

SOGELUX

DV526T

Informations techniques de votre appareil: **DV526T**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



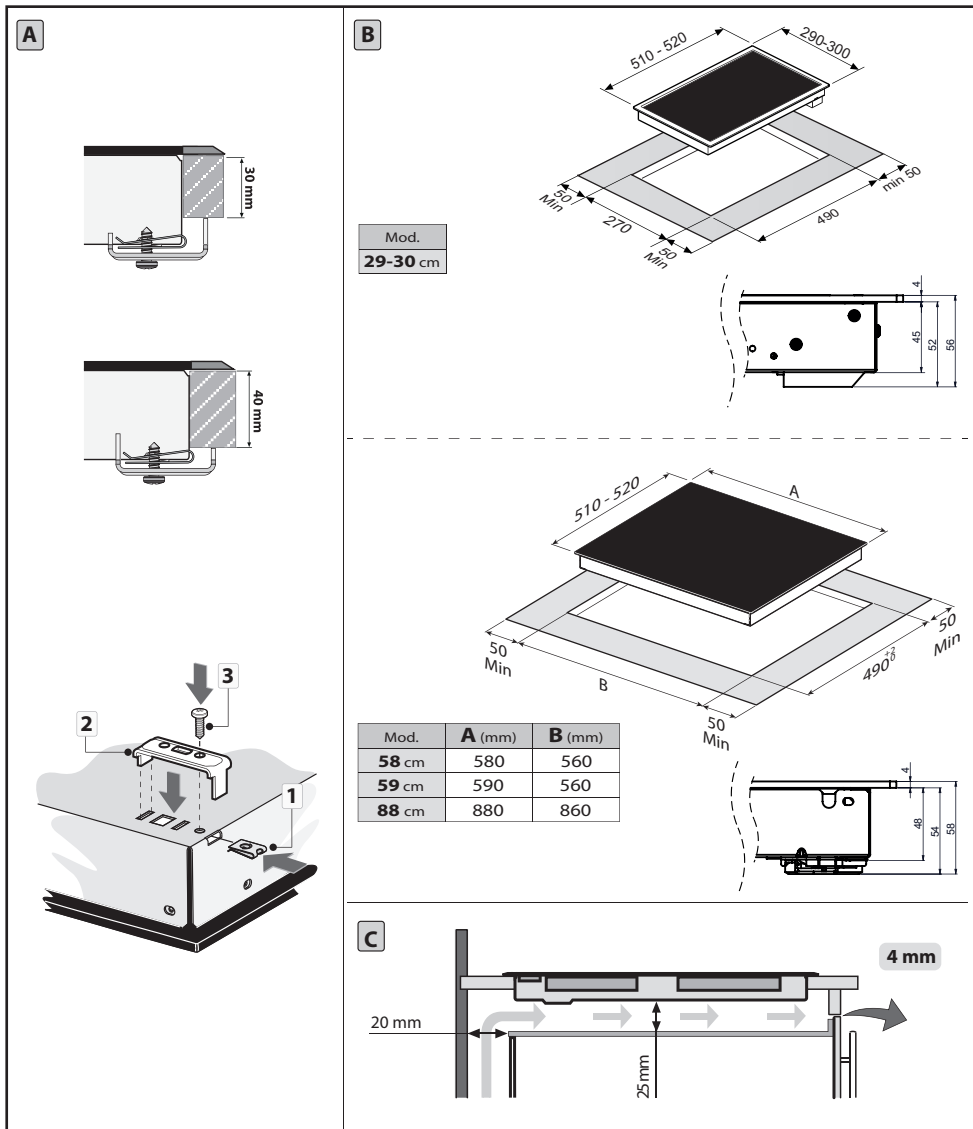


Fig.1

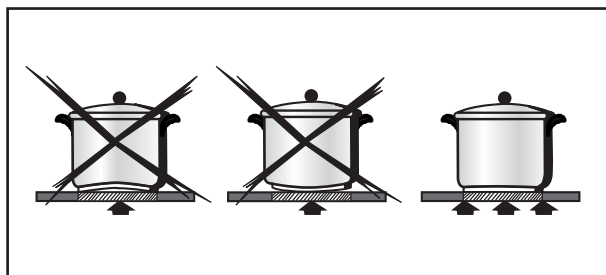


