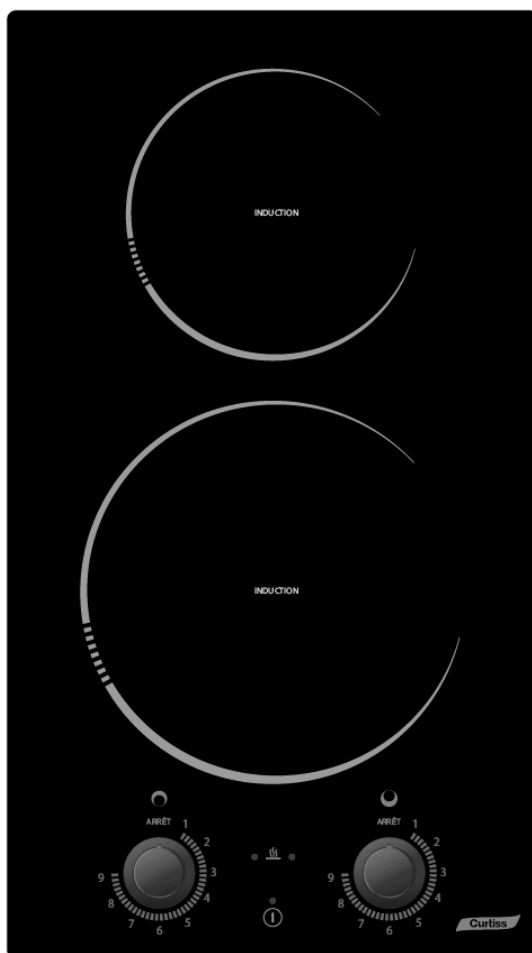


Curtiss

**TABLE VITROCERAMIQUE OU INDUCTION
AVEC MANETTES**

MODELE : BVM229/1 BVM460 BIM229



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre table.
Conservez-la pour toute future référence.

LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	12
INSTALLATION DE L'APPAREIL	13
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
RESOLUTION DE PROBLEMES	19
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES	20
RECYCLAGE.....	22

Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare par la présente que ce produit satisfait aux exigences des directives européennes suivantes :

- Directive basse tension (LVD) **2014/35/EU**,
- Directive compatibilité électromagnétique (EMC) **2014/30/EU**,
- Directive écoconception (ERP) **2009/125/CE**.
- Directive RoHS **2011/65/CE**

Elle est ainsi marquée du symbole **CE** et est assortie d'une déclaration de conformité rendue accessible aux régulateurs de marché

CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



MISE EN GARDE !

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre table.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels

- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel

- les environnements du type chambres d'hôtes

- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.

- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement

de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

- Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.

- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet

appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée

installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu

une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- S'assurer que les petits appareils

électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.

- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.

- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.

- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.

- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer

chaud vitrocéramique ou induction.

- Evidenter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).

- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque

de choc électrique. Contactez votre service après-vente.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- **ATTENTION** : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implant cochléaire, ...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des champs électromagnétiques venant de la table à induction. Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

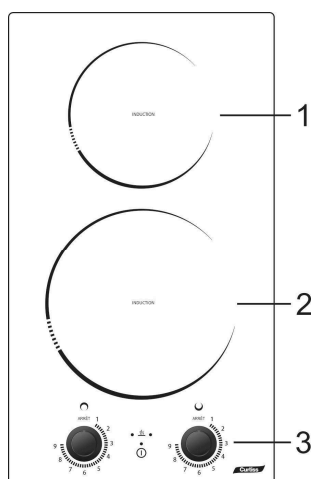
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

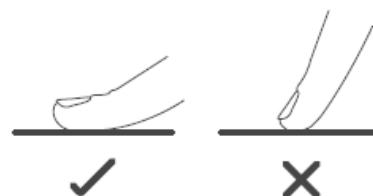
BIM229



- 1 – Foyer 1200 W max
- 2 – Foyer 1700 W max
- 3 – Bandeau de commande

Utilisation des touches sensibles

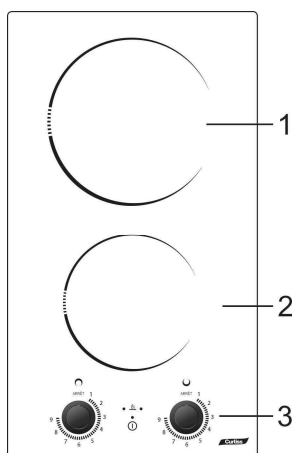
- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)



- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

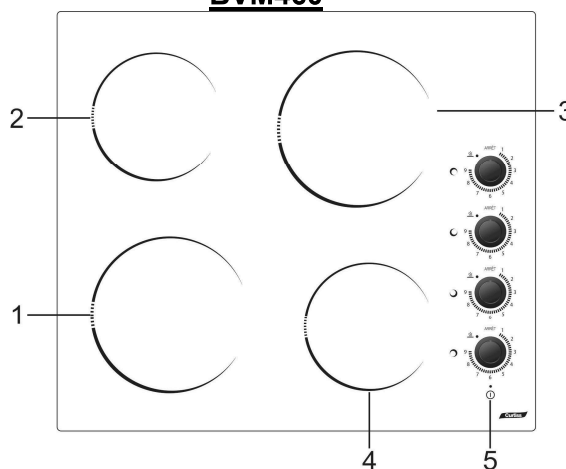
Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

BVM229/1



- 1 – Foyer 1800 W max
- 2 – Foyer 1200 W max
- 3 – Bandeau de commande

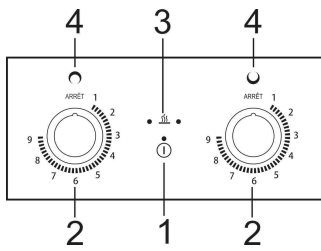
BVM460



- 1 – Foyer 1800 W max
- 2 – Foyer 1200 W max
- 3 – Foyer 1800 W max
- 4 – Foyer 1200 W max
- 5 - Bandeau de commande

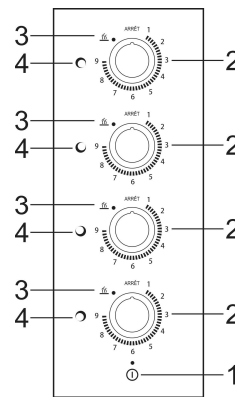
BANDEAU DE COMMANDE

BIM229 BVM229/1



1. Touche MARCHÉ/ARRÊT
2. Manette de réglage de la puissance
3. Indicateur de chaleur résiduelle
4. Zone de cuisson

BVM460



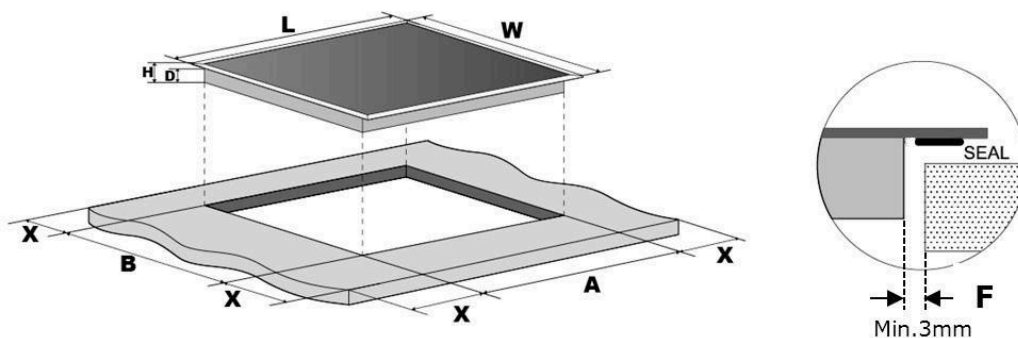
INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un PERSONNEL QUALIFIÉ et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

Installation de la table

1 - Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)maximum	D(mm) sans boîtier de connexion	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
BIM229	290	520	58	54	54	270	490	50 mini	3 mini
BVM229/1	290	520	55	51	46	270	490	50 mini	3 mini
BVM460	590	520	55	51	46	560	490	50 mini	3 mini

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Schéma (2).

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

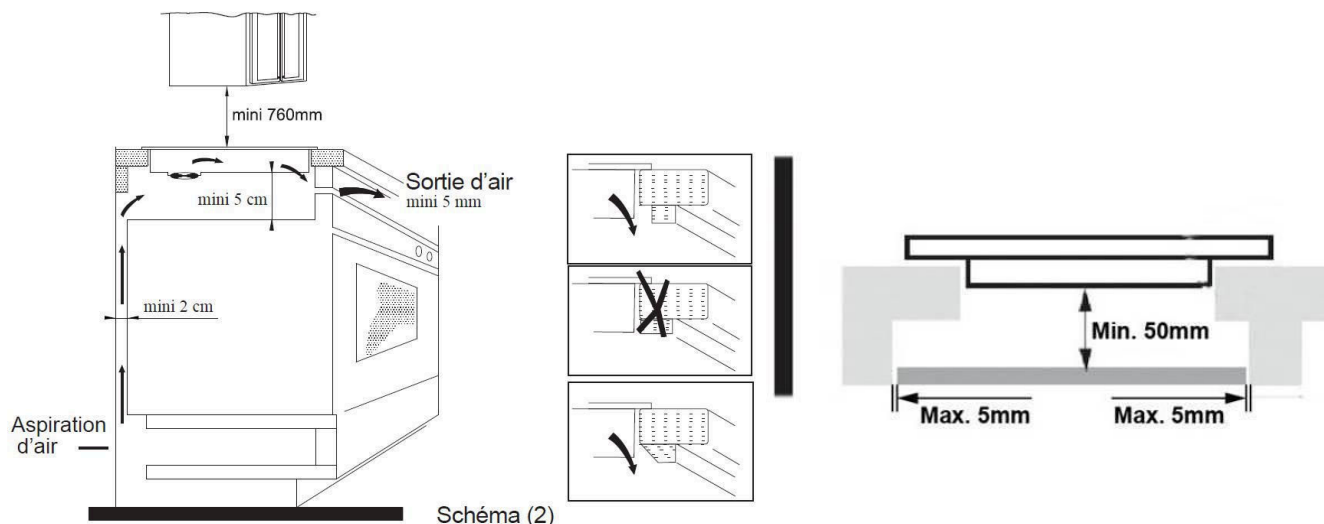


Schéma (2)

3 - Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

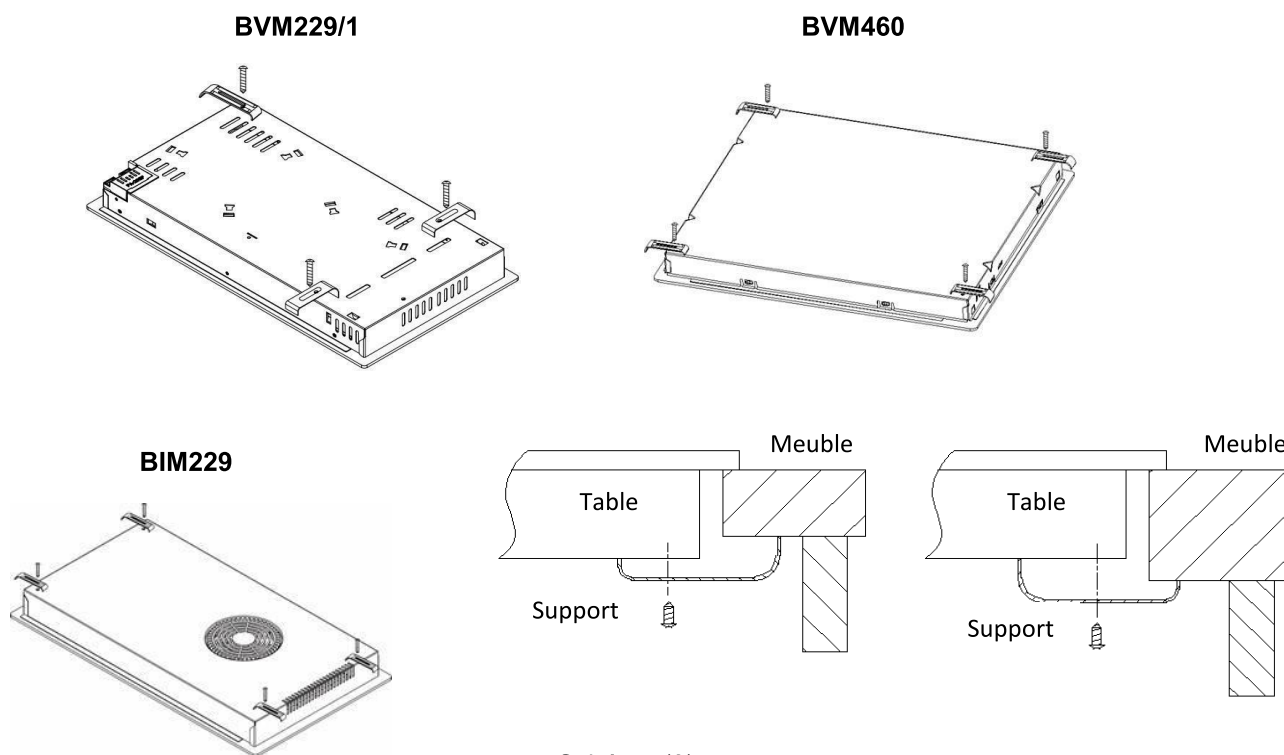


Schéma (3)

Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 16 ampères pour les tables BVM229/1 et BIM229 ou 32 ampères pour la table BVM460.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

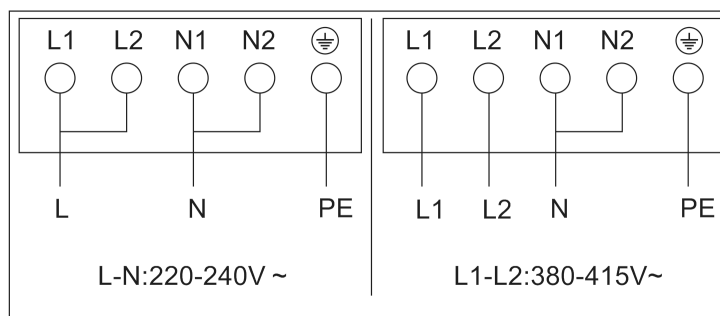
Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

Pour les tables BVM229/1 et BIM229, la table est pourvue d'une prise facilitant le branchement.

Pour la table BVM460, le branchement doit suivre le schéma suivant :



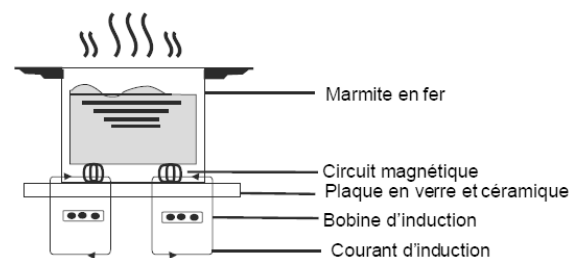
L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE OU INDUCTION

Principe de fonctionnement de l'induction

La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson

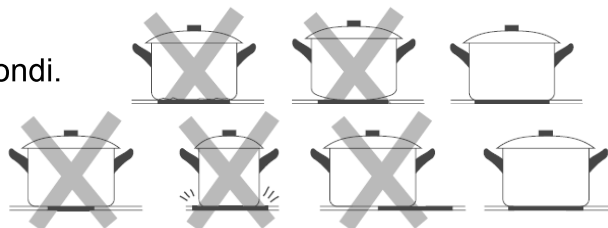


correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'E' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.

- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

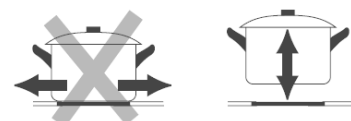
Choisir la bonne batterie de cuisine

Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.

Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez la casserole au centre de la zone de chauffe



Dimensions minimales des récipients pour une efficacité de cuisson optimale :

Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)
160	120
210	180

Conseils d'utilisation

Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson vitrocéramique est utilisable et entre en mode veille.

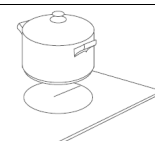
Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson.



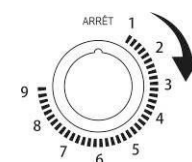
Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres

2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.



Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.

3 – Choisir la puissance de chauffe du foyer en tournant la manette de la zone sélectionnée vers la droite



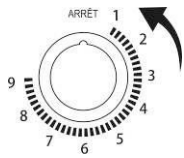

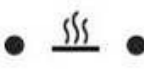
Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.

Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en tournant la manette

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus.

Important : Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

1 – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en tournant la manette vers la gauche jusqu'à 0	
2 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre à l'arrêt la table de cuisson.	
4 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, un voyant indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. <i>Note</i> : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez néanmoins faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique	

Important : Si la table de cuisson est éteinte sans tourner la manette jusqu'à « Arrêt », la table de cuisson ne peut pas fonctionner lorsque vous la rallumez. Vous devez d'abord tourner la manette jusqu'à « Arrêt » pour réactiver la zone de cuisson, puis la tourner de nouveau vers la droite pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment- Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite- Cuisson lente- Faire frémir de l'eau doucement

3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	- Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	<ul style="list-style-type: none"> - La vitre en céramique est sale - Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'
La vitre se raye	<ul style="list-style-type: none"> - Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson

En cas de défaut

Si un problème se produit, la table à induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et un son retentira ; veuillez contacter le service après vente.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	REFERENCE : BIM229 TYPE : I29K
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	290×520×58mm
Dimension d'encastrement (L*P)	270×490 mm
Poids	5,5 kg
Puissance maximale	2900 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2
Téchnologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant : 21 cm Arrière : 16 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W))	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant : 183,9 Wh/kg Arrière : 178,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	181,3 Wh/kg

Modèle	REFERENCE : BVM229/1 TYPE : C29KB
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	290×520×55 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	270×490 mm
Poids	4,3 kg
Puissance maximale	2900 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2
Technologie de chauffage	Vitrocéramique
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant : 15,5 cm Arrière : 19 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W))	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant : 192,2 Wh/kg Arrière : 191 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	191,6 Wh/kg

Modèle	REFERENCE : BVM460 TYPE : C60KB
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590×520×55 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560×490 mm
Poids	7,6 kg
Puissance maximale	6000 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Vitrocéramique
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche : 19 cm Avant droit : 15,5 cm Arrière droit : 19 cm Arrière gauche : 15,5 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 190,8 Wh/kg Avant droit : 190,7 Wh/kg Arrière droit : 194,2 Wh/kg Arrière gauche : 189,8 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	191,4 Wh/kg

Les méthodes de mesures et de calcul du tableau ci-dessus ont été données conformément au règlement (EN) N°66/2014 de la commission

RECYCLAGE

Produit

Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

Emballage



Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.

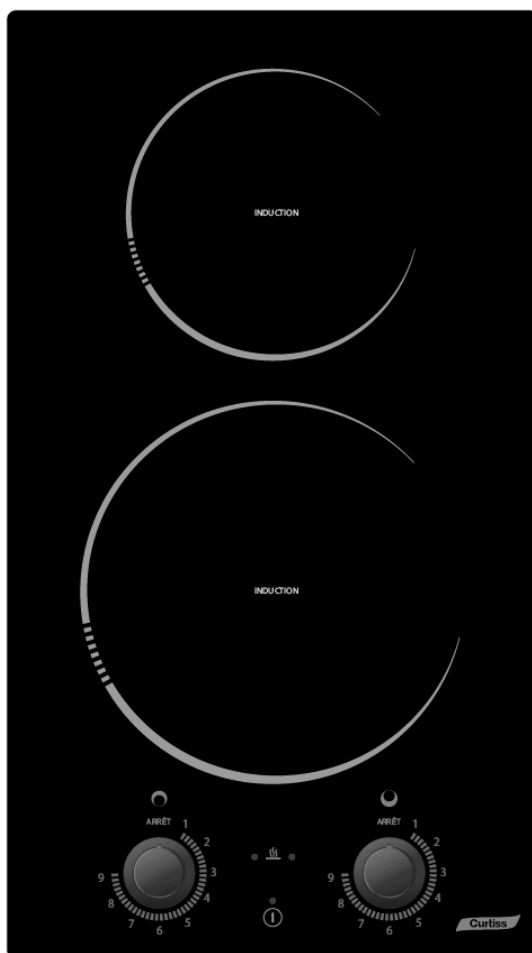
Importé par **SIDEME SA**
BP200 – F92306 LEVALLOIS-PERRET
CEDEX



Curtiss

Placa de Inducción & Vitrocerámica

MODELOS : **BVM229/1** **BVM460** **BIM229**



Manual de Instrucciones / Manual de Instalación

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su mesa.
Guárdelo para futuras consultas.

Lectura del manual

Este manual contiene capítulos relativos a las consignas de seguridad, utilización, instalación y consejos para la solución de problemas. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar esta placa de cocina para asegurar una utilización y un mantenimiento correctos.

ANTES DE CONTACTAR CON EL SERVICIO POSVENTA

El capítulo relativo a la resolución de problemas le ayudará a resolver por sí mismo ciertos problemas corrientes sin necesidad de recurrir a un servicio técnico profesional.

OBSERVACIONES

El fabricante, conforme a una política de desarrollo permanente de actualización del producto, puede realizar cualquier modificación sin previo aviso.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	3
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	12
INSTALACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO	13
RECOMENDACIONES DE USO Y UTILIZACIÓN DE LA PLACA	16
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	19
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	21



Este aparato es conforme a las Directivas Europeas 2014/35/EU relativa a la seguridad eléctrica y 2014/30/EU relativa a la compatibilidad electromagnética.



**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES
DE UTILIZAR EL APARATO**



ADVERTENCIA!

Es muy importante que guarde este manual junto con el electrodoméstico, para poder consultarlo o posteriormente. Si este electrodoméstico pasase a manos de otra persona, asegúrese de proporcionarle este manual junto con el electrodoméstico, para que el nuevo usuario pueda informarse del funcionamiento de éste. Estas advertencias se dan por su seguridad y la de los demás. Por eso le recomendamos que las lea atentamente antes de instalar y utilizar su placa.

En cuanto a la información para instalar, manipular, mantener y desenchufar el aparato, consulte los apartados correspondientes al final de esta guía.

Este aparato está destinado a un uso doméstico (espacio privado) y no a otro tipo de usos como por ejemplo :

- **Las pequeñas cocinas reservadas al personal de las tiendas, oficinas y otros entornos profesionales**

- **Las granjas y la utilización por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial**
 - **Los entornos del tipo de alojamientos rurales.**
 - **La restauración y aplicaciones similares, incluida la venta al por menor**
- No lo utilice con fines comerciales o industriales o para otro objeto que para el que ha sido diseñado; es decir, para la cocción doméstica de productos alimentarios.**

Instalación

- Este electrodoméstico es muy pesado; tenga cuidado cuando lo desplace.
- Este aparato es frágil . Transpórtelo en su posición de utilización, tenga cuidado cuando lo desplace y lo instale.
- Para evitar cualquier riesgo, la instalación, las conexiones a la red eléctrica, la puesta en servicio y el mantenimiento de su aparato debe realizarlo un profesional cualificado.
- Si la instalación eléctrica de su hogar necesita una modificación para poder conectar su aparato, llame a un electricista cualificado.

- En el caso de una instalación fija, la conexión a la red se debe efectuar a través de un interruptor de corte omnipolar, que asegure un corte completo en caso de condiciones de sobretensión de categoría III.
- No enchufe el aparato a una toma de corriente no protegida contra las sobrecargas (fusible).
- Nunca utilice regletas de enchufes múltiples o alargaderas para enchufar el electrodoméstico.
- Este aparato no está diseñado a funcionar mediante un temporizador exterior, un sistema de mando a distancia independiente o cualquier otro dispositivo que permita poder encender automáticamente el aparato.
- **Instrucciones para la toma de tierra:** En caso de problemas de funcionamiento o de interrupción, la toma de tierra permite reducir el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un acceso a la corriente eléctrica de menor resistencia .

Este aparato está o debe estar equipado con un cable con un conductor de puesta a tierra y una toma de puesta a tierra . La toma se debe enchufar a una toma de pared apropiada instalada y puesta a tierra conforme a la reglamentación local.

- **ADVERTENCIA:**

Utilice únicamente los dispositivos de protección de la placa vitrocerámica diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante en las instrucciones de utilización como adaptados o los dispositivos de protección de la placa de cocina integrados al aparato.

El uso de dispositivos de protección no apropiados puede generar accidentes.

- Después de instalarlo, compruebe que no pisa el cable de alimentación.
- No se recomienda utilizar adhesivos para fijar el aparato ya que no se consideran medios de fijación fiables.

