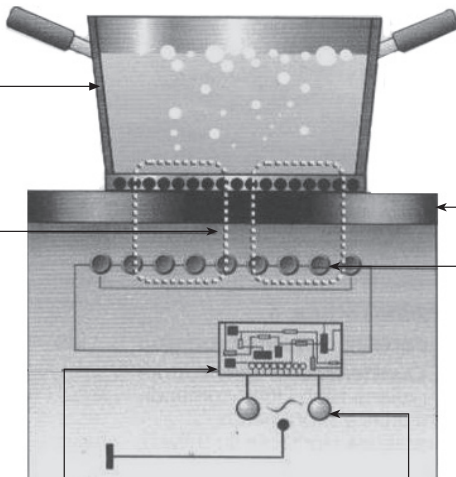


- I** PIANO VETROCERAMICA - Istruzioni per l'uso
- D** ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE - Gebrauchsanweisung
- E** PLANO DE VIDRO DE CERAMICA - Manual de utilización
- F** TABLE VETROCERAMIQUE- Notice d'utilisation
- GB** VITROCERAMIC HOB - User instructions
- NL** GLASCERAMIEL PLAAT - Gebruiksaanwijzing
- P** PLANOVITRO-CERÂMICO - Manual do usuário
- DK** GLASKERAMISK KOGEPLADE – Brugervejledning
- FIN** LASI-KERAAMINEN KEITTOTASO – Käyttöohje
- N** KERAMISK TOPP – Bruksanvisning
- S** KERAMISK GLASHÄLL – Bruksanvisning
- RUS** СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - Инструкции по эксплуатации
- PL** CERAMICZNA PŁYTA GRZEJNA - instrukcja obsługi
- LT** STIKLO KERAMIKOS KAITLENTĖ – Instrukcija naudotojui
- CZ** SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA - Návod k použití
- SK** SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA - Návod na použitie
- GR** ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ - Οδηγίες χρήσης
- H** ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP - Használati útmutató
- UA** СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ – Інструкції з користування

FIG.1

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Горшок с дном из ферромагнитного материала
- Naczynie ze spodem wykonanym z materiału o właściwościach ferromagnetycznych
- Indas feromagnetiniu pagrindu
- Hrnec se dnom z feromagnetického materiálu
- Hrnec s dnom z feromagnetického materiálu
- Κατσαρόλα με βάση από σιδηρομαγνητικό υλικό
- Ferromágneses aljú edény
- Каструля з дном із феромагнету

- Piano in vetroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramik
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Стеклокерамическая панель
- Ceramiczna płyta grzejna
- Stiklo keramikos viryklės paviršius
- Sklokeramická varná deska
- Sklokeramická varná deska
- Υαλοκεραμική επιφάνεια
- Üvegkerámia főzőlap
- Склокерамічна поверхня



- Campo magnetico
- Magnetfeld
- Campo magnético
- Champ magnétique
- Magnetic field
- Magnetisch veld
- Campo magnético
- Magnetisk område
- Magneettikenttä
- Magnetisk område
- Elektromagnetiskt fält
- Магнитное поле
- Pole magnetyczne
- Magnetinis laukas
- Magnetické pole
- Μαγνητικό πεδίο
- Mágneses tér
- Магнітне поле



- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Электрическая схема
- Obwód elektryczny
- Elektros grandinė
- Elektrický obvod
- Elektrický obvod
- Ηλεκτρικό κύκλωμα
- Elektromos áramkör
- Электрична мережа

- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning
- Электрическое питание
- Zasilanie elektryczne
- Srovė
- Elektrické napájení
- Elektrické napájanie
- Ηλεκτρική τροφοδοσία
- Áramellátás
- Электричне живлення

- Bobina a spirale di Archimede
- Archimedesspiralenspule
- Bobina a espiral de Arquímedes
- Bobine à spirale d'Archimède
- Archimedean spiral coil
- Spiraalspoel van Archimedes
- Bobina em espiral de Arquimedes
- Spole i form af Arkimedes spiral
- Archimede -induktiospiraali
- Archimedes spiralspole
- Archimedes spiralspole
- Спиральная катушка Архимеда
- Cewka w kształcie spirali Archimedes
- Archimedo spirálés ríté
- Cívka ve tvaru Archimedovy spirály
- Cievka v tvare Archimedovej špirály
- Πηνίο σπύραλ του Αρχιμήδη
- Arkhimédészi fűtőspirál
- Катушка з архімедовою спіраллю

