

- 
- I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
  - D** **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung
  - E** **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso
  - F** **PLAQUE VITROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation
  - GB** **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions
  - NL** **VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing
  - P** **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização
  - DK** **GLASKERAMISK KOGEPLADE** - Brugsanvisning
  - FIN** **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO** - Käyttöohje
  - N** **GLASSKERAMISK KOKETOPP** - Bruksanvisning
  - S** **GLASKERAMIKHÄLL** - Bruksanvisning
  - RUS** **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ** - Инструкции по эксплуатации

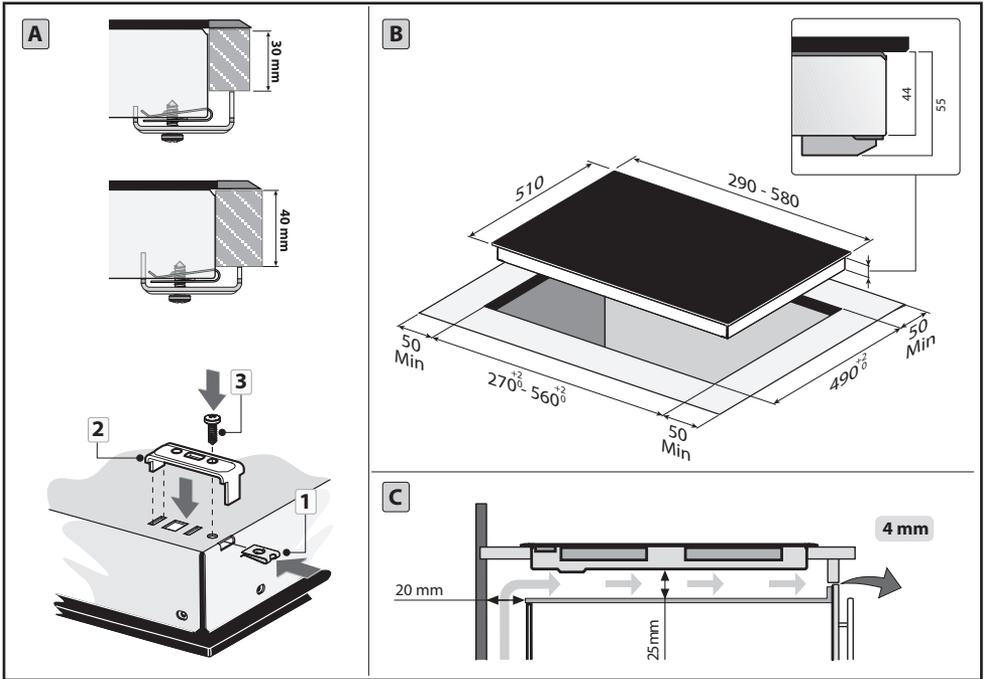


Fig.2

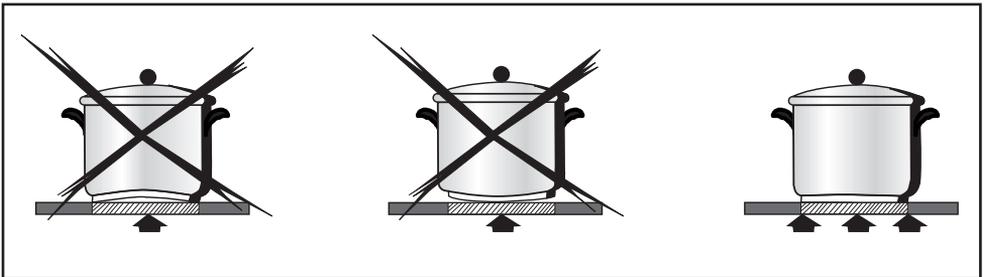


Fig.3

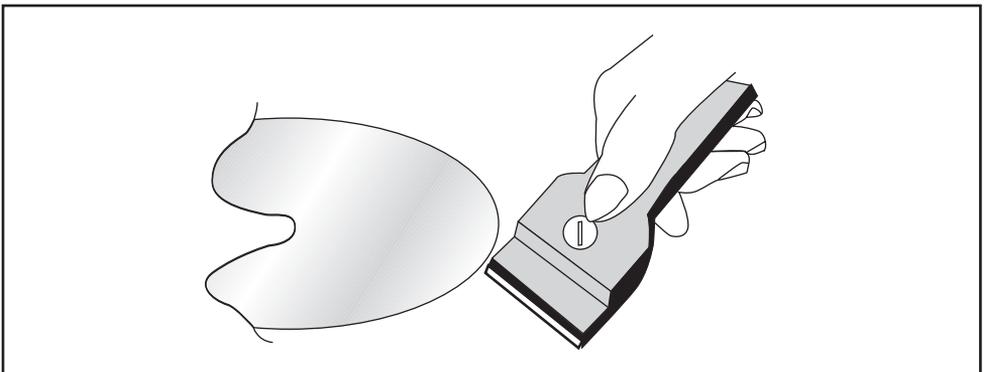


Fig.4

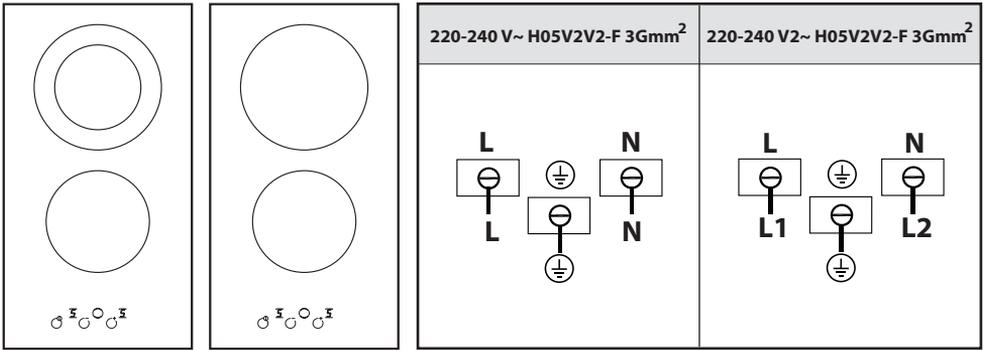


Fig.5 A

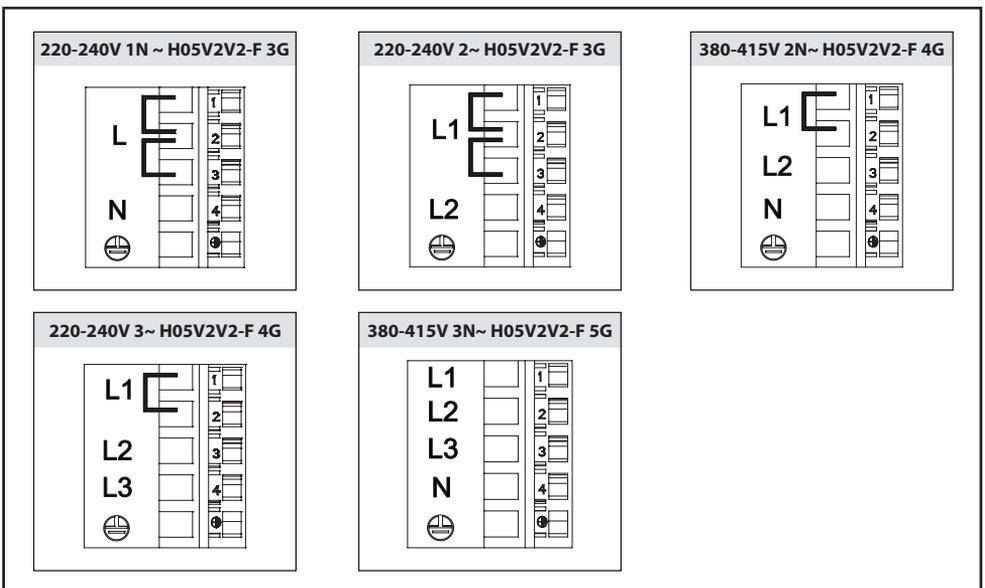
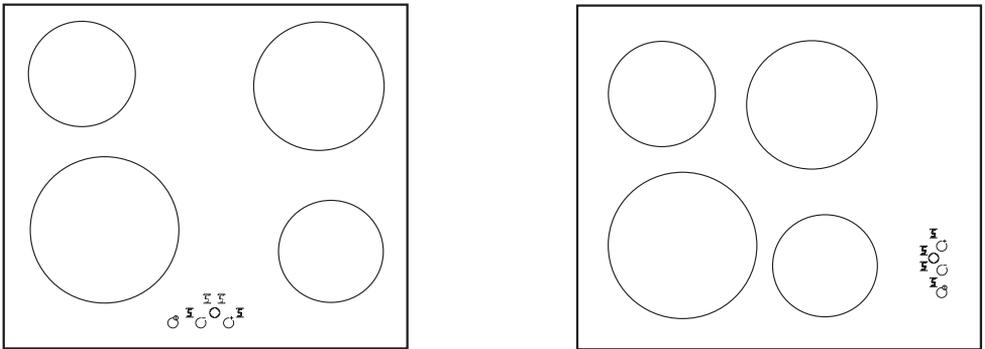


Fig.5 B

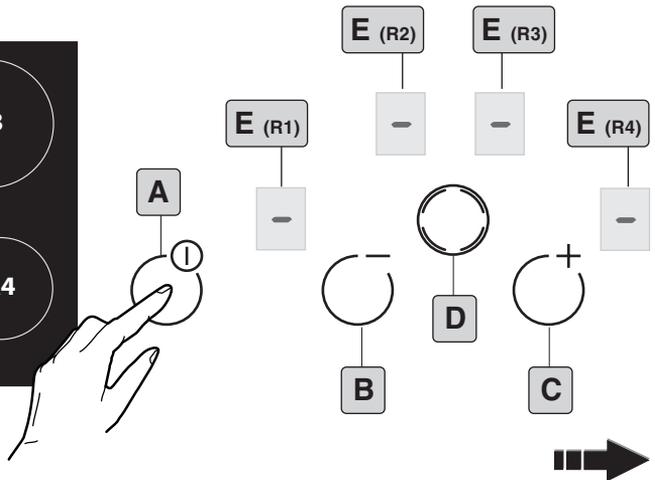
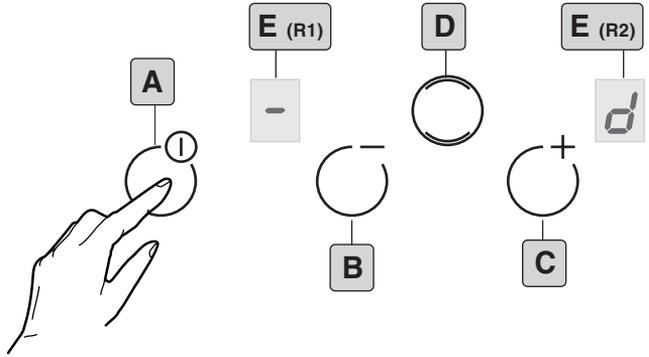
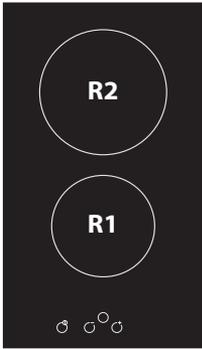
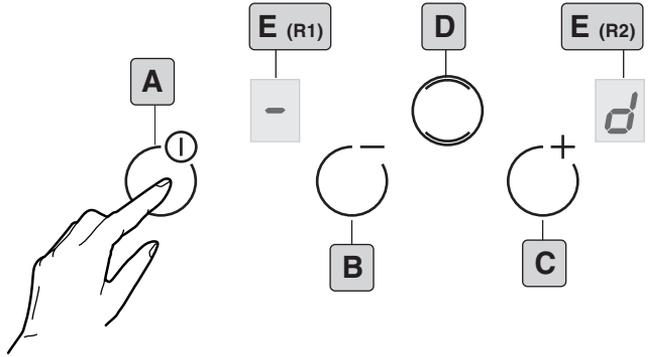
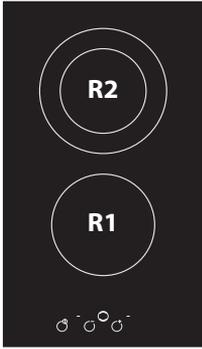


