

-
- I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
- D** **ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE** - Gebrauchsanweisung
- E** **PLANO DE VIDRO DE CERAMICA** - Manual de utilización
- F** **TABLE VETROCERAMIQUE** - 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

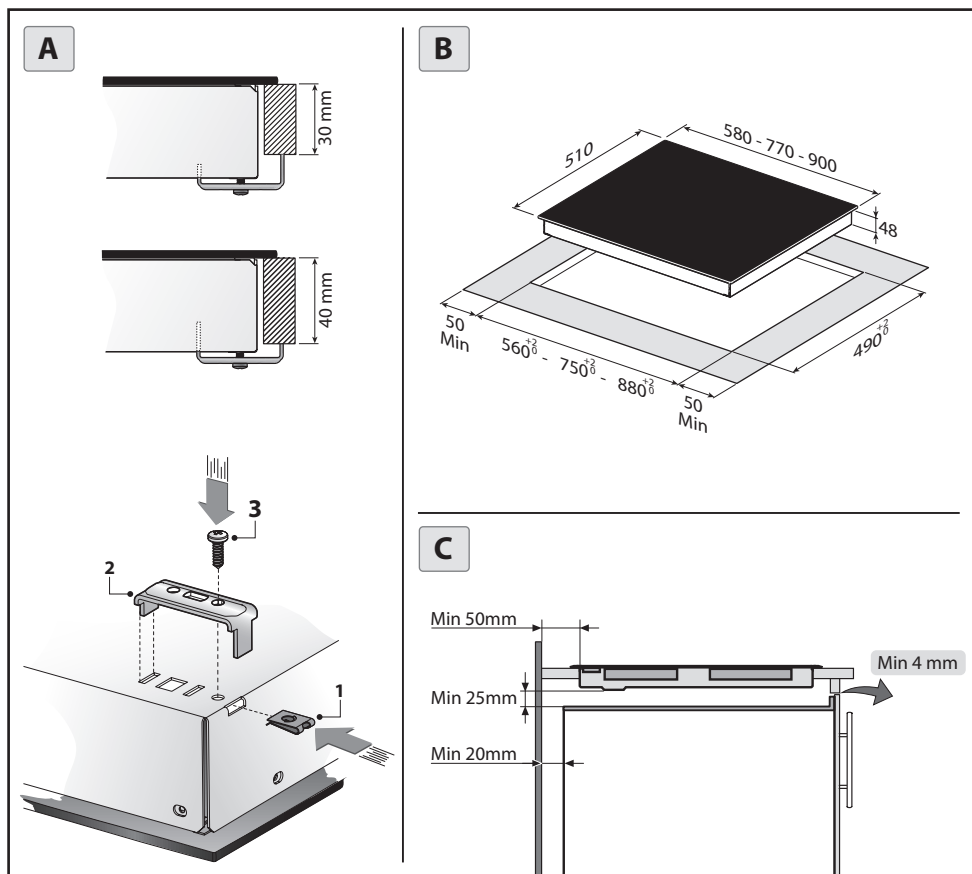


Fig.1

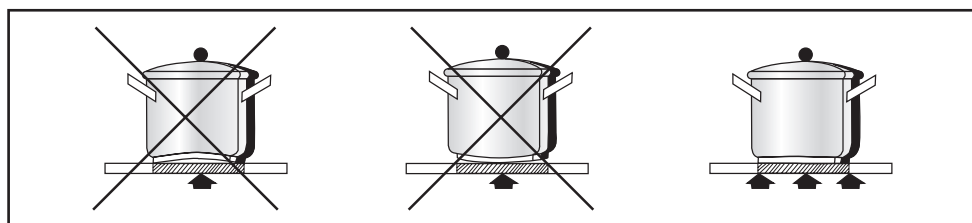


Fig.2

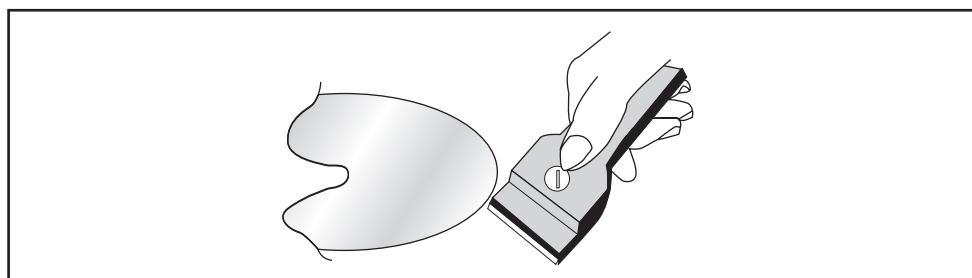
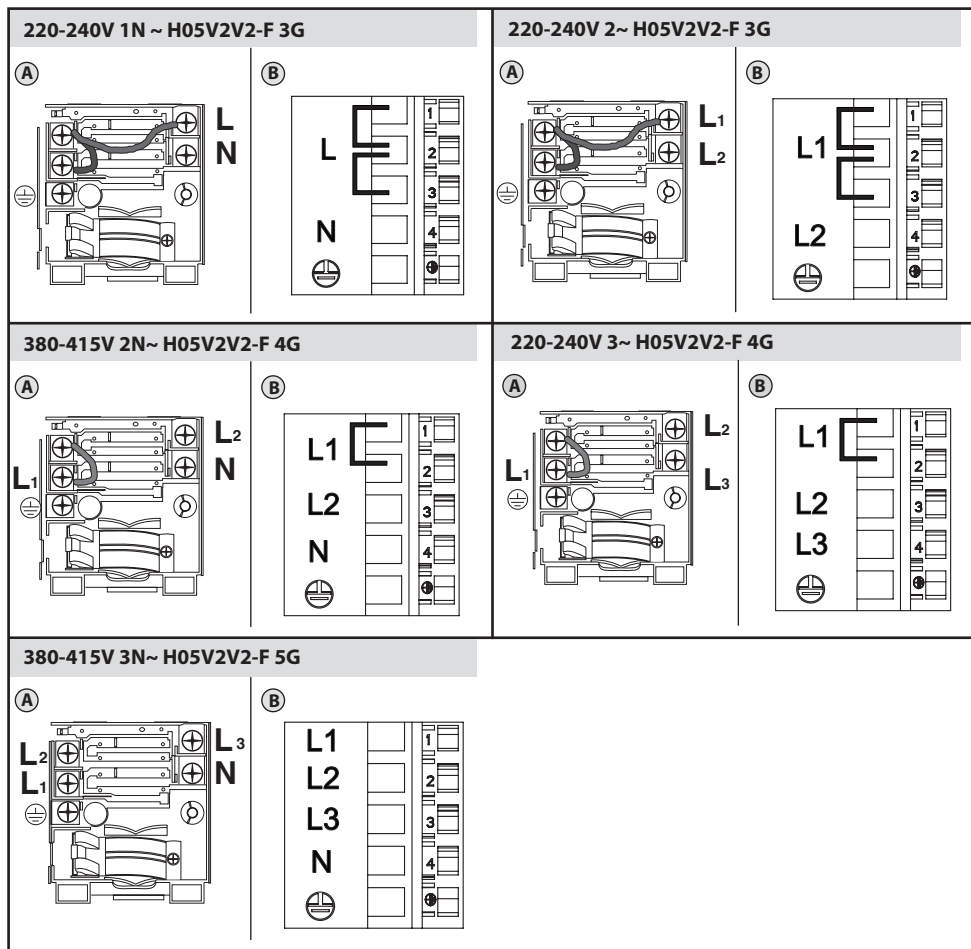


Fig.3



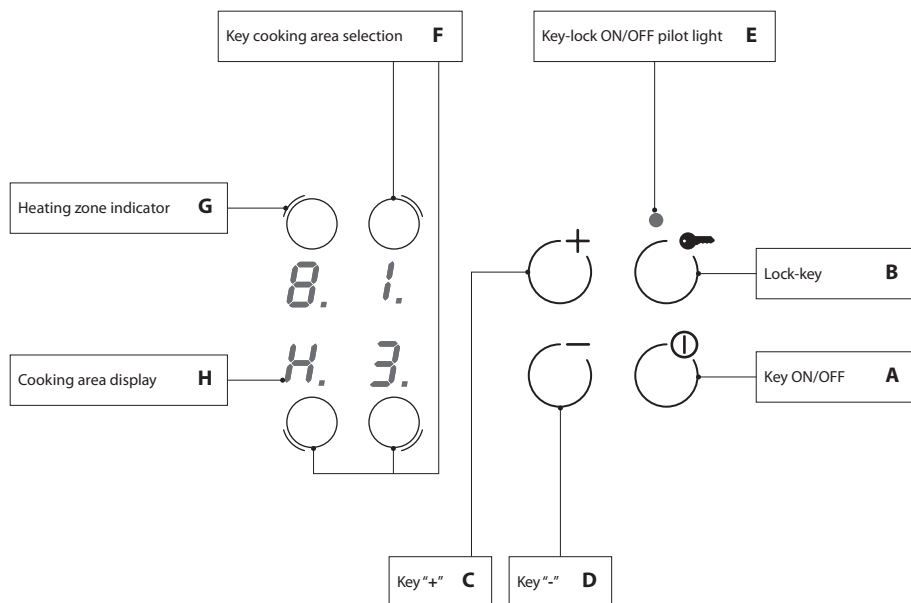


Fig.4

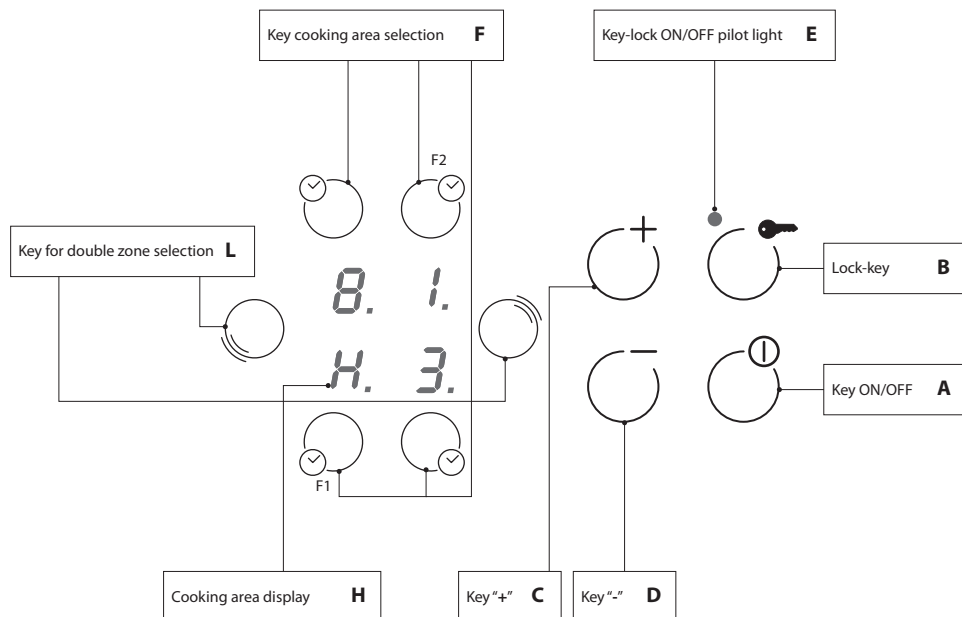


Fig.5

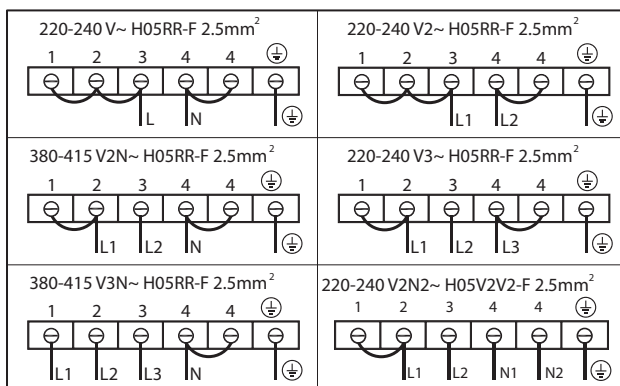
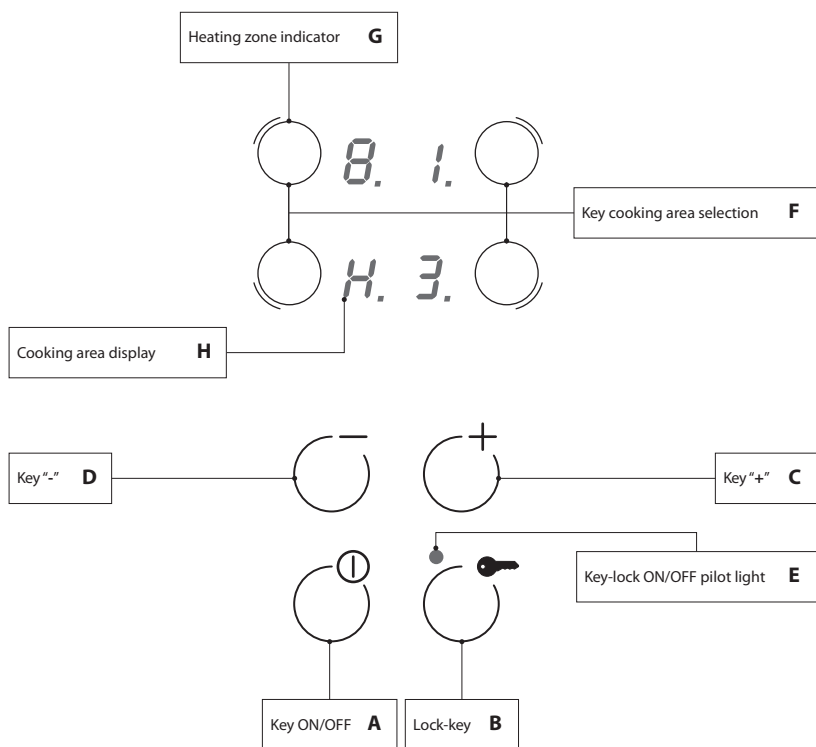


Fig.6

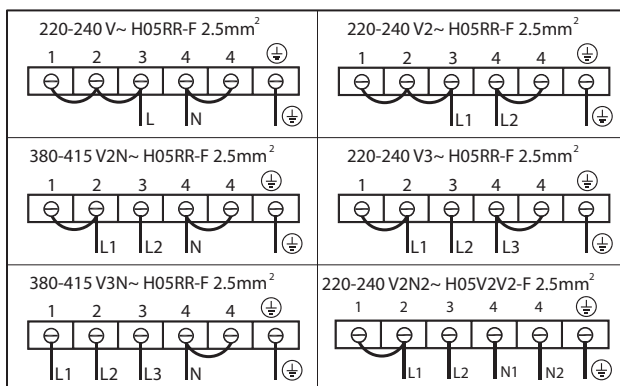
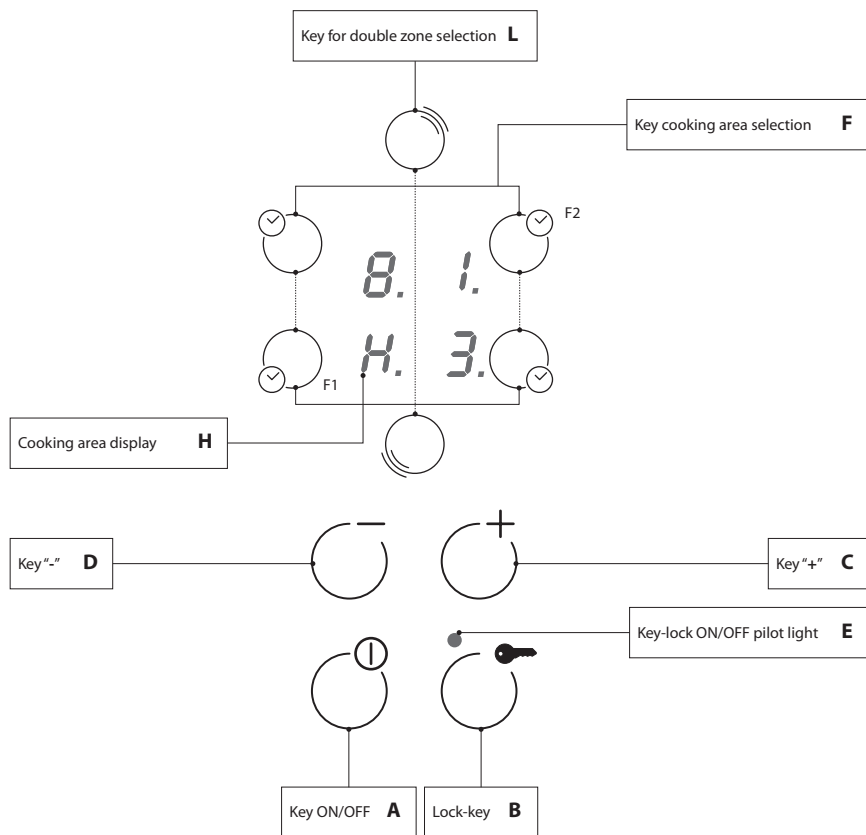


Fig.7

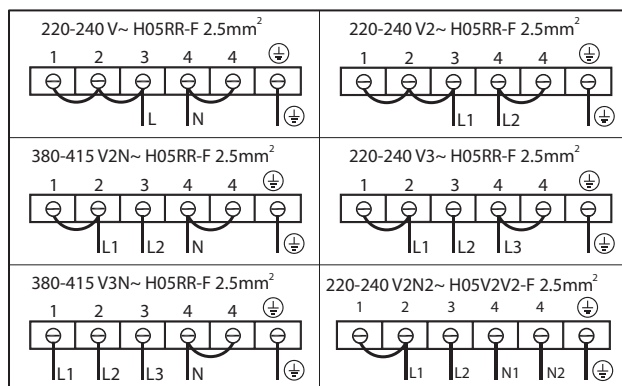
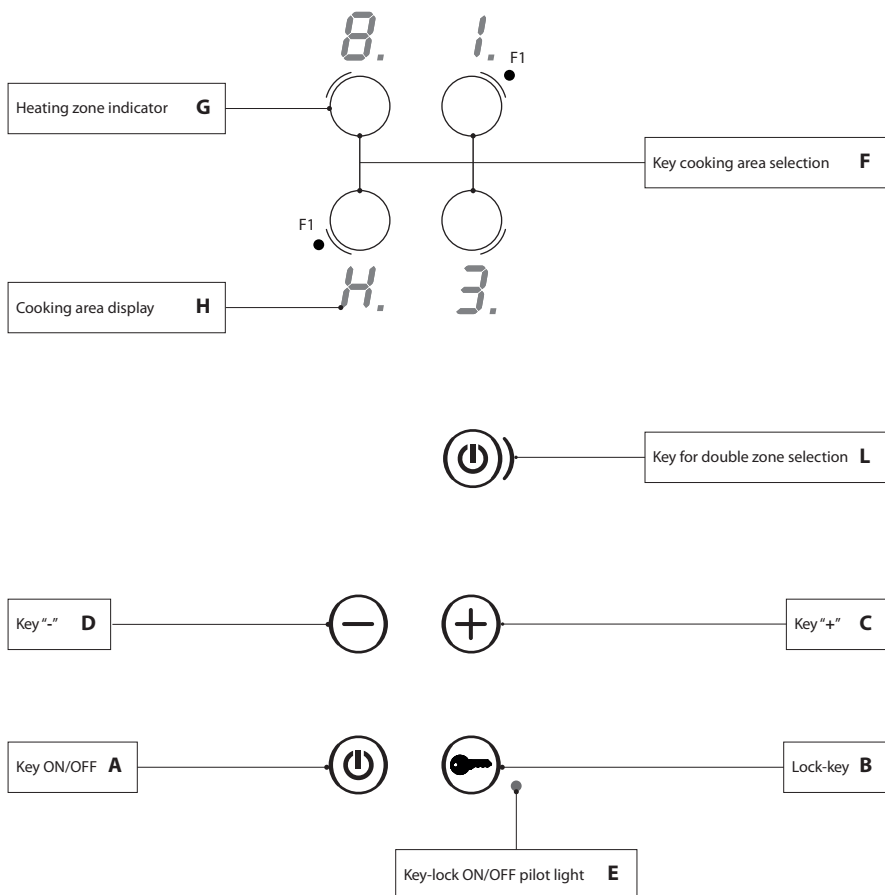


Fig.8

FRANÇAIS

F

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).

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 à 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.**
- **L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.**

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 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.
- 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 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

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:

- Pour la mise sous tension de l'appareil, effleurer la touche de départ **A**. Un zéro apparaît sur tous les écrans pendant 10 secondes. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes qui suivent, la table s'éteint (Fig.4-5-6-7-8).

- 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 sensitive **D**, l'écran affiche la sélection 9, en cas d'utilisation de la touche sensitive **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 le plan 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** et **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.

• 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**, **STAHL-FIX** 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 DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSEVANCE DES INSTRUCTIONS.