FIG.2

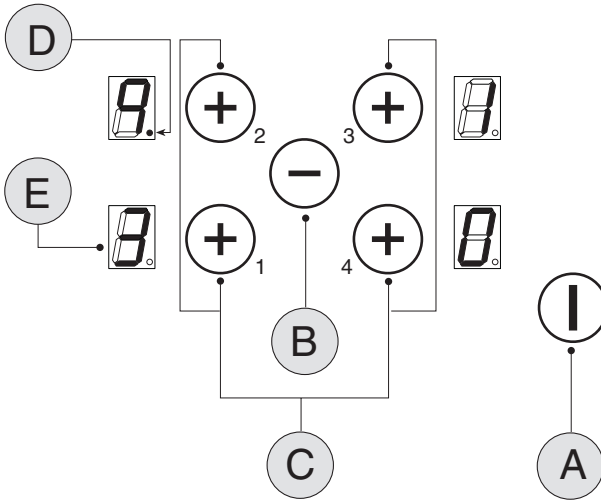
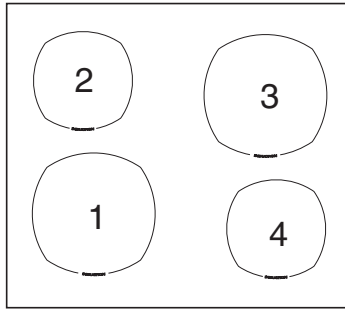