Utilización

- Las superficies calientan durante el uso.
- Se prohíbe modificar las características técnicas o intentar modificar el aparato independientemente del modo utilizado.

◆ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre y cuando estén supervisados e instruidos para el uso del aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso.

Los niños no deben jugar con este aparato.

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser efectuados por niños, excepto si tienen más de 8 años y se encuentran bajo vigilancia.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No utilice su aparato para calefactar la habitación.

- Después de su uso, apague el interruptor de control.

- **ADVERTENCIA:** Mantenga despejadas las aberturas de ventilación de la carcasa del electrodoméstico o de la estructura donde encastrarlo.

- ◆ **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus superficies accesibles se calientan durante su utilización. Es conveniente mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia permanente.

- No raye la placa de cocina con objetos puntiagudos. No use la placa como superficie de trabajo.
- Utilice una batería de cocina adaptada y compatible con su aparato: gas, vitrocerámica o inducción.
- Está prohibido utilizar recipientes que tengan una base estropeada o afilada que pudiese estropear la placa.
- Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de vitrocerámica o inducción, ya que pueden calentarse.
- El azúcar calentado a altas temperaturas, en particular, puede provocar daños irreversibles si entra en contacto con la placa vitrocerámica o de inducción.
- No coloque recipientes de aluminio o plástico en los fuegos calientes cuando cocine. No deposite ningún objeto de plástico o de aluminio en el fuego caliente de vitrocerámica o inducción.
- Evite colocar en la placa vitrocerámica o de inducción recipientes húmedos, ya que pueden provocar daños irreversibles (manchas indelebles).
- Para evitar riesgos de explosión y de incendio, no coloque productos inflamables u objetos empapados de productos inflamables sobre el aparato ni cerca del mismo.

- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no coloque nunca objetos sobre la superficie de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si deja cocer los alimentos sin vigilancia en una placa de cocina utilizando materias grasas o aceites puede provocar una situación de peligro y generar un incendio.
- Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- NO intente NUNCA apagar el fuego con agua: apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapadera o un trapo ignífugo.
- No deje caer objetos pesados o afilados en la placa de cocina. Si la superficie de la placa está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Contacte con el servicio posventa
- Cuando haya terminado de utilizar la placa de cocina, apáguela por medio del dispositivo de apagado y no deje que esta operación la realice solo el detector de ollas.

- **OPGELET:** personen met elektromedische implantaten (pacemaker, insulinepomp, binnenoorprothese, ...) mogen niet dichtbij de inductiekookplaat komen wanneer deze in werking is om niet nadelig in te werken op de toestellen ten gevolge van de elektromagnetische velden afkomstig van de inductiekookplaat. Het is raadzaam uw arts om advies te vragen voor u de inductiekookplaat gebruikt.

Mantenimiento

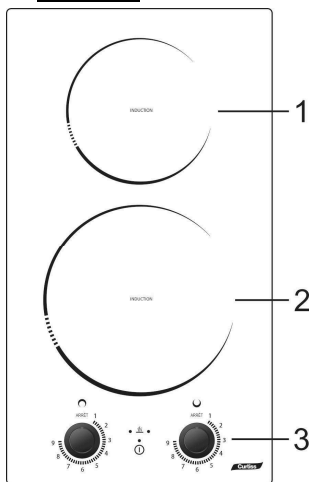
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
- Los líquidos vertidos deben ser retirados del producto antes de ponerlo en funcionamiento.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar el vidrio, esto podría dañar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- No utilice dispositivos de limpieza al vapor para limpiar este aparato.

Mantenimiento - reparaciones

- Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.
- En caso de avería no intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personal no cualificado pueden provocar daños. Póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de posventa o personas calificadas similarmente para evitar un peligro.
- No utilice este producto si el cable de alimentación, el panel de control o el vidrio están dañados de manera que el interior del aparato quede accesible.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la red para evitar riesgos de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El proceso de cocción debe ser monitoreado. Un proceso de cocción corto debe ser monitoreado continuamente.

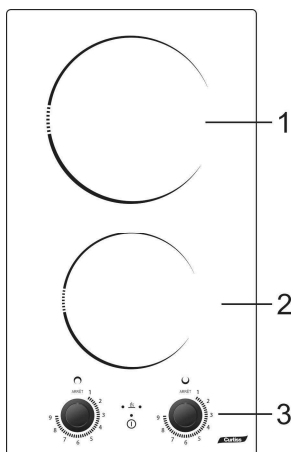
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

BIM229



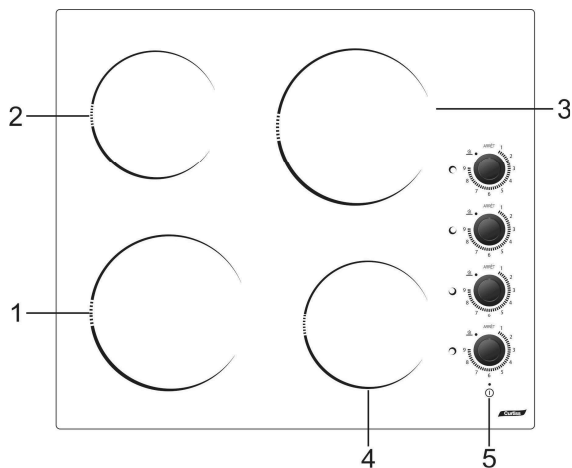
- 1 – Fuego de 1200 W máx.
- 2 – Fuego de 1700 W máx
- 3 –Panel de control

BVM229/1



- 1 – Fuego de 1800 W máx.
- 2 – Fuego de 1200 W máx
- 3 –Panel de control

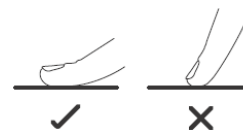
BVM460



- 1 – Fuego de 1800 W máx.
- 2 – Fuego de 1200 W máx
- 3 – Fuego de 1800 W máx.
- 4 – Fuego de 1200 W máx
- 5 –Panel de control

Utilización de las teclas sensitivas

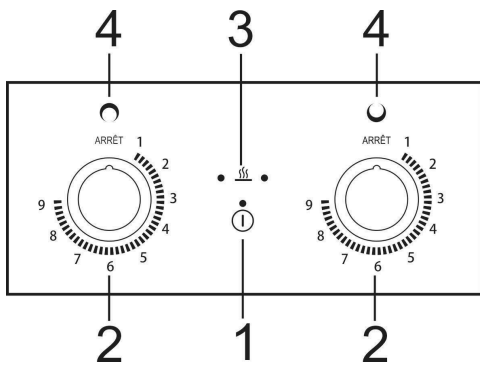
- Las teclas sensitivas responden al simple tacto, no es necesario presionar demasiado con el dedo.
- Las teclas sensitivas se accionan cuando la primera falange se posiciona completamente sobre la tecla (cf. esquema)



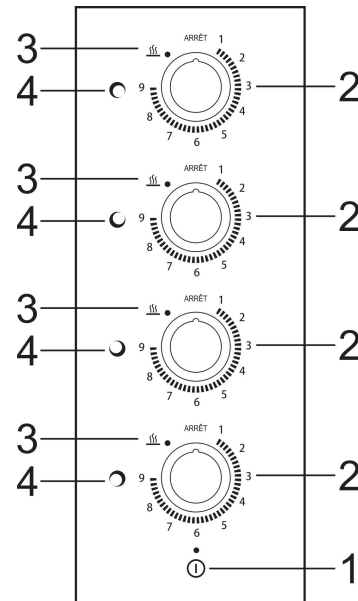
- A cada presión se emite un pitido para indicar que la acción deseada se está realizando.
 - Asegúrese de que las teclas de control se encuentran en todo momento limpias y secas, y que en ningún objeto altera su funcionamiento.
- Nota: incluso la más leve película de agua puede alterar el correcto funcionamiento de las teclas.

PANEL DE CONTROL

BIM229 BVM229/1



BVM460



1. Botón ENCENDIDO/APAGADO
2. Mando de ajuste de la potencia
3. Indicador de calor residual
4. Zona de cocción

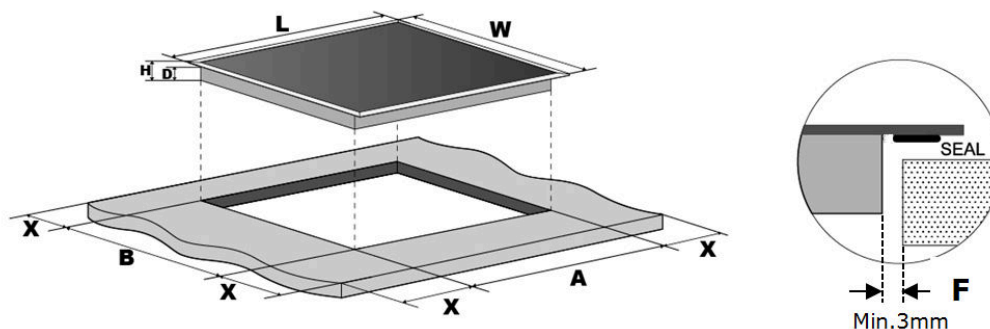
Instalación del electrodoméstico

ADVERTENCIAS

- La instalación y el mantenimiento del aparato deben efectuarlos un **PERSONAL CUALIFICADO** respetando las normas de seguridad locales.
- El incumplimiento de esta regla anulará la garantía.
- La placa de cocina vitrocerámica no debe instalarse sobre un aparato de refrigeración, un lavavajillas o una secadora.
- Para una mayor fiabilidad del aparato, la placa de cocina vitrocerámica debe instalarse de forma que la difusión de calor sea óptima.
- La pared y la zona de calor situadas encima de la placa deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la encimera y el pegamento deben ser resistentes al calor.
- No utilice un limpiador a vapor.
- Es necesario instalar una plancha bajo la placa de cocina.

Instalación de la placa

• Abra un hueco en la encimera respetando las dimensiones indicadas en el siguiente esquema. Alrededor del hueco se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm (50 mm). La encimera debe tener un grosor de al menos 3 cm (30 mm) y estar compuesta de un material resistente a temperaturas elevadas, para evitar deformaciones importantes causadas por el calor que se desprende de la placa, tal y como se muestra en los siguientes esquemas.

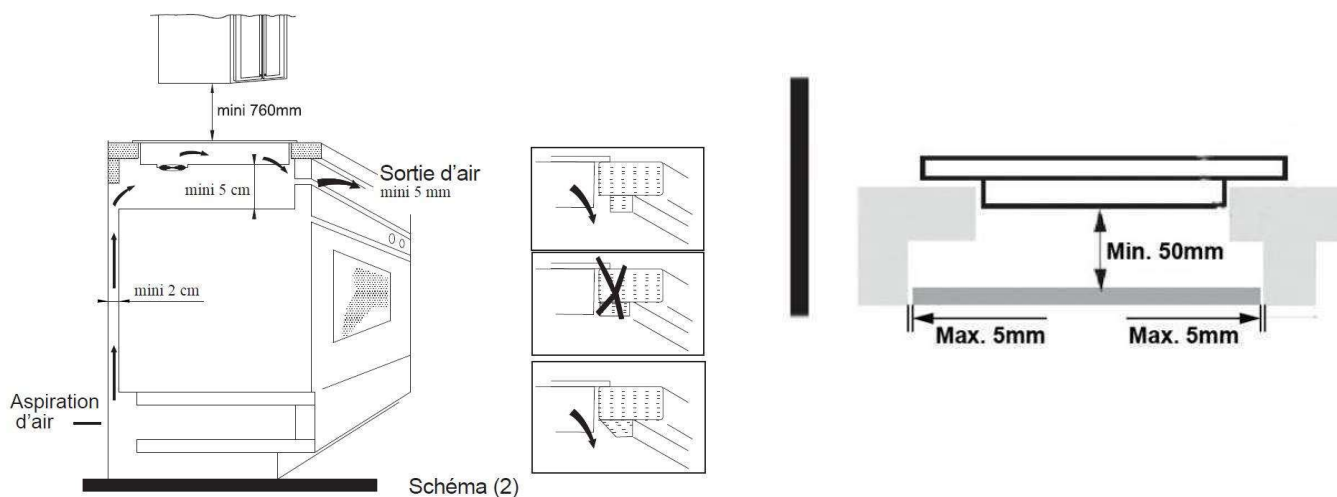


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm) máximo	D(mm) Sincaja deconexiones	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
BIM229	290	520	58	54	54	270	490	50 mini	3 mini
BVM229/1	290	520	55	51	46	270	490	50 mini	3 mini
BVM460	590	520	55	51	46	560	490	50 mini	3 mini

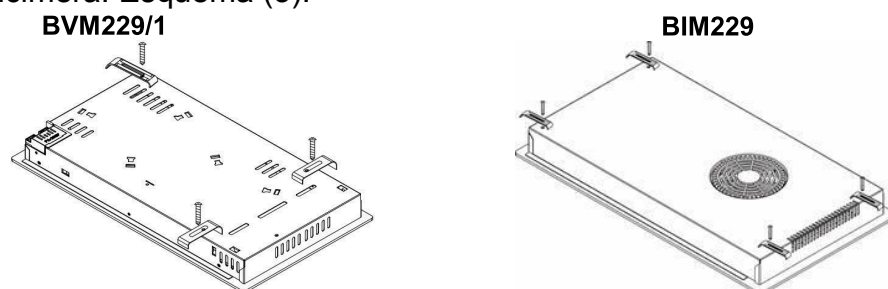
En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocina vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Esquema (2).

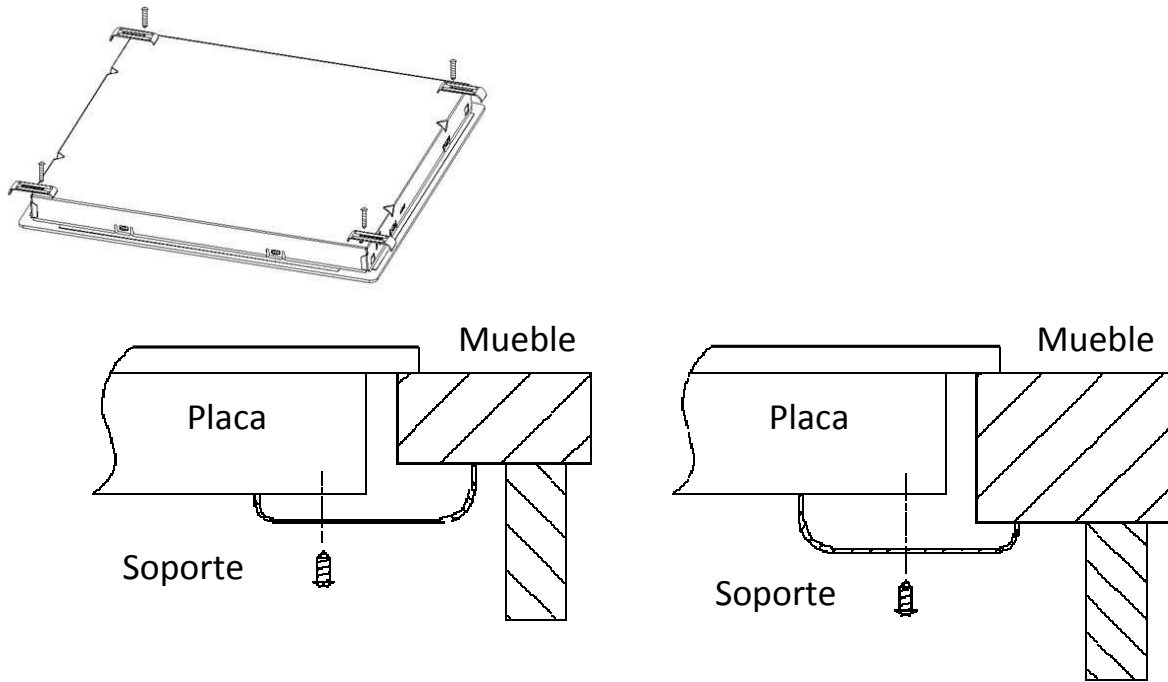
OBSERVACIONES

La distancia de seguridad entre la placa de cocina y cualquier mueble adyacente debe ser de al menos 760 mm.



3 - Fije la placa de cocina vitrocerámica a la encimera atornillando las cuatro fijaciones que se encuentran bajo la placa. La posición de las fijaciones se puede ajustar en función del grosor de la encimera. Esquema (3).





Esquema (3)

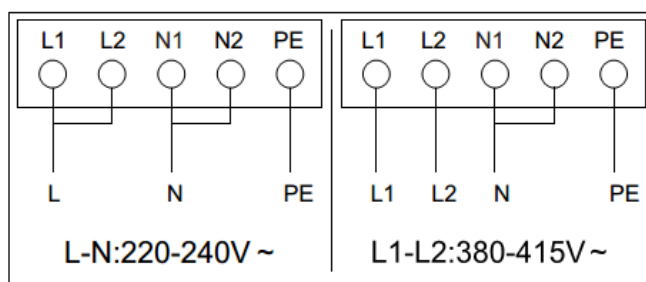
Conexiones eléctricas

- Compruebe que el contador del abonado y los fusibles pueden soportar la intensidad consumida por la placa, teniendo en cuenta otros electrodomésticos enchufados.
- Calibre de los fusibles de líneas (uno por fase): 16 amperios-BVM229/1 y BIM229. 32 amperios- BVM460
- El aparato no debe enchufarse mediante alargaderas o regletas (riesgo de incendio).
- Utilice un enchufe que disponga de una buena puesta a tierra, la cual debe estar enchufada obligatoriamente siguiendo la norma NF C 15- 100.
- Una vez instalado el aparato, asegúrese de que se puede acceder fácilmente al cable de alimentación.
- La línea de alimentación eléctrica que sale del contador no debe ser inferior a 4 mm² por conductor. La placa lleva una toma que facilita la conexión.

Para las placas BVM229/1 y BIM229, las placas están equipadas con enchufes para simplificar la conexión.

Para las placas BVM460, se debe conectar de acuerdo con la siguiente imagen:

BVM460



En caso de que el cable de alimentación se encuentre dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio postventa o por personas con cualificación similar para evitar peligros.

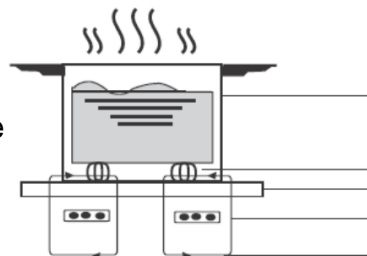
El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y conforme las normas locales.

- El cable nunca debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser comprobado regularmente y únicamente debe ser sustituido por un técnico cualificado.
- El aparato debe ser instalado según las normas eléctricas nacionales.

RECOMENDACIONES DE USO Y UTILIZACIÓN DE LA

Principio de funcionamiento de la inducción

La placa de cocina por inducción está equipada con un bobina compuesta de un material ferromagnético y de un sistema de control . La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto hace que gire a gran velocidad produciendo calor que se transmite al utensilio de cocina a través de la zona de cocción.



Cazuela de hierro
Circuito magnético
Cristal cerámico
Bobina de inducción
Corriente de inducción

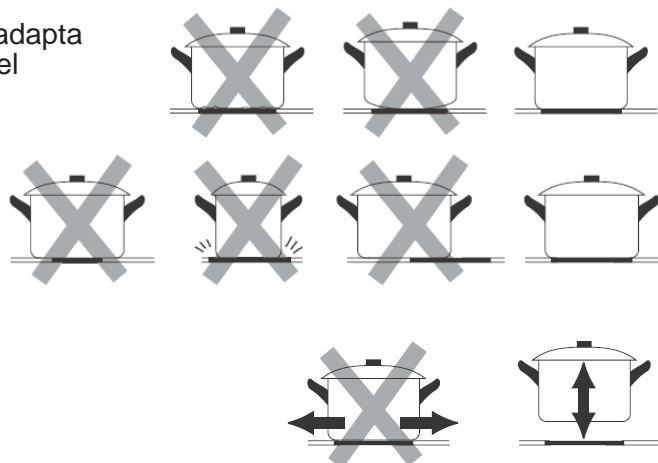
11

Elegir la batería de cocina correcta

- Utilice solo utensilios de cocina aptos para inducción.
- Puede comprobar que son aptos en el embalaje o en el fondo de los utensilios de cocina.
- También puede hacer el llamado 'test del imán'. Acerque un imán a la base del recipiente, si el imán se adhiere al recipiente, el utensilio es apto para inducción.
- Si no tiene un imán, coloque el recipiente en una zona de cocción . Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia , quiere decir que el utensilio es apto. Si 'U' parpadea, significa que el no es apto.
- Las baterías de cocina de acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base metálica, vidrio, madera, porcelana y cerámica no son aptas para la cocción por inducción.
- No utilice recipientes con el fondo estropeado o redondeado.



- Asegúrese de que el diámetro de los recipientes se adapta al diámetro del fuego y de que esté bien colocado en el centro.
- Para desplazar el recipiente, levántelo en lugar de deslizarlo por la superficie de trabajo. Coloque la olla en el centro de la zona de calentamiento.




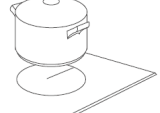
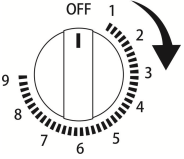
Dimensiones mínimas de los recipientes para una eficacia de cocción óptima :

Tamaño de la placa(mm)	Dimensión mínima de la placa (diámetro /mm)
160	120
210	160

INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR

Al conectar la placa de cocina, emite una señal acústica y se encienden los indicadores de potencia durante un segundo, indicando que la placa de cocina vitrocerámica se puede utilizar y está en modo espera

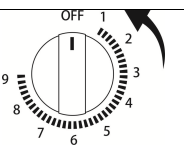

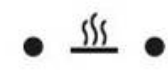
Encendido

<p>1 – Pulse el botón 1 (Encendido/Apagado) para encender la placa de cocina.</p> <p>OBSERVACIONES: Cada zona de calentamiento es independiente de las demás.</p>	
<p>2 – Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona que desea utilizar.</p> <p>OBSERVACIONES: Asegúrese de que la base de la sartén o de la olla y la superficie de la placa estén limpias y secas.</p>	
<p>3 – Elija la potencia de calor del fuego girando la manecilla de la zona seleccionada hacia la derecha.</p> <p>OBSERVACIONES: Si no se selecciona ninguna potencia al cabo de 1 minuto, la placa de cocina se apagará. Para volver a ponerla en funcionamiento, vuelva a empezar desde el paso 1.</p>	

OBSERVACIONES:

La potencia de calor puede modificarse en cualquier momento girando la manecilla.

Importante: Nunca deje un fuego en funcionamiento sin utensilios de cocina adecuados sobre él
Importante: No deje una cocción sin vigilancia.

<p>1 – Reduzca la potencia de calor del fuego girando la manecilla hacia la izquierda hasta 0.</p>	
<p>2 – Pulse el botón 1 (Encendido/Apagado) para apagar la placa de cocina.</p>	
<p>4 – CUIDADO con las superficies calientes: Al terminar de cocinar, la placa de vitrocerámica está caliente, el indicador indica qué fuegos están calientes. Cuando este indicador se apaga, quiere decir que las superficies se han enfriado y que ya no hay riesgo de quemaduras.</p> <p>OBSERVACIONES: Tenga cuidado antes de tocar el vidrio de la placa cuando se haya apagado el indicador.</p>	

IMPORTANTE

Si la placa de cocina se apaga sin girar la manecilla hasta la posición de «Apagado», la placa de cocina no funcionará cuando la vuelva a encender. Primero debe girar la manecilla hasta la posición de «Apagado» para reactivar la zona de cocción, luego, girarla de nuevo hacia la derecha para seleccionar el nivel de potencia deseado.

OBSERVACIONES

Ahorro de energía: para mantener un plato caliente (por ejemplo, antes de servirlo), puede utilizar el indicador de superficie caliente (H) como referencia.

Seguridad automática

Protección de sobrecalentamiento

Un sensor instalado en la placa de cocina mide permanentemente la temperatura de la superficie de la placa. Si detecta que la temperatura es demasiado elevada, la placa de cocina se detendrá automáticamente.

Cuando la temperatura de la superficie de la placa vuelva a ser normal, la placa de cocina vitrocerámica volverá a estar operativa.

Advertencia calor residual

Finalizada la cocción la placa vitrocerámica permanece caliente, el piloto 'H' indica qué fuegos son los que se mantienen calientes.

Apagado automático

La placa de cocina está programada para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un tiempo determinado (por ejemplo, cuando olvidamos apagarla). Este tiempo está programado en función de la potencia definida y se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento máximo sin acción (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Recomendaciones de cocción

Las recomendaciones de cocción se proporcionan exclusivamente a título informativo, los ajustes dependen de varios factores, como por ejemplo los utensilios de cocina, el alimento a cocinar, etc.

Únicamente la experiencia de cocina con esta placa de cocción vitrocerámica le permitirá determinar de forma correcta los ajustes de potencia.

Nivel de potencia	Utilización
1 – 2	- Cocción lenta para poca cantidad de alimentos - Fundir mantequilla, chocolate o alimentos que se cocinan muy rápido - Cocción lenta - Llevar el agua a ebullición lentamente
3 – 4	- Recalentamiento - Llevar el agua a ebullición rápidamente - Cocer arroz
5 – 6	- Cocinar crepes, pancakes
7 – 8	- Dorar carne - Saltear verdura - Cocer pasta
9	- Freír carne - Llevar a ebullición agua o aceite - Llevar a ebullición sopa

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de comenzar la limpieza asegúrese de que la placa de cocción esté apagada. Si puede hacerlo, es aconsejable desconectar la placa de cocción antes de proceder a la limpieza.

- Para conservar el brillo de la placa de cerámica, se recomienda llevar a cabo una limpieza regular.
- Limpie los líquidos derramados y otros tipos de incrustaciones con una esponja humedecida en agua caliente.
- El polvo y las partículas de alimentos se pueden limpiar con un paño humedecido con agua caliente.
- Si utiliza un detergente, asegúrese de que esté indicado para vidrio cerámico y que no sea abrasivo ni en polvo. Los productos de limpieza abrasivos o los polvos pueden dañar la superficie de vidrio de la placa.
- Se deben eliminar todos los restos de detergente con un paño húmedo.
- En caso de utilizar detergente, consulte las recomendaciones de uso que figuran en la etiqueta del detergente.
- El polvo, las grasas y los líquidos de los alimentos que se hayan desbordado deben ser limpiados lo antes posible.
- En caso de que lleguen a endurecer, serán más difícil de eliminarlos. Esto ocurre especialmente en el caso de las mezclas de sirope/azúcar que podrían deteriorar de manera permanente la superficie de la placa de cocción en caso de que alcancen altas temperaturas.
- Si uno de estos alimentos se ha fundido sobre la superficie de la cerámica, debe retirarla inmediatamente (con la superficie todavía caliente) con un rascador específico para vidrio cerámico para evitar daños permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- No deposite elementos que puedan fundirse sobre la placa: como plástico, papel de aluminio, azúcar, mezclas de sirope azucaradas, etc.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Recomendamos encarecidamente que realice las comprobaciones siguientes en su aparato antes de ponerse en contacto con el servicio postventa. Puede que el problema sea sencillo y usted mismo pueda resolverlo.

Durante el funcionamiento es posible que aparezca un código en el panel de control para indicar un problema de funcionamiento, en tal caso anote dicho código para indicarlo a su servicio postventa.

Una vez resuelto el problema, pulse la tecla **Marcha/Parada** para reiniciar la placa de cocción. Si el problema persiste a pesar de todas las comprobaciones, póngase en contacto con el servicio postventa.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La placa de cocción no se enciende	No existe alimentación	- Asegúrese de que la placa de cocción esté correctamente conectada y alimentada. - Asegúrese de que la alimentación de su vivienda funciona perfectamente
Las teclas sensitivas no responden al tacto	Las teclas están bloqueadas	- Se ha activado el bloqueo de las teclas, consulte el apartado 'Utilización' para conocer el funcionamiento de esta opción
Las teclas sensitivas responden difícilmente al tacto	- El vidrio cerámico está sucio - El dedo que pulsa la tecla no se encuentra en la posición correcta	- Limpie el vidrio de cerámica de acuerdo a las recomendaciones del apartado 'Mantenimiento y Limpieza' - Siga las recomendaciones del apartado 'Descripción del aparato'
El vidrio se raya	- El modo o los utensilios de limpieza no son los adecuados - El fondo del utensilio de cocción está deteriorado	- Siga las recomendaciones del apartado 'Mantenimiento y Limpieza' - Utilice utensilios de cocción de fondo plano y sin erosiones, siga las instrucciones del apartado 'Recomendaciones de uso'
Algunos utensilios de cocción estallan, crepitan o hacen ruido	Esto se debe a la construcción y a la fabricación de utensilios de cocción	Estos ruidos son normales y no revelan un mal funcionamiento de la placa de cocción

Visualización de un código de avería

En caso de que se produzca un problema, la placa de inducción se pondrá automáticamente en modo de seguridad y aparecerá uno de los siguientes códigos:

CÓDIGO DE ERROR	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
E4 / E5 E7 / E8	Avería del sensor de temperatura Avería del sensor de temperatura del transistor bipolar	Póngase en contacto con el servicio postventa
E2 / E3	Tensión anormal de la alimentación	Compruebe si la fuente de alimentación es normal Apague el aparato y vuelva a encenderlo una vez establecida la alimentación.
E6 / E9	Temperatura elevada en los generadores	Compruebe el funcionamiento del ventilador Reinicie el aparato cuando la zona de cocción se haya enfriado
Otro código		Póngase en contacto con el servicio postventa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	REFERENCIA: BIM229 TIPO I29K
Alimentación	220V-240V~ / 50Hz-60Hz
Dimensiones (L*P*H)	290×520×58mm
Dimensiones de encastramiento (L*P)	270×490 mm
Peso	5.5 kg
Potencia máxima	2900 W
Tipo de placa	Eléctrico
Número de zonas y/o áreas de cocción	2
Tecnología de calentamiento	Inducción
Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica (Ø)	DELANTERA: 21 cm TRASERA : 16 cm
Para las zonas de cocción no circulares; diámetro de la superficie útil por área de cocción eléctrica (L x W)	N/A
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg (EC cocción eléctrica)	DELANTERA: 183,9 Wh/kg TRASERA : 178,7 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg (EC placa eléctrica)	181,3 Wh/kg

Modelo	REFERENCIA: BVM229/1 TIPO C29KB
Alimentación	220V-240V~ / 50Hz-60Hz
Dimensiones (L*P*H)	290×520×55mm
Dimensiones de encastramiento (L*P)	270×490 mm
Peso	4.3 kg
Potencia máxima	2900 W
Tipo de placa	Eléctrico
Número de zonas y/o áreas de cocción	2
Tecnología de calentamiento	Vitrocerámica
Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica (Ø)	DELANTERA: 15.5 cm TRASERA : 19 cm
Para las zonas de cocción no circulares; diámetro de la superficie útil por área de cocción eléctrica (L x W)	N/A
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg (EC cocción eléctrica)	DELANTERA: 192,2 Wh/kg TRASERA : 191 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg (EC placa eléctrica)	191,6 Wh/kg

Modelo	REFERENCIA: BVM460 TIPO C60KB
Alimentación	220V-240V~ / 50Hz-60Hz
Dimensiones (L*P*H)	590×520×55mm
Dimensiones de encastramiento (L*P)	560×490 mm
Peso	8.1 kg
Potencia máxima	6000 W
Tipo de placa	Eléctrico
Número de zonas y/o áreas de cocción	4
Tecnología de calentamiento	Vitrocerámica
Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica (Ø)	Frente izquierdo: 19 cm Frente derecho: 15.5 cm Frente derecho : 19 cm Trasera izquierda : 15.5 cm
Para las zonas de cocción no circulares; diámetro de la superficie útil por área de cocción eléctrica (L x W))	N/A
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg (EC cocción eléctrica)	Frente izquierdo: 190.8 Wh/kg Frente derecho: 190,7 Wh/kg Frente derecho : 194,2 Wh/kg Trasera izquierda : 189,8 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg (EC placa eléctrica)	191,4 Wh/kg

Los métodos de medición y cálculo de las tablas anteriores se han proporcionado de conformidad con el Reglamento (EN) N° 66/2014 de la Comisión.

Eliminación de aparatos domésticos usados:

La directiva europea 2012/19/EU relativa a Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), exige que los aparatos domésticos usados no sean eliminados junto con los residuos municipales. Los aparatos usados deben ser recogidos de forma selectiva con el fin de optimizar el índice de recuperación y el reciclaje de los materiales que los componen, y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.



El símbolo del cubo de basura tachado figura en todos los productos con el fin de recordar las obligaciones de la recogida selectiva

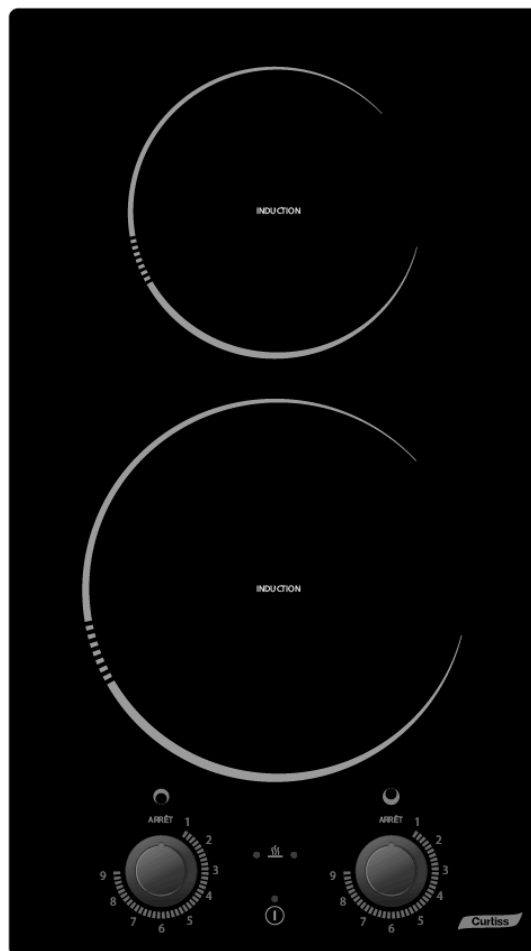
Los consumidores deberán ponerse contacto con las autoridades locales o su distribuidor para ser informados sobre las formas de eliminar sus aparatos usados.

Importado por SIDEME SA, BP200 – 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX, FRANCIA

Curtiss

VITROKERAMISCHE OF INDUCTIEKOOKPLAAT MET KNOPPEN

MODELE : BVM229/1 BVM460 BIM229



HANDLEIDING

Lees deze handleiding aandachtig alvorens de kookplaat te gebruiken.

HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding bevat hoofdstukken met betrekking tot veiligheidsvoorschriften, gebruiksaanwijzingen, instructies voor de installatie en advies voor herstelling. Als u deze handleiding aandachtig leest alvorens deze kookplaat te gebruiken, weet u hoe u dit product correct moet gebruiken en onderhouden.

VOORALEER U CONTACT OPNEEMT MET DE DIENST NA VERKOOP

Het hoofdstuk inzake het advies voor herstelling helpt u om bepaalde veel voorkomende problemen zelf op te lossen, zonder hiervoor een beroep te moeten doen op de dienst van professionele technici.

OPMERKING:

De fabrikant kan, overeenkomstig een permanente ontwikkelingspolitiek van het bijwerken van het product, zonder voorafgaande kennisgeving elke nodige wijziging aanbrengen.

INHOUD

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	3
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL.....	12
INSTALLATIE VAN HET TOESTEL.....	13
GEBRUIKSAANWIJZINGEN EN GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT.....	16
ONDERHOUD EN REINIGING.....	19
PROBLEEMOPLOSSING.....	20
TECHNISCHE KENMERKEN.....	21

Dit toestel is conform de Europese richtlijnen 2014/35/EU met betrekking tot de elektrische veiligheid en 2014/30/EU met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit.



VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN



**BELANGRIJK! LEES VOOR GEBRUIK ALLE
VOORSCHRIFTEN**



WAARSCHUWING!

Het is erg belangrijk dat deze handleiding samen met het toestel wordt bewaard voor elke raadpleging. Indien dit toestel wordt overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding met het toestel wordt meegegeven zodat de nieuwe gebruiker de handleiding kan gebruiken om zich te informeren over de werking. Deze waarschuwingen worden gegeven voor uw veiligheid en de veiligheid van anderen. Lees deze handleiding dus aandachtig alvorens uw kookplaat te installeren en te gebruiken.

Wat betreft de informatie over het installeren, hanteren, onderhouden en afdanken van het toestel, verwijzen we u naar de volgende paragrafen van deze handleiding.

Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik (privé) maar niet voor vergelijkbare toepassingen zoals:

- keukens voorbehouden aan het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen

- boerderijen en gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - omgevingen van het type hotelkamers
 - catering en andere gelijkaardige toepassingen waaronder detailverkoop
- Gebruik het toestel niet voor commerciële of industriële doelstellingen of voor een ander doeleinde dan waarvoor het is ontworpen; dat wil zeggen voor het thuis koken van voedingsmiddelen.**

Installatie

- Dit toestel is zwaar; let op bij een verplaatsing.
- Dit toestel is breekbaar. Vervoer het in de bedrijfsstand en wees voorzichtig bij het verplaatsen en het installeren ervan.
- Om risico's te vermijden, moeten de installatie, de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inbedrijfstelling en het onderhoud van uw toestel door een gekwalificeerde professional worden uitgevoerd.
- Waarschuwing: voordat u toegang hebt tot de aansluitklemmen moeten alle voedingscircuits van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld.
- Als de elektrische installatie van uw woning een aanpassing vereist voor de aansluiting van

uw toestel, doe dan een beroep op een gekwalificeerd elektricien.

- Dit toestel is uitgerust met een aardaansluiting, uitsluitend voor functionele doeleinden.
- Bij een vaste installatie moet de aansluiting op het netwerk worden uitgevoerd via een schakelaar met een meerpolige onderbreker, die een volledige onderbreking garandeert in geval van overspanning van categorie III.
- In de vaste pijpleidingen moet overeenkomstig de installatievoorschriften een mogelijkheid tot ontkoppeling worden voorzien.
- Sluit het toestel niet aan op een stopcontact dat niet is beschermd tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit stekkerblokken of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of een andere inrichting die het toestel automatisch onder spanning zet.
- **Instructie voor de aarding:** dit toestel moet worden geaard. In geval van een slechte werking of een stroomstoring, beperkt de aarding het risico op een elektrische schok door een toegang

te verstrekken aan de elektrische stroom met de minste weerstand. Dit toestel is of moet worden voorzien van een snoer met een aardingsgeleider en een stopcontact met aarding. De stekker moet worden aangesloten op een geschikt, geïnstalleerd muurstopcontact en aarding, overeenkomstig de lokale regelgeving.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen de beschermingssystemen voor de kookplaat die door de fabrikant van het toestel werden ontworpen, door de fabrikant in de handleiding als geschikt werden opgegeven of de beschermingssystemen van de kookplaat die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermingssystemen kan tot ongevallen leiden.
- Controleer na de installatie dat het toestel niet op de voedingskabel staat.
- Het is niet aangewezen kleefband te gebruiken bij de plaatsing van het toestel, dit wordt niet beschouwd als een betrouwbaar bevestigingsmiddel.

Gebruik

- De oppervlakken worden tijdens het gebruik verwarmd.
- Het is niet toegelaten om de technische kenmerken van het toestel te wijzigen of het

toestel op welke manier dan ook proberen te wijzigen.

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten of personen met een gebrek aan kennis of ervaring, als ze onder toezicht staan of als de instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het toestel aan hen zijn meegedeeld en als de mogelijke gevaren worden begrepen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik het toestel niet voor de verwarming van de ruimte.
- Schakel na gebruik de controleschakelaar uit.
- **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of de inbouwstructuur vrij.
- **WAARSCHUWING:** Dit toestel en zijn bereikbare onderdelen worden warm tijdens het gebruik ervan. Houd kinderen van minder dan 8

jaar op afstand, tenzij ze onder continu toezicht staan.

- Zie erop toe dat kleine huishoudtoestellen of hun voedingskabel niet rechtstreeks in contact komen met het warme toestel, want hun isolatie is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- De kookvuren mogen niet worden ingeschakeld zonder recipiënt.
- Vermijd dat scherpe voorwerpen krassen maken op de kookplaat. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- Gebruik aangepaste potten en pannen die compatibel zijn met uw toestel: voor gasvuren, vitrokeramische plaat of inductiekookplaat.
- Het gebruik van recipiënten met een beschadigde of scherpe onderkant die de kookplaat zouden kunnen beschadigen, is niet toegelaten.
- Het is aanbevolen om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de vitrokeramische of inductiekookplaat te leggen, omdat deze warm kunnen worden.
- Vooral als de suiker op hoge temperatuur wordt verwarmd en in contact komt met de vitrokeramische of inductiekookplaat, kan dit onherstelbare schade veroorzaken.

- De bereiding van gerechten in recipiënten van aluminium of plastic op de kookvuren is niet toegelaten. Plaats geen plastic voorwerpen of voorwerpen in aluminiumfolie op de warme vuren van de vitrokeramische of inductiekookplaat.
- Vermijd het plaatsen van vochtige recipiënten op de vitrokeramische of inductiekookplaat, want deze kunnen onherstelbare schade (blijvende vlekken) veroorzaken.
- Plaats geen brandbare producten of onderdelen die omhuld zijn met brandbare producten in de buurt van of op het toestel, om het risico op ontploffingen en brand te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Voedingsmiddelen zonder toezicht op een kookplaat laten koken met behulp van vetten of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** een brand met water uit te doven: schakel het toestel uit en bedek de vlammen met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak van de plaat gebarsten is, ontkoppelt u het toestel om het risico op een elektrische

schok te vermijden. Neem contact op met uw dienst na verkoop.

- Na gebruik schakelt u de werking van de plaat uit met behulp van de bedieningsinrichting en rekent u niet op de detector van de kookpotten.
- **OPGELET:** personen met elektromedische implantaten (pacemaker, insulinepomp, binnenoorprothese, ...) mogen niet dichtbij de inductiekookplaat komen wanneer deze in werking is om niet nadelig in te werken op de toestellen ten gevolge van de elektromagnetische velden afkomstig van de inductiekookplaat. Het is raadzaam uw arts om advies te vragen voor u de inductiekookplaat gebruikt.

Onderhoud

- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Voordat u de kookplaat inschakelt, moeten gemorste vloeistoffen van de plaat worden verwijderd.
- Gebruik geen schuurmiddelen of harde metalen schrapers om het glas te reinigen. Dit kan krassen maken op het oppervlak en barsten in het glas veroorzaken.

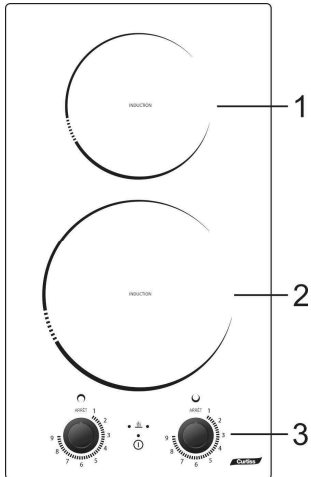
- Gebruik geen stoomreiniging om het toestel schoon te maken.

Onderhoud - herstellingen

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van dit toestel te wijzigen of proberen te wijzigen.
- Probeer het toestel in het geval van een panne niet zelf te herstellen. Herstellingen die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken; Neem contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een kabel of een speciaal geheel dat bij de fabrikant of de dienst na verkoop verkrijgbaar is.
- Gebruik dit product nooit als de voedingskabel, het bedieningspaneel of het glas zodanig beschadigd is dat de binnenkant van het toestel toegankelijk is.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, ontkoppelt u het toestel om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

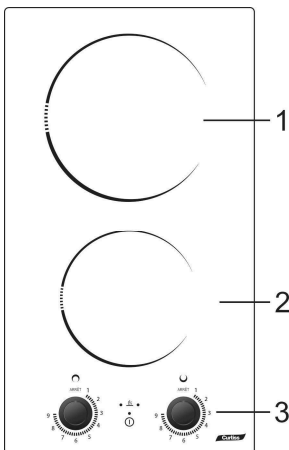
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

BIM229



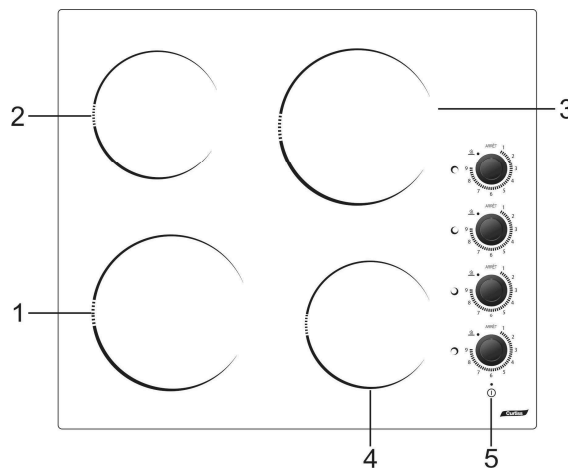
- 1 – Kookvuur max. 1200 W max
- 2 – Kookvuur max. 1700 W max
- 3 – Bedieningspaneel

BVM229/1



- 1 – Kookvuur max. 1800 W max
- 2 – Kookvuur max. 1200 W max
- 3 – Bedieningspaneel

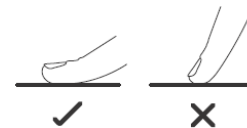
BVM460



- 1 – Kookvuur max. 1800 W
- 2 – Kookvuur max. 1200 W
- 3 – Kookvuur max. 1800 W
- 4 – Kookvuur max. 1200 W
- 5 – Bedieningspaneel

Gebruik van de aanraaktoetsen

- De aanraaktoetsen reageren op een eenvoudige druk op de toets, het is dus niet nodig met uw vinger hard op de toets te duwen.
- De aanraaktoetsen worden geactiveerd zodra u uw vingertop volledig op de toets hebt geplaatst (zie schema)

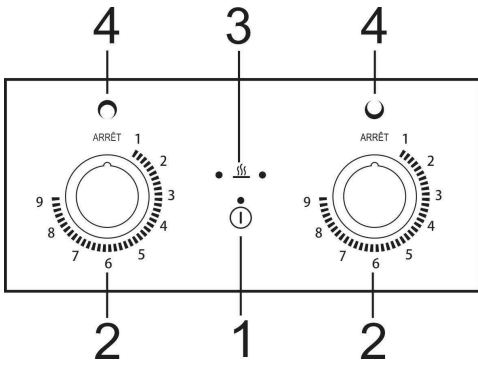


- Bij elke druk op de toets hoort u een pieptoon om aan te geven dat de gevraagde actie werd geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat geen enkel voorwerp hun werking verstoort.

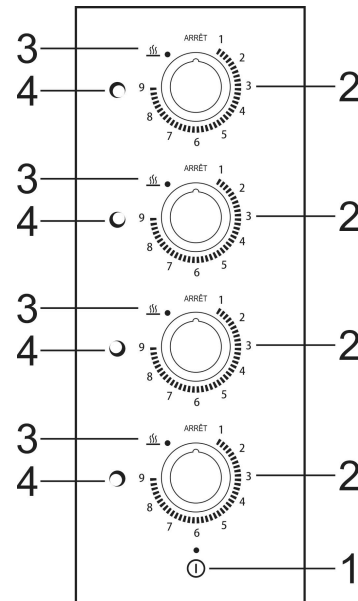
Opmerking: zelfs een kleine laag water kan de goede werking van de toetsen verstoren.

BEDIENINGSPANEEL

BIM229 BVM229/1



BVM460



1. Toetsen AAN/UIT
2. Toetsen voor de instelling van het kookvermogen
3. Vergrendelingstoets
4. Keuzetoets van de kookzone

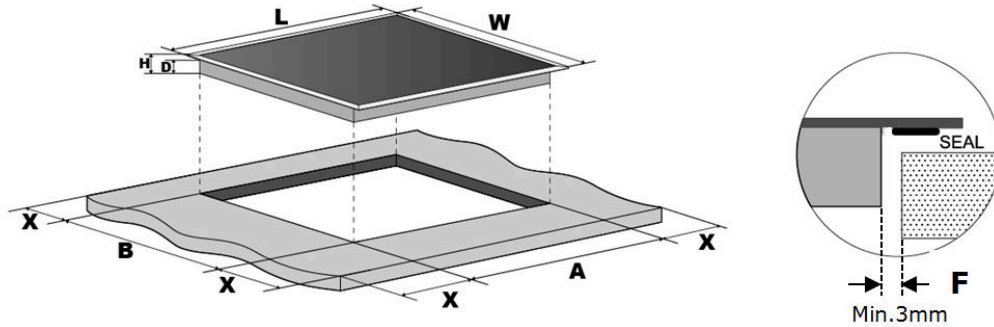
INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

WAARSCHUWINGEN

- De installatie en het onderhoud van het toestel mogen alleen door GEKWALIFICEERD PERSONEEL en conform de plaatselijke veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd.
- Indien u dit voorschrift niet naleeft, is uw garantie niet meer geldig.
- De vitrokeramische kookplaat mag niet worden geïnstalleerd op een koeltoestel, een vaatwasmachine of een droogkast.
- Voor een meer betrouwbare werking van het toestel, moet de vitrokeramische kookplaat op zo'n manier worden geïnstalleerd dat de verspreiding van warmte optimaal is.
- De muur en de warmtezone boven de kookplaat moeten tegen warmte bestand zijn.
- Om het risico op schade te vermijden, moeten het werkblad en de lijm tegen warmte bestand zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Onder de kookplaat moet een bord worden geplaatst.

Installatie van de plaat

1 - Maak een gat in het werkblad en houd hierbij rekening met de afmetingen die op het schema hiernaast zijn aangeduid. Rond de opening moet u een afstand van minimaal 5 cm (50 mm) laten. Het werkblad moet een dikte hebben van minimaal 3 cm (30 mm) en bestaan uit materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen om aanzienlijke vervormingen door de warmte die door de plaat wordt vrijgegeven te vermijden, zoals afgebeeld op het schema.

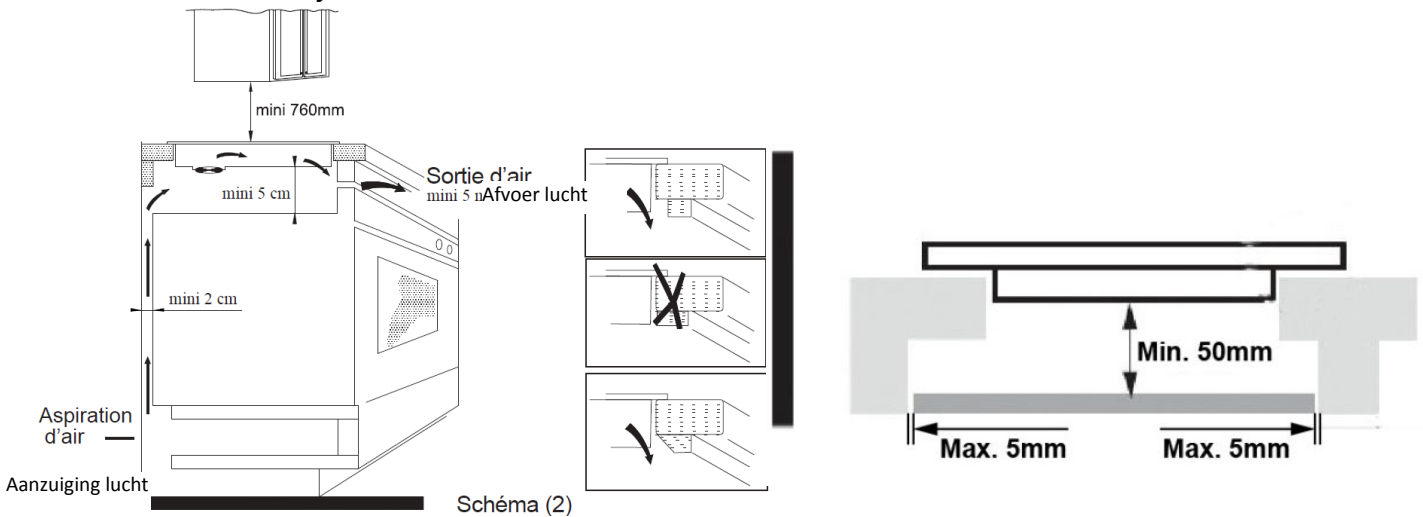


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm) maximaal	D(mm)zonder aansluitdoos	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
BIM229	290	520	58	54	54	270	490	minimaal 50	minimaal 3
BVM229/1	290	520	55	51	46	270	490	minimaal 50	minimaal 3
BVM460	590	520	55	51	46	560	490	minimaal 50	minimaal 3

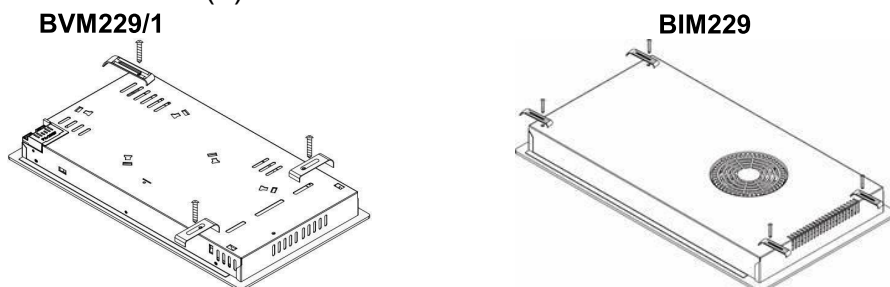
2 - Zorg er in elk geval voor dat de vitrokeramische kookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtingang en luchtuitlaat niet geblokkeerd worden.

Schema (2).

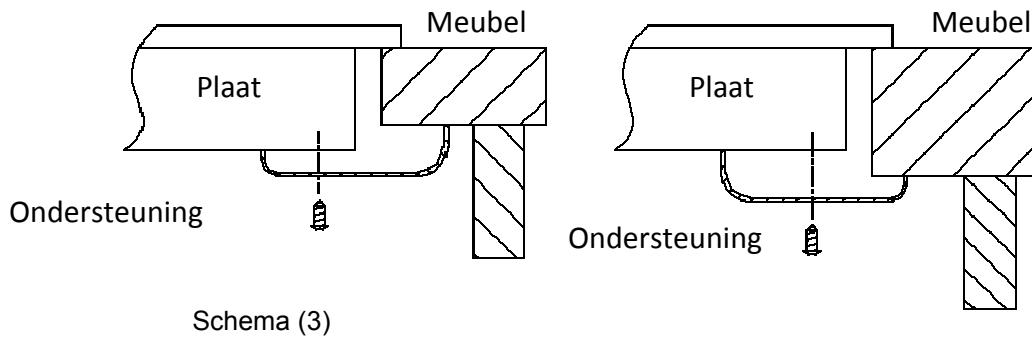
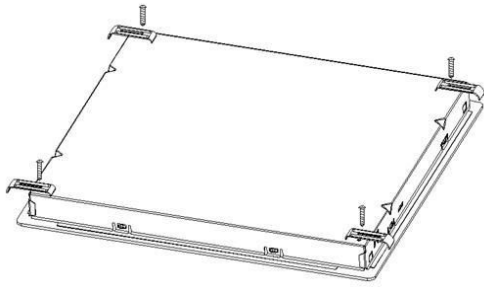
Opmerking: de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en elk meubel rond de plaat moet minimaal 760 mm zijn.



3 - Bevestig de vitrokeramische kookplaat op het werkblad door de vier klemmen onder de plaat vast te schroeven. De positie van de klemmen kan worden afgesteld volgens de dikte van het werkblad. Schema (3).



BVM460



Schema (3)

Elektrische aansluitingen

Controleer of de teller van de afnemer en de zekeringen bestand zijn tegen het vermogen dat door de plaat wordt geabsorbeerd, rekening houdend met de andere aangesloten elektrische toestellen.

Kaliber van de lijnzekeringen (één per fase): 16 ampère voor de platen BVM229/1 en BIM229 of 32 ampère voor de plaat BVM460.

Het toestel mag niet worden aangesloten met behulp van een verlengstuk of een stekkerdoos (brandgevaar).

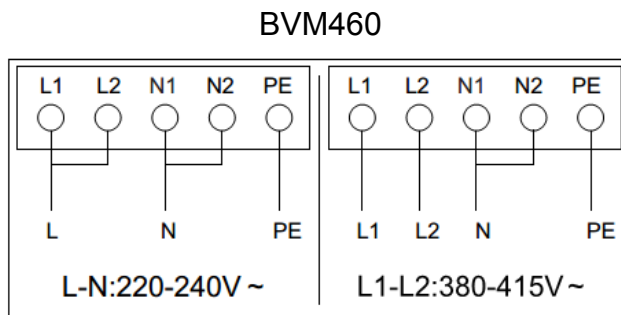
Gebruik een aansluiting met een aardingsklem, die conform de norm NF C 15-100 verplicht moet worden aangesloten.

De stroomvoorzieningslijn vertrekkend van de teller mag niet kleiner zijn dan 4 mm² per teller.

Zorg ervoor dat, zodra het toestel is geïnstalleerd, de voedingskabel gemakkelijk toegankelijk is.

Voor de platen BVM229/1 en BIM229 is de plaat voorzien van een stekker om de aansluiting te vereenvoudigen.

Voor de plaat BVM460 moet de aansluiting volgens het volgende schema gebeuren:



Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de dienst na verkoop of door personen met gelijkaardige kwalificaties worden vervangen om gevaar te vermijden.

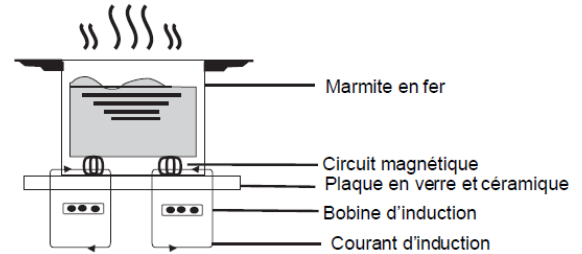
De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is en conform aan de plaatselijke normen.

- De kabel mag niet worden geplooid of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerde technicus worden vervangen.
- Het toestel moet worden geïnstalleerd volgens de nationale elektrische normen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN EN GEBRUIK VAN DE

Werkingsprincipe van inductie

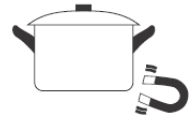
De inductiekookplaat is uitgerust met een spoel van ferromagnetisch materiaal en een controlesysteem. De elektrische stroom genereert een krachtig magnetisch veld doorheen de spoel. Dit produceert een groot aantal wervelingen die warmte produceren. Deze warmte wordt vervolgens via de kookzone naar het kookgerei overgedragen.



De juiste potten en pannen kiezen

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor inductie.

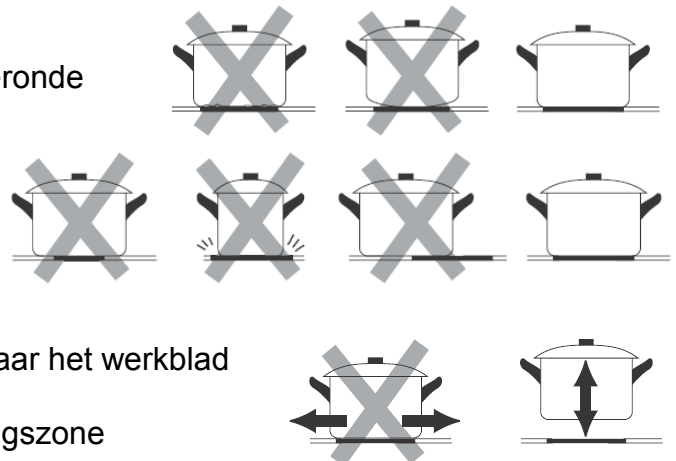
- U kunt dit op de verpakking of op de onderkant van het keukengerei nakijken.
- U kunt ook de zogenaamde 'magneetest' uitvoeren. Breng een magneet aan op de onderkant van het keukengerei: als de magneet wordt aangetrokken en op het keukengerei blijft 'plakken', dan is dit geschikt voor inductie
- Als u geen magneet hebt, plaatst u het keukengerei op een kookzone. Als de overeenkomstige kookzone een vermogensniveau aangeeft, betekent dit dat het keukengerei geschikt is voor inductie. Als de aanduiding 'L' knippert, betekent dit dat het keukengerei niet geschikt is.
- Potten en pannen van zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder basis van metaal, glas, hout, porselein en keramiek zijn niet geschikt voor inductie.



De juiste potten en pannen kiezen

Gebruik geen recipiënt met een beschadigde of geronde onderkant.

Zorg ervoor dat de diameter van de recipiënten aangepast is aan de diameter van het kookvuur en dat u de recipiënt in het midden van het kookvuur plaatst.



Om de recipiënt te verplaatsen, mag u deze niet naar het werkblad verschuiven, maar moet u deze optillen.

