
PