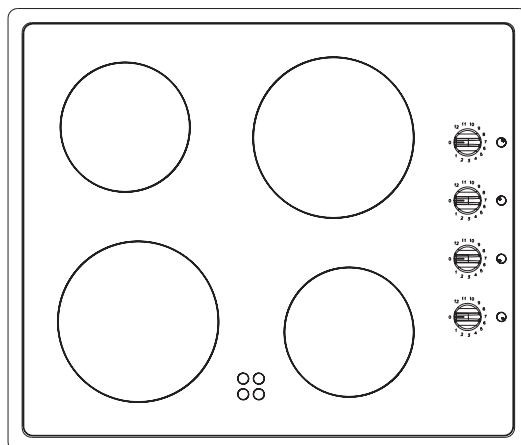


ENCIMERAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS	ES
VITROCERAMIC COOKING HOBS	GB
PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA	IT
TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES	FR-BE
GLASKERAMIK-KOCHFELDER	DE-BE
KERAMISCHE KOOKPLATEN	NL-BE



ES	Página	3-9
GB	Page	10-16
IT	Pagina	17-23
FR-BE	Page	24-30
DE-BE	Seite	31-37
NL-BE	Bladzijde	38-44

Présentation

Description de l'appareil

Modèle SE 640 (voir fig. 1)

- 1 Foyer de 1.200 watts.
- 2 Foyer de 1.800 watts.
- 3 Foyer de 1.800 watts.
- 4 Foyer de 1.200 watts.
- 5 Témoins de chaleur résiduelle.

- Puissance électrique maximale: 6.000 watts.

Modèle SE 631 (voir fig. 2)

- 1 Foyer de 1.200 watts.
- 2 Foyer de 1.800 watts.
- 3 Foyer halogène de 1.800 watts.
- 4 Foyer de 1.200 watts.
- 5 Témoins de chaleur résiduelle.

- Puissance électrique maximale: 6.000 watts.

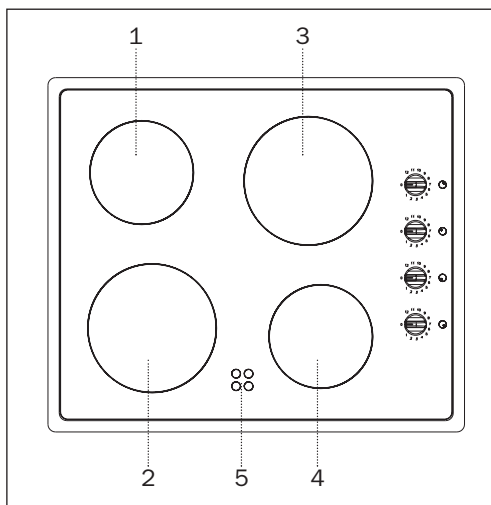


fig. 1

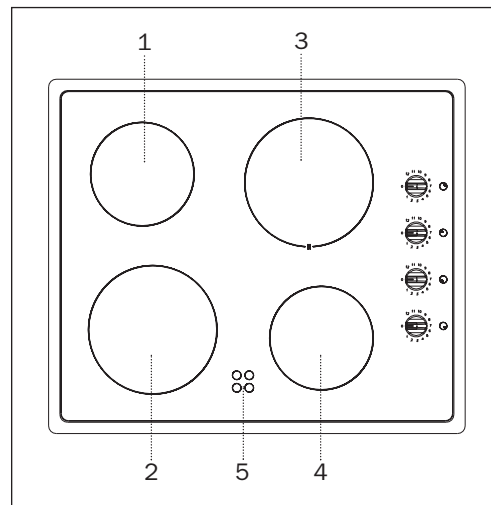


fig. 2

Installation

Important

L'INSTALLATION ET LE RÉGLAGE DOIVENT ÊTRE ASSURÉS PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.

Mise en place des tables de cuisson (voir fig. 3)

Pour l'installation de la table de cuisson, effectuez dans le plan de travail un encastrement aux dimensions indiquées sur la figure.

Le système de fixation de la table de cuisson est prévu pour des plans de travail de 20, 30 et 40 mm d'épaisseurs.

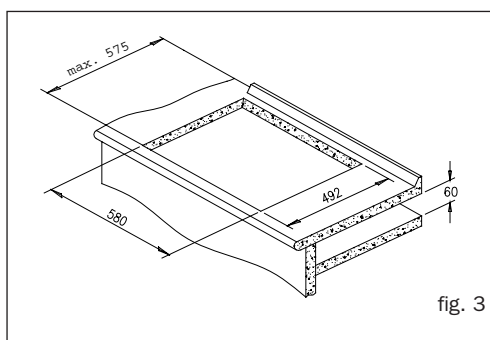


fig. 3

La distance minimum entre le fond de la table de cuisson vitrocéramique et la cloison de séparation du meuble doit être de 60 mm.

Fixation de la table de cuisson (voir fig. 4)

Une fois l'encastrement réalisé, collez le joint d'étanchéité sur la partie inférieure de la table de cuisson.

Placez les éléments de fixation comme indiqué sur la figure et fixez-les aux orifices de la partie inférieure de la structure à l'aide des vis à tôle fournies ($\varnothing 4,2$ mm.).

Pour des plans d'épaisseurs inférieures ou égales à 30 mm, utilisez les vis tarauds (M5) fournies en supplément et introduisez-les dans le trou circulaire de l'élément de fixation. Le filet du trou sera façonné lors du serrage de la vis; cette opération doit être réalisée avant de fixer l'élément de fixation à la plaque.

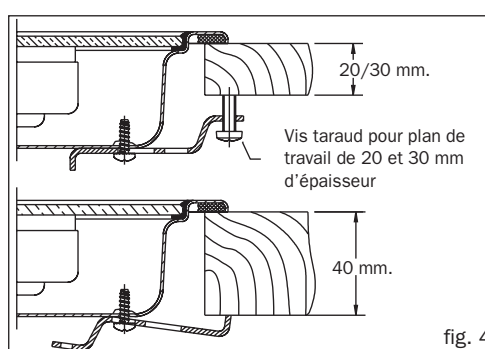


fig. 4

Vous trouverez les éléments de fixation et le joint d'étanchéité dans l'emballage.

Branchement électrique

Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension (voltage) et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson située sur la partie inférieure.

Réalisez le branchement électrique à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ou d'une fiche, si elle est accessible, adéquat à l'intensité à supporter et dont les contacts sont séparés de 3 mm minimum qui assure la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage de la table.

La mise à la terre de l'appareil, conformément aux réglementations en vigueur, est obligatoire.

En cas de besoin, le remplacement du câble flexible d'alimentation, requérant des outils spéciaux, ne pourra être effectué que par le fabricant.

FR-BE

Évitez le contact du câble d'entrée avec les structures de la table de cuisson et du four, s'il est installé dans le même meuble.

Advertissements:

- Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la surface du plan de travail doivent pouvoir supporter des températures de 100° C.
- Lors de leur installation, les tables de cuisson doivent être manipulées avec précaution, certaines zones ou coins pouvant éventuellement provoquer des coupures.
- Pour la mise en place de meubles ou appareils au-dessus de la table de cuisson, protégez-la convenablement pour éviter que des coups ou un poids excessif cassent le verre.
- **Le verre ne fera l'objet d'aucune garantie en cas de chocs ou d'une mauvaise utilisation.**
- **En cas de cassure ou fissure du verre céramique, la table de cuisson devra être immédiatement débranchée pour éviter un éventuel choc électrique.**
- **Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des pannes ou dommages dérivés d'une mauvaise installation.**

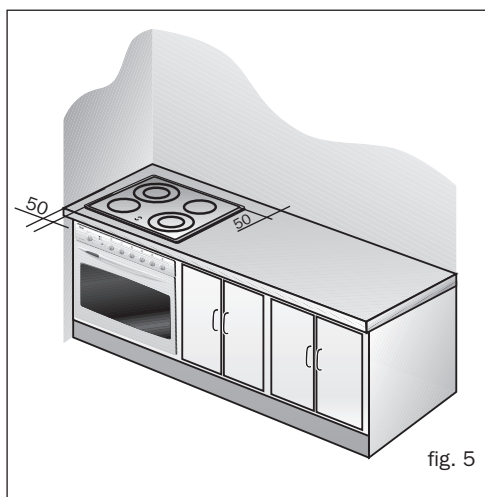
Information technique

Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES A TOUS LES MODELES

La tension d'alimentation et la fréquence devront correspondre à celles indiquées sur la plaque signalétique de la table de cuisson.

La protection contre les incendies de type "Y" permet l'installation de la cuisinière contre le mur tel qu'indique la figure 5.



Note: Les foyers en fonctionnement ou après le fonctionnement émettent de la chaleur pouvant provoquer de brûlures. Veillez à en éloigner les enfants.

Attention:

La garantie contient des renseignements techniques importants au sujet de l'appareil, conservez-la avec ce manuel d'instruction.

Utilisation et Entretien

Fonctionnement des plaques vitrocéramiques

Chaque foyer des tables de cuisson est connecté à un régulateur d'énergie contrôlant le temps de fonctionnement et d'arrêt de chacun d'entre eux (chaleur plus ou moins forte) (voir fig.6).

Sur la position "0", la table de cuisson ne fonctionne pas, sur "1", le temps de fonctionnement est bref et le temps d'arrêt long. Sur les positions suivantes, le temps de fonctionnement augmente tandis que le temps d'arrêt diminue et ce, jusqu'à la position "12" où le fonctionnement est continu et ne s'arrête que lorsque le thermostat du foyer, la température maximale permise atteinte, coupe le courant. Avant d'allumer les foyers, identifiez leur com-

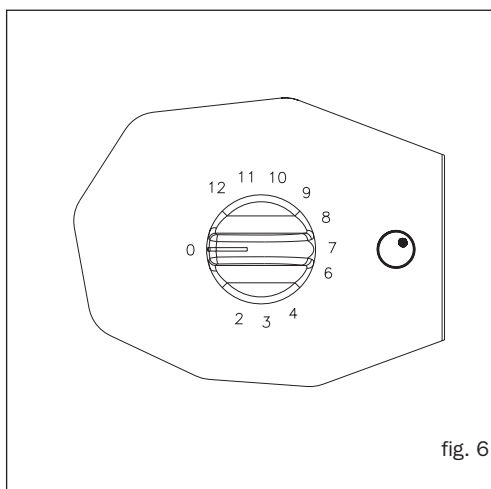


fig. 6

mande correspondante à l'aide des indications de correspondance présentes entre le foyer et la commande.

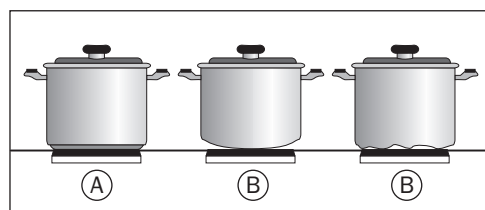
Chaque foyer possède un témoin lumineux de fonctionnement.

Témoins de chaleur résiduelle

Lorsque la zone chauffante atteint une température supérieure à $60\pm 15^{\circ}\text{C}$, le témoin de chaleur résiduelle correspondant s'allume et reste allumé tant que la plaque émet de la chaleur, même si la commande est à zéro. Il faudra néanmoins prendre garde à la température de la zone de cuisson au cas où le témoin lumineux tomberait en panne, situation heureusement peu probable, et serait dès lors incapable d'indiquer la température de la zone.

Recommandations pour une bonne utilisation des tables de cuisson

Pour tirer le meilleur profit de la table de cuisson, veillez à respecter les recommandations suivantes : Utilisez des casseroles à fonds plats car plus la surface de contact avec le verre est grande, plus la transmission de calories est importante. Pour éviter des fonds irréguliers, nous recommandons l'utilisation de récipients à fonds épais. Voyez sur la figure 7 comment les récipients à fonds bombés ou irréguliers ont une surface de contact moindre.



(A) Bien

(B) Mal

fig. 7

- Nous recommandons de ne pas utiliser de récipients dont le diamètre est inférieur au dessin de la zone chauffante.
- Centrez convenablement les casseroles sur les limites du foyer.
- Séchez les fonds des récipients avant de



- les placer sur la plaque vitrocéramique.
- Ne laissez aucun objet ou ustensile en plastique ou du papier aluminium sur la table de cuisson.
 - Évitez de traîner les récipients à bords coupants car ils pourraient rayer le verre.
 - N'utilisez pas la table de cuisson sans récipients.
 - N'utilisez pas de récipients en plastique.
 - Les récipients utilisés doivent être conçus en un matériel résistant afin qu'il ne fonde pas au contact avec la chaleur.
 - Le verre peut supporter certains coups de grands récipients sans arrêtes coupantes. Attention aux coups d'ustensiles petits et pointus.

Nous vous recommandons de ne pas fixer votre regard sur les foyers halogènes en fonctionnement pour éviter d'éventuelles lésions.

Ne renversez sur le verre ni sucre ni produits en contenant car ils pourraient réagir avec le verre et endommager la surface.

Nettoyage et stockage

Pour une bonne conservation de votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez pour son nettoyage des ustensiles et des produits adéquats. La plaque doit être nettoyée après chaque utilisation lorsque qu'elle est tiède ou froide. Le nettoyage sera ainsi plus facile et vous éviterez l'adhérence de saletés accumulées après plusieurs cuissons.

N'employez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou pouvant rayer la surface (voir dans le tableau ci-dessous les produits ménagers à utiliser). N'utilisez jamais pour le nettoyage de la table de cuisson des appareils à vapeur.

ENTRETIEN DU VERRE

Pour le nettoyage du verre, utilisez les produits et ustensiles appropriés en fonction de la saleté accumulée.

Saleté non incrustée

Nettoyez les saletés non incrustées à l'aide d'un torchon humide et d'un détergent doux ou de l'eau tiède et du savon.

Saletée incrustée

Nettoyez **les taches profondes et la graisse** avec un produit spécial vitrocéramiques conformément aux spécifications du fabricant.

Les saletés fortement incrustées s'éliminent à l'aide d'un racloir à lame de rasoir.

Irisations de couleurs: Elles sont produites par les restes de graisse sèche sur le fond des récipients ou par la présence de graisse entre le verre et la casserole au cours de la cuisson. Pour les éliminer, utilisez une éponge en nickel et de l'eau ou un produit spécial vitrocéramiques.

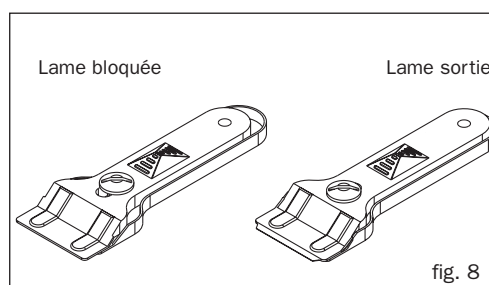
Les restes de **plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre** fondus devront être immédiatement éliminés à chaud avec un racloir.

PRODUITS RECOMMANDÉS POUR LE NETTOYAGE

Produit	À utiliser pour nettoyer...	
	... le verre?	... le cadre?
Détergents liquides et doux	OUI	OUI
Détergents en poudre ou agressifs	NON	NON
Nettoyant spécial vitrocéramiques	OUI	OUI
Sprays dégraissants (fours, etc.)	NON	NON
Éponges douces	OUI	OUI
Papier essuie-tout	OUI	OUI
Torchons de cuisine	OUI	OUI
Éponge en nickel (toujours humide)	OUI	NON
Éponges de fer	NON	NON
Éponges à récurer dures (vertes)	NON	NON
Éponges à récurer molles (bleues)	OUI	OUI
Racloir pour verre	OUI	NON
Produits de polissage pour électroménagers et/ou vitres.	OUI	OUI

Attention:

- Manipulez le racloir avec précaution. Vous pourriez vous coupez avec la lame de rasoir!
- Utilisez le racloir de manière à ce que seule la lame entre en contact avec le verre et non pas la structure qui pourrait rayer le verre.
- Utilisez des lames en parfait état et remplacez-les à la moindre détérioration.
- Une fois le nettoyage au racloir terminé, retirez et bloquez la lame. (Voir fig.8).



Changements de couleur du verre

Ils n'altèrent pas la fonctionnalité et la stabilité. Généralement, ils sont dus à un nettoyage peu approprié ou à des récipients défectueux.

Les reflets métalliques sont dus au frottement des récipients métalliques sur le verre. Pour les éliminer complètement, frottez à fond à l'aide d'un produit spécial pour vitrocéramique bien qu'il sera probablement nécessaire de recommencer plusieurs fois l'opération.



La détérioration des dessins est provoquée par l'utilisation de produits abrasifs ou de récipients à fonds irréguliers.

Dans le cas où un récipient resterait collé à la plaque, **n'essayez pas de le décoller à froid** car le verre céramique pourrait se briser!

Ne marchez pas et ne vous appuyez pas sur le verre car il pourrait se rompre et vous pourriez vous blesser.

N'accumulez pas d'objets sur le verre.

MAINTENANCE DU CADRE

Éliminez la saleté avec un chiffon humide ou

de l'eau savonneuse tiède. S'il y a des taches persistantes, utilisez un produit nettoyant spécial vitrocéramiques ou un produit polissant liquide pour électroménagers, appliquez et répartissez le produit sans le diluer avec un chiffon sec. N'employez pas de lavettes métalliques ou synthétiques dures.

En cas de perte d'éclat, utilisez un produit de polissage pour électroménagers pour récupérer son aspect originel.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Défaillance	Cause probable	Solution
Les foyers et les témoins ne fonctionnent pas		
	La table de cuisson n'est pas branchée	Branchez-la
Le récipient s'adhère au verre		
	Présence de matériau fondu entre le récipient et le verre. Récipients à fonds agressifs.	Allumez le foyer à la puissance maximale et essayez de décoller le récipient. Vérifiez les fonds des récipients et ne les faites pas glisser sur le verre.