FIG.2B

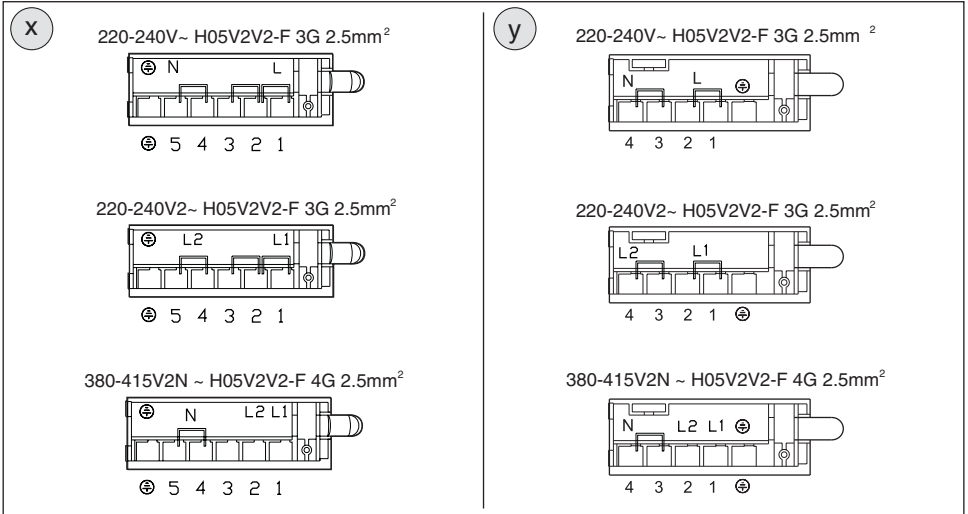


FIG.3

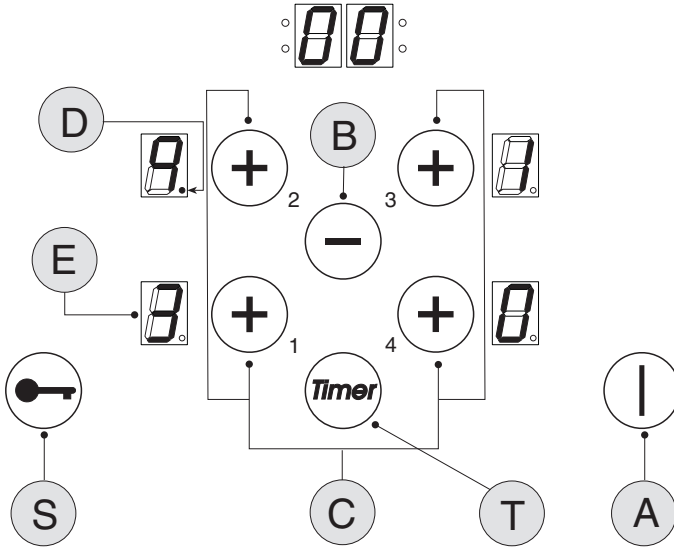
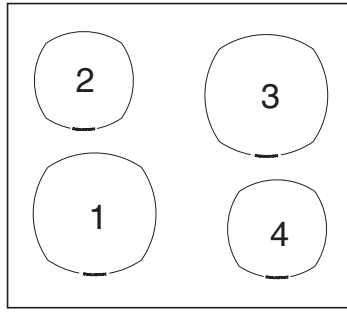


