

BF13IT



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

ELECTRISCHE KOCHFELDER
BEDIENUNGS WARTUNGSANLEITUNGEN FÜR KOCHERDE

ELECTRIC HOBS
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTION FOR HOBS

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



INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	BF13IT
Tension	230V
Courant	30 A
Placa hi-light 2300 W	1
Placa hi-light 1200W	2
Placa hi-light 1800W	1
Puissance maximum W	6500
Câble électrique	3x2,5 mm ²

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 25 à 40 mm.

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 chevilles (A) où visser les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

Application joint (Fig.3)

Important - La figure ci-dessous 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 l'on désire réaliser un branchement fixe et direct, il faudra intercaler, entre l'appareil et la ligne d'alimentation, un dispositif omnipolaire d'interruption avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

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.



Cet appareil est estampillé conforme à la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ces principes servent de cadre aux règles européennes régissant le retour et le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques

MODE D'EMPLOI

Important : Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer la table de cuisson. Ensuite, il faut allumer tous les éléments chauffants, un par un, sans casserole, pendant 5 minutes à la puissance maximum. Cela permettra d'éliminer

l'odeur de "neuf" et de faire évaporer l'humidité accumulée sur les plaques chauffantes. Cette opération est nécessaire en outre pour que les dispositifs électroniques puissent fonctionner parfaitement.

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE AVEC COMMANDES TOUCH CONTROL

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"
13. Point décimal de l'afficheur de sélection
Allumé : la zone de cuisson peut être réglée
Éteint : la zone de cuisson est bloquée

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)

1. Effleurer la touche d'allumage (1).
Le contrôle est activé : les indicateurs de niveau de réglage (3) affichent "0" et les points décimaux (13) 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 (Fig.7)

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 (13) 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 préréglage.

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 préréglé 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.8)

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.9)

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

3. 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.

4 .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.

Déblocage 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 ».

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.

Sur les zones de cuisson, on peut utiliser également des récipients en pyrex et en porcelaine à feu, à condition que le fond soit lisse. 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 branchées 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.

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-Abb.1- Abf.1- Фиг.1

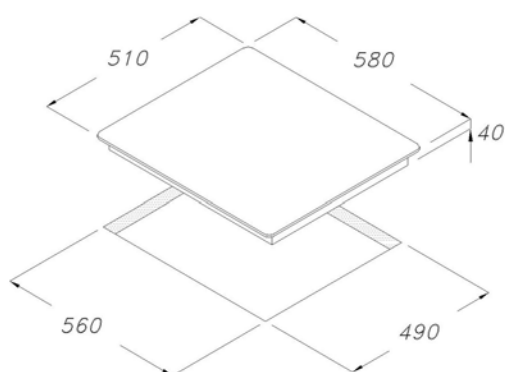


Fig.2-Abb.2-Abf.2- Фиг. 2

	A	B	C
(ES)Fijación al mueble	placas a introducir en el fondo de la placa empotrable	estribo de fijación	tornillo
(D)Befestigung am Möbel	Stift, der am Boden des Einbau-Kochfelds eingesteckt werden muss	Befestigung sbügel	Schraube
(F)Fixation au meuble	plaquettes à introduire sur le fond de la table de cuisson à encastrement	patte de fixation	vis
(GB) Fixing the cook top to the unit	plates for inserting on the bottom of the cook top	fixing bracket	screw
(I)Fissaggio al mobile	piastine da inserire sul fondo del piano ad incasso	staffa di fissaggio	vite
(NL) Bevestiging aan de kast	plaatjes die op de bodem van het inbouwplaat aangebracht moeten worden	bevestigings beuge	schroef
(P)Fixação no móvel	plaqueta a inserir no fundo da placa de encastrar	união de fixação	parafuso
(RU) Крепление к мебели	пластинки для вставки на днище встраиваемой поверхности (плиты)	крепительная скоба	ВИНТ

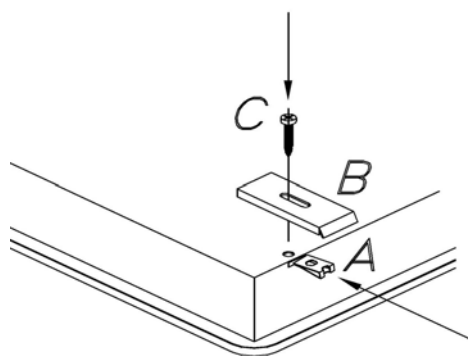


Fig.3-Abb.3-Abf.3 - Фиг. 3

(ES) Aplicación de la junta
(D) Anbringen der Dichtung
(F) Application joint
(GB) Applying the seal
(I) Applicazione sigillante
(NL) Aanbrengen plakband
(P) Aplicação da junção de vedação
(RU) Нанесение герметика

