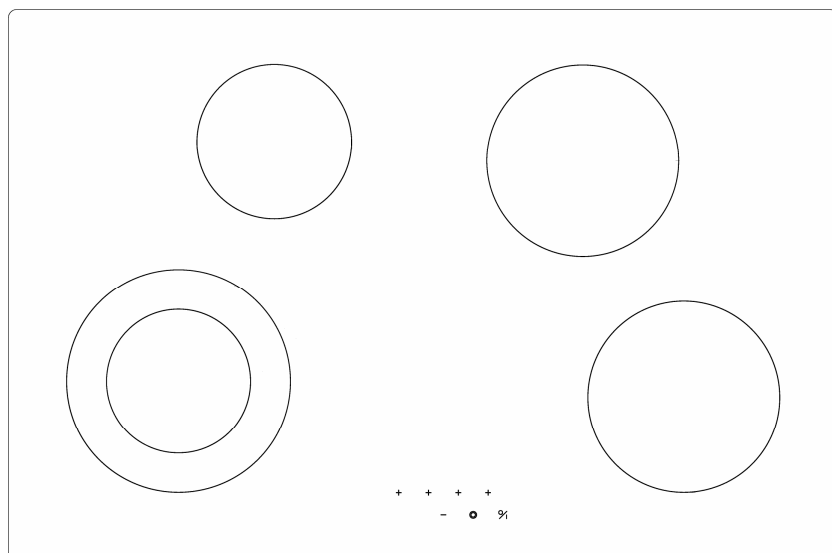




Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Kookplaten O'zone

Mode d'emploi et d'installation

Table O'zone

Montage- und Bedienungsanleitung

Kochfelder O'zone

Instructions for use and installation

O'zone hob

1109 - 1119

NOVY®

SOMMAIRE

SECURITE	13
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	13
UTILISATION DE L'APPAREIL	13
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	14
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	14
AUTRES PROTECTIONS	14
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	15
BANDEAU DE COMMANDE.....	15
UTILISATION DE L'APPAREIL	15
TOUCHES SENSITIVES.....	15
AFFICHAGE	15
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	16
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	16
MISE EN ROUTE	16
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	16
PROGRAMMATION DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE.....	16
DOUBLE ZONE CONCENTRIQUE	17
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	17
CONSEILS DE CUISSON.....	18
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	18
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME	18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	19
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	19
CONNEXION ÉLECTRIQUE	20

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Etendre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

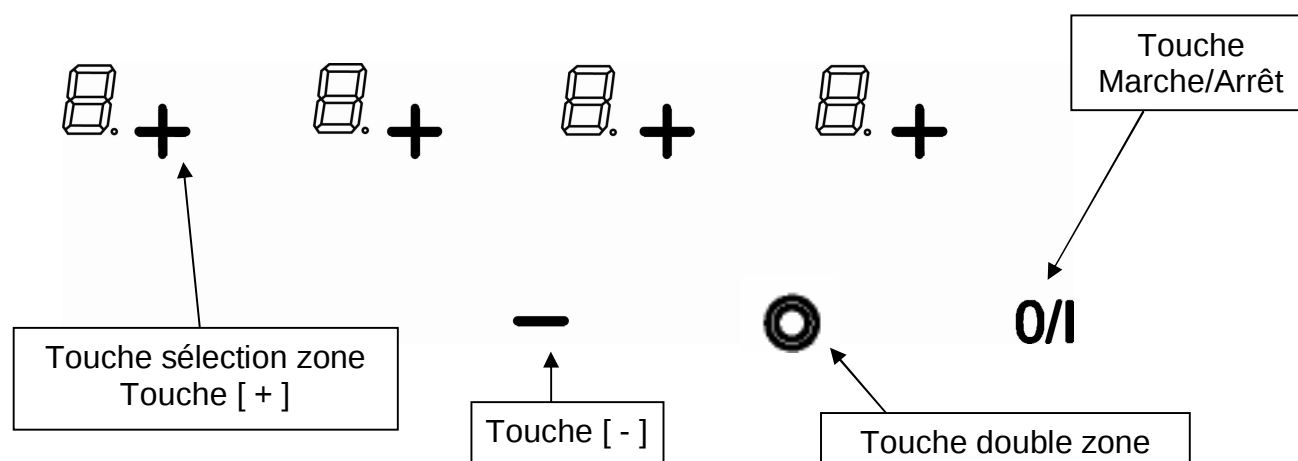
Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale	Diamètre
1109	6400 W	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1200 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 145 mm
1119	7000 W	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	1000 / 2200 W 1200 W 1800 W 1800 W	135 / 210 mm 145 mm 180 mm 180 mm

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	la table est sécurisée

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

Enclencher / arrêter la table de cuisson :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [0/I]	4 x [0]
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

Mise en route de l'automatisme :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[0]
Activer la pleine puissance	appuyer sur [+]	[1] à [9]
Activer l'accélérateur de chauffe	ré-appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	appuyer sur [-] jusqu'à [7]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

Arrêt :

Action

Sélectionner la zone
Sélectionner niveau

Bandeau de commande

appuyer sur [+] de la zone
appuyer sur [-]

Afficheur

[7] clignote avec [A]
[0]

Double zone concentrique

La zone avant gauche est extensible afin de mieux adapter la surface de cuisson au fond de la casserole.

- Diminution et extension de zone :

Action

Sélectionner la zone
Diminuer le diamètre
Augmenter le diamètre

Bandeau de commande

Appuyer sur [+]
Appuyer sur [⊙]
Appuyer sur [⊙]

Afficheur

[0]
Voyant éteint
Voyant allumé

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/1]) peut être verrouillé.

Verrouillage :

Action

Enclencher
Verrouiller la table

Bandeau de commande

appuyer sur [0/1]
appuyer ensemble [-] et [+]
de la zone avant gauche
Ré appuyer sur [+]

Afficheur

4 x [L]

pas de changement
4 x [L]

Déverrouillage :

Action

Enclencher

Bandeau de commande

appuyer sur [0/1]

Afficheur

4 x [L]

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table

appuyer ensemble [-] et [+]
de la zone avant gauche
Ré appuyer sur [-]

4 x [0]
les afficheurs
sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire, Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [E] s'affiche :

- appelez le Service Après-ventes

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes

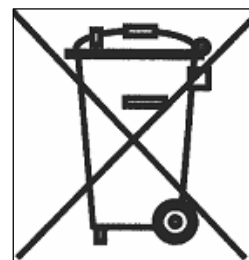
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
- Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.
- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil

- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

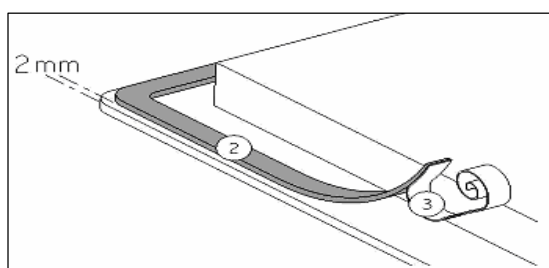
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

Découpe du plan de travail :

	Dimension de découpe		Dimension découpe à fleur			Dimension du verre		
Type	Largeur	Profondeur	Largeur	Largeur	Profondeur	Largeur	Largeur	Profondeur
1109	560	490	596	526	11	590	520	4
1119	750	490	786	526	11	780	520	4

La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.

Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes

Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)

N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle

La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.

Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur

Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.

Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique

L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm

CONNEXION ELECTRIQUE

L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.

La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.

Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaires.

Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.

Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour un réseau 230 V~ 50 / 60 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table :

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

