



TABLE VITROCERAMIQUE

**MODELE:
BV357TR1**



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
RECYCLAGE	11
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	12
INSTALLATION DE L'APPAREIL	13
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
RESOLUTION DE PROBLEMES	21
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES	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 réfrigérateur.

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.
- 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.

- 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

- 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 3 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.
- Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne pas fixer des yeux les foyers.
- 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.
- Éviter 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.

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.

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.



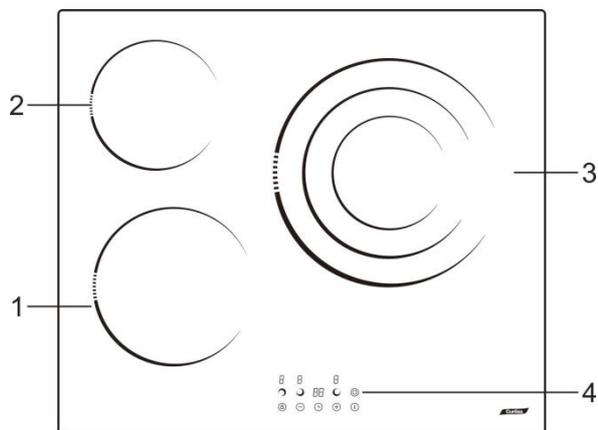
Emballage

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.



INSTALLATION DE L'APPAREIL

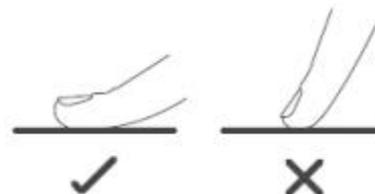
BV357TR1



- 1 – Foyer 1800 W max
- 2 – Foyer 1200 W max
- 3 – Foyer 1100 / 2200 W max
- 4 - 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)

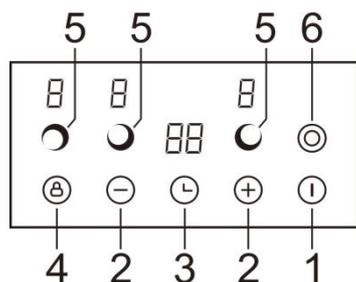


- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

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

BANDEAU DE COMMANDE

BV357TR1



- 1. Touche MARCHÉ/ARRÊT
- 2. Touche de sélection de la minuterie
- 3. Touche de sélection de la zone de cuisson
- 4. Touche de verrouillage
- 5. Touche de sélection de la zone de cuisson
- 6. Touche double zone

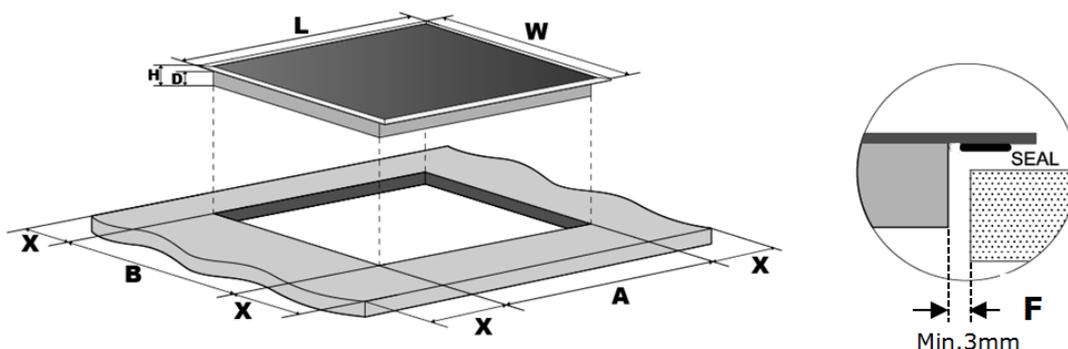
INSTALLATION DE L'APPAREIL

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.

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.