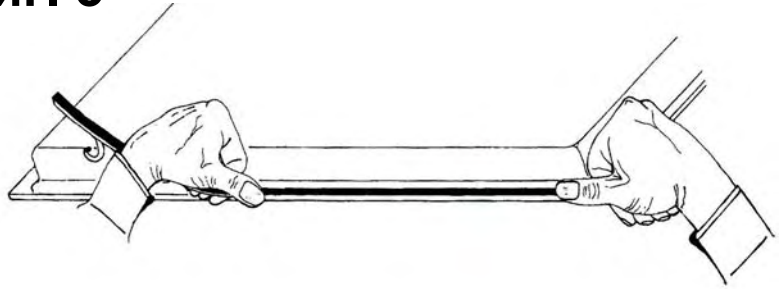


Fig.4-Abb.4-Abf.4 - Фиг. 4

(ES) Posibilidad de conexión
(D) Elektrischer Anschluss
(F) Branchement électrique
(GB) Electric connections
(I) Collegamento elettrico
(NL) Elektrische aansluiting
(P) Ligação eléctrica
(RU) Соединение с питанием

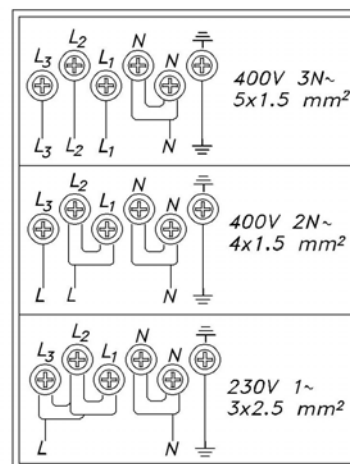


Fig.5-Abb.5-Abf.5 -Фиг. 5

(ES) Descripción de los mandos
(D) Beschreibung der Schaltvorrichtungen
(F) Description des commandes
(GB) Description of the controls
(I) Descrizione dei comandi
(NL) Beschrijving van de bedieningsorganen
(P) Descrição dos comandos
(RU) Описание команд

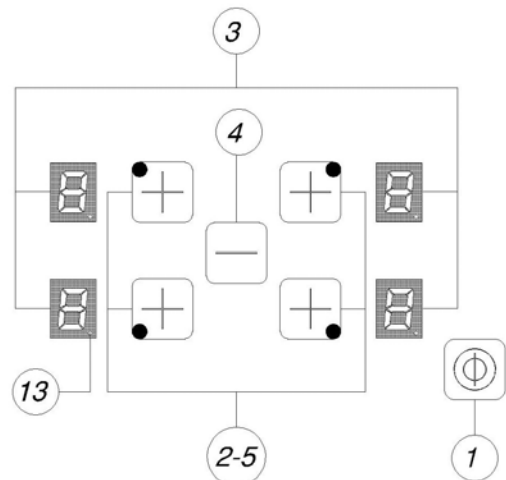


Fig.6-Abb.6-Abf.6- Фиг.6

(ES) Encendido y apagado
(D) Ein- und Ausschalten
(F) Allumage et extinction
(GB) Turning on and off
(I) Accensione e spegnimento
(NL) In- en uitschakelen
(P) Como ligar e desligar o aparelho
(RU) Включение и выключение

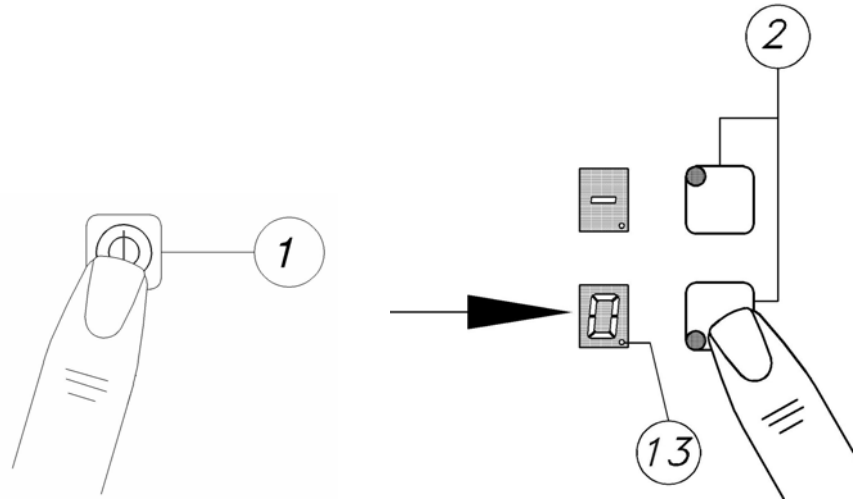


Fig.7-Abb.7-Abf.7 -Фиг.7

(ES) Indicador de calor residual
(D) Restwärmeanzeige
(F) Indicateur de chaleur résiduelle
(GB) Residual heat indicator
(I) Indicatore di calore residuo
(NL) Aanduiding van restwarmte
(P) Indicador de calor residual
(RU) Индикатор остаточного тепла

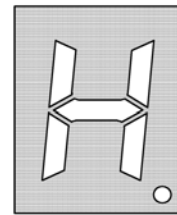


Fig.8-Abb.8-Abf.8-Фиг.8

(ES) Apagado de la encimera
(D) Ausschalten des Kochfelds
(F) Extinction de la table de cuisson
(GB) Turning off the cook top
(I) Spegnimento del piano di cottura
(NL) Uitschakelen van de kookplaat
(P) Como desligar a placa de cozinha
(RU) Выключение варочной плиты

