
BLUESKY

BTS 225

E

PLANO DE VIDRO DE CERAMICA - Manual de utilización

F

TABLE VITROCERAMIQUE- Notice d'utilisation

Fig.1

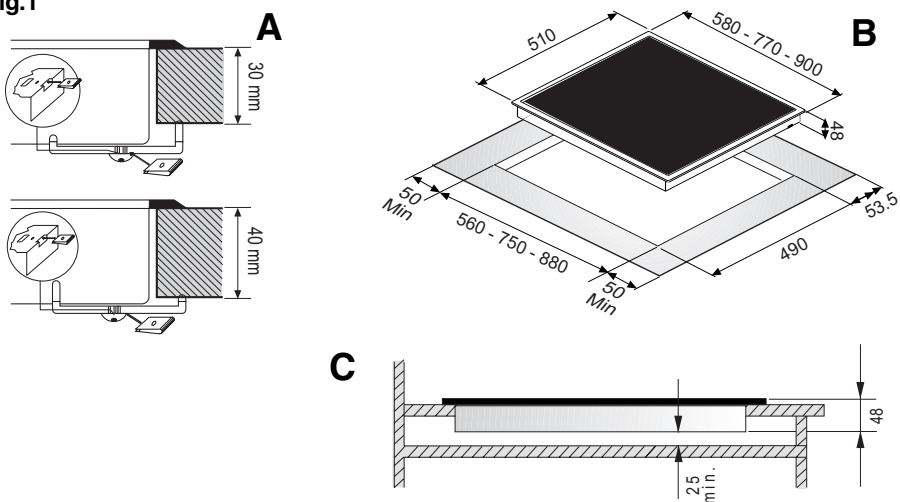


Fig.2

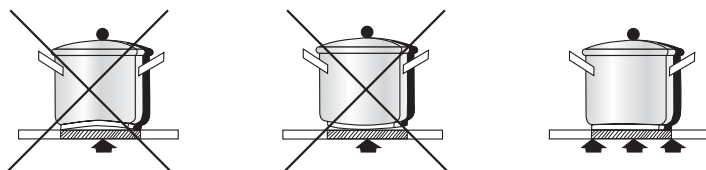


Fig.3

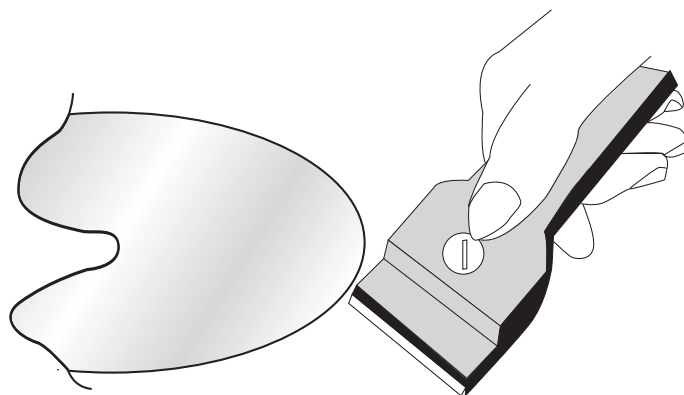


Fig.4

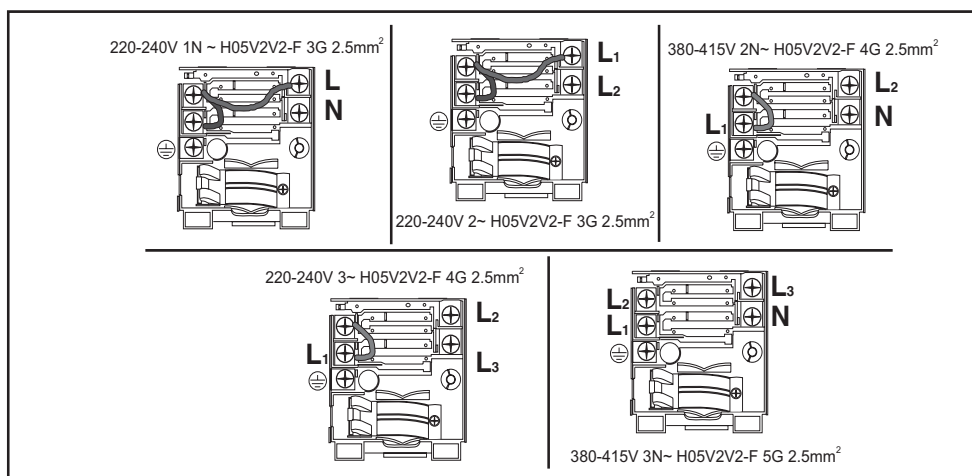
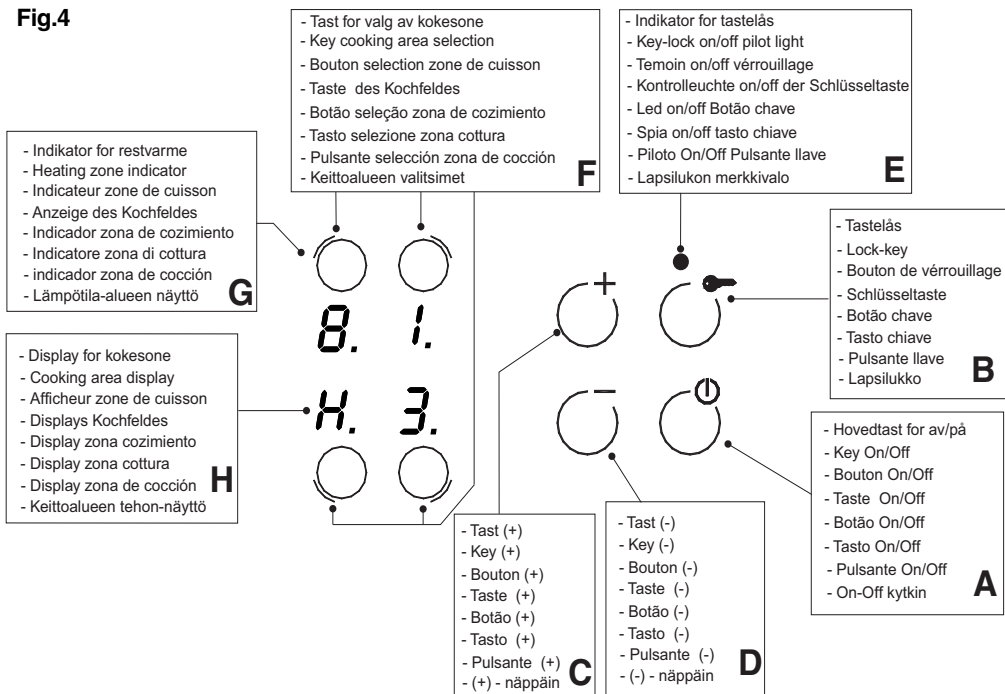