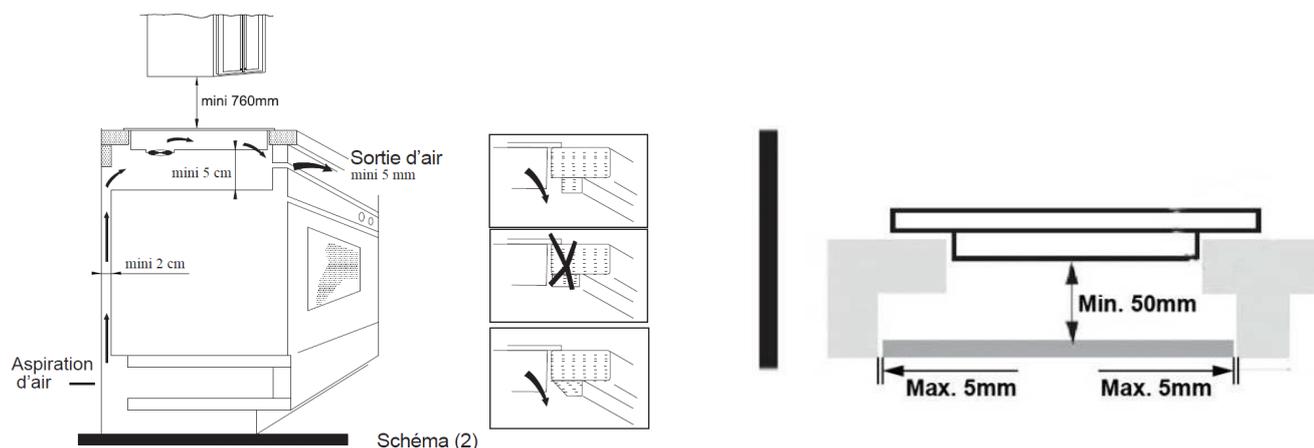


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm) maximum	D(mm) sans boîtier de connexion	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
BV357TR1	590	520	55	51	46	560	490	50 mini	3 mini

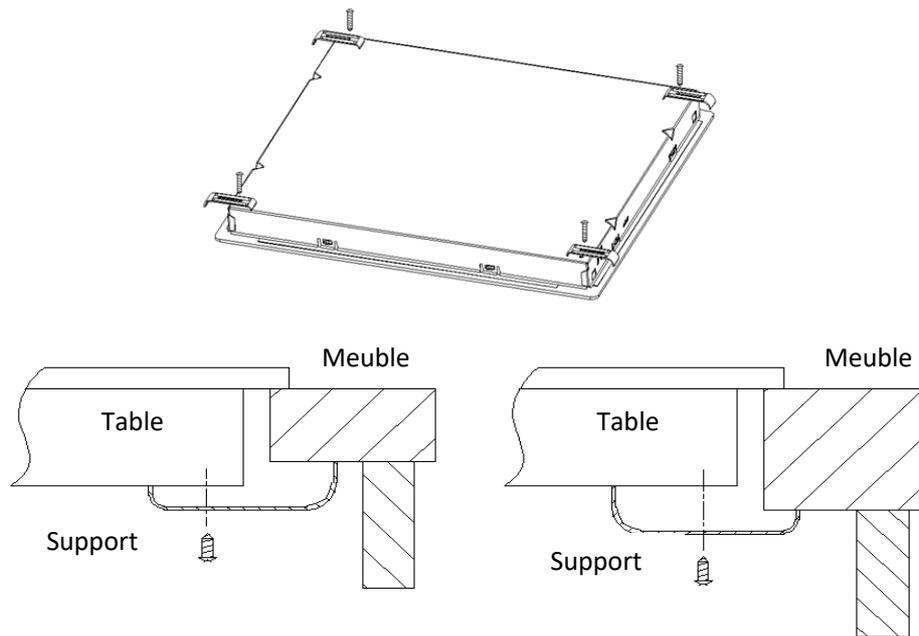
2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

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.



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).



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.

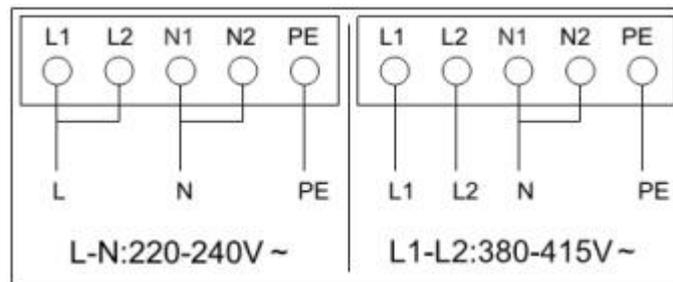
Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères pour les tables.

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.

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

Le branchement doit suivre le schéma suivant :



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

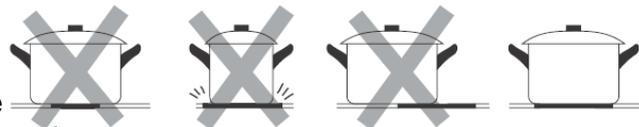
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Choisir la bonne batterie de cuisine

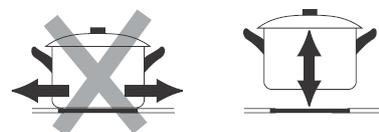
Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



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.



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

<p>1 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique.</p> <p><i>Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres</i></p>	
<p>2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.</p> <p><i>Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.</i></p>	
<p>3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (en fonction des modèles)</p> <p><i>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.</i></p>	

Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-' ou la zone de réglage

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

Important : Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

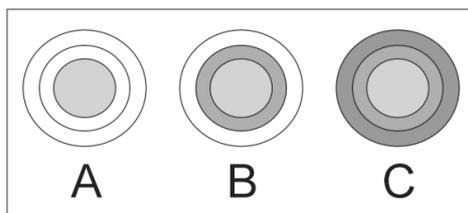
Mise à l'arrêt

1 - Sélectionner la zone de cuisson (touche 5)	
2 – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touche ‘-’ jusqu’à 0.	
3 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique.	
4 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant ‘H’ 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 faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique	

Utilisation de la Triple zone (triple anneau) (touche 6)

Cette fonction ne fonctionne que dans la zone de cuisson n°3.

La zone de cuisson triple dispose de trois zones de cuisson que vous pouvez utiliser : une section centrale et deux sections extérieures. Vous pouvez utiliser la section centrale (A) indépendamment ou les deux sections (B) ou les 3 sections (C) en même temps.



Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique.	
2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.	
3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches ‘+’ et ‘-’ (exemple 6) Le voyant ‘double zone’ s'allume ; seule la zone centrale est en fonctionnement	
4 – L'indicateur de niveau de puissance clignote, puis appuyez sur "⊙". Si vous appuyez deux fois sur "⊙", la triple zone est activée, le niveau de puissance affiche alternativement "6" et "=". 	

<p>5 – Pour désactiver la zone étendue et revenir uniquement sur la zone centrale, appuyer de nouveau sur la touche triple zone (3) L'indicateur de puissance cesse de clignoter (ici puissance '6')</p>	
<p>6 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique. Note : Lors de l'arrêt, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique, les surfaces sont chaudes</p>	

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.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

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

Options d'utilisations

Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson vitrocéramique permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 1).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 4 (Ⓔ), l'indicateur lumineux affiche Lo. La table est verrouillée.
2. Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 4 (Ⓔ), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 1 (Marche/Arrêt ①) est utilisable pour éteindre la table de cuisson vitrocéramique en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

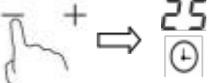
Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

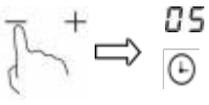
1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation

Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en fonctionnement et qu'aucune zone de cuisson n'est active l'indicateur de puissance sur chaque foyer reste fixe '-'	
2 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3) le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote	
3 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 5)	
4 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine Le chiffre des dizaines clignote	
5 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 2) Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.	
6 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'	

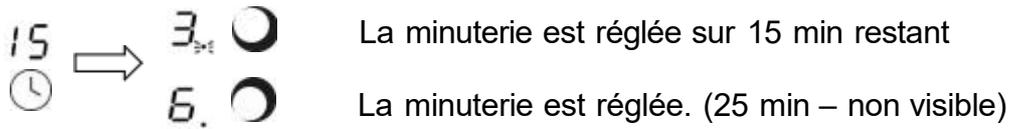
Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1 – Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en fonctionnement	
2 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5)	
3 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3) le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote	
4 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 5)	
5 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine Le chiffre des dizaines clignote	
6 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 2) Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.	

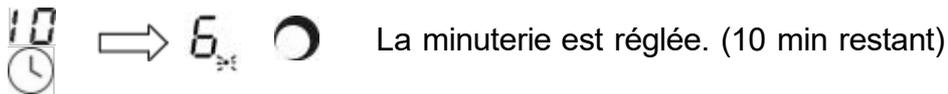
Il est possible d'associer une minuterie à plusieurs zones, suivre la même procédure pour chaque de zone de cuisson.

Si la minuterie est définie sur plusieurs zones :

1 – Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, des points rouges au niveau de la puissance de la zone de cuisson correspondante est allumé. L’affichage de la minuterie montre le minuteur le plus faible. Le point de la zone correspondante clignote.



2 – Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s’éteint. Ensuite, s’affichera le nouveau décompte le plus petit et le point de la zone correspondante clignotera.



Pour éteindre la minuterie avant la fin programmée :

1. Sélectionner la zone de chauffe (5) qui doit avoir sa minuterie annulée	
2. Appuyer sur la touche minuterie (4), l’indicateur clignotera.	
3. Appuyer sur la touche ‘-’ sur la zone (2) jusqu’à "00", la minuterie est annulée.	

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, Y 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	<ul style="list-style-type: none"> - Réchauffage - Faire frémir de l’eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> - Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> - Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> - 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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	REFERENCE : BV357TR1 TYPE : CT5701B
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590×520×55 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560×490 mm
Poids	8,2 kg
Puissance maximale	5700W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Vitrocéramique
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche : 190 cm Arrière gauche : 155 cm Droit : 280 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 : 191.0 Wh/kg Arrière gauche : 193.2 Wh/kg Droit : 200.3 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	194.8 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.



Importé par Sideme – BP 200 – F92306 Cédex

V 05.2022/1.1



Placa de Vitrocerámica

**MODELO:
BV357TR1**



Manual de Instrucciones / Manual de Instalación

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

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica.

- Desconecte la placa de vitrocerámica del suministro de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Conectarla a un buen cableado y una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de cortes.

- Tenga cuidado – Los bordes del panel están afilados.
- Si no tiene cuidado podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso o instalación del aparato.
- No deben ser colocados en ningún momento en este aparato productos o materiales inflamables.
- Por favor, poner esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona total desconectado de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la alimentación de la red

(interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Desenchufar la encimera antes de la limpieza o mantenimiento.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato es conforme a las normas de seguridad electromagnéticas.

Peligro de superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles pueden calentarse y causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para la cocción toque el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados de la placa.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Ver que los mangos de ollas no sobresalgan hasta otras zonas de cocción que se encuentran en funcionamiento. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro frente al corte

- Cuando use un raspador para limpiar la placa puede tener la hoja afilada o áspera. Uselo con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría causar daños o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos al hervir a pueden causar derrames de grasa que se pueden incendiar.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es

decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.

- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sientan ni se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Si los niños se suben a la superficie de la placa pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.
- Ese aparato no debe ser utilizado por personas, incluyendo niños, con discapacidades mentales o poca experiencia en el mantenimiento de estos aparatos a menos que tengan la instrucción adecuada de cómo hacerlo. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la estufa.
- No pararse sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes dentados o arrastre sartenes a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos que estén supervisados de forma continua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas,

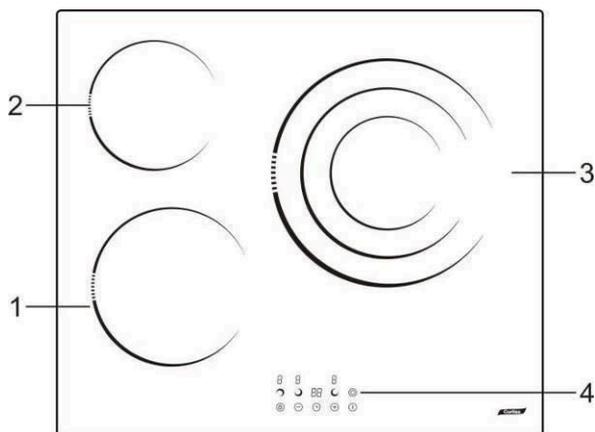
sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión de instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenda los

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligros involucrados
- Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Si la cocina es desatendida mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede resultar en fuego. **NUNCA** tratar de extinguir un fuego con agua, pero sí apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para las superficies calientes de productos similares de cristal-cerámica o que protegen las partes activas.
- No use un limpiador de vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Las bandejas de piedra, vidrio y barro no son adecuadas para usar en una vitrocerámica porque no conducen bien el calor.

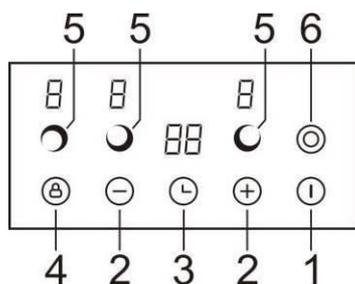
Visión General del producto

Visión desde arriba



1. zona max. 1800 W
2. zona max. 1200 W
3. zona 1050/1950/2700 W
4. Panel de control

Panel de control



1. ON/OFF control
2. Botón Menos / Más
3. Temporizador
4. Bloqueo
5. Control de selección de zona
6. Control de doble zona

Presentación del producto

La placa vitrocerámica puede satisfacer distintos tipos de necesidades culinarias debido a su calentamiento por resistencia, control por microordenador y selección multipotencia: la mejor elección para las familias modernas.

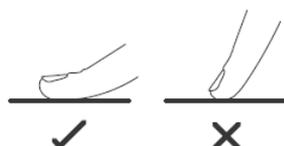
La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa funciona de manera segura y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar de los placeres de la vida.

Antes de usar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
- Retire la película protectora que aún pueden estar en su Placa de vitrocerámica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios y seco, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede hacer difícil de operar los controles.

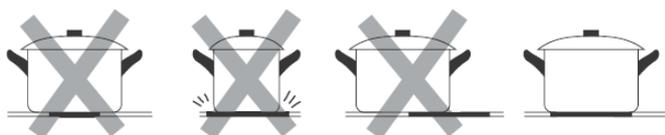


Selección de aparatos de cocción

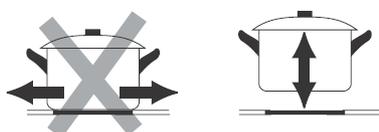
No utilice aparatos de cocción con borde irregular o con base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plana sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre debe centrar su cacerola en la zona de cocción.



Eleve siempre las cacerolas de la encimera de inducción. No las arrastre, o pueden rayar el cristal.

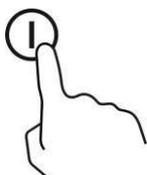


Uso de su placa de Vitrocerámica

Para empezar a cocinar

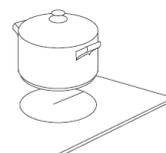
- Una vez se ha encendido, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de espera.

1. Toque el botón ON/OFF  y en todos los indicadores aparecerá “-”



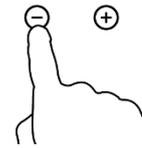
2. Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocinado que usted desee utilizar

Asegurarse de que el fondo de la cacerola y la Superficie de la zona de cocción estén limpias y secas



3. Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.

4. Seleccione una zona presionando el botón "-" o "+"
- Si usted no elige una zona en 1 minuto, la Placa de vitrocerámica automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - Puede modificar la configuración de calor en cualquier Momento durante la cocción.

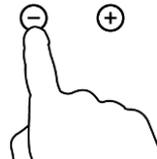


Cuando acabe de cocinar

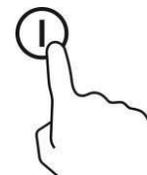
1. Tocar la selección de la zona de calentamiento que se desea apagar



2. Tocar la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocar "-" y "+" a la vez. Asegúrese que la pantalla muestra "0"



3. Apague totalmente la placa presionando el botón ON/OFF.

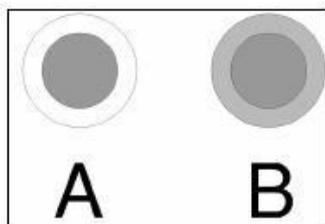


4. Cuidado con las superficies calientes. H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes, utilice la placa caliente.

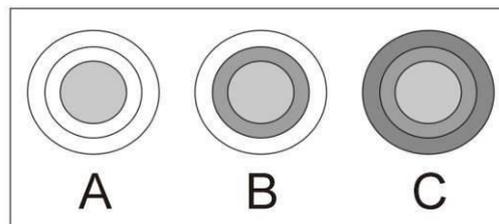


Función de Doble Zona

- La función sólo funciona en la zona de cocción 3 del modelo VI330.
- La zona de cocción doble tiene dos o tres áreas de cocción que puede utilizar una sección central (A) independientemente o ambas secciones (B) o (C) a la vez.



Zona 1



Zona 3

Activación de la doble zona (por ejemplo nivel de potencia 6)

1. Presione el control de selección de zona de calentamiento de la doble zona



2. El indicador de nivel de potencia parpadeará, a continuación, pulse "⊙", después de 5 segundos, el indicador para de parpadear, la función de doble zona se activa, y el nivel de potencia muestra "6" y "=" alternativamente. (si pulsa "⊙" dos veces, la zona triple se activa, el nivel de potencia muestra "6" y "≡" alternativamente).



Desactivar la doble zona

1. Presione el control de selección de zona de calentamiento de la zona de calentamiento doble, el indicador de nivel de potencia parpadeará, a continuación, pulse "⊙", la función de doble zona se cancelará, y el nivel de potencia de retornará a "6".

Nota:

1. La doble zona solo está disponible en la zona de cocción 3 del modelo VI330.
2. Puede seleccionar la función desde el nivel 1 hasta el 9.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños encienda accidentalmente sobre las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

Bloqueo de los controles

Pulse el botón . El indicador mostrará "Lo "

Desbloqueo de los controles

1. Asegúrese que la placa vitrocerámica está encendida.
2. Presione y mantenga apretado el botón durante unos instantes.
3. Ya puede empezar a usar la placa vitrocerámica.

Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto ON/OFF, siempre se puede encender la placa con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero en la siguiente operación deberá desbloquear en primer lugar

Protección de sobre calentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la Placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la Placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Protección de cierre automático

El cierre automático es una función de seguridad para su placa de vitrocerámica. Se cerrará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera. Los tiempos definidos para las diferentes potencias son los que se muestran en esta tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
La zona de cocción se apagará automáticamente después de (horas):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de varias maneras:

- Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no se enciende ninguna zona de cocción cuando el tiempo se establece.
- Se puede configurar para activar una o más zonas de cocción después de la hora programada.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como avisador por minutos

Si usted no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que el aparato está encendido.

Nota: puede utilizar el temporizador electrónico, incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

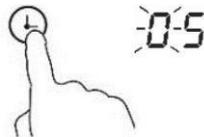
2. Toca el control del temporizador, el "00" se mostrará en la visualización del temporizador. y los "0" parpadea



3. Establecer el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el control de atenuación de nuevo, el "0" parpadeará.



5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.



6. Cuando se ha ajustado el tiempo comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

7. El zumbador se moverá durante 30 segundos y el temporizador muestra "- -" cuando el tiempo de ajuste se haya fijado



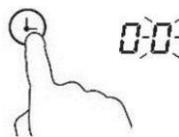
Ajustar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Si se utiliza el temporizador en una zona:

1. Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.



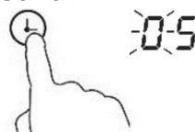
2. Toque el control del temporizador, aparecerá el "00" en la pantalla y el "0" parpadeará.



3. Fije el tiempo tocando "-" o "+" en el botón de control del temporizador (por ej., 5)



4. Toque el temporizador de nuevo y el "0" parpadeará.



5. Fije el tiempo tocando "-" o "+" en el botón de control del temporizador (por ej., 9), y Ahora el temporizador está programado para 95 minutos.



6. Cuando se ajusta la hora, comenzará a contar inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



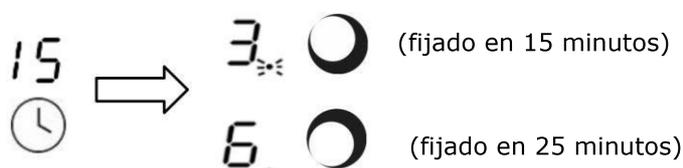
7. Cuando se termina el tiempo de cocción programado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



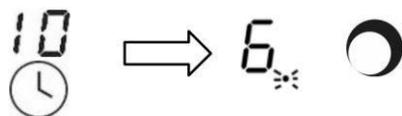
Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

Si el temporizador se ajusta en más de una zona

1. Cuando se establece el tiempo en varias zonas al mismo tiempo, los puntos de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea



- Una vez que expira el tiempo del temporizador, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará de Nuevo los minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



- Toque el control de selección de zona de calentamiento, el tiempo correspondiente se muestra en el indicador del temporizador.

Cancele el temporizador

- Tocando el control de selección de zona de calentamiento donde desea cancelar el temporizador



- Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará

- Toque la tecla "-" de control para ajustar el temporizador a "00", y se cancela el temporizador



Directrices para cocinar

Consejos de cocina

- Cuando la comida llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorra energía mediante la retención del calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Inicie la cocción en un ajuste alto de potencia y redúzcalo cuando la comida se caliente por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar el arroz

- La cocción se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas aparecen sólo de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para cocinar deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También puede cocinar los huevos y espesar salsas debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz, pueden requerir un ajuste más alto para asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

Cocinar un filete

Cómo cocinar un sabroso filete:

- Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
- Calentar una sartén de fondo grueso.
- Unte de ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la

- sartén caliente y luego deposite la carne en la sartén caliente.
4. Girar el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne cocida y la forma en que lo desee. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 a 8 minutos por lado.
 5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos antes de servir.

Para freír

1. Elegir un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tener todos los ingredientes y el equipo listo. El revolver-freír debe ser rápido
3. Precalentar el breve sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Revolver-freír las verduras. Cuando están calientes, pero aún crujientes, añada la carne a la sartén y su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente • Cocer a fuego lento suavemente • El calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • cocción rápida • cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • tortitas, crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • cocción con sartén • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Freír • Cocer parrilla • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

Limpeza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos derrames que no sean de azúcar sobre el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la placa de inducción. 2. Aplique un limpiador de placas mientras que el vidrio está todavía templado (pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Cambie la corriente de la placa de nuevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la corriente de la placa se apaga, no habrá ninguna indicación "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tener un cuidado extremo. • Cuidado con los tipos de estropajos , por ejemplo de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza de la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
<p>Derrames, alimentos derritidos, y azúcar caliente derramado sobre el cristal</p>	<p>Removerlos inmediatamente con raspador apropiado, para el vidrio de inducción, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufar la placa. 2. Mantenga el raspador en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fresca de la placa. 3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Todos los días suciedad sobre el vidrio' arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar las manchas dejadas por el derrame, salpicaduras tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso se puede dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: la hoja en un raspador es muy afilada. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.

<p>Salpicaduras en el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la placa 2. Recoger el derrame o salpicadura 3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Enchufe la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La superficie de cocción puede emitir un sonido y desconectarse, los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que se limpia y seca el área de control antes de encender la placa de nuevo.
--	---	---

Consejos y soluciones

Problema	Posibles causas	Solución
<p>La placa de inducción no se enchufa</p>	<p>No hay potencia.</p>	<p>Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si una vez comprobado todo el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>
<p>Los mandos del panel de control no responden</p>	<p>Los mandos de control están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los controles. Mire la sección "Uso de la placa de inducción" de este manual de instrucciones.</p>
<p>Los controles táctiles son difíciles de poder operar</p>	<p>Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o que puede ser el uso de la punta de su dedo al tocarlos.</p>	<p>Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.</p>
<p>El vidrio se está rayando.</p>	<p>Utensilios de cocina poco adecuados. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos.</p>	<p>Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver "La elección de los utensilios de cocina correcta". Ver "Cuidado y limpieza".</p>

Algunas cazuelas hacen ruidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.
--	--	--

Especificaciones técnicas

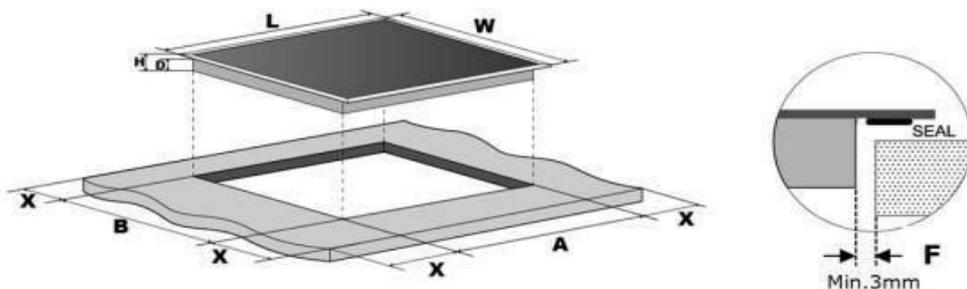
Modelo	REFERENCIA:BV357TR1 TIPO CT5701B
Alimentación	220V-240V~ / 50Hz-60Hz
Dimensiones (L*P*H)	590×520×55 mm
Dimensiones de encastramiento (L*P)	560×490 mm
Peso	8.2 kg
Potencia máxima	5700 W
Tipo de placa	Eléctrico
Número de zonas y/o áreas de cocción	3
Tecnología de calentamiento	Vitrocerámica
Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica (Ø)	Anterior izquierda: 19 cm Posterior izquierda: 15,5 cm Derecha: 28 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)	Anterior izquierda: 191,0Wh/kg Posterior izquierda: 193,2 Wh/kg Derecha: 200,3 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg (EC placa eléctrica)	194,8 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.

Instalación

Selección del equipamiento para su instalación.

