

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
Tables Vitrocéramiques

GB INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
Glass Ceramic Hobs

ES INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN
Encimeras vitrocerámicas

DE INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
Ceranfelder



RVM 324

RVM 640

RVE 6340

RVE 6440

RVE 7410

RVM 634

RVM 644

RVE 6460

RVE 6480

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS 3

INSTALLATION

. Raccordement électrique 4-7

. Encastrement 8-9

UTILISATION

. Présentation 10

. Les foyers 10

. Le choix des ustensiles 11

. LA TABLE VITROCERAMIQUE A MANETTES 12

. LA TABLE VITROCERAMIQUE SENSITIVE 13-18

. Entretien de la surface vitrocéramique 19

FICHE TECHNIQUE 20-21

PROBLEMES ET SOLUTIONS 22-23

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TABLE. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaquette signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)



Code produit :

N° série :

- Sur la table électronique, la plage des commandes est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

INSTALLATION - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Usines de Rosières ainsi que Groupe Rosières déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

La Société ROSIERES décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

La table vitrocéramique est livrée avec un câble d'alimentation sans prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V entre phases ou entre phase et neutre:

- **Raccorder à une prise de courant, pour le choix du fusible se reporter au tableau des raccordements page 6 ou 7.**

Il est toutefois possible d'adapter l'appareil pour un raccordement en :

- . Triphasé 220-240 V3~
- . Triphasé 380-415 V3N~

Pour procéder à un nouveau raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.

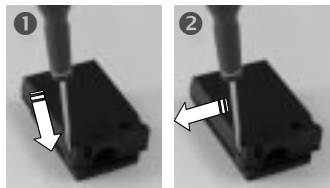
- Tout d'abord, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau page suivante, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

1- Opérations à effectuer sur le raccordement existant :

. Retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

. Ouvrir le capot en suivant les étapes suivantes:

- repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer et presser.
- soulever le capot.



. Libérer le câble d'alimentation :

- dévisser les vis de la plaque à bornes qui maintiennent les barrettes shunts et les fils conducteurs du câble d'alimentation.
- Dévisser le serre-câble pour retirer le câble d'alimentation.
- Le retirer.

2- Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement :

. Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau page suivante.

. Passer le câble d'alimentation dans le serre-câble.

. Dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement à la plaque à bornes.

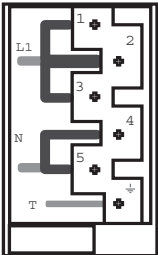
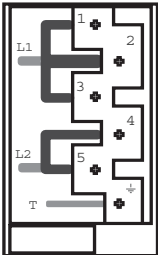
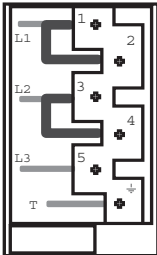
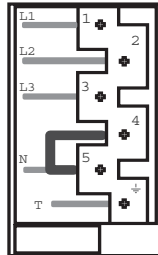
. Comme il est indiqué sur le tableau page suivante, positionner les barrettes shunts que vous aurez récupérées lors de la première opération en respectant les marquages sur la plaque à bornes (*les barrettes shunts permettent d'établir un pont entre deux bornes*), et fixer les conducteurs. Veiller à l'efficacité du serrage sur les différentes bornes).

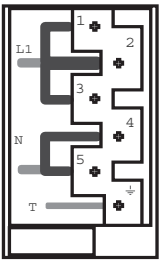
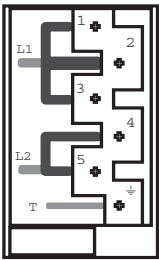
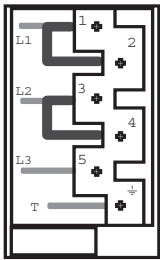
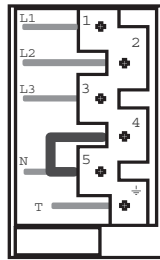
. Revisser le serre-câble, et refermer le capot.

PLAQUE A BORNES



) Barrettes shunts
) x 3

	MONOPHASE 220-240 V~	BIPHASE 220-240 V2~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
RVM 324				
Fusible	16 A	16 A	16 A	16 A
Câble	3G1,5 H05VVF ou H05RRF	3G1,5 H05VVF ou H05RRF	4G1,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVM 634				
Fusible	32 A	32 A	20 A	16 A
Câble	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVM 640				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVM 644				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
Branchement sur la plaque à bornes				
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p>L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre</p>	<p>L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 L2 : Phase Shunter 4-5 T : Terre</p>	<p>L1 : Phase Shunter 1-2 L2 : Phase Shunter 3-4 L3 : Phase 5 T : Terre</p>	<p>L1 : Phase 1 L2 : Phase 2 L3 : Phase 3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre</p>

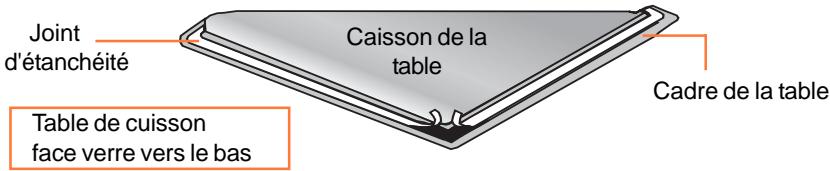
	MONOPHASE 220-240 V~	BIPHASE 220-240 V2~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
RVE 6340				
Fusible	32 A	32 A	20 A	16 A
Câble	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 6440				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 6480				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 7410				
Fusible	25 A	25 A	20 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 6460				
Fusible	25 A	25 A	20 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
Branchement sur la plaque à bornes				
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<u>L1</u> : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 <u>N</u> : Neutre Shunter 4-5 <u>T</u> : Terre	<u>L1</u> : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 <u>L2</u> : Phase Shunter 4-5 <u>T</u> : Terre	<u>L1</u> : Phase Shunter 1-2 <u>L2</u> : Phase Shunter 3-4 <u>L3</u> : Phase 5 <u>T</u> : Terre	<u>L1</u> : Phase 1 <u>L2</u> : Phase 2 <u>L3</u> : Phase 3 <u>N</u> : Neutre Shunter 4-5 <u>T</u> : Terre

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Lors de sa mise en place :
 - . retourner la table, face verre vers le bas. **Prenez soin de protéger le verre.**
 - . placer le joint tout autour de la table.
 - . placer le joint correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.



- Le caisson de la table est équipé en dessous de trous prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les brides de fixation de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

• TABLES VITROCERAMIQUES A MANETTES

Table 60 cm de largeur

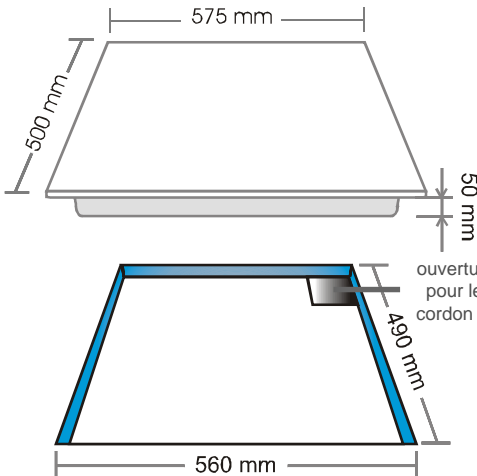
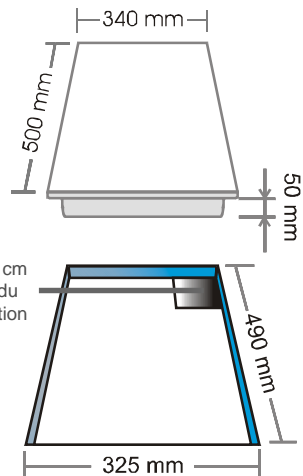


Table 34 cm de largeur



ouverture 10 X 10 cm pour le passage du cordon d'alimentation

• TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES

Table 60 cm de largeur

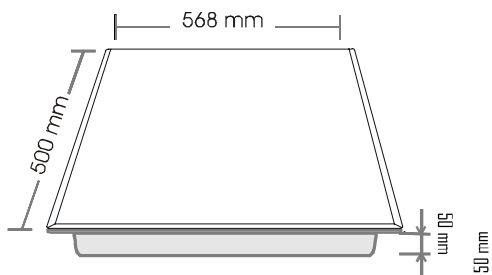
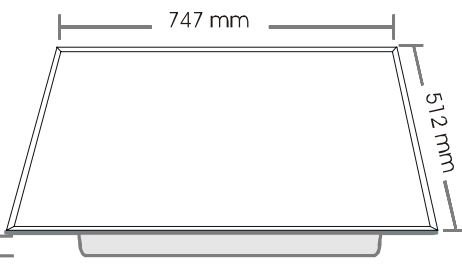
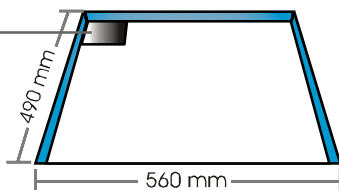


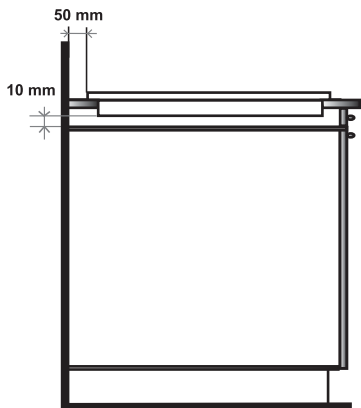
Table 75 cm de largeur



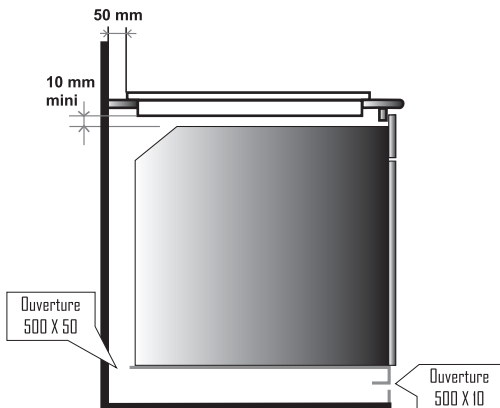
ouverture 10 X 10 cm
pour le passage du
cordon d'alimentation



Encastrement de la table
dans un meuble support



Encastrement de la table au
dessus d'un four ventilé*
*(*équipé
d'une turbine de refroidissement pour les organes
électriques)*



Il est interdit d'enchâsser un four
non ventilé sous la table vitrocéramique

PRESENTATION

	AVANT DROIT	AVANT GAUCHE	ARRIERE DROIT	ARRIERE GAUCHE
TABLES VITROCERAMIQUES A MANETTES				
RVM 324	Highlight 1200 W - Ø155		Halolight 2400 W - Ø220	
RVM 634	Highlight 1500+900 W - Ø180-275		Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190
RVM 640	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 2500 W - Ø220
RVM 644	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 2400 W - Ø220
TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES				
RVE 6340	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190	
RVE 6460	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Highlight 2500 W - Ø220	Highlight 1200 W - Ø155
RVE 6440	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 6480	Halolight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 7410	Highlight 1200 W Ø155	Highlight 1500+900 W Ø180-275	Highlight 1000+1200 W Ø155+220	Highlight 1200 W Ø155

La table vitrocéramique est dotée de différents foyers :

- **Le foyer high light** : une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues.
- **Le foyer halolight** : alliance de l'halogène (1/3) et de l'high light (2/3). La montée en température de ce foyer est très rapide. Permet de saisir une viande, d'obtenir une rapidité d'ébullition, de réaliser des cuissons violentes demandant une énergie très forte pour un temps très court.



La table vitrocéramique permet de mettre davantage à profit la chaleur élevée fournie par les foyers high light, recréant ainsi le traditionnel et classique "coup de feu".

Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Coup de feu", on obtient une prestation améliorée de 15% en fin d'efficacité de cuisson.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :



- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais** : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : *conseillé.*

Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé.*

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *déconseillé.*

Faible performance. Peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé.*

Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance.*

Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

TABLE VITROCERAMIQUE A MANETTES

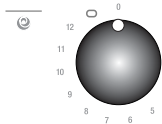
UTILISATION :

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la cuisson :

selon modèle						
	arrière droit	arrière gauche	avant gauche	avant droit	arrière	avant

- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60°C.
- Pour arrêter un foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

La table vitrocéramique RVM 634 est équipée d'un foyer avec extension. Il offre la possibilité d'adapter le foyer par rapport au récipient utilisé.



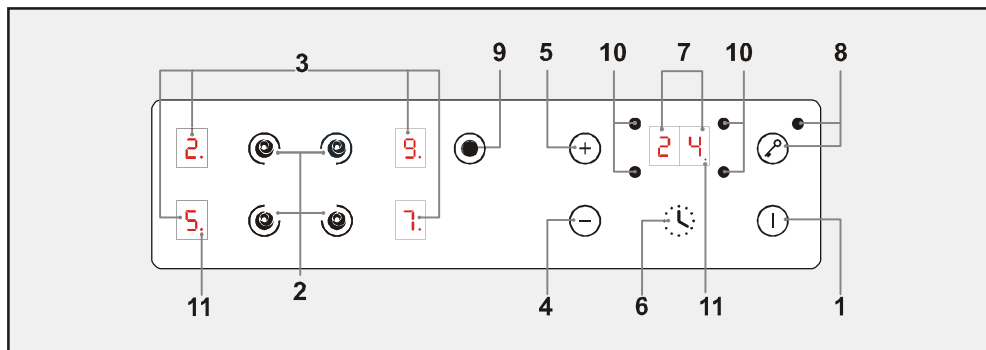
- Pour le fonctionnement du foyer 1500 W, agir comme décrit précédemment.
- Pour le fonctionnement du foyer avec l'extension, tourner la manette dans le sens horaire, l'amener au-delà de la position 12, forcer le ressort jusqu'en butée et revenir sur la position nécessaire.
- En plaçant la manette sur la position "0", le foyer s'arrête dans sa totalité.
- Positions : ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions			Quelques conseils.....
1	1 - 2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	3 - 4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	5 - 6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	7 - 8	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	9 - 10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes....
6	11 - 12	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

TABLE VITROCERAMIQUE SENSITIVE

• PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

COMMANDES PAR TOUCHES SENSITIVES



1. Touche marche/arrêt de la table
2. Touche de sélection du foyer de cuisson
3. Affichage du niveau de puissance
4. Touche "-"
5. Touche "+"
6. Touche de sélection du minuteur
7. Affichage du minuteur
8. Touche de verrouillage des commandes avec voyant
9. Touche de fonctionnement de la zone complémentaire*
10. Repère de programmation foyer : lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur
11. Diode de commande :
 - . allumée : le foyer ou la minuterie est actif, une modification est possible
 - . éteinte : le foyer ou la minuterie est figé sur la dernière information enregistrée

* selon modèle

UTILISATION DE LA TABLE AVEC TOUCHES SENSITIVES

• Après la mise sous tension de la table, attendre 8 secondes pour activer les commandes électroniques.

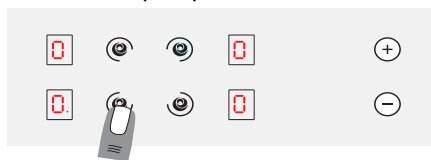
. Presser la touche ①, pendant 3 secondes.

*La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance 0 s'affiche et la diode de commande clignote * .*

. Sans intervention dans les 10 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

• ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

. Presser la touche de sélection du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.



. Presser la touche (+) ou (-) pour choisir un niveau de puissance entre 1 et 9.

→ Si vous appuyez sur la touche (+), le niveau de puissance 1 s'affiche, si vous appuyez sur la touche (-), le niveau de puissance 9 s'affiche.

→ En maintenant la pression sur la touche (+) ou (-), le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

0	:	Arrêt
1	:)
2	:) Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, portée à ébullition de grandes quantités d'eau.....

• ARRÊT D'UN FOYER DE CUISSON

La zone de cuisson doit être activée. Dans la zone d'affichage la diode de commande doit être allumée. Si tel n'est pas le cas, sélectionner de nouveau le foyer désiré.

. Presser la touche \ominus jusqu'à afficher le niveau de puissance \square . Instantanément le foyer s'éteint, l'indication \square s'efface après 10 secondes.

. Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche \oplus et \ominus . Le niveau de puissance redescend automatiquement à \square . Le foyer s'éteint.

• ARRÊT GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression d'une durée de 3 secondes sur la touche Marche-Arrêt.



• INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant : H .

Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.

Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage H s'efface.

N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER COMPLEMENTAIRE

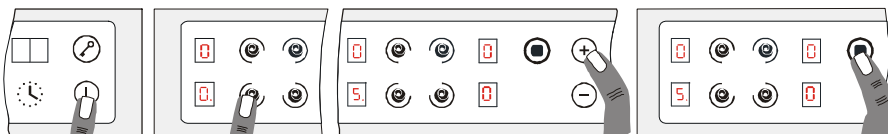
Un foyer complémentaire équipe certains modèles de table. Il peut être en forme concentrique ou extensible. Pour activer le foyer complémentaire :

. Appuyer sur la touche $\textcircled{1}$. Dans les 10 secondes qui suivent,

. Presser la touche correspondante au foyer doté d'un complément. Dans la zone d'affichage, le point clignotant devient fixe. Il indique que la zone est active.


. Choisir un niveau de puissance entre 1 et 9.




. Presser la touche $\textcircled{\bullet}$ pour activer la zone complémentaire.



Pour désactiver la zone complémentaire :

la zone de cuisson avec complément doit être activée : dans la zone d'affichage le point doit être illuminé. Si tel n'est pas le cas, sélectionner de nouveau le foyer concerné.

. Presser la touche . Le complément de foyer s'éteint.

. Pour un arrêt instantané de la zone complète de cuisson, appuyer simultanément sur la touche  ou . Le niveau de puissance redescend automatiquement à . Le foyer s'éteint.

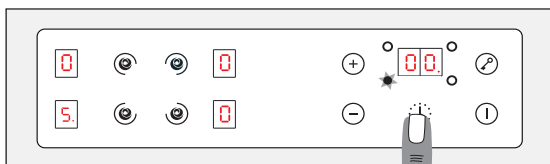
• PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes. Un seul foyer, à la fois, peut être programmé.


. Mettre en route le foyer désiré en répétant les opérations citées précédemment.

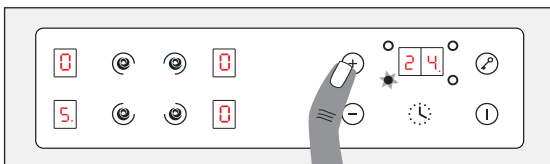
La diode de commande près du niveau de puissance doit être affichée, elle indique que le foyer est actif.

. Appuyer sur la touche Minuterie



Le repère de foyer autour de l'affichage du minuteur rappelle le foyer commandé.





. Appuyer sur la touche  pour choisir une durée en minutes.



L'enregistrement est automatique après trois secondes.

→ le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant la touche de sélection du minuteur, la diode de commande du minuteur doit être allumée.


Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit pendant 1 minute. Appuyer sur n'importe quelle touche pour le stopper.

→ le temps programmé peut être ramené à  avec la touche  ou avec un appui simultanée sur les touches  et , le foyer n'est donc plus relié au minuteur mais reste opérationnel. Il sera donc nécessaire de stopper le foyer indépendamment.

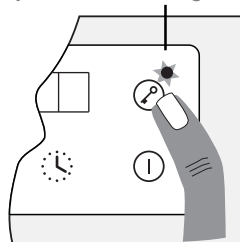
→ Le minuteur peut être utilisé seul comme aide mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.


• FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite que quelqu'un ne mette en route la table. Elle est utilisée également pour le nettoyage du bandeau des commandes puisqu'il est possible de verrouiller les commandes sans que la table soit en fonctionnement.


- . Mettre en route le ou les foyers désirés.
- . Choisir un niveau de puissance pour chacun d'entre eux.
- . Appuyer sur la touche  pour figer les données ; de ce fait, plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche Marche/Arrêt. *Le voyant de verrouillage s'allume.*

voyant de verrouillage



→ Pour stopper la fonction verrouillage, il suffit de réappuyer sur la touche  ; le voyant s'éteint, toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

Si lors du verrouillage des commandes, le minuteur est actif, le temps sera décompté automatiquement et coupera le foyer à la fin du temps programmé.

Si la commande de verrouillage est active lors de l'extinction définitive de la table, la commande de verrouillage reste opérationnelle et empêche toute action lors d'une nouvelle mise en route, appuyer sur la touche  pour déverrouiller.

• FONCTIONNEMENT DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

Tous les foyers de cuisson équipant la table sont équipés d'un accélérateur de chauffe qui permet d'obtenir une montée en température plus rapide des zones de cuisson :

Activation de l'accélérateur de chauffe :

. Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche "+" jusqu'à la position 9, relâcher brièvement la pression et réappuyer sur la touche "+", l'afficheur indique en alternance **A** "accélérateur de chauffe" et **S** niveau de puissance.

. Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée.

Position de cuisson	Puissance libérée (%)	Durée d'accélération de chauffe (minutes)	Durée de fonctionnement maxi avant coupure autom.*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6 = puissance libérée 32 % de 1800 W
lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit une puissance de 1800 W pendant 2,5 minutes, et régule à 576 W après ce laps de temps.

* Pour une meilleure sécurité, les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN :

. disposer quelques gouttes de produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
. frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.

. essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

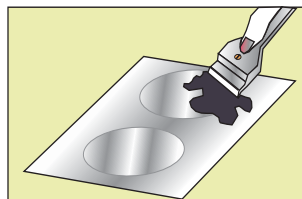
Si après cet entretien courant des taches persistent :

. disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.

. gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.

. essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

. répéter l'opération si nécessaire.



CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

Pour les tables vitrocéramiques à manettes, les manettes peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur, toutefois, **il faut veiller à ne pas faire pénétrer du liquide dans les zones ouvertes** et à bien engager à fond les manettes lors du remontage.

NOTA :

. **Eviter d'employer une éponge trop humide.**

. **Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.**

. **L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée.**

. **Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.**

. **Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.**

• **Le cadre de la table :** pour le nettoyer sans l'endommager, le laver avec une éponge et du produit lessiviel, le rincer, puis le sécher avec un chiffon doux.

FICHE TECHNIQUE

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.



Les tables vitrocéramiques sont conformes aux exigences des directives 73/23/CEE et 89/336/CEE.

	RVM 324	RVM 634	RVM 640	RVM 644
DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en mm)				
Largeur	340	575	575	575
Profondeur	500	500	500	500
Hauteur	50	50	50	50
Epaisseur verre vitrocéramique	4	4	4	4
PUISSANCES ET DIAMETRES DE FOYERS				
Avant droit	High light Ø 155 1200 W	High light extensible 1500+900 W Ø 180-275	High light - Ø 190 1800 W	High light Ø 190 1800 W
Avant gauche			High light Ø 155 1200 W	High light Ø 155 1200 W
Arrière droit	Halolight Ø 220 2400 W	Halolight Ø 220 2400 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 190 1800 W
Arrière gauche		High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 220 2500 W	High light - Ø 220 2400 W
Puissance totale installée	3600 W	6600 W	7300 W	7200 W
Type de commandes	manettes	manettes	manettes	manettes
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT				
Largeur	325 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Profondeur	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm

	RVE 6340	RVE 6440	RVE 6460	RVE 6480	RVE 7410
DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en mm)					
Largeur	568	568	568	568	747
Profondeur	500	500	500	500	512
Hauteur	55	55	55	55	55
Epaisseur verre vitrocéramique	4	4	4	4	4
PUISSANCES ET DIAMETRES DE FOYERS					
Avant droit	High light Ø 155+215 1000+1200 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 155 1200 W	Halo light - Ø 190 1800 W	High light Ø 155 1200 W
Avant gauche	Halo light - Ø 220 2400 W	High light - Ø 155 1200 W	High light Ø 155+215 1000+1200 W	High light - Ø 155 1200 W	High light Ø 180+275 1500+900 W
Arrière droit	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 220 2500 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 155+220 1000+1200 W
Arrière gauche		Halo light - Ø 220 2400 W	High light - Ø 140 1200 W	Halo light - Ø 220 2400 W	High light - Ø 155 1200 W
Puissance totale installée	6400 W	7200 W	7100 W	7200 W	7000 W
Type de commandes	sensitives	sensitives	sensitives	sensitives	sensitives
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT					
Largeur	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Profondeur	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.

- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourd et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.

- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations page 4 à 7.

SUR LA TABLE AVEC TOUCHES SENSITIVES

La table ne fonctionne pas.

- Un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage". Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 18.

La table s'arrête automatiquement

- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore retentit tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 18.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
 - niveau faible : temps de fonctionnement court,
 - niveau élevé : temps de fonctionnement long.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations page 8 et 9.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS - RECOMMENDATIONS 25

INSTALLATION

. Electrical connection 26-29

. Fitting 30-31

USE

. Presentation 32

. The zones 32

. Choosing utensils 33

. VITROCERAMIC HOB WITH CONTROL KNOBS 34

. VITROCERAMIC HOB WITH SENSITIVE TOUCHES 35-40

. Cleaning the ceramic hob 41

TECHNICAL INFORMATION 42-43

PROBLEMS AND SOLUTIONS 44-45

SAFETY INSTRUCTIONS - RECOMMENDATIONS

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- Aluminium foil and plastic containers must not be placed on the hot surfaces.
- The halogen heat source equipping the ceramic hob gives off a strong light, do not stare at the heat source lamps.
- After every use, some cleaning of the top is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate

(located under the hob's bottom casing)



Product code :
Serial no :

- On the electronic vitroceramic hob, the hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Never cook directly on the hob surface, use pots and pans.
- Always centre the pan well on the cooking zone used.
- Do not use the hob surface as a cutting board, or work top.
- Do not slide pans on the hob: risk of scratching.
- Do not store heavy objects above the hob, they can fall and damage it.
- Do not store any objects whatever on the hob.
- In the unlikely event of a crack appearing on the glass, immediately disconnect the unit from the mains and contact the after-sales service directly.

INSTALLATION – ELECTRICAL CONNECTION

The operational setting up of household appliances in their environment is a delicate operation that, if not done correctly, can have serious consequences for consumer safety.

Therefore, this work must be entrusted to a professional who can carry it out in compliance with the technical standards in force.

However, if despite this recommendation, the consumer carries out the installation themselves, the ROSIERES will not accept any responsibility in case of technical failure of the product whether or not it causes damage to goods and/or persons.

«The installation receiving the appliance referred to must comply with the standard in force in the installation country».

The ROSIERES does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Caution:

- Before connecting, check the power supply voltage shown on the meter, the circuit breaker setting, the fuse rating and the earth continuity of the installation.
- The electrical connection to the mains must use an earthed socket outlet, or pass through an all-pole cutting device having a minimum contact opening distance of 3 mm.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

- The green/yellow protection wire must be linked to the earth terminals, of the appliance on one side, and the installation on the other side.
- We cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.
- All work in relation to the power supply cable must be carried out by the after sales service or someone with similar qualifications.

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

- **Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table on page 28 or 29.**

It is however possible to connect the hob to :

- . Three phase 220-240 V3~
- . Three phase 380-415 V3N~

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

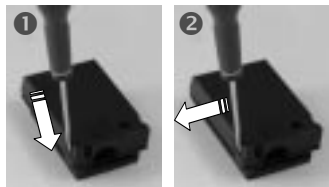
- Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table on next page, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

1- Operations to be carried out on the existing connection :

. Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

. Open the cover in the following sequence :

- find the two tabs located on the sides,
- put the blade of a flat screwdriver in front of each tab, push in and press,
- remove the cover.



. Pull out the supply cord :

- remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
- unscrew the cable clamp to release the power supplying cord.
- Pull out the supply cord.

2- Operations to be carried out to make a new connection :

. Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table on next pages 28 or 29.

. Pass the power supply cable into the clamp.

. Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.

. According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.

. Screw the cable clamp and fix the cover.

TERMINAL BLOCK



) Shunts
) x 3
)
)

	SINGLE PHASE 220-240 V~	TWO PHASE 220-240 V2~	THREE PHASE 220-240 V3~	THREE PHASE 380-415 V3N~
RVM 324				
Fuse	16 A	16 A	16 A	16 A
Cable	3G1,5 H05VVF or H05RRF	3G1,5 H05VVF or H05RRF	4G1,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
RVM 634				
Fuse	32 A	32 A	20 A	16 A
Cable	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
RVM 640				
Fuse	25 A	25 A	25 A	16 A
Cable	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
RVM 644				
Fuse	25 A	25 A	25 A	16 A
Cable	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
Connection to terminal block				
Shunting : make a bridge with shunt	L1 : Phase Shunt 1-2 and Shunt 2-3 N : Neutral Shunt 4-5 T : Earth	L1 : Phase Shunt 1-2 and Shunt 2-3 L2 : Phase Shunt 4-5 T : Earth	L1 : Phase Shunt 1-2 L2 : Phase Shunt 3-4 L3 : Phase 5 T : Earth	L1 : Phase 1 L2 : Phase 2 L3 : Phase 3 N : Neutral Shunt 4-5 T : Earth

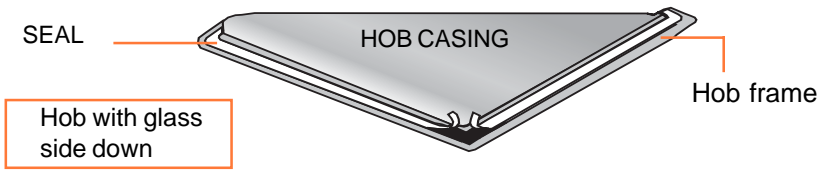
	SINGLE PHASE 220-240 V~	TWO PHASE 220-240 V2~	THREE PHASE 220-240 V3~	THREE PHASE 380-415 V3N~
RVE 6340				
Fuse	32 A	32 A	20 A	16 A
Cable	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
RVE 6440				
Fuse	25 A	25 A	25 A	16 A
Cable	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
RVE 6480				
Fuse	25 A	25 A	25 A	16 A
Cable	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
RVE 7410				
Fuse	25 A	25 A	20 A	16 A
Cable	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
RVE 6460				
Fuse	25 A	25 A	20 A	16 A
Cable	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
Connection to terminal block				
Shunting : make a bridge with shunt	<p>L1 : Phase Shunt 1-2 and Shunt 2-3 N : Neutral Shunt 4-5 T : Earth</p>	<p>L1 : Phase Shunt 1-2 and Shunt 2-3 L2 : Phase Shunt 4-5 T : Earth</p>	<p>L1 : Phase Shunt 1-2 L2 : Phase Shunt 3-4 L3 : Phase 5 T : Earth</p>	<p>L1 : Phase 1 L2 : Phase 2 L3 : Phase 3 N : Neutral Shunt 4-5 T : Earth</p>

INSTALLATION – FITTING

The unit or support for the hob, as well as the walls of any adjacent units, must be made of high temperature resisting material. In addition, the laminate covering the unit or support should be laid using heat-resistant adhesive to prevent it coming away.

Installation:

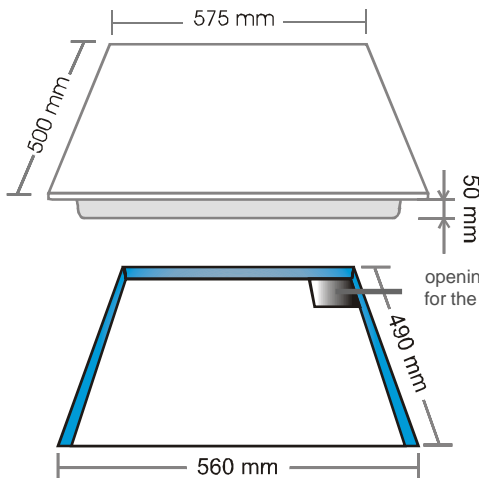
- A seal is supplied with the hob. To install it,
 - . turn over the hob, glass side down, **taking care to protect the glass.**
 - . place the seal all round the hob.
 - . make sure it is placed correctly to prevent any ingress into the support unit.



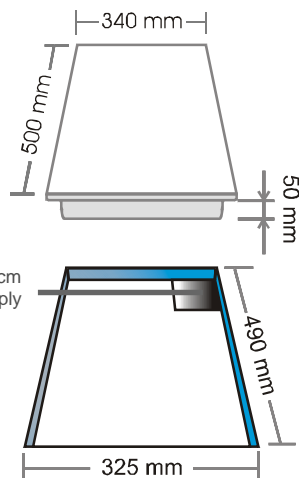
- The body of the hob is fitted with 4 locations holes to take the fixing clamps intended to fix the hob in the unit. Place the 4 fixing clamps, in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- If, according to the hob's installation, the casing bottom is near a zone normally accessible during handling and/or storage, install a partition 1 cm from the casing bottom, to prevent any risks of burns or deterioration.

• VITROCERAMIC HOB WITH CONTROL KNOBS

HOB: width 60 cm

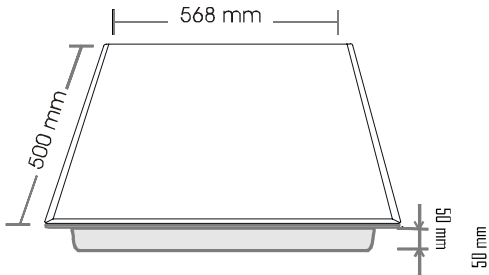


HOB: width 34 cm

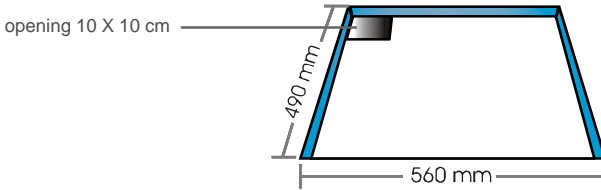
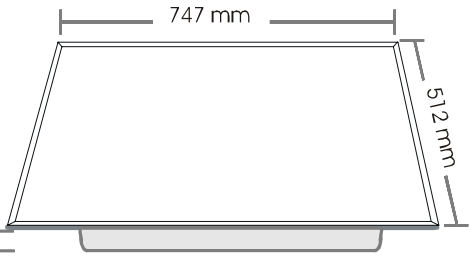


• VITROCERAMIC HOB WITH SENSITIVES TOUCHES

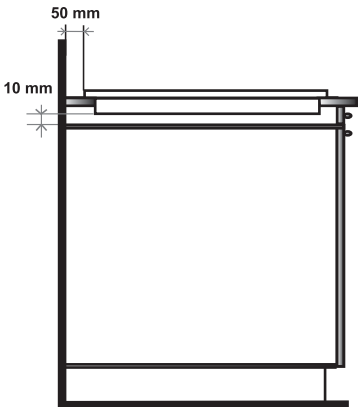
HOB: width 60 cm



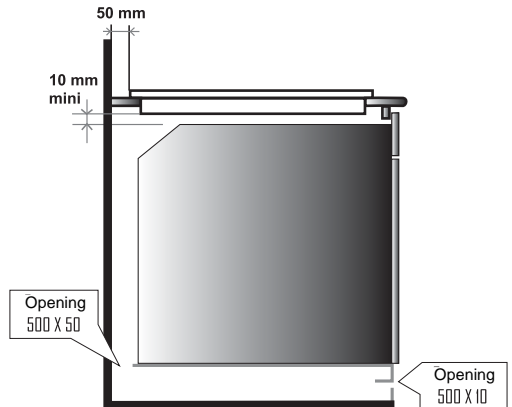
HOB: width 75 cm



Fitting the hob in a support unit



Fitting the hob above a ventilated oven* (*equipped with a cooling fan for the electrical components)



It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven

PRESENTATION

	FRONT RIGHT	FRONT LEFT	REAR RIGHT	REAR LEFT
VITROCERAMIC HOB WITH CONTROL KNOBS				
RVM 324	Highlight 1200 W - Ø155		Halolight 2400 W - Ø220	
RVM 634	Highlight 1500+900 W - Ø180-275		Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190
RVM 640	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 2500 W - Ø220
RVM 644	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 2400 W - Ø220
VITROCERAMIC HOB WITH TOUCH SENSITIVE CONTROLS				
RVE 6340	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190	
RVE 6460	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Highlight 2500 W - Ø220	Highlight 1200 W - Ø155
RVE 6440	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 6480	Halolight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 7410	Highlight 1200 W Ø155	Highlight 1500+900 W Ø180-275	Highlight 1000+1200 W Ø155+220	Highlight 1200 W Ø155

The hob is fitted with different zones :

- **high light zone** : a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.
- **halolight zone** : it is a combination of halogen (1/3) and high light (2/3). The temperature rise of this surface unit is extremely rapid. It is suitable for frying meat, rapid boiling and intensive cooking where a high temperature is required for a very short period of time.



The new ceramic hob improves performance thanks to better heat exchange between the High Light system and the ceramic surface. This enhances the heat output achieving the same performances as the traditional coup de feu.

Thanks to technical know how and to the new design the hob delivers an improved performance yet retaining its durability and quality.

The cooking efficiency improves by 15%, thanks to the new "Coup de feu".

CHOOSING UTENSILS

You should use high quality utensils to obtain good cooking results:



- **Use high quality utensils with flat bottoms:** a very flat bottom eliminates hot spots causing food to stick, and the thickness of the metal gives excellent heat distribution.
- **Make sure that utensil bottoms are dry:** when you fill the container or use a pan straight out of the fridge, for example, make sure that it is dry; this check will stop any dirt getting on the cooking surface.
- **Use pans big enough to fully cover the heat source:** it is best to make sure that the bottom is at least as large as the cooking zone. If the bottom is slightly larger, the energy is used most efficiently.

~~~~~  
The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

**Stainless steel:** *advised.*

Especially good with a “Sandwich” bottom. The “Sandwich” bottom combines the qualities of stainless steel (appearance, long life and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat transmission and uniform distribution).

**Aluminium:** *thick bottom recommended.* Good conductivity. Warning: sometimes aluminium residues appear as traces on the hob, but they can be removed if cleaned off rapidly. Thin aluminium should not be used.

**Cast iron/ceramic:** *not advised.*

*Poor performance.* Can scratch the surface.

**Copper bottom:** *thick bottom recommended.*

Excellent performance, but copper can leave traces that can look like scratches. They can be removed if the hob is cleaned rapidly. However, do not let water evaporate from pans completely, the overheated metal can stick to the surface. An overheated copper pan can leave traces that risk marking the hob permanently.

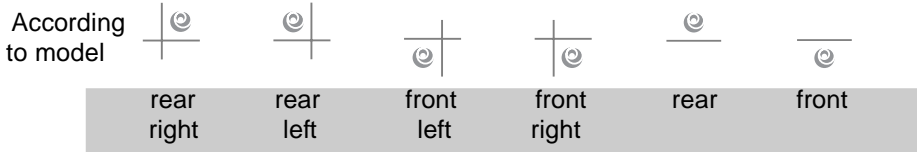
**Porcelain/Enamelled steel:** *good performance.*

Only with flat bottom, not too thick and smooth.

# VITROCERAMIC HOB WITH CONTROL KNOBS

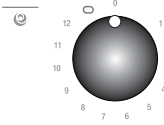
## USE :

- Locate the sign corresponding to the surface unit you need :



- It is recommended to heat the pan on high level until properly warmed up and then lower to desired cooking setting.
- The residual heat indicator lights up when the surface unit temperature is 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down. It will switch off when the temperature of the surface falls below.
- To switch off a surface unit, turn the corresponding knob back on the "0" setting.

The RVM 634 vitroceramic hob has a surface unit with extension, allowing the use of large sized cooking vessels.



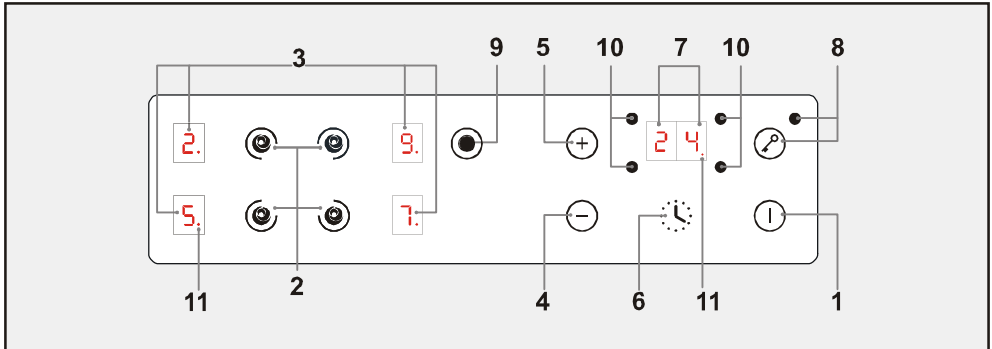
- To switch on the 1500 W surface unit, turn the knob right to the requested setting.
- To switch on the surface unit with extension, turn the knob right, pass over the setting 12, force the spring till the stop, then come back on the requested setting.
- By setting the knob on "0", the surface unit will totally stop.
- **Positions :** the examples below are intended as guidelines. When you become familiar with using your hob you will be able to work out settings to suit yourself.

| Positions |         |                  | Some tips.....                                             |
|-----------|---------|------------------|------------------------------------------------------------|
| 1         | 1 - 2   | <b>Very low</b>  | To keep a dish hot, melt butter and chocolate...           |
| 2         | 3 - 4   | <b>Low</b>       | Slow cooking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs... |
| 3         | 5 - 6   | <b>Moderate</b>  | Beans, frozen foods, fruit, boiling water...               |
| 4         | 7 - 8   | <b>Medium</b>    | Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...   |
| 5         | 9 - 10  | <b>High</b>      | More intense cooking, omelettes, steaks....                |
| 6         | 11 - 12 | <b>Very high</b> | Steaks, chops, frying...                                   |

# VITROCERAMIC HOB WITH TOUCH SENSITIVE CONTROLS

## • PRESENTATION

### TOUCH SENSITIVE CONTROLS




1. Hob on/off button
2. Cooking zone selection button
3. Heat level display
4. "-" touch
5. "+" touch
6. Timer selection button
7. Timer display
8. Control locking button with indicator lamp
9. Additional cooking zone control touch
10. Cooking zone programming indicator: when displayed, it shows that the timer controls the cooking zone
11. Control LED:
  - . on: the cooking zone or timer is active, modification is possible
  - . off: the cooking zone or timer is set to the last recarded data

\* according to model

## USING THE CERAMIC HOB WITH TOUCH SENSITIVE CONTROLS

### • After powering up the hob, wait 8 seconds to activate the electronic controls.

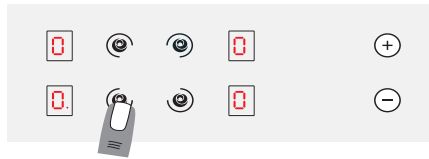
. Press the button  , for 3 seconds.

*Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level  is displayed and the control LED blinks.*





. After 10 seconds without use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.



### • STARTING A COOKING ZONE

. Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the control LED is on steady. It shows that the zone is live.



. Press the  or  button to select a heat level between 1 and 9.

→ Press the  button and heat level  is displayed, press the  button and heat level  is displayed.

→ Hold down the  or  button and the heat level increases or decreases gradually.

*The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.*

|   |   |                                                         |
|---|---|---------------------------------------------------------|
| 0 | : | Off                                                     |
| 1 | : | )                                                       |
| 2 | : | ) ..... Melting heat                                    |
| 3 | : | Keeping hot                                             |
| 4 | : | Heating up                                              |
| 5 | : | Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking |
| 6 | : | Cooking without lid                                     |
| 7 | : | Frying, meat browning and roasting                      |
| 8 | : | High temperature cooking and roasting, seizing          |
| 9 | : | Frying, boiling large quantities of water.....          |

## • STOPPING A COOKING ZONE

The cooking zone must be live. In the display zone, the control LED must be on. If not, select the required zone again.

- Press the  $\ominus$  button to display heat level  $0$ . Now the zone goes off, the indicator  $0$  goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press the  $\oplus$  and  $\ominus$  buttons at the same time. The heat level automatically goes down to  $0$ . The cooking zone goes off.

## • GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing for 3 seconds on the On-Off button.



## • RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying:  $H$ .

*For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.*

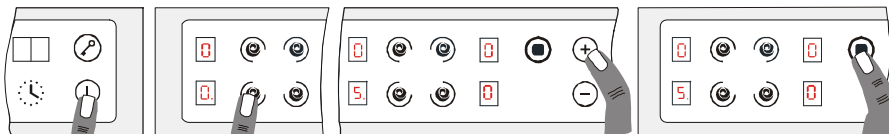
When the temperature goes back below 60°C, the  $H$  display goes off.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

## • OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE





An additional cooking zone is fitted to certain hob models. It can be either concentric or extendable. **To start the additional cooking zone:**

- Press the button  $\textcircled{1}$ . In the next 10 seconds,
- Press the button for the zone with the addition. In the display zone, the blinking lamp goes steady. It shows that the zone is live.
- Select a heat level between 1 and 9.
- Press the button  $\textcircled{\bullet}$  to start the additional zone.



### To stop the additional zone:

the cooking zone with addition must be live: in the display zone, the lamp must be on. If not, select the relevant zone again.

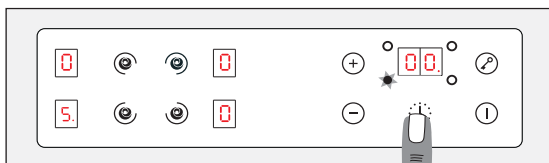
- Press the button . The additional cooking zone goes off.
- To rapidly stop the complete cooking zone, press the  or  button at the same time. The heat level automatically goes down to . The cooking zone goes off.

## • PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes. Only one zone, at a time, can be programmed.

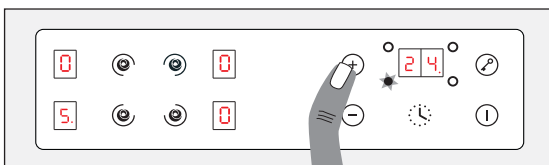
- Start the required zone by following the previous instructions.  
*The control LED near the heat level must be displayed, it shows that the zone is live.*

- Press the Timer button.



*The zone mark around the timer display shows the controlled zone.*





- Press the  button to select the time in minutes.



*This is saved automatically after three seconds.*

➔ The programmed time can be modified at any moment by pressing the timer selection button, the timer control LED must be on.


When the time has run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute. Press any button to stop it.

➔ The programmed time can be reset to  using the  button and pressing the  and  buttons at the same time, the cooking zone is then no longer linked to the timer but stays operational. So you will have to stop the zone manually.

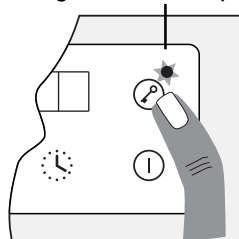
➔ The timer can be used alone as a reminder, it will ring at the end of the programmed time.

## • LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function holds the current settings, or prevents anyone from starting the hob. It is also useful for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.


- . Start the required cooking zones.
- . Select a heat level for each of them.
- . Press the  button to set the data; in this way no other button works, except the On/Off button.  
*The locking indicator lamp comes on.*

locking indicator lamp



- To release the locking function, just press the  button ; the indicator lamp goes off, all the controls work again.

***If when the controls are locked, the timer is on, the time will be counted automatically and the zone switched off at the end of the programmed time.***

***If the locking control is on when the hob is finally shut down, the locking control stays operational and prevents any action when the hob is restarted. Press the  button to unlock.***

## • FAST HEATER OPERATION

Every cooking zone on the hob is equipped with a fast heater for raising the cooking zone's temperature faster:

### Starting the fast heater

. Start the required zone, press the "+" button to obtain position "9", release the button briefly and press it again; the display alternates showing **A** "fast heater" and **S** heat level.

. If necessary reduce to the required heat position.

| Cooking position | Power released (%) | Time of fast heater (minutes) | Maximum operating time before automatic cut off* |
|------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| 0                | 0%                 | 0                             | 0 H                                              |
| 1                | 3%                 | 1                             | 6 H                                              |
| 2                | 6%                 | 3                             | 6 H                                              |
| 3                | 11%                | 5                             | 5 H                                              |
| 4                | 16%                | 6.5                           | 5 H                                              |
| 5                | 19%                | 8.5                           | 4 H                                              |
| 6                | 32%                | 2.5                           | 1.5 H                                            |
| 7                | 45%                | 3.5                           | 1.5 H                                            |
| 8                | 65%                | 4.5                           | 1.5 H                                            |
| 9                | 100%               | 0                             | 1.5 H                                            |

### **E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released**

*When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.*

\* The cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.



## CLEANING THE CERAMIC HOB

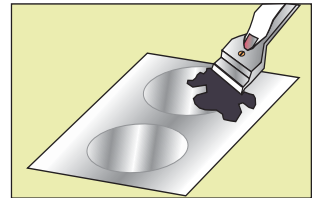
- It is important to wait for the ceramic hob surface to cool completely before cleaning it.
- Only use special products for cleaning ceramic surfaces, cream and scraper. You can find them easily in the shops.
- Avoid spills; messes that fall onto the cooking surface burn fast and are then harder to clean off.
- It is recommended to keep away from the cooking surface anything likely to melt like plastic articles, sugar or products with a high sugar content.

### CLEANING:

- . Sprinkle a few drops of special ceramic surface cleaner.
- . Rub, working hard on any stained parts, using slightly damp soft cloth or kitchen roll.
- . Wipe with dry soft cloth or kitchen roll until the surface is clean.

#### If stains remain after this usual cleaning:

- . Sprinkle a few more drops of special cleaner.
- . Use a scraper, keeping it at an angle of 30° to the hob, until the difficult marks go.
- . Wipe with dry soft cloth or kitchen roll until the surface is clean.
- . Repeat if necessary.



### ADVICE:

Regular cleaning leaves a protective layer that is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again.

To remove traces of water and scale, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Finish off by wiping with absorbent paper, and then apply a few drops of special cleaner and wipe. Ceramic glass withstands the rubbing of flat-bottomed cooking utensils, but it is nevertheless advisable to lift them before moving them.

On vitroceramic hob with control knobs, for thorough cleaning, the control knobs can be removed by pulling them upwards. Only clean with soapy water and dry well before placing them. Be careful not to let any water get into the holes and take care when replaced the control knobs.

### NOTE:

- Avoid using a sponge with too much water.
- Never use a steel tool like a knife or screwdriver.
- A razor blade scraper cannot damage the surface if it is used at an angle of 30°.
- Do not leave the razor blade scraper within the reach of children.
- Do not use abrasive cleaners or scouring powder.

#### • The hob frame:

To clean your hob's frame without harm, wash it with soap and water, rinse, and then dry with a soft cloth.

# DATA SHEET

All data is given for information only. In order to improve the quality of its products, ROSIERES may modify its appliances with technological developments which adhere to the conditions set out in the Consumer code.



Ceramic hobs comply with the requirements of Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE.

|                                            | RVM 324                       | RVM 634                                             | RVM 640                         | RVM 644                         |
|--------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>DIMENSIONS OF THE APPLIANCE (in mm)</b> |                               |                                                     |                                 |                                 |
| Width                                      | 340                           | 575                                                 | 575                             | 575                             |
| Depth                                      | 500                           | 500                                                 | 500                             | 500                             |
| Height                                     | 50                            | 50                                                  | 50                              | 50                              |
| Ceramic glass thickness                    | 4                             | 4                                                   | 4                               | 4                               |
| <b>COOKING ZONE POWER AND Ø</b>            |                               |                                                     |                                 |                                 |
| Front right                                | High light<br>Ø 155<br>1200 W | High light<br>extensible<br>1500+900 W<br>Ø 180-275 | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light<br>Ø 190<br>1800 W   |
| Front left                                 |                               |                                                     | High light<br>Ø 155<br>1200 W   | High light<br>Ø 155<br>1200 W   |
| Rear right                                 | Halolight<br>Ø 220<br>2400 W  | Halolight<br>Ø 220<br>2400 W                        | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 190<br>1800 W |
| Rear left                                  |                               | Highlight -<br>Ø 190<br>1800 W                      | High light -<br>Ø 220<br>2500 W | High light -<br>Ø 220<br>2400 W |
| Total installed power                      | 3600 W                        | 6600 W                                              | 7300 W                          | 7200 W                          |
| Type of controls                           | knobs                         | knobs                                               | knobs                           | knobs                           |
| <b>FITTING DIMENSIONS</b>                  |                               |                                                     |                                 |                                 |
| Width                                      | 325 mm                        | 560 mm                                              | 560 mm                          | 560 mm                          |
| Depth                                      | 490 mm                        | 490 mm                                              | 490 mm                          | 490 mm                          |

|                                            | RVE 6340                               | RVE 6440                        | RVE 6460                               | RVE 6480                        | RVE 7410                                 |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|
| <b>DIMENSIONS OF THE APPLIANCE (in mm)</b> |                                        |                                 |                                        |                                 |                                          |
| Width                                      | 568                                    | 568                             | 568                                    | 568                             | 747                                      |
| Depth                                      | 500                                    | 500                             | 500                                    | 500                             | 512                                      |
| Height                                     | 55                                     | 55                              | 55                                     | 55                              | 55                                       |
| Ceramic glass thickness                    | 4                                      | 4                               | 4                                      | 4                               | 4                                        |
| <b>COOKING ZONE POWER AND Ø</b>            |                                        |                                 |                                        |                                 |                                          |
| Front right                                | High light<br>Ø 155+215<br>1000+1200 W | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 155<br>1200 W        | Halo light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light<br>Ø 155<br>1200 W            |
| Front left                                 | Halo light -<br>Ø 220<br>2400 W        | High light -<br>Ø 155<br>1200 W | High light<br>Ø 155+215<br>1000+1200 W | High light -<br>Ø 155<br>1200 W | High light<br>Ø 180+275<br>1500+900 W    |
| Rear right                                 | High light -<br>Ø 190<br>1800 W        | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 220<br>2500 W        | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 155+220<br>1000+1200 W |
| Rear left                                  |                                        | Halo light -<br>Ø 220<br>2400 W | High light -<br>Ø 140<br>1200 W        | Halo light -<br>Ø 220<br>2400 W | High light -<br>Ø 155<br>1200 W          |
| Total power installed                      | 6400 W                                 | 7200 W                          | 7100 W                                 | 7200 W                          | 7000 W                                   |
| Type of controls                           | sensitive                              | sensitive                       | sensitive                              | sensitive                       | sensitive                                |
| <b>FITTING DIMENSIONS</b>                  |                                        |                                 |                                        |                                 |                                          |
| Width                                      | 560 mm                                 | 560 mm                          | 560 mm                                 | 560 mm                          | 560 mm                                   |
| Depth                                      | 490 mm                                 | 490 mm                          | 490 mm                                 | 490 mm                          | 490 mm                                   |

## PROBLEMS AND SOLUTIONS

### **The cooking zones do not simmer or only fry gently**

- Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.
- The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

### **The cooking is too slow**

- Unsuitable pans are being used. Only use flat-bottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

### **Small scratches or abrasions on the hob's glass surface**

- Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

### **Metal marks**

- Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.
- You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

### **Dark stains**

- Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

### **Light surfaces on the hob**

- Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

### **Caramelisation or melted plastic on the hob.**

- Refer to the "CLEANING" section.

**The hob does not operate or certain zones don't work**

- The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done in compliance with the recommendations, page 28 & 29.

**HOB WITH SENSITIVE TOUCHES**

**The hob is not operating.**

- A big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.
- The control panel is locked. Press the "Locking" button to release.

**The hob does not cut off.**

- The control panel is locked. Press the "Locking" button to release. Refer to the section, "Operating time" page 40.

**The hob stops automatically**

- A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds. Clean up the spill or remove the object.
- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, "Operating time" page 40.

**Frequency of on/off operations for cooking zones**

- The on-off cycles vary according to the required heat level:
  - low level: short operating time,
  - high level: long operating time.

**"H" display, residual heat indicator, blinking.**

- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations, page 30 & 31.

# ÍNDICE

CONSIGNAS DE SEGURIDAD - RECOMENDACIONES ..... 47

## INSTALACIÓN

. Conexión eléctrica ..... 48-51

. Empotramiento ..... 52-53

## UTILIZACIÓN

. Presentación ..... 54

. Las zonas ..... 54

. Elección de los utensilios ..... 55

. ENCIMERA VITROCERAMICA CON MANDOS ..... 56

. ENCIMERA VITROCERAMICA CON TECLAS TACTILES ..... 57-62

. Mantenimiento de la encimera vitrocerámica ..... 63

FICHA TÉCNICA ..... 64-65

PROBLEMAS Y SOLUCIONES ..... 66-67

# CONSIGNAS DE SEGURIDAD - RECOMENDACIONES

- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA. Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote más abajo, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Placa de características  
(está bajo el cajón inferior de la encimera)



Código producto : .....  
Numero de serie : .....

- Encimera vitroceramica con teclas táctiles, la zona de las teclas es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.

# INSTALACIÓN – CONEXIÓN ELÉCTRICA

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios.

En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes.

Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, ROSIERES declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».

ROSIERES declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

## **Atención:**

- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.
- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar que tenga un espacio de apertura entre los contactos de por lo menos 3 mm.
- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.
- Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

- **Conectar a una toma de corriente , el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión página 50 o 51.**

También es posible adaptar el aparato para una conexión en:

- . Trifásico 220-240 V3~
- . Trifásico 380-415 V3N~



**Para proceder a una nueva conexión, es imperativo respetar las consignas siguientes :**

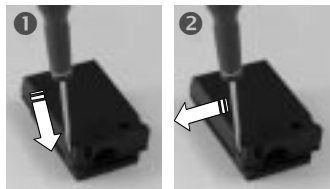
- Antes de realizar la conexión, verificar que la instalación esta protegida por un fusible apropiado, ver datos tecnicos páginas 50-51, y incluye cables de sección suficiente para suministrar energia al aparato correctamente.

**1- Operaciones que deben efectuarse sobre la conexión existente:**

. Girar la placa, la cara de cristal contra el plano de trabajo tomando cuidado de proteger el cristal.

. Abrir la tapa siguiendo estos pasos:

- localice las dos lengüetas que se encuentran a los lados,
- coloque la hoja de un destornillador delante de cada lengüeta, húndela y presione,
- levante la tapa.



. Liberar el cable:

- desatornille los tornillos de la placa a bornes que mantienen los puentes derivadores y los hilos conductores del cable de alimentación,
- desatornille el sujetacable para retirar el cable de alimentación,
- retirelo.

**2- Operaciones que deben efectuarse para realizar la nueva conexión:**

. Elija el cable de alimentación en función de las recomendaciones de la tabla páginas siguientes,

. pase el cable por el sujetacables,

. pele la extremidad de cada conductor del cable de alimentación sobre una longitud de 10 mm., teniendo en cuenta la longitud necesaria del cable de alimentación para la conexión a la placa a bornes,

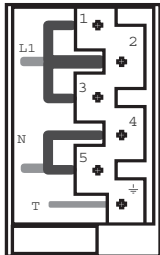
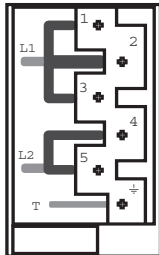
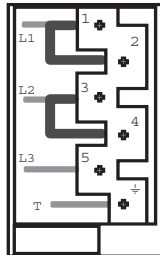
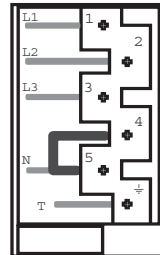
. como se indica en la tabla página siguiente, colocar los puentes derivadores que habrán recuperado en la primera operación respetando los marcados sobre la placa a bornes (los puentes derivadores permiten establecer un puente entre dos bornas), y fijar los conductores.

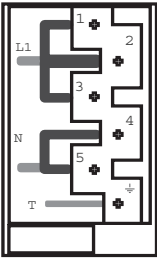
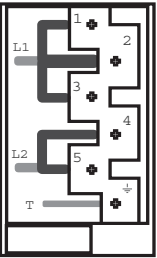
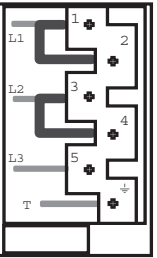
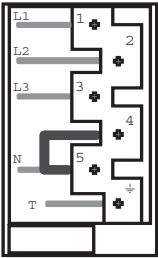
. atornillar el sujetacables y cierre la tapa.

**PLACA A BORNES**



- ) Puentes derivadores
- ) x 3
- )
- )

|                                                                               | MONOPHASE<br>220-240 V~                                                                                      | BIPHASE<br>220-240 V2~                                                                                      | TRIPHASE<br>220-240 V3~                                                                                         | TRIPHASE<br>380-415 V3N~                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RVM 324</b>                                                                |                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 16 A                                                                                                         | 16 A                                                                                                        | 16 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                  | 3G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                 | 4G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| <b>RVM 634</b>                                                                |                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 32 A                                                                                                         | 32 A                                                                                                        | 20 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G4<br>H05VVF                                                                                                | 3G4<br>H05VVF                                                                                               | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| <b>RVM 640</b>                                                                |                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 25 A                                                                                                         | 25 A                                                                                                        | 25 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                  | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                 | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| <b>RVM 644</b>                                                                |                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 25 A                                                                                                         | 25 A                                                                                                        | 25 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                  | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                 | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| Conexión al borne                                                             |                            |                           |                               |                                       |
| Puentear :<br>establecer un<br>puente con la<br>ayuda de una<br>varilla shunt | <b>L1 : Fase</b><br>Puentear 1-2 y<br>Puentear 2-3<br><b>N : Neutro</b><br>Puentear 4-5<br><b>T : Tierra</b> | <b>L1 : Fase</b><br>Puentear 1-2 y<br>Puentear 2-3<br><b>L2 : Fase</b><br>Puentear 4-5<br><b>T : Tierra</b> | <b>L1 : Fase</b><br>Puentear 1-2<br><b>L2 : Fase</b><br>Puentear 3-4<br><b>L3 : Fase</b> 5<br><b>T : Tierra</b> | <b>L1 : Fase</b> 1<br><b>L2 : Fase</b> 2<br><b>L3 : Fase</b> 3<br><b>N : Neutro</b><br>Puentear 4-5<br><b>T : Tierra</b> |

|                                                                               | MONOFASICO<br>220-240 V~                                                                                   | BIFASICO<br>220-240 V2~                                                                                   | TRIFASICO<br>220-240 V3~                                                                                        | TRIFASICO<br>380-415 V3N~                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RVE 6340</b>                                                               |                                                                                                            |                                                                                                           |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 32 A                                                                                                       | 32 A                                                                                                      | 20 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G4<br>H05VVF                                                                                              | 3G4<br>H05VVF                                                                                             | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| <b>RVE 6440</b>                                                               |                                                                                                            |                                                                                                           |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 25 A                                                                                                       | 25 A                                                                                                      | 25 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                               | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF<br>oH05RRF                                                                                               |
| <b>RVE 6480</b>                                                               |                                                                                                            |                                                                                                           |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 25 A                                                                                                       | 25 A                                                                                                      | 25 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                               | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| <b>RVE 7410</b>                                                               |                                                                                                            |                                                                                                           |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 25 A                                                                                                       | 25 A                                                                                                      | 20 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                               | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| <b>RVE 6460</b>                                                               |                                                                                                            |                                                                                                           |                                                                                                                 |                                                                                                                          |
| Fusible                                                                       | 25 A                                                                                                       | 25 A                                                                                                      | 20 A                                                                                                            | 16 A                                                                                                                     |
| Cable                                                                         | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                | 3G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                               | 4G2,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                     | 5G1,5<br>H05VVF o<br>H05RRF                                                                                              |
| Conexión al borne                                                             |                          |                         |                               |                                       |
| Puentear :<br>establecer un<br>puente con la<br>ayuda de una<br>varilla shunt | <b>L1 : Fase</b><br>Puentear 1-2<br>Puentear 2-3<br><b>N : Neutro</b><br>Puentear 4-5<br><b>T : Tierra</b> | <b>L1 : Fase</b><br>Puentear 1-2<br>Puentear 2-3<br><b>L2 : Fase</b><br>Puentear 4-5<br><b>T : Tierra</b> | <b>L1 : Fase</b><br>Puentear 1-2<br><b>L2 : Fase</b><br>Puentear 3-4<br><b>L3 : Fase</b> 5<br><b>T : Tierra</b> | <b>L1 : Fase</b> 1<br><b>L2 : Fase</b> 2<br><b>L3 : Fase</b> 3<br><b>N : Neutro</b><br>Puentear 4-5<br><b>T : Tierra</b> |

# INSTALACIÓN - EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

## Instalación:

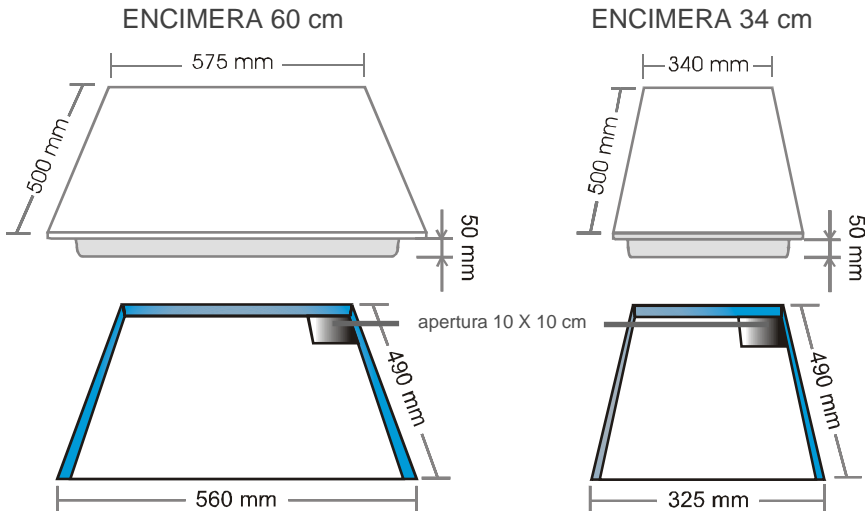
- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación, darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, con cuidado de no dañar el cristal.
- . colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
- . colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.

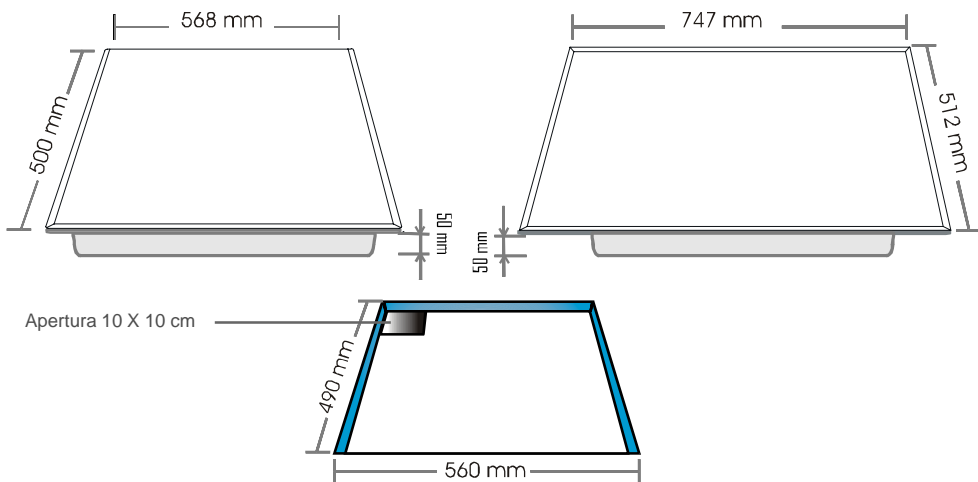


## Encimera de cocción con la parte del cristal hacia abajo

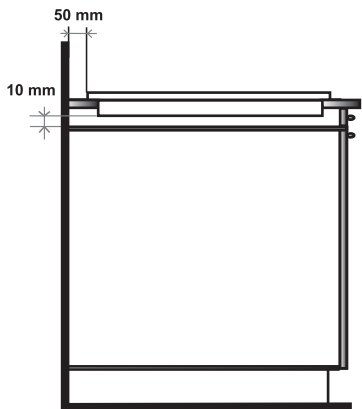
- La base de la encimera está equipada de 4 agujeros de  $\varnothing 3$  mm pensados para recibir las grapas de fijación que immobilizan la encimera en el mueble. Situar las 4 grapas de fijación de modo que la superficie de trabajo esté perfectamente enrasada al mueble soporte.
- Hay que dejar un espacio libre de como mínimo 5 cm entre el aparato y las paredes verticales cercanas.
- Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular o ordenar, colocar una separación a 1 cm del fondo del cajón para evitar todo riesgo de quemadura o deterioro.

## • ENCIMERA VITROCERAMICA CON MANDOS

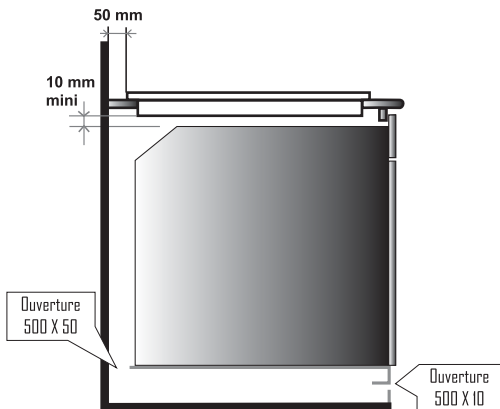




Empotramiento de la encimera en un mueble soporte



Empotramiento de la encimera por encima de un horno de ventilación\*  
 (\*equipado con una turbina de refrigeración\*  
 para las partes eléctricas)



Se prohíbe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera.

# PRESENTACIÓN

|                                                     | ANTERIORE<br>DERECHO                 | ANTERIORE<br>IZQUIERDO               | POSTERIORE<br>DERECHO                | POSTERIORE<br>IZQUIERDO     |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| <b>ENCIMERAS VITROCERAMICAS CON MANDOS</b>          |                                      |                                      |                                      |                             |
| RVM 324                                             | Highlight<br>1200 W - Ø155           |                                      | Halolight<br>2400 W - Ø220           |                             |
| RVM 634                                             | Highlight<br>1500+900 W - Ø180-275   |                                      | Halolight<br>2400 W - Ø220           | Highlight<br>1800 W - Ø190  |
| RVM 640                                             | Highlight<br>1800 W - Ø190           | Highlight<br>1200 W - Ø155           | Highlight<br>1800 W - Ø190           | Highlight<br>2500 W - Ø220  |
| RVM 644                                             | Highlight<br>1800 W - Ø190           | Highlight<br>1200 W - Ø155           | Highlight<br>1800 W - Ø190           | Highlight<br>2400 W - Ø220  |
| <b>ENCIMERAS VITROCERAMICAS CON TECLAS TACTILES</b> |                                      |                                      |                                      |                             |
| RVE 6340                                            | Highlight<br>1000+1200 W<br>Ø140-220 | Halolight<br>2400 W - Ø220           | Highlight<br>1800 W - Ø180           |                             |
| RVE 6460                                            | Highlight<br>1200 W - Ø155           | Highlight<br>1000+1200 W<br>Ø155-215 | Highlight<br>2500 W - Ø220           | Highlight<br>1200 W - Ø155  |
| RVE 6440                                            | Highlight<br>1800 W - Ø190           | Highlight<br>1200 W - Ø155           | Highlight<br>1800 W - Ø190           | Halolight<br>2400 W - Ø220  |
| RVE 6480                                            | Halolight<br>1800 W - Ø190           | Highlight<br>1200 W - Ø155           | Highlight<br>1800 W - Ø190           | Halolight<br>2400 W - Ø220  |
| RVE 7410                                            | Highlight<br>1200 W<br>Ø155          | Highlight<br>1500+900 W<br>Ø180-275  | Highlight<br>1000+1200 W<br>Ø155+220 | Highlight<br>1200 W<br>Ø155 |

La encimera vitrocerámica dispone de diferentes zonas de cocción:

- **Zona high light** : en la unidad de cocción se encuentra una banda metálica conductora que la abarca uniformemente en su totalidad. Es efectiva al cabo de 3 segundos, y está indicada para cocinar de forma estable, homogénea y también para cocinar durante largos periodos de tiempo.
- **Zona halolight** : es una combinación de zona halógena (1/3) y highlight (2/3). El aumento de temperatura de esta unidad de cocción es extremadamente rápido. Está indicada para freír carne, llevar rápidamente a ebullición y cocción intensiva, es decir, cuando se requiere una temperatura alta durante un periodo muy corto de tiempo.



La encimera vitrocerámica permite mejorar el rendimiento del calor emitido por el sistema High Light, eliminando el clásico y tradicional «golpe de calor».

Las modificaciones estructurales mantienen inalterables las propiedades de resistencia del vidrio cerámico a altas temperaturas y mejoran la capacidad de control de la potencia distribuida.

Con el nuevo «golpe de calor» la eficiencia de la cocción mejora un 15%.

## LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:



- **Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso** : el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.
- **Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco**: al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.
- **Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador**: hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

~~~~~

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

Acero inoxidable : *altamente recomendado*. Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio : *recomendado el aluminio pesado*. Buena conductividad.

Atención : Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayas sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

Hierro colado / Vitrocerámica : *no recomendado. Pobre rendimiento*. Puede rayar la superficie.

Base de cobre : *recomendado el cobre pesado*. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que aparecen como rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vítrea. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

Porcelana / Esmalte : *Buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa*.

ENCIMERA VITROCERAMICA CON MANDOS

UTILIZACIÓN :

- Localice el signo correspondiente a la zona de cocción deseada:

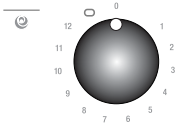
según el modelo



posterior derecho posterior izquierdo anteriore izquierdo anteriore derecho posteriore anteriore

- Recomendamos calentar la cacerola a nivel "alto" hasta que se caliente adecuadamente, y después bajar hasta la temperatura de cocción deseada.
- El indicador luminoso de calor residual se enciende cuando la temperatura de la zona cocción alcanza los 60°C o más. Se mantendrá encendido incluso aunque la zona de cocción esté apagado, y permanecerá así hasta que la superficie no se haya enfriado lo suficiente. Se apagará cuando la temperatura de la superficie baje de 60°C.
- Para apagar una zona de cocción, llevar el mando correspondiente hasta la posición "0".

La encimera vitroceramica RVM 634 tiene una zona de cocción con extensión, de forma que puede adaptarse al tamaño del recipiente a utilizar.



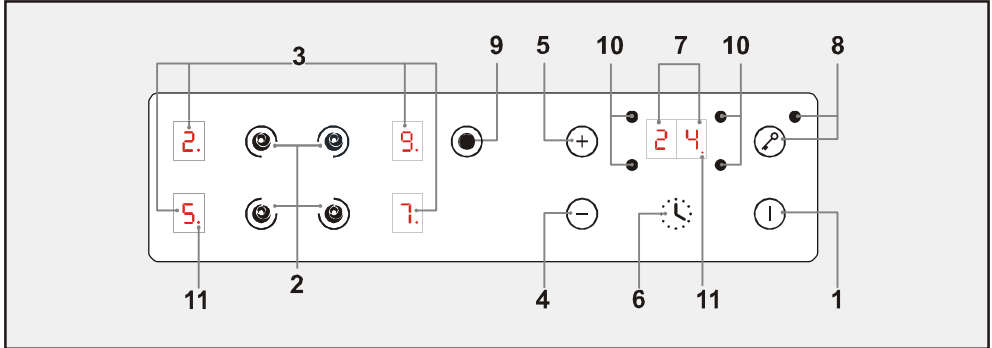
- Para el funcionamiento de la zona con potencia 1500 W, girar el mando a la derecha hasta la posición deseada.
- Para el funcionamiento de la zona de cocción, girar a la derecha el mando, llevarlo más allá de la posición 12, forzar el resorte hasta el bloqueo y volver atrás hasta la posición necesaria para la cocción.
- Posicionando el mando sobre la posición "0", la zona se apaga en su totalidad.
- **Posiciones :** los siguientes ejemplos se dan a título indicativo. La experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y hábitos particulares.

POSICIONES			Algunos consejos.....
0	0	Apagado	-----
1	1 - 2	Muy bajo	Para mantener un plato caliente, fundir mantequilla o chocolate...
2	3 - 4	Bajo	Cocciones lentas, bechamel, estofados, arroz con leche, huevos duros...
3	5 - 6	Moderado	Judías, alimentos congelados, fruta, ebullición de agua...
4	7 - 8	Medio	Patatas al vapor, verdura fresca, pasta, pescado, sopa, crepes...
5	9 - 10	Alto	Cocidos lentos más intensos, tortillas, bistecs....
6	11 - 12	Muy alto	Bistecs, chuletas, frituras diversas...

ENCIMERA VITROCERAMICA CON TECLAS TACTILES

• PRESENTACIÓN

COMANDOS MEDIANTE TECLAS TÁCTILES



1. Tecla para encender/apagar la encimera
2. Tecla de selección del quemador
3. Visualizador del nivel de potencia
4. Tecla "-"
5. Tecla "+"
6. Tecla de selección del reloj
7. Visualizador del reloj
8. Tecla de bloqueo de los comandos con piloto
9. Tecla de funcionamiento de la zona complementaria*
10. Piloto del programador del quemador: si se enciende, indica que el quemador está controlado por el reloj
11. Diodo de comando:
 - . encendido: el quemador o el reloj está activo, se puede modificar
 - . apagado: el quemador o el reloj está fijado en la última información registrada

* según el modelo de encimera

UTILIZACIÓN DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

- Una vez conectada la encimera, esperar 8 segundos antes de activar los comandos electrónicos

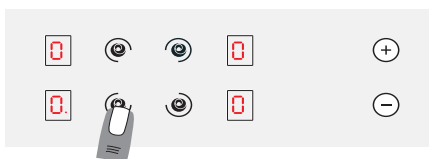
. Pulse la tecla $\text{\textcircled{1}}$ durante 3 segundos.

El comando electrónico de la encimera está activado. En cada zona de visualización puede verse el nivel de potencia $\text{\textcircled{0}}$ y el diodo de comando parpadea \star .

. Si no se hace nada en 10 segundos, el comando electrónico se apaga y hay que volver a empezar el proceso de encendido.

• ACTIVACIÓN DE UN QUEMADOR

. Pulse la tecla de selección del quemador deseado. En la zona de visualización, el diodo de comando ya no parpadea sino que está encendido. Esto indica que la zona está activada.



. Pulse la tecla $\text{\textcircled{+}}$ o $\text{\textcircled{-}}$ para elegir un nivel de potencia entre 1 y 9.

→ Si pulsa la tecla $\text{\textcircled{+}}$, se visualiza el nivel de potencia $\text{\textcircled{1}}$, mientras que si pulsa la tecla $\text{\textcircled{-}}$, se visualiza el nivel de potencia $\text{\textcircled{9}}$.

→ Si mantiene la presión sobre la tecla $\text{\textcircled{+}}$ o $\text{\textcircled{-}}$, el nivel de potencia aumenta o disminuye progresivamente.

Los ejemplos siguientes se dan meramente a título indicativo. Al final, su experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y costumbres.

0	:	Paro
1	:)
2	:) Fundir
3	:	Mantener el calor
4	:	Recalentamiento
5	:	Descongelación, estofados, cocción en su punto, cocción a baja temperatura
6	:	Cocción sin tapadera
7	:	Saltear, dorar carnes y asados
8	:	Cocciones y asados a alta temperatura, soasar
9	:	Fritura, ebullición de grandes cantidades de agua.....

• PARO DE UN QUEMADOR

La zona de cocción debe estar activada. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es así, seleccione de nuevo el quemador deseado.

. Pulse la tecla \ominus hasta que se visualice el nivel de potencia \square . Instantáneamente el quemador se apaga, y la indicación \square desaparece pasados 10 segundos.

. Para un paro rápido, pulsar simultáneamente las teclas \oplus y \ominus . El nivel de potencia desciende automáticamente a \square . El quemador se apaga.

• PARO GENERAL

El funcionamiento de los quemadores y del reloj puede detenerse en cualquier momento pulsando durante 3 segundos la tecla Encendido-Apagado.



• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El cuadro de mandos informa al usuario de que la temperatura de la superficie de las zonas de cocción sobrepasa aproximadamente los 60°C, mostrando la letra **H**.

Para finalizar las cocciones, le recomendamos apague la zona de cocción y aproveche el calor residual del quemador para acabar la cocción suavemente.

Cuando la temperatura baje de los 60°C, la letra **H** desaparecerá.

Nota: tras un corte del suministro eléctrico, el indicador de calor residual desaparece definitivamente, aunque la temperatura de la superficie sobrepase los 60°C.

• FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA COMPLEMENTARIA*

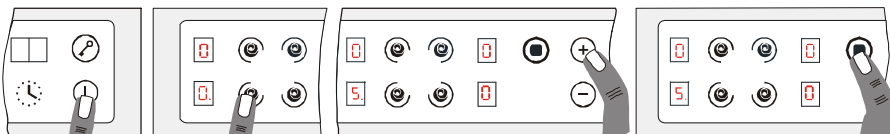
*Según el modelo de encimera. Para activar la zona complementaria :

. Pulse la tecla $\textcircled{1}$. En los 10 segundos que siguen,

. Aprete la tecla referente al quemador dotado con la zona complementaria. En la zona de visualización, el diodo de comando se vuelve fijo, indicando que el quemador está activo.

. Elija un nivel de potencia entre 1 y 9.

. Aprete la tecla $\textcircled{\bullet}$ para activar la zona complementaria.



Para desactivar la zona complementaria :

el quemador dotado de la zona complementaria debe estar activado. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es así, seleccione de nuevo el quemador referente.

- Pulse la tecla . La zona complementaria del quemador se apaga.
- Para un paro completo de la zona de cocción, pulsar simultáneamente las teclas y . El nivel de potencia desciende automáticamente a . El quemador se apaga.

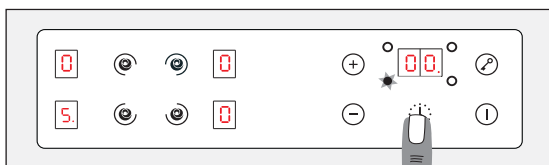
• PROGRAMACIÓN DE UN QUEMADOR

Cada quemador es programable por un tiempo total de 99 minutos.

Solo puede programarse un solo quemador a la vez.

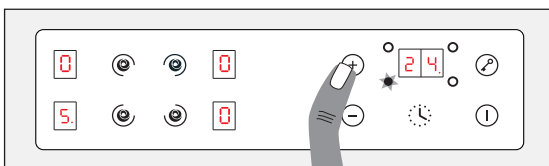
· Encender el quemador deseado repitiendo el proceso antes citado. *El diodo de comando cerca del nivel de potencia debe activarse: indica que el quemador está activado.*

· Pulsar la tecla Reloj.



El piloto del quemador alrededor de la visualización del reloj indica de qué quemador se trata.

· Pulse la tecla para elegir una duración en minutos.



Se registra automáticamente pasados tres segundos.

→ el tiempo programado puede modificarse en cualquier momento reactivando la tecla de selección del reloj. El diodo de comando del reloj debe estar encendido.

Una vez transcurrido el tiempo, el quemador se apaga automáticamente y se oye una indicación sonora durante 1 minuto. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

→ el tiempo programado puede ponerse a con la tecla , o pulsando simultáneamente las teclas y de modo que el quemador ya no está controlado por el reloj pero sigue siendo operativo. Así, habrá que apagar el quemador independientemente.


→ El reloj puede utilizarse simplemente como recordatorio: al final del tiempo programado sonará un timbre.

• FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA DE BLOQUEO

La función bloqueo permite fijar los ajustes del momento, o evitar que alguien pueda poner en marcha la encimera. Se utiliza también para la limpieza de los comandos, ya que así es imposible que la encimera se ponga en marcha involuntariamente durante la limpieza.

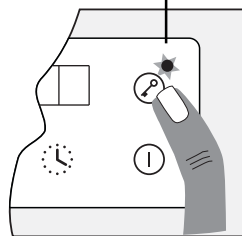
. Poner en marcha el quemador o quemadores deseados.


. Elegir un nivel de potencia para cada uno de ellos.

. Pulsar la tecla  para fijar los parámetros; de hecho, ninguna otra tecla es accesible, a excepción de la tecla Encendido/Apagado.


El piloto de bloqueo se enciende.

piloto de bloqueo



→ Para detener la función de bloqueo, basta con volver a pulsar la tecla  ; el piloto se apaga y todos los comandos son accesibles de nuevo.

Si en el momento de bloquear los comandos el reloj estuviera activo, el tiempo se descontará automáticamente y se apagará el quemador al final del tiempo programado.

Si el comando de bloqueo estuviera activado en el momento del apagado definitivo de la encimera, el comando de bloqueo permanecerá operativo e impedirá el funcionamiento hasta nueva orden. Pulsar la tecla  para detener la función de bloqueo.

• FUNCIONAMIENTO DEL ACELERADOR DE CALOR

Todos los quemadores de la encimera están provistos de un acelerador de calor que permite obtener un aumento de temperatura más rápido de las zonas de cocción:

Activación del acelerador de calor:

. Ponga en marcha el quemador deseado y pulsar la tecla \oplus hasta la posición 9, reducir brevemente la presión y volver a pulsar la tecla \oplus : en el visualizador se muestran alternadamente **A** - "acelerador de calor" y **9** - "nivel de potencia".

. Reducir si es necesario a la posición de calor deseada.

Posición de cocción	Potencia liberada (%)	Duración de aceleración de calor (minutos)	Duración de funcionamiento máx. antes de desconexión automática*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Ej : Quemador de 1800 W en posición 6 = potencia liberada 32% de 1800 W cuando la función «Acelerador de calor» está activada, el quemador proporciona una potencia de 1800 W durante 2,5 minutos, y se regula hasta 576 W transcurrido este tiempo.

* Para mayor seguridad, los quemadores se apagan automáticamente si se dejan demasiado tiempo sin funcionar. El apagado depende del nivel de potencia utilizado.

MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

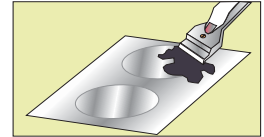
- Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.
- Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.
- Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.
- Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.

MANTENIMIENTO:

- . vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- . frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido. Enjuague, si es necesario.
- . seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:

- . vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- . rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes. Enjuague, si es necesario.
- . seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- . repita el proceso si es necesario.



CONSEJOS: La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.

Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.

Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.

El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

Encimera vitrocerámica con mandos: para una limpieza en profundidad, retire los mandos. Límpielos solo con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos bien antes de volverlos a colocar.

Ne deje que entre agua en el interior de la encimera.

NOTA:

- . Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.
- . Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.
- . La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.
- . Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.
- . No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.

• **El cuadro de la encimera:** para limpiarlo sin dañarlo, lávelo con agua y jabón, enjuague y después seque con un trapo suave.

FICHA TÉCNICA

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, ROSIERES se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.



Las encimeras vitrocerámicas cumplen los requisitos exigidos por las directivas 73/23/CEE y 89/336/CEE.

	RVM 324	RVM 634	RVM 640	RVM 644
DIMENSIONES DEL APARATO (en mm)				
Anchura	340	575	575	575
Profundidad	500	500	500	500
Altura	50	50	50	50
Grosor cristal vitroceramica	4	4	4	4
POTENCIA Y Ø DE QUEMADORES				
Anterior derecho	High light Ø 155 1200 W	High light 1500+900 W Ø 180-275	High light - Ø 190 1800 W	High light Ø 190 1800 W
Anterior izquierdo			High light Ø 155 1200 W	High light Ø 155 1200 W
Posterior derecho	Halolight Ø 220 2400 W	Halolight Ø 220 2400 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 190 1800 W
Posterior izquierdo		Highlight - Ø 190 1800 W	High light - Ø 220 2500 W	High light - Ø 220 2400 W
Potencia total instalada	3600 W	6600 W	7300 W	7200 W
Tipo de comandos	mandos	mandos	mandos	mandos
DIMENSIONES DE EMPOTRAMIENTO				
Anchura	325 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Profundidad	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm

	RVE 6340	RVE 6440	RVE 6460	RVE 6480	RVE 7410
DIMENSIONES DEL APARATO (en mm)					
Anchura	568	568	568	568	747
Profundidad	500	500	500	500	512
Altura	55	55	55	55	55
Grosor cristal vitrocerámico	4	4	4	4	4
POTENCIA Y Ø DE QUEMADORES					
Anterior derecho	High light Ø 155+215 1000+1200 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 155 1200 W	Halo light - Ø 190 1800 W	High light Ø 155 1200 W
Anterior izquierdo	Halo light - Ø 220 2400 W	High light - Ø 155 1200 W	High light Ø 155+215 1000+1200 W	High light - Ø 155 1200 W	High light Ø 180+275 1500+900 W
Posterior derecho	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 220 2500 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 155+220 1000+1200 W
Posterior izquierdo		Halo light - Ø 220 2400 W	High light - Ø 140 1200 W	Halo light - Ø 220 2400 W	High light - Ø 155 1200 W
Potencia total instalada	6400 W	7200 W	7100 W	7200 W	7000 W
Tipo de comandos	sensitivos	sensitivos	sensitivos	sensitivos	sensitivos
DIMENSIONES DE EMPOTRAMIENTO					
Anchura	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Profundidad	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.

- Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.

- El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.

- Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.

- Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo "MANTENIMIENTO", asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.

- No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.

- No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Manchas oscuras.

- Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

Zonas claras sobre la encimera.

- Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización o plástico fundido sobre la encimera.

- Siga las recomendaciones del capítulo "MANTENIMIENTO".

La encimera no funciona.

- Los puentes derivadores no están correctamente colocados en el cuadro de bornas. Haga comprobar la conexión para ver si está hecha según las recomendaciones de las págs. 50 o 51.

ENCIMERA VITROCERAMICA CON TECLAS TACTILES

La encimera no funciona.

- Un desbordamiento considerable o un objeto cubre por lo menos 2 teclas, durante 10 segundos como mínimo. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.

- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”.

La encimera no se apaga.

- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento” en la pág. 62.

La encimera se apaga automáticamente

- Un desbordamiento o un objeto cubre durante más de 10 segundos por lo menos 2 teclas, la encimera entra en modo seguridad y se oye un bip. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.

- Los quemadores se apagan automáticamente si se dejan en funcionamiento durante demasiado tiempo. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento” en la pág. 62.

Frecuencia de funcionamiento apagado/encendido de las zonas

- Los ciclos apagado/encendido varían en función del nivel de potencia solicitado:
 - nivel bajo: tiempo de funcionamiento corto,
 - nivel elevado: tiempo de funcionamiento largo.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.

- La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones de las págs. 52 y 53.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE – EINIGE EMPFEHLUNGEN 69

INSTALLATION

. Elektrischer Anschluß 70-73

. Einbau 74-75

BEDIENUNG

. Darstellung 76

. Die Kochzonen 76

. Wahl des richtigen Kochgeschirrs 77

. CERANFELDER MIT SCHALTETKNÖPFEN 78

. CERANFELDER MIT SOUFT-TOUCH-TASTEN 79-84

. Reinigung und Pflege des Ceranfeldes 85

TECHNISCHE DATEN 86-87

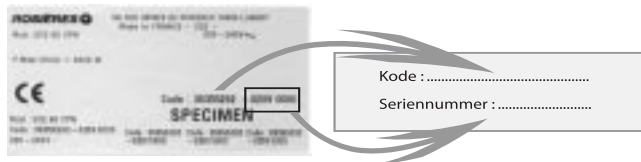
PROBLEMLÖSUNGEN 88-89

SICHERHEITSHINWEISE - EINIGE EMPFEHLUNGEN

- **Um das Risiko von Verbrennungen auszuschließen, halten Sie Kleinkinder fern, wenn das Gerät im Betrieb ist, auch nachdem die Kochstellen abgeschaltet wurden, solange die Restwärmanzeige leuchtet.**
- Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, achten Sie darauf, immer den Kochvorgang zu überwachen, da sich zu heißes Fett oder Öl leicht entzünden kann.
- Keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Ceranoberfläche abstellen.
- Die Halogenkochzone des Ceranfeldes strahlt ein starkes Licht aus, vermeiden Sie daher, direkt in die Halogenkochzone zu schauen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Ceranfeld nach jeder Benutzung zu reinigen, um eine Ansammlung von Verschmutzungen und Fettrückständen zu vermeiden. Sie würden sich bei jeder neuen Benutzung erhitzen und verkohlen und dabei störenden Rauch und unangenehme Ausdünstungen verbreiten. Außerdem stellen sie ein Brandrisiko dar.

LESEN SIE DIE BEDIEUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DEN GRÖßTMÖGLICHEN NUTZEN AUS IHREM GERÄT ZU ZIEHEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitung für eine spätere Nutzung aufzubewahren. Notieren Sie auf diesem Heft VOR DER INSTALLATION die Seriennummer des Gerätes, die bei einem eventuellen späteren Einsatz des Kundendienstes nötig ist.

Matrikelschild:
(befindet sich auf
der Unterseite des
Gerätes)



- Ceranfelder mit Souft-Touch-Tasten, die Steuerplatine des Gerätes ist empfindlich. Achten Sie darauf, keine heißen Behälter darauf abzustellen.
- Niemals direkt auf dem Ceranfeld kochen. Benutzen Sie stets Kochgeschirr.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte des Kochfelds.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitsfläche.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht von Kochfeld zu Kochfeld: Das könnte Kratzer verursachen.
- Bewahren Sie keine schweren Gegenständen über dem Ceranfeld auf, sie könnten herunterfallen und das Ceranfeld beschädigen.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Aufbewahrungsort für irgendwelche Gegenstände.
- Im unwahrscheinlichen Fall, daß auf der Kochfläche ein Riß auftreten sollte, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr zum Ceranfeld und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

INSTALLATION - HINWEISE

Der Einbau und die Installation eines Elektrogerätes sind Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen. Eine nicht fachgerechte Installation kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und die Unversehrtheit des Benutzers gefährden.

Es ist daher zwingend notwendig, die Installationsarbeiten einem qualifizierten Fachmann zu überlassen, der sie nach allen Regeln der Kunst und gemäß der geltenden Normen durchführen kann.

Sollte der Endverbraucher trotz dieser dringenden Empfehlung die Installation selber vornehmen, lehnt die ROSIERES Gruppe jede Verantwortung für technische Defekte am Gerät oder für eventuell resultierende Schäden an Personen oder Sachen ab.

«Die Installation des Gerätes muß gemäß den im Land der Installation geltenden Normen erfolgen». Die ROSIERES Gruppe lehnt jede Verantwortung für die Mißachtung dieser Richtlinie ab.

Achtung:

- Vor dem elektrischen Anschluß überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation
- Der elektrische Anschluß ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm.
- Das gelb-grüne Erdungskabel muß an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.
- Alle Eingriffe am Versorgungskabel sind ausschließlich durch den Werkskundendienst oder durch ähnlich qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen.

Das Kochfeld ist mit einer Leitungsschnur versehen, die es ihm ermöglicht, nur an eine Stromversorgung mit einer Spannung von 220-240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nullleiter angeschlossen zu sein.

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an; die richtige Sicherung entnehmen Sie der Tabelle auf Seite 72 oder 73.

Es ist jedenfalls möglich, das Kochfeld wie folgt anzuschließen:

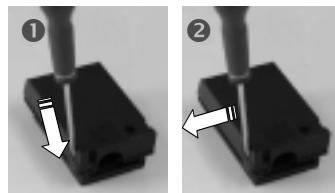
- Drehstrom 220-240 V3
- Drehstrom 380-415 V3N

Um eine neue Verbindung herzustellen, beachten Sie bitte folgende Anweisungen:

- Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine angemessene Sicherung geschützt - siehe hierzu die umseitige Tabelle - und mit Kabeln mit zu einer normalen Versorgung ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist.

1- Am vorhandenen Anschluss auszuführende Arbeiten:

- Drehen Sie das Kochfeld so um, dass die Seite aus Glas auf der Arbeitsplatte aufliegt, wobei für einen geeigneten Schutz des Glases zu sorgen ist.
- Klappen Sie den Deckel unter Beachtung der nachstehenden Reihenfolge auf:
 - finden Sie die zwei Stifte, die an den Seiten angebracht sind;
 - legen Sie das Blatt eines Schraubenziehers vor je einen Stift, legen Sie es hinein und drücken Sie ein;
 - nehmen Sie den Deckel ab.
- Ziehen Sie das Netzkabel gemäß folgender Anweisungen heraus:
 - drehen Sie die Schrauben heraus, welche die Einheit mit den Shunt-Schienen und den Leitern des Netzkabels halten;
 - lösen Sie die Kabelschellen, um das Netzkabel entfernen zu können;
 - ziehen Sie das Netzkabel heraus.



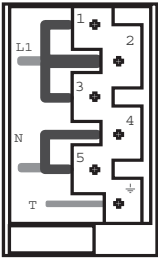
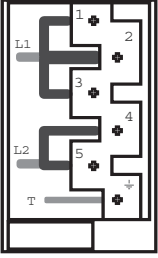
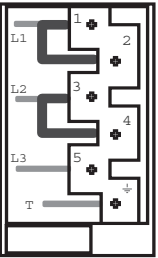
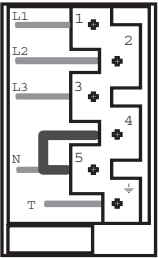
2- Schritte zur Herstellung einer neuen Verbindung

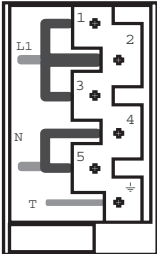
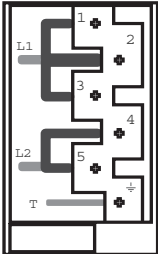
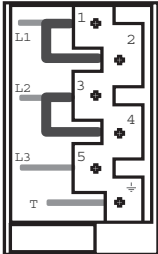
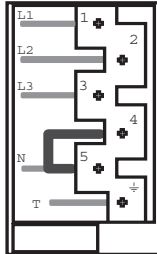
- Wählen Sie das Netzkabel gemäß der Anweisungen in der umseitigen Tabelle.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelschelle hindurch;
- Isolieren Sie die Enden jedes Leiters auf eine Länge von 10 mm ab; dabei berücksichtigen Sie die erforderliche Länge des Netzkabels für den Anschluss an das Klemmbrett.
- Auf der Grundlage der nachstehenden Tabelle positionieren Sie die Shunt-Schienen, die Sie aus dem vorherigen Arbeitsschritt aufgehoben haben, unter Beachtung der entsprechenden Markierungen auf dem Klemmbrett (die Shunt-Schienen ermöglichen es, eine Brücke zwischen zwei Klemmen herzustellen) und befestigen Sie die Leiter.
- Überprüfen Sie die Befestigung an den verschiedenen Klemmen.
- Schrauben Sie die Kabelschelle wieder auf und schließen Sie den Deckel fest.

KLEMMBRETT



) Brücken
) x 3
)
)

	EINPHASIG 220-240 V~	ZWEIPHASIG 220-240 V2~	DREIPHASIG 220-240 V3~	DREIPHASIG 380-415 V3N~
RVM 324				
Sicherung	16 A	16 A	16 A	16 A
Kabeltyp	3G1,5 H05VVF oder H05RRF	3G1,5 H05VVF oder H05RRF	4G1,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
RVM 634				
Sicherung	32 A	32 A	20 A	16 A
Kabeltyp	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
RVM 640				
Sicherung	25 A	25 A	25 A	16 A
Kabeltyp	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
RVM 644				
Sicherung	25 A	25 A	25 A	16 A
Kabeltyp	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
ANSCHLUß AN DAS KLEMMBRETT				
Shunt: Schlagen Sie eine Brücke mittels eines parallel- widerstands	<u>L1</u> : Phase Shunt 1-2 und Shunt 2-3 <u>N</u> : Nulleiter Shunt 4-5 <u>T</u> : Erdung	<u>L1</u> : Phase Shunt 1-2 und Shunt 2-3 <u>L2</u> : Phase Shunt 4-5 <u>T</u> : Erdung	<u>L1</u> : Phase Shunt 1-2 <u>L2</u> : Phase Shunt 3-4 <u>L3</u> : Phase 5 <u>T</u> : Erdung	<u>L1</u> : Phase 1 <u>L2</u> : Phase 2 <u>L3</u> : Phase 3 <u>N</u> : Nulleiter Shunt 4-5 <u>T</u> : Erdung

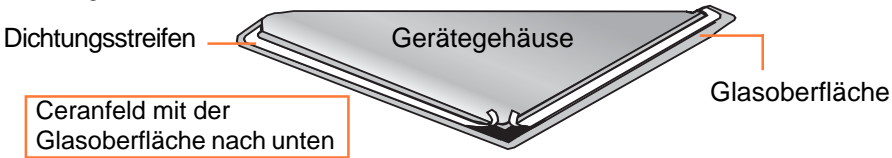
	EINPHASIG 220-240 V~	ZWEIPHASIG 220-240 V2~	DREIPHASIG 220-240 V3~	DREIPHASIG 380-415 V3N~
RVE 6340				
Sicherung	32 A	32 A	20 A	16 A
Kabeltyp	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
RVE 6440				
Sicherung	25 A	25 A	25 A	16 A
Kabeltyp	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
RVE 6480				
Sicherung	25 A	25 A	25 A	16 A
Kabeltyp	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
RVE 7410				
Sicherung	25 A	25 A	20 A	16 A
Kabeltyp	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
RVE 6460				
Sicherung	25 A	25 A	20 A	16 A
Kabeltyp	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	3G2,5 H05VVF oder H05RRF	4G2,5 H05VVF oder H05RRF	5G1,5 H05VVF oder H05RRF
ANSCHLUß AN DAS KLEMMBRETT				
Shunt: Schlagen Sie eine Brücke mittels eines parallel- widerstands	L1: Phase Shunt 1-2 und Shunt 2-3 N: Nulleiter Shunt 4-5 T: Erdung	L1: Phase Shunt 1-2 und Shunt 2-3 L2: Phase Shunt 4-5 T: Erdung	L1: Phase Shunt 1-2 L2: Phase Shunt 3-4 L3: Phase 5 T: Erdung	L1: Phase 1 L2: Phase 2 L3: Phase 3 N: Nulleiter Shunt 4-5 T: Erdung

INSTALLATION - EINBAU

Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel, aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein, um Verformungen und Entleimungen zu vermeiden.

Installation:

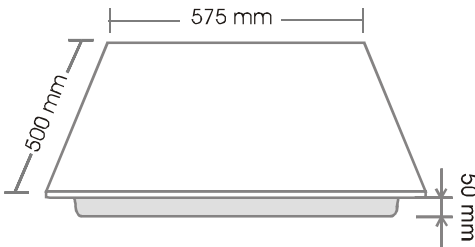
- Mit dem Ceranfeld wird ein Dichtungsstreifen mitgeliefert. Gehen Sie wie folgt vor:
 - drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten. **Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.**
 - Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
 - achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickern von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern



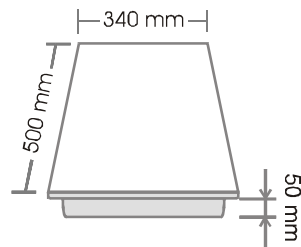
- Der Körper des Kochfeldes ist mit 4 Positionerlöchern ($\varnothing 3 \text{ mm}$) für die Klammern zur Befestigung der Ceranfeldes selber im Möbel bzw. in der Arbeitsplatte ausgestattet. Vor dem Einbau des Kochfeldes positionieren Sie die vier Klammern so, daß das Kochfeld fest in der Einbaueinheit sitzt.
- Der Abstand des Gerätes zu den angrenzenden Wänden muß mindestens 5 cm betragen
- Falls das Gerät so eingebaut wird, daß unterhalb des Ceranfeldes ein zugängliches Möbelteil vorgesehen ist, muß unterhalb des Gerätegehäuses eine Zwischenplatte eingebaut werden, um das Risiko einer Verbrennung bzw. einer Beschädigung auszuschließen. Diese muß einen Abstand von mindestens 1 cm vom Geräteboden haben.

• CERANFELDER MIT SCHALTKNÖPFEN

BREITE : 60 cm



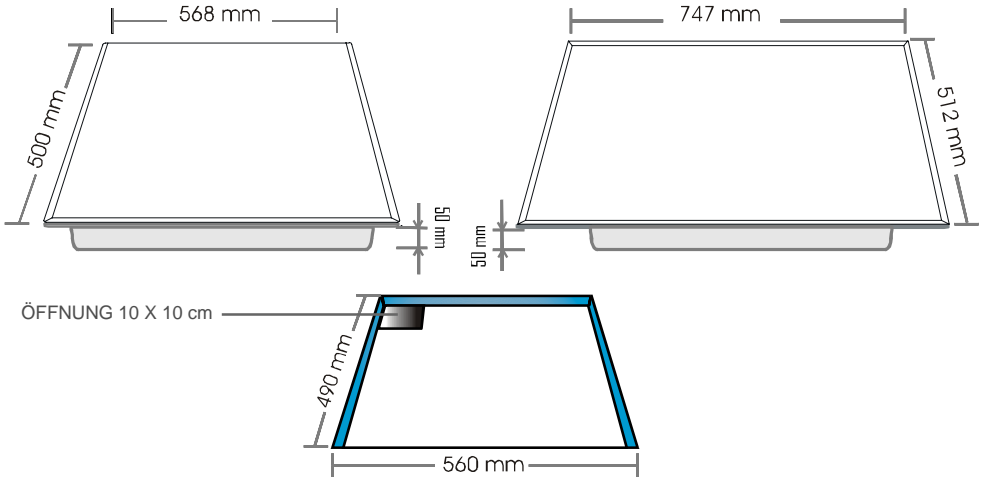
BREITE : 34 cm



• CERANFELDER MIT SOFT-TOUCH TASTEN

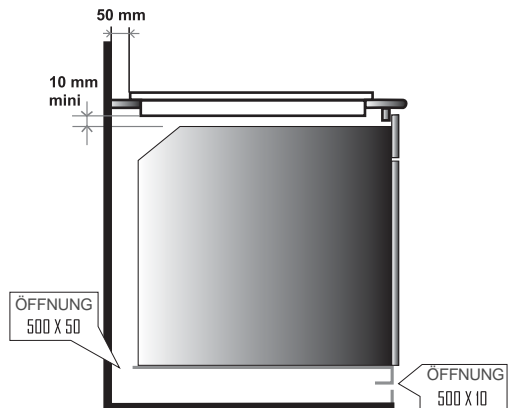
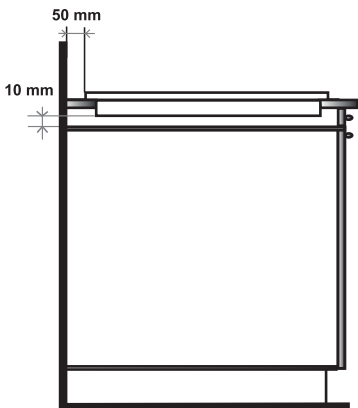
BREITE : 60 cm

BREITE : 75 cm



Einbau des Gerätes
Arbeitsplatte

Einbau des Gerätes über einem
Backofen mit Belüftung *
(*ausgestattet mit einem Abkühlventilator)



Der Einbau in Kombination mit einem
Backofen ohne Abkühlventilator ist nicht
gestattet.

DARSTELLUNG

	VORNE RECHTS	VORNE LINKS	HINTEN RECHTS	HINTEN LINKS
CERANFELDER MIT KNOPFEN				
RVM 324	Highlight 1200 W - Ø155		Halolight 2400 W - Ø220	
RVM 634	Highlight 1500+900 W - Ø180-275		Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190
RVM 640	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 2500 W - Ø220
RVM 644	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 2400 W - Ø220
CERANFELDER MIT SOFT-TOUCH TASTEN				
RVE 6340	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190	
RVE 6460	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Highlight 2500 W - Ø220	Highlight 1200 W - Ø155
RVE 6440	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 6480	Halolight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 7410	Highlight 1200 W Ø155	Highlight 1500+900 W Ø180-275	Highlight 1000+1200 W Ø155+220	Highlight 1200 W Ø155

DIE KOCHZONEN :

- **Highlight-Kochzone** : Er ist innerhalb 3 Sekunden betriebsbereit und ist für gleichbleibendes, homogenes, langes und intensives Schmoren.
- **Halolight-Kochzone** : Es handelt sich dabei um eine Kombination von Halogen und Highlight. Geeignet zum Braten von Fleisch, schnelles Sieden und intensives Kochen, wenn hohe Temperaturen für kurze Zeit benötigt werden. Wir raten Ihnen, nicht direkt in das Halogenlicht hineinzuschauen.



Das Ceranfeld verbessert die Leistung der High Light Kochflächen durch den optimierten Wärmeaustausch zwischen Kochstelle und Ceranfläche. Die große Hitze der Hi-Light Zonen wird am besten ausgenutzt und erreicht die gleiche Leistung wie beim klassischen "Coup de feu" der herkömmlichen Gasherde.

Durch das neue Design und ein raffiniertes Know-How bleibt die hohe Hitzebeständigkeit der Ceranfläche unverändert, während die erzeugte Hitzeleistung viel genauer gesteuert werden kann.

Dank des neuen "Coup de feu" wird die Leistung hinsichtlich der Kocheffizienz um 15% verbessert.

WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Die Benutzung von guten Kochgeschirr ist sehr wichtig, um beste Ergebnisse mit Ihrem Ceranfeld zu erzielen:



- **Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden:** Der flache Boden verhindert vereinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
- **Vergewissern Sie sich, daß der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist:** Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, daß der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.
- **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld völlig abzudecken:** Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als das Kochfeld sein. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.

~~~~~

Die nachfolgenden Informationen werden Ihnen bei der Auswahl des Kochgeschirrs mit guter Kochleistung helfen:

### **Rostfreier Edelstahl:** *sehr empfehlenswert*

Besonders gut durch den sogenannten „Sandwich-Boden“. Der Sandwich-Boden kombiniert die Vorteile des Edelstahls (Erscheinung, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Leitfähigkeit, gleichmäßige Hitzeverteilung).

### **Aluminium :** *es wird schweres Aluminium empfohlen*

Gute Leitfähigkeit. Manchmal bleiben Aluminiumrückstände in Form von Kratzern auf der Kochfläche zurück, aber sie können entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Dünnes Aluminium sollte nicht verwendet werden.

### **Glas-Keramik:** *nicht empfehlenswert*

Schlechte Leistung. Kann die Oberfläche verkratzen.

### **Kupferböden:** *es wird schweres Kupfer empfohlen.*

Gute Leistung, aber Kupfer könnte Rückstände in Form von Kratzern hinterlassen. Sie können jedoch entfernt werden, wenn die Kochfläche sofort gereinigt wird. Lassen Sie dieses Geschirr nie ohne Inhalt auf dem Herd. Überhitztes Metall kann auf dem Glas verschmelzen. Ein überhitzter Kupfertopf hinterläßt nicht mehr zu entfernenden Rückstände auf der Ceranfläche.

### **Porzellan/ Email:** *gute Ergebnisse.*

Gute Ergebnisse werden nur mit dünnen, flachen, glatten Böden erzielt.

# CERANKOCHFELD MIT SCHALTKNÖPFEN

## EINSTELLUNG :

- Wählen Sie den Schalter, der die gewünschte Kochzone ansteuert :

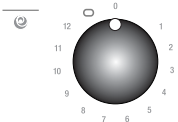
je nach  
modell



|                  |                 |                |                 |        |       |
|------------------|-----------------|----------------|-----------------|--------|-------|
| Hinten<br>Rechts | Hinten<br>Links | Vorne<br>Links | Vorne<br>Rechts | Hinten | Vorne |
|------------------|-----------------|----------------|-----------------|--------|-------|

- Wir empfehlen, mit der höchsten Temperatur anzufangen und erst, nachdem die Kochzone sich ausreichend aufgeheizt hat, die Temperatur herabzusetzen bzw. auf den gewünschten Wert einzustellen.
- Jeder Bereich ist mit einer am Kochfeld befindlichen Restwärmeanzeige verbunden. Sie leuchtet auf, wenn die Temperatur der Kochzone die 60°C-Grenze erreicht oder sogar überschreitet. Sie bleibt an, selbst an, selbst, wenn die Einheit ausgeschaltet wird, und zwar solange, bis die Oberfläche sich abgekühlt hat.
- Um einen Wärmebereich abzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Steuerungsknebel auf Position "0".

Das Cerankochfeld RVM634 verfügt über eine Oberfläche mit Verlängerung und ermöglicht somit den Einsatz von großflächigen Kochtöpfen durch entsprechende Anpassung der Größe der Oberfläche.



- Um die 1500 W-Kochzone einzuschalten, drehen Sie den Schaltknopf im Uhrzeigersinn auf die erforderliche Position.
- Um die Fläche mit Verlängerung zu aktivieren, drehen Sie den Schaltknopf im Uhrzeigersinn über den Wert 12 hinaus, zwingen Sie

die Feder bis zum Anschlag und drehen Sie dann den Schaltknopf wieder zurück auf die gewünschte Position.

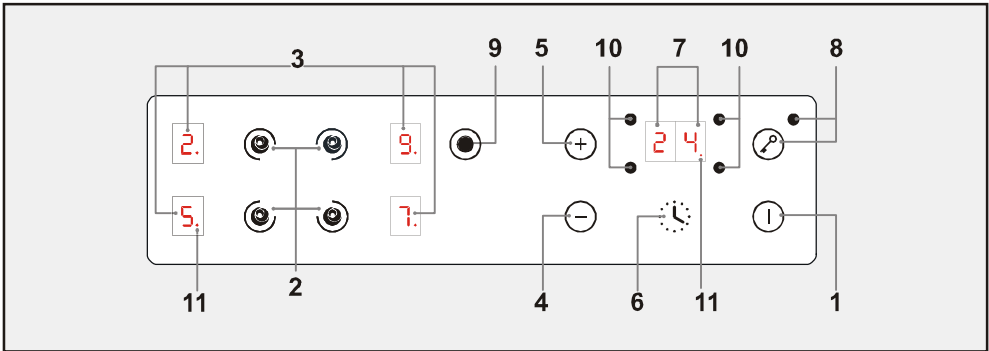
- Durch Einstellen des Schaltknopfs auf die Position "0" wird die Kochzone komplett abgeschaltet.

- Die verschiedenen Positionen entsprechen in etwa den untenstehenden Leistungen.

| Positionen |         |                     | Einige Tipps                                                                   |
|------------|---------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | 1 - 2   | <b>Sehr niedrig</b> | Um einen Teller warm zu halten, lassen Sie Butter und Schokolade zerlassen ... |
| 2          | 3 - 4   | <b>Niedrig</b>      | Langsames Schmoren, für Soßen, Schmorgerichte, Reispudding, pochierte Eier ... |
| 3          | 5 - 6   | <b>Mäßig</b>        | Bohnen, Gefrorenes, Obst, Kochen von Wasser ...                                |
| 4          | 7 - 8   | <b>Mittel</b>       | Geschmorte Äpfel, frisches Gemüse, Pasta, Crêpes, Fisch                        |
| 5          | 9 - 10  | <b>Hoch</b>         | Intensiveres Kochen, Pfannkuchen, Steaks ...                                   |
| 6          | 11 - 12 | <b>Sehr hoch</b>    | Steaks, Koteletten, Frittiertes ...                                            |

# CERANFELDER MIT SOFT-TOUCH-TASTEN

## • STEUERUNGSFELDS - BEDIENUNG MIT SOFT-TOUCH-TASTEN



1. Taste ON/OFF des Ceranfelds
2. Wahltaete für Kochfläche
3. Einstellung Hitzeleistung
4. Taste "-"
5. Taste "+"
6. Taste Minutenzähler
7. Einstellung Minutenzähler
8. Taste Sperre des Bedienfeldes mit Leuchtanzeige
9. Steuerungstaste für die zuschaltbare Kochzone\*
10. Anzeige Programmierung Kochzone: wenn sie aufleuchtet, zeigt sie an, daß die Kochzone vom Minutenzähler gesteuert wird.
11. Leuchtanzeige Steuerung:
  - . eingeschaltet: die Kochzone oder der Minutenzähler ist aktiv, Änderungen sind möglich
  - . ausgeschaltet: die Kochzone oder der Minutenzähler ist auf die zuletzt gespeicherte Einstellung festgelegt

\* je nach Modell

## BEDIENUNG DES CERANFELDS

• Nachdem Sie das Ceranfeld eingeschaltet haben, warten Sie ca. 8 Sekunden, um die elektronische Steuerung aktivieren.

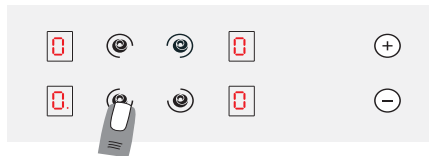
. Drücken Sie die Taste ① für 3 Sekunden

*Nun ist die elektronische Steuerung des Gerätes aktiviert. Für jede Kochzone erscheint die Hitzeleistung 0 und die Leuchtanzeige der Steuerung blinkt.*

. Wenn Sie 10 Sekunden lang nichts unternehmen, schaltet sich die elektronische Steuerung ab und Sie müssen den Einschaltvorgang wiederholen.

### • KOCHSTELLE EINSCHALTEN

. Drücken Sie die Wahltaste der gewünschten Kochzone. Die Leuchtanzeige der Steuerung bleibt an und zeigt somit, daß die Kochzone aktiv ist.



. Drücken Sie die Taste ⊕ oder ⊖ um eine Leistung zwischen 1 und 9 zu wählen.

➔ Wenn Sie die Taste ⊕ drücken, erscheint die Leistung 1, wenn Sie die Taste ⊖ drücken, erscheint die Leistung 9.

➔ Wenn Sie die Taste ⊕ oder ⊖ gedrückt halten, erhöhen bzw. vermindern Sie die eingestellte Leistung.

*Die nachfolgenden Beispiele dienen zu Ihrer Information. Die persönliche Erfahrung wird Ihnen ermöglichen, die vorgeschlagenen Einstellungen Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anzupassen.*




|   |   |                                                    |
|---|---|----------------------------------------------------|
| 0 | : | Aus                                                |
| 1 | : | )                                                  |
| 2 | : | ) Schmelzen                                        |
| 3 | : | Warmhalten                                         |
| 4 | : | Aufwärmen                                          |
| 5 | : | Auftauen, schmoren, garen bei niedriger Temperatur |
| 6 | : | Garen ohne Deckel                                  |
| 7 | : | Anbraten, Rösten, Fleischbraten                    |
| 8 | : | Garen und braten bei hoher Temperatur, backen      |
| 9 | : | Fritieren, Wasser zum Kochen bringen ....          |



## • KOCHSTELLE ABSCHALTEN

Die Kochstelle muß aktiv sein. Die Leuchtanzeige für die Steuerung im Einstellungsfeld muß leuchten. Sollte das nicht der Fall sein, wählen sie erneut die gewünschte Kochzone.

. Drücken Sie die Taste  bis die Leistung  erscheint. Die Kochzone schaltet sich augenblicklich ab. Nach 10 Sekunden erscheint die Anzeige .

. Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und . Die Leistung geht sofort auf  zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

## • CERANFELD ABSCHALTEN

Es ist möglich, die Funktion der Kochzonen und des Minutenzählers durch Drücken der Taste ON-OFF für 3 Sekunden jederzeit abzuschalten.



## • RESTWÄRMEANZEIGE

Um anzuzeigen, daß die Temperatur der Kochstellenoberfläche über 60°C beträgt, erscheint im Steuerungsfeld die Anzeige: **H**.


*Wir empfehlen, gegen Ende der Garzeit die Kochzone abzuschalten und die Restwärme auszunutzen, um den Garvorgang schonend zu Ende zu bringen.*

Wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist, erlischt die Anzeige **H**.

**HINWEIS:** nach einem eventuellen Stromausfall bleibt die Restwärmeanzeige ausgeschaltet, selbst wenn die Temperatur der Glasoberfläche über 60°C beträgt.

## • ZUSCHALTBARE KOCHZONE EINSCHALTEN

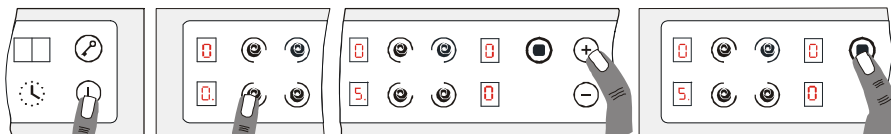
Je nach Modell, um die zuschaltbare Kochzone zu aktivieren:

. Drücken Sie die Taste . Innerhalb der nachfolgenden 10 Sekunden:

. Drücken Sie die Taste, die der Kochzone mit zuschaltbarem Feld entspricht. Im Einstellungsbereich bleibt der blinkende Punkt an und zeigt an, daß die Kochzone aktiv ist.

. Wählen Sie eine Leistung zwischen 1 und 9.




. Drücken sie die Taste  um die zuschaltbare Zone zu aktivieren.



Zuschaltbare Kochzone abschalten :

Die Kochstelle mit zuschaltbarer Zone muß aktiv sein. Im Einstellungsfeld muß der Punkt leuchten. Sollte dies nicht der Fall sein, wählen Sie erneut die gewünschte Kochzone.

. Drücken Sie die Taste  . Die zuschaltbare Kohzone schaltet sich ab.

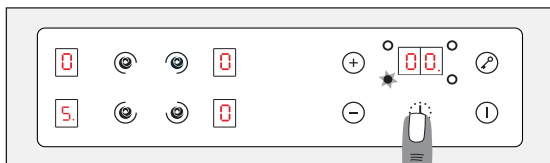
. Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  . Die Leistung geht sofort auf  zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

## • PROGRAMMIERUNG EINER KOCHSTELLE


Jede Kochzone ist für eine maximale Dauer von 99 Minuten programmierbar. Man kann nur jeweils EINE Kochstelle programmieren.

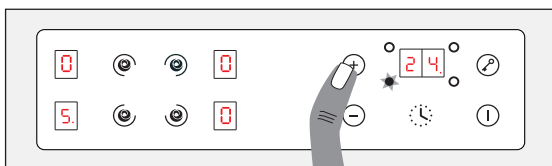
. Schalten Sie die gewünschte Kochzone mit den oben beschriebenen Anweisungen ein. *Die Leuchtdiode für die Leistungsanzeige muß leuchten, um anzuzeigen, daß die Kochzone aktiv ist.*

. Drücken Sie die Taste Minutenzähler



*Die Anzeige der Kochstelle um das Einstellungsfeld des Minutenzählers weist auf die gesteuerte Kochzone hin*





. Drücken Sie die Taste  um eine Dauer in Minuten zu wählen



*Die eingestellte Zeit wird nach drei Sekunden automatisch gespeichert.*

➔ die eingestellte Zeit kann jederzeit verändert werden. Drücken Sie die Wahl-taste für den Minutenzähler, die Leuchtdiode des Minutenzählers muß leuchten.


Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie irgendeine Taste, um es zu unterbrechen.

➔ Die eingestellte Zeit kann wieder auf  gebracht werden, entweder mit der Taste  oder durch gleichzeitiges Drücken auf die tasten  und  . Somit wird die Kochzone nicht mehr über den Minutenzähler gesteuert und muß manuell abgeschaltet werden.

➔ Der Minutenzähler kann auch einzeln als Eieruhr benutzt werden. Am Ende der Zeit ertönt ein Klingelzeichen.

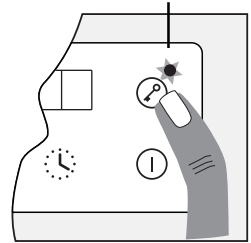
## • TASTE SPERREN (KINDERSICHERUNG)

Die Taste Sperren ermöglicht die Festlegung der vorgenommenen Einstellungen bzw. verhindert das ungewollte Einschalten der Kochzonen. Sie ist ebenfalls nützlich während der Reinigung des Gerätes, da man die Steuerungstasten blockieren kann, auch wenn das Ceranfeld nicht in Betrieb ist.


- . Schalten Sie die gewünschte(n) Kochzone(n) ein.
- . Wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung
- . Drücken Sie die Taste  um die Einstellungen zu fixieren

Ab sofort kann keine andere Taste als die ON/OFF Taste aktiviert werden


### Anzeige Sperrfunktion



*Die Anzeige Sperrfunktion leuchtet auf.*

- ➔ Um die Sperrfunktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Taste  ; die Anzeige erlischt, und alle Steuertasten können wieder betätigt werden.

*Wenn der Minutenzähler eingeschaltet ist, während die Sperrfunktion aktiv ist, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet.*

*Wenn die Sperrfunktion nach dem Abschalten des Ceranfelds eingeschaltet wird, bleibt die Sperre erhalten und verhindert jegliche Einstellung beim erneuten Einschalten des Gerätes. Drücken Sie Taste  um die Sperrfunktion aufzuheben.*

• LEISTUNGSVERSTÄRKER

Alle Kochzonen des Ceranfelds sind mit einem Leistungsverstärker ausgestattet, der bei Bedarf einen schnelleren Temperaturanstieg der Kochzonen ermöglicht.

Leistungsverstärker einschalten:

. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, drücken Sie die Taste  $\oplus$  bis zur Position „9“, lassen Sie kurz los und drücken Sie erneut die Taste  $\oplus$ . Die Anzeige zeigt blinkend  $\mathcal{P}$  „Leistungsverstärker“ und  $\mathcal{S}$  Hitzeleistung.

. Schalten Sie bei Bedarf auf die gewünschte Hitzeleistung zurück

| Einstellung der Kochzone | entwickelte Leistung (%) | Dauer der erhöhten Leistung (Minuten) | maximale Funktionsdauer vor automatischem Abschalten * |
|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 0                        | : 0 %                    | : 0                                   | : 0 STD.                                               |
| 1                        | : 3 %                    | : 1                                   | : 6 STD.                                               |
| 2                        | : 6 %                    | : 3                                   | : 6 STD.                                               |
| 3                        | : 11 %                   | : 5                                   | : 5 STD.                                               |
| 4                        | : 16 %                   | : 6,5                                 | : 5 STD.                                               |
| 5                        | : 19 %                   | : 8,5                                 | : 4 STD.                                               |
| <b>6</b>                 | <b>: 32 %</b>            | <b>: 2,5</b>                          | <b>: 1,5 STD.</b>                                      |
| 7                        | : 45 %                   | : 3,5                                 | : 1,5 STD.                                             |
| 8                        | : 65 %                   | : 4,5                                 | : 1,5 STD.                                             |
| 9                        | : 100 %                  | : 0                                   | : 1,5 STD.                                             |

BEISPIEL: eine Kochzone mit 1800 W Leistung ist auf Pos. 6 eingestellt: entwickelte Leistung: 32% von 1800 W

*Wenn die Funktion „Leistungsverstärker“ eingeschaltet ist, liefert die Kochzone die volle Leistung von 1800 W während 2,5 Minuten und schaltet erst nach dieser Zeit auf 576 W herunter.*

\* Die Kochzonen schalten sich nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn sie zu lange in Betrieb bleiben. Diese Zeit hängt von der eingestellten Leistung ab.

# REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

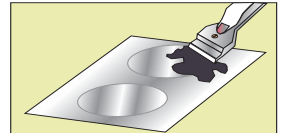
- Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich spezifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.
- Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.

## PFLEGE :

- . Beträufeln Sie die Ceranoberfläche mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel für Ceranfelder,
- . Wischen Sie die Flecken mit einem weichen Tuch oder mit leicht befeuchtetem Küchenpapier ab,
- . Trocknen Sie die Oberfläche mit einem wichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.

## Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:

- . Beträufeln Sie die Oberfläche erneut mit dem Reinigungsmittel.
- . Entfernen Sie die Flecken mit einem Schaber, wobei dieser in einem Winkel von ca. 30° zur Ceranoberfläche gehalten werden soll.
- . Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- . Wiederholen Sie den Vorgang falls notwendig.



**EINIGE EMPFEHLUNGEN:** Durch häufiges Reinigen bildet sich eine Schutzschicht, die Abnutzung und Kratzern vorbeugt. Vergewissern Sie sich, daß die Ceranoberfläche sauber ist, bevor Sie das Ceranfeld erneut benutzen.

Um Kalk- und Wasserflecken zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. Trocknen Sie mit Küchenkrepp gut ab. Wischen Sie schließlich mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel ab.

Die Ceranoberfläche kann die Reibung von flachen Geschirrböden zwar gut aushalten, es ist jedoch empfehlenswert, Töpfe und Pfannen anzuheben, um sie zu verschieben.

Beim Ceranfeld mit Schaltknöpfen können Sie zwecks einer gründlicheren Reinigung die Schaltknöpfe ausbauen, indem Sie sie nach oben ziehen. Bitte benutzen Sie zum Reinigen nur eine Seifenlauge und trocknen sie gut ab, bevor Sie die Schaltknöpfe wieder einsetzen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Löcher eindringt, und dass die Schaltknöpfe wieder korrekt sitzen.

## ACHTUNG:

- . Vermeiden Sie den Gebrauch eines zu nassen Schwammes.
- . Benutzen Sie niemals Werkzeuge aus Stahl wie Messer oder Schraubenzieher.
- . Die Benutzung eines Schabers mit Rasierklinge kann die Oberfläche nicht beschädigen, wenn ein Neigungswinkel von 30° zwischen Schaber und Oberfläche eingehalten wird.
- . Lassen Sie bitte den Schaber mit Klinge nicht in Reichweite von Kindern.
- . Benutzen Sie keine ätzenden Mittel oder Stahlwolle zur Reinigung der Ceranoberfläche.

## • **Reinigung des Bedienfeldes:**

Um das Bedienfeld Ihres Ceranfeldes zu reinigen, ohne es zu beschädigen, benutzen Sie Seifenwasser, wischen Sie ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch.

# TECHNISCHE DATEN

Alle Daten dienen der Information. Bemüht, die Qualität ihrer Produkte stets zu verbessern, behält sich ROSIERES leichte Änderungen in Verbindung mit technischen Innovationen vor.



Ceranfelder gemäß den Bestimmungen 73/23/CEE et 89/336/CEE.

|                                     | RVM 324                       | RVM 634                                             | RVM 640                         | RVM 644                         |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>GERÄTEMAßE (n mm)</b>            |                               |                                                     |                                 |                                 |
| Breite                              | 340                           | 575                                                 | 575                             | 575                             |
| Tiefe                               | 500                           | 500                                                 | 500                             | 500                             |
| Höfe                                | 50                            | 50                                                  | 50                              | 50                              |
| Dicke der Ceranoberfläche           | 4                             | 4                                                   | 4                               | 4                               |
| <b>LEISTUNG UND Ø DER KOCHZONEN</b> |                               |                                                     |                                 |                                 |
| Vorne Rechts                        | High light<br>Ø 155<br>1200 W | High light<br>extensible<br>1500+900 W<br>Ø 180-275 | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light<br>Ø 190<br>1800 W   |
| Vorne Links                         |                               |                                                     | High light<br>Ø 155<br>1200 W   | High light<br>Ø 155<br>1200 W   |
| Hinten Rechts                       | Halolight<br>Ø 220<br>2400 W  | Halolight<br>Ø 220<br>2400 W                        | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 190<br>1800 W |
| Hinten Links                        |                               | High light -<br>Ø 190<br>1800 W                     | High light -<br>Ø 220<br>2500 W | High light -<br>Ø 220<br>2400 W |
| Gesamt-<br>anschlußwert             | 3600 W                        | 6600 W                                              | 7300 W                          | 7200 W                          |
| Art der<br>steuerung                | Knöpfe                        | Knöpfe                                              | Knöpfe                          | Knöpfe                          |
| <b>EINBAUMAßE</b>                   |                               |                                                     |                                 |                                 |
| Breite                              | 325 mm                        | 560 mm                                              | 560 mm                          | 560 mm                          |
| Tiefe                               | 490 mm                        | 490 mm                                              | 490 mm                          | 490 mm                          |

|                                     | RVE 6340                               | RVE 6440                        | RVE 6460                               | RVE 6480                        | RVE 7410                                 |
|-------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|
| <b>GERÄTEMAßE (n mm)</b>            |                                        |                                 |                                        |                                 |                                          |
| Breite                              | 568                                    | 568                             | 568                                    | 568                             | 747                                      |
| Tiefe                               | 500                                    | 500                             | 500                                    | 500                             | 512                                      |
| Höhe                                | 55                                     | 55                              | 55                                     | 55                              | 55                                       |
| Dicke der Ceranoberfläche           | 4                                      | 4                               | 4                                      | 4                               | 4                                        |
| <b>LEISTUNG UND Ø DER KOCHZONEN</b> |                                        |                                 |                                        |                                 |                                          |
| Vorne Rechts                        | High light<br>Ø 155+215<br>1000+1200 W | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 155<br>1200 W        | Halo light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light<br>Ø 155<br>1200 W            |
| Vorne Links                         | Halo light -<br>Ø 220<br>2400 W        | High light -<br>Ø 155<br>1200 W | High light<br>Ø 155+215<br>1000+1200 W | High light -<br>Ø 155<br>1200 W | High light<br>Ø 180+275<br>1500+900 W    |
| Hinten Rechts                       | High light -<br>Ø 190<br>1800 W        | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 220<br>2500 W        | High light -<br>Ø 190<br>1800 W | High light -<br>Ø 155+220<br>1000+1200 W |
| Hinten Links                        |                                        | Halo light -<br>Ø 220<br>2400 W | High light -<br>Ø 140<br>1200 W        | Halo light -<br>Ø 220<br>2400 W | High light -<br>Ø 155<br>1200 W          |
| Gesamt-<br>anschlusswert            | 6400 W                                 | 7200 W                          | 7100 W                                 | 7200 W                          | 7000 W                                   |
| Art der<br>steuerung                | Soft-touch                             | Soft-touch                      | Soft-touch                             | Soft-touch                      | Soft-touch                               |
| <b>EINBAUMAßE</b>                   |                                        |                                 |                                        |                                 |                                          |
| Breite                              | 560 mm                                 | 560 mm                          | 560 mm                                 | 560 mm                          | 560 mm                                   |
| Tiefe                               | 490 mm                                 | 490 mm                          | 490 mm                                 | 490 mm                          | 490 mm                                   |

## PROBLEMLÖSUNGEN

Die Kochzonen halten keine konstante Kochtemperatur oder das Anbraten geht nicht schnell genug

- Sie sollten Kochgeschirr mit absolut flachem Boden verwenden. Wenn Licht zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und dem Kochfeld durchdringt, wird die Hitze nicht richtig weitergeleitet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muß den Durchmesser der Kochfläche völlig bedecken.

Die Speisen kochen zu langsam

- Das falsche Kochgeschirr wurde ausgesucht. Wählen Sie ziemlich schweres Geschirr mit flachem Boden, dessen Durchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochfläche entspricht..

Leichte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

- Es wurden die falschen Reinigungsmethoden angewendet, Kochgeschirr mit rauem Boden wurde benutzt oder raue Gegenstände wie Salz oder Sand befanden sich zwischen Kochtopf und Ceranfeld. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden, vergewissern Sie sich, daß die Böden Ihrer Kochtöpfe und das Kochgeschirr sauber sind und achten Sie auf glatte Böden. Kleine Kratzer sind nicht mehr zu entfernen, aber sie werden im Laufe der Zeit mit einer guten Reinigung weniger sichtbar.

Metallrückstände:

- Schieben Sie Aluminiumtöpfe nicht über die Kochflächen. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden.
- Die falschen Reinigungsmittel/Gegenstände wurden verwendet, die Flecken bleiben auf der Oberfläche. Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Dunkle Flecken

- Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Helle Verfärbungen auf dem Ceranfeld

- Rückstände von Aluminium- oder Kupferpfannen, sowie Mineralablagerungen durch Wasser oder Lebensmittel können mit der Reinigungscreme entfernt werden.

Geschmolzener Zucker oder Plastik

- Lesen Sie den Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Ceranfeldes.



Das Ceranfeld arbeitet nicht oder bestimmte Kochstellen funktionieren nicht.

- Die Shunts sind auf dem Klemmenbrett falsch angeordnet. Überprüfen Sie den Anschluß auf seine Übereinstimmung mit dem Anweisungen auf Seite 70 und 73.

## CERANFELDER MIT SOFT-TOUCH-TASTEN

Das Ceranfeld funktioniert nicht.

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste „Sperrfunktion“

Das Ceranfeld läßt sich nicht ausschalten.

- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste „Sperrfunktion“. Schauen Sie im Kapitel „Leistungsverstärker“ unter dem Punkt über die „maximale Funktionsdauer“ auf Seite 84 nach.

Das Ceranfeld schaltet sich automatisch ab

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Das Ceranfeld schaltet auf Sicherheitsbetrieb um und ein akustisches Signal ertönt, solange die Tasten bedeckt bleiben. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand..
- Die Kochflächen schalten sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab, wenn sie für längere Zeit in Betrieb sind. Siehe Kapitel „Leistungsverstärker“ unter dem Punkt über die „maximale Funktionsdauer“ auf Seite 84.

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

- Die Ein- und Abschaltphasen der Kochstellen variieren je nach der eingestellten Leistungsstufe
  - niedrige Leistung: kurze Einschaltphasen
  - hohe Leistung: lange Einschaltphasen

Die Aufschrift „H“ in der Restwärmeanzeige blinkt.

- Die Temperatur des elektronischen Moduls ist zu hoch. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, ob der Einbau nach den Anweisungen auf Seite 74 und 75 erfolgt ist.





**USINES DE ROSIERES - SAS** au Capital de 4 498 375 Euros  
RCS Bourges B 324 479 302  
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY  
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75