Fig.6

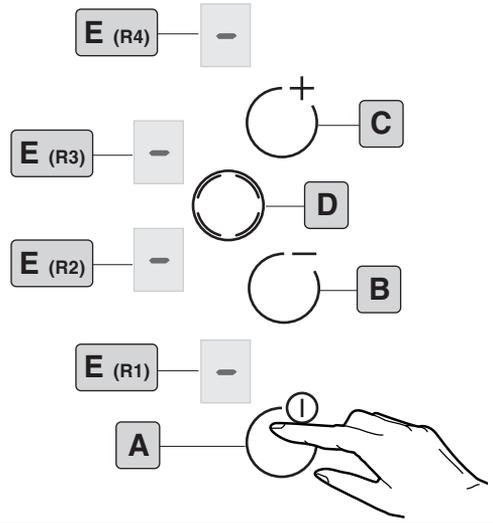
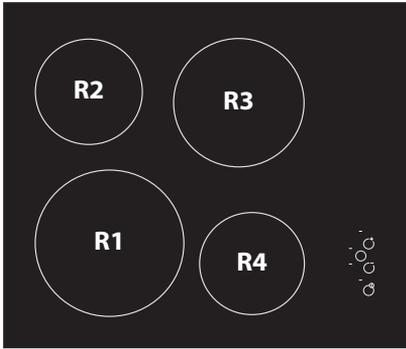


Fig.6

**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.3).

**Important:**

- Éviter les sorties de liquide, dans ce but, si on veut faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients.
- Une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après.
- Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent.
- 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.

**Attention:**

- **Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.**
- **Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.**
- **Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes inaptes sans surveillance.**
- **Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.**
- **L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.**

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

 Le symbole tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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

### • Positionnement (Fig.2):

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.2B). 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.2A). 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.2C). Ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait sous un four.

### • Connexions électriques (Fig.5):

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

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

Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type: "H05V2V2-F" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm<sup>2</sup>, ou 4 mm<sup>2</sup> en cas de puissances supérieures.

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante. L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

## UTILISATION ET ENTRETIEN

### • Utilisation:

Utiliser le système touch control relatif à la position correspondant aux exigences de cuisson, en tenant compte que plus le numéro sélectionné est élevé et plus la quantité de chaleur dégagée est élevée.

### • Fonctionnement (Fig.6):

**A** = Capteur ON/OFF

**B** = Capteur (-)

**C** = Capteur (+)

**D** = Capteur de sélection de la zone de cuisson

**E** = Écran sélection de la zone de cuisson (R1-R2-R3-R4)

- L'appareil peut être allumé en sélectionnant le capteur de démarrage **A (ON/OFF)**. Un  apparaît sur tous les écrans pendant 10 secondes. Si vous n'effectuez aucune opération pendant les 10 secondes suivantes, le plan s'éteint.

- Le plan peut être éteint en sélectionnant le capteur principal de démarrage **A (ON/OFF)**, qui sera suivi de quelques signaux sonores **BIP**.

