

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

Fig.1

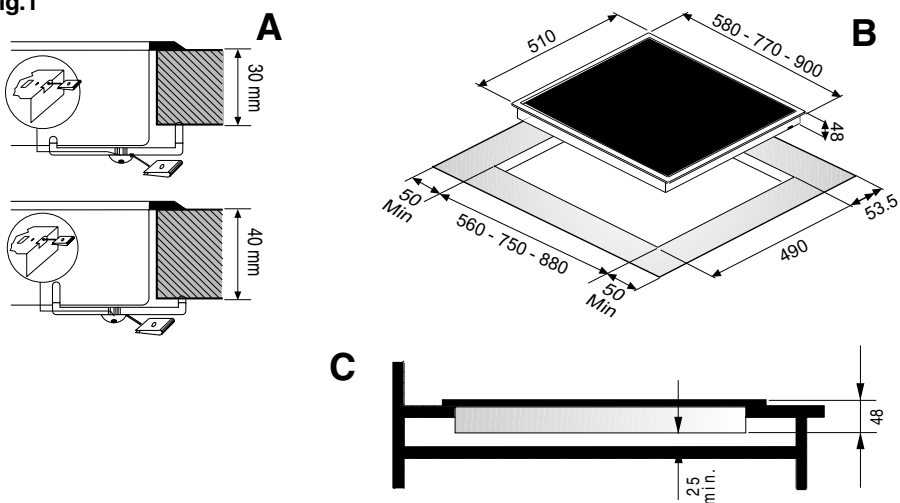


Fig.2

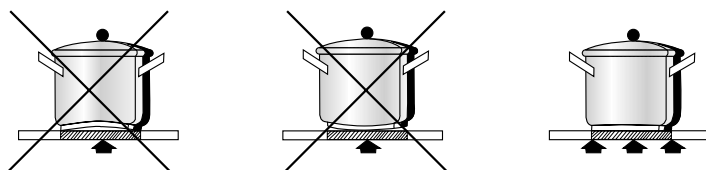


Fig.3

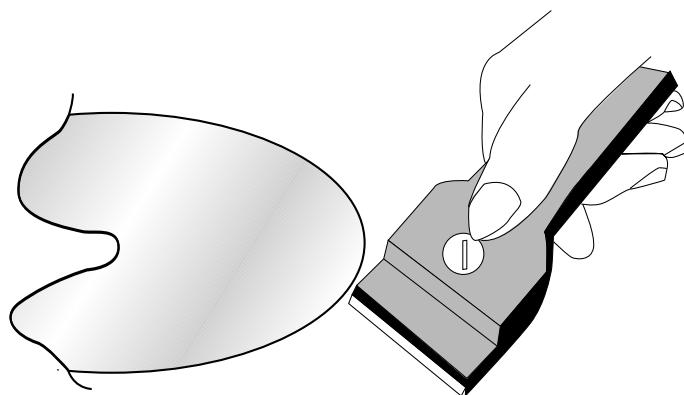


Fig.4

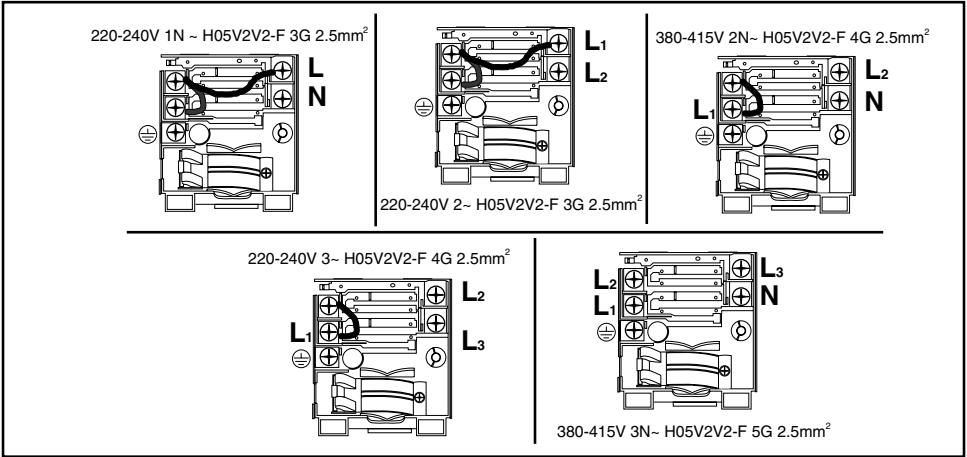
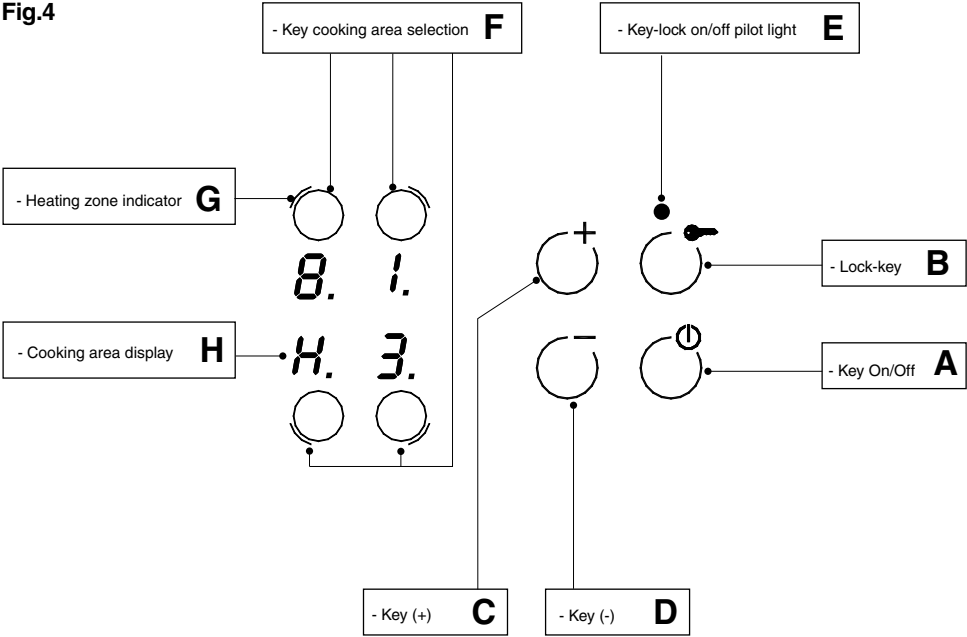


Fig.5

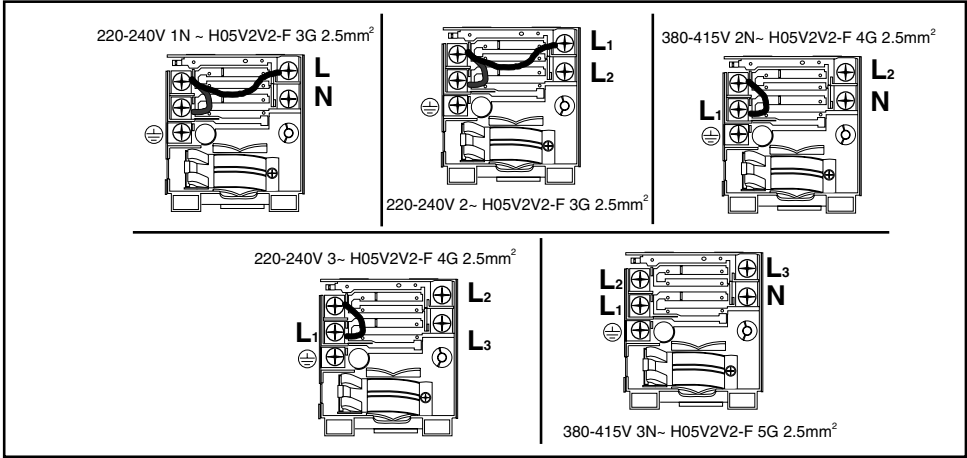
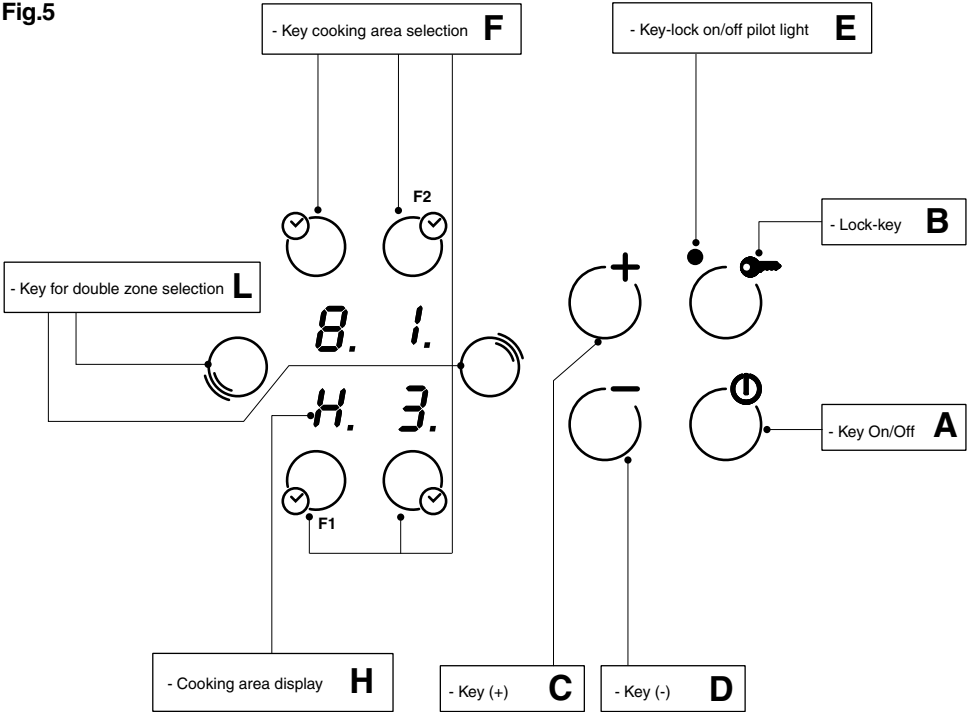
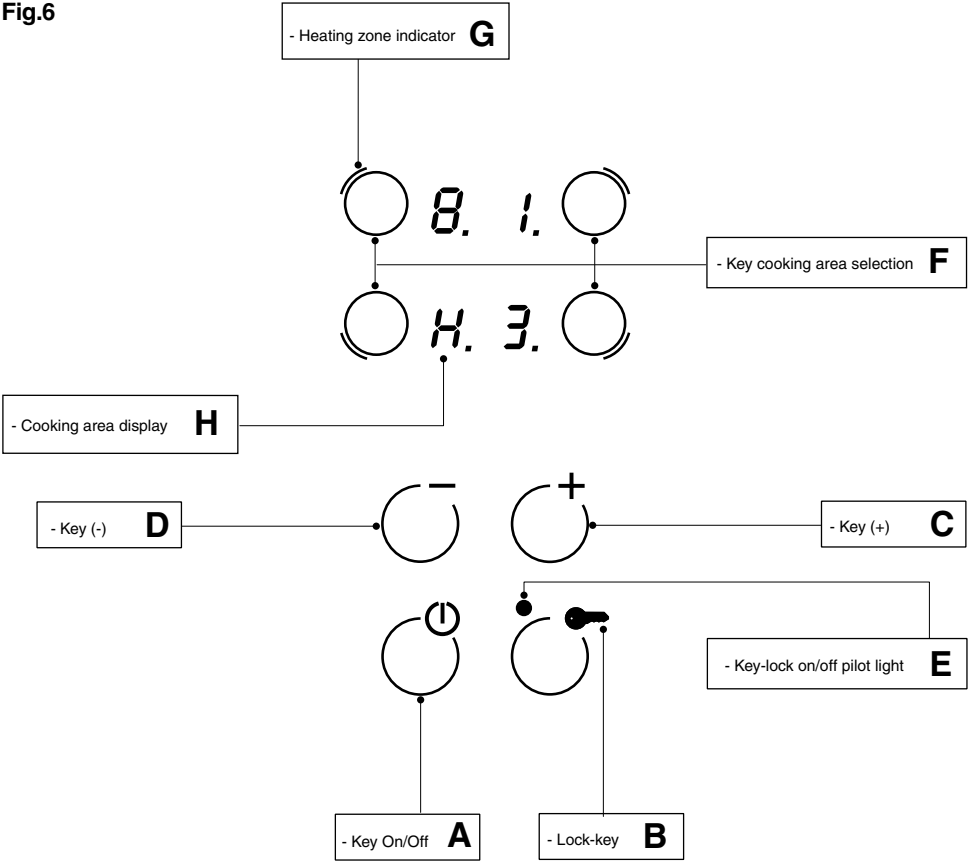
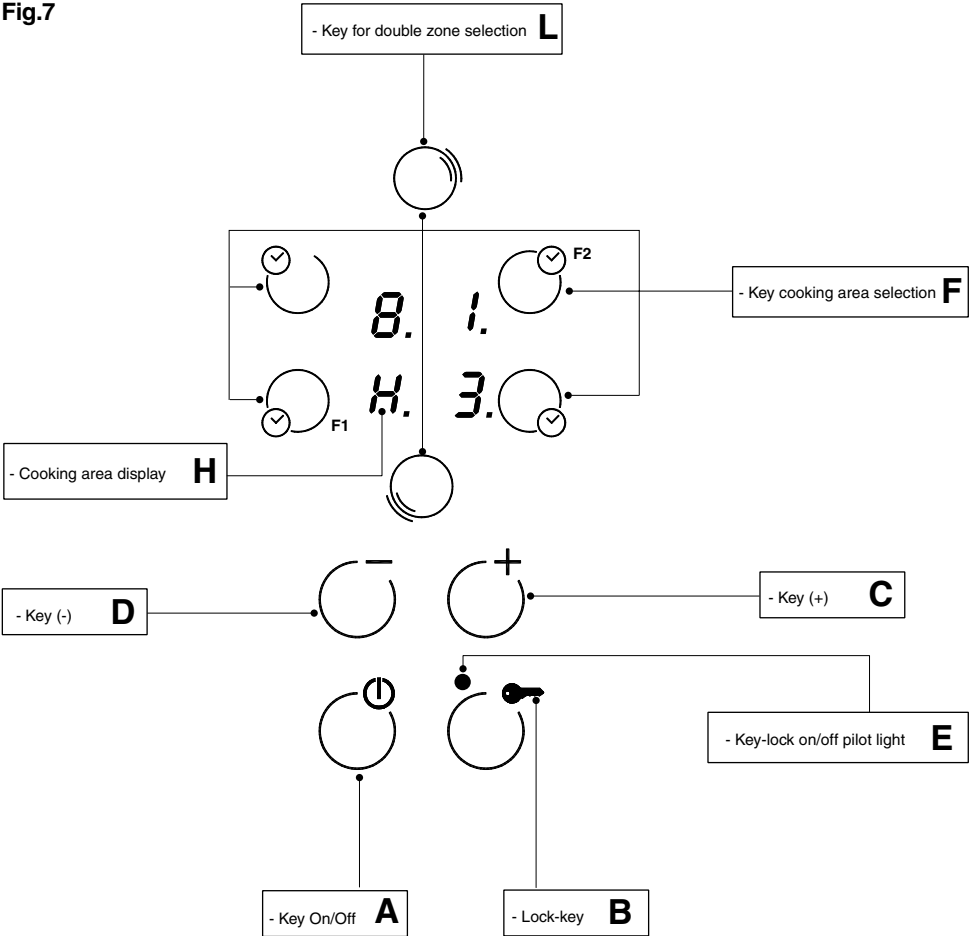


Fig.6



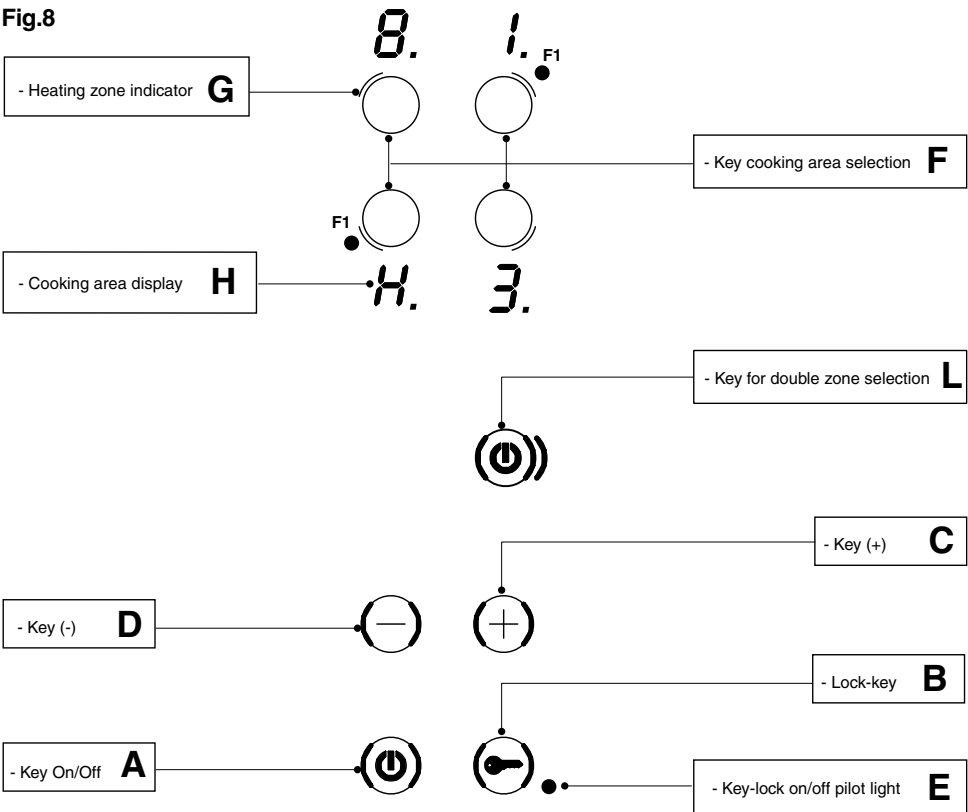
220-240 V~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ IL IN ⊕	220-240 V2~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ IL1 IL2 ⊕
380-415 V2N~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ IL1 IL2 IN ⊕	220-240 V3~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ IL1 IL2 IL3 ⊕
380-415 V3N~ H05RR-F 2.5mm ² 1 2 3 4 4 ⊕ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ ⊖ IL1 IL2 IL3 IN ⊕	

Fig.7



220-240 V~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="3">IL</td><td colspan="2">IN</td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	IL			IN		⊕	220-240 V2~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2">IL1</td><td colspan="2">IL2</td><td></td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	IL1		IL2			⊕
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
IL			IN		⊕																																
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
IL1		IL2			⊕																																
380-415 V2N~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2">IL1</td><td colspan="2">IL2</td><td>IN</td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	IL1		IL2		IN	⊕	220-240 V3~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2">IL1</td><td colspan="2">IL2</td><td>IL3</td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	IL1		IL2		IL3	⊕
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
IL1		IL2		IN	⊕																																
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
IL1		IL2		IL3	⊕																																
380-415 V3N~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2">IL1</td><td colspan="2">IL2</td><td>IL3</td><td>IN</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	IL1		IL2		IL3	IN																			
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
IL1		IL2		IL3	IN																																

Fig.8



220-240 V~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">IL</td><td>IN</td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖			IL		IN	⊕	220-240 V2~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">IL1</td><td>IL2</td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖			IL1		IL2	⊕
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
		IL		IN	⊕																																
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
		IL1		IL2	⊕																																
380-415 V2N~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td>IL1</td><td>IL2</td><td>IN</td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖			IL1	IL2	IN	⊕	220-240 V3~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td>IL1</td><td>IL2</td><td>IL3</td><td>⊕</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖			IL1	IL2	IL3	⊕
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
		IL1	IL2	IN	⊕																																
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
		IL1	IL2	IL3	⊕																																
380-415 V3N~ H05RR-F 2.5mm² <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>⊕</td></tr><tr><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td><td>⊖</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td>IL1</td><td>IL2</td><td>IL3</td><td>IN</td></tr></table>	1	2	3	4	4	⊕	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖			IL1	IL2	IL3	IN																			
1	2	3	4	4	⊕																																
⊖	⊖	⊖	⊖	⊖	⊖																																
		IL1	IL2	IL3	IN																																

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 (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). Cet appareil n'est pas prévu pour que les enfants s'en servent de même que pour les personnes qui nécessitent d'un supervision. Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

IMPORTANT

- éviter les sorties de liquide, dans ce but, si on veut faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur
- ne pas laisser les éléments chauffants sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients
- une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après

ATTENTION : NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR
ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.
 Si un four à encastrer ou n'importe quel autre appareillage produisant de la chaleur doit être directement monté au-dessous du plan de cuisson en vitrocéramique, IL EST NECESSAIRE QUE CET APPAREILLAGE (four) ET LE PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond du plan de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCHCONTROL.

