



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

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E
DE INSTALAÇÃO
Placas vitrocerâmicas



Pour les appareils comme :

code 33800229 Type PVD 633 X	code 33800230 Type PVD 633 N
code 33800231 Type PVD 640 C	code 33800232 Type PVD 640 X
code 33800257 Type PVK 640 W	code 33800260 Type PVK 640 N
code 33800261 Type PVK 640 X	code 33800238 Type PVS 642 N
code 33800239 Type PVS 642 X	code 33800240 Type PVS 641 X
code 33800241 Type PVS 640 X	code 33800258 Type PVK 644 X
code 33800259 Type PVK 644 N	code 33800327 Type PVS 640 RX
code 33800328 Type PVS 640 RN	code 33800233 Type PVD 642 X
code 33800234 Type PVD 642 N	code 33800235 Type PVD 644 N
code 33800236 Type PVD 742 N	code 33800237 Type PVD 742 X

...

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS 3

INSTALLATION

. Raccordement électrique 4-8

. Encastrement 9-10

UTILISATION

. Présentation 11

. Les foyers 11

. Le choix des ustensiles 12

. LA TABLE VITROCERAMIQUE A MANETTES 13

. LA TABLE VITROCERAMIQUE SANS COMMANDES 14

. LA TABLE VITROCERAMIQUE SENSITIVE 15-19

. Entretien de la surface vitrocéramique 20

PROBLEMES ET SOLUTIONS 21-22

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur 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.

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.

Plaque 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, le fabricant 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 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 À MANETTES "PVK"

Elle est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation. La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement, voir tableau correspondant en page suivante.

- **Raccordement aux bornes de la plaque :** avant de réaliser le raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-contre,
 - . l'installation doit être protégée par un fusible approprié, voir tableau, et doit comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
 - . le câble d'alimentation doit être choisi en fonction des indications du tableau.
- Pour procéder au raccordement, il faut retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre !
- . puis, retirer le capot situé sous les commandes,
 - et fixé par deux vis, à l'avant.

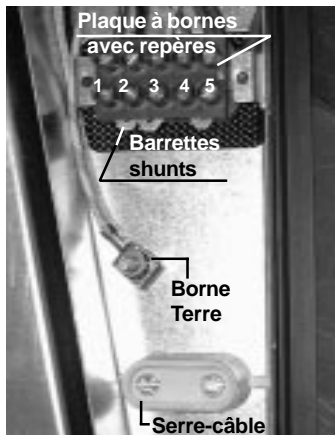


- . passer le câble d'alimentation dans le passe-fil du capot et dans le serre-câble.
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement de la plaque à bornes.
- . La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement. Aussi, en fonction de l'installation et à l'aide des barrettes shunts*, fixer les conducteurs comme indiqué sur le tableau ci-dessous.

* **Les barrettes shunts, situées sur la borne Terre,** permettent d'établir un pont entre deux bornes.

Attention : Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter de faire tomber les barrettes shunts dans le trou situé sous la plaque à bornes.

- . Revisser le serre-câble.
- . Replacer le capot à l'aide des deux vis.



	Monophasé 220-240V~	Biphasé 220-240V2~	Biphasé 380-415V2N~	Triphasé 220-240V3~	Triphasé 380-415V3N~
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	20 A	16 A
Câble section	3 G 2,5 mm ²	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Câble type	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES					
	PH N T	PH PH T	PH PH N T	PH PH PH T	PH PH PH N T
	<u>1ère Phase</u> shunter 1-2 shunter 2-3	<u>1ère Phase</u> shunter 1-2 shunter 2-3	<u>1ère Phase</u> 1 <u>2ème Phase</u> shunter 2-3	<u>1ère Phase</u> shunter 1-2 <u>2ème Phase</u> shunter 3-4	<u>1ère Phase</u> 1 <u>2ème Phase</u> 2 <u>3ème Phase</u> 3
	<u>2ème Neutre</u> shunter 4-5	<u>2ème Phase</u> shunter 4-5	<u>3ème Neutre</u> shunter 4-5	<u>3ème Phase</u> 5	<u>4ème Neutre</u> shunter 4-5
	<u>Terre</u>	<u>Terre</u>	<u>Terre</u>	<u>Terre</u>	<u>Terre</u>

IMPORTANT : Fil Bleu = Neutre Fil Vert/Jaune = Terre

Lors du raccordement à la plaque à bornes, il est impératif :

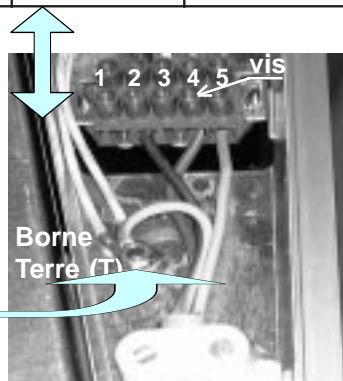
- . de respecter les repères 1, 2, 3, 4 et 5.
- . de veiller à bien serrer les vis.
- . de ne pas oublier de fixer le fil de Terre vert/jaune sur la borne Terre.

Exemple de raccordement en Triphasé 220-240 V3~ :

Le fil de Terre vert/jaune du câble d'alimentation doit être connecté à cet endroit.

Visser l'écrou à fond.

Lors du remontage du capot, ne pas oublier les rondelles "éventail".



LA TABLE VITROCÉRAMIQUE AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES "PVD"

Elle 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 ci-contre.**

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.

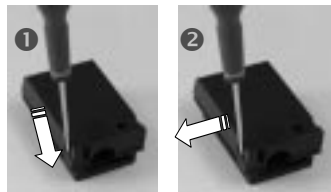
- Tout d'abord, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau page suivante, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

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 ci-contre.

. 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.

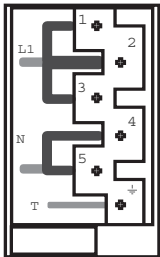
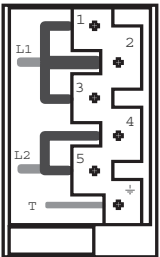
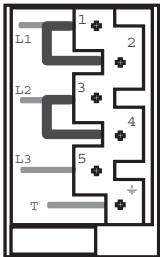
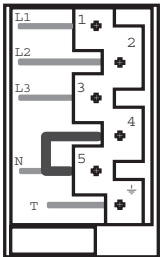
. Comme il est indiqué sur le tableau, positionner les barrettes shunts que vous aurez récupérées lors de la première opération en respectant les marquages sur la plaque à bornes (*les barrettes shunts permettent d'établir un pont entre deux bornes*), et fixer les conducteurs. Veiller à l'efficacité 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~
PVD 633 - PVD 642 - PVD 644				
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
PVD 640				
Fusible	20 A	20 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
PVD 742				
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	<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

LA TABLE VITROCÉRAMIQUE SANS COMMANDES - MODELES PVS -

Le raccordement électrique au réseau, du four et de la table vitrocéramique, se fait par l'intermédiaire du four. Il est donc très important, de suivre scrupuleusement les indications mentionnées sur la notice d'installation du four qui sera à associer au modèle de table vitrocéramique en votre possession.

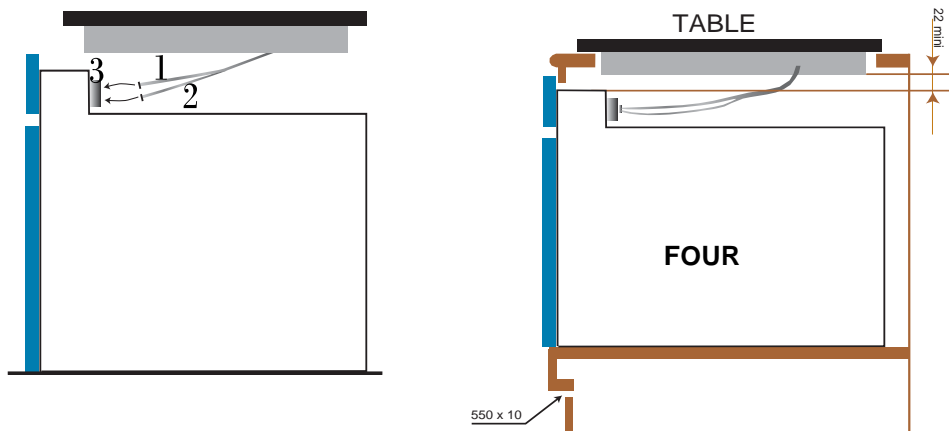
La table PVS possède des caractéristiques bien définies.

Pour son fonctionnement, la table doit impérativement être connectée soit à un four soit à un bandeau de commandes adapté.

L'association des deux éléments est spécifiée sur une fiche détaillée accompagnant soit le four soit le bandeau des commandes. En aucun cas, un autre produit, non listé, ne pourra être associé à la table.

Pour procéder au branchement, il vous suffit de relier les connecteurs mâles ❶ et ❷ de la table avec les connecteurs femelles ❸ du four ou du bandeau de commandes.

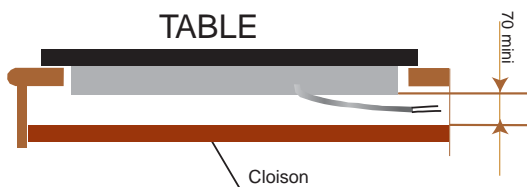
1 - INSTALLATION AVEC FOUR ENCHASSE



Encastrement du four "aérations" :
se reporter à la notice concernée.

L'opération de connection entre la table et le four peut être réalisée
avant ou après installation du four.

2 - INSTALLATION TABLE SEULE



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 décolllement.

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.

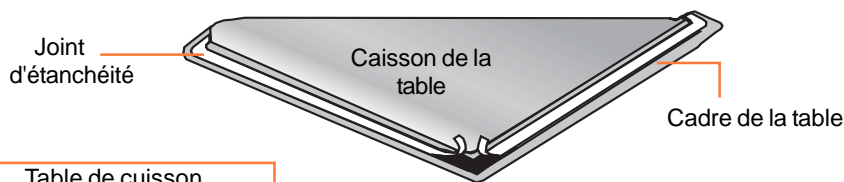


Table de cuisson
face verre vers le bas

- 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.
- **TABLES "PVK" et TABLES "PVD" :**
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

Table 60 cm de largeur

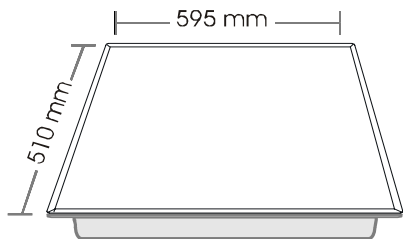
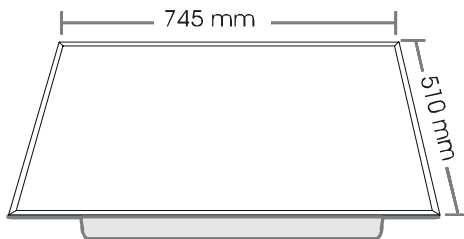
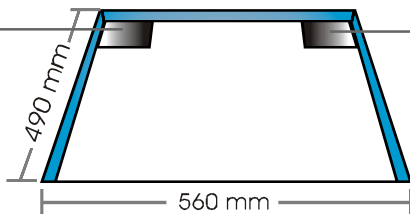


Table 75 cm de largeur

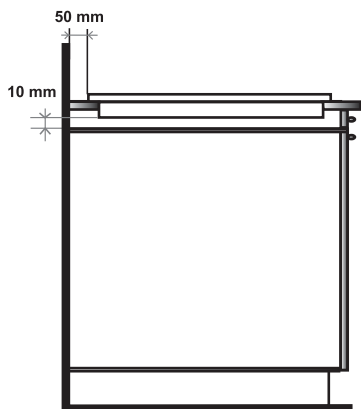


TABLES "PVK"
ouverture 10 X 10 cm
pour le passage du
cordon d'alimentation

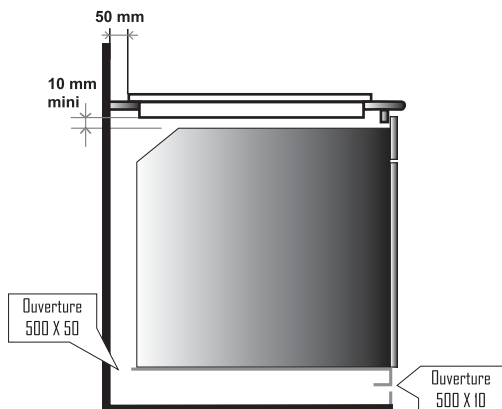


TABLES "PVS" - "PVD"
ouverture 10 X 10 cm
pour le passage du
cordon d'alimentation

**Encastrement de la table
dans un meuble support**



**Encastrement de la table au dessus
d'un four ventilé***
*(*équipé d'une turbine de refroidisse-
ment 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	PUISSANCE
TABLES VITROCERAMIQUES A MANETTES - "PVK"					
PVK 640	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight 2300 W - Ø220	6500 W
PVK 644	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220	6600 W
TABLES VITROCERAMIQUES SANS COMMANDES - "PVS"					
PVS 640	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight 2300 W - Ø220	Hilight 1200 W - Ø155	6500 W
PVS 640R	Radiant 1200 W - Ø155	Radiant 1700 W - Ø190	Radiant 2100 W - Ø220	Radiant 1200 W - Ø155	6200 W
PVS 641	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight 1000+1200 W - Ø150-220	Hilight 1200 W - Ø155	6400 W
PVS 642	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1000+1200 W - Ø150-220	Hilight 900+1500 W - Ø180- 265	Hilight 1200 W - Ø155	7000 W
TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES - "PVD"					
PVD 633	Hilight - Ø220 1050+900+750 W	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight 1200 W - Ø155		5700 W
PVD 640	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight 2300 W - Ø220	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1200 W - Ø155	6500 W
PVD 642	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight - Ø220 750+1450 W	7000 W
PVD 644	Hilight - Ø190 700+1000 W	Hilight 1200 W - Ø155	Hilight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220	7100 W
PVD 742	Hilight 1800 W - Ø190	Hilight 750+1450 W - Ø220	Hilight 900+1500 W - Ø180-275	Hilight 1200 W - Ø155	7600 W

• **Le foyer hilight** : 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.



La table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers hilight, accélérant ainsi la cuisson. 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 "Sprinter", on obtient une réduction du temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 15% suivant le type de cuisson et les récipients utilisés.

• **Le foyer halolight** : alliance de l'halogène (1/3) et de l'hilight (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.

• **Le foyer radiant** : offre des montées en températures lentes ou rapides, et une très grande stabilité au maintien de la température correspondant à la position choisie. Il est très précis et offre une très bonne répartition de la chaleur.

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 - "PVK"

UTILISATION :

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



arrière
droit

arrière
gauche

avant
gauche

avant
droit

- 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".
- 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	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	Vif	Steaks, escalopes...

TABLE VITROCERAMIQUE SANS COMMANDES - "PVS"

UTILISATION :

- **Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à votre cuisson.**
- **Tourner la manette correspondant au foyer, jusqu'à la position choisie pour la cuisson.** Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, en tenant compte de la nature du mets et de son volume.
- **Le voyant de chaleur résiduelle s'allume 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 le fonctionnement de la table, positionner la manette sur "0".**

Les foyers à extension vous permettront en fonction des dimensions des récipients ou de la quantité des aliments à cuire d'être plus performants, grâce à une partie complémentaire qui peut être soit sous forme ovale, soit concentrique.

* **Le foyer ovale : il se compose de deux parties: une ronde, plus une partie complémentaire de forme ovale.**

La partie ronde se régule en actionnant la manette de 1 à 12.

Pour le fonctionnement de la partie ovale, en complément, dont la puissance totale est alors de 2400 W, il faut tourner la manette depuis la position 12 jusqu'à une butée, et choisir une position en ramenant la manette, de 1 à 12.

* **Le foyer concentrique : il est composé de deux parties concentriques.**

La partie centrale se régule en actionnant la manette de 1 à 12.

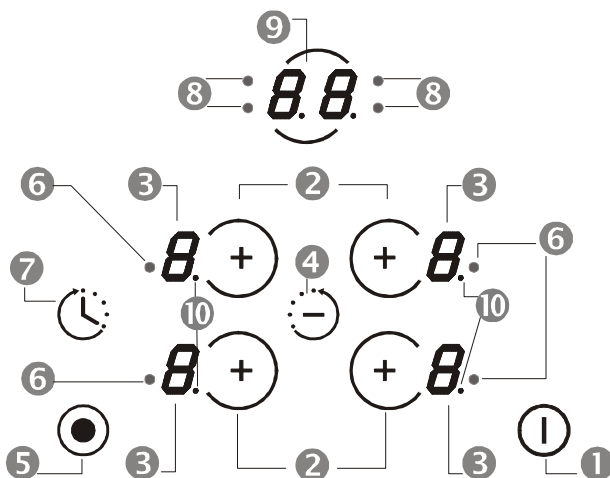
Pour le fonctionnement du foyer extérieur, en complément, la puissance totale est alors de 2200 W, il faut tourner la manette depuis la position 12 jusqu'à une butée, et choisir une position en ramenant la manette, de 1 à 12.

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 vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	11-12	Vif	Steaks, escalopes...