Fig.5

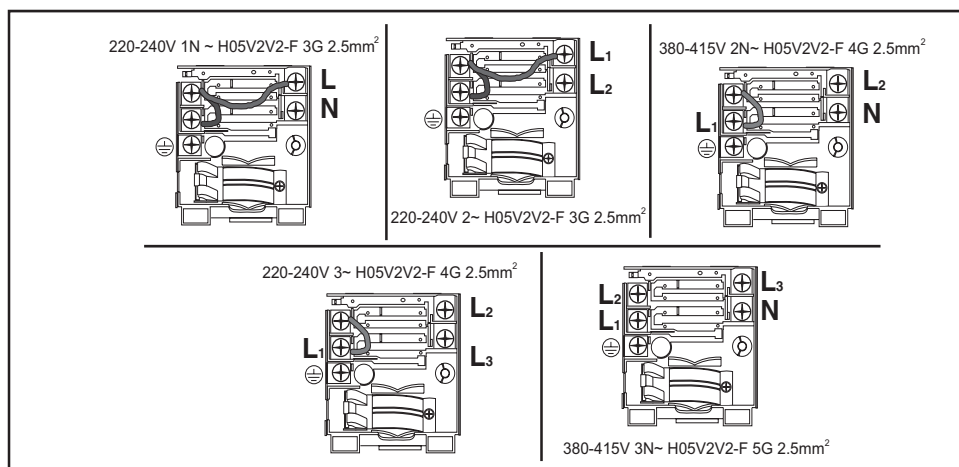
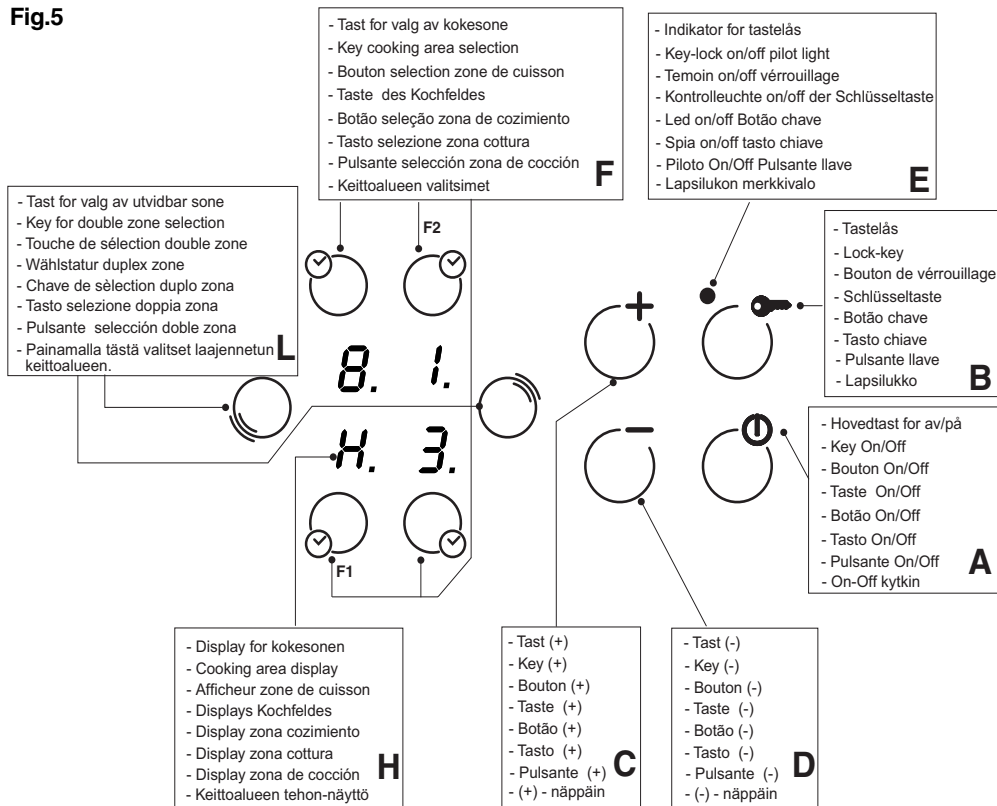
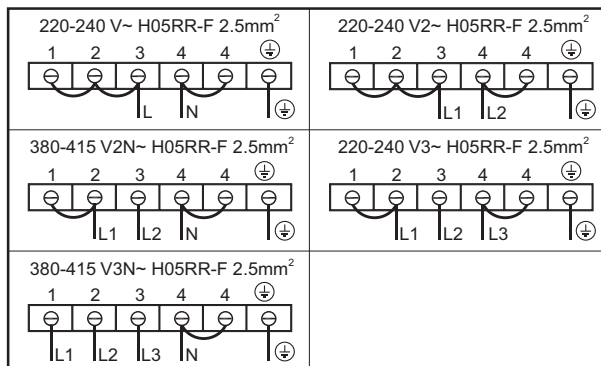
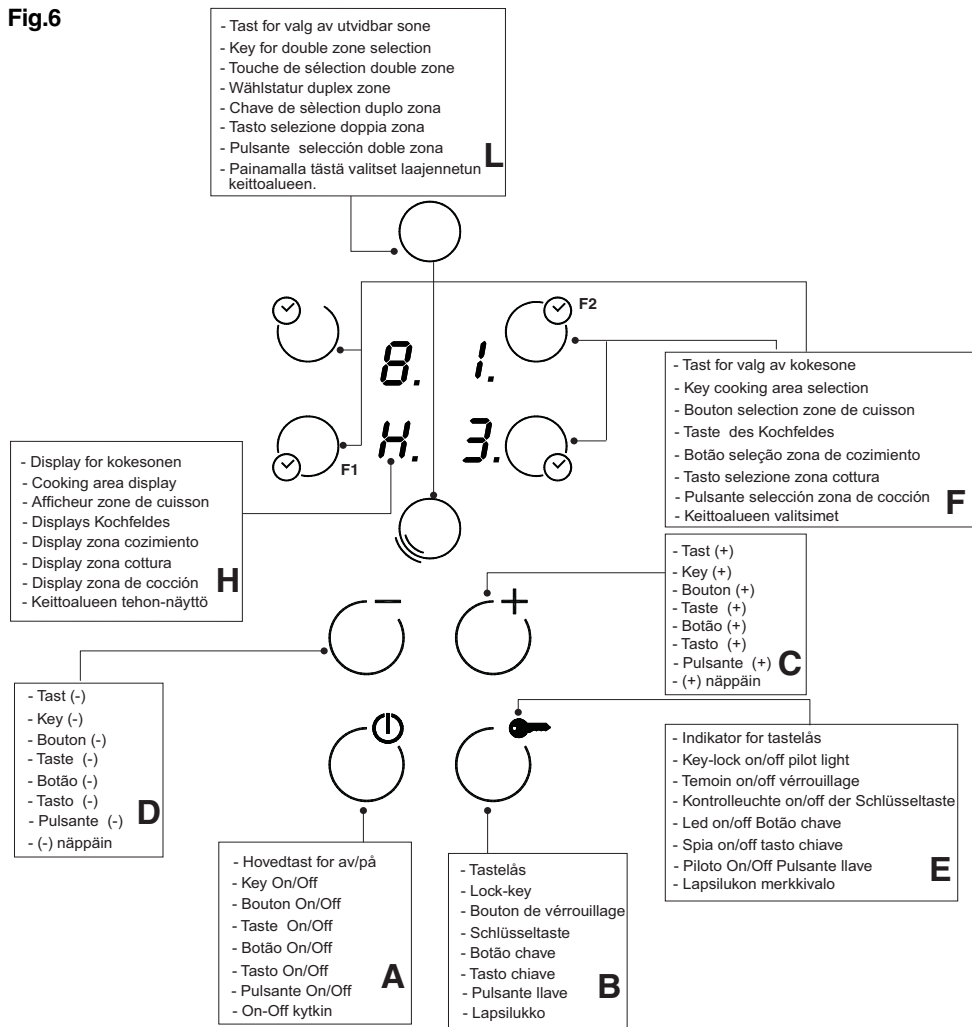


Fig.6



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Leer atentamente el contenido del presente folleto dado que proporciona importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar el folleto para poder consultarlo ulteriormente. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado de conformidad con las normas en vigor.

CONSIGNAS EN MATERIA DE SEGURIDAD

Es preferible utilizar recipientes de fondo plano con un diámetro igual o ligeramente superior al de la superficie calentada. No se debe utilizar recipientes con una base rugosa, para evitar arañar la superficie térmica del plano (Fig. 2). Este aparato no está previsto para que lo utilicen los niños y las personas que requieran ayuda. Prestar atención a que los niños no jueguen con el aparato.

IMPORTANTE

- Para reducir al mínimo el riesgo de desbordamiento de los líquidos, reduzca la potencia de los hogares.
- No dejar sartenes o cacerolas vacías sobre los hogares encendidos.
- Una vez terminada la cocción, apagar los hogares.
- Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, y tapaderas sobre el plano de cocción dado que pueden calentarse.
- No dejar que objetos (como mangos de sartenes o cacerolas) sobresalgan del plano de cocción dado que pueden presentar un peligro (por ejemplo, para los niños).

ATENCIÓN: NO UTILIZAR UN LIMPIADOR DE VAPOR

ATENCIÓN: Si la superficie estuviere agrietada, apagar el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Las presentes instrucciones están destinadas a un instalador especializado y sirven de guía para la instalación, el ajuste y el mantenimiento de conformidad con las leyes y las normas vigentes. Si se debiera instalar inmediatamente debajo del plano de cocción de vitrocerámica un horno empotrado o cualquier otro aparato que produzca calor, ES INDISPENSABLE QUE ESTE APARATO (horno) Y EL PLANO DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA ESTÉN CONVENIENTEMENTE AISLADOS, de manera a que el calor producido por el horno, medido en el lado derecho del fondo del plano de cocción, no exceda 60°C. El incumplimiento de esta precaución puede conducir a un funcionamiento erróneo del sistema TOUCHCONTROL.

POSICIONAMIENTO (Fig. 1)

El aparato electrodoméstico está hecho para estar empotrado en una encimera, según la ilustración de la figura específica. Preparar la cola para sellar el perímetro en toda su longitud (dimensiones de corte, Fig. 1B). Bloquear el aparato electrodoméstico sobre la encimera mediante las 4 bridas suministradas, tomando en cuenta el espesor de la encimera (Fig. 1A). Si, después de la instalación, se puede acceder a la parte inferior del aparato por la parte inferior del mueble, se debe instalar un panel de separación respetando las distancias indicadas (Fig. 1C). Esto no es necesario si se realiza la instalación bajo un horno.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

Antes de efectuar las conexiones eléctricas, asegurarse que:

- el cable eléctrico de tierra sea 2 cm más largo que los otros cables;
- las características de la instalación estén de conformidad con las indicaciones contenidas en la placa de identificación situada sobre la parte inferior de la encimera;
- la instalación esté provista de una puesta a tierra eficaz, conforme con las normas y disposiciones legales vigentes.

Según la legislación, la puesta a tierra es obligatoria.

En caso de que el aparato electrodoméstico no estuviere provisto del cable y/o del enchufe correspondiente, utilizar un material previsto para la absorción indicado en la placa de identificación y para la temperatura de funcionamiento. Ningún punto del cable debe alcanzar una temperatura 50°C superior a la temperatura ambiente. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar con un orificio mínimo de 3 mm entre los contactos, que se adapte a la carga que figura en la placa de identificación y conforme con las normas vigentes (el conmutador no debe interrumpir el conductor de tierra amarillo/verde). Una vez terminada la instalación de la aparatamenta, se debe poder llegar fácilmente al interruptor omnipolar.

UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

Eliminar todos los eventuales residuos de alimentos, así como las gotas de grasa de la superficie de cocción mediante el raspador especial suministrado a solicitud (Fig. 3). Limpiar lo mejor posible el emplazamiento calentado con SIDOL, STAHLFIX u otros productos similares y un trapo-papel, y después enjuagar con agua y secar con un trapo bien limpio. Mediante el raspador especial (opcional), eliminar inmediatamente del emplazamiento calentado de cocción los fragmentos de hojas de aluminio y la materia plástica, así como los residuos de alimentos que se hubieren depositado sobre el plano de cocción (Fig. 3). De esta manera, se evita todo daño posible a la superficie del plano. Nunca se debe utilizar esponjas abrasivas o detergentes químicos irritantes como un «spray» para hornos o desengrasadores.

UTILIZACIÓN

Recurrir al sistema Touchcontrol para la posición correspondiente a las exigencias de cocción, recordando que entre mayor sea el número mayor será el calor liberado.

FUNCIONAMIENTO

- En función del modelo que se tenga, se puede encender el aparato activando el captador de puesta en funcionamiento (Fig. 4-5-6A), lo que hará aparecer en todos los visualizadores un cero durante 10 segundos. Si no se activa ningún visualizador en 10 segundos, se apaga otra vez el plano.
- Pulsar la tecla F de selección de la zona de cocción deseada.
- En el visualizador respectivo aparece un «0» luminoso con un punto decimal para indicar que la zona de cocción está activa.
- Es posible encender una placa activando los captadores «+» «-» antes de 10 segundos. Si se utiliza el captador D, el visualizador indica la selección 9; si se utiliza el captador C, el visualizador muestra la selección 1.
- Una vez terminada esta operación, se puede elegir los ajustes de temperatura mediante las teclas «+» «-».
- Se puede apagar la placa seleccionando «0» con el captador D; después de 3 segundos, se apaga automáticamente la zona de cocción. También es posible apagar una placa tocando simultáneamente los captadores «+» «-».
- Se puede apagar el plano tocando el captador principal de puesta en funcionamiento (Fig. 4-5-6A). Si se selecciona todas las placas con «0», el plano se apaga al cabo de 10 segundos.
- En caso de que el plano estuviere provisto de placas con extensión (fig. 5-6), la segunda zona se encenderá después de haber verificado que:
 - el indicador luminoso del botón llave (fig. 5-6B) esté apagado, si no se debe apagarlo.
- pulsar el botón (Fig. 5-6A) para encender la placa de cocción.
- Seleccionar la placa deseada y ajustar la potencia deseada con los botones «+» «-».
- Una vez ajustada la potencia, seleccionar el botón (Fig. 5-6L) para activar la zona doble.
- Para desactivar la zona doble, asegurarse que la placa deseada esté seleccionada (Fig. 5-6F) y pulsar el botón (Fig. 5-6L).

