
PIANI VETROCERAMICA SENSORIALI
TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES
TOUCH-CONTROL CERAMIC HOBS
GLASKERAMIKKOCHFELDER MIT TASTENBEDIENUNG
ENCIMERAS VITROCERAMICAS SENSORIALES
GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN TIPTOETSEN

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Instructions for use
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing

Index

Page

Conseils pour l'installateur	14
Instructions pour l'installateur	15
Procédure d'étalonnage	15
Emplacement	16
Branchement électrique	17
Utilisation de la table	18
Touches commandes sensibles	18
Mise en marche des zones de cuisson	19
Touche de verrouillage	19
Arrêt des zones de cuisson	20
Arrêt de sécurité	20
Indicateur de la chaleur résiduelle	20
Conseils pratiques pour l'utilisation des zones de cuisson	20
Conseils en général	21
Les commandes	21
Attention	21
Nettoyage, entretien et précautions	23

Conseils pour l'installateur

Les tables vitrocéramiques sensibles sont des appareils électriques très sensibles.

Ces tables conditionnées par une technique particulière de fabrication n'ont rien en commun avec les tables de cuisson normales, sauf pour les résultats attendus. L'électronique étant très sensible, il faut être très précis au moment de l'installation dans le meuble.

Ce type de table réagit en effet aux chocs ainsi qu'à la présence d'humidité.

A cause de leur type de construction spécifique, les tables sensibles ont une hauteur d'encastrement qui dépasse l'épaisseur maximum standard de 40 mm des plans de travail.

Au moment de leur encastrement et pendant le montage, le meuble sous la table de cuisson doit être modifié.

Pour permettre l'encastrement, l'installateur devra ôter les traverses avant et arrière (de stabilisation) des deux côtés extérieurs du module en bois.

En considérant que ce module est souvent monté parmi d'autres meubles, la stabilité désirée au niveau de la traverse reste inchangée.

Pourtant cette modification n'est pas possible pour tous les meubles.

Les meubles de coin par ex. ont généralement un corps tournant fixé sur le fond du meuble et sur la partie supérieure par un axe.

Dans ce cas, il n'est pas possible d'enlever la partie supérieure, sans quoi le corps tournant tomberait n'ayant plus d'axe de stabilisation.

Le problème se présente également quand des appareils encastrés en dessous utilisent de l'eau ou produisent de la vapeur (réfrigérateurs, lave-vaisselle, lave-linge et certains fours).

L'expérience a démontré que l'échauffement produit entre l'appareil et la table sensible, en absence de ventilation, provoque de la condensation et de ce fait peut endommager les fonctions de la table sensible.

Instructions pour l'installateur

Important! Avant de lire attentivement cette notice, regardez les illustrations aux dernières pages.

Procédure d'étalonnage

En branchant l'appareil au réseau électrique, une procédure de contrôle des composants électroniques se déclenche automatiquement et des digits 8 apparaissent à gauche des symboles \ominus \oplus (fig. 5). Ensuite ces digits s'éteignent et l'appareil est prêt pour l'utilisation.

En cas d'anomalie de fonctionnement, à la mise en service, il est peut être nécessaire de procéder à **l'étalonnage des commandes électroniques** de l'appareil. Pour l'effectuer, l'appareil doit être branché au réseau électrique et ne doit pas être sous une lumière intense ou intermittente. Procéder ainsi:

- 1) Appuyer avec une tige fine, de diamètre inférieur à 3 mm, sur le microinterrupteur «**B**» situé sous la table de cuisson dans le capot (fig. 4a). Attendre trois/quatre secondes.
- 2) Placer la feuille noire de tarage, annexée à la notice, sur le clavier contre l'angle en bas à droite (fig. 4b). Une première exploration de la table sera effectuée pendant laquelle il sera nécessaire de tenir la feuille de tarage fixe. Un signal sonore indiquera que la procédure est en cours et qu'il faut attendre.
- 3) Quand le signal sonore s'arrête, enlever la feuille de tarage et presser de nouveau le microcontact «**B**» (fig. 4a).

Emplacement

Cette table vitrocéramique peut être installée sur tout type de meuble: en maçonnerie, en métal, en bois ou en bois revêtu de mélaminé ou stratifié.

Pour la découpe de l'encastrement il convient de respecter les dimensions indiquées (fig. 1).

Meilleure protection de la découpe

La composition du bois utilisé pour la réalisation des plans de travail des meubles de cuisine peut gonfler relativement vite au contact de l'humidité.

Pour une meilleure protection appliquer, sur les champs de la découpe, un vernis ou une colle spéciale.

Niveau de protection admis contre l'incendie et l'utilisation:

l'appareil possède un niveau de protection contre les échauffements «type X» (norme EN 60335-2-6/1990) et peut être approché d'une paroi qui dépasse en hauteur le plan de travail. Pour ce fait, il est nécessaire de laisser une distance de 50 mm. du bord postérieur du meuble et 110 mm. du côté gauche.

Cette table est fournie avec un joint spécial adhésif «A» afin d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Ce joint doit être soigneusement placé sur le périmètre extérieur du trou d'encastrement, en le faisant adhérer par une légère pression des mains. Après avoir enlevé le papier de protection, placer la table sur le joint.

Ce joint garantit l'étanchéité avec un plan de travail parfaitement lisse.

Fixer la table sur le meuble au moyen des étriers déjà montés sur l'appareil (fig. 2).

Nota!

L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur dans votre pays.

Toute intervention de régulation, entretien etc. doit être exécutée après avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

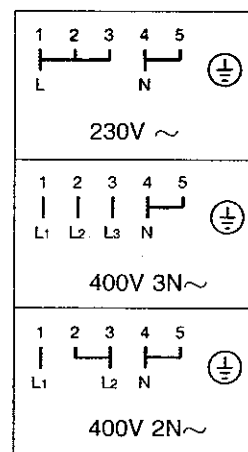
Branchement électrique

S'assurer que les caractéristiques de la ligne d'alimentation du logement correspondent au voltage et à la puissance indiquée sur la plaquette signalétique placée sous l'appareil.

Le câble d'alimentation n'est pas fourni. Utiliser un câble de type H 05 RRF ou H 05 RNF en considérant que l'extrémité qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long de 20 mm. environ. Veillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec des zones chaudes. Au moment de l'installation il faut aussi prévoir, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, placé dans un endroit aisément accessible près de l'appareil.

Les possibilités de branchement au réseau électrique sont indiquées sur les tableaux ci-dessous, ou sur l'étiquette en dessous de la table.

Câbles H 05 RRF - H 05 RNF	230V~	400V 3N~	400V 2N~
Section en mm ² minimum	2,5	1,5	2,5



Pour accéder à la plaque à bornes appuyer sur les 2 languettes latérales (comme indiqué sur le couvercle de la plaque à bornes) fig. 3.

Si nécessaire, modifier la disposition des ponts sur la plaque à bornes; ensuite fixer les fils en s'assurant que le fil de terre soit plus long d'environ 20 mm.. Fixer le câble d'alimentation au serre-câble et le faire passer à travers le trou du couvercle.

Avant d'exécuter le branchement au réseau électrique et d'utiliser la table vitrocéramique, il est impératif de remonter le couvercle de protection et de s'assurer de l'efficacité de l'installation de mise à la terre.

NB. NE TOUCHER EN AUCUN CAS A LA CARTE ELECTRONIQUE.

Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux choses qui seraient la conséquence d'une mise à la terre inexistante ou incorrecte.






Utilisation de la table

L'appareil est équipé de 4 zones de cuisson de diamètre et puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et l'émission de chaleur se produit uniquement dans les diamètres tracés sur la vitre.
















Les zones **radiantes high-light** s'allument après quelques secondes et ont 9 positions de réglage (minimum en position 1 maximum en position 9).

Votre appareil est équipé de touches à reconnaissance optique. Votre doigt, au contact de l'une des touches actionne la commande correspondante; l'appareil reconnaît votre demande et émet un bip.


Touches commandes sensibles (fig. 5-6)

	Mod. SE 2741	Mod. SE 2752
1 Zone de cuisson avant gauche	∅ 210 (120) 1400+700 W	∅ 210 (120) 1400+800 W
2 Zone de cuisson arrière gauche	∅ 145 1200 W	∅ 145 1200 W
3 Zone de cuisson arrière droite	∅ 180 1800 W	∅ 170x265 1400+800 W
4 Zone de cuisson avant droite	∅ 145 1200 W	∅ 180 1800 W
5 Voyant de fonctionnement double circuit		
6 Indicateurs de chaleur résiduelle par zone (+60°C) (H clignotant)		
7 Touche générale de mise sous tension 		
8 Touche de verrouillage 		
9 Commandes des zones de cuisson 		
10 Touches de sélection de puissance pour la cuisson (9 positions de 1 à 9)  		


Mise en marche des zones de cuisson

- A) Effleurer la touche  deux fois consécutivement endéans les 2 secondes pour prédisposer au fonctionnement l'appareil. Attendre un premier signal sonore et répéter l'opération, jusqu'au moment où le voyant lumineux situé à gauche de cette touche s'allume.
- B) Choisir la zone de cuisson désirée, par exemple  (le numéro 0 apparaîtra).
- C) Presser la touche  ou  selon la puissance désirée de 1 à 9 qui peut être modifiée pendant la cuisson (si l'on agit sur la touche  la puissance part du chiffre 9).
- D) Pour allumer les zones de cuisson à double circuit, presser la touche  jusqu'à la puissance max. (9). Presser la touche  : le voyant 5 (fig. 5) indique l'intervention de la deuxième résistance. En pressant la touche  on règle les deux résistances. Pour éteindre la seule résistance supplémentaire, presser la touche  jusqu'au chiffre 0; presser de nouveau la touche  ou  : une seule résistance fonctionne.
- E) Pour arrêter le fonctionnement des zones de cuisson effleurer les touches de commande, par exemple .
- F) Presser de nouveau la touche , toutes les zones de cuisson s'éteignent; sur les afficheurs situés au-dessus des touches  et , apparaît la lettre H clignotante (chaleur résiduelle).


Touche de verrouillage

La touche de verrouillage  des commandes évite toute fausse manoeuvre en cours de fonctionnement. Les commandes peuvent être verrouillées pendant l'utilisation. (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Pour verrouiller les commandes:

Effleurer la touche  : les voyants situés à côté des numéros s'allument.

Pour déverrouiller les commandes:

Effleurer pendant 1 à 2 secondes la touche  et maintenez jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Un signal sonnera pendant cette opération.

Arrêt des zones de cuisson

Pour arrêter une zone de cuisson, actionnez la touche 9 (marche/arrêt) correspondante. L'affichage s'éteint et un bip retentit.

Arrêt de sécurité

La touche **I** permet d'arrêter en même temps toutes les zones en fonctionnement, même si les commandes sont verrouillées.

Effleurer et maintenir pendant 2 à 3 secondes la touche **I** jusqu'à ce que le signal sonore s'arrête et que les zones de cuisson s'éteignent.

Indicateur de la chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson est chaude à plus de 60°C, sur l'afficheur correspondant la lettre H continue à clignoter.

Ne pas toucher ces zones, ni y déposer des objets qui craignent la température: Risque de brûlures!

Conseils pratiques pour l'utilisation des zones de cuisson

Un réglage supérieur de la puissance est nécessaire en cas:

- de quantités de mets importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Toutefois, après plusieurs utilisations, chacun trouvera la puissance la plus indiquée selon ses habitudes culinaires.

Tableau d'utilisation des zones de cuisson					
Allures de réchauffement					
1	2 - 3	4	5 - 6	7	8 - 9
TRES DOUX	DOUX	LENT	MOYEN	FORT	VIF
Réchauffer et tenir au chaud: mets préparés, plats cuisinés		Cuire et rôtir: escalopes, steaks, omelettes, fritures			
Dégeler et cuire doucement: légumes secs, fruits, poissons, denrées surgelées					
Fondre: beurre, chocolat, gélatine		Cuire: pommes vapeur, légumes frais, pâtes, potages			
Mijoter: ragoût riz au lait, sirop de sucre		Mijoter: goulach, roulades, tripes			

Conseils en général**Les commandes**

N'actionnez qu'une touche à la fois. Si deux touches (ou plus) sont actionnées simultanément, aucune commande n'est prise en considération.

Maintenez les commandes propres et libres. Tout objet posé sur une touche peut être reconnu par l'appareil comme étant votre doigt. Il y a donc lieu d'essuyer immédiatement les débordements et souillures éventuelles et de ne jamais placer au dessus des touches des accessoires de cuisine (ustensiles, casseroles, torchons, ...).

De toute façon, si pendant le fonctionnement un objet couvre deux ou plusieurs commandes, un signal sonore continu avertit d'une anomalie.

Nous vous conseillons d'utiliser la touche d'arrêt **I en cas de débordements importants.**

Nous vous recommandons de verrouiller les commandes pour éviter des mises en marche involontaires (enfants en bas âge, animaux domestiques, arrêts prolongés...).

Nota: pour éviter toute surchauffe de la vitre, chaque zone est équipée d'un limiteur de température interne qui coupe les résistances.

Attention

Comme les enfants risquent de ne pas voir les témoins de chaleur résiduelle il faut donc faire très attention qu'ils ne touchent pas les zones qui pourraient être encore très chaudes même après les avoir éteintes.

Important! La vitre de cuisson est très résistante mais elle n'est certainement pas incassable et pourrait être endommagée par un choc violent d'objet pointu ou dur. En cas de ruptures, fêlures ou fissures de cette vitre, il ne faut plus l'utiliser; et il faut débrancher aussitôt l'appareil du réseau électrique; contacter ensuite le service après-vente.

Pendant la première utilisation de la table vitrocéramique, une odeur âcre ou de brûlé peut se produire, elle disparaîtra complètement après quelques minutes. Pour avoir un bon rendement et une consommation d'énergie normale, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et des poêles appropriées à la cuisson électrique: le fond doit être parfaitement plat. Le diamètre du fond des récipients doit être au moins égal au diamètre du cercle tracé sur la vitre: s'il est inférieur il y aura gaspillage d'énergie, il est alors préférable qu'il soit plus grand. Le fond des casseroles et la vitre céramique doivent être propres et secs. Ces règles sont importantes; si elles sont négligées, on aura une déperdition de chaleur et donc d'énergie (fig. 7).

Nettoyage, entretien et précautions

Avant toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique et lire attentivement les instructions ci-dessous.

La vitre céramique doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, encore tiède ou froide.

1) Utiliser exclusivement des récipients plats et bien secs. Les poêles en fonte ou à fond rugueux devraient être éliminées car susceptibles de provoquer des rayures sur la vitre.

Les tâches ou rayures argentées sont provoquées par l'emploi de récipients possédant une semelle en aluminium qui sont frottés sur la table, ainsi que les casseroles émaillées dont l'émail est ébréché. Pour ce motif il convient d'examiner régulièrement l'état et la planéité des fonds des récipients. Ces tâches ou rayures peuvent être enlevées avec du vinaigre.

2) Faire attention à ne pas faire tomber du sucre sur la vitre pendant la cuisson; si cela arrive, il faut débrancher immédiatement la table vitro et nettoyer la partie intéressée à l'aide du grattoir ou avec de l'eau chaude avant son refroidissement; après essuyer avec un torchon.

Si la vitre n'est pas nettoyée immédiatement, il pourrait y avoir le risque d'incrustations impossibles à enlever par la suite.

3) Si après la cuisson, il subsiste des restes brûlés en relief sur la zone de cuisson, les enlever à l'aide du grattoir en dotation, rincer avec de l'eau et essuyer soigneusement.

Avec le grattoir, l'utilisation d'un autre moyen mécanique inadapté n'a plus de raison d'être et son emploi régulier réduit l'utilisation des produits de nettoyage chimiques au minimum.

4) N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour grilloirs et fours, les détacheurs et dérouilleurs, les poudres à recurer et éponges métalliques.

5) Il est recommandé d'éloigner du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuilles d'aluminium, et tous les produits sucrés.

Si par hasard quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) avec le grattoir afin d'éviter des dégradations de la vitre.

6) En règle générale on déconseille d'utiliser la table vitrocéramique comme plan de travail.

Des rayures peuvent aussi être provoquées, par exemple, par des grains de sable provenant de légumes épluchés auparavant et transportés par la casserole sur le plan de cuisson.

7) Si vous constatez un fonctionnement anormal par ex.: chauffe excessive ou trop faible d'une zone par rapport à son utilisation habituelle, il convient d'avertir le Service après vente au plus tôt.

Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages à la vitre pour le non respect des instructions mentionnées.

Important!

Nettoyer la table seulement quand les témoins de chaleur résiduelle «6» (fig. 6) sont éteints.