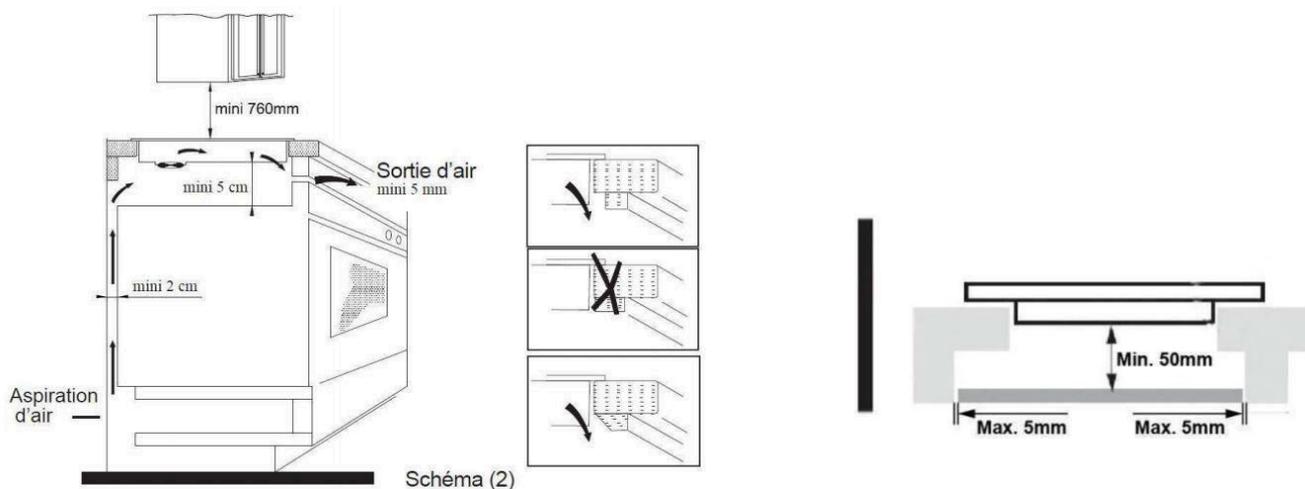
Perfore con agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño. Para la instalación y uso, debe reservar 50mm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese que el espesor de la encimera sea de un mínimo de 30mm. Por favor seleccione un material de la encimera resistente al calor para evitar su deformación cuando la placa de inducción irradie calor. Tal y como se muestra abajo:



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm) máximo	D(mm) Sincaja de conexiones	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
BV357TR1	590	520	55	51	46	560	490	50mini	3mini

Asegúrese de que la placa de vitrocerámica está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa está en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo

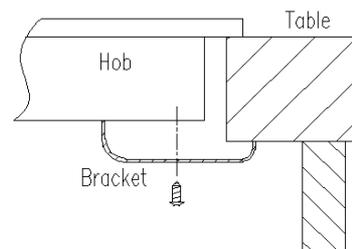
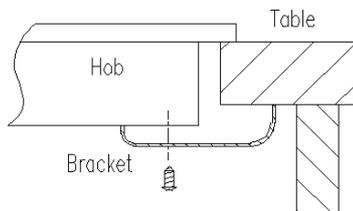
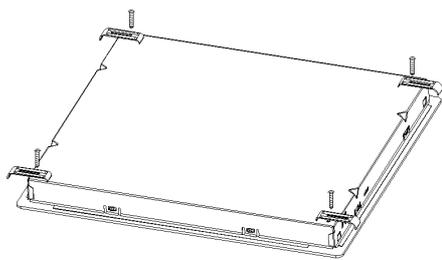
 **Nota:** La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa caliente debe ser de al menos 760 mm



Ajuste de la posición del soporte

Fijar la placa en la superficie de trabajo atornillando los 2 soportes en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la superficie de la mesa

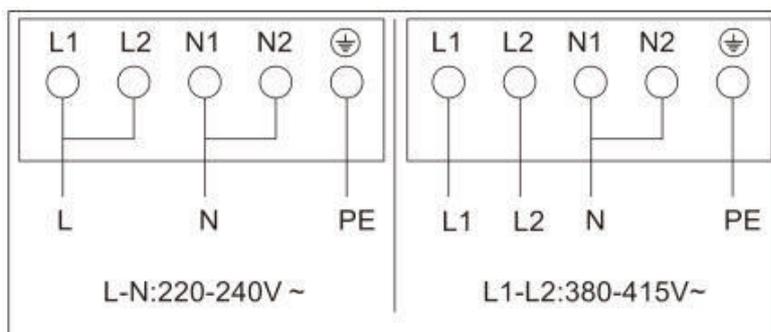


Precauciones

1. La encimera vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no llevar a cabo la operación por sí mismo.
2. La encimera vitrocerámica no se instalará encima de equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de manera que se disipe el calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se puede usar un limpiador a vapor.
7. Esta cerámica puede conectarse solamente a una alimentación con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su suministrador de energía para la información de impedancia del sistema

Conexión de la encimera a la red de alimentación

La fuente de alimentación se debe conectar cumpliendo la norma correspondiente, o en un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, un interruptor de circuito omnipolar debe instalarse con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente cualificada.



ELIMINACIÓN: No deseche este producto con la basura municipal sin clasificar. Estos desechos requieren un tratamiento especial.

Este aparato está conforme a la directiva europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de manera incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación de residuos especialista. Para más información sobre el tratamiento, de cómo se recupera y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.