- Pour allumer une zone de cuisson, sélectionner le capteur **D**, à chaque pression du capteur **D** l'écran **E** commence à clignoter, à partir de la zone de cuisson en bas à gauche (**R1-R2-R3-R4**) selon en sens horaire (fig.6).

- Avec les capteurs **C (+)** ou **B (-)** régler le niveau de puissance. Si vous utilisez le capteur **C (+)** l'écran affiche le niveau de puissance **1**, si vous utilisez le capteur **B (-)** l'écran affiche le niveau de puissance **9**.

- Après avoir effectué cette opération, vous pouvez choisir les réglages de la température à l'aide des capteurs **C (+)** ou **B (-)**.

- Lorsqu'on atteint le niveau de puissance souhaité en appuyant brièvement sur le capteur **D**, l'écran arrête de clignoter et commence la phase de cuisson, et si on n'appuie pas sur le capteur **D**, au bout de 10 secondes la cuisson commence tout de même.

- Afin de désactiver une zone de cuisson, la sélectionner à l'aide du capteur **D**, appuyer simultanément sur les capteurs **C (+)** et **B (-)**, ou appuyer sur le capteur **B (-)** jusqu'à ce qu'apparaisse sur l'écran de la zone voulue un **0**.

### • Sélectionner la zone double de cuisson (si elle est prévue).

- Sélectionner la zone grâce au capteur **D** et configurer le niveau de puissance souhaité avec les capteurs **C (+)** ou **B (-)**.

- Une pression brève sur le capteur de démarrage **A (ON/OFF)** suivie d'un double signal sonore **BIP**, informe que l'opération d'activation de la zone double de cuisson a démarré.

- Tant que la zone double est en marche, le niveau de puissance **Es** apparaît en alternance sur l'écran: **7** et le symbole .

- Pour ne désactiver que la partie externe de la zone de cuisson, la sélectionner au moyen du capteur **D**.

Une pression brève sur le capteur de démarrage **A (ON/OFF)**, suivie d'un double signal sonore **BIP**, interromp le fonctionnement et l'écran arrête d'afficher de manière en alternance le niveau de puissance **Es**: **7** et le symbole , à ce moment, seule la partie interne de la zone double restera active.

### • Fonction clé :

**Attention !** Pour activer **Fonction clé** il faut que le plan soit allumé et qu'un moins une zone cuisson soit en fonction.

Afin d'éviter l'utilisation de la surface du plan par des enfants ou des personnes devant être surveillées, on peut bloquer toutes les fonctions en appuyant sur le capteur **C (+)** pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse brièvement sur l'écran, suivi d'un signal sonore **BIP**.

- Si le plan de cuisson est allumé et que la fonction clé est activée, on ne peut modifier aucun paramètre du plan, seul le capteur **A (ON/OFF)** continue de fonctionner.

- Pour désactiver la fonction clé, appuyer de nouveau sur le capteur **C (+)** le symbole  apparaît brièvement sur l'écran, suivi d'un signal sonore **BIP**.

**Attention !** Si le plan de cuisson est éteint tandis que la fonction clé est encore activée, la configuration reste en mémoire, de sorte que lors de la prochaine utilisation, le symbole  apparaît sur l'écran. Pour modifier les paramètres du plan désactiver la fonction clé.

#### • Heat up (Echauffement rapide):

La fonction "Heat up" permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure sélectionnée.

Pour activer la fonction **Heat up** sélectionner avec le capteur **D** la zone de cuisson souhaitée et la mettre en position **9**, appuyer sur le capteur **C (+)** un point décimal apparaîtra sur l'écran (à côté du **9**) (**•**), ce qui signifie que la fonction **Heat up** est activée.

Sélectionner le niveau de puissance souhaité (entre 1 et 8) dans les 10 secondes qui suivent. En sélectionnant la puissance **9**, la fonction s'annule.