FIG.3B

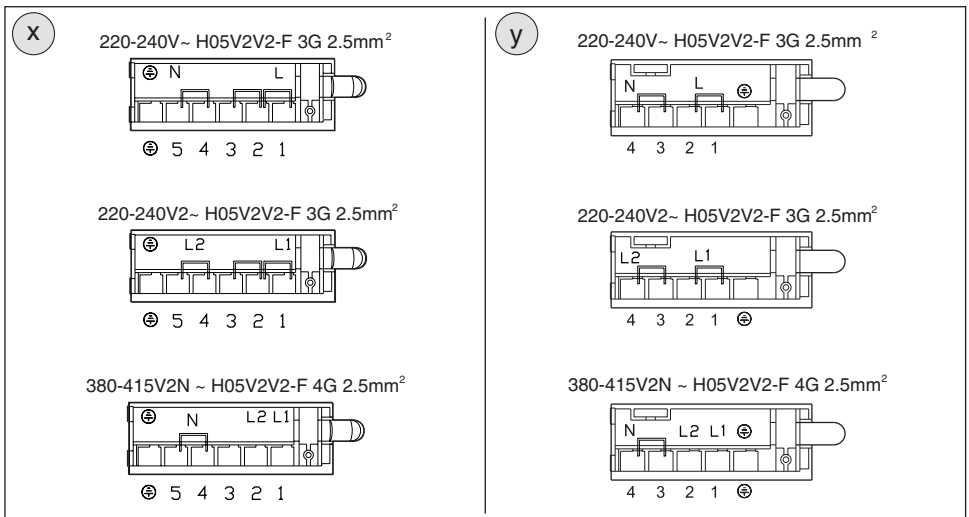


FIG.4

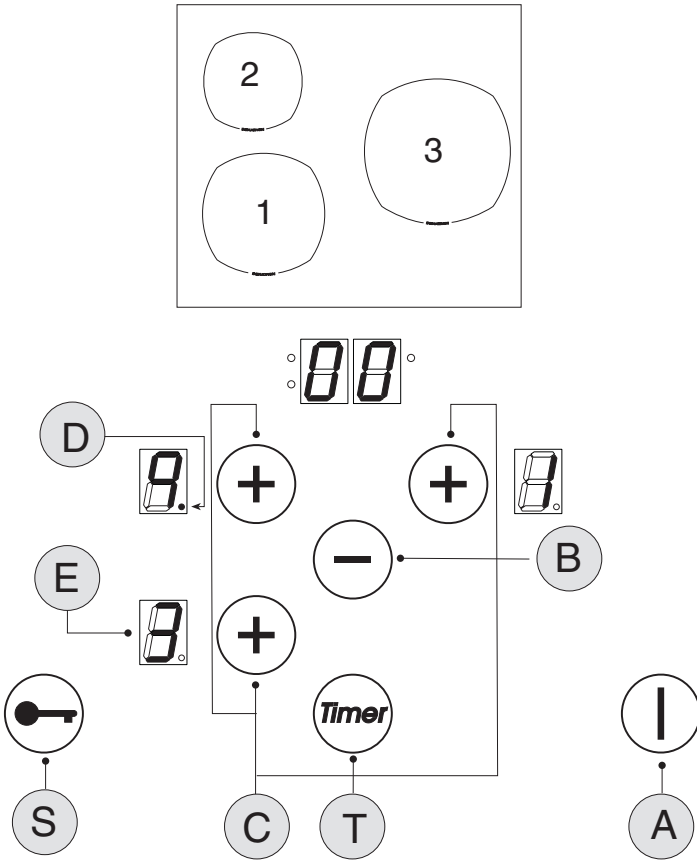


FIG.4B

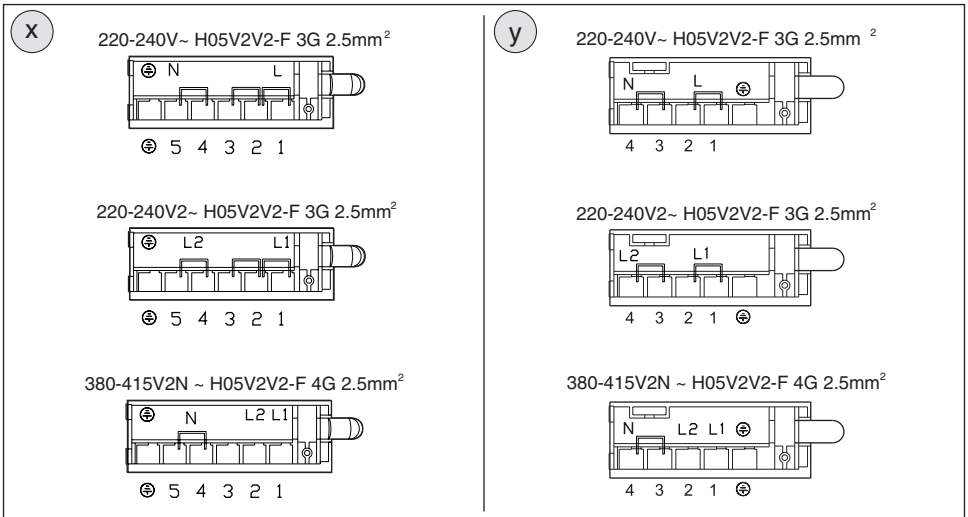


FIG.5

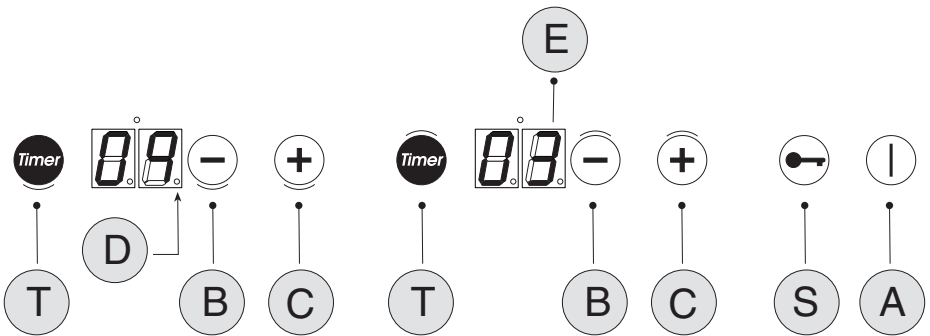
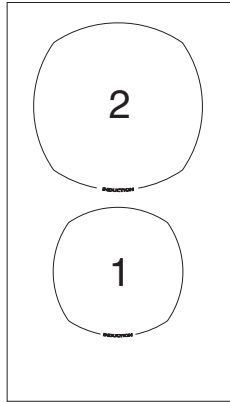


FIG.5B

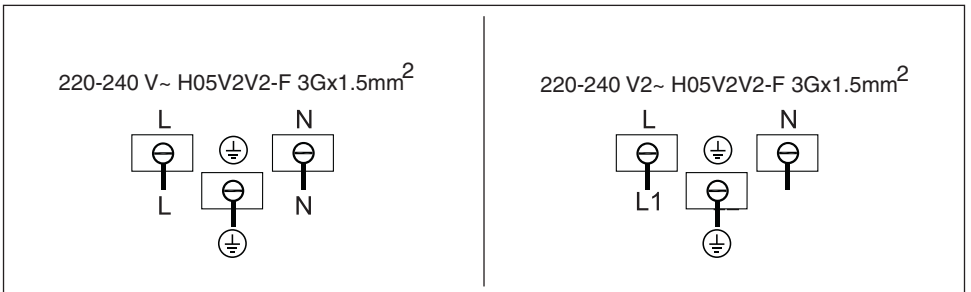


FIG.6

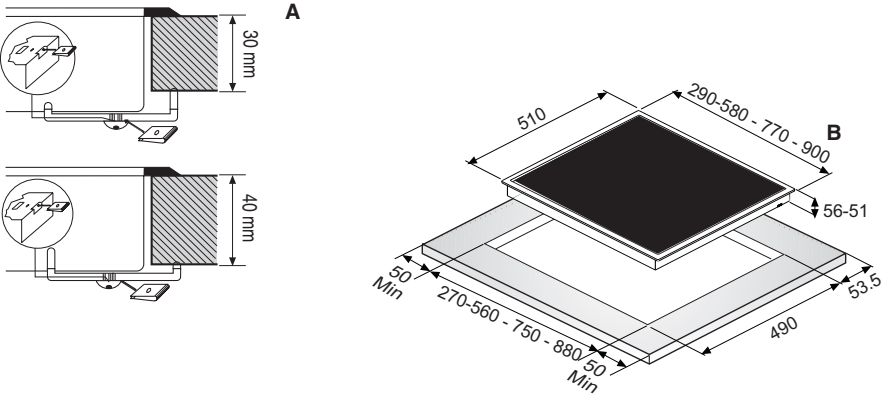
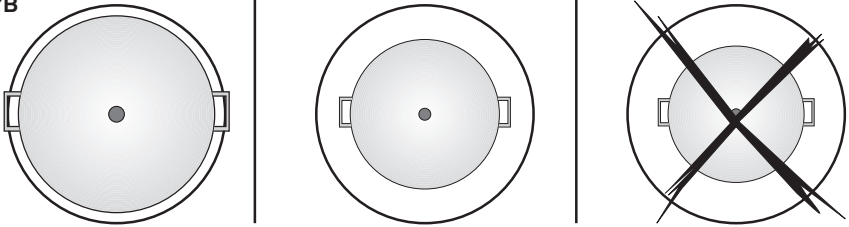


FIG.7



FIG.7B



- 40 %

FIG.8

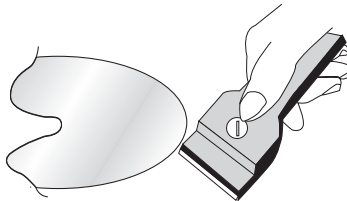


FIG.9 A

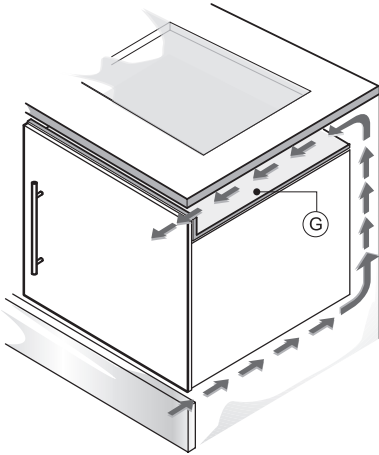


FIG.9 B

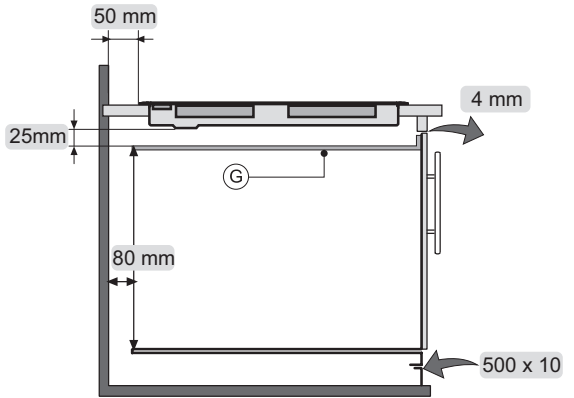


FIG.10 A

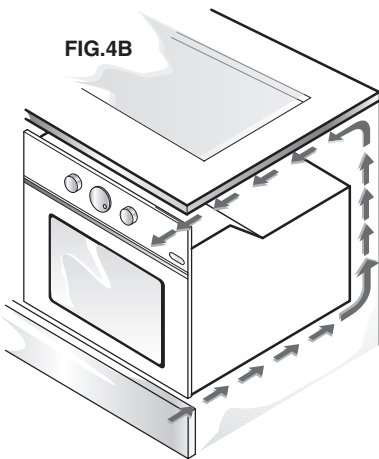
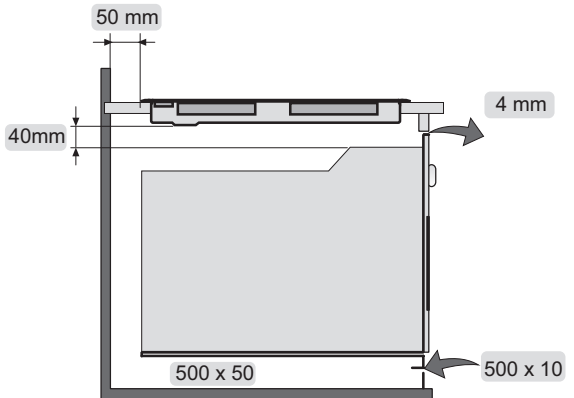


FIG.10 B



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.

1.1 PRINCIPE DE L'INDUCTION

Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.

La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1)

1.2 AVANTAGES

Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être :

- **Plus sûr**: faible température sur la surface du verre
- **Plus rapide**: temps de réchauffement des aliments rapide
- **Plus précis**: le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
- **Plus efficace**: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.

Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.

Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (fig. 7B).

Attention : si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 RECIPIENTS POUR LA CUISSON fig.7

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

IMPORTANT:

Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:

- récipients avec fond non parfaitement plat.
- récipients métalliques avec fond émaillé
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

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 idone. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

IMPORTANT

- Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.

- Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.

- Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.


- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.

- Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

ATTENTION : NE PAS UTILISER UN NOTTOYEUR A VAPEUR

ATTENTION : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.

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  appliqué 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.

POSITIONNEMENT (Fig.6)

L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe fig. 6B).

Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (fig. 6A).

Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.9A) en respectant les distances indiquées (Fig. 9B). Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig. 10A -10B).

IMPORTANT: si un four est placé sous le plan à induction

il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement.

Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage PYROLITIQUE est en fonction.

ATTENTION: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de 40 mm entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (fig.10B).

Il faut en tout cas permettre une aération adéquate.

Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (fig.9A - 10A), en respectant les dimensions indiquées sur fig.9B - 10B

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (Fig.2B-3B-4B-5B)

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.

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 mm², ou 4 mm² 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

A = Touche ON/OFF

B = Touche -

C = Touche +

D = Indicateurs de sélection du foyer

E = Écran foyer

T = Timer

S = Safety lock

UTILISATION (Fig.2-3-4-5)

- La sélection de la touche **A** met la table sous tension. Des zéros avec des points décimaux clignotants seront affichés sur tous les écrans pendant 10 secondes.

Si aucune opération n'est exécutée dans ce laps de temps, le plan de cuisson s'éteint.

Pour allumer un foyer, il suffit de sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches **C**.

NOTE: chaque touche **C** correspond à un foyer.

L'écran affiche **0** avec le point décimal **D** fixe (non plus clignotant) ; le foyer est ainsi sélectionné.

En cas d'utilisation de la touche **B**, l'écran affiche le niveau **9** ; en cas d'utilisation de la touche **C**, l'écran affiche le niveau **1**.

- Une fois que cette opération a été effectuée, on peut procéder au choix des températures à l'aide des touches "**C**" ou "**B**".

Si un objet est posé sur les commandes, le plan de cuisson se place automatiquement en position **OFF**.

Quand une plaque est positionnée sur **OFF** et que la température de la surface en verre dépasse 65°, un signal lumineux "**H**" apparaît sur l'écran du foyer concerné.

- Pour éteindre un seul foyer, il faut d'abord le sélectionner et ensuite appuyer simultanément sur les touches "**C**" et "**B**".

FONCTION CLÉ (Fig. 3-4-5)

Pour éviter toute utilisation de la table de cuisson de la part d'enfants, il est possible de verrouiller toutes les fonctions en appuyant sur la touche clé **S**. Cette fonction n'est activable que si la table est sous tension.

