



ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO

- (F) INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
- (GB) INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
- (NL) GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**
- (D) GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG**
- (E) INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**

- (I) Piano di cottura da incasso in vetroceramica**
- (F) Plaque de cuisson vitrocéramique   encastrer**
- (GB) Built-in glass ceramic hob**
- (NL) Keramische inbouwkookplaat**
- (D) Einbau-Glaskeramik-Kochfeld**
- (E) Encimera de vitrocer mica incorporada**

Vous avez acheté une plaque de cuisson vitrocéramique.

Pour vous permettre de profiter longtemps de votre table de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi.

Index

1. Généralités

2. A l'intention de l'utilisateur

- 2.1 Informations importants
- 2.2 Fonctionnement
- 2.3 Zone de cuisson à double circuit
- 2.4 Témoin de chaleur résiduelle
- 2.5 Choix des récipients

3. Nettoyage et entretien

4. Montage par un spécialiste

- 4.1 Découpe du plan de travail
- 4.2 Montage
- 4.3 Raccordement électrique
- 4.4 Travaux de maintenance

Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

1. Généralités

Le branchement ne doit être réalisé que par un professionnel agréé. Le revêtement plastique / le placage des meubles où l'appareil est encastré doit être réalisé avec une colle à l'épreuve de la chaleur (150°C).

	SE 62CX
Zone de cuisson	14,5 cm
Zone de cuisson (double circuit)	12/21 cm
Zone de cuisson	14,5 cm
Zone de cuisson (double circuit) / rôtissoire	18/26,5 cm

2. A l'intention de l'utilisateur

2.1 Informations importants

Attention: les surfaces des tables de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc d'en tenir les enfants éloignés.

Évitez de faire tomber des objets durs sur la surface de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la surface de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la table en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasses, elle doit être immédiatement mise hors service et débranchée du secteur. Pour cela, coupez le disjoncteur protégeant le raccordement de la cuisinière sur le tableau des fusibles. Prévenez le service après-vente.

La table de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour y déposer des objets! La cuisson d'aliments dans des feuilles d'aluminium ou des récipients en matière plastique sur les tables de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les tables de cuisson en l'absence de récipient. Ne déposez jamais d'objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables directement sous la table de cuisson.

Restez toujours à proximité de la table de cuisson si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. L'huile surchauffée peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur de la graisse ou de l'huile brûlante. Risque de brûlures! Couvrez le plat pour étouffer les flammes et éteignez la plaque de cuisson. Laissez refroidir le plat sur la plaque de cuisson.

En outre, les câbles des appareils électriques qui sont branchés tout près de la plaque de cuisson ne doivent pas approcher les zones de cuissons brûlantes.

La table de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire!

2.2 Fonctionnement

L'emplacement des différentes zones de cuisson est figuré graphiquement sur la table de cuisson encastrable en vitrocéramique.

Pour rôti, cuisiner, etc. les récipients doivent toujours être placés au centre des zones représentées graphiquement.

2.3 Zone de cuisson à double circuit

Les zones de cuisson à double circuit vous offrent la possibilité de n'activer que le petit circuit, de manière séparée, ou de commuter le grand circuit. Vous pouvez ainsi adapter la taille de la zone de cuisson utilisée à celle de votre récipient.

Conformez-vous aux consignes figurant dans la notice séparée relative à la cuisinière encastrable, au coffret électrique et à la commande électronique.

2.4 Témoin de chaleur résiduelle

Tant que le signal optique persiste après extinction, la zone de cuisson correspondante est encore chaude et peut être utilisée tout en réalisant des économies d'énergie.

Attention! Le dispositif de signalisation peut, lui aussi, tomber en panne – défaillance d'une lampe par exemple. N'oubliez pas qu'en pareil cas vous n'êtes plus mis en garde contre des températures élevées.

2.5 Choix des récipients

Il est indispensable d'utiliser des casseroles spéciales cuisine électrique à fond parfaitement plat. Pour travailler à même les zones de cuisson, vous pouvez utiliser des ustensiles en verre ou en porcelaine réfractaire lorsque leur fond est parfaitement plat.

Veillez ce faisant respecter les instructions d'utilisation des fabricants.

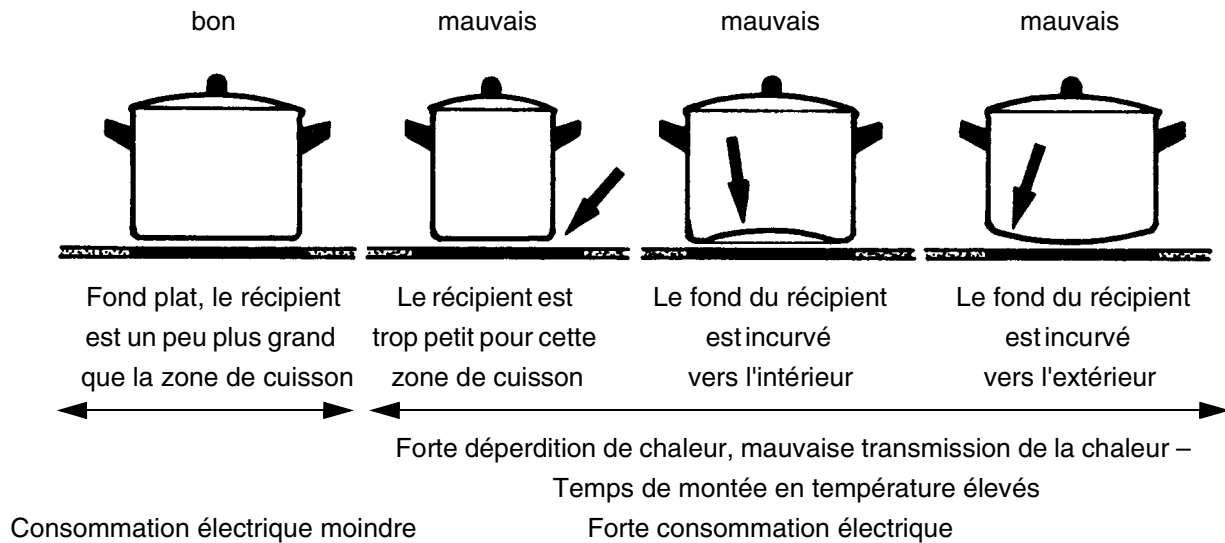
La taille des casseroles doit être adaptée à celle des zones de cuisson. Dans tous les cas, le diamètre de la casserole ne doit pas être inférieur à celui de la zone de cuisson.

La cuisson et le rôtissage dans des récipients légèrement déformés, n'adhérant pas totalement aux zones de cuisson, dure plus longtemps, est peu rentable et peut endommager votre table de cuisson.

En cas d'utilisation de récipients inadéquats, la protection anti-surchauffe incorporée coupe les zones de cuisson très tôt, de manière à ce que la température de cuisson ne soit pas atteinte ou à ce que le temps de cuisson ne s'allonge pas.

Vous économiserez du courant en utilisant les récipients adéquats munis d'un couvercle et en soulevant celui-ci le moins possible durant la cuisson.

Le schéma ci-dessous vous explique comment le choix d'un mauvais récipient peut entraîner des pertes d'énergie pouvant être évitées.



3. Nettoyage et entretien

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie. Les moindres restes d'aliments peuvent se calciner lors de la mise en route suivante. N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés. Ne jamais utiliser de laine d'acier, d'éponges abrasives et de poudres car ils pourraient rayer les surfaces. Le spray pour four ne convient pas, car il est agressif et attaque la table de cuisson.

Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau chaude. Otez les restes de produit de nettoyage à l'eau froide, ensuite essuyez bien la surface. Vous éliminerez les taches d'eau provoquées par les débordements d'eau bouillante avec du vinaigre, du citron ou un produit anti-calcaire. Si vous en avez laissé tomber par mégarde sur le bord de la table, enlevez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter la formation de taches mates.

Salissures tenaces

Enlevez les salissures tenaces avec le « produit de nettoyage spécial pour acier inoxydable de SMEG » ou « Cérafix ». Appliquez le produit de nettoyage non dilué avec un sopalin et étalez-le. Laissez le produit agir, enlevez-le complètement avec de l'eau froide et essuyez bien la table de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la surface de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur.

Pour supprimer les salissures tenaces et incrustations, vous utiliserez un racloir en verre ©. Vous le trouverez dans tous les magasins d'articles ménagers, de peinture ou de bricolage, ou encore auprès de notre service après-vente. Au moment de l'achat, faites attention à la poignée. Celle-ci ne devra pas être en matière plastique, car elle collerait sur les zones de cuisson brûlants. A manier prudemment. Vous pourriez vous blesser!

Les feuilles d'aluminium ou les films plastiques, le sucre ou les aliments sucrés qui seraient fondus sur la plaque en vitrocérame doivent être enlevés **immédiatement** avec une racle en verre de la zone de cuisson encore chaude, afin d'éviter que la surface ne soit endommagée.

Changements de couleur de la table de cuisson

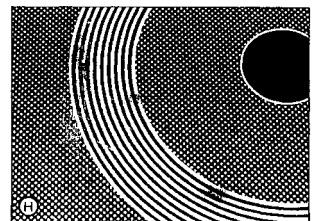
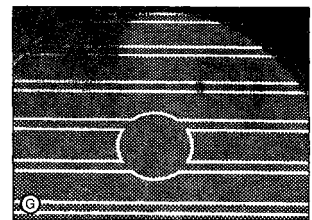
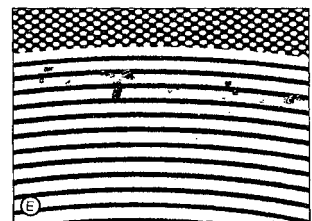
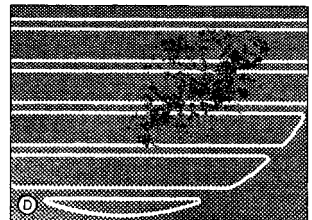
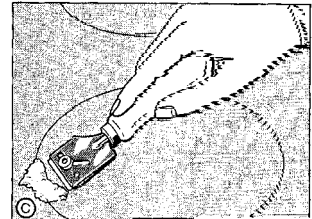
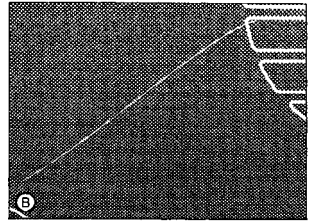
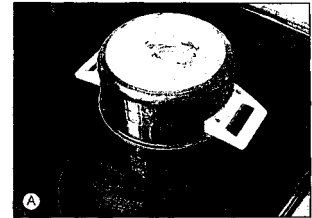
Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement et la stabilité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Les colorations à éclat métallique © sont dues au frottement du fond des casseroles ou à un produit de nettoyage non conforme. Vous ne les supprimerez qu'avec beaucoup de peine à l'aide du « produit de nettoyage spécial pour acier inoxydable de SMEG ». Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.

Décor griffé ®. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles irréguliers peut endommager le décor, des taches sombres se forment.

En cas d'utilisation conforme, votre table de cuisson restera parfaite pendant très longtemps et l'entretien en sera facilité.

Pour l'entretien nous vous recommandons « Cérafix ». Le haut pourcentage de silicone de ce produit forme un film protecteur qui a un effet hydrofuge et repousse la poussière. Toutes les saletés restent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Un entretien régulier est donc primordial.



4. Montage par un spécialiste

4.1 Découpe du plan de travail

Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encaster les appareils. Retirez les copeaux.

Vous trouverez les dimensions de la coupe du plan de travail sur les plans (ill. 1–3).

La découpe du plan de travail doit être réalisée selon les règles de l'art et vitrifiée à l'aide d'un vernis à l'épreuve de la chaleur et de l'humidité.

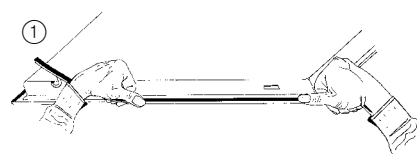
Attention! Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (contre une paroi latérale, au dessus de tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Le faux-fond ne doit pouvoir être retiré qu'à l'aide d'outils et doit être posé à une distance d'au moins 20 mm du dessous du plan de cuisson, de manière à ce que les lignes de raccordement et les connecteurs n'approchent pas le dessous du plan de cuisson (ill. 4).

Il ne doit pas y avoir de traverses au niveau de la découpe sous le plan de travail. Le plan de travail et la table de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la table de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.

4.2 Montage

Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint périphérique de la plaque de cuisson (cf. ill. ①).

Lors du montage de la table de cuisson vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson devra être enlevé et on étanchera la surface de cuisson contre le plan de travail à l'aide de matériau étanche en plastique, tel du caoutchouc-silicone thermorésistant.



Une fois encastré conformément, l'appareil doit, le cas échéant, être muni d'une protection empêchant tout contact accidentel avec des éléments isolés et notamment avec les lignes de raccordement entre la table de cuisson encastrable et le module de commutation. Cette protection ne doit pouvoir être retirée qu'avec des outils appropriés.

Placez soigneusement la table de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants (ill. 3). Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis ; ne pas utiliser d'engin électrique.

Veillez à ce que le plan de travail / la table de cuisson soit parfaitement à plat. Il faut éviter que du liquide puisse passer entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas. Placez des joints d'étanchéité profilés, des bandes et des produits d'étanchéité.

4.3 Raccordement électrique

(Charge de connexion et description du modèle : voir recto du mode d'emploi)

Le branchement électrique doit être réalisé par un spécialiste agréé qui doit être au fait des prescriptions légales à respecter (Allemagne VDE, Autriche ÖVE, Suisse SEV etc.). On veillera notamment à ce que ces prescriptions ainsi que celles du service public de distribution soient intégralement respectées.

On tiendra par ailleurs compte de la notice de montage de l'appareil électrique (tel que cuisinière encastrée en contrebas, cuisinière encastrable ou coffrets électriques encastrables) avec lequel ce plan de cuisson est combiné.

Il faudra placer en amont de l'appareil électrique, du côté de l'installation, un dispositif de séparation actif sur tous les pôles avec au moins 3 mm d'intervalle de coupure.

Réalisez les liaisons entre les zones de cuisson et les interrupteurs.

Le fil de protection (tresse verte/jaune) doit être raccordé au boulon prévu à cet effet dans l'élément de commutation.

Branchez les connecteurs de la plaque (de chaque zone de cuisson) dans les douilles de connexion prévues à cet effet dans la cuisinière ou le coffret électrique. Conformez-vous pour cela au plan des connexions de la cuisinière encastrable / du coffret électrique.

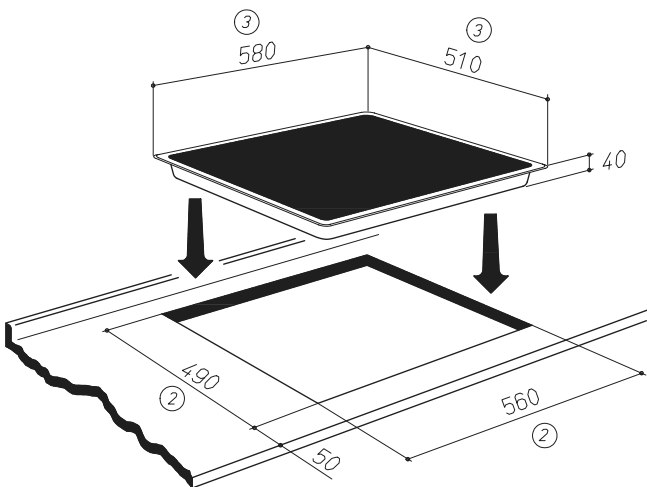
F

4.4 Travaux de maintenance

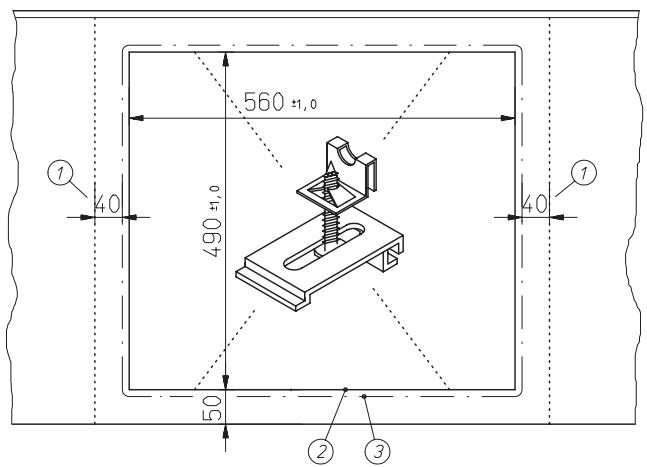
Lors des réparations, il faudra couper le courant de l'appareil, c.-à-d. que le dispositif de séparation côté installation devra être préalablement ouvert. Si vous faites appel au service clientèle, indiquez toujours le type et le numéro de fabrication. Vous trouverez les renseignements nécessaires sur l'étiquette ou au recto du mode d'emploi. Après chaque démontage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.

Type : SE 62 CX

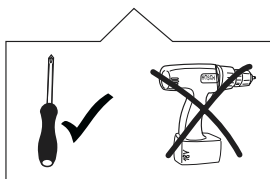
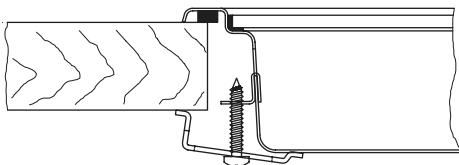
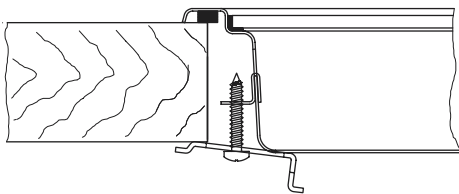
III. 1



III. 2



III. 3



- ① Distances minimales par rapport aux meubles attenantes
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière