

# PC17.N PC18.N

PIANI COTTURA ELETTRICI  
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE DEI PIANI

ELECTRIQUE PLAQUES  
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE E LA MAINTENANCE DES PLAQUES



## DATI TECNICI

MODELLI	PC17.N	PC18.N
Tensione	230V	230V
Corrente	22,5 A	22,5 A
Piastra induzione 1400W	2	2
Piastra induzione 2300W	2	1
Potenza massima W	7400	5100

### 1. Montaggio (Fig 1)

L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

I piani da incasso sono predisposti per l'installazione in top realizzati in qualsiasi materiale, purché resistente ad una temperatura di 100° C, e di spessore variabile fra 30 e 40 mm. Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia la parete di un mobile, la distanza fra la parete verticale ed il bordo del piano, deve essere almeno 150 mm; la distanza fra la parete posteriore ed il bordo del piano deve essere invece di almeno di 55mm. Tra il piano da incasso ed il vano sottostante deve essere inserita una parete di divisione in materiale isolante (legno o similari). Tale parete deve distare almeno 17 mm dal fondo della cassetta.

Ventilazione: Nella parte frontale si deve prevedere uno spazio libero (min. 5mm) tra il top della cucina e il mobile sottostante.

### Fissaggio al mobile (Fig 2)

Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già predisposti i fori cui devono essere avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

### Applicazione sigillante (Fig 3)

**Importante-La figura qui sotto indica come deve essere applicato il sigillante su tutto il perimetro.**

Quest'apparecchio è stato concepito per uso di tipo non professionale all'interno d'abitazioni.

### 2. Collegamento elettrico (Fig 4)

Controllare i dati riportati sulla targhetta posta sul fondo del piano di cottura, quindi accertarsi che tensione nominale di rete e potenza disponibili, siano adatte al suo funzionamento.

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo onnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III (4000V).

Per il collegamento del cavo con il piano di cottura è necessario allentare e rimuovere il coperchio della morsettiera sino ad arrivare ai contatti nel suo interno. Effettuato il collegamento, il cavo deve essere bloccato con il sistema di fissaggio in dotazione e il coperchio della morsettiera immediatamente richiuso.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di 10mm rispetto ai conduttori di linea.

Utilizzare esclusivamente un cavo in gomma tipo H05RR-F.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.** Quest'apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, conforme alla prescrizione della dir. CEE89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

**CE** Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.



Questo apparecchio è marcato secondo la direttiva europea 2002/96/CE riguardante i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE) questa direttiva contiene i principi e le regole europee riguardanti il ritorno e il riciclaggio dei rifiuti degli apparecchi elettrici ed elettronici.

# ISTRUZIONI PER L'USO

**Importante:** Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura.

Il sistema di cottura ad induzione trasferisce in modo veloce l'energia richiesta per cuocere direttamente alla pentola; così la superficie del piano di cottura rimane fredda mentre la pentola si surriscalda. Ne deriva un'operazione veloce, economica e precisa.

**Su questo piano si possono usare pentole smaltate, ferro, acciaio smaltato, acciaio inossidabile; viceversa non si possono usare pentole di vetro, ceramica, alluminio (salvo che non si usi una speciale base magnetica).**

Qualsiasi pentola con fondo non piatto è inadatta e può danneggiare il piano.

## 1. Descrizione dei comandi (Fig 5)

1. Tasto di accensione (ON/OFF)
2. Tasto zona di cottura (ON/OFF)
3. Display valore impostato (calore residuo)
4. Tasto "meno"
5. Tasto "più"
6. Punto decimale del display di impostazione  
Acceso : la zona di cottura può essere regolata  
Spento : la zona di cottura è bloccata
7. Tasto orologio programmatore (/ +)
8. Display orologio programmatore
9. Spia orologio programmatore

### Tasti a sfioramento

Tutte le operazioni avvengono tramite tasti a sfioramento (sensori di tipo capacitivo) posti sulla parte frontale del piano di cottura; ad ogni tasto corrisponde un display.

Ogni attività viene confermata da un segnale acustico.

## 2. Accensione e spegnimento (Fig 6)

1. Toccare il tasto di accensione. (1)

Il controllo viene attivato: gli indicatori di livello di regolazione (3) mostrano "0" ed i punti decimali (8) lampeggiano.

La prossima operazione deve essere compiuta entro 20 secondi, altrimenti il dispositivo si spegne automaticamente.

### Accensione/spegnimento di una zona cottura (Fig 7)

Con il touch acceso, la zona cottura può essere selezionata attivando il tasto di selezione (tasto PIU' – 5, 2 - della rispettiva zona). Un punto acceso (6) nel display della zona indica la selezione. Se l'area "scotta" una "H" verrà visualizzata alternativamente allo "0". Su tutti gli altri displays il punto di selezione lampeggiante (3) si spegne. Azionando nuovamente il tasto PIU', si può selezionare un livello di potenza e la zona inizia a riscaldare. Dopo la selezione bisogna rilasciare il tasto PIU' per 0,3 secondi prima di poter procedere alla scelta della potenza con lo stesso.

Selezionata la zona cottura, la scelta del livello di potenza può essere effettuata tenendo premuto il tasto PIU', partendo dal livello 1 viene incrementato di una unità ogni 0,4 secondi. Al raggiungimento del livello 9 non è possibile effettuare ulteriori incrementi.

Se la zona cottura è selezionata tramite il tasto MENO, il livello iniziale è il "9" (massimo livello). Tenendo premuto il tasto, il livello attivo decresce di una unità ogni 0,4 secondi. Raggiunto il livello 0 non è possibile effettuare ulteriori decrementi. Solamente una nuova attivazione del tasto MENO (o PIU') può modificare l'impostazione.

### Spegnimento di una zona cottura / Spegnimento rapido:

Selezionare la zona da spegnere con il tasto di selezione (PIU'). La selezione è indicata con il punto nel display della relativa zona. Attivando il tasto PIU' e MENO contemporaneamente, il livello di potenza della zona viene impostato a 0. In alternativa il tasto MENO può essere utilizzato per decrementare il livello di potenza fino a 0.

Se tutte le zone cottura sono a livello di potenza "0", i punti decimali nei displays lampeggiano. Se una zona cottura "scotta", apparirà una "H" anziché lo "0".

### Indicatore di calore residuo (Fig 7)

Quando la temperatura sulla zona di cottura è ancora elevata, al punto tale da causare ustioni, il display relativo a quella zona mostra il simbolo "H" (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun pericolo (a 60° C).

Il display mostra "0" fintanto che la temperatura rimane sotto i 60° C, mentre mostra "H" quando la temperatura supera i 60° C.

Per risparmiare energia spegnere la zona di cottura in anticipo, al fine di sfruttare il calore residuo.

La segnalazione di calore residuo "H" viene persa a seguito di interruzione di tensione di rete superiore a 3 secondi.

### Spegnimento del piano di cottura (Fig 8)

Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento mediante il tasto di accensione (1).

### 3. Riconoscimento pentola nelle zone ad induzione (Fig. 9)

Ogni zona di cottura è dotata di un proprio sistema di riconoscimento della presenza della pentola.

Il sistema è calibrato per riconoscere la presenza di una pentola che, nella scala degli standard EN, ha il diametro immediatamente inferiore al diametro nominale della zona. Se non viene riconosciuta la presenza della pentola allora il display relativo a quella zona mostra il simbolo.

La comparsa di questo simbolo qualora una pentola sia effettivamente presente sulla zona, significa generalmente che la pentola non è di dimensione o di tipo adatto. In quest'ultimo caso bisognerà controllare che la pentola sia effettivamente idonea alla cottura ad induzione (marchi o libretto di istruzione della pentola).

Qualora una zona viene selezionata e non viene rilevata alcuna pentola, il sistema ripete il test rilevamento ogni 2 secondi circa. Dopo 10 min. di rilevamento pentola ad esito negativo, la zona viene automaticamente spenta.

### 4. Protezione in caso di accensione involontaria.

Se il controllo elettronico verifica un'attivazione continua di un tasto per ca. 10 sec. si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di errore per 10 secondi che avverte l'utente della presenza di un oggetto sui sensori. I displays mostrano il codice di errore "E R 0 3", che verrà visualizzato sul display fintanto che il controllo elettronico avverte l'errore. Se la zona di cottura "scotta", una "H" apparirà sul display alternativamente al segnale di errore.

Se nessuna zona cottura verrà attivata entro 20 secondi dall'accensione del Touch, il controllo ritorna alla modalità stand-by. (Vedi anche paragrafo 1.2)

Quando il controllo è acceso il tasto ON/OFF ha priorità su tutti gli altri tasti, cosicché il controllo può essere spento in qualsiasi momento anche in caso di attivazione multipla o continua di tasti.

Nella modalità stand-by un'attivazione continua di tasti non avrà alcun effetto. Comunque, prima che il controllo elettronico possa essere acceso nuovamente, deve riconoscere che non ci sia alcun tasto attivato.

### 5. Blocco delle funzioni del piano di cottura

La sicurezza per bambini può essere attivata dopo aver acceso il Touch premendo simultaneamente il tasto di selezione della zona in basso a destra e il tasto MENO e poi premendo di nuovo il tasto di selezione zona in basso a destra. Apparirà una "L" che sta per LOCKED (sicurezza per bambini per accensione involontaria). Se la zona di cottura "scotta" la "L" e "H" saranno visualizzate alternativamente.

Lo svolgimento di questa operazione deve avvenire entro 10 secondi, nessun altro tasto oltre a quelli descritti sopra, deve essere attivato. In caso contrario la sequenza verrà interrotta e il piano cottura non sarà bloccato.

Il controllo elettronico rimane bloccato finché non viene sbloccato dall'utente, anche se nel frattempo è stato spento e riacceso. Anche un reset del touch (dopo una caduta di tensione) non rimuove il blocco tasti.

#### Sblocco dei tasti per cucinare

Per sbloccare il touch attivare contemporaneamente il tasto di selezione zona cottura in basso a destra e il tasto MENO. La "L" (LOCKED/bloccato) sul display scompare e tutte le zone cotture mostrano "0" con un punto lampeggiante. Se una zona cottura dovesse "scottare", viene visualizzata la "H" anziché "0". Dopo aver spento il touch, la sicurezza per bambini è di nuovo attiva.

#### Eliminazione del blocco tasti

Dopo aver acceso il touch la sicurezza per bambini può essere disattivata. E' necessario attivare contemporaneamente il tasto di selezione zona cottura in basso a destra e il tasto MENO e poi attivare il tasto MENO da solo. Se vengono eseguiti tutti i passaggi nell'ordine giusto entro 10 secondi il blocco dei tasti viene cancellato e il touch sarà spento. In caso contrario la sequenza verrà considerato incompleto, il touch rimarrà bloccato e si spegnerà dopo 20 secondi.

Accendendo di nuovo il touch con il tasto ON/OFF tutti i display mostreranno "0", i punti decimali lampeggeranno e il touch sarà pronto per la cottura. Se una zona cottura "scotta", sarà mostrata "H" invece che "0".

### 6. Timer (fig.12)

Il controllo può includere anche un timer che può essere assegnato ad una delle zone.

Un tasto specifico (7) attiva questa funzione ed il tempo viene indicato su display (8). Il tempo può essere regolato con i tasti (7) + o - (4). Il conteggio del tempo a ritroso inizia immediatamente. La modifica del tempo può avvenire anche a conteggio avviato.

Nel caso in cui non sia selezionata alcuna zona, allora il timer funziona come semplice contaminuti: allo scadere del tempo verrà emessa solamente un'indicazione sonora.

Se invece è selezionata una zona, il timer viene assegnato a quella zona: allo scadere del tempo impostato, oltre all'emissione del segnale sonoro, avviene lo spegnimento automatico della zona.

La segnalazione sonora dura 30".

#### Assegnazione del Timer a una zona di cottura (Fig.10)

Selezionare la zona di cottura desiderata e regolare il livello tra 1 e 9 con i bottoni "+" y "-" (5/4).

Premere il pulsante (7) del timer. Il display (8) mostra "00".

La spia luminosa (9), che corrisponde alla zona selezionata, si accende.

Regolare il tempo tra 1 e 99 minuti con i bottoni "timer" (7) o "-" (4).

Premere nuovamente il pulsante (2) della zona di cottura per confermare l'operazione.

Il timer viene assegnata a tale zona: allo scadere del tempo la zona di cottura si spegnerà automaticamente. La segnalazione sonora dura 30".

### Programmazione multipla del timer

Una zona di cottura è già programmata. La spia corrispondente (9) è accesa.

Selezionare la seconda zona di cottura.

Premere il pulsante (7) del timer. La spia (9), che corrisponde alla zona di cottura selezionata, si accende.

Regolare il tempo tra 1 e 99 minuti con i bottoni "timer" (7) o "-" (4).

Premere nuovamente il pulsante (2) della zona di cottura per confermare l'operazione.

NOTA: La spia della zona di cottura (9) corrispondente precedentemente programmata lampeggia lentamente, successivamente rimane accesa una volta che si conferma la programmazione premendo il pulsante (7) del timer

Per mostrare il tempo programmato per una zona di cottura, selezionare questa con il tasto corrispondente.

## **7. Spegnimento di sicurezza**

Se una o più zone di cottura rimangono inavvertitamente accese, il controllo provvede a spegnerle automaticamente dopo un certo periodo di tempo. La tabella indica il tempo, che dipende dal livello di potenza impostato.

<b>Livello</b>	<b>Tempo (ore)</b>
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

Nel caso di spegnimento automatico di sicurezza, viene visualizzato il simbolo "H".

Per evitare lo spegnimento automatico è sufficiente toccare il tasto di selezione della zona o i tasti "+" e "-" prima dello scadere del tempo limite.

## **8. Preriscaldamento automatico**

Quest'automatismo semplifica il processo di cottura poiché non è richiesta la presenza umana durante tutto il ciclo di cottura.

La funzione determina un preriscaldamento della zona di cottura alla massima potenza, in modo da portare velocemente la zona alla temperatura di regime. Dopo un certo tempo, il livello di potenza ritorna spontaneamente a quello impostato.

### *Attivazione del preriscaldamento automatico (Fig 11)*

Selezionare la zona di cottura interessata tramite il tasto (2).

Selezionare il livello 9 mediante il tasto "-"; quindi selezionare il livello 9 con il tasto "+". Selezionare allora il livello di potenza desiderato, ad esempio il livello 6, con il tasto "-".

Nella modalità di preriscaldamento automatico, il display della relativa zona di cottura mostra alternativamente il livello impostato ("6") ed il simbolo "A".

Esempio: Selezionare il livello 9 ed attivare il preriscaldamento automatico con il tasto "+". Quindi portare il livello a 6 con il tasto "-". In tal modo la zona verrà riscaldata a potenza 9 per 2'30", il display indicherà alternativamente "A" e "6", dopo 2'00" la zona ritornerà a potenza 6.

<b>Livello</b>	<b>Tempo limite</b>
1.	48"
2	2'24"
3	3'48"
4	5'12"
5	6'48"
6	2'00"
7	2'48"
8	3'36"
9	12"

### *Modifica del livello di potenza durante il preriscaldamento automatico*

1. La zona interessata deve essere attivata. Il punto decimale (6) della rispettiva zona deve essere acceso.
2. Cambiare il livello tramite i tasti "+" e "-".

Se il livello viene aumentato, il nuovo tempo di preriscaldamento viene calcolato considerando quello già intercorso con precedente impostazione.

### *Disattivazione della funzione di preriscaldamento automatico*

Con il simbolo "A" mostrato sul display della zona:

1. la zona interessata deve essere attivata:  
Il punto decimale (6) della rispettiva zona deve essere acceso;
2. premere il tasto "-" (4) dopo almeno 10 secondi dall'attivazione della funzione.

## 9. Controllo delle temperature interne del sistema nelle zone ad induzione

Un sensore di temperatura posto nel blocco di raffreddamento interno misura costantemente la temperatura dei circuiti elettronici del generatore. In caso di sovra-riscaldamento dei circuiti ( $t=105^{\circ}\text{C}$ ), il sistema riduce la potenza della zona di cottura.

Se la temperatura aumenta sopra i  $120^{\circ}\text{C}$ , la zona di cottura viene spenta automaticamente e il display mostra il codice di errore "E-2"

La condizione di sovra-riscaldamento dei circuiti è certamente anomala ed indica un cattivo montaggio del piano o un dimensionamento delle aperture d'aerazione non corretto.

## 10. Controllo della temperatura nella zona di cottura ad induzione

Un sensore di temperatura è posto al centro d'ogni zona di cottura a contatto con il vetro. Nel caso di superamento dei limiti di sicurezza il sistema reagisce nel seguente modo

**T= 235°C** Riduzione di un livello di potenza sulla zona

**T= 255°C** Spegnimento della zona

La condizione di sovra-riscaldamento della zona può essere ad esempio causata dalla presenza di una pentola vuota.

Se la zona viene spenta per sicurezza (come nel punto 3a), questa non sarà più riaccesa automaticamente: il display della zona mostrerà "H" dal momento che la temperatura misurata sarà maggiore di  $60^{\circ}\text{C}$ .

## 11. Configurazione della zona di cottura

Il piano è fornito con la giusta configurazione per ogni zona di cottura. Può accadere che se il display di una zona di cottura mostra il codice "E-4", sia necessaria una nuova configurazione

- Prima di procedere alla configurazione assicurarsi che tutte le pentole siano tolte dal piano cottura e che sia disponibile una pentola adatta per l'induzione.
- Entro 2 min. dall'applicazione del voltaggio è possibile iniziare la configurazione. Il touch control deve restare spento e tutti i display devono essere spenti
- Tenere premuto il tasto "meno"**(4)**.
- Premere tutti i tasti zona di cottura disponibili (2), procedendo in senso antiorario e iniziando dal tasto *posteriore* destro. Ogni azione viene confermata da un segnale acustico.
- I display dell'area di cottura (3) visualizzano una "C" per le aree di cottura non configurate e "-" per quelle configurate.
- L'area di cottura da configurare può essere selezionata mediante il tasto di selezione (2). Nella fase di configurazione il simbolo "C" inizierà a lampeggiare sul display (3) corrispondente.
- A questo punto è necessario disporre un recipiente di cottura sull'apposita area entro 20 sec, in maniera tale che il sensore dell'induzione possa rilevarne la corretta posizione. Se la posizione viene rilevata correttamente, sul display comparirà il simbolo "-".
- La procedura viene reiterata per ciascuna area di cottura, sino alla conclusione automatica del menu di configurazione, una volta che è stata configurata anche l'ultima area di cottura. Il menu di configurazione può essere terminato anche premendo il tasto "Power". Se non viene premuto alcun tasto, il menu sarà concluso entro 2 min.
- Le aree già configurate non possono essere configurate nuovamente, nel caso in cui sia stato commesso un errore. Ciò significa che se il contenitore è stato posizionato sulla superficie errata, l'intera configurazione deve essere annullata. Per farlo, tenere premuto il tasto "meno" per almeno 2 secondi.
- il simbolo "E" sarà visualizzato sui display di tutte le superfici di cottura. La "E" continuerà a lampeggiare sino a quando tutti i sensori induzione saranno stati ripristinati allo stato iniziale. A quel punto sul display verrà nuovamente visualizzato il simbolo "C". A questo punto è possibile ripetere la configurazione.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Alcuni consigli per cucinare

Adoperare solo tegami e pentole con fondo robusto e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le preparazioni con alte temperature di cottura, come il fritto. Fondi non in piano prolungano il tempo di preparazione e aumentano il dispendio di energia. La migliore trasmissione del calore si ottiene quando la pentola e la zona di cottura hanno le stesse dimensioni.

Eventuali schizzi traboccati dovrebbero essere rimossi immediatamente.

## Note importanti

Attenzione: le superfici delle zone di cottura diventano roventi durante l'uso. Per questo motivo è consigliabile mantenere i bambini lontano dalla loro portata.

Evitate di far cadere oggetti duri sulle superfici di cottura. Il materiale è, in alcune condizioni, sensibile ai carichi meccanici. Carichi d'urto puntiformi possono condurre alla rottura delle superfici di cottura. Nel caso che si provochino inavvertitamente rotture, crepe o incrinature sul piano di ceramica, è necessario interrompere immediatamente l'uso del piano di cottura e contattare l'assistenza clienti.

Il piano in vetroceramica non deve essere usato come superficie di appoggio. La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è permessa. Non azionare mai i fornelli senza pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente in prossimità dei fornelli.

Grassi e oli surriscaldati possono infiammarsi: per questo motivo i cibi che prevedono l'uso di grassi od oli, come per esempio le patate fritte, devono essere tenuti sotto controllo durante la cottura.

Inoltre è necessario assicurarsi che i cavi e le spine di eventuali elettrodomestici inserite in prese vicino al piano di cottura non vengano mai a contatto con le superfici di cottura calde.

Il cavo di alimentazione in nessun punto dovrà superare una temperatura di 50°C dalla temperatura ambiente.

Se il cavo viene danneggiato, deve essere sostituito con un'altro fornito dal servizio di assistenza tecnica.

Se la superficie in vetro si rompe, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare la possibilità di subire una scossa elettrica

### **Il piano di cottura in nessun caso deve essere pulito facendo uso di dispositivi di pulizia a vapore o simili.**

Dopo l'uso è necessario pulire ogni volta il piano di cottura, aspettando prima che si raffreddi. Anche i più piccoli residui al successivo uso finirebbero per carbonizzarsi. Usate solamente i prodotti detergenti consigliati. La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati perché corrosivi.

Lo sporco leggero può essere eliminato per mezzo di un panno umido o con soda calda. I residui di detergente devono essere eliminati con acqua fredda, e le superfici devono quindi essere accuratamente asciugate. Le macchie d'acqua resistenti all'acqua bollente possono essere eliminate con aceto e limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi detergenti viene a contatto con la cornice, questa deve essere immediatamente pulita con un panno bagnato, per evitare che si rovini.

Le incrostazioni possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro. Il manico del raschietto non deve essere di materiale plastico, che potrebbe incollarsi sulle superfici calde. Prestate attenzione durante il suo uso: pericolo di ferimento.

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero caramellano, devono essere immediatamente rimossi dalle zone di cottura accese.



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita.

Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

## ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica:

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non s'individui la causa del mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

## DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	PC17.N	PC18.N
Tension	230V	230V
Courant	22,5 A	22,5 A
Plaque d'induction 1400W	2	2
Plaque d'induction 2300W	2	1
Puissance maximum W	7400	5100

### 1. Montage (Fig.1)

L'installation est à la charge de l'acheteur. Le Constructeur est exonéré de ce service. Les éventuelles interventions demandées au Constructeur, si elles dérivent d'une installation erronée, ne sont pas couvertes par la garantie.

Les tables de cuisson encastrables sont prévues pour l'installation sur des plans de travail réalisés dans n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à une température de 100 °C, et d'une épaisseur pouvant varier de 30 à 40 mm. Si la table de cuisson est encastrée de manière qu'il y ait, à droite ou à gauche, la paroi d'un meuble, la distance entre la paroi verticale et le bord du plan doit être d'au moins 150 mm ; tandis que la distance entre la paroi arrière et le bord du plan doit être au moins de 55 mm. Quand il y a sous la table de cuisson un volume accessible, il faut prévoir entre la table de cuisson et ce volume une épaisseur de matériau isolant (bois ou similaires). Cette couche d'isolation doit se trouver à au moins 25 mm du fond du caisson de la table de cuisson.

Sortie de l'air: les une du frontale de la partie du la du sur placent d'au du laissée de l'être du doit du libre les moins 5mm entrent l'étage de la cuisine et la partie frontale du meuble sous-jacent, ou du quatre.

### Fixation au meuble (Fig.2)

La fixation au meuble est assurée par des pattes de fixation fournies comme accessoires. Des trous sont déjà prévus dans la partie inférieure du caisson dans lesquels il faut introduire les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

### Application joint (Fig.3)

**Important - La figure indique comment appliquer le joint sur tout le périmètre.**

Cet appareil a été conçu pour un usage de type non professionnel à l'intérieur d'habitations.

### 2. Branchement électrique (Fig.4)

Contrôler les données figurant sur la plaque située sur le fond de la table de cuisson puis s'assurer que la tension nominale du secteur et la puissance disponibles sont adaptées à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la réglementation en vigueur. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux choses dérivant de la non-observation de cette norme.

Pour les éventuels modèles dépourvus de fiche, monter sur le câble une fiche normalisée en mesure de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de terre du câble est identifié par les couleurs jaune/vert. Dans tous les cas, la fiche doit être accessible.

Si vous faites une connexion fixe au réseau, insérer un interrupteur onipolaire entre la table de cuisson et l'alimentation principale. Ce dispositif devra avoir une séparation à contacts sur tous les pôles, en donnant déconnexion complet sous la condition de surtension de catégorie III.

Pour connecter le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson, il faut enlever le couvercle du bornier de manière à accéder aux bornes internes. Une fois la connexion effectuée, le câble doit être bloqué avec le système de fixation fourni et le couvercle du bornier doit être remis immédiatement.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement plus long de 10 mm par rapport aux conducteurs de phase.

Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F,.

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.** Cet appareil, dans les parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la directive CEE89/109 et au Décret Législatif de transposition N° 108 du 25/01/92.

**CE** Appareil conforme aux directives européennes 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

## MODE D'EMPLOI

**Important :** Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer la table de cuisson.

Le système de cuisson à induction transfère de manière rapide et directement à la casserole l'énergie nécessaire pour cuire ; ainsi, la surface de la table de cuisson reste froide tandis que la casserole se surchauffe. Il en découle une opération rapide, économique et précise.

**Sur ce type de table de cuisson, on peut utiliser des casseroles émaillées, en fer, en acier émaillé, en acier inoxydable ; par contre, on ne peut pas utiliser de casseroles en verre, céramique, aluminium (à moins d'utiliser une base magnétique spéciale).**

Toute casserole dont le fond n'est pas parfaitement plat est inadaptée et peut endommager la table de cuisson.

## 1. Description des commandes (Fig.5)

1. Touche d'allumage (ON/OFF)
2. Touche zone de cuisson (ON/OFF)
3. Afficheur valeur sélectionnée (chaleur résiduelle)
4. Touche "moins"
5. Touche "plus"
6. Point décimal de l'afficheur de sélection  
Allumé : la zone de cuisson peut être réglée  
Éteint : la zone de cuisson est bloquée
7. Touche Temporisateur (/ +)
8. Afficheur Temporisateur
9. Voyant Temporisateur zone de cuisson

### Touches à effleurement

Toutes les opérations sont commandées par des touches à effleurement (capteurs de type capacitif) situées sur la partie frontale de la table de cuisson ; à chaque touche correspond un afficheur. Chaque action est confirmée par un signal acoustique.

## 2. Allumage et extinction (Fig.6)

Effleurer la touche d'allumage (1).

Le contrôle est activé : les indicateurs de niveau de réglage (3) affichent "0" et les points décimaux (6) clignotent.

L'opération successive doit être effectuée dans les 10 secondes qui suivent autrement le dispositif s'éteint automatiquement.

### Allumage/extinction d'une zone de cuisson

Quand le touch est allumé, la zone cuisson peut être sélectionnée en activant la touche de sélection (touche PLUS (5-2) de la zone respective). Un point allumé sur l'affichage (6) de la zone indique la sélection. Si la zone est « brûlante » un « H » sera visualisé alternativement au « 0 ». Sur tous les autres affichages (3) le point de sélection clignotant s'éteint. En actionnant de nouveau la touche PLUS, on peut sélectionner un niveau de puissance et la zone commence à chauffer. Après la sélection il faut lâcher la touche PLUS pendant 0,3 secondes, avant de pouvoir procéder au choix de la puissance avec la même touche.

Après avoir sélectionné la zone de cuisson, le choix du niveau de puissance peut être effectué en gardant la touche PLUS pressée, à partir du niveau 1 le niveau est augmenté d'une unité toutes les 0,4 secondes. Une fois arrivés au niveau 9, aucune autre augmentation n'est possible.

Si la zone cuisson est sélectionnée avec la touche MOINS (4), le niveau initial est le « 9 » (niveau maximum). Si l'on garde cette touche pressée, le niveau actif diminue d'une unité toutes les 0,4 secondes. Une fois arrivés au niveau 0, aucune autre diminution n'est possible. Seule une nouvelle activation de la touche MOINS (ou PLUS) peut modifier le pré-réglage.

### Extinction d'une zone de cuisson

Sélectionner la zone à éteindre avec la touche de sélection (PLUS). La sélection est indiquée par le point sur l'affichage de la zone correspondante. En activant la touche PLUS et MOINS ensemble, le niveau de puissance de la zone est pré-réglé sur 0. En alternative la touche MOINS peut être utilisée pour diminuer le niveau de puissance jusqu'à 0.

Si toutes les zones de cuisson sont au niveau de puissance « 0 », les points décimaux dans les affichages clignotent. Si une zone de cuisson est « brûlante » un « H » apparaîtra au lieu du « 0 ».

### Indicateur de chaleur résiduelle (Fig.7)

Quand la température sur la zone de cuisson est encore élevée, au point de provoquer des brûlures, l'afficheur relatif à cette zone montre le symbole "H" (chaleur résiduelle). L'indication disparaît seulement quand il n'y a plus de risque de brûlure (à 60 °C).

L'afficheur affiche "0" tant que la température reste inférieure à 60 °C, tandis qu'il affiche "H" quand la température dépasse 60 °C.

Pour économiser l'énergie, éteindre la zone de cuisson à l'avance, afin d'exploiter la chaleur résiduelle.

Le signal de chaleur résiduelle "H" disparaît en cas de coupure de courant supérieure à 3 secondes.

### Extinction de la table de cuisson (Fig.8)

La table de cuisson peut être éteinte à tout moment à l'aide de la touche d'allumage (1).

## 3. Présence casserole (Fig.9)

Chaque zone de cuisson est dotée de son propre système de détection de la présence de la casserole.

Le système est calibré pour détecter la présence d'une casserole qui, dans l'échelle des standards EN, a le diamètre immédiatement inférieur au diamètre nominal de la zone. Si la présence de la casserole n'est pas détectée, l'afficheur relatif à la zone affiche le symbole sur la figure.