MINUTEUR (TIMER) (Fig.3-4)

Le minuteur (**Timer**) est utilisable simultanément sur chaque foyer.

Sélectionner le foyer voulu en appuyant sur la touche correspondante **C**. Puis, sélectionner, à l'aide des touches + et -, le niveau de puissance voulu. Appuyer ensuite sur la touche **T** (Minuteur), l'écran affichera "00" et la led correspondant au foyer sélectionné se mettra à clignoter. La pression de la touche **B** permet d'afficher le temps 60 minutes, la pression de la touche **T** permet d'afficher le temps 1 minute. Programmer enfin le temps voulu à l'aide de **T** pour l'augmenter et de **B** pour le diminuer.

Une fois le temps écoulé, le minuteur éteint les foyers et désactive la sélection. Un signal sonore de 2 minutes signale la fin de l'activation du minuteur (Timer). Pour le désactiver, appuyer sur une touche quelconque.

Pour savoir quel est le temps restant sur chaque foyer, il suffit d'appuyer sur la touche **C** du foyer concerné. Pour remettre le minuteur à zéro, sélectionner le foyer, appuyer sur la touche **T** puis, simultanément sur les touches **T** et **B**.

Attention !

Quand la table de cuisson est activée, l'afficheur du minuteur (timer) reste allumé et indique "**00**".

MINUTEUR (TIMER) (Fig.5)

Le minuteur (**Timer**) est utilisable simultanément sur chaque foyer.

Sélectionner le niveau de puissance voulu.

Sélectionner le minuteur en appuyant sur la touche **T** du foyer concerné, l'écran affichera "00" et la led placée au-dessus des chiffres se mettra à clignoter. La pression de la touche **B** permet d'afficher le temps 30 minutes, la pression de la touche **C** permet d'afficher le temps 1 minute. Programmer enfin le temps voulu à l'aide de **C** pour l'augmenter et de **B** pour le diminuer.

Pour afficher le niveau de puissance ou pour savoir quel est le temps restant, il suffit d'appuyer sur la touche **T** du foyer concerné.

Une fois le temps écoulé, le minuteur éteint le foyer et désactive la sélection. Un signal sonore de 2 minutes signale la fin de l'activation du programmateur (Timer). Pour le désactiver, appuyer sur une touche quelconque. Pour remettre le minuteur à zéro, appuyer sur la touche **T** puis, simultanément sur les touches **C** et **B**.

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et H E 2. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

FONCTION MINUTE MINDER (Fig. 3-4-5)

- Déverrouiller la table de cuisson en appuyant 3 secondes de suite sur la "touche clé" **S** jusqu'à ce que le "voyant clé" s'éteigne.

- Appuyer sur la touche du minuteur "**Timer**" (**T**) jusqu'à affichage de "**00**" sur l'écran.

- Appuyer sur **T** ou **B** pour sélectionner le nombre de minutes.

- Appuyer sur la touche minuteur "**Timer**" pour confirmer la sélection. Un signal sonore retentit dès expiration du temps programmé.

FONCTION HEAT-UP (Fig. 2-3-4-5)


Cette fonction permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure précédemment programmée.

-Pour activer la fonction Heat Up, sélectionner le foyer, sélectionner le niveau de température "9" et appuyer à nouveau sur la touche "+". L'écran affichera la lettre A, sélectionner alors à l'aide de la touche "-" le niveau de la température finale souhaitée.

Tant que la fonction est activée, l'écran affiche à tour de rôle, la lettre "A" et le niveau final programmé.

DÉTECTION MAGNÉTIQUE (Fig.2-3-4-5)

- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide,



il y a affichage du symbole ;

Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole **H**.

O.S.D. (Overflow Safety Device). (Fig. 2-3-4)


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 A.

Il y aura affichage clignotant des symboles suivants

  qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

O.S.D. (Overflow Safety Device). (Fig. 5)

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 de commande A.

Le symbole  sera affiché, pour le désactiver il suffira d'appuyer sur une touche quelconque. La table s'éteindra automatiquement.

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. 8).

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. 8). 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 SUS-DITES INSTRUCTIONS.