TABLE VITROCERAMIQUE SENSITIVE - "PVD"

• PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

COMMANDES PAR TOUCHES SENSITIVES




1. Touche marche/arrêt de la table
2. Touche de sélection du foyer de cuisson et Touche "+"
3. Affichage du niveau de puissance
4. Touche de réglage "-" du niveau de puissance du foyer et du minuteur
5. Touche de fonctionnement du foyer complémentaire*
6. Diode de fonctionnement du foyer complémentaire*
7. Touche de sélection du minuteur* et Touche de réglage "+" du minuteur
8. Repère de programmation foyer* :
lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur
9. Affichage du minuteur*
10. Diode de commande :
 - . allumée : le foyer est actif, une modification est possible
 - . éteinte : le foyer 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 quelques secondes pour activer les commandes électroniques.

. Presser la touche .

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 20 secondes, l'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 " - " jusqu'à afficher le niveau de puissance " 0 ". Instantanément le foyer s'éteint, l'indication "0" s'efface après 10 secondes.

. Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche " + " et " - ". Le niveau de puissance redescend automatiquement à "0". Le foyer s'éteint.

• ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression 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 (DEUX ZONES)

Le foyer deux zones équipe certains modèles de table. Il peut être en forme concentrique ou extensible.

Il s'active dans sa totalité lorsque le foyer correspondant est mis en fonctionnement ; la diode du foyer complémentaire s'affiche.

Pour désactiver le foyer complémentaire :

. Appuyer sur la touche "Fonction complémentaire". La diode correspondante au foyer complémentaire s'éteint lorsque ce foyer est désactivé.

Pour réactiver le foyer complémentaire :

. Appuyer sur la touche "Fonction complémentaire". La diode correspondante au foyer complémentaire s'affiche lorsque ce foyer est activé.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER COMPLEMENTAIRE (TROIS ZONES)

Le foyer trois zones équipe un modèle de table.

Il s'active dans sa totalité lorsque le foyer est mis en fonctionnement. Les deux diodes du foyer complémentaire sont affichées.

Pour désactiver les foyers complémentaires :

. Appuyer une fois sur la touche "Fonction complémentaire". La diode correspondante au foyer extérieur s'éteint lorsque ce foyer est désactivé.

. Appuyer deux fois sur la touche "Fonction complémentaire". La diode correspondante au foyer central s'éteint lorsque ce foyer est désactivé.

Pour réactiver les foyers complémentaires, procéder de la même façon que celle citée précédemment avec un ou deux appuis sur la fonction complémentaire, selon besoin.

• PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes.

. Mettre en route le foyer désiré.

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

. Choisir une puissance entre 1 et 9.

. Appuyer sur la touche "Minuteur".

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

. Réappuyer sur la touche "Minuteur" pour choisir une durée en minutes de 0 à 99 minutes ou appuyer sur la touche " - " pour diminuer le temps de 60 minutes à 0.

→ le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant le foyer et la touche de sélection du minuteur.

Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit appuyer sur la touche "Minuteur" pour le stopper.

→ 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 d'éviter que des enfants ne mette en route la table. Elle est également recommandée lors du nettoyage du bandeau des commandes.

Pour verrouiller la table :

. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ① .

. Appuyer simultanément sur la touche " - " et la touche " + " du foyer avant droit (PVD 633 avant gauche), puis reappuyer sur la touche " + " de ce même foyer.

L'afficheur indique " L " pour tous les foyers pendant 20 secondes ; le bandeau des commandes est verrouillé.

Pour déverrouiller la table :

. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ① . *L'afficheur indique " L " pour tous les foyers.*

. Appuyer simultanément sur la touche " - " et la touche " + " du foyer avant droit (PVD 633 avant gauche), puis reappuyer sur la touche " - " de ce même foyer.

Le bandeau des commandes est déverrouillé.

• FONCTIONNEMENT DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

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:

Pour activer l'accélérateur de chauffe :

. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ① .

. 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 " 9 " niveau de puissance.

. Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée, l'afficheur indique en alternance " A "accélérateur de chauffe" et la nouvelle position de chauffe.

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	: 6,5 %	: 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	: 64,5 %	: 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.

Pour désactiver l'accélérateur de chauffe :

. Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche " - " pour revenir à une position de chauffe normale, réduire à la position souhaitée ou à la position " 0 " pour arrêter le foyer.

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.

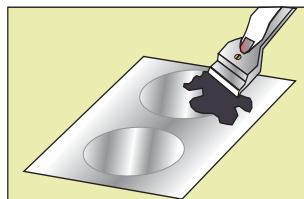
Si après cet entretien courant des taches persistent :

. 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.

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 5 pour le modèle "PVK" et page 7 pour le modèle "PVD".

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. Procéder au déverrouillage de la table.

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Procéder au déverrouillage.

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 19.

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 pages 9 et 10.