Fig.2

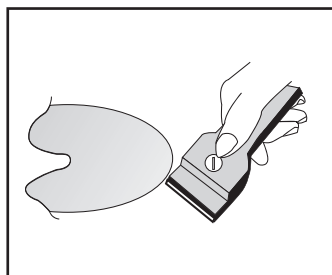


Fig.3

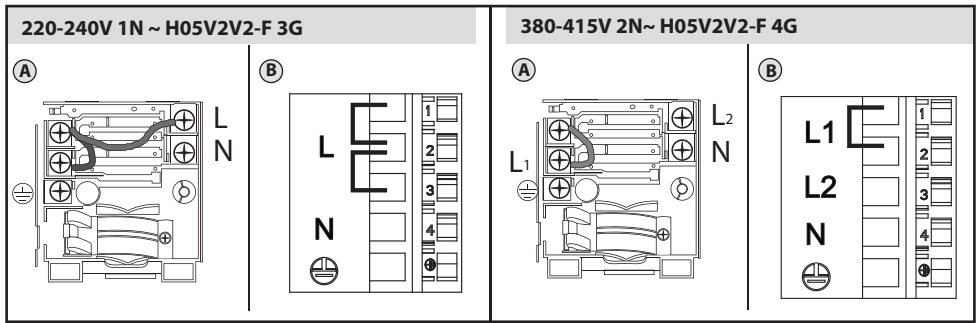


Fig.4

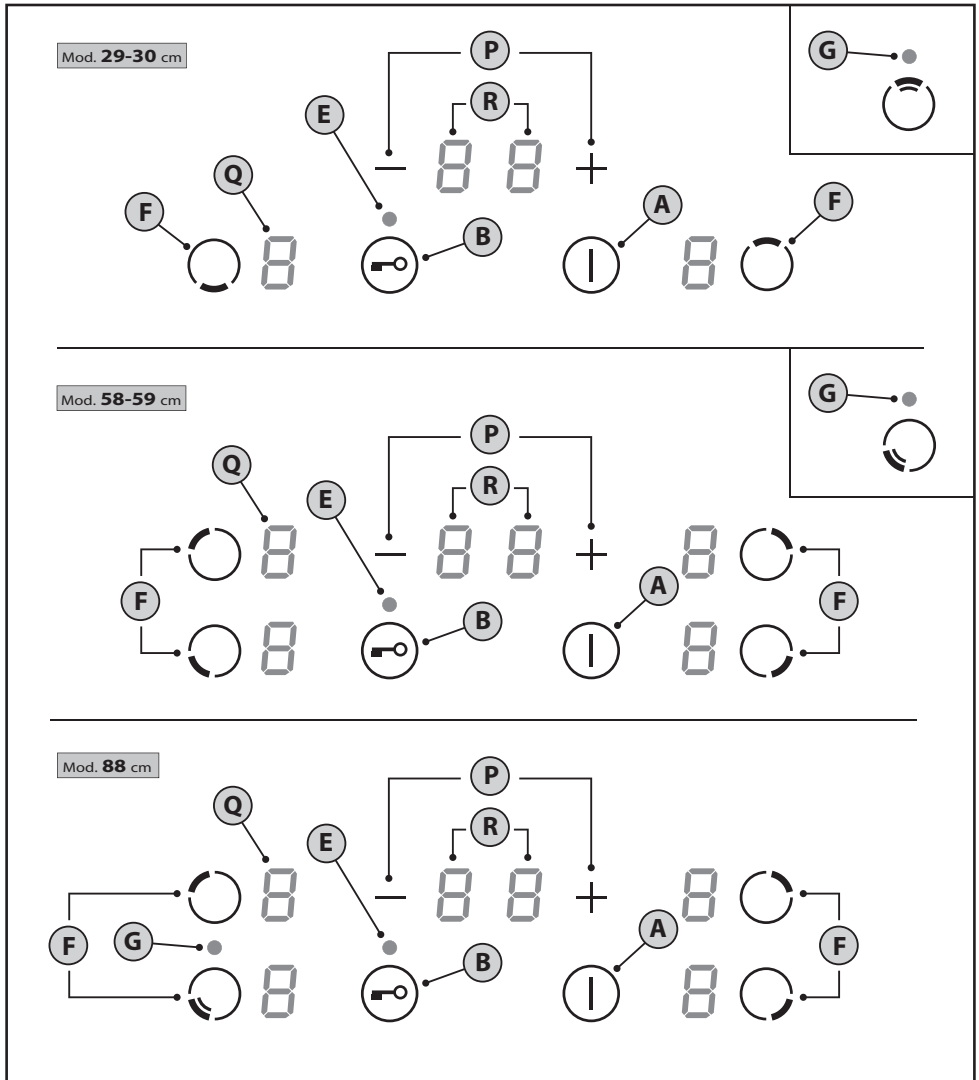


Fig.5

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).