POSITIONNEMENT (Fig. 1)

L'appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, suivant l'illustration sur la figure spécifique. Préparer la colle pour sceller le périmètre dans le sens de toute sa longueur (dimensions de la coupe Fig. 1B). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 brides fournies, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig. 1A). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible par la partie inférieure du meuble, il faut monter un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig. 1C). Ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait sous un four.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté de câble et/ou de la fiche relative, avoir recours à un matériel indiqué pour l'absorption figurant sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. En aucun point le câble ne doit atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Si on souhaite une connexion directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur onnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareillage terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur onnipolaire.

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.

UTILISATION

Avoir recours au système touch control concernant la position correspondant aux exigences de cuisson, en tenant compte que plus grand est le numéro et plus importante sera la chaleur dégagée.

FONCTIONNEMENT

- C'est en fonction du modèle en votre possession que l'appareil peut être allumé, en activant le capteur de démarrage (Fig. 4-5-6-7-8 A), ce qui visualisera sur tous les afficheurs un zéro pendant 10 secondes. Si aucun afficheur n'est activé d'ici 10 secondes, le plan s'éteint une autre fois.

- Appuyer sur la touche **F** de sélection de la zone de cuisson souhaitée. Sur l'afficheur respectif est visualisé un «0» lumineux avec un point décimal pour indiquer quelle zone de cuisson est active.

- Il est possible d'allumer une plaque, en activant les capteurs «+» ou bien «-» d'ici 10 secondes. Si on utilise le capteur **D**, l'afficheur visualise la sélection 9, si on utilise le capteur **C**, l'afficheur visualise la sélection 1.

- Une fois cette opération terminée, on peut choisir les réglages de température à l'aide des touches «+» ou «-».

- La plaque peut être éteinte, en sélectionnant «0» avec le capteur **D**, après 3 secondes la zone de cuisson est automatiquement éteinte. Il est également possible d'éteindre une plaque, en touchant simultanément les capteurs «+» et «-».

- Le plan peut être éteint, en touchant simplement le capteur principal de démarrage (Fig. 4-5-6-7-8 A). Si toutes les plaques sont sélectionnées sur le «0», le plan s'éteint après 10 secondes.

- Dans le cas où le plan est doté de plaques avec extension (fig. 5-7-8) l'allumage de la seconde zone se fera après avoir vérifié que :

- le voyant du bouton clé (fig. 5-7-8 B) est éteint, autrement il faut l'éteindre.

- appuyer sur le bouton (fig. 5-7-8 A) pour allumer le plan de cuisson.

- Sélectionner la plaque souhaitée et régler la puissance voulue avec les boutons «+» ou «-».

- Une fois la puissance réglée, sélectionner le bouton (fig. 5-7-8 L) pour activer la double zone.

- Pour désactiver la double zone s'assurer que la plaque souhaitée soit sélectionnée (fig. 5-7-8 F) et appuyer sur le bouton (fig. 5-7-8 L).

Nota: la fonction Double zone est activée seulement sur les plaques **F1** et **F2** (fig. 5-7-8).

- Au cas où un objet serait positionné au-dessus des commandes, le plan de cuisson se mettra automatiquement sur la position OFF (clé de contact allumée). Lorsqu'on met une plaque sur la position OFF et la température est supérieure à 50° environ, il y aura une signalisation lumineuse «H» près de la touche de sélection respective (Fig. 4-5-6-7-8 H).

- La fonction **B** bloque le fonctionnement du plan au moment de la sélection. Exemple : si la fonction est activée, alors que le plan se situe avec deux zones allumées, le programme reste bloqué, même si on essaie d'allumer une autre zone. Il se passe la même chose si l'appareil est mis hors tension et la fonction est activée, le plan ne s'allume pas. Pour l'activer ou la désactiver, il faut garder le doigt au-dessus du capteur **B** pendant environ deux secondes. La fonction est active lorsque le voyant **E** est allumé.

Timer (Fig. 5).

- Sélectionner la plaque avec la puissance correspondante.

- Appuyer de nouveau sur le bouton de sélection de la plaque déjà activée.

- En utilisant les boutons «+» et «-» régler le temps voulu.

- Le point décimal à côté du niveau de puissance indiquera que la plaque a la fonction **TIMER** activée.

- Un signal sonore indiquera l'extinction de la zone de cuisson.

NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'OBSESSION DES SUITES INSTRUCTIONS.