

B10IT.X

B11IT.X



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

ELECTRIC HOBS
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTION FOR HOBS

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

ELECTRISCHE KOCHFELDER
BEDIENUNGS WARTUNGSANLAITUNGEN FÜR KOCHERDE



Baumatic®

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

DATI TECNICI

MODELLI	B10IT.X	B11IT.X
Tensione	230V	230V
Corrente	26 A	27 A
Piastra radiante 1200W	2	/
Piastra radiante 1700W	2	/
Piastra Hi-light 1200W	/	2
Piastra Hi-light 1800W	/	2
Potenza massima W	5.8kW	6.0 kW
Cavo di alimentazione	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²

1. Montaggio (Fig 1)

L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

I piani da incasso sono predisposti per l'installazione in top realizzati in qualsiasi materiale, purché resistente ad una temperatura di 100° C, e di spessore variabile fra 25 e 40 mm.

Fissaggio al mobile (Fig 2)

Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già predisposti i fori dove vengono inserite le spine (A) cui devono essere avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

Applicazione sigillante (Fig 3)

Importante-La figura indica come deve essere applicato il sigillante su tutto il perimetro.

Quest'apparecchio è stato concepito per uso di tipo non professionale all'interno d'abitazioni.

Collegamento elettrico (Fig 4)

Controllare i dati riportati sulla targhetta posta sul fondo del piano di cottura, quindi accertarsi che tensione nominale di rete e potenza disponibili, siano adatte al suo funzionamento.

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Per il collegamento del cavo con il piano di cottura è necessario allentare e rimuovere il coperchio della morsettiera sino ad arrivare ai contatti nel suo interno. Effettuato il collegamento, il cavo deve essere bloccato con il sistema di fissaggio in dotazione e il coperchio della morsettiera immediatamente richiuso.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di 10mm rispetto ai conduttori di linea.

Utilizzare esclusivamente un cavo in gomma tipo H05RR-F.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ. Quest'apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, conforme alla prescrizione della dir. CEE89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.



Questo apparecchio è marcato secondo la direttiva europea 2002/96/CE riguardante i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE) questa direttiva contiene i principi e le regole europee riguardanti il ritorno e il riciclaggio dei rifiuti degli apparecchi elettrici ed elettronici.

ISTRUZIONI PER L'USO

Importante: Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. Dopodiché si passerà ad accendere tutti gli elementi riscaldanti uno alla volta, senza pentola, per 5 minuti alla massima gradazione di temperatura. In questo modo si eliminerà l'"odor di nuovo" e si farà evaporare l'umidità accumulata sulle piastre riscaldanti. Ciò è tra l'altro necessario perché i dispositivi elettronici funzionino a regola d'arte.

MANOPOLE DI COMANDO (Fig 6)

LE ZONE DI COTTURA SONO COMANDATE DA MANOPOLE COLLEGATE AD UN REGOLATORE DI ENERGIA DA GIRARE IN SENSO ORARIO. I NUMERI DALL'1 AL 6 INDICANO LE IMPOSTAZIONI PER LA COTTURA. 1 E' L'IMPOSTAZIONE MINIMA E 6 QUELLA MASSIMA. LO 0 INDICA LA POSIZIONE OFF.

LA ZONA COMANDATA DA OGNI MANOPOLA PUO' ESSERE INDIVIDUATA NELLO SCHEMA DI IDENTIFICAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA ADIACENTE.

1. MANOPOLA DI COMANDO
2. LUCE DI SEGNALE TENSIONE
3. INDICATORE DI CALORE RESIDUO
4. IDENTIFICAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA
5. ZONA DI COTTURA

LUCE DI SEGNALE TENSIONE

LA LUCE DI SEGNALE TENSIONE SI ACCENDE QUANDO SONO IN FUNZIONE UNO O PIU' ELEMENTI RISCALDANTI.

INDICATORE DI CALORE RESIDUO

OGNI ELEMENTO RISCALDANTE E' ASSOCIATO AD UN INDICATORE DI CALORE RESIDUO. QUESTO SI ACCENDE AUTOMATICAMENTE UNA VOLTA CHE LA ZONA DI COTTURA CORRISPONDENTE HA RAGGIUNTO O SUPERATO UNA TEMPERATURA DI 50°C. UNA VOLTA SPENTA UNA ZONA DI COTTURA, LA LUCE RELATIVA RIMARRA' ACCESA PER IL PERIODO NECESSARIO AFFINCHE' LA ZONA SI RAFFREDDI RAGGIUNGENDO UNA TEMPERATURA INFERIORE A 50°C.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Alcuni consigli per cucinare

Adoperate solo tegami e pentole con fondo robusto e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le preparazioni con alte temperature di cottura, come il fritto. Fondi non in piano prolungano il tempo di preparazione e aumentano il dispendio di energia. La migliore trasmissione del calore si ottiene quando la pentola e la zona di cottura hanno le stesse dimensioni.

Sulle zone di cottura è possibile impiegare anche vetro pirofilo e porcellana, a patto che il fondo sia liscio. Osservate a questo proposito le istruzioni fornite dal produttore del recipiente.

Eventuali schizzi traboccati dovrebbero essere rimossi immediatamente.

Note importanti

Attenzione: le superfici delle zone di cottura diventano roventi durante l'uso. Per questo motivo è consigliabile mantenere i bambini lontano dalla loro portata.

Evitate di far cadere oggetti duri sulle superfici di cottura. Il materiale è, in alcune condizioni, sensibile ai carichi meccanici. Carichi d'urto puntiformi possono condurre alla rottura delle superfici di cottura. Nel caso che si provochino inavvertitamente rotture, crepe o incrinature sul piano di ceramica, è necessario interrompere immediatamente l'uso del piano di cottura e contattare l'assistenza clienti.

Il piano in vetroceramica non deve essere usato come superficie di appoggio. La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è permessa. Non azionare mai i fornelli senza pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente in prossimità dei fornelli.

Grassi e oli surriscaldati possono infiammarsi: per questo motivo i cibi che prevedono l'uso di grassi od oli, come per esempio le patate fritte, devono essere tenuti sotto controllo durante la cottura.

Inoltre è necessario assicurarsi che i cavi e le spine di eventuali elettrodomestici inserite in prese vicino al piano di cottura non vengano mai a contatto con le superfici di cottura calde.

Il cavo di alimentazione in nessun punto dovrà superare una temperatura di 50°C dalla temperatura ambiente.

Se il cavo viene danneggiato, deve essere sostituito con un' altro fornito dal servizio di assistenza tecnica.

Se la superficie in vetro si rompe, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare la possibilità di subire una scossa elettrica

Il piano di cottura in nessun caso deve essere pulito facendo uso di dispositivi di pulizia a vapore o simili.

Dopo l'uso è necessario pulire ogni volta il piano di cottura, aspettando prima che si raffreddi. Anche i più piccoli residui al successivo uso finirebbero per carbonizzarsi. Usate solamente i prodotti detergenti consigliati. La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati perché corrosivi.

Lo sporco leggero può essere eliminato per mezzo di un panno umido o con soda calda. I residui di detergente devono essere eliminati con acqua fredda, e le superfici devono quindi essere accuratamente asciugate. Le macchie d'acqua resistenti all'acqua bollente possono essere eliminate con aceto e limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi detergenti viene a contatto con la cornice, questa deve essere immediatamente pulita con un panno bagnato, per evitare che si rovini.

Le incrostazioni possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro. Il manico del raschietto non deve essere di materiale plastico, che potrebbe incollarsi sulle superfici calde. Prestate attenzione durante il suo uso: pericolo di ferimento.

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero caramellano, devono essere immediatamente rimossi dalle zone di cottura accese.

ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica:

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non s'individui la causa del mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

TECHNICAL DETAILS

MODELS	B10IT.X	B11IT.X
Voltage	230V	230V
Current	26 A	27 A
Radiant plate 1200W	2	/
Radiant plate 1700W	2	/
Hi-light plate 1200W	/	2
Hi-light plate 1800W	/	2
Max power W	5.8kW	6.0kW
Electrical cable	3x2,5mm ²	3x2,5 mm ²

1. Installation (Fig 1)

Installation is the buyer's responsibility. The manufacturer accepts no liability for this service. Any action that the manufacturer has to take due to an erroneous installation will not be covered by the guarantee.

The flush-mounted cook tops are designed for installation in work tops made of all kinds of material, providing they can withstand a temperature of 100°C, and are between 25 and 40 mm thick

Fixing the cook top to the unit (Fig 2)

The cook top is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where the tabs (A) are inserted so that you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

Applying the seal (Fig 3)

Important - The figure below shows how the seal must be attached all around the perimeter.

This cook top has been designed for non-professional, domestic use.

2. Electric connections (Fig 4)

Check the details given on the nameplate situated on the underside of the cook top, then make sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation.

Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the cook top is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.

For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord's earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.

If you prefer to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker with a breaking gap of at least 3 mm between the cook top and the mains.

To connect the cook top power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.

If you have to change the cord, the earthing (yellow / green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.

Use only rubber cable type H05RR-F.

DECLARATION OF CONFORMITY. In the parts destined to come into contact with foodstuffs, this appliance is in accordance with the requirements of the EC directive 89/109 transposed in the Italian Legislative Decree N° 108 of 25/01/92.

CE Appliance conforming to the European directives 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC and subsequent revisions.



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 europeanwide validity of return and recycling on Waste electrical and electronic Equipment

INSTRUCTIONS FOR USE

Important: Before cooking with the appliance for the first time, it is important to clean the cook top. Then turn on all the heating elements, one at a time, with no pan on top, for 5 minutes on the maximum temperature setting. This will eliminate the "new smell" and make any humidity that had accumulated on the heating elements evaporate. This is also essential to ensure that the electronic devices function properly.

CONTROL KNOBS (Fig 5)

COOKING ZONES ARE CONTROLLED BY KNOBS CONNECTED TO AN ENERGY REGULATOR NUMBERS 1 TO 6 ARE USED TO INDICATE COOKING SETTINGS, TURNING CLOCKWISE WHERE 1 IS THE MINIMUM SETTING AND 6 THE MAXIMUM SETTING. NUMBER 0 SIGNIFIES THE OFF POSITION.

THE ZONE CONTROLLED BY EACH KNOB IS IDENTIFIED BY THE ADJACENT COOKING ZONE IDENTIFICATION.

1. CONTROL KNOB
2. MAINS INDICATOR LIGHT
3. RESIDUAL HEAT INDICATOR
4. COOKING ZONE IDENTIFICATION
5. COOKING ZONE

MAINS INDICATOR LIGHT

THE MAINS INDICATOR LIGHT IS SWITCHED ON WHEN ONE OR MORE OF THE HEATING ELEMENTS ARE OPERATING.

RESIDUAL HEAT INDICATOR (HOT HOB INDICATOR)

EACH HEATING ELEMENT HAS A CORRESPONDING RESIDUAL HEAT INDICATOR LIGHT. THIS SWITCHES ON AUTOMATICALLY ONCE THE CORRESPONDING COOKING ZONE HAS REACHED A TEMPERATURE OF 50°C AND ABOVE. ONCE A COOKING ZONE HAS BEEN TURNED OFF, THE CORRESPONDING LIGHT WILL STAY ON FOR A PERIOD OF TIME NECESSARY FOR THE ZONE TO COOL DOWN TO 50°C

CLEANING AND MAINTENANCE

A few cooking tips

Use only saucepans and frying pans with a sturdy, preferably thick bottom. This is particularly important when preparing food requiring high cooking temperatures, such as fried foods. If the bottom of the pan is not perfectly flat, the food takes longer to cook and uses up more energy. The best heat transfer is obtained when the saucepan and burner are the same size.

You can also use Pyrex and porcelain pans on the burners, providing the bottom of the pan is smooth. Refer to the instructions of the pan manufacturer on this point.

Any spillages from the pans should be wiped away immediately.

Important notes

Warning: the burner surface becomes red hot when in use, so it is always advisable to keep children well away from the cook top.

Avoid dropping any hard object on the cook top surface. In some conditions, the material is sensitive to mechanical loading. The shock of a sharp or pointed object can damage the cooking surface. In the event of any breakage, cracking or other damage being accidentally caused to the ceramic top, it is essential to stop using the cook top immediately and contact customer care.

Ceramic glass cook tops must never be used as a work surface or to prepare food wrapped in aluminium foil or packaged in plastic. Never use the burner without a saucepan on it. Never place flammable, explosive or deformable objects in the vicinity of the cook top.

Fats and oils can catch fire if they are overheated: that is why foods requiring the use of fat or oil, e.g. French fries, must always be supervised while they are cooking.

Moreover, it is essential to make sure that the power cords and plugs of any other domestic appliances attached to sockets near the cook top can never come into contact with the hot cook top surfaces.

No part of the power supply cable must reach an ambient temperature which is over 50°C.

If damaged, the cable must be replaced with one supplied by the technical assistance service.

If the glass surface breaks, unplug the device from the mains supply in order to avoid getting an electric shock.

The cook top must never be cleaned with steam or other such cleaning devices.

It is essential to clean the cook top - once it has cooled down - every time it has been used. Even the smallest food scraps would burn the next time it is used. Use only the recommended detergents. Wire wool, abrasive pads and powders will cause scratching. Oven-cleaning products are unsuitable because they are corrosive.

Mild soiling can be removed with the aid of a damp cloth or with hot soda. Any traces of detergent must be removed with cold water and the surfaces must then be accurately dried. Any signs of water that cannot be removed with boiling water can be eliminated with vinegar and lemon juice, or with a scale-remover fluid. If any of these detergents comes into contact with the cook top frame, it must be cleaned off immediately with a wet cloth, to avoid damaging the seal.

Any tenacious dirt can easily be removed with the aid of a glass scraper. The scraper handle must not be made of plastic because it could become stuck to the hot surfaces. Pay attention while using to scraper: it can cause injury.

Sugar and foods containing caramelized sugar must be removed immediately from the hot burner.

TECHNICAL SUPPORT

Before calling in the technician:

- if the cook top does not work, we recommend you first make sure that the plug is fitted properly in the power socket.
- If you cannot find any reason for the malfunction:
- turn off the appliance and do not manhandle it. Call in the technical support service.

The appliance comes with a guarantee certificate that entitles you to use the technical support service.

The guarantee must be duly completed, kept in a safe place, and exhibited to the authorized technician in case of need, together with the fiscally valid document issued by the retailer at the time of purchase (delivery bill, invoice, cash register receipt, etc.) indicating the name of the retailer, the date of delivery, details for identifying the product and the purchase price.

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLES	B10IT.X	B11IT.X
Tension	230V	230V
Courant	26 A	27 A
Plaque radiant 1200W	/	2
Plaque radiant 1700W	/	2
Plaque hi-light 1200W	2	/
Plaque hi-light 1800W	2	/
Puissance maximum W	5.8kW	6.0kW
Câble électrique	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²

1. Montage (Fig.1)

L'installation est à la charge de l'acheteur. Le Constructeur est exonéré de ce service. Les éventuelles interventions demandées au Constructeur, si elles dérivent d'une installation erronée, ne sont pas couvertes par la garantie.

Les tables de cuisson encastrables sont prévues pour l'installation sur des plans de travail réalisés dans n'importe quel matériau, à condition qu'il résiste à une température de 100 °C, et d'une épaisseur pouvant varier de 25 à 40 mm.

Fixation au meuble (Fig.2)

La fixation au meuble est assurée par des pattes de fixation fournies comme accessoires. Des trous sont déjà prévus dans la partie inférieure du caisson dans lesquels il faut introduire les chevilles (A) où visser les vis (C) qui bloquent les pattes de fixation (B).

Application joint (Fig.3)

Important - La figure ci-dessous indique comment appliquer le joint sur tout le périmètre.

Cet appareil a été conçu pour un usage de type non professionnel à l'intérieur d'habitations.

2. Branchement électrique (Fig.4)

Contrôler les données figurant sur la plaque située sur le fond de la table de cuisson puis s'assurer que la tension nominale du secteur et la puissance disponibles sont adaptées à son fonctionnement.

Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité de l'installation de mise à la terre. La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la réglementation en vigueur. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou aux choses dérivant de la non-observation de cette norme.

Pour les éventuels modèles dépourvus de fiche, monter sur le câble une fiche normalisée en mesure de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de terre du câble est identifié par les couleurs jaune/vert. Dans tous les cas, la fiche doit être accessible.

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

Pour connecter le câble d'alimentation électrique à la table de cuisson, il faut enlever le couvercle du bornier de manière à accéder aux bornes internes. Une fois la connexion effectuée, le câble doit être bloqué avec le système de fixation fourni et le couvercle du bornier doit être remis immédiatement.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune-vert) doit être obligatoirement plus long de 10 mm par rapport aux conducteurs de phase.

Utiliser exclusivement un câble en caoutchouc type H05RR-F,.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ. Cet appareil, dans les parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, est conforme à la prescription de la directive CEE89/109 et au Décret Législatif de transposition N° 108 du 25/01/92.

CE Appareil conforme aux directives européennes 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.



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

MODE D'EMPLOI

Important : Avant de cuisiner pour la première fois, il faut nettoyer la table de cuisson. Ensuite, il faut allumer tous les éléments chauffants, un par un, sans casserole, pendant 5 minutes à la puissance maximum. Cela permettra d'éliminer l'odeur de "neuf" et de faire évaporer l'humidité accumulée sur les plaques chauffantes. Cette opération est nécessaire en outre pour que les dispositifs électroniques puissent fonctionner parfaitement.

BOUTONS DE COMMANDE (Fig.5)

LES ZONES DE CUISSON SONT COMMANDÉES PAR DES BOUTONS RACCORDÉS À UN RÉGULATEUR D'ÉNERGIE À TOURNER DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE. LES NUMÉROS DE 1 À 6 INDIQUENT LES VALEURS DE PRÉRÉGLAGE POUR LA CUISSON. 1 EST LA VALEUR MINIMUM ET 6 LA VALEUR MAXIMUM. 0 INDIQUE LA POSITION OFF.

LA ZONE COMMANDÉE PAR CHAQUE BOUTON PEUT ÊTRE IDENTIFIÉ SUR LE SCHÉMA DE LA ZONE DE CUISSON CI-CONTRE.

1. BOUTON DE COMMANDE
2. VOYANT LUMINEUX PRÉSENCE TENSION
3. INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE
4. IDENTIFICATION DE LA ZONE DE CUISSON
5. ZONE DE CUISSON

VOYANT LUMINEUX PRÉSENCE TENSION

LE VOYANT LUMINEUX DE PRÉSENCE TENSION S'ALLUME QUAND UN OU PLUSIEURS ÉLÉMENTS CHAUFFANT SONT EN FONCTION.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

CHAQUE ÉLÉMENT CHAUFFANT EST ASSOCIÉ À UN INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE. CET INDICATEUR S'ALLUME AUTOMATIQUEMENT UNE FOIS QUE LA ZONE DE CUISSON CORRESPONDANTE A ATTEINT OU DÉPASSÉ UNE TEMPÉRATURE DE 50°C. APRÈS L'EXTINCTION D'UNE ZONE DE CUISSON, LE VOYANT LUMINEUX CORRESPONDANT RESTERA ALLUMÉ PENDANT LE TEMPS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT DE CETTE ZONE EN DESSOUS D'UNE TEMPÉRATURE DE 50°C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quelques conseils pour cuisiner

N'utilisez que des poêles et des casseroles avec un fond solide et si possible épais, en particulier pour les préparations avec des températures de cuisson élevées comme les fritures. Des fonds pas parfaitement plats nécessitent un temps de cuisson plus élevé et augmentent la consommation d'énergie. La meilleure transmission de chaleur s'obtient quand la casserole et la zone de cuisson ont les mêmes dimensions.

Sur les zones de cuisson, on peut utiliser également des récipients en pyrex et en porcelaine à feu, à condition que le fond soit lisse. Respectez dans ce cas les instructions fournies par le fabricant du récipient.

Les éventuelles éclaboussures en cours de cuisson doivent être éliminées immédiatement.

Notes importantes

Attention : les surfaces des zones de cuisson deviennent brûlantes durant l'emploi. C'est la raison pour laquelle il faut tenir les enfants à l'écart.

Évitez de faire tomber des objets durs sur les surfaces de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. L'impact d'une forme pointue peut provoquer la rupture des surfaces de cuisson. En cas de ruptures ou de fissures du plan en céramique, il faut s'abstenir immédiatement d'utiliser la table de cuisson et contacter le service après-vente.

Le plan en vitrocéramique ne doit pas être utilisé comme surface d'appui. La préparation d'aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium ou emballés dans des matières plastiques n'est pas autorisée. Ne jamais actionner les zones de cuisson sans casseroles. Ne jamais poser d'objets inflammables, explosifs ou déformables directement près des zones de cuisson.

Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer : pour cette raison, les aliments qui prévoient l'utilisation de graisses ou d'huiles, comme par exemple les frites, doivent être tenus sous contrôle au cours de la cuisson.

Il faut s'assurer en outre que les câbles et les fiches des éventuels électroménagers branchés dans les prises de courant se trouvant près de la table de cuisson ne sont jamais en contact avec les surfaces de cuisson chaudes.

La température ambiante du câble d'alimentation ne devra à aucun endroit dépasser 50°C.

En cas d'endommagement du câble, il faut le remplacer avec un autre câble fourni par le service d'assistance technique.

Si la surface en verre se casse déconnecter l'appareil du réseau électrique pour éviter les risques de secousse électrique.

Il ne faut nettoyer en aucun cas la table de cuisson en utilisant des nettoyeurs à vapeur ou similaires

Après l'emploi, il faut nettoyer à chaque fois la table de cuisson, après avoir attendu qu'elle se refroidisse. Même les plus petits résidus finiraient par se carboniser lors de l'utilisation successive. Utilisez uniquement les détergents conseillés. Les pailles d'acier, les éponges abrasives et les poudres à récuser peuvent provoquer des rayures. Les produits pour le décapage du four ne sont pas indiqués car ils sont corrosifs.

La saleté légère peut être éliminée avec un chiffon humide ou avec de la soude chaude. Les résidus de détergents doivent être éliminés à l'eau froide et les surfaces doivent être ensuite soigneusement séchées. Les taches d'eau résistantes à l'eau bouillante peuvent être éliminées avec du vinaigre et du citron ou avec des produits anticalcaire. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'encadrement il faut le nettoyer immédiatement avec un chiffon humide pour éviter tout dommage.

Les incrustations peuvent être éliminées facilement avec un racleur à vitre. Le manche du racleur ne doit pas être en matière plastique qui pourrait fondre sur les surfaces chaudes. Faire attention durant l'emploi : risque de blessure.

Le sucre et les aliments contenant du sucre se caramélisent et doivent être éliminés immédiatement des zones de cuisson allumées.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service Après-Vente :

En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson nous vous conseillons de vérifier que la fiche est bien branchée dans la prise de courant.

Si la cause du non-fonctionnement n'est pas identifiable :

éteindre l'appareil sans intervenir en aucune manière et appeler le Service Après-Vente.

L'appareil est fourni avec son certificat de garantie qui vous permet de bénéficier du Service Après-Vente.

Vous devrez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer au Service Après-Vente agréé, en cas de besoin, avec un document fiscalement valable délivré par le revendeur au moment de l'achat (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse, autre) sur lequel figurent le nom du revendeur, la date de livraison, les données d'identification du produit et le prix de vente.

MONTAGEANWEISUNGEN

TECHNISCHE DATEN

MODELLE	B10IT.X	B11IT.X
Spannung	230V	230V
Strom	26 A	27 A
leuchtende Platte 1200W	/	2
leuchtende Platte 1700W	/	2
Hi-light-Platte 1200W	2	/
Hi-light-Platte 1800W	2	/
Höchstleistung W	5.8kW	6.0kW
Speisekable	3x2,5 mm ²	3x2,5 mm ²

1. Montage (Abb.1)

Der Einbau geht zu Lasten des Käufers, der Hersteller ist nicht verpflichtet, diesen Service auszuführen. Eingriffe, die aufgrund von falschem Einbau notwendig sind und beim Hersteller angefordert werden, sind nicht durch Garantie gedeckt.

Die Einbau-Kochfelder können in Tops aus beliebigem Material eingebaut werden, das jedoch eine Wärmebeständigkeit von 100°C und eine Dicke zwischen 25 und 40 mm aufweisen muss.

Befestigung am Möbel (Abb.2)

Die Befestigung am Möbel erfolgt mit Befestigungsbügeln, die als Zubehör geliefert werden. Im unteren Teil des Kastens sind die Löcher für die Stifte (A), an denen die Schrauben (C) zum Blockieren der Befestigungsbügel (B) angeschraubt werden, bereits vorgebohrt.

Anbringen der Dichtung (Abb.3)

Wichtig – In der Abbildung unten ist gezeigt, wie die Dichtung im gesamten Umfang angebracht werden muss.

Dieses Gerät wurde für nicht professionellen Gebrauch in Wohnbereichen konstruiert.

2. Elektrischer Anschluss (Abb.4)

Die Daten kontrollieren, die auf dem Schild am Boden des Kochfelds angegeben sind, dann sicher stellen, dass zur Verfügung stehende Netz-Nennspannung und Leistung für den Betrieb des Kochfelds geeignet sind.

Vor dem Anschluss muss die Wirksamkeit der Erdungsanlage überprüft werden. Die Erdung des Geräts ist gesetzliche Pflicht. Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.

Für Modelle ohne Stecker, einen genormten Stecker, welcher der auf dem Schild angegebenen Last standhält, an das Kabel montieren. Der Erdleiter des Kabels ist durch die Farben gelb und grün gekennzeichnet. Der Stecker muss auf jeden Fall zugänglich sein.

Falls man einen festen Netzanschluss wünscht, muss zwischen Gerät und Netz eine allpolige Schaltvorrichtung mit mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten eingebaut werden.

Zur Verbindung des Kabels mit dem Kochfeld muss der Klemmenbrettdeckel losgeschraubt und entfernt werden, so dass die Kontakte im Klemmenbrett zugänglich sind. Nach Durchführung des Anschlusses das Kabel mit dem mitgelieferten Befestigungssystem blockieren und den Klemmenbrettdeckel sofort wieder schließen.

Falls das Stromkabel ausgewechselt werden muss, so muss der Erdleiter (gelb-grün) 10 mm länger als die Linienleiter sein.

Ausschließlich ein Gummikabel Typ H05RR-F.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG. Dieses Gerät ist, was die Teile betrifft, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

CE Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.



Dieses Gerät ist entsprechend der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Rückname- und Wiederverwertungspflicht von Elektro- und Elektronik-Altgeräten fest.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Wichtig: Vor dem ersten Kochen muss das Kochfeld gereinigt werden, danach alle Heizelemente nacheinander und ohne Topf fünf Minuten lang auf Höchsttemperatur einschalten. Auf diese Weise verschwindet der "Geruch nach neu" und die Feuchtigkeit, die sich auf den Kochplatten angesammelt hat, verdampft, was unter anderem auch notwendig ist, damit die elektronischen Instrumente bestens funktionieren.

SCHALTKNÖPFE (Abb.5)

DIE KOCHZONEN WERDEN ÜBER DREHKNÖPFE GESCHALTET, DIE AN EINEN ENERGIEREGLER ANGESCHLOSSEN UND IM UHRZEIGERSINN ZU DREHEN SIND. DIE ZAHLEN VON 1 BIS 6 GEBEN DIE EINSTELLUNGEN FÜR DAS KOCHEN AN. 1 IST DIE KLEINSTE EINSTELLUNG, 6 DIE GRÖßTE UND 0 GIBT DIE OFF-POSITION (AUS) AN.

DIE VON JEDEM DREHKNOPF GESCHALTETE KOCHZONE KANN AUF DEM SCHEMA NEBEN DER KOCHZONE ERMITTELT WERDEN.

1. SCHALTKNOPF
2. LEUCHTMELDER SPANNUNG VORHANDEN
3. RESTWÄRMEANZEIGE
4. KOCHZONENSYMBOL
5. KOCHZONE

LEUCHTMELDER SPANNUNG VORHANDEN

DER SPANNUNGSLEUCHTMELDER LEUCHTET AUF, WENN EIN ODER MEHRERE HEIZELEMENTE IN BETRIEB SIND.

RESTWÄRMEANZEIGE

JEDEM HEIZELEMENT IST EINE RESTWÄRMEANZEIGE ZUGEORDET, DIE AUTOMATISCH AUFLEUCHTET, WENN DIE JEWEILIGE KOCHZONE EINE TEMPERATUR VON 50°C ERREICHT BZW. ÜBERSCHRITTEN HAT. NACHDEM EINE KOCHZONE AUSGESCHALTET IST, WIRD DIE RESTWÄRMEANZEIGE WEITER LEUCHTEN, BIS SICH DIE KOCHZONE AUF EINE TEMPERATUR UNTER 50°C ABGEKÜHLT HAT.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ein paar Ratschläge zum Kochen

Nehmen Sie nur Pfannen und Töpfe mit robustem und möglichst dickem Boden her. Dies gilt insbesondere für Gerichte, die mit hohen Kochtemperaturen zubereitet werden, wie zum Beispiel Frittiertes. Nicht flache Böden verlängern die Kochzeit und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erfolgt, wenn Topf und Kochzone die gleiche Größe haben.

Auf den Kochzonen kann auch Pyrex und Porzellan verwendet werden, falls der Boden glatt ist. Befolgen Sie diesbezüglich die Anweisungen des Herstellers des Kochgefäßes.

Eventuelle Spritzer sollten sofort entfernt werden.

Wichtige Hinweise

Achtung: die Oberflächen der Kochzonen werden während des Gebrauchs glühend heiß. Kinder sollten aus diesem Grund nicht in ihrer Reichweite sein.

Harte Gegenstände nicht auf die Kochflächen fallen lassen. Der Werkstoff ist unter bestimmten Bedingungen gegen mechanische Belastungen empfindlich. Punktförmige Stoßbelastungen können einen Bruch der Kochoberflächen verursachen. Den Gebrauch des Kochfeldes unverzüglich einstellen und den Kundendienst rufen, falls unbeabsichtigt Brüche, Risse oder Spalten auf dem Keramikfeld verursacht werden sollten.

Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablage- oder Stützfläche verwendet werden. Das Kochen von Speisen, die in Alufolie gewickelt oder in Kunststoff verpackt sind, ist unzulässig. Die Kochzonen nie ohne Töpfe einschalten. Keine entzündbaren, EX-gefährdeten oder verformbaren Gegenstände in direkter Nähe des Kochfeldes halten.

Fett und überhitztes Öl kann Feuer fangen: aus diesem Grund müssen Speisen, für deren Kochen Fett oder Öl erforderlich ist, wie zum Beispiel Kartoffelfritten, während des Kochens kontrolliert werden.

Kabel und Stecker eventueller Elektrohaushaltsgeräte, die in Steckdosen in der Nähe des Kochfeldes eingesteckt sind, dürfen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.

An keiner Stelle des Stromkabels darf die Raumtemperatur höher als 50°C sein.

Sollte das Kabel beschädigt werden, muss es mit einem anderen, vom technischen Kundendienst gelieferten Kabel ersetzt werden.

Sollte die Glasoberfläche zerbrechen, das Gerät vom Stromnetz abtrennen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden

Niemals darf das Kochfeld mit Dampfreinigern oder ähnlichem gesäubert werden.

Das Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden; vor der Reinigung warten, dass es abkühlt. Auch die kleinsten Reste würden beim nächsten Gebrauch verkohlen. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel. Stahlwolle, schleifende Schwämme und Pulver können Kratzer verursachen. Backofen-Reinigungsmittel sind zur Reinigung ungeeignet, da sie korrosiv sind.

Wenig Schmutz kann mit einem feuchten Tuch oder mit Soda entfernt werden. Reinigungsmittelreste sind mit kaltem Wasser zu beseitigen; die Oberflächen müssen nach der Reinigung sorgfältig getrocknet werden. Wasserflecken, die kochendem Wasser widerstehen, können mit Essig und Zitrone oder mit Antikalkflüssigkeit entfernt werden. Falls eines dieser Reinigungsmittel mit der Umrahmung in Berührung kommt, so muss dieses unverzüglich mit einem nassen Tuch entfernt werden, da es die Umrahmung beschädigen kann.

Verkrustungen können mit einem Glasschaber leicht entfernt werden. Der Schabergriff darf nicht aus Plastik sein, da er an den heißen Oberflächen festkleben könnte. Seien Sie bei seinem Gebrauch vorsichtig: es besteht Verletzungsgefahr.

Zucker und Speisen, die Karamellzucker enthalten, müssen sofort von den eingeschalteten Kochzonen entfernt werden.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

überprüfen Sie, falls das Kochfeld nicht funktioniert, ob der Stecker gut in der Netzstromsteckdose sitzt.

Falls die Ursache der Betriebsstörung nicht gefunden wird:

schalten Sie das Gerät aus, verändern Sie nichts und rufen Sie den Kundendienst.

Das Gerät ist mit einem Garantieschein ausgestattet, mit dem Sie sich des Technischen Kundendienstes bedienen können.

Der ausgefüllte Garantieschein muss von Ihnen aufbewahrt und bei Bedarfsfall zusammen mit einem für Steuerzwecke gültigen Dokument, beim Kauf vom Händler ausgestellt (Lieferschein, Rechnung, Quittung, sonstiges) und mit dem Händlernamen, dem Lieferdatum, den Kenndaten des Produkts und dem Verkaufspreis versehen, dem Autorisierten Kundendienst vorgezeigt werden.

Fig.1-Abb.1

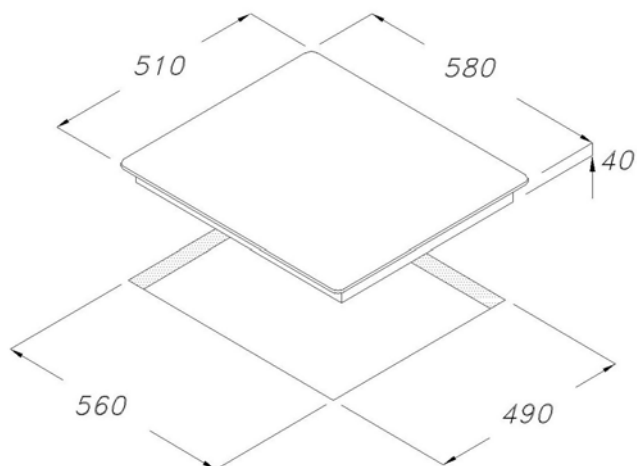


Fig.2-Abb.2

	A	B	C
(I) Fissaggio al mobile	piastrine da inserire sul fondo del piano ad incasso	staffa di fissaggio	vite
(GB) Fixing the cook top to the unit	plates for inserting on the bottom of the cook top	fixing bracket	screw
(F) Fixation au meuble	plaquettes à introduire sur le fond de la table de cuisson à encastrement	patte de fixation	vis
(D) Befestigung am Möbel	Stift, der am Boden des Einbau-Kochfelds eingesteckt werden muss	Befestigungsbügel	Schraube

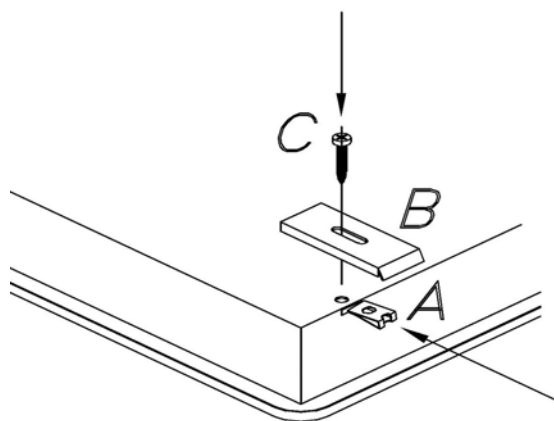


Fig.3-Abb.3

- (I) Applicazione sigillante
 (GB) Applying the seal
 (F) Application joint
 (D) Anbringen der Dichtung

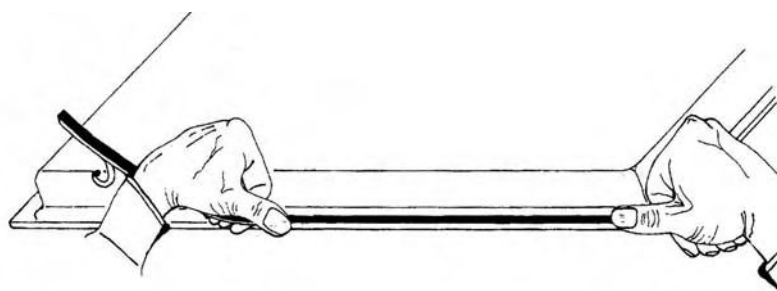


Fig.4-Abb.4

- (I) Collegamento elettrico
(GB) Electric connections
(F) Branchement électrique
(D) Elektrischer Anschluss

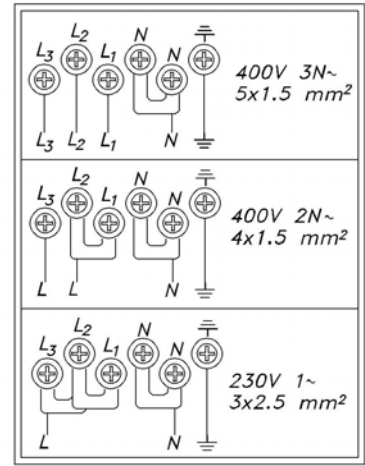


Fig.5-Abb.5

- (I) Descrizione dei comandi
(GB) Description of the controls
(F) Description des commandes
(D) Beschreibung der Schaltvorrichtungen