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil :

- vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est adéquate. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Attention:

-Ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients. La cuisson des aliments nécessite toujours une supervision ; même la cuisson pour une courte période de temps nécessite une attention constante.

-Une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après.

-Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent. ASSUREZ-VOUS DE GARDER LES ENFANTS LOIN DE L'APPAREIL DE CUISSON.

-Éviter toute fuite de liquide tel que l'huile ou d'autres types de graisse pouvant causer des incendies.

-Ne pas chercher à éteindre le feu avec de l'eau ; éteindre plutôt le plan et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

-Ne pas laisser d'objets sur la surface de cuisson pouvant être à l'origine des incendies.

-Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

-Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés.

-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.

- L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents. Veuillez vous assurer de n'utiliser que des dispositifs de protection approuvés par le fabricant ou fournis avec l'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.

• 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). Après l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation reste perpendiculaire et n'entre pas en contact avec les pièces métalliques adjacentes.

Connexions électriques (Fig.4):

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 fourni avec un câble, utilisez un câble de type : **"H05V2V2-F"**, qui possède une section adaptée à la consommation électrique totale de l'appareil.

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

L'appareil est destiné à être connecté au réseau électrique de façon permanente, c'est pourquoi il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, il doit être monté entre l'appareil et la fourniture d'énergie électrique, dimensionné à la charge et répondant 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

• 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 qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé (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.

Remarque: selon la version que vous possédez, l'appareil peut effectuer une configuration automatique en émettant des signaux sonores et en activant toutes les LED et les écrans pendant quelques secondes lors de la connexion initiale à l'alimentation. N'actionnez aucun bouton et n'activez aucune fonction pendant cette opération.

• Opération (dessiner.5)

A = TOUCHE MARCHÉ / ARRÊT

B = TOUCHE

E = VOYANT INDICATEUR MARCHÉ / ARRÊT

F = BOUTON DE SÉLECTION DE ZONE DE CUISSON

G = DOUBLE VOYANT INDICATEUR MARCHÉ/ARRÊT

P = BOUTONS (+ / -)

Q = AFFICHAGE DE LA CUISSON

R = AFFICHAGE DE LA MINUTERIE

Selon le modèle dont vous disposez, la table de cuisson peut être dans un mode "sécurité" lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois ; c.-à-d. **«voyant indicateur» (E) allumé.**

Pour utiliser la table de cuisson, vous devez appuyer et maintenir le capteur **B** pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

- Le dispositif peut être activé simplement en actionnant le bouton ON / OFF **A**. Un «0» apparaît sur tous les affichages des zones de cuisson pendant 10 secondes. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson s'éteint.

- Une fois cette opération effectuée, sélectionnez la zone de cuisson concernée **F**, appuyez et maintenez enfoncée pendant au moins 2 secondes, et réglez la température avec les touches **P** «+» ou «-» de 1 à **P** (qui est le niveau maximum après le niveau 9). La zone de cuisson active aura un affichage plus lumineux que les autres.

- Si vous souhaitez passer de «**P**» à «0», utilisez la touche «-».

- La plaque de cuisson peut être éteinte à l'aide de la touche **F** ou en réglant le niveau de puissance sur «0» à l'aide du capteur **P**, après 10 secondes, la zone de cuisson s'éteint. Pendant les 10 secondes, il est possible de réinitialiser les différents niveaux de cuisson sur ON.

- La table de cuisson peut être désactivée en actionnant le capteur principal de démarrage **A**. Si toutes les plaques sont réglées sur «0», la table de cuisson s'éteint au bout de 10 secondes.

- Dans le cas où la table de cuisson est équipée de plaques à rallonges, la deuxième zone sera allumée après avoir vérifié que :

- la LED témoin du bouton **B** est éteinte, sinon éteignez-la.

- Appuyez sur le bouton **A** pour allumer la table de cuisson.

- Sélectionnez la zone souhaitée et réglez la puissance avec les boutons «+» ou «-».

- Une fois la puissance réglée, appuyez à nouveau brièvement sur le bouton pour activer les deux zones le cas échéant. Lorsque la zone étendue est active, la led «**G**» s'allume.

- Pour désactiver le double mode, appuyez à nouveau sur le bouton. Un bip accompagnera chaque activation / désactivation de la double zone.

- Si un objet est positionné au-dessus des commandes, la table de cuisson se mettra automatiquement en position **OFF** dans les 5 à 10 secondes en émettant des signaux acoustiques.

Lorsque vous mettez une plaque en position **OFF** et que la température de la surface en verre est toujours supérieure à environ 50 °, un signal lumineux «H» s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson concernée.

- la fonction **B** bloque le fonctionnement de la table de cuisson lors de la sélection. Par exemple, si vous activez la fonction alors que la table de cuisson a deux zones allumées, le système reste verrouillé même si vous essayez d'allumer une autre zone. La même chose se produit si l'appareil est éteint et que vous activez la fonction, la table de cuisson ne sera pas allumée.

Pour l'activer ou le désactiver, maintenez votre doigt sur le capteur **B** pendant environ deux secondes. La fonction est active lorsque le voyant LED E est allumé. Même avec le bouton clé activé, la touche A désactive toutes les zones actives et la touche F désactive uniquement une zone spécifique.

Arrêt de sécurité

L'appareil est doté d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson une fois le temps limite d'allumage à une certaine puissance écoulé.

PUISSANCE	TEMPS LIMITE D'ALLUMAGE (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	1

Limitazione di potenza:

Selon le modèle que vous possédez, vous pouvez fixer une limite de consommation d'énergie.

Pour tous les modèles, la puissance minimale peut être fixée à 2500 watts. La puissance maximale varie en fonction de la version que vous possédez, allant d'un minimum de 2900 watts à un maximum de 6400 watts. Le produit peut être configuré en effectuant les opérations suivantes:

- Débrancher et rebrancher l'appareil du réseau électrique domestique et attendre qu'il s'éteigne.

- Sélectionner les touches "**B + A + -**" dans les 30 secondes environ qui suivent la reconnexion à l'alimentation électrique domestique, des zéros apparaissent sur l'écran **R**.

- Sélectionnez deux fois la touche +, "**P2**" s'affiche sur l'écran **R** et un "-" apparaît dans le coin inférieur gauche. Sélectionnez la touche de sélection de la table de cuisson dans le coin inférieur gauche et l'écran **R** affichera le code du niveau de puissance de la table de cuisson.

- Utilisez les boutons "+" ou "-" sur les écrans pour afficher successivement tous les niveaux de réglage possibles de la plaque.

- Lorsque la puissance souhaitée a été réglée, sélectionnez la touche de sélection de la zone de cuisson en bas à gauche.

- Le plan est configuré à la puissance souhaitée.

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

Fonctionnement: A chaque fois que l'on désire augmenter le niveau de puissance d'une zone, le système calcule automatiquement la puissance totale. Lorsque le niveau maximum autorisé par la configuration actuelle est atteint, l'écran de la zone sur laquelle on agit affiche la lettre "**M**", puis le niveau de puissance inférieur autorisé est configuré automatiquement. Il est possible d'utiliser plusieurs zones simultanément tout en maintenant leurs niveaux de puissance respectifs, de manière à ce que la puissance totale ne dépasse pas la puissance totale autorisée.

Minuterie

Selon le modèle dont vous disposez, votre table de cuisson peut être équipée d'une fonction MINUTERIE. Cette fonction vous permet de régler un temps (de 00 à 99 minutes) pour le fonctionnement automatique de la zone de cuisson sélectionnée. Une fois le temps réglé écoulé, la zone de cuisson s'éteint.

- Sélectionnez la zone dans laquelle vous souhaitez régler la minuterie, réglez la puissance souhaitée et appuyez simultanément sur les touches P (+/-). «00» apparaît sur l'affichage **R**.

- Utilisez les touches «+» et «-» pour régler l'heure souhaitée.