Plaats de kookpot in het midden van de verwarmingszone

Minimale afmetingen van het keukengerei voor een optimale kookdoeltreffendheid:


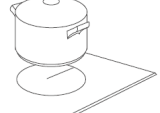
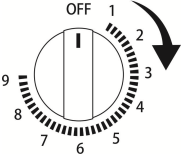
Grootte van de kookvuren (mm)	Minimale diameter van het kookgerei (mm)
160	120
210	180

Gebruiksadvies

Informatie vóór gebruik

Nadat de kookplaat onder spanning werd gezet, hoort u een geluidssignaal, de vermogensindicatoren branden gedurende één seconde en gaan daarna uit, wat aangeeft dat de vitrokeramische plaat kan worden gebruikt en in stand-bymodus gaat.

Ingebruikname

<p>1 – Druk op toets 1 (Aan/Uit) om de vitrokeramische kookplaat in te schakelen.</p> <p><i>Opmerking: Elke verwarmingszone werkt onafhankelijk van de andere</i></p>	
<p>2 – Plaats het keukengerei in het midden van de zone die u wilt gebruiken.</p> <p><i>Opmerking: Zorg ervoor dat de onderkant van de pan of de kookpot en het oppervlak van de plaat schoon en droog zijn.</i></p>	
<p>3 – Kies het verwarmingsvermogen van het kookvuur door de knop van de geselecteerde zone naar rechts te draaien</p> <p><i>Opmerking: Als na 1 minuut nog geen vermogen werd gekozen, schakelt de kookplaat zich automatisch uit. Begin opnieuw bij stap 1 om de kookplaat weer in te schakelen.</i></p>	

Opmerking: Het verwarmingsvermogen kan op elk moment worden aangepast door aan de knop te draaien

Belangrijk: Houd het kookvuur niet ingeschakeld zonder aangepast kookgerei op de plaat.

Belangrijk: Laat een kookplaat in werking nooit zonder toezicht achter.

<p>1 – Verlaag het verwarmingsvermogen van het kookvuur door de knop naar links te draaien tot die op 0 komt te staan</p>	
<p>2 – Druk op toets 2 (Aan/Uit) om de vitrokeramische kookplaat uit te schakelen.</p>	
<p>4 – OPGELET voor warme oppervlakken: Na het koken blijft de vitrokeramische plaat warm, het controlelampje 'H' geeft aan welk(e) kookvu(u)r(en) warm blijft/blijven. Als het controlelampje uitgaat, betekent dit dat de oppervlakken afgekoeld zijn en er geen risico op brandwonden meer is.</p> <p><i>Opmerking: Wees voorzichtig voordat u de vitrokeramische plaat aanraakt als het controlelampje is uitgeschakeld.</i></p>	

Belangrijk: Als de kookplaat wordt uitgeschakeld zonder de knop naar "Stop" te draaien, kan de kookplaat niet werken als u de ze opnieuw inschakelt. U moet de knop eerst naar "Stop" draaien om de kookzone opnieuw te activeren en vervolgens opnieuw naar rechts draaien om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

Opmerking betreffende energiebesparing: Om een gerecht warm te houden (voordat u het opdient) kunt u de indicator voor een warm oppervlak (H) gebruiken.

Automatische veiligheidsmaatregelen

Bescherming tegen oververhitting

Een sensor die in de kookplaat is geïnstalleerd, meet voortdurend de temperatuur van het oppervlak van de plaat. Als deze een te hoge temperatuur detecteert, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Zodra de temperatuur van het oppervlak van de plaat opnieuw normaal is, wordt de vitrokeramische kookplaat weer gebruiksklaar.

Waarschuwing restwarmte

Na het koken blijft de vitrokeramische plaat warm, het controlelampje 'H' geeft aan welk(e) kookvu(u)r(en) warm blijft/blijven.

Automatische uitschakeling

De kookplaat is geprogrammeerd om zich automatisch uit te schakelen als er gedurende een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd (bijvoorbeeld wanneer u de kookplaat vergeet uit te schakelen). Deze tijdsduur is geprogrammeerd in functie van het bepaalde vermogen en wordt in de tabel hieronder aangegeven:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale werkingsduur zonder actie (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kookadvies

Het kookadvies wordt slechts ter informatie gegeven; de instellingen zijn afhankelijk van verschillende factoren, zoals bijvoorbeeld het keukengerei, het te bereiden voedingsmiddel, ... Enkel de kookervaring met deze vitrokeramische kookplaat zal u in staat stellen om de juiste aanpassingen van het vermogen te bepalen.

Vermogensniveau	Gebruik
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">- Traag bereiden van een kleine hoeveelheid voedingsmiddel- Boter, chocolade of voedingsmiddelen die heel snel koken laten smelten- Trage bereiding- Water traag laten sudderen
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">- Opwarming- Snel water laten sudderen- Rijst koken
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">- Crêpes of pannenkoeken bakken
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">- Vlees grillen- Groenten koken- Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">- Vlees braden- Water, olie aan de kook brengen- Soep aan de kook brengen

ONDERHOUD EN REINIGING

Controleer voordat u de kookplaat begint te reinigen of deze is uitgeschakeld. Het wordt aangeraden om, indien mogelijk, de kookplaat los te koppelen voordat u deze reinigt.

- Om de glans van het keramisch glas te behouden, wordt een regelmatige reiniging aanbevolen
- Maak spatten en aangekoekte vlekken schoon met warm water en een spons.
- Vlekken of etensresten kunt u met warm water en een doek verwijderen.
- Als u een schoonmaakmiddel gebruikt, let er dan op dat dit geschikt is voor keramisch glas en dat het geen schuurmiddel of schuurpoeder is. Agressieve schoonmaakproducten of schuurpoeders kunnen het glazen oppervlak van de plaat beschadigen.
- Alle sporen van het schoonmaakmiddel moeten met een vochtige doek worden verwijderd.
- Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing op de verpakking van het schoonmaakmiddel.
- Vlekken, vetten en vloeistoffen van overgekookte voedingsmiddelen moeten zo snel mogelijk worden schoongemaakt.
- Als ze hard worden, zijn ze moeilijker te verwijderen. Dit geldt met name voor mengsels van siroop / suiker die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen aantasten als ze aanbranden.
- Als een van deze voedingsmiddelen op het keramische oppervlak is gesmolten, moet u het onmiddellijk verwijderen (wanneer het oppervlak nog warm is) met een speciale schraper voor keramisch glas om blijvende schade aan het oppervlak van de kookplaat te voorkomen
- Plaats geen voorwerpen die kunnen smelten op de plaat: zoals plastic, aluminiumfolie, suiker, mengsels van gesuikerde siroop, enz.
- Vermijd het gebruik van een mes of ander scherp keukengerei, omdat dit het keramisch oppervlak kan beschadigen.
- Gebruik geen staalwol of schuurspons, deze kunnen permanente krassen op de kookplaat maken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het oppervlak te reinigen.

PROBLEEMOPLOSSING

We raden u ten eerste aan de volgende verificaties uit te voeren voordat u contact opneemt met uw dienst na verkoop. Misschien is het probleem eenvoudig en kunt u het zelf oplossen. Tijdens de werking is het mogelijk dat een code op het bedieningspaneel wordt weergegeven om een storing aan te geven. Als dit gebeurt, noteert u dit om het aan uw dienst na verkoop te melden.

Zodra het probleem is opgelost, drukt u op de toets **Aan/Uit** om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

Als het probleem ondanks alle verificaties aanhoudt, neem dan contact op met uw dienst na verkoop.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De kookplaat gaat niet aan	Geen stroomtoevoer	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de kookplaat goed is aangesloten en van stroom wordt voorzien. - Controleer of de stroomtoevoer van uw woning goed werkt
De aanraaktoetsen reageren niet bij aanraking	De toetsen zijn geblokkeerd	De vergrendeling van de toetsen is ingeschakeld, raadpleeg de paragraaf 'Gebruik' voor meer informatie over de werking van deze optie
De aanraaktoetsen reageren nauwelijks bij aanraking	<ul style="list-style-type: none"> - Het keramisch glas is vuil - De vinger die op de toets drukt wordt niet in de juiste positie gehouden 	<ul style="list-style-type: none"> - Maak het keramisch glas schoon en volg hierbij de richtlijnen van de paragraaf 'Onderhoud en reiniging' - Volg de richtlijnen van de paragraaf 'Beschrijving van het toestel'
Het glas vertoont krassen	<ul style="list-style-type: none"> - De reinigingsmethode of het schoonmaakmateriaal is niet geschikt voor keramisch glas - De onderkant van het kookgerei is beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> - Volg de richtlijnen van de paragraaf 'Onderhoud en reiniging' - Gebruik kookgerei met een platte onderkant en zonder deuken, volg de instructies van de paragraaf 'Gebruiksadvies'
Sommige potten en pannen kraken, knetteren of maken lawaai	Dit komt door de samenstelling en de vervaardiging van het kookgerei	Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een storing van de kookplaat

TECHNISCHE KENMERKEN

Model	REFERENTIE: BIM229 TYPE : I29K
Voeding	220V-240V~ 50/60Hz
Afmeting (l x b x h)	290×520×58 mm
Afmeting van de inbouw (l x b)	270×490 mm
Gewicht	5,5 kg
Maximaal vermogen	2900 W
Type plaat	Elektrisch
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken	2
Verwarmingstechnologie	Inductie
Diameter van het nuttig oppervlak per elektrische kookzone (Ø)	Vooraan : 21 cm Achteraan : 16 cm
Voor niet-circulaire kookzones; diameter van het nuttig oppervlak per elektrisch kookoppervlak (L x W))	NVT
Energieverbruik per kookzone of kookoppervlak, berekend in kg (EC elektrisch koken)	Vooraan: 183,9 Wh/kg Achteraan: 178,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend in kg (EC elektrische plaat)	181,3 Wh/kg

Model	REFERENTIE: BVM229/1 TYPE : C29KB
Voeding	220V-240V~ 50/60Hz
Afmeting (l x b x h)	290×520×55mm
Afmeting van de inbouw (l x b)	270×490 mm
Gewicht	4,3 kg
Maximaal vermogen	2900 W
Type plaat	Elektrisch
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken	2
Verwarmingstechnologie	Vitroceramic
Diameter van het nuttig oppervlak per elektrische kookzone (Ø)	Voor: 15,5 cm Achter: 19 cm
Voor niet-circulaire kookzones; diameter van het nuttig oppervlak per elektrisch kookoppervlak (L x W))	NVT
Energieverbruik per kookzone of kookoppervlak, berekend in kg (EC elektrisch koken)	Voor: 192.2 Wh/kg Achter: 191 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend in kg (EC elektrische plaat)	191.6 Wh/kg

Model	REFERENTIE: BVM460 TYPE : C60KB
Voeding	220V-240V~ 50/60Hz
Afmeting (l x b x h)	590 × 520 × 55 mm
Afmeting van de inbouw (l x b)	560 × 490 mm
Gewicht	8.1 kgs
Maximaal vermogen	6000 W
Type plaat	Elektrisch
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken	4
Verwarmingstechnologie	Vitroceramic
Diameter van het nuttig oppervlak per elektrische kookzone (Ø)	Vooraan links: 19 cm Vooraan rechts: 15.5 cm Achter rechts : 19 cm Achter links : 15.5 cm
Voor niet-circulaire kookzones; diameter van het nuttig oppervlak per elektrisch kookoppervlak (L x W)	NVT
Energieverbruik per kookzone of kookoppervlak, berekend in kg (EC elektrisch koken)	Vooraan links: 190.8 Wh/kg Vooraan rechts: 190,7 Wh/kg Achter rechts: 194,2 Wh/kg Achter links : 189,8 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend in kg (EC elektrische plaat)	191.4 Wh/kg

De meet- en berekeningsmethoden in de bovenstaande tabel zijn gegeven in overeenstemming met Verordening (EN) N° 66/2014 van de Commissie.

Ophaling van gebruikte huishoudtoestellen:

De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), vereist dat gebruikte huishoudtoestellen niet in de normale afvalstroom van gemeentelijk afval worden gegooid. Gebruikte toestellen moeten apart worden ingezameld om de snelheid van de terugwinning en recyclage van de gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.



Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak wordt op alle producten geplaatst ter herinnering aan de verplichtingen voor afzonderlijke inzameling. Consumenten moeten voor informatie over de correcte verwijdering van hun gebruikte toestel contact opnemen met de lokale autoriteiten of met hun verdeler.

Geïmporteerd door SIDEME SA, BP200 – 92306 LEVALLOIS-PERRET CEDEX, FRANKRIJK