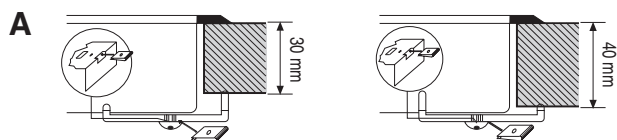
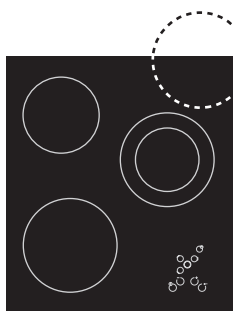
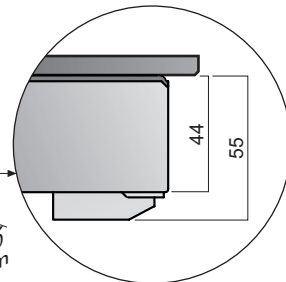
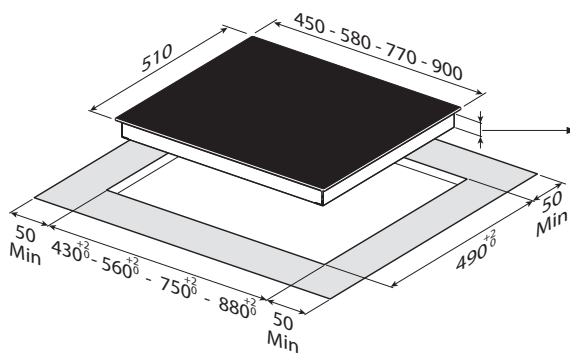


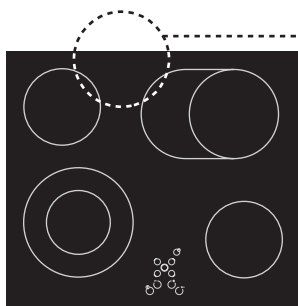
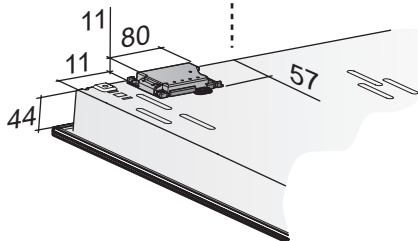
-
- I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
- D** **ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE** - Gebrauchsanweisung
- E** **PLANO DE VIDRO DE CERAMICA** - Manual de utilización
- F** **TABLE VITROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation
- NL** **GLASCERAMIEL PLAAT** - Gebruiksaanwijzing
- P** **PLANOVITRO-CERÂMICO** - Manual do usuário
- GB** **VITROCERAMIC HOB** - User instructions
- CZ** **VAŘÍČ ZE SKLOKERAMIKY** – Návod k použití
- DK** **GLASKERAMISK KOGEPLADE** – Brugervejledning
- FIN** **LASI-KERAAMINEN KEITTOTASO** – Käyttöohje
- GR** **ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ** – ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ
- H** **KERÁMIAÜVEG ASZTAL** – Használati utasítás
- N** **KERAMISK TOPP** – Bruksanvisning
- PL** **PŁYTA CERAMICZNA** – Instrukcja obsługi
- R** **PLACA STICLACERAMICA** – Manual de utilizare
- RUS** **ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ** – ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- S** **KERAMISK GLASHÄLL** – Bruksanvisning
- UA** **РОБОТА ПОВЕРХНІ** – ІНСТРУКЦІЇ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- SK** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA** – NAVOD NA POUZITIE