- Si la touche «+» est maintenue enfoncée pendant plus de 2 secondes, cela entraînera une configuration plus rapide de la minuterie

- Vous pouvez régler le niveau de puissance lorsque la minuterie est active.

- À la fin du temps réglé, les affichages «R» et «Q» relatifs à la zone à chronométrer commencent à clignoter, accompagnés d'un signal acoustique pendant 60 secondes, après quoi le clignotement alterné de l'affichage «Q» reste jusqu'à ce que n'importe quel bouton sur les commandes sont poussées.

- Si vous souhaitez arrêter la fonction TIMER avant l'heure réglée, appuyez simultanément sur les touches «+» et «-».

Couper

Selon le modèle que vous possédez, l'appareil peut être équipé d'une fonction coupure. Celui-ci s'active automatiquement et éteint la table de cuisson après 30 minutes de fonctionnement. L'écran **R** affiche un compteur commençant à '30'. Au bout de 30 minutes, l'appareil s'éteint. Pour le réactiver, appuyez sur le bouton ON/OFF. Avec la fonction Cut Off, la minuterie n'est pas disponible.

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

Si vous rencontrez des problèmes, veuillez considérer les suggestions et instructions suivantes avant d'appeler notre service client.

- Si la table de cuisson ne fonctionne pas, assurez-vous qu'aucune panne de courant ne s'est produite.
- Si la table de cuisson a été éteinte pendant le fonctionnement normal, vérifiez s'il n'y a aucun objet au-dessus des touches de commande tactile. Si tel est le cas, retirez les objets en question et rallumez la table de cuisson.

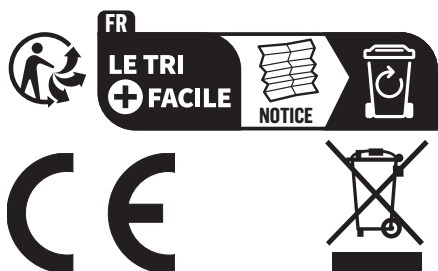
Code d'erreur	Problème	Solution
F0	Erreur du logiciel de contrôle tactile	En cas d'erreur, déconnectez la table de cuisson de l'alimentation électrique, puis rebranchez-la. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
Fe	Les zones de cuisson ont surchauffé et se sont arrêtées.	Attendez que la température baisse. La table de cuisson redémarrera automatiquement lorsque la température atteint une valeur acceptable.
Ft	Le capteur de température est peut-être endommagé	Attendez que la température baisse. Si le message persiste même lorsque la table de cuisson atteint la température ambiante, appelez le service client.
FE	Le capteur de température est peut-être endommagé	Attendez que la température baisse. Si le message persiste même lorsque la table de cuisson atteint la température ambiante, appelez le service client.
Fb	Sensibilité excessive sur n'importe quel bouton	Vérifiez que la table de cuisson est correctement configurée. Assurez-vous que les boutons sont en contact parfait avec le verre.
FU/FJ	Erreur de clé de sécurité	Cette erreur est une vérification automatique du clavier d'entrée. Il disparaît lorsque la vérification automatique renvoie une valeur normale. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
FA	Erreur logicielle	Cette erreur est une vérification automatique du clavier de saisie. Il disparaît lorsque la vérification automatique renvoie une valeur normale. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
FC/Fd	Erreur logicielle	Cette erreur est une vérification automatique du clavier d'entrée. Il disparaît lorsque la vérification automatique renvoie une valeur normale. Si l'erreur persiste, appelez le service client.
Fr	Safety Error Relay	Signale un problème avec le pilote de relais. Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant au moins une minute, puis rebranchez-le. Si l'erreur persiste, appelez le service client.

ÉTALONNAGE INITIAL DES COMMANDES TACTILES

1. Débranchez la table de cuisson du secteur
2. Attendez au moins 15 secondes et rebranchez-la au secteur.
3. À la fin du calibrage, appuyez sur le bouton **(B)** pour utiliser la table de cuisson

- Si le message d'erreur persiste, veuillez contacter le centre de service.

- Si des erreurs autres que celles indiquées sont affichées, veuillez contacter le centre de service.



<https://pieces-detachees.sogedis.fr>

SOGEDIS
3 Rue Antoine Laurent de Lavoisier
76300 Sotteville-lès-Rouen
France