur' le plan de travail (au lieu de 'à fleur'). La découpe pour ce type d'installation est de 730 x 470 mm.

De N.V. Hilaire Lannoy & Zonen behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar produkten te wijzigen.

La S.A. Hilaire Lannoy & Fils se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

H. LANNOY & ZONEN N.V.
Noordlaan 6
8520 Kuurne

Tel. 056/365 100
Fax 056/ 353 251
novy@novy.be
www.novy.be

Hersteldienst: 056/365 102
herstellingen@novy.be
reparations@novy.be