Pour désactiver la fonction **Heat up** sélectionner avec le capteur **D** la zone de cuisson configurée précédemment, appuyer sur le capteur **C (+)** jusqu'à l'obtention de la position **9** et la disparition du point décimal (**•**) de l'écran.

Quand la fonction **Heat up** est activée, on peut augmenter le niveau de température sélectionné précédemment en appuyant sur la touche **C (+)**.

Une fois que la zone de cuisson aura atteint la température sélectionnée, la fonction **Heat up** se désactivera automatiquement, en émettant un **BIP**.

La zone de cuisson fonctionnera de manière stable, au niveau de puissance configuré.

#### Fonction résidu de chaleur :

- Lorsque l'on met une zone de cuisson sur la position **OFF** et que la température de la surface en verre est supérieure à 65 ° environ, sur l'écran **E** de cette dernière, une signalisation lumineuse s'affiche

1) Si d'autres zones sont encore en fonction, l'écran signale un  minuscule.

2) Lorsque l'on met l'appareil en position **OFF** l'écran signale la lettre  majuscule.

#### O.S.D. (Overflow Safety Device):

La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position **OFF** et active le verrouillage de sécurité (**safety lock**) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.

La table s'éteindra automatiquement.

#### • Entretien (Fig.4):

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.

Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant

recours à du SIDOL, 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.

De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.

En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

**NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.**

**En cas de problème, avant de contacter le service après-vente, suivre les conseils suivants et les instructions indiquées dans le tableau.**

- Si le plan ne fonctionne pas, vérifier qu'une interruption de courant électrique ne se soit pas produite.
- Si le plan s'est éteint pendant le fonctionnement normal, vérifier l'absence de tout objet sur les touches de commande tactiles. Si c'est le cas, retirer les objets et rallumer le plan.

<b>CODE D'ERREUR</b>	<b>CAUSE</b>	<b>ACTION À ENTREPRENDRE</b>
<b>F0</b>	Erreur logiciel du Touch Control.	Effectuer la procédure de « RÉGLAGE INITIAL DU TOUCH CONTROL » Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
<b>Fc</b>	La partie du Touch Control est trop chaude, alors que toutes les zones de cuisson ont été éteintes.	Attendre que la température baisse. La phase de cuisson est automatiquement récupérée lorsqu'une valeur de température correcte est atteinte.
<b>Ft</b> <b>FE</b>	Le capteur de contrôle de la température du TC pourrait être endommagé.	Attendre que la température baisse. Si le message persiste même quand la température atteint la valeur ambiante, contacter le service après-vente.
<b>FL</b>	Attendre que la température baisse. Si le message persiste même quand la température atteint la valeur ambiante, contacter le service après-vente.	Éteindre les sources d'éclairage (par ex. les lampes halogènes) qui peuvent créer des problèmes lors de la phase initiale de réglage. Effectuer ensuite la procédure de « RÉGLAGE INITIAL DU TOUCH CONTROL ».
<b>FJ</b> <b>FU</b> <b>FA</b> <b>FC</b>	Erreurs du logiciel.	Ces erreurs sont un contrôle automatique du logiciel. Le signal s'éteint quand le système atteint une valeur correcte. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
<b>Fr</b>	auto-contrôle des relais.	Effectuer la procédure de « RÉGLAGE INITIAL DU TOUCH CONTROL ». Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.

**RÉGLAGE INITIAL DU TOUCH CONTROL**

1. Débrancher le plan du réseau électrique.
2. Attendre 15 secondes environ et le brancher à nouveau au réseau électrique.
3. Des chiffres s'affichent à l'écran pendant 2 secondes environ.
4. Dès que les chiffres disparaissent, appuyer sur la touche ON/OFF (effectuer ce premier coup sans utiliser de gants et avec le doigt propre).

Les réparations doivent être exécutées par des techniciens spécialisés du service d'assistance.

Si l'appareil est réparé de manière non professionnelle, il peut être exposé à des risques substantiels.

