

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO ELETTRICI IN VETROCERAMICA

Gentile Cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati è importante leggere attentamente questo libretto.

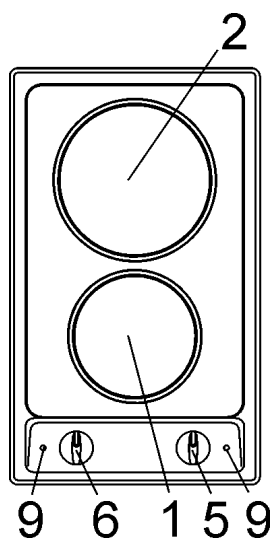
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.



DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

TYPE: PFVZ 02



- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Elemento elettrico riscaldante radiante Ø 145 mm | di 1200 W |
| 2 | Elemento elettrico riscaldante radiante Ø 180 mm | di 1700 W |
| 5 | Manopola comando elemento riscaldante n° 2 | |
| 6 | Manopola comando elemento riscaldante n° 1 | |
| 9 | Spia di segnalazione calore residuo | |

USO

1) PIANO LAVORO IN VETROCERAMICA

I piani sono equipaggiati con elementi elettrici riscaldanti ad irraggiamento con potenze diverse.

Le zone di cottura sono indicate chiaramente sul piano (vedi figura paragrafo descrizione) e le loro potenze sono elencate nella tabella 1.

Sul frontalino a fianco di ogni manopola, è serigrafato uno schema dove è indicato a quale zona di cottura la manopola stessa si riferisce (fig. 1).

Lo schema incorpora una spia luminosa che si accende quando la temperatura della zona di cottura è superiore ai 60° C (vedi fig. 1). La spia si spegnerà solamente quando la temperatura della zona di cottura sarà scesa al di sotto di questo valore e per questo viene chiamata spia di calore residuo. Su altri modelli questa spia è unica ed indicata in un'altra posizione (vedi paragrafo descrizione).

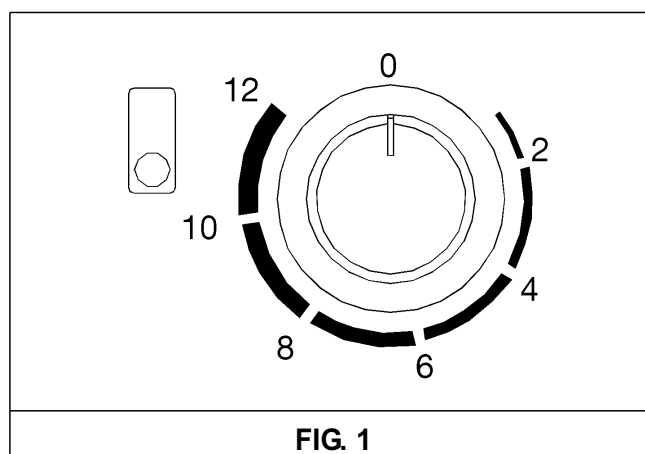
Attivazione degli elementi elettrici riscaldanti

Gli elementi riscaldanti sono comandati da regolatori d'energia a 12 posizioni o da commutatori a 6 posizioni (vedi fig. 1) che permettono di realizzare una vasta gamma di temperature. A titolo puramente indicativo riportiamo nella tabella 1 istruzioni per ottenere determinate cotture.

L'attivazione degli elementi riscaldanti avviene ruotando in senso orario o antiorario la manopola nella posizione desiderata. La lampada spia 9 segnala l'attivazione di uno o più elementi riscaldanti.

Come usare le zone di cottura

Il riscaldamento avviene solamente all'interno dei cerchi tracciati sul vetro che devono pertanto essere coperti integralmente dal fondo delle pentole.



USO

TABELLA 1

Potenza e dimensioni delle zone di cottura				Posizioni di regolazione delle manopole comando	Cotture effettuabili
Zona n°	Diametro in mm.	Elemento riscaldante	Potenza W	Regolatori d'energia	
1	145	Radiante	1200	1	Per sciogliere burro, cioccolato ed altro.
2	180	Radiante	1700	1 - 4	Per riscaldare piccole quantità di liquido e per mantenere calde le vivande.

USO

AVVERTENZE:

per un uso corretto osservare la figura 2 e ricordare:

- inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla zona di cottura.
 - Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore.
 - Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro delle zone di cottura.
 - Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla zona di cottura.
 - Non strisciare il pentolame sul piano in vetro poichè la superficie rimane danneggiata.
 - Durante l'uso delle zone di cottura non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto verso l'interno e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.
 - Anche dopo l'uso, le zone di cottura restano calde per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciature fino allo spegnimento della spia di segnalazione di calore residuo.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie del vetro, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
 - Non appoggiare fogli d'alluminio o recipienti in plastica sulla superficie calda.
 - Non utilizzare il piano lavoro come piano d'appoggio.
 - L'uso di questo apparecchio non é consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - Si sconsiglia l'utilizzo di recipienti che escano dai bordi del piano.

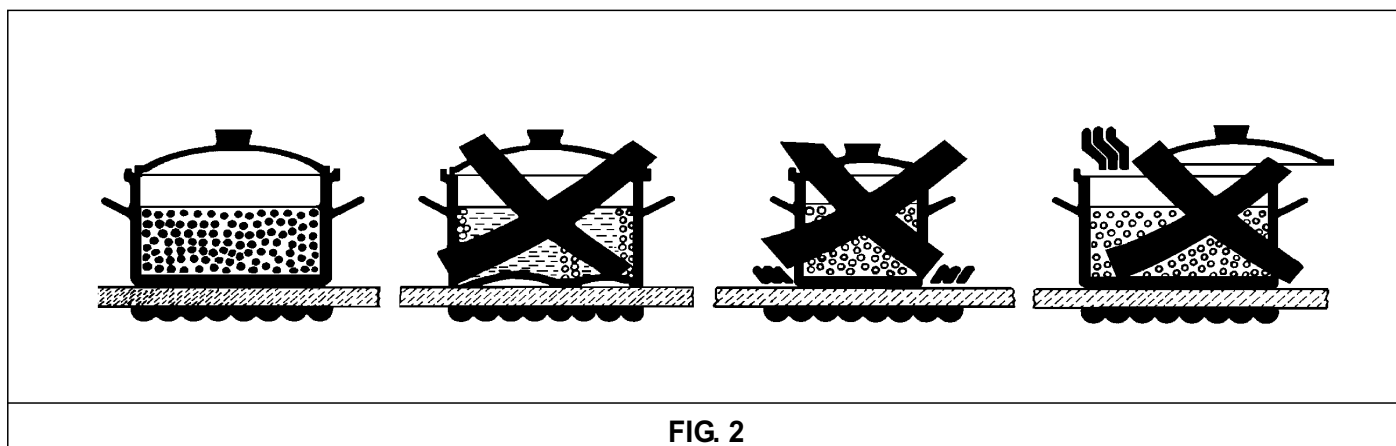


FIG. 2

PULIZIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

2) PIANO LAVORO VETROCERAMICO

Se si vuole mantenere la superficie di cottura pulita e lucente si raccomanda di trattare prima dell'uso la superficie vetrosa con un prodotto a base di silicone che con il suo film protegge la superficie contro l'acqua e la sporcizia. Questo film di protezione non è duraturo e pertanto si consiglia di rinnovare frequentemente l'applicazione del prodotto.

E' molto importante pulire il piano dopo ogni utilizzo, a vetro ancora tiepido.

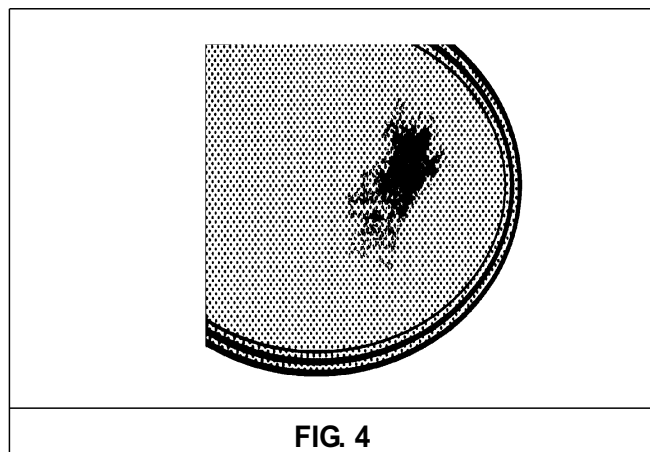
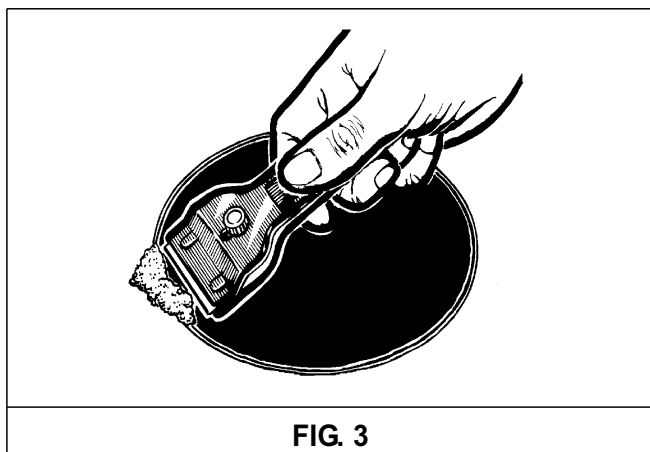
Non utilizzare per la pulizia spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.

A seconda del grado di sporco si consiglia:

- per le macchie leggere è sufficiente usare una spugna inumidita.
- Lo sporco resistente ed incrostato si elimina facilmente per mezzo di un raschietto (fig. 3).

Usarlo con attenzione perchè può provocare ferite.

- Le tracce dei liquidi traboccati dalle pentole si eliminano con aceto o limone.
- **Attenzione a non lasciare cadere sul piano zucchero ed alimenti zuccherati durante la cottura. In questa evenienza spegnere il piano e pulire subito con acqua calda ed usare un raschietto sulle macchie ancora calde.**
- Col tempo potranno apparire delle colorazioni o riflessi metallici o graffiature (fig. 4) derivanti da cattiva pulizia e dalla non corretta movimentazione dei recipienti. Queste graffiature sono difficilmente eliminabili ma ciò non pregiudica il buon funzionamento del vostro piano.
- Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.



INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

3) INSERIMENTO

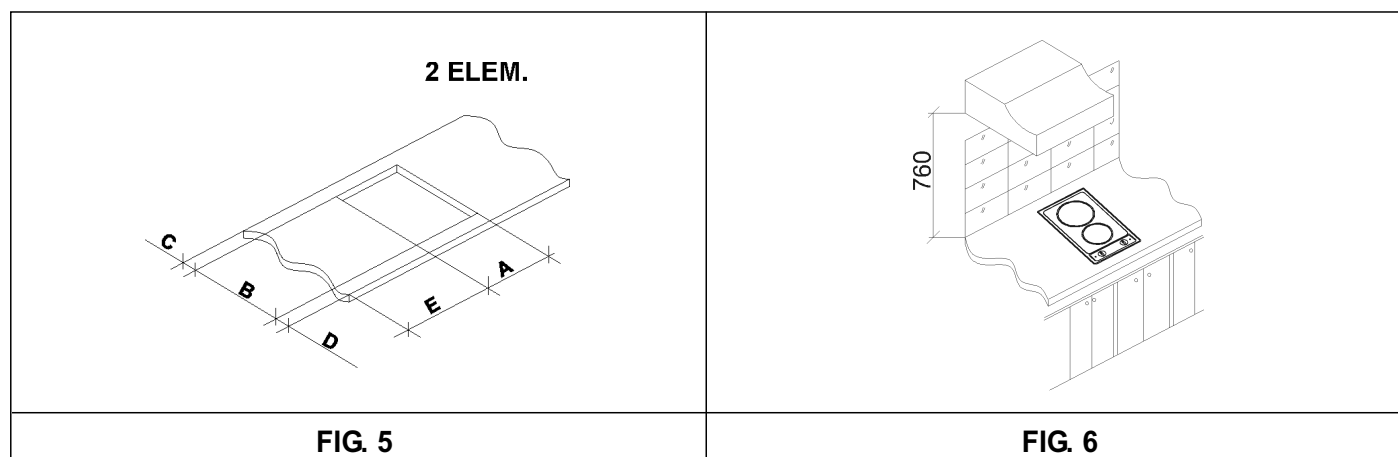
Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nelle fig. 5, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 5 e 6).

MISURE DA RISPETTARE (in mm)

	A	B	C	D	E
2 ELEM.	285	485	60	60	100 min.



INSTALLAZIONE

4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

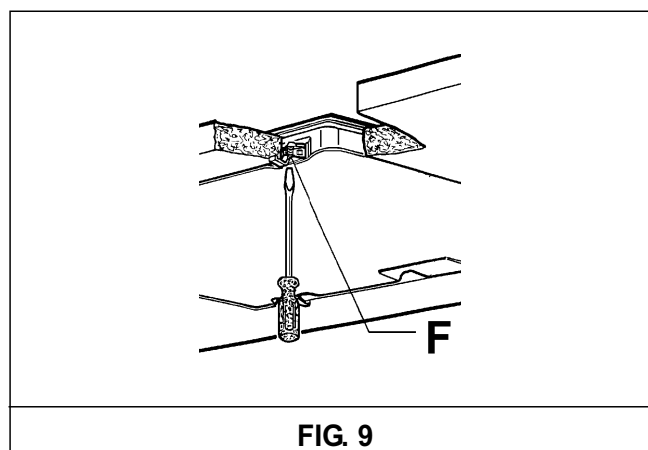
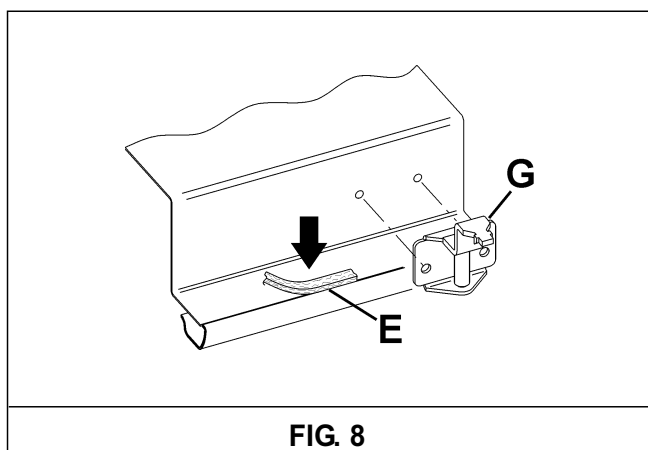
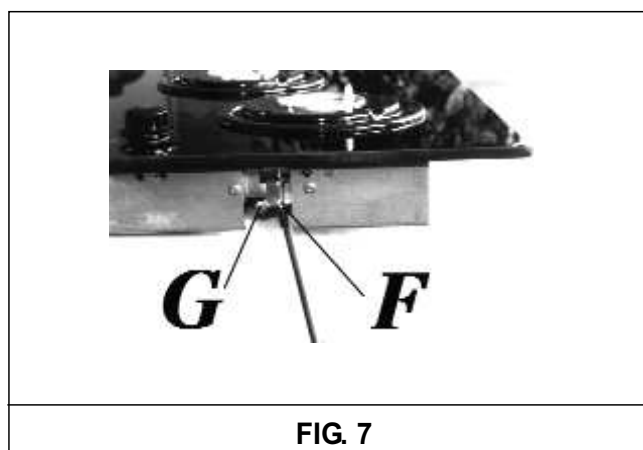
- applicare i ganci di fissaggio negli appositi alloggiamenti del cassone con le viti "G" (vedi fig. 7).
- Rovesciare il piano, staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto assicurandosi che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa. Posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 8) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.

- Togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione, posizionare il piano nel foro praticato sul mobile e bloccarlo con le apposite viti "F" di fissaggio (vedi fig. 9).

AVVERTENZA:

si fa presente che il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

Si segnala all'installatore che l'apparecchio è di tipo Y. Inoltre le pareti e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 65K.



INSTALLAZIONE

5) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:


- la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.
- Se l'apparecchio è sprovvisto del cavo d'alimentazione, collegare alla morsettiera un cavo di adeguata sezione (vedi tabella paragrafo 5) tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase e, seguendo gli schemi della fig. 10.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- applicare al cavo d'alimentazione "C", se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo gli schemi della fig. 10 avendo cura di rispettare le sottotestate rispondenze:

Lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

Lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

Simbolo terra  = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 65K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

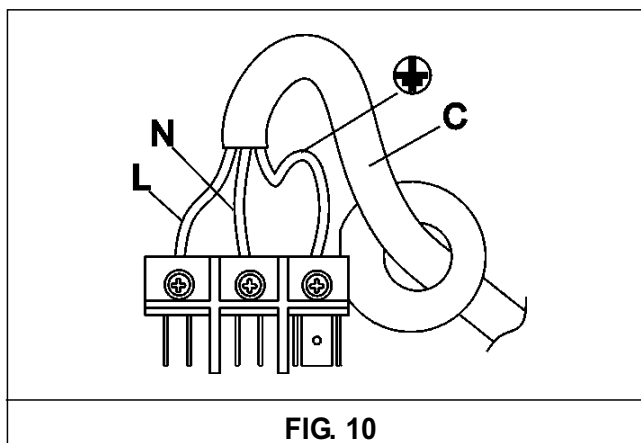
Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZE:

tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee:

- CEE 2004/108/CE relative alla compatibilità elettromagnetica.
- CEE 2006/95 relative alla sicurezza elettrica.



TRASFORMAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi trasformazione togliere corrente all'apparecchio.

6) TRASFORMAZIONE DEL TIPO DI ALIMENTAZIONE

I piani, pure uscendo dalla fabbrica predisposti per l'allacciamento monofase, possono essere, con dovute trasformazioni, alimentati con sistemi trifase. Per eseguire queste trasformazioni attenersi a quanto sotto:

- a) togliere lo sportellino bloccato dalle viti "V" (vedi fig. 11).
- b) Spostare i cavallotti di collegamento sulla morsettiera seguendo lo schema della fig. 12 applicato sul cassone del piano stesso.

- c) Infilare il cavo di alimentazione di adeguata sezione (vedi tabella paragrafo 5) nel passacavo.
- d) Collegare i cavetti di fase alla morsettiera ed il cavetto di terra all'apposito morsetto.
- e) Bloccare il cavo di alimentazione con il fermacav
- f) Rimettere in sede lo sportello e bloccarlo con le apposite viti "V" (vedi fig. 11).



FIG. 11

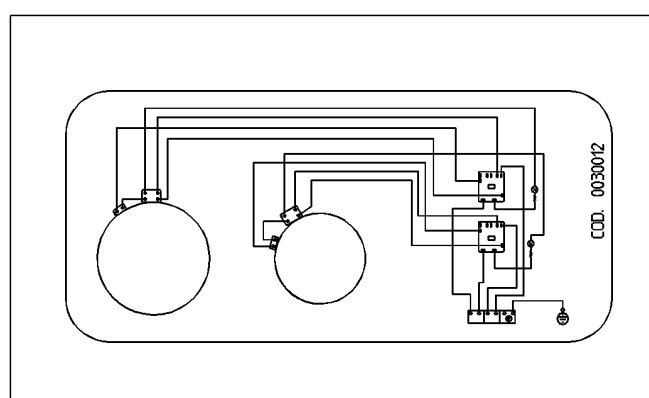


FIG. 12

MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

7) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno del piano è necessario toglierlo dal mobile, capovolgerlo, svitare le viti e togliere il fondo.

Dopo aver eseguito le operazioni indicate sopra, si può intervenire su piastre, commutatori, morsettiere e cavo d'alimentazione.

In caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più

lungo rispetto ai conduttori di fase e rispettare le avvertenze riportate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

Per rimontare il piano ripetere in modo inverso le operazioni più sopra elencate.

8) CARATTERISTICHE TECNICHE DEI COMPONENTI ELETTRICI

Per facilitare il compito dell'installatore riportiamo una tabella con le caratteristiche dei componenti.

POTENZE COMPONENTI ELETTRICI

Denominazioni	W
Elemento riscaldante Ø 145 mm radiante	1200
Elemento riscaldante Ø 180 mm radiante	1700

TIPO E SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE (PER 1 o 2 EL. RISCALDANTI)

Tipo di cavo	Alimentazione monofase 230 - 240 V ~
Gomma H05 RR-F	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) Tenendo conto del fattore di contemporaneità

DATI TECNICI

MODELLO 2 EL. RISCALDANTI (2 RADIANTI)	
Tensione	230 – 240 V ~
Frequenza	50/60 Hz
Potenza totale nominale	2900 W



ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione o trasformazione che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

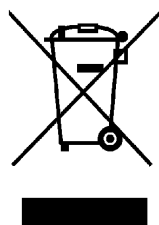
Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



INSTRUCTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON A ENCASTREMENT ÉLECTRIQUES EN VITROCÉRAMIQUE

Cher client,

vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des matériaux de toute première qualité, vous donnera entière satisfaction. L'utilisation de ce nouvel appareil est facile. Toutefois, avant de le mettre en fonction, il est important de lire attentivement ce livret pour obtenir les meilleurs résultats.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du livret d'instructions et sur l'étiquette de l'appareil.

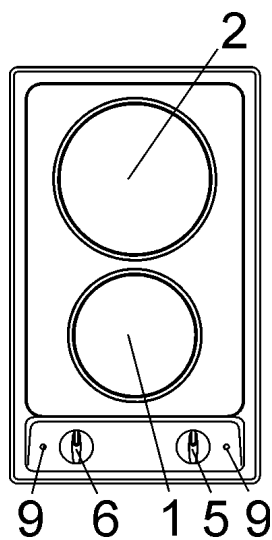
Le constructeur n'assume aucune responsabilité pour les dégâts matériels et les accidents de personnes dérivant d'une installation incorrecte ou d'un usage impropre de l'appareil.

Le Constructeur ne répond pas des inexactitudes éventuelles, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce livret. Quant à l'aspect esthétique des figures, il est lui aussi purement indicatif. Quoi qu'il en soit, il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles et dans l'intérêt de l'utilisateur, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.



DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

TYPE: PFVZ 02



1 Foyer électrique radiant Ø 145 mm

1200 W

2 Foyer électrique radiant Ø 180 mm

1700 W

5 Manette de commande du foyer n° 2

6 Manette de commande du foyer n° 1

9 Voyant de signalisation de chaleur résiduelle

MODE D'EMPLOI

1) TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Les tables sont équipées de deux foyers électriques radiants de diamètres différents et fonctionnant à des puissances différentes.

Les zones de cuisson sont indiquées clairement sur la table par des cercles (voir figure, paragraphe de la description) et leur puissance sont indiquées dans le tableau 1.

Sur le bandeau, vous trouverez gravé, à côté de chaque manette, un schéma qui indique la zone de cuisson à laquelle la manette se réfère (fig. 1).

Sur certains modèles, le schéma comprend un voyant lumineux qui s'allume lorsque la température de la zone de cuisson dépasse 60° C (voir fig. 1). Le voyant s'éteindra uniquement lorsque la température de la zone de cuisson sera descendue au-dessous de cette valeur, ce qui lui vaut le nom de voyant de chaleur résiduelle. Les autres modèles ne possèdent qu'un seul de ces voyants, indiqué entre autre sur une autre position (voir paragraphe de description).

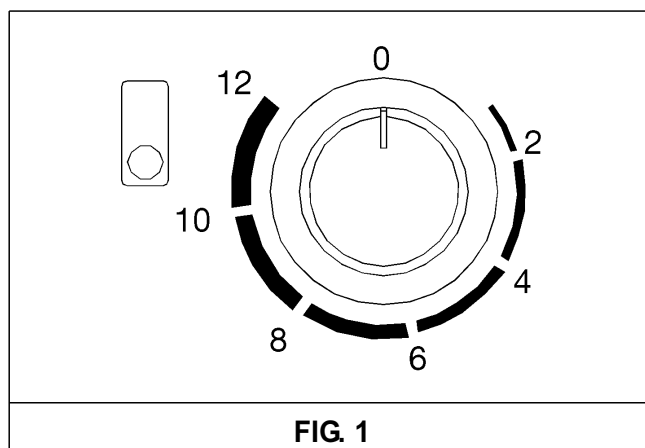
Allumage des foyers électriques

Les foyers sont commandés par des régulateurs d'énergie à 12 positions ou par des commutateurs à 6 positions (voir fig. 1) qui permettent d'obtenir une vaste gamme de températures. À titre purement indicatif, nous indiquons dans le tableau 1 comment programmer certains types de cuisson.

Pour allumer les foyers, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse jusqu'à la position choisie. Le voyant 9 indique qu'un ou plusieurs foyers ont été allumés.

Comment utiliser les zones de cuisson

La chaleur provient uniquement de l'intérieur des cercles tracés sur le verre qui doivent évidemment être entièrement recouverts par le fond des marmites.



MODE D'EMPLOI

TABLEAU 1

Puissance et dimensions des zones de cuisson				Positions de réglage des manettes de commande	Types de cuisson possibles
Zone n°	Diamètre en mm.	Foyer	Puissance W	Régulateurs d'énergie	
1	145	Radiant	1200	1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat et autre.
2	180	Radiant	1700	1 - 4	Pour chauffer de petites quantités de liquide et pour maintenir les plats au chaud.

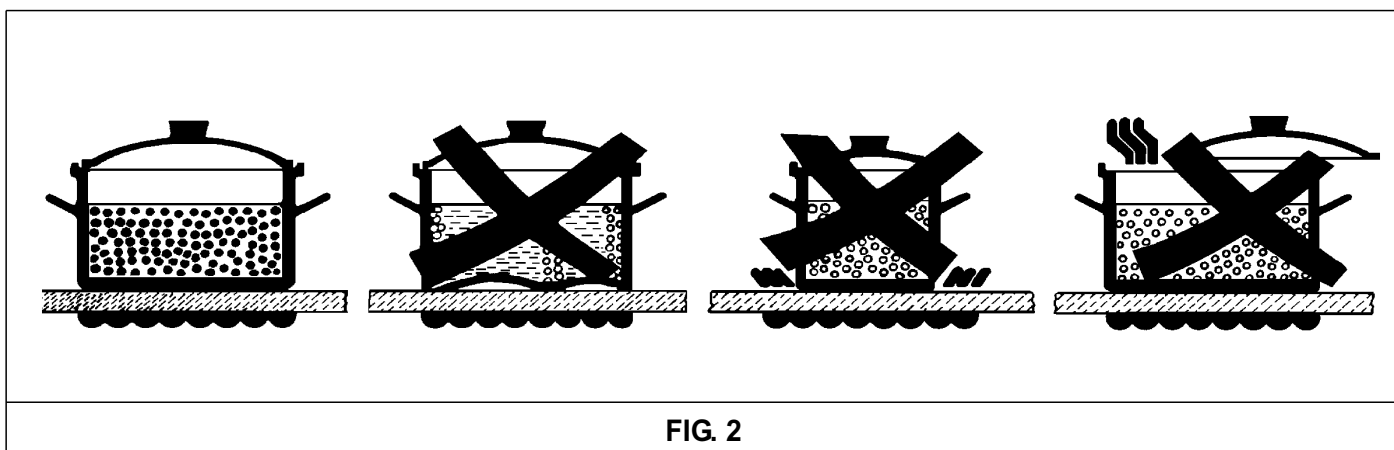
MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENTS:

pour utiliser correctement votre table de cuisson, observez la figure 2 et rappelez-vous de:

- *mettre l'appareil sous tension uniquement après avoir posé la casserole sur la zone de cuisson.*
- *Utiliser des casseroles à fond plat et épais.*
- *Ne pas utiliser de casseroles plus petites que le foyer.*
- *Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur le foyer.*
- *Ne pas traîner les casseroles sur le plan en verre pour ne pas le rayer.*
- *Ne pas s'éloigner de l'appareil pendant la cuisson et faire attention que les enfants ne s'en approchent pas. Assurez-vous que les manches des casseroles sont tournés vers l'intérieur et surveillez la cuisson lorsque vous utilisez de l'huile et des graisses qui sont facilement inflammables.*
- *Après l'utilisation, les foyers restent chauds longtemps; ne posez pas les mains ou tout autre objet tant que le voyant de chaleur résiduelle ne s'est pas éteint pour éviter de vous brûler.*

- *Débrancher l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface du verre.*
- *Ne poser ni aluminium ni récipients en plastique sur la surface chaude.*
- *Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan d'appui.*
- *L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou sans aucune expérience d'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables de leur sécurité. On recommande de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.*



NETTOYAGE

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant toute opération de nettoyage.

2) TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Pour conserver la surface de cuisson propre et brillante, passez un produit à base de silicone sur la surface vitrée avant d'utiliser l'appareil pour le protéger contre l'eau et la saleté. Ce film de protection ne dure qu'un certain temps; nous vous conseillons donc d'appliquer fréquemment le produit.

Nettoyez la table chaque fois que vous l'avez utilisée et lorsque le verre est encore tiède.

N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.

Nettoyez la table en fonction du degré de saleté:

- pour les taches légères, utilisez une éponge imbibée d'eau.

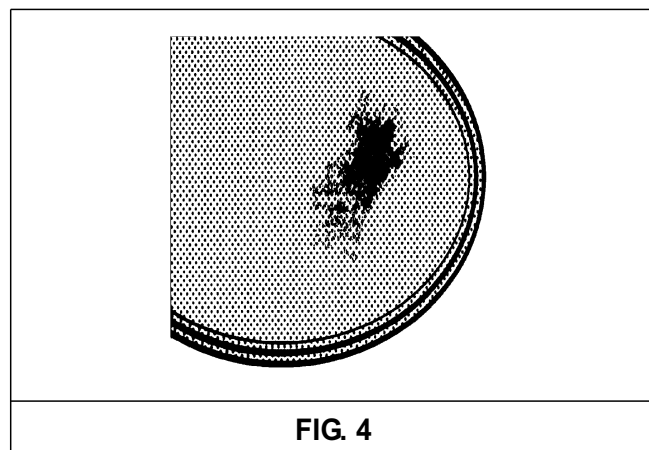
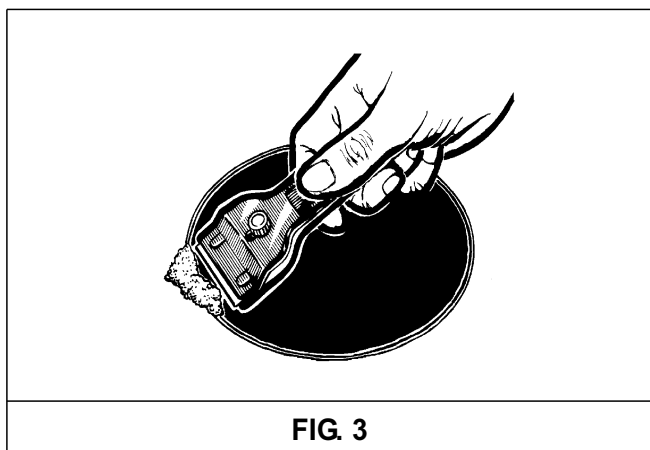
- Pour la saleté résistante et les incrustations, utilisez un grattoir (fig. 3). **Tenez-le avec le plus grand soin pour ne pas risquer de vous blesser.**

- Les traces des liquides qui auraient débordé des marmites s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.

- **Attention: ne laissez pas tomber de sucre ni d'aliments sucrés sur la table pendant la cuisson. Si cela devait vous arriver, éteignez la plaque et nettoyez immédiatement à l'eau chaude en utilisant un grattoir sur les taches encore chaudes.**

- À la longue, la table risque de prendre des colorations ou des reflets métalliques ou présenter des rayures (fig. 4) si vous ne la nettoyez pas correctement ou si vous déplacez les récipients trop brutalement. Il est très difficile d'éliminer ces rayures mais sachez qu'elles ne compromettent nullement l'efficacité de votre table de cuisson.

- N'utilisez pas les gicleurs de vapeur pour le nettoyage d'équipement.



INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES RÉSERVÉES AUX INSTALLATEURS

L'installation, les réglages et les opérations d'entretien mentionnés dans ce chapitre sont réservés à des techniciens qualifiés. Une mauvaise installation peut entraîner des accidents aux personnes, aux animaux ou aux choses, auquel cas le fabricant ne saurait être considéré comme responsable. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE

Après avoir retiré l'emballage extérieur et les protections intérieures enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous que l'appareil est en bon état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc...) à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

Effectuez une ouverture d'encastrement sur le meuble en respectant les dimensions de la fig. 5 et en vous assurant d'avoir respecté les dimensions critiques de l'espace dans lequel l'appareil doit être installé (voir fig. 5 et 6).

MESURES DE RESPECTER (mm)

	A	B	C	D	E
2 ELEM.	285	485	60	60	100 min.

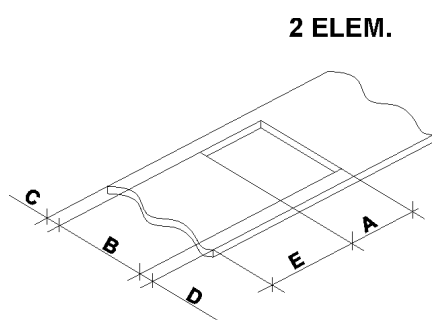


FIG. 5

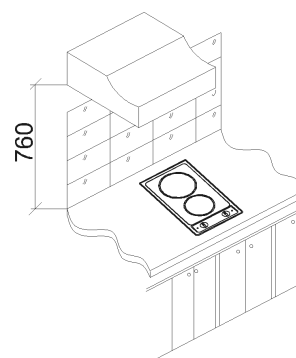


FIG. 6

INSTALLATION

4) FIXATION DE LA TABLE

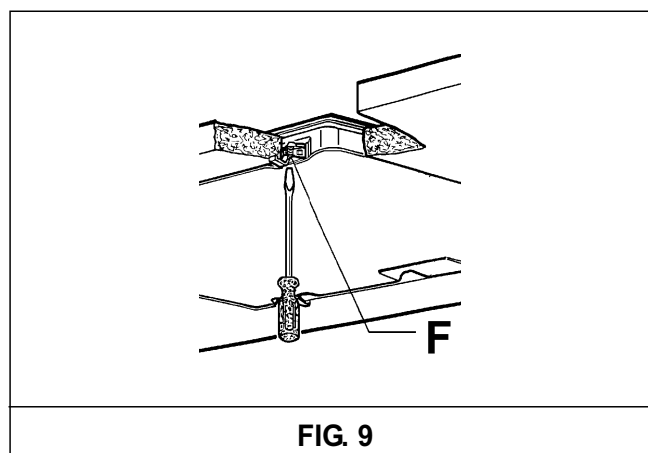
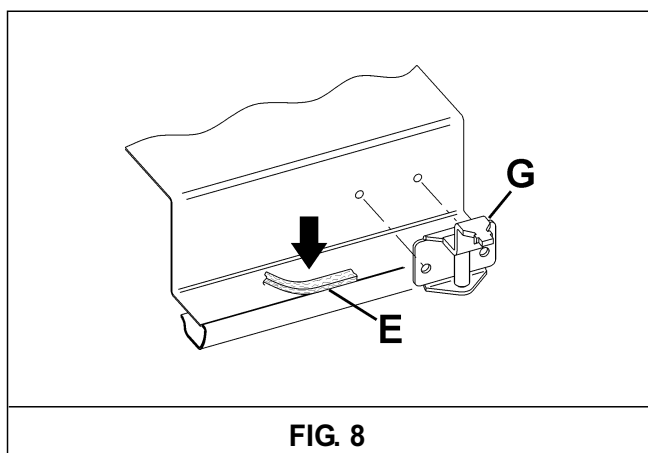
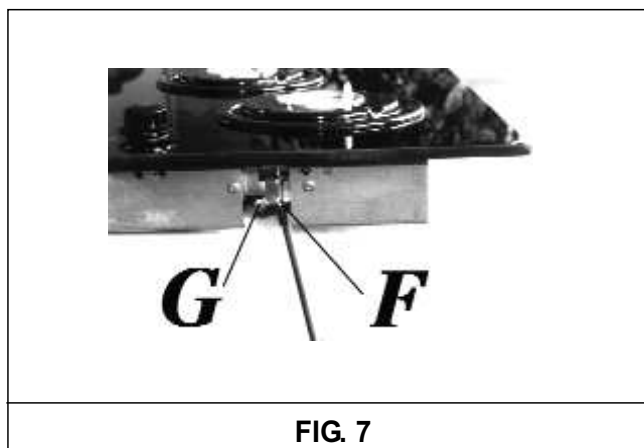
La table de cuisson est livrée avec un joint spécial évitant l'infiltration de liquide dans le meuble. Pour monter ce joint, respectez rigoureusement les instructions suivantes:

- mettez les crochets de fixation dans les emplacements prévus à cet effet sur le meuble à l'aide des vis "G" (voir fig. 7).
- Retournez la table, ôtez les rubans du joint de leur support en vous assurant que la protection transparente reste accrochée au joint. Posez le joint "E" (fig. 8) sous le bord de la table de sorte que l'extérieur du joint corresponde exactement avec le contour de la table. Les deux bouts des rubans doivent se rencontrer sans être superposés.
- Collez soigneusement le joint sur la table en appuyant dessus avec les doigts.
- Retirez le film de protection du joint, placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble et fixez-la à l'aide des vis "F" (voir fig. 9).

AVERTISSEMENTS

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température minimale de 150° C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

Les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière, les surfaces adjacentes et celles qui entourent la table de cuisson doivent résister à un échauffement de 65K.



INSTALLATION

5) BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

- l'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée en bas du caisson).
- Que la prise ou l'installation ont été correctement reliées à une prise de terre, conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.
- Si l'appareil n'est pas doté du câble d'alimentation, reliez un câble de section adéquate (voir tableau, paragraphe 6) à une boîte à bornes en vous assurant que le conducteur de mise à la terre est plus long que les conducteurs de phase et en suivant le schéma, fig. 10.

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- montez (si besoin est) une fiche normalisée sur le câble d'alimentation "C" en vous assurant qu'elle est adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en suivant le schéma, fig. 10 et en respectant les indications suivantes:

lettre L (phase) = conducteur marron;

lettre N (neutre) = conducteur bleu;

symbole de terre \oplus = fil verte - jaune.

- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit jamais exposé à un échauffement de 65K.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer de faux contacts et des échauffements qui pourraient s'avérer dangereux.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- interposez un disjoncteur onnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné en fonction de la charge de l'appareil et dont l'ouverture entre les contacts dépasse 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de brancher le câble de terre vert-jaune à une installation de mise à la terre efficace.

AVERTISSEMENTS:

tous nos appareils ont été conçus et réalisés conformément aux normes européennes EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 et EN 60 335-2-102 et aux amendements respectifs.

L'appareil est conforme aux dispositions des Directives Européennes:

- CEE 2004/108/CE en matière de compatibilité électromagnétique.
- CEE 2006/95 en matière de sécurité électrique.

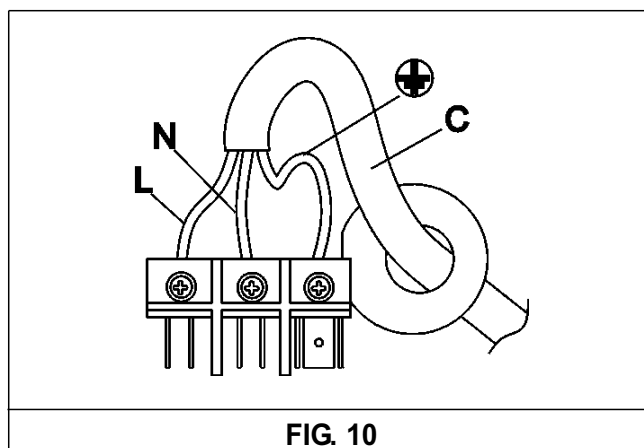


FIG. 10

ADAPTATIONS

Avant tout adaptations, coupez le courant à l'appareil.

6) ADAPTATION DU TYPE D'ALIMENTATION

Les tables de cuisson qui quittent nos usines sont prévues pour le raccordement monophasé mais il est tout à fait possible de les alimenter avec des systèmes triphasés en les adaptant par un simple réglage.

Pour ce faire, procédez de la façon suivante:

- a) retirez le volet fixé par des vis "V" (voir fig. 11).
- b) Déplacez les cavaliers de raccordement sur la boîte à bornes en suivant le schéma de la fig. 12 apposé sur le caisson de la table de cuisson.

c) Enfilez le câble d'alimentation (vérifiez la section sur le tableau, paragraphe 5) dans le passe-câble.

d) Reliez les conducteurs de phase à la boîte à bornes et le conducteur de terre à la borne prévue à cet effet.

e) Bloquez le câble d'alimentation avec le serre-câble.

f) Remplacez le volet et fixez-le à l'aide des vis "V" prévues à cet effet (voir fig. 11).

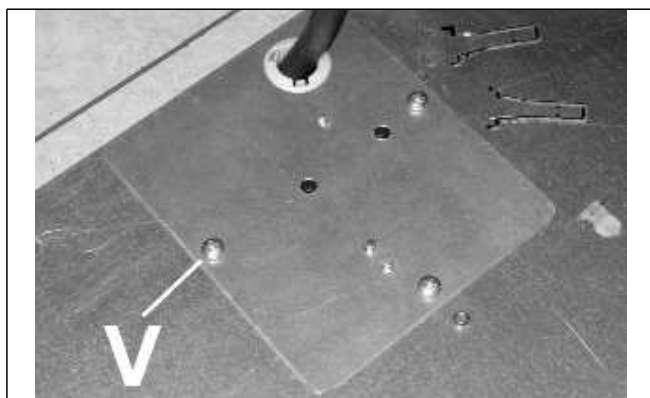


FIG. 11

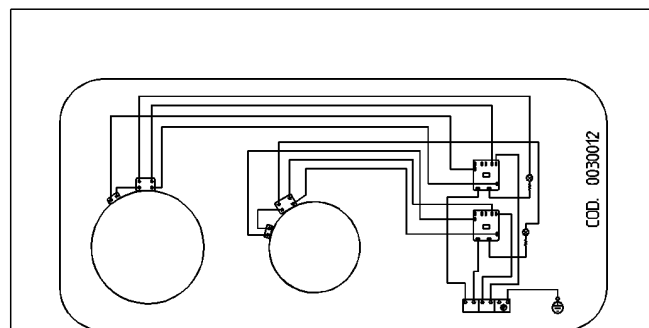


FIG. 12

ENTRETIEN

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation avant d'effectuer toute opération d'entretien.

7) REMPLACEMENT DES PIÈCES

Pour pouvoir remplacer les pièces à l'intérieur de la table, retirez-la du meuble, retournez-la, dévissez les vis et retirez le fond.

Après avoir effectué les opérations ci-dessus, vous pouvez intervenir sur les plaques, les commutateurs, la boîte à bornes et le câble d'alimentation.

Pour remplacer le câble d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de

terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et respecter les recommandations du paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Pour remonter la table, répétez les opérations ci-dessus dans le sens inverse.

8) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Pour faciliter la tâche de l'installateur, nous fournissons un tableau rassemblant les caractéristiques des composants.

COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Désignation	W
Foyer Ø 145 mm radiant	1200
Foyer Ø 180 mm radiant	1700

TYPE ET SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION

Type de câble	Alimentation Monophasée 230 - 240V~
Rubber H05 RR-F	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) En tenant compte du coefficient de simultanéité.

DONNÉES TECHNIQUES

2 FOYERS "DOMINO" (2 RADIANTS "HI-LIGHT")	
Tension	230 - 240 V~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance nominale totale	2900 W



SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens qualifiés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces détachées d'origine sont disponibles exclusivement auprès de nos centres de service après-vente et dans les magasins autorisés.

S'il s'avère nécessaire de réparer ou transformer l'appareil, faites appel à un technicien qualifié qui puisse vous garantir la qualité du travail.

Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre service après-vente le plus proche en précisant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type d'inconvénient. Vous trouverez ces données gravées sur l'étiquette signalétique collée en bas de l'appareil et sur l'étiquette collée sur l'emballage.

Ces informations permettent à nos services après-vente de trouver les pièces détachées appropriées et d'intervenir le plus rapidement possible. Pour avoir toujours ces données à portée de main, nous vous conseillons de les inscrire ici:

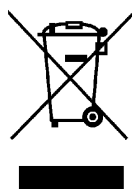
MARQUE:

MODÈLE:

N° de SÉRIE:

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL BUILT-IN HOT PLATES

Dear User,

we are sincerely grateful to you for purchasing one of our products.

We are sure that the appliance modern, functional and easy to use, built with the finest materials and components will satisfy all your needs.

We would ask that you read the instructions within this booklet very carefully so as to enable you to obtain quality results from the outlets.

The appliance must be installed only by a qualified electrician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation.

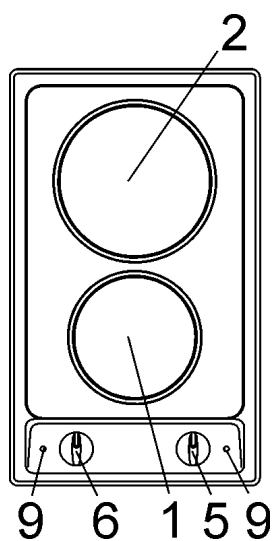
The manufacturer is not responsible for any transcription errors or misprints contained in this handbook and, furthermore, reserves the right to make any modification on the products, which might be deemed necessary or useful, this being in the user's interest, without altering their basic operating or safety features.



COD. 01064SMEV (01064ING) - 21.04.2009

DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

TYPE: PFVZ 02



1 Radiant electric heating element \varnothing 145 mm

1200 W

2 Radiant electric heating element \varnothing 180 mm

1700 W

5 Switch for electric element n. 2

6 Switch for electric element n. 1

9 Residual heat indicator

USE

1) ELECTRIC HOB

The hot plates are equipped with 4 radiant heating elements with different powers and diameters.

Cooking zones are easily identifiable thanks to the circles (see illustration in description) on the top; relative powers are listed in the scheme n.1.

On the frontal panel, close to each knob, has been silk-screened a scheme where is indicated to which cooking zone the knob refers (fig. 1).

In some particular models the scheme annexes a light indicator that turns on when the cooking zone temperature is above 60° C.

The indicator will turn off only when the temperature of the cooking zone will be below the value: this is the reason why we call it residual heat indicator. Some other models they have only one indicator (see description paragraph).

Connection of electric heating elements

Heating elements are controlled by energy regulators with 12 positions or by commutators with 6 positions (see fig. 1) that permit to obtain a big range of different temperatures.

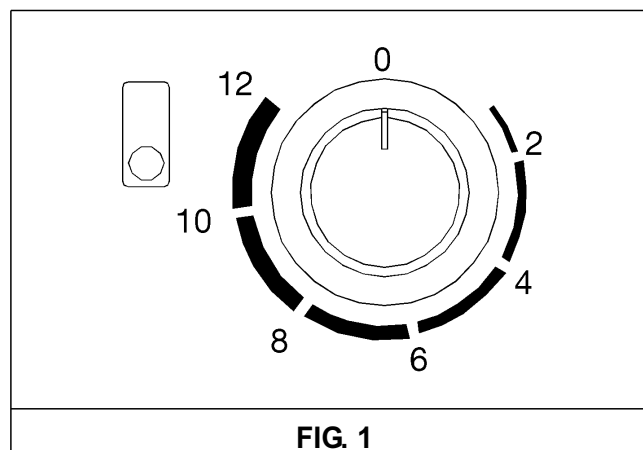
In Scheme 1, by way of information, we give instructions to obtain different cooking levels.

To connect the heating elements is necessary to turn clockwise or anticlockwise the relative knob.

Indicator light 9 shows the connection of one or more heating elements.

How to use the cooking zones

Heating takes place only in the inside part of the circles drawn on the special glass. The circles have to be wholly covered by the pots.



USE

SCHEME 1

Power and dimensions of the cooking zones				Position for regulation of the knobs	Possible cookings
Zone n°	Diameter in mm.	Heating element	Power W	Energy regulators	
1	145	Radiant	1200	1	To melt butter, chocolate and else.
2	180	Radiant	1700	1 - 4	To heat small quantities of liquid and to keep dishes warm.

USE

WARNINGS:

for a correct use, please look at fig. 2 and remind:

- Switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.
- Use pots and pans with flat solid bottoms.
- Use pots with the same diameter of the cooking zones.
- Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.
- Do not scrape the pot against the glass so to not damage it.
- During the use of the cooking zones, please, keep the children away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.
- Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.
- If the glass cracks, please, disconnect the appliance.

- Don't use plastic pots or aluminium sheets.
- Don't use hob as a supplementary surface.
- The machine must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an expert adult responsible for their care and safety. Children should not be allowed to play with the equipment.
- Containers wider than the unit are recommended.

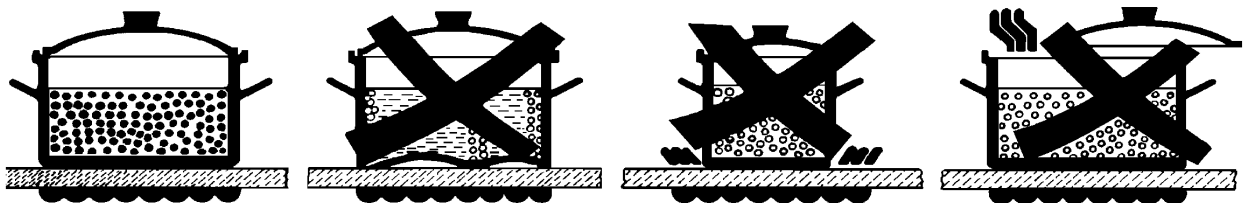


FIG. 2

CLEANING

Before any cleaning operation, disconnect the appliance from the electric circuit.

2) ELECTRIC HOB

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner.

The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

- slight stains: it is enough the use of a moist clean rag.
- Burnt or soiling may be removed with a special razor scraper (fig. 3); **be aware that the razor can cause wounds.**

- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

- **Pay attention to not let fall sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and the razor blade scraper.**

- After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. 4) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob.

- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

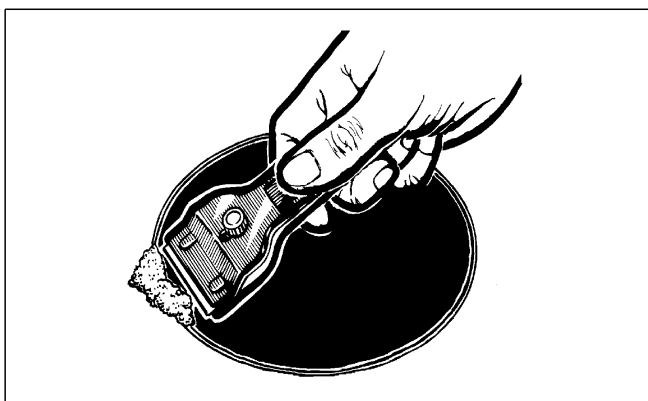


FIG. 3

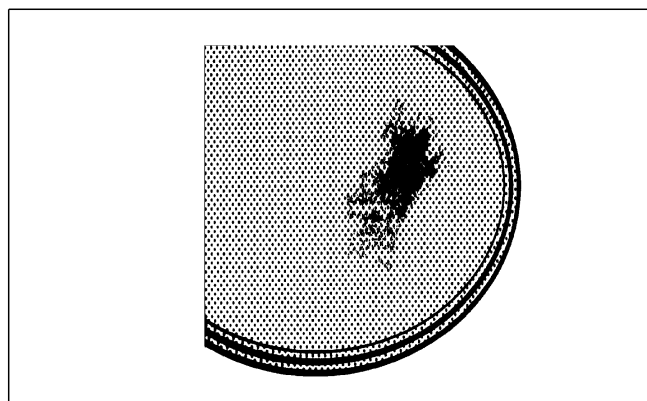


FIG. 4

INSTALLATION

TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Installation, transformations and maintenances below listed, may only be carried out by a competent technician.

A wrong installation may provoke damages to persons, animals or things, for which the builder can not be responsible.

3) INSERTING

After having cleared out all the packing components, make sure of the integrity of the appliance.

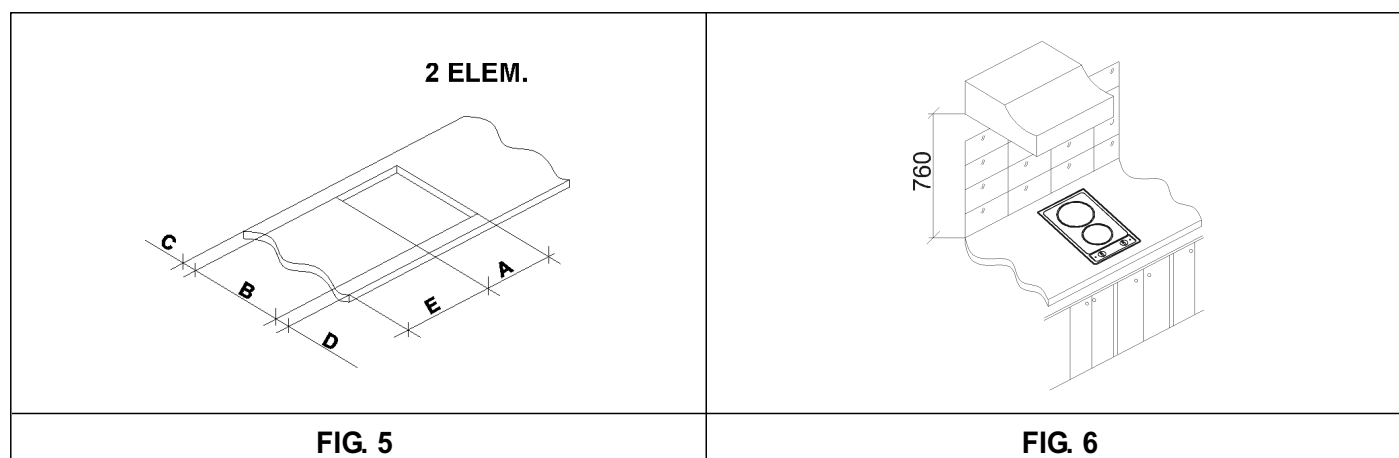
Please keep children away from all packing elements (carton, polystyrene, nails...).

Make a cutout in the worktop, according to the dimensions indicated in fig. 5 and 6; make sure that will be respected the critical dimensions of the space in which the appliance has to be installed (fig. 5 and 6).

COMPLY WITH THE DIMENSIONS

(mm)

	A	B	C	D	E
2 ELEM.	285	485	60	60	100 min.



INSTALLATION

4) FIXING

A special sealing strip underneath the hob for damage. Make sure it is correctly positioned with no gaps; it avoids any water infiltration. To fix in the right way the strip, please, respect the following instructions:

- fix the hooks in the relative accommodations of the body (see fig. 7).
- Overturn the hob, take the seal strips off from their support, having care that the transparent protection remains attached to the seal. Correctly place the seal "E" (fig. 8) under the hob edge, so that the external side of the seal fits together with the external perimetric edge of the hob. The ends of the strip must fit together without overlapping.
- Stick the seal to the hotplate uniformly, pressing it with fingers.

- Take the protective paper strip of the seal off, place the hotplate in the opening made in the table top, and lock it with the special screws "F" (fig.9).

WARNINGS:

be aware that the glue that join the laminated plastic to the furniture, has to resist to temperature not below 150° C, to avoid the unstuck of the panelling.

The installer should bear in mind that the mixed appliance is the Y type. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an overtemperature of 65K.

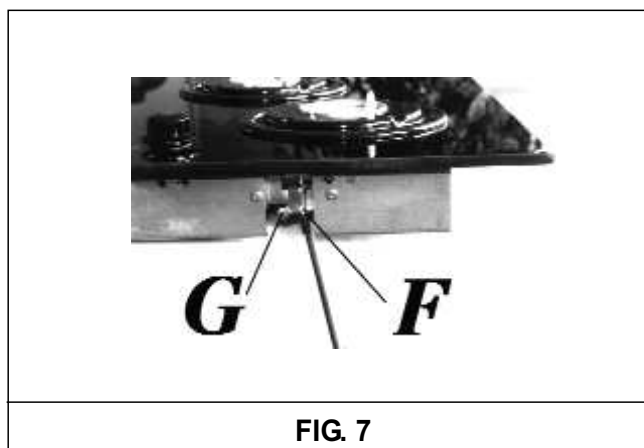


FIG. 7

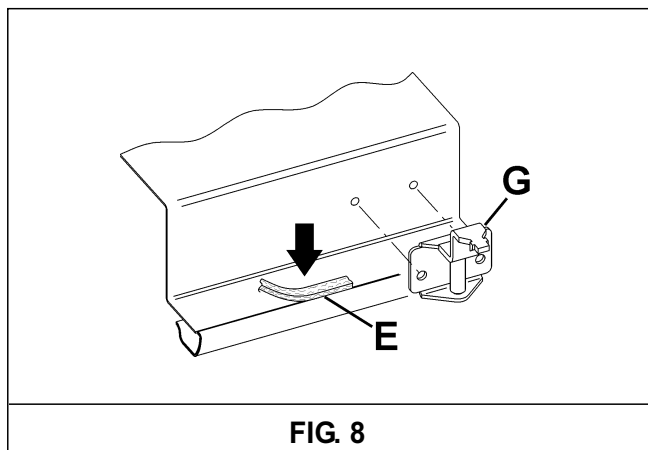


FIG. 8

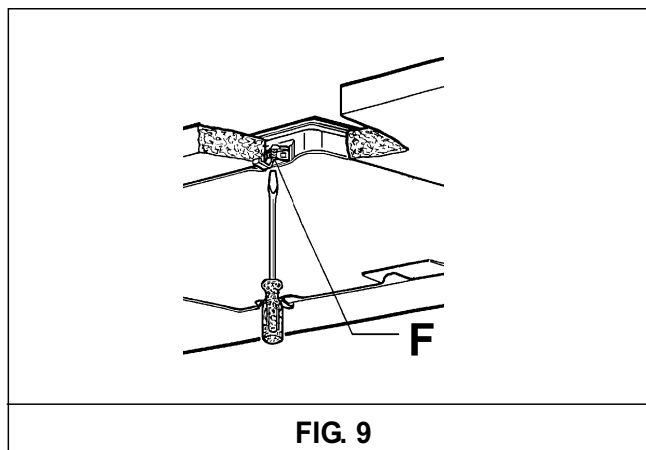


FIG. 9



INSTALLATION

5) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection has to be done in accordance with all electrical and installation requirements of the regulation.

Before proceeding with the connection, please, verify that:


- the power of the electrical system and the power of the outlets is adequate to the maximum power of the appliance (see the identification label in the lower part of the body).
- The outlets and all the electrical system has an efficient connection to the "earth" according with the Regulation. We disclaim all responsibilities for not observing such points.
- If the appliance is not equipped with an input cable, connect to the clump with an adequate section cable (see scheme paragraph 6) keeping the "earth" conductor longer than "live" ones, following the scheme of fig. 10.

When the connection to the input system has been done through a outlet:

- apply to the input cable "C", if unprovided, a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 10, making sure to respect the undermentioned responses:

Letter L (Live) = cable brown colour;

Letter N (Neutral) = cable blue colour;

Earth symbol  = green - yellow wire.

- The input cable has to be located so that never reach the over temperature of 65K.
- Please do not use in the connection any reduction, adaptation that may provoke a false contact with following dangerous overheatings.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the connection has been done directly to the input system:

- interpose between the appliance and the system an onnipolar switch, adequate to the load of the appliance, with a minimum nose between the contacts of 3 mm.
- Keep in mind that the " earth " cable does not have to be interrupted by the switch.
- In an alternative solution the electrical connection can also be protected by a differential switch with high sensitivity.

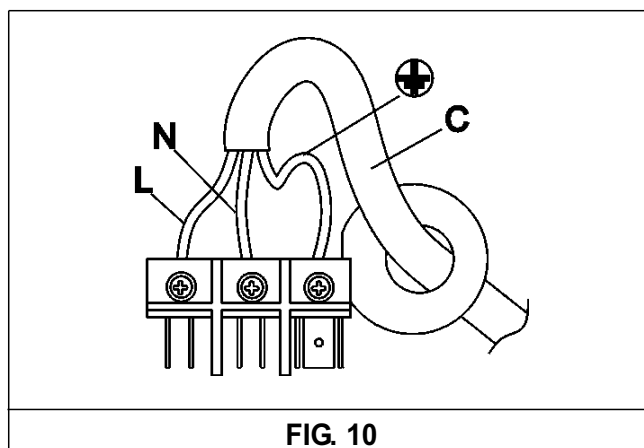
We recommend to fix the earth coloured cable to an appropriate earth installation.

WARNINGS:

all our products are projected and built according with the European Norms EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 and EN 60 335-2-102 and relative amendments.

The appliance has been produced according with the European Directives:

- CEE 2004/108/CE concerning the compatibility electromagnetic.
- CEE 2006/95 concerning the electrical security.



TRANSFORMATIONS

Before any kind of transformation is necessary to cut off the electricity.

6) TRANSFORMATION OF THE INPUT TYPE

The standard equipment of the appliances is for single phase connection. In any case, under proper changes, they can be fed with a three phase system.

To obtain these changes, please, follow the instructions:

- a)** Take off the panel stuck by screws "V" (see fig. 11).
- b)** Remove the connection jumpers on the clamp following the scheme of fig. 12 of page (attached on the body).

c) Insert the input cable with adequate section (see scheme paragraph 5) into the chock.

d) Connect the phase cable into the clamp and the "earth" cable in the relative clamp.

e) Hold up the input cable with the pertinent stopcable.

f) Replace the panel in its seat and hold up with the pertinent screws "V" (see fig. 11).

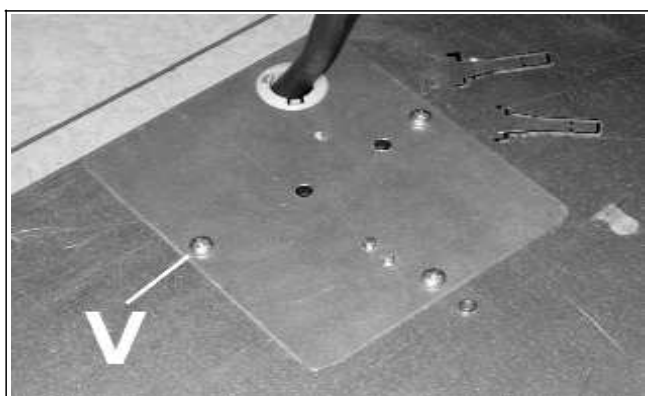


FIG. 11

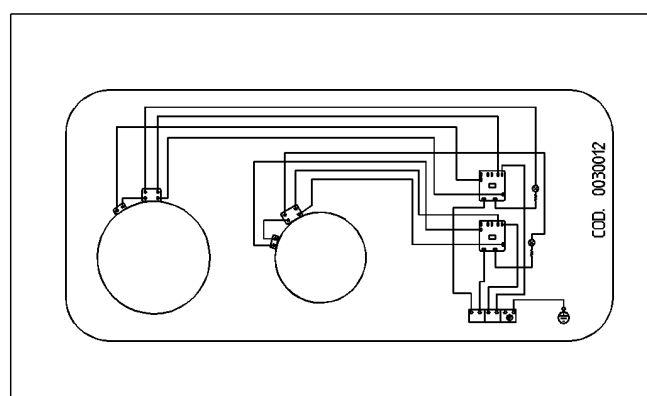


FIG. 12

MAINTENANCE

Before doing any action, disconnect the appliance from the input power.

7) COMPONENTS SUBSTITUTION

To replace the components lodged in the internal part, is necessary to take the appliance up from the furniture, overturn it, loosen the screws and take away the bottom.

After these actions is possible to work on the plates, commutators, clamps and input cable.

In case of substitution of the input cable, the

installer must keep the "earth" conductor longer than "live" ones, and must respect the cautions in paragraph "ELECTRICAL CONNECTION".

To reassemble the appliance repeat the inverse process.

8) TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

To facilitate the job of the installer we present a scheme with the characteristics of the components.

POWER OF ELECTRICAL COMPONENTS

Denominations	W
Radiant electric heating element Ø 145 mm	1200
Radiant electric heating element Ø 180 mm	1700

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES (for 2 or 1 HEATING ELEMENTS)

Cable type	Single phase power 230 - 240 V ~
Rubber H05 RR-F	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) *keeping in mind the contemporaneousness factor*

TECHNICAL DATA

MODEL 2 HEATING ELEMENTS (2 RADIANTS)	
Voltage	230 – 240 V ~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	2900 W



TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

This appliance, before leaving the factory, has been carefully tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or your nearest After Sales Centre whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centres and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

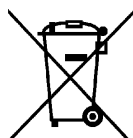
MARK:

MODEL:

SERIES:

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.



GEBRAUCHS-, EINBAU - UND WARTUNGSANWEISUNGEN SOWIE TIPPS FÜR ELEKTRO-GLASKERAMIK- KOCHMULDEN

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt von uns entschieden haben.

Wir sind sicher, dass dieses neue, moderne, funktionale, praktische und mit qualitativ erstklassigen Materialien hergestellte Gerät Sie aufs beste zufrieden stellen wird. Die Bedienung dieses neuen Gerätes ist einfach, dennoch sollten Sie vor dessen Inbetriebsetzung diese Anleitungen aufmerksam durchlesen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

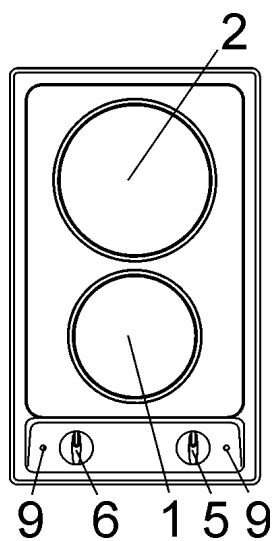
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Sach - oder Personenschäden, die durch eine nicht korrekte Installation oder eine falsche Bedienung des Gerätes verursacht werden.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Gebrauchsanleitung enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druck - oder Abschriftfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor, an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen, die zudem im Interesse des Benutzers selbst sind, vorzunehmen, ohne die wesentlichen Funktions - und Sicherheitsmerkmale des Gerätes zu beeinträchtigen bzw. zu beeinflussen.



BESCHREIBUNG DER KOCHFELDER

TYP: PFVZ 02



- | | |
|---|------------------|
| 1 Elektrisches Strahlungsheizelement | Ø 145 mit 1200 W |
| 2 Elektrisches Strahlungsheizelement | Ø 180 mit 1700 W |
| 5 Bedienknebel Heizelement Nr. 2 vorne | |
| 6 Bedienknebel Heizelement Nr. 1 hinten | |
| 9 Kontrollampe abwärme restwert | |

BEDIENUNG

1) GLASKERAMIKKOCHELD

Die Felder sind mit vier Strahlungsheizelementen verschiedener Leistungen und Durchmesser ausgestattet.

Die Kochzonen werden auf dem Kochfeld mittels Kreisen klar angezeigt (siehe Abschnitt Beschreibung) und ihre Leistungen sind in der Tabelle 1 aufgeführt.

Auf der Bedienblende neben jedem Bedienknebel ist ein Schema aufgedruckt, auf dem angegeben ist, auf welche Kochzone der Bedienknebel sich bezieht (Abb. 1).

In bestimmten Modellen schließt das Schema auch eine Leuchtanzeige ein, die aufleuchtet, sobald die Temperatur der Kochzone 60° C übersteigt (siehe Abb. 1).

Die Leuchtanzeige erlischt erst, wenn die Temperatur der Kochzone unter diesen Wert gefallen ist, daher die Benennung Restwärmeanzeige. In anderen Modellen wird diese Anzeige auf einer anderen Position angezeigt (siehe Abschnitt Beschreibung).

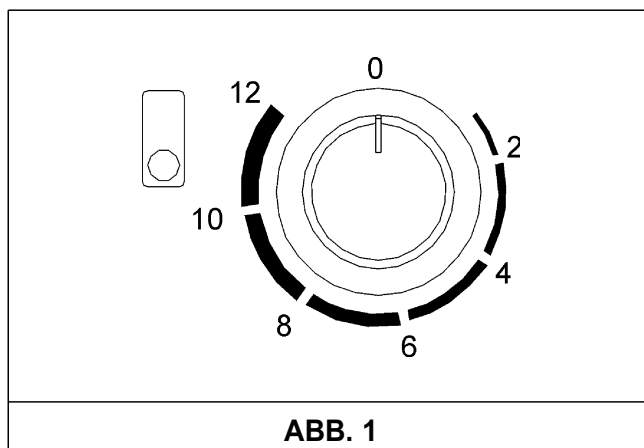
Einschalten der elektrischen Heizelemente

Die Heizelemente werden über 12-Stufen-Energieregler oder über 6-Stufen-Umschalter gesteuert (siehe Abb. 1), durch die viele Temperaturbereiche realisierbar sind. Als reine Richtangaben führen wir in der Tabelle 1 die Anleitungen zur Zubereitung bestimmter Speisen auf.

Das Einschalten erfolgt durch Drehen der Bedienknebel nach links oder rechts in die gewünschte Position. Die Anzeige 6 signalisiert die Einschaltung eines oder mehrerer Heizelemente.

Gebrauch der Kochzonen

Das Aufheizen erfolgt nur innerhalb der Kreise auf der Glaskeramikscheibe. Die Kreise müssen daher vollkommen vom Topfboden abgedeckt sein.



GEBRAUCH

TABELLE 1

Leistung und Maße der Kochzonen				Einstellpositionen der Bedienknebel	Durchführbare Garvorgänge
Zone nr.	Durchmesser in mm	Heiz element	Leistung W	Energieregler	
1	145	Strahlung	1200	1	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade und sonstigem.
2	180	Strahlung	1700	1 - 4	Zum Aufwärmen von kleinen Mengen an Flüssigkeit und zum Warmhalten von Speisen.

GEBRAUCH

HINWEISE:

Für einen korrekten Gebrauch die Abbildung 4 beachten und wie folgt vorgehen:

- Erst den Strom einschalten, nachdem Sie den Kochtopf auf die Kochzone gestellt haben.
 - Kochtöpfe mit flachem und nicht zu dünnem Boden benutzen.
 - Keine Kochtöpfe verwenden, deren Durchmesser kleiner als der der Kochzone ist.
 - Den Boden des Kochtopfs trocknen, bevor Sie ihn auf die Kochzone stellen.
 - Das Geschirr nicht auf der Glaskeramikscheibe hin und her schieben, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.
 - Während des Gebrauchs der Kochzonen das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen und darauf achten, dass sich keine Kinder in Reichweite befinden. Insbesondere sicherstellen, dass die Griffe der Kochtöpfe korrekt nach innen gerichtet sind und mit Öl und Fett gekochte Speisen vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zubereiten, da sich überhitztes Öl und Fett leicht entzünden kann.
 - Die Kochzonen bleiben auch nach dem Gebrauch noch lange heiß; legen Sie daher nicht die Hände oder andere Gegenstände darauf, bevor nicht die Kontrolllampe der Restwärmeanzeige erlischt, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sobald Sie Risse oder Sprünge in der Glaskeramikscheibe entdecken, sofort das Gerät vom Stromnetz trennen.
 - Keine Aluminiumfolien oder Kunststoffgefäße auf die heiße Glaskeramikscheibe legen bzw. stellen.
 - Die Kochfelder nicht als Ablagefläche benutzen.
 - Die Verwendung dieses Geräts ist Personen (eingeschlossen Kindern) mit reduzierten physischen und geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung im Umgang mit elektrischen Ausrüstungen nicht gestattet, es sei denn, sie werden seitens erwachsener Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, kontrolliert oder angeleitet. Die Kinder müssen kontrolliert werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Es wird von der Verwendung von Behältern abgeraten, die über die Ränder der Fläche hinausgehen.

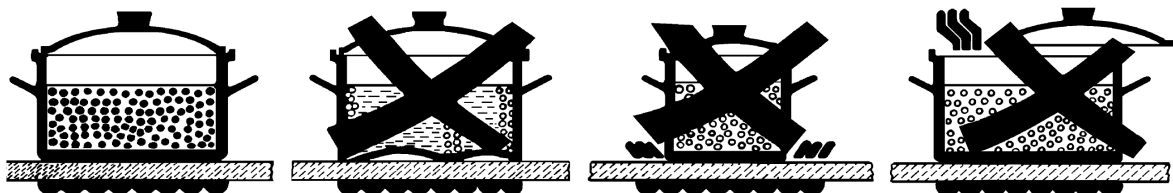


ABB. 2

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor jedem Reinigungsvorgang das Gerät vom Stromversorgungsnetz trennen.

2) GLASKERAMIKSCHEIBE

Wenn Sie das Kochfeld sauber und glänzend halten wollen, empfehlen wir, die Glaskeramikscheibe vor dem Gebrauch mit einem Silikonhaltigem Produkt zu behandeln, dessen Film die Oberfläche gegen Wasser und Schmutz schützt. Dieser Schutzfilm hält nicht auf Dauer, sodass das Produkt in regelmäßigen Zeitabständen neu aufzutragen ist.

Es ist sehr wichtig, die Scheibe nach jedem Gebrauch zu reinigen, und zwar, wenn sie noch lauwarm ist.

Verwenden Sie für die Reinigung keine Metallschwämmchen, scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform oder korrosive Sprays.

Je nach Schmutzgrad wird Folgendes empfohlen:

- Für leichte Flecken reicht die Verwendung eines angefeuchteten Schwamms.

- Hartnäckiger und angebrannter Schmutz kann leicht mit einem Schaber beseitigt werden (Abb. 3).

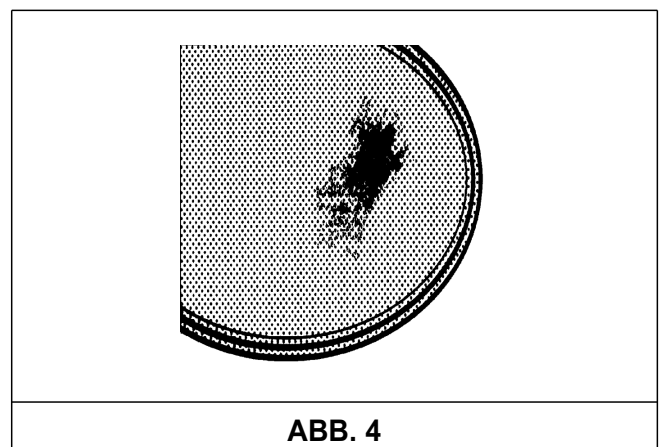
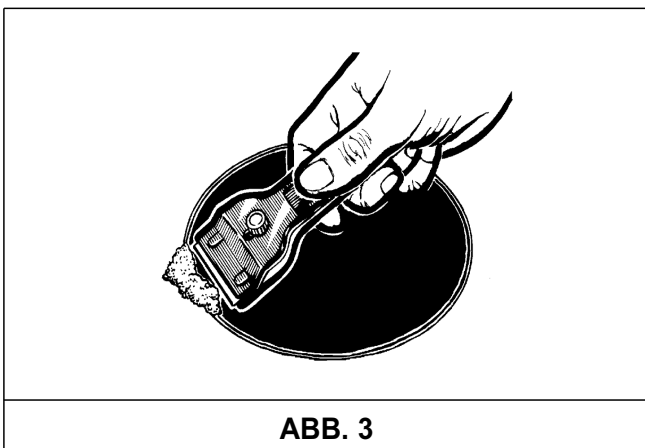
Seien Sie beim Gebrauch des Schabers vorsichtig, damit Sie sich nicht verletzen bzw. verbrennen.

- Spuren von aus dem Kopftopf übergelaufenen Flüssigkeiten werden mit einer Essig - oder Zitronenlösung entfernt.

- **Passen Sie auf, dass während des Kochens kein Zucker und keine Süßspeisen auf die Glaskeramikscheibe fallen. Sollte dies jedoch der Fall sein, sofort das Kochfeld ausschalten, mit heißem Wasser reinigen und die noch heißen Flecken mit einem Schaber beseitigen.**

- Mit der Zeit können Färbungen, Metallreflexe oder Kratzer (Abb. 4) auftreten, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Reinigung und nicht korrekte Handhabung der Töpfe auf den Kochfeldern verursacht werden. Diese Kratzer sind nur schwer wieder entfernbare, dennoch wird die Betriebstüchtigkeit Ihres Kochfelds auf keinen Fall beeinträchtigt.

- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfstöße verwenden.



INSTALLATION

TECHNISCHE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Installation, die Spannungsumwandlungen und die in diesem Abschnitt aufgeführten Wartungsarbeiten sind ausschließlich von qualifizierten Fachkräften durchzuführen.

Eine nicht korrekte Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursachen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

3) EINBAU

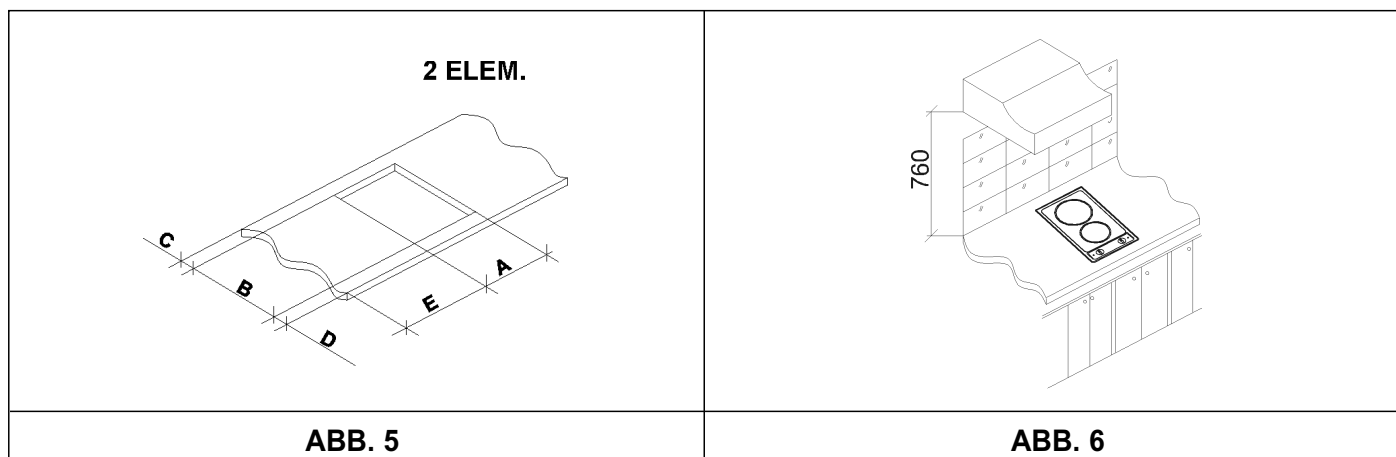
Nach Entfernen der Außen - und Innenverpackung der verschiedenen beweglichen Teile sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden.

Die Verpackungselemente (Karton, Tüten, Polystyrolschaum, Nägel...) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da sie potentielle Gefahrenquellen sind.

In die Platte des Einbaumöbels eine Öffnung zum Einbau vornehmen, und zwar mit den in den Abb. 5 angegebenen Abmessungen, wobei sicherzustellen ist, dass die Toleranzmaße des Ausschnitts, in welchen das Gerät eingebaut werden soll, beachtet werden (siehe Abb. 6).

ZU BEACHTENDE MAßE (in mm)

	A	B	C	D	E
2 ELEM.	285	485	60	60	100 min.



INSTALLATION

4) BEFESTIGUNG DER KOCHMULDE

Die Kochmulde ist mit einer speziellen Dichtung ausgestattet, die verhindert, dass Flüssigkeiten in das Möbel eindringen. Zur korrekten Anbringung dieser Dichtung halten Sie sich bitte genauestens an die nachstehenden Anweisungen:

- Die Befestigungshaken mit den Schrauben "G" in den entsprechenden Aufnahmen des Untergehäuses anbringen (siehe Abb. 7).
- Die Kochmulde umkippen, den Dichtungsstreifen von seinem Klebeband trennen, wobei sicherzustellen ist, dass der durchsichtige Schutz dabei nicht von der Dichtung entfernt wird. Die Dichtung "E" korrekt unter der Kante der Kochmulde positionieren (Abb. 8), und zwar so, dass die Außenseite der Dichtung perfekt auf dem Rahmen der Kochmulde aufliegt. Die Enden der Streifen müssen aufeinander treffen ohne sich zu überlappen.
- Die Dichtung gleichmäßig und sicher an der Kochmulde anhaften, hierzu mit den Fingern leicht andrücken.

- Den Schutzstreifen der Dichtung entfernen, die Kochmulde mit den Befestigungsschrauben "F" in dem am Küchenmöbel praktizierten Ausschnitt einsetzen (siehe Abb. 9).

HINWEIS

Es wird darauf hingewiesen, dass der Kleber, mit dem das Laminat am Möbelstück verklebt ist, temperaturbeständig (mindestens 150° C) sein muss, um zu vermeiden, dass sich die Verkleidung löst.

Die Rückwand und die an die Kochmulde angrenzenden Oberflächen müssen einer Übertemperatur von 65K standhalten.

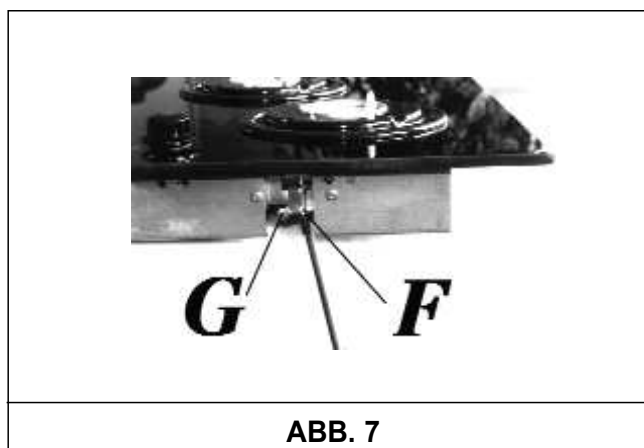


ABB. 7

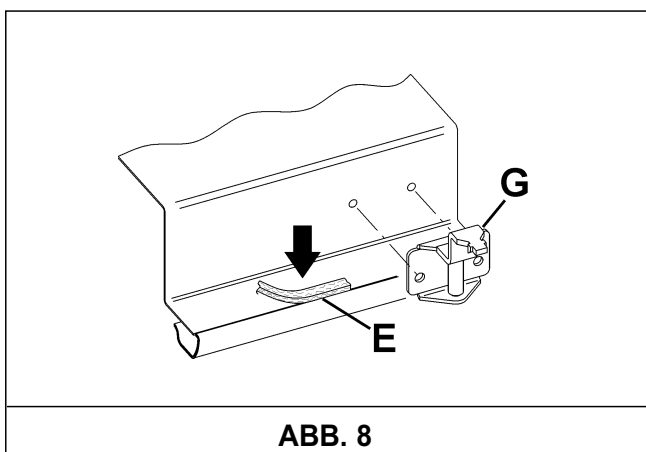


ABB. 8

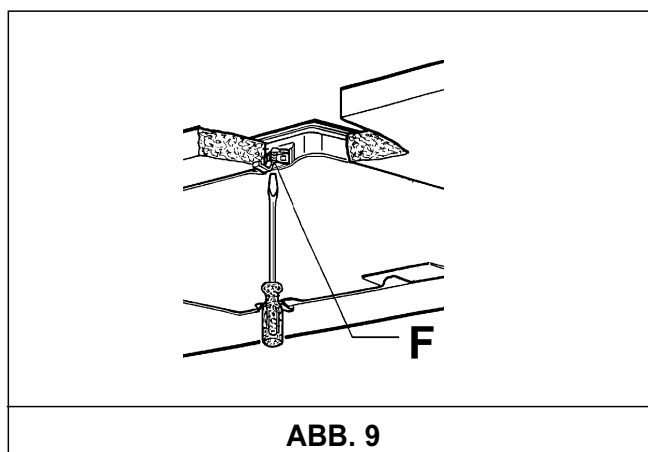


ABB. 9

INSTALLATION

5) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzesvorschriften und Bestimmungen durchgeführt werden.

Vor Durchführung des Anschlusses ist zu überprüfen, dass:


- Die Stromleistung der Anlage und der Steckdosen der Höchstleistung des Gerätes entsprechen (siehe Typenschild auf der Unterseite des Gerätes).
- Die Steckdose bzw. die Anlage über eine effiziente Erdung verfügen, gemäß den zurzeit geltenden Gesetzesvorschriften und Bestimmungen. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschriften entfällt jeder Garantieanspruch.
- Falls das Gerät über kein Anschlusskabel verfügt, ein Kabel mit entsprechendem Querschnitt (siehe Tabelle in Abschnitt 8) am Klemmenkasten anschließen, wobei der Erdleiter länger als die Phasenleiter zu halten ist und entsprechend den Abb. 10 vorzugehen ist.

Bei Stromnetzanschluss über Steckdose:

- Einen für die auf dem Typenschild angegebene Last passenden und genormten Stecker an das Versorgungskabel "C" anschließen, sofern dieser fehlt. Gemäß dem Schema der Abb. 10 die Drähte anschließen und nachstehende Übereinstimmungen einhalten:

buchstabe L (Phase) = brauner Draht;

buchstabe N (Nullleiter) = blauer Draht;

symbol  (Erdleiter) = grün-gelber Draht.

- Das Versorgungskabel muss so positioniert sein, dass es an keiner Stelle eine Übertemperatur von 65 K erreichen kann.
- Für den Anschluss keine Zwischenstecker, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da diese Fehlkontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen verursachen könnten.
- Der Ausgang muß nach der integrierten Funktion zugänglich sein.

Bei direktem Stromnetzanschluss:

- Einen allpoligen Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischen Gerät und Stromnetz anbringen.
- Das Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.
- Alternativ hierzu, kann der Stromanschluss auch über einen hochempfindlichen Differentialschalter abgesichert werden.

Es wird nochmals darauf hingewiesen, den grün-gelben Erdungsdraht an eine effiziente Erdungsanlage anschließen.

HINWEISE:

Alle unsere Geräte werden in Übereinstimmung mit den europäischen Normen hergestellt.

EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 EN 60 335-2-102 und zusätzlich darauf folgenden Änderungen.

Das Gerät entspricht den Vorgaben der Europäischen Richtlinien:

- CEE 2004/108/CE über die elektromagnetische Verträglichkeit.
- CEE 2006/95 über die elektrische Sicherheit.

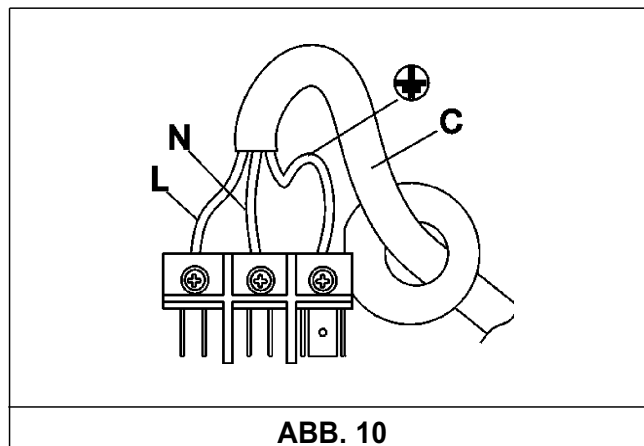


ABB. 10

ANPASSUNGEN

Vor Durchführung jeder Anpassung ist das Gerät spannungslos zu setzen.

6) ANPASSUNG DES VERSORGUNGSTYPSTYS

Die Kochmulden sind zwar fabrikseits für den Wechselstromanschluss ausgelegt, können allerdings auch an eine Stromversorgung mit Drehstromsystemen angepasst werden.

Zur Durchführung dieser Anpassungen wie folgt vorgehen:

a) Die durch Schrauben verschlossene Klappe entfernen (siehe Abb. 11).

b) Die Verbindungsbrücken am Klemmenkasten verschieben, und zwar entsprechend dem in der Abb. 12 dargestellten Schema, das zudem auf dem Gehäuse der Kochmulde angebracht ist.

c) Das Versorgungskabel mit angemessenem Querschnitt (siehe Tabelle, Abschnitt 5) durch den Kabeldurchgang führen.

d) Die Phasendrähte an den Klemmenkasten und den Erdungsdraht an die entsprechende Klemme anschließen.

e) Das Versorgungskabel mit dem Kabelhalter blockieren.

f) Die Klappe wieder anbringen und mit den entsprechenden Schrauben verschrauben (siehe Abb. 11).

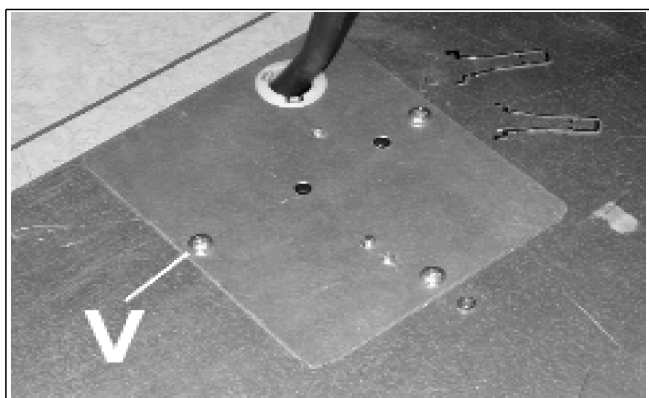


ABB. 11

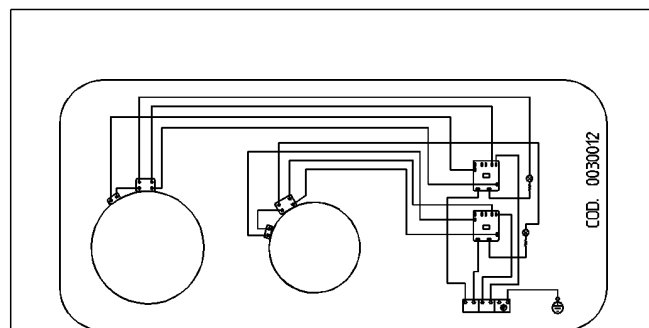


ABB. 12

WARTUNG

Vor Durchführung jedes Wartungseingriffs ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

7) AUSWECHSELN DER BAUTEILE

Zum Auswechseln der im Innern der Kochmulde untergebrachten Bauteile muss die Kochmulde aus dem Möbelement herausgenommen werden. Dann die Kochmulde umkippen, die Schrauben entfernen und den Boden abnehmen.

Nach Durchführung der oben genannten Vorgänge können Sie an den Kochplatten, Umschaltern, am Klemmenkasten und am Versorgungskabel eingreifen.

Bei Auswechseln des Versorgungskabels muss

der Installateur den Erdleiter länger als die Phasenleiter halten und die im Abschnitt "Elektrischer Anschluss" aufgeführten Hinweise beachten.

Zum Wiederanbringen der Kochmulde die oben beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

8) TECHNISCHE DATEN DER ELEKTRISCHEN TEILE

Um die Arbeit des Installateurs zu erleichtern, liefern wir eine Tabelle mit den Eigenschaften der Bauteile.

LEISTUNGEN DER EINZELNEN BAUTEILE

Bezeichnungen	W
Strahlungs - und Halogenheizelement Ø mm 145	1200
Strahlungsheizelement Ø mm 180	1700

TYP UND QUERSCHNITT DER VERSORUNGSKABEL (2 HEIZELEMENTE)

Kabeltyp	Wechselstrom 230 - 240 V~
Gummi H05 RR-F	3 X 1.5 mm ² (*)

(*) *Unter Berücksichtigung des Gleichzeitigkeitsfaktors*

TECHNISCHE DATEN

2 HEIZELEMENTE (2 STRAHLUNG)	
Spannung	230 - 240 V ~
Frequenz	50/60 Hz
Gesamtnennleistung	2900 W



TECHNISCHER SERVICE UND ERSATZTEILE

Dieses Gerät wurde vor Verlassen der Fabrik von erfahrenem Fachpersonal geprüft und eingestellt, um Ihnen beste Betriebsergebnisse zu garantieren.

Die Ersatzteile sind nur in unseren technischen Kundendienststellen und zugelassenen Fachgeschäften erhältlich.

Jede in Zukunft erforderlich werdende Reparatur oder Umwandlung/Anpassung ist mit höchster Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit durch Fachpersonal vorzunehmen.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich immer an den Vertragshändler, der Ihnen das Gerät verkauft hat oder an die Ihnen am nächsten gelegene Kundendienststelle zu wenden, und hierbei stets die Marke, das Modell, die Seriennummer und die Art von Betriebsstörung Ihres Gerätes anzugeben. Die entsprechenden Daten sind auf dem an der Unterseite des Gerätes angebrachten Typenschild sowie auf dem Schild am Verpackungskarton eingedruckt.

Mit diesen Informationen kann der Servicetechniker bereits die passenden Ersatzteile besorgen und einen schnellen und gezielten Eingriff garantieren. Am besten Sie füllen das nachstehende Formular hier unten mit den Daten aus, damit Sie sie stets bei Hand haben:

MARKE:

MODELL:

BAUREIHE:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG

über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