B



450



580

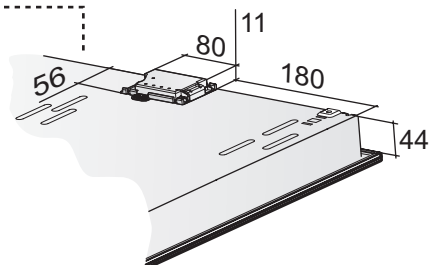
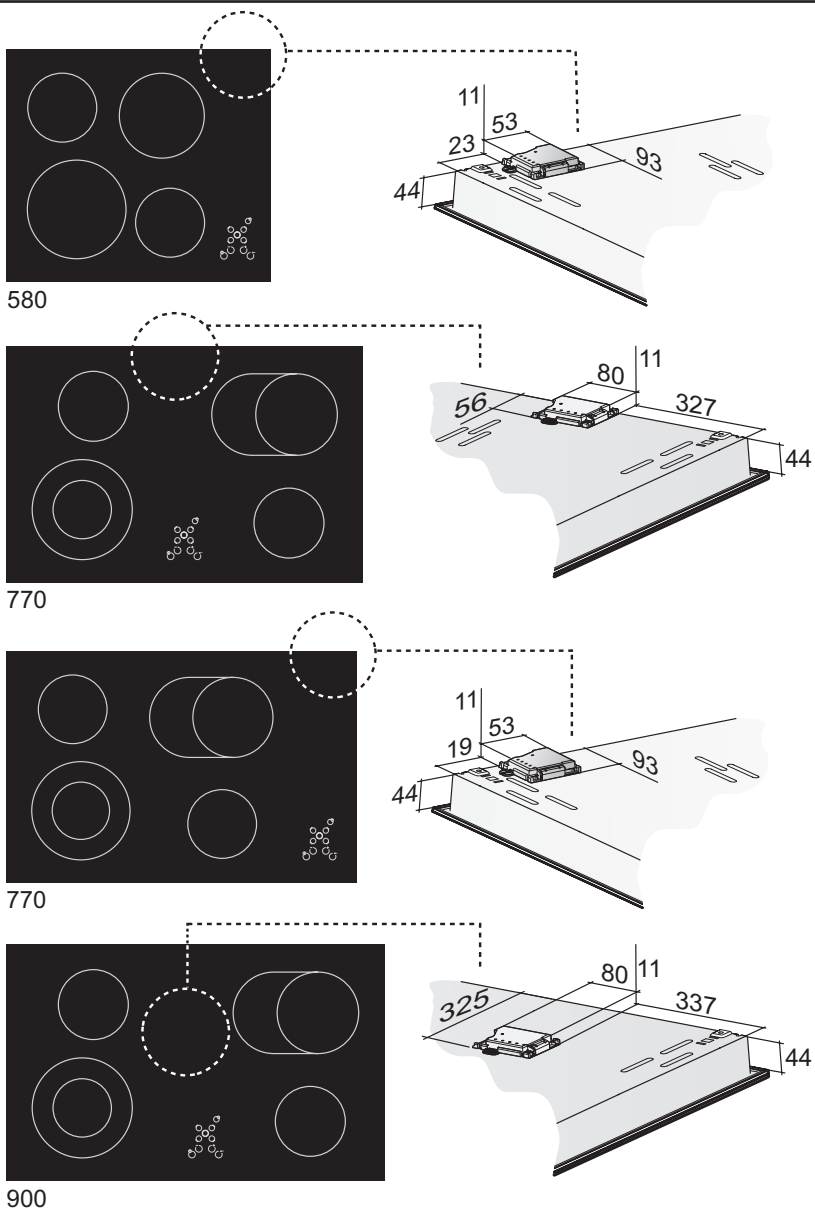