Nota: la función Zona doble se activa sólo en las placas F1 y F2 (Fig. 5-6).

- En caso de que se hubiere colocado un objeto sobre los mandos, el plano de cocción se pondrá automáticamente en posición OFF (llave de contacto encendida). Cuando se pone una placa en posición OFF y la temperatura es superior a aproximadamente 50°C, habrá una señalización luminosa «H» cerca de la tecla de selección respectiva (Fig. 4-5-6H).
- La función B bloquea el funcionamiento del plano en el momento de la selección. Ejemplo: si se activa la función cuando el plano se encuentra con dos zonas encendidas, el programa queda bloqueado, incluso si se intenta encender otra zona. Lo mismo ocurre si se pone el aparato fuera de tensión y se activa la función, el plano no se enciende. Para activarlo o desactivarlo, se debe mantener el dedo sobre el captador B durante aproximadamente dos segundos. La función está activa cuando el indicador luminoso E está encendido.

Temporizador (Fig. 5).

- Seleccionar la placa con la potencia correspondiente.
- Pulsar nuevamente el botón de selección de la placa ya activada.
- Ajustar el tiempo deseado con los botones «+» «-».
- La coma decimal al lado del nivel de potencia indicará que la función TIMER (TEMPORIZADOR) de la placa está activada.
- Una señal sonora indicará el apagado de la zona de cocción.

DECLINAMOS TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS PROVOCADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES.

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 (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 ayant besoin d'une assistance. Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

IMPORTANT

- Afin de minimiser le risque de débordement des liquides, réduisez la puissance des foyers.
- Ne pas laisser de poêles ou casseroles vides sur les foyers allumés.
- La cuisson terminée, éteignez les foyers.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Veillez à ne pas laisser d'objets (telle que des poignées de poêles ou casseroles) dépasser du plan de cuisson car ils peuvent présenter un danger (pour les enfants par exemple).

ATTENTION : NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR A VAPEUR
ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Si un four 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 NECESSAIRE 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.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté de câble et/ou de la fiche relative, avoir recours à un matériel indiqué pour l'absorption figurant sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. En aucun point le câble ne doit atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Si on souhaite une connexion directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareillage terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

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 ainsi que les résidus d'aliments s'étant déposés sur le plan de cuisson (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. 4-5-6A), 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.
- Il est possible d'allumer une plaque, en activant les capteurs «+» ou bien «-» d'ici 10 secondes. Si on utilise le capteur C, l'afficheur visualise la sélection 9, si on utilise le capteur C, l'afficheur visualise la sélection 1.
- 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. 4-5-6A). 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. 5-6) l'allumage de la seconde zone se fera après avoir vérifié que :
- le voyant du bouton clé (fig. 5-6B) est éteint, autrement il faut l'éteindre.
- appuyer sur le bouton (fig. 5-6A) pour allumer le plande cuisson.
- Sélectionner la plaque souhaitée et régler la puissance voulue avec les boutons «+» ou «-».
- Une fois la puissance réglée, sélectionner le bouton (fig. 5-6L) pour activer la double zone.
- Pour désactiver la double zone s'assurer que la plaque souhaitée soit sélectionnée (fig. 5-6F) et appuyer sur le bouton (fig. 5-6L) .

Nota: la fonction Double zone est activée seulement sur les plaques F1 e F2 (fig. 5-6).

- Au cas où un objet serait positionné au-dessus des commandes, le plan de cuisson se mettra automatiquement sur la position OFF, (clé de contact allumée). 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. 4-5-6H).
- 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.

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 ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