L'affichage de ce symbole s'il y a effectivement une casserole sur la zone signifie généralement que la casserole n'est pas de la bonne dimension ou du type adapté. Dans ce dernier cas, il faudra contrôler que la casserole est effectivement adaptée à la cuisson à induction (marques ou livret d'instructions de la casserole).

Si une zone est sélectionnée et qu'aucune casserole n'est détectée, le système répète le test de détection toutes les 2 secondes environ.

#### 4. Protection en cas d'allumage involontaire

Si le contrôle électronique vérifie une activation continue d'une touche pendant environ 10 sec., il s'éteint automatiquement. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur pendant 10 secondes qui avertit l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs montrent le code d'erreur " E R 0 3 ", qui sera visualisé sur l'affichage tant que le contrôle électronique relève l'erreur. Si la zone de cuisson est « brûlante » un « H » apparaîtra sur l'afficheur alternativement au signal d'erreur.

Si aucune zone de cuisson ne sera activée dans les 20 secondes qui suivent l'allumage du Touch, le contrôle revient en modalité d'attente.

Quand le contrôle est allumé, la touche ON/OFF a la priorité sur toutes les autres touches, de façon à ce que le contrôle puisse être éteint à tout moment, même en cas d'activation multiple ou continue des touches.

En modalité d'attente, une activation continue des touches n'aura aucun effet. Toutefois, avant que le contrôle électronique ne puisse être de nouveau allumé, il doit reconnaître qu'aucune touche n'est activée.

#### 5. Blocage des fonctions de la table de cuisson

##### Blocage des touches

La sécurité des enfants peut être activée après avoir allumé le Touch en appuyant simultanément sur la touche de sélection de la zone en bas à droite (2-5) et sur la touche MOINS (4) et ensuite en appuyant de nouveau sur la touche de sélection zone en bas à droite (2-5). Un "L" qui signifie LOCKED apparaîtra (sécurité pour enfants contre l'allumage involontaire). Si la zone de cuisson est « brûlante » le « L » et le « H » seront visualisés alternativement.

Le déroulement de cette procédure doit avoir lieu dans un délai de 10 secondes, aucune autre touche que celles décrites plus haut, ne doit être activée. En cas contraire la séquence sera interrompue et le plan de cuisson ne sera pas bloqué.

Le contrôle électronique restera bloqué jusqu'à ce que l'utilisateur ne le débloque, même si entre-temps il aura été éteint et rallumé. Même une réinitialisation du *touch* (après une chute de tension) n'élimine pas le blocage des touches.

##### Débloquage des touches pour cuisiner

Pour débloquer le *touch*, activer simultanément la touche de sélection zone de cuisson en bas à droite et la touche MOINS. Le "L" (LOCKED/bloqué) sur l'affichage disparaît et toutes les zones de cuisson montrent "0" avec un point clignotant. Si une zone de cuisson est "brûlante", le "H" est affiché au lieu du "0". Après avoir éteint le *touch*, la sécurité pour enfants est de nouveau active.

##### Élimination du blocage des touches

Après avoir allumé le *touch*, le dispositif de sécurité enfants peut être désactivé. Il faut activer simultanément la touche de sélection zone de cuisson en bas à droite et la touche MOINS et ensuite activer la touche MOINS seule. Si tous les passages sont effectués dans le bon ordre, le blocage des touches est effacé dans un délai de 10 secondes et le *touch* est éteint. En cas contraire la séquence sera considérée incomplète, le *touch* restera bloqué et s'éteindra après 20 secondes.

Si l'on allume de nouveau le *touch* avec la touche ON/OFF, tous les affichages montreront "0", les points décimaux clignoteront et le *touch* sera prêt pour la cuisson. Si une zone de cuisson est « brûlante » un « H » apparaîtra au lieu du « 0 ».

#### 6. Temporisateur (Seulement PIN530)

Le contrôleur peut aussi comprendre un temporisateur qui peut être attribué à une des zones de cuisson.

Une touche spécifique (7) active cette fonction et le temps est indiqué sur l'affichage (8). Le temps peut être réglé à l'aide des touches « Temporisateur » (7) et "-" (4). La modification du temps peut aussi être effectuée après démarrage du compte à rebours.

Si aucune zone n'est sélectionnée, le temporisateur fonctionne comme un simple compteur de minutes : quand le temps se sera écoulé, une indication sonore sera émise.

Si au contraire, une zone est sélectionnée, le temporisateur est attribué à cette zone : quand le temps pré-réglé se sera écoulé, outre l'émission sonore, on aura l'extinction automatique de la zone.

##### Attribution du Temporisateur à une zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et sélectionner alors le niveau de puissance désiré. (de 1 à 9).

Touche la touche « Temporisateur » (7) . Sur le Afficheur Temporisateur (8) apparaît « 00 ».

Le voyant t Temporisateur (9) de la zone de cuisson intéressée clignotera .

Régler le temps entre 1 et 99 minutes à l'aide des touches le touche « Temporisateur » (7) et "-" (4).

Touche la touche de la zone de cuisson intéressée (2) pour confirmer l'opération de programmation.

Le voyant t Temporisateur (9) de la zone de cuisson intéressée restera fixe.

Le temporisateur est attribué à cette zone: quand le temps pré-réglé se sera écoulé, outre l'émission sonore, on aura l'extinction automatique de la zone.

Le Temporisateur est attribué à cette zone : à la fin du temps défini la zone s'éteint automatiquement. A la fin du temps défini il y aura un signal acoustique de 30".

##### Programmation multiple de temporisateur

Une zone de cuisson est déjà programmée : le voyant de signalisation correspondant (9) est allumé, et le Afficheur Temporisateur (8) est activé.

Il commence à clignoter lentement dès que vous commencerez à programmer une autre zone de cuisson.

Sélectionner la deuxième zone de cuisson et sélectionner alors le niveau de puissance désiré. (de 1 à 9).

Touche la touche « Temporisateur » (7). Le voyant t Temporisateur (9) de la zone de cuisson intéressée clignotera.

Régler le temps entre 1 et 99 minutes à l'aide des touches le touche « Temporisateur » (7) et "-" (4).

Touche la touche de la zone de cuisson intéressée (2) pour confirmer l'opération de programmation.

NOTE : le voyant de temporisateur s'est relié aux flashes programmés de zone de cuisson juste lentement et demeure alors s'est allumé une fois que le temps a été confirmé en serrant la touches « Temporisateur » (7).  
Le voyant Temporisateur qui correspond à la zone de cuisson précédemment programmée clignote.

Pour montrer le moment restant programmé pour une zone de cuisson, la choisir avec la clef correspondante ; son voyant reste allumé tandis que l'autre clignote.

## 7. Extinction de sécurité

Si une zone de cuisson ou plus reste allumée par inadvertance, le contrôle l'éteint automatiquement au bout d'un certain temps. Le tableau indique le temps, qui dépend du niveau de puissance fixé.

Niveau	Temps limite (heures)
1 – 2	6
3 - 4	5
5	4
6 – 9	1.5

En cas d'extinction automatique de sécurité, le symbole "H" s'affiche.

Pour éviter l'extinction automatique, il suffit de toucher la touche de sélection de la zone ou les touches "+" et "-" avant l'expiration du temps limite.

## 8. Prêchauffage automatique

Cet automatisme simplifie le processus de cuisson car la présence humaine n'est pas nécessaire durant tout le cycle de cuisson.

La fonction détermine le préchauffage de la zone de cuisson à la puissance maximum de manière à porter rapidement la zone à la température de fonctionnement. Au bout d'un certain temps, le niveau de puissance revient spontanément au niveau programmé.

*Activation du préchauffage automatique (Fig. 11)*

Sélectionner le niveau 9 avec la touche "-"; puis sélectionner le niveau 9 avec la touche "+". Sélectionner alors le niveau de puissance désiré, par exemple le niveau 6, avec la touche "-".

Dans le mode de préchauffage automatique, l'afficheur de la zone de cuisson correspondante affiche alternativement le niveau programmé ("6") et le symbole "A".

Exemple : Sélectionner le niveau 9 et activer le préchauffage automatique avec la touche "+". Puis porter le niveau à 6 avec la touche "-". De cette manière, la zone sera chauffée à la puissance 9 pendant 2'00", l'afficheur indiquera alternativement "A" et "6", au bout de 2'00" la zone retournera à la puissance 6.

Niveau	Temps limite
1	48"
2	2'24"
3	3'48"
4	5'12"
5	6'48"
6	2'00"
7	2'48"
8	3'36"
9	12"

*Modification du niveau de puissance durant le préchauffage automatique*

1. La zone concernée doit être activée. Le point décimal (6) de la zone correspondante doit être allumé.
2. Changer le niveau avec les touches "+" et "-".

Si le niveau est augmenté, le nouveau temps de préchauffage est calculé en considérant celui qui s'est déjà écoulé avec la programmation précédente.

*Désactivation de la fonction de préchauffage automatique*

Avec le symbole "A" sur l'afficheur de la zone

1. la zone concernée doit être activée :
2. presser la touche "-" (4) au moins 10 secondes après l'activation de la fonction

## 9. Contrôle des températures internes du système

Un capteur de température situé dans le bloc de refroidissement interne mesure en permanence la température des circuits électroniques du générateur. En cas de surchauffe des circuits ( $t=105^{\circ}\text{C}$ ), le système réduit la puissance de la zone de cuisson.

Si l'augmenter  $120^{\circ}\text{C}$  fini de la température, la zone de cuisson sera coupé automatiquement et l'affichage correspondant montre le code « E - 2 » d'échec.

La condition de surchauffe des circuits est certainement anormale et indique un mauvais montage de la table de cuisson ou un dimensionnement incorrect des ouvertures d'aération.

## 10. Contrôle de la température dans la zone de cuisson

Un capteur de température est situé au centre de chaque zone de cuisson au contact du verre. En cas de dépassement des limites de sécurité, le système réagit de la façon suivante :

T= 235°C Réduction d'un niveau sur la zone

T= 255°C Extinction de la zone

La condition de surchauffe de la zone peut être causée par exemple par la présence d'une casserole vide.

Si la zone est désactivé pour sécurité (comme en 3<sup>me</sup> paragraphe), ce ne sera plus automatiquement rallumé: Sur le display affiche "H", car la température mesurée sera supérieure à 60 ° C.

## 11. Configuration de les la répartissent en zones de cuisson

- Les L'étage cuisson est fournie avec la configuration juste versent les chaque répartissent en zones de cuisson. Il pourrait arriver de les toute façon que si un des affichent de les la répartissent en zones de les le de la montre de la cuisson codent de faute E-4, nécessaire de l'être du puisse du je. configuration de la nouvelle de l'une.
- Avant de configuration du la, toutes les cocottes et les récipients d'enlevés de l'être du doivent de la cuisson l'étage et il doit un récipient pair de les disponible de l'être de l'apte de la cuisson versent l'induction.
- D'ici 2 min. d'est de l'il du voltage du du du l'application possible de configuration du la du commencer. L'interface utilisateur doit rester éteinte, les les du tous du que pendants affichent éteints de l'être du doivent.
- Presser la touche moins et maintenir pressé le.
- Le Presser toutes les touche de disponible de la sélection, en procédant en sens et de la montre du d'une de l'aiguilles de l'aux inverse en commençant de droite de l'antérieure de la touche du la. Chaque action est confirmée les un pairs signalent acoustique.
- Les affichent de les la répartissent en zones de "un du visualisent de la cuisson que C" versent le les répartit en zones de cuisson ne "et des papas du représentées -" versez représentées du celles-là.
- La répartissent en zones de cuisson à représenter peut être sélectionnée touche du la paire de sélection. Les la Dans synchronisent de "symbole du le de la configuration C" commencera les à clignoter sur l'affichent correspondant.
- Les cet À pointent nécessaire de l'est de l'il de récipient de l'un du broyeur de les la du sur de la cuisson répartissent en zones d'ici du spéciale 20 sec, de les puisse du qui du telle de la manière en la du relever placent correcte. Les la Si placent correctement du relevée du vient, les le du sur affichent symbole du le" paraîtra -."
- Les La procédure vient répétée versent les chaque répartissent en zones de cuisson, même à la conclusion automatique du menu de configuration, les dernière du la du que de la fois de l'une répartissent en zones de cuisson un représentée de l'été de l'aussi. Le menu de les terminé de l'être du peut de la configuration en "touche du la du pressant Propulsent" aussi. S'il n'est papas pressé quelques-uns touche, d'ici du conclu du sera du menu du le 2 min.
- Les répartit en zones représentées du déjà ne représentées de l'être des papas du peuvent de nouveau, dans le cas dans lequel une faute ait été commise. Ceci signifie qui si le récipient un la du sur du positionné de l'été glacent erronée, la configuration entière doit être annulée. Versez faire du le, "touche du la du pressé du tenir les moins" versent moins de l'au 2 secondes: symbole du le" ÉTÉ" les les du sur du visualisé de l'été affichent de le les du toutes fait surface de cuisson. Vous" ET" continuera de l'il à clignoter même à quand tous les IHE auront été rétablis à lui resté initiale. Les cet
- À pointent les le du sur affichent symbole du le" C" visualisé du sera de nouveau. Les cet À pointent est de l'il possible de configuration du la du répéter.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Quelques conseils pour cuisiner

N'utilisez que des poêles et des casseroles avec un fond solide et si possible épais, en particulier pour les préparations avec des températures de cuisson élevées comme les fritures. Des fonds pas parfaitement plats nécessitent un temps de cuisson plus élevé et augmentent la consommation d'énergie. La meilleure transmission de chaleur s'obtient quand la casserole et la zone de cuisson ont les mêmes dimensions.

Respectez dans ce cas les instructions fournies par le fabricant du récipient.

Les éventuelles éclaboussures en cours de cuisson doivent être éliminées immédiatement.

## Notes importantes

Attention : les surfaces des zones de cuisson deviennent brûlantes durant l'emploi. C'est la raison pour laquelle il faut tenir les enfants à l'écart.

Évitez de faire tomber des objets durs sur les surfaces de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. L'impact d'une forme pointue peut provoquer la rupture des surfaces de cuisson. En cas de ruptures ou de fissures du plan en céramique, il faut s'abstenir immédiatement d'utiliser la table de cuisson et contacter le service après-vente.

Le plan en vitrocéramique ne doit pas être utilisé comme surface d'appui. La préparation d'aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium ou emballés dans des matières plastiques n'est pas autorisée. Ne jamais actionner les zones de cuisson sans casseroles. Ne jamais poser d'objets inflammables, explosifs ou déformables directement près des zones de cuisson.

Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer : pour cette raison, les aliments qui prévoient l'utilisation de graisses ou d'huiles, comme par exemple les frites, doivent être tenus sous contrôle au cours de la cuisson.

Il faut s'assurer en outre que les câbles et les fiches des éventuels électroménagers branchés dans les prises de courant se trouvant près de la table de cuisson ne sont jamais en contact avec les surfaces de cuisson chaudes.

La température ambiante du câble d'alimentation ne devra à aucun endroit dépasser 50°C.

En cas d'endommagement du câble, il faut le remplacer avec un autre câble fourni par le service d'assistance technique.

Si la surface en verre se casse déconnecter l'appareil du réseau électrique pour éviter les risques de secousse électrique.

### **Il ne faut nettoyer en aucun cas la table de cuisson en utilisant des nettoyeurs à vapeur ou similaires**

Après l'emploi, il faut nettoyer à chaque fois la table de cuisson, après avoir attendu qu'elle se refroidisse. Même les plus petits résidus finiraient par se carboniser lors de l'utilisation successive. Utilisez uniquement les détergents conseillés. Les pailles d'acier, les éponges abrasives et les poudres à récurer peuvent provoquer des rayures. Les produits pour le décapage du four ne sont pas indiqués car ils sont corrosifs.

La saleté légère peut être éliminée avec un chiffon humide ou avec de la soude chaude. Les résidus de détergents doivent être éliminés à l'eau froide et les surfaces doivent être ensuite soigneusement séchées. Les taches d'eau résistantes à l'eau bouillante peuvent être éliminées avec du vinaigre et du citron ou avec des produits anticalcaire. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'encadrement il faut le nettoyer immédiatement avec un chiffon humide pour éviter tout dommage.

Les incrustations peuvent être éliminées facilement avec un racleur à vitre. Le manche du racleur ne doit pas être en matière plastique qui pourrait fondre sur les surfaces chaudes. Faire attention durant l'emploi : risque de blessure.

Le sucre et les aliments contenant du sucre se caramélisent et doivent être éliminés immédiatement des zones de cuisson allumées.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit

## ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service Après-Vente :

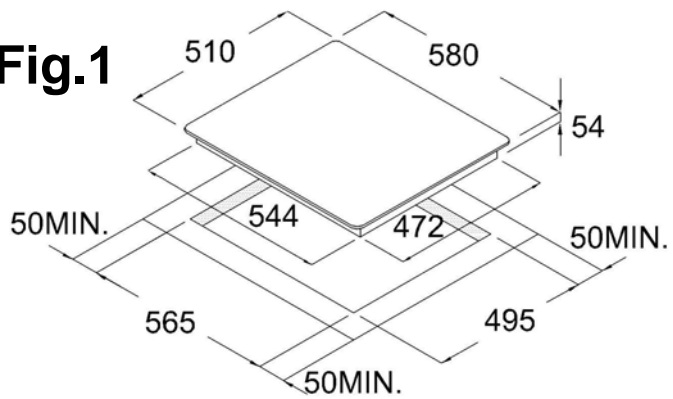
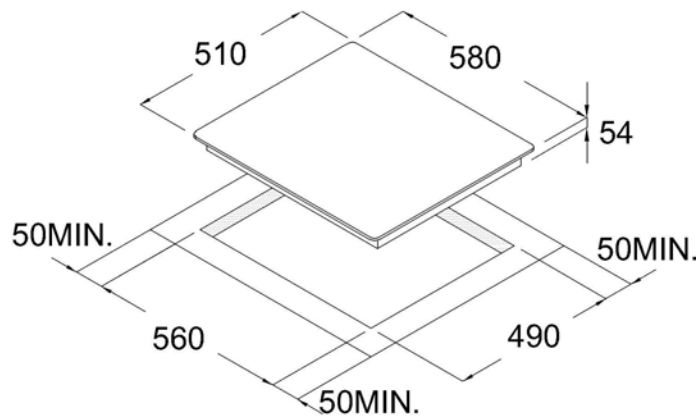
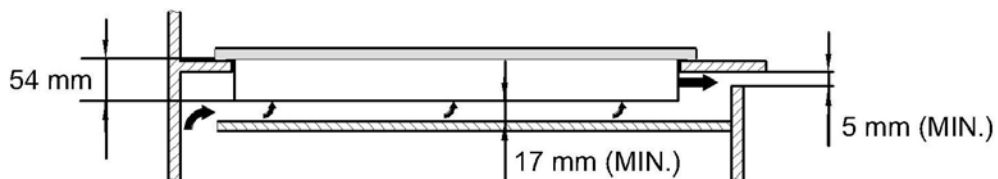
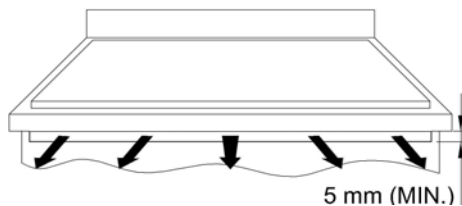
En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson nous vous conseillons de vérifier que la fiche est bien branchée dans la prise de courant.

Si la cause du non-fonctionnement n'est pas identifiable :

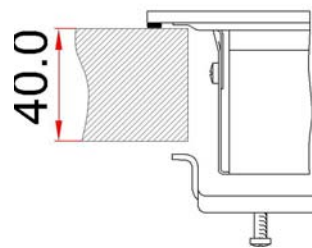
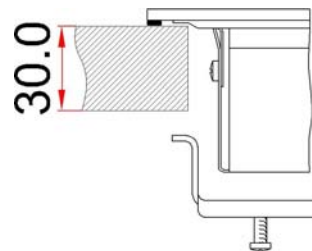
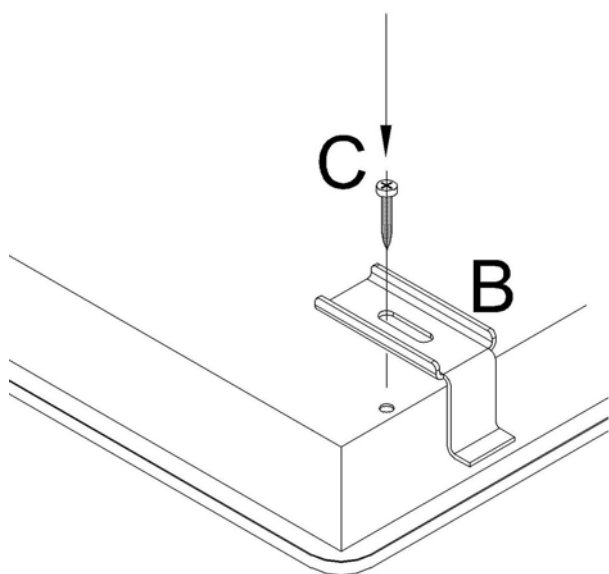
éteindre l'appareil sans intervenir en aucune manière et appeler le Service Après-Vente.

L'appareil est fourni avec son certificat de garantie qui vous permet de bénéficier du Service Après-Vente.

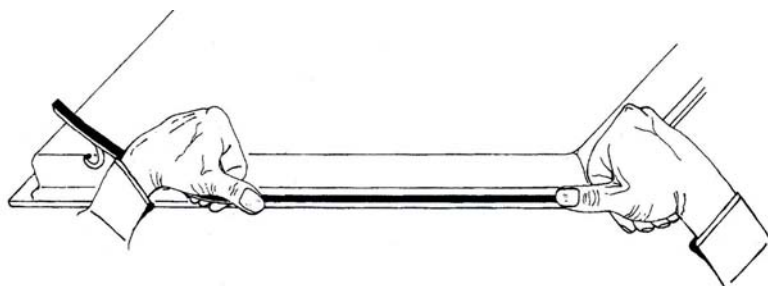
Vous devrez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer au Service Après-Vente agréé, en cas de besoin, avec un document fiscalement valable délivré par le revendeur au moment de l'achat (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse, autre) sur lequel figurent le nom du revendeur, la date de livraison, les données d'identification du produit et le prix de vente.

**Fig.1****PC17.N****PC18.N****Fig.2**

	<b>B</b>	<b>C</b>
(I) Fissaggio al mobile	piastrina di fissaggio	vite
(F) Fixation au meuble	patte de fixation	vis

**Fig.3**

(I) applicazione dle sigillante  
(F) Application joint

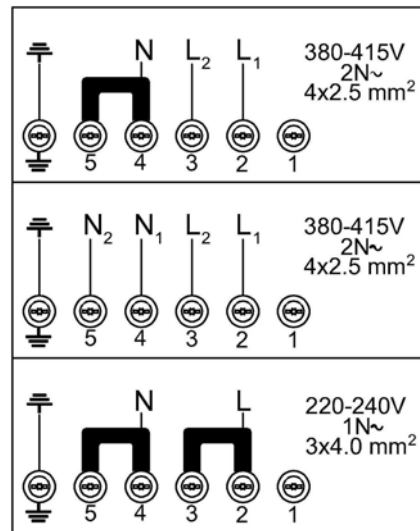
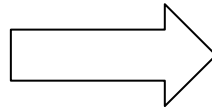


## Fig.4

(I) connessioni elettriche  
(F) Branchement électrique

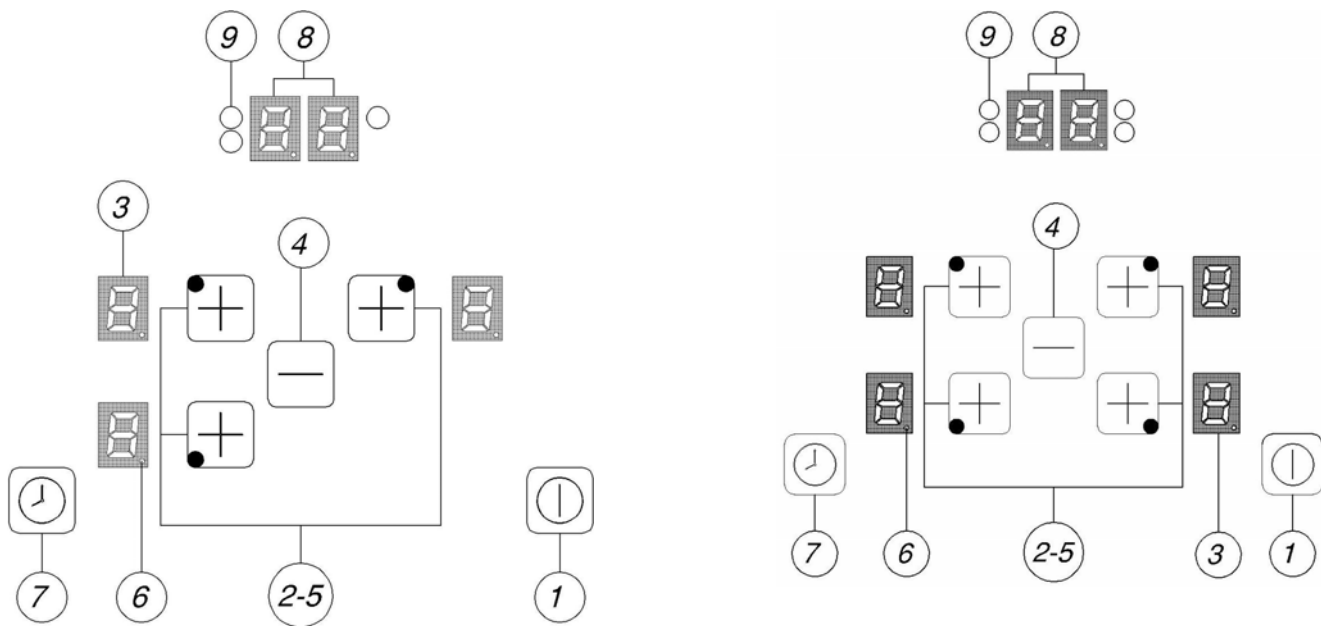
QUESTO APPARECCHIO E' FORNITO  
CON UN COLLEGAMENTO MONOFASE

CET APPAREIL EST FOURNI AVEC UN  
BRANCHEMENT MONOPHASE



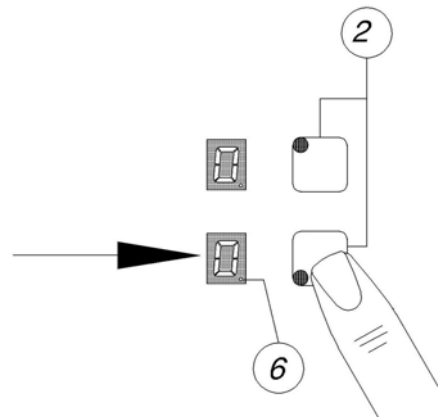
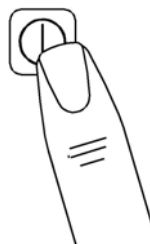
## Fig.5

(I) Descrizione dei comandi  
(F) Description des commandes



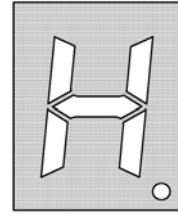
## Fig.6

(I) accensione e spegnimento  
(F) Allumage et extinction



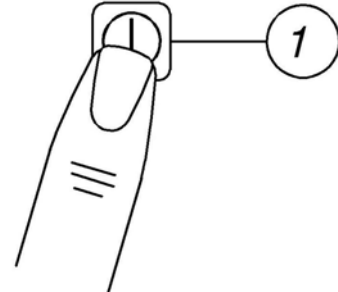
## Fig.7

(I) Indicatore di calore residuo  
(F) Indicateur de chaleur résiduelle



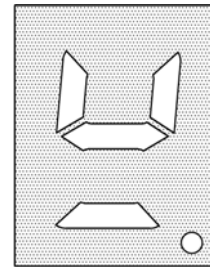
## Fig.8

(GB) spegnimento del piano  
(F) Extinction de la table de cuisson



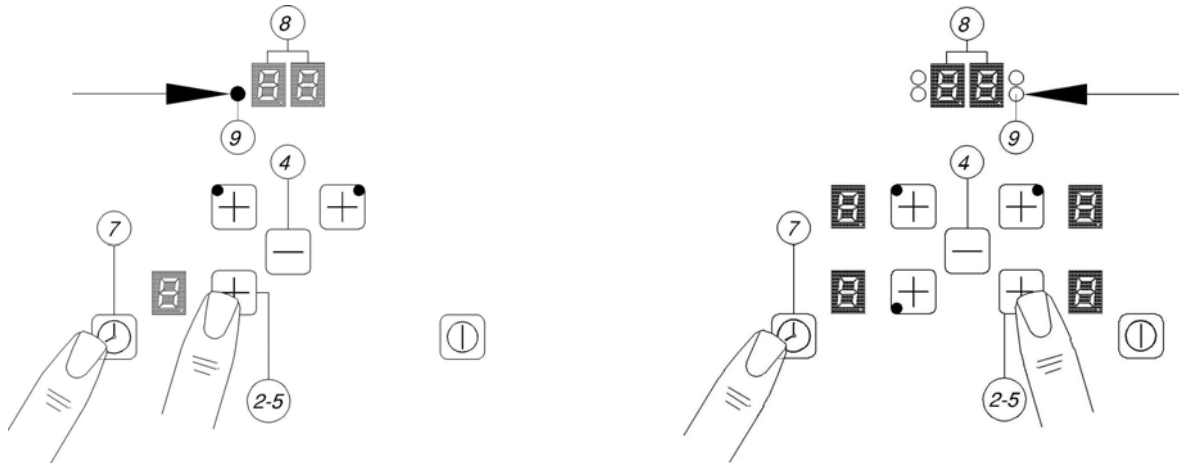
## Fig.9

(GB) Riconoscimento pentola  
(F) Présence casserole



## Fig.10

(I) attivazione del timer  
(F) Activation du Temporisateur



## Fig.11

(I) Attivazione del preriscaldamento automatico  
(F) Activation du préchauffage automatique