Fig.1



C

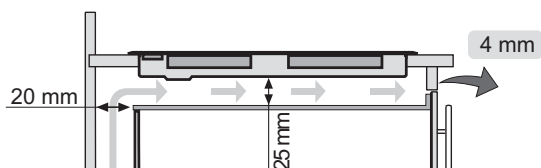


Fig.1

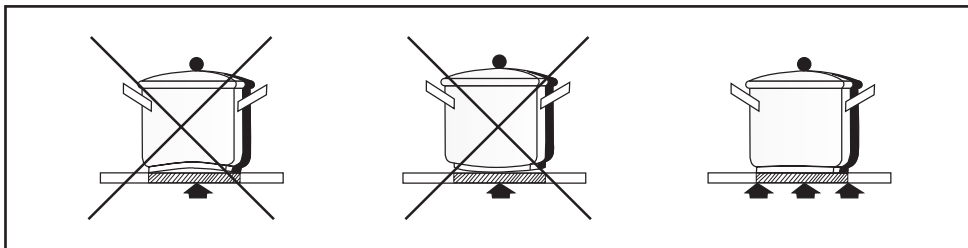


Fig.2

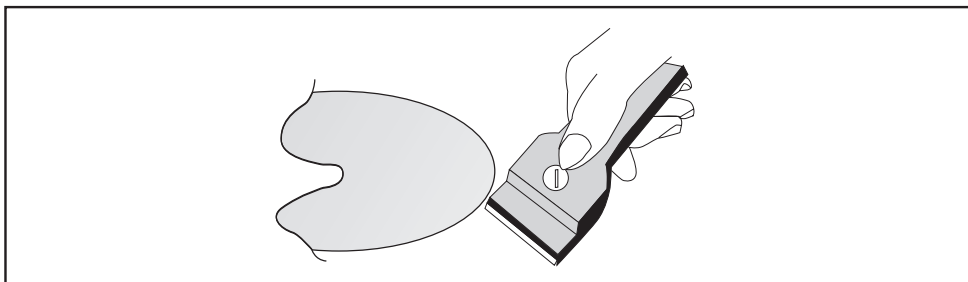


Fig.3

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	

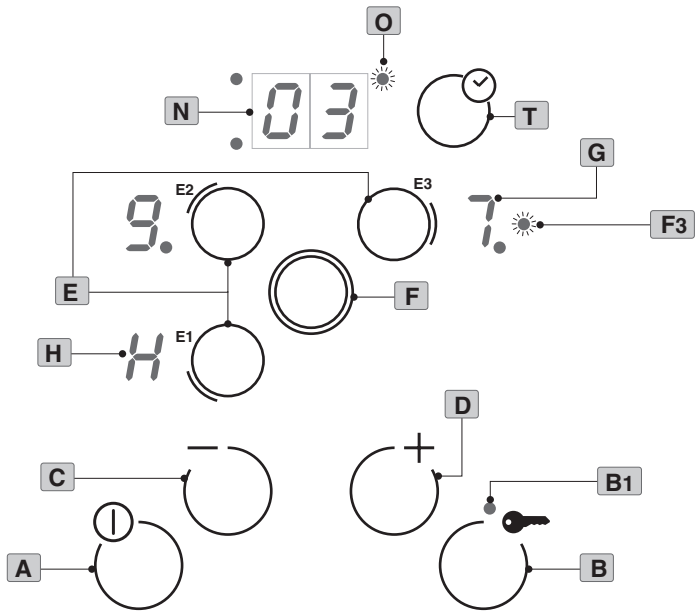
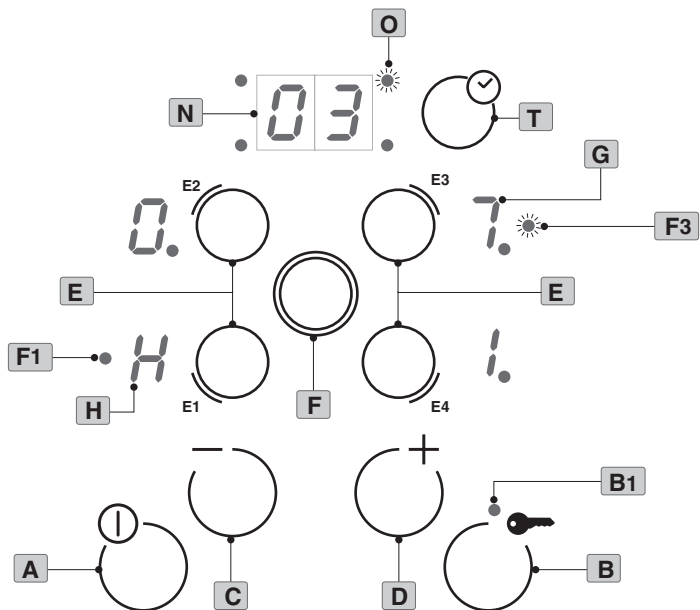


Fig.4



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'effraier 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 NOTTOYEUR 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 incapables 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'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 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 2cm 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 omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm, 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

ATTENTION!

- L'appareil est doté d'un système de limitation de puissance à 2800 ou à 3300 Watt. Si l'on souhaite utiliser cette fonction, il faut consulter le paragraphe "Limitation de puissance".
- Avant l'utilisation normale du plan, il faut allumer toutes les zones de cuisson pendant au moins 15 minutes au niveau de puissance 3-4. Cette opération doit être effectuée à la première mise en marche et elle doit être ensuite répétée dans le cas où le plan ne serait pas utilisé pendant quelques semaines.

Utilisation (Fig.4):

A = Touche **ON/OFF**

B = Touche **Clé**

B1 = Indicateur **ON/OFF** touche clé

C = Touche "-"

D = Touche "+"

E = Touche de sélection zone cuisson

E1-E3 = Prédiposition pour la double ou la triple zone de cuisson

F = Touche de sélection de la double ou de la triple zone de cuisson

F1-F3 = Indicateur de la double ou de la triple zone de cuisson activée

G = Afficheur zone de cuisson

H = Symbole du résidu de chaleur "**H**"

T = Touche Timer

N = Afficheur Timer

O = Indicateur des zones de cuisson avec la fonction timer activée.

Allumage du plan de cuisson:

- Avant d'allumer l'appareil, vérifier que la led "B1" soit éteinte, dans le cas contraire la déconnecter en actionnant la touche clé "B" pendant 2 secondes environ.

- Après avoir effectué cette opération, sélectionner la touche "A".

- Tous les afficheurs "G" afficheront un zéro pendant 10 secondes environ. Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, le plan s'éteint.

Allumage des zones de cuisson:

- Il est possible d'allumer une zone de cuisson en sélectionnant une des touches "E". L'afficheur visualisera un zéro lumineux clignotant.

- Pour régler le niveau de puissance souhaité, sélectionner les touches "+" ou "-". En sélectionnant la touche "+" l'afficheur visualisera le niveau de puissance 1. En sélectionnant la touche "-" l'afficheur visualisera le niveau de puissance 9.

- Après avoir effectué cette opération, on peut régler le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches "+" ou "-".

Arrêt des zones de cuisson:

- Sélectionner la zone de cuisson avec la touche "E" et l'afficheur commencera à clignoter.

- A l'aide de la touche "-" configurer le niveau de puissance à zéro.

Ou bien

- Sélectionner la zone de cuisson avec la touche "E" et l'afficheur commencera à clignoter.

- Sélectionner simultanément les touches "+" et "-".

On peut également éteindre simultanément toutes les zones de cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF.

Fonction double zone:

- La fonction double zone peut être activée, en fonction du modèle que l'on possède, uniquement sur les zones de cuisson "E1-E3".

- Sélectionner et configurer le niveau de puissance comme décrit dans le paragraphe "Allumage des zones de cuisson".

- Sélectionner la touche "F".

- Après avoir allumé la double zone, une led allumée en mode fixe "F1-F3" apparaîtra à côté de l'afficheur de la zone précédemment sélectionnée.

Pour désactiver la fonction, effectuer les opérations suivantes:

- Sélectionner la zone intéressée avec la touche "E1-E3".

- Sélectionner la touche "F" et la fonction sera désactivée. La

led "F1-F3" s'éteindra simultanément.

Fonction zone triple:

- La fonction zone triple peut être activée, en fonction du modèle que l'on possède, uniquement sur les zones de cuisson "E3".

- Sélectionner et configurer le niveau de puissance comme décrit dans le paragraphe "Allumage des zones de cuisson".

- Sélectionner la touche "F".

- Après avoir allumé la double zone, une led allumée en mode fixe "F1-F3" apparaîtra à côté de l'afficheur de la zone précédemment sélectionnée.

- Sélectionner à nouveau la touche "F" pour activer la triple zone.

- La led "F3" s'allume en mode fixe.

Pour désactiver la fonction, effectuer les opérations suivantes:

- Sélectionner la zone intéressée avec la touche "E3".

- Sélectionner la touche "F" et la fonction sera désactivée. La led placée à côté de l'afficheur commencera à clignoter simultanément.

- Après avoir effectué cette opération, la double zone de cuisson commencera à fonctionner.

Fonction résidu de chaleur:

- Lorsque vous mettez une plaque "E" sur la position OFF et que la température des surfaces en verre est supérieure à 50° environ, une signalisation lumineuse "G" sera affichée sur l'afficheur de la zone de cuisson intéressée.

1) Si d'autres zones sont encore en fonction, l'afficheur signalera, de façon alternée, un "0" et un "H";

2) Lorsque l'on met l'appareil sur la position OFF, l'afficheur affichera, en mode fixe, la lettre "H".

Fonction clé (Fig.4B):

Afin d'éviter l'utilisation de la surface du plan, de la part des enfants ou de personnes devant être surveillés, on peut bloquer toutes les fonctions en sélectionnant la touche clé "B".

Pour l'activer ou la désactiver, sélectionner la touche "B" pendant environ deux secondes. La fonction est activée quand l'indicateur "B1" est allumé.

Si l'appareil est allumé et que la fonction clé est activée, la touche ON/OFF fonctionne tout de même.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.4):

La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position **OFF** et active le verrouillage de sécurité (**safety lock**) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.

La table s'éteindra automatiquement.

HEAT UP (Chauffage Rapide):

La fonction **Heat up** permet d'obtenir la zone de cuisson à la température maximum pendant un délai prédéfini, après quoi la température descendra à la valeur inférieure sélectionnée.

Activation de la fonction HEAT UP:

- Sélectionner la zone de cuisson intéressée avec la touche "E".

- Configurer le niveau de puissance à 9.

- Sélectionner à nouveau la touche "+".

- Le point décimal "." apparaîtra sur l'afficheur, à côté du niveau de puissance, pendant environ 5 secondes. Entre-temps, sélectionner le niveau de puissance, compris entre 1 et 8, que l'on souhaite atteindre rapidement.

- Si l'on sélectionne le niveau de puissance à 9, la fonction est annulée.

-Lorsque la fonction "Heat up" est activée, on peut augmenter le niveau de température précédemment sélectionné.
-A la fin de la fonction, le plan émettra un signal sonore "BIP". L'appareil, après le signal sonore, continuera à fonctionner avec le niveau de puissance précédemment configuré.

Désactivation de la fonction HEAT UP:

-Sélectionner la zone de cuisson intéressée avec la touche "E".

-Configurer le niveau de puissance à 9.

-Lorsque le point décimal "+" s'éteindra sur l'afficheur, la fonction sera désactivée.

TIMER (Fig.4T):

Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de 1 à 99 minutes) pour l'arrêt automatique de la zone de cuisson sélectionnée.

Note: Le **Timer** peut être activé simultanément sur toutes les zones de cuisson.

-Sélectionner la zone de cuisson "E".

-Configurer le niveau de puissance de 1 à 9 en appuyant sur les touches "+" et "-".

-Sélectionner la touche timer "T".

-La led de signalisation des zones "O" commencera à clignoter.

-Configurer, à l'aide des touches "+" et "-", le temps souhaité.

-Après quelques secondes, le temps configuré apparaîtra en mode fixe sur l'afficheur "N" et le temps restant sera affiché.

-A la fin du délai précédemment configuré, l'afficheur du timer "N" et l'indicateur des zones "O" commenceront à clignoter après le signal sonore. Ceci indiquera la fin du délai configurer et l'arrêt de la zone de cuisson.

-Si le timer est activé simultanément sur plusieurs zones, l'écran affichera le délai résiduel inférieur avec le clignotement de la led relative à la zone de cuisson.

-Pour désactiver le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche timer "T", dans le cas contraire il sera automatiquement désactivé après 1 minute.

-Pour désactiver le signal sonore clignotant, sélectionner la touche timer "T".

Pour désactiver la fonction timer avant le laps de temps configuré, effectuer la procédure suivante:

-Sélectionner la zone de cuisson "E".

-Sélectionner la touche timer "T".

-Configurer le délai à "0" avec la touche "-".

-Lorsque l'écran "G" et l'indicateur de zone "O" s'arrêtent de clignoter, la fonction n'est plus activée.

Note: Pour visualiser le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson "E" intéressée.

Limitation de puissance:

Le plan est doté d'un système de limitation de puissance à 2800 ou à 3300 Watt.

On peut configurer l'appareil de la façon suivante:

-Débrancher et brancher l'appareil du réseau d'alimentation domestique.

-Sélectionner la touche "B" dans les 30 secondes qui suivent le branchement au réseau d'alimentation domestique.

-Sélectionner simultanément les touches "E1", "+" et "-".

-L'afficheur visualise les valeurs 99.

-Utiliser les touches "+" ou "-" pour sélectionner la puissance souhaitée (28 pour 2800 W, 33 pour 3300 W ou 99 si l'on souhaite programmer de limitation).

-Sélectionner simultanément les touches "E1", "+" et "-", lorsque la puissance souhaitée a été configurée.

-Le plan est configuré à la puissance souhaitée.

-Pour changer à nouveau la puissance, répéter toute la procédure.

ATTENTION!

Pour éviter des dommages aux circuits électroniques, la plaque est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe. En cas d'utilisation de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, le plan pourrait simultanément s'éteindre. Les afficheurs visualisent les lettres "Fc" jusqu'à ce que les températures optimales soient atteintes.

Entretien (Fig.3):

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.

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 mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. 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.

NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.



3LIP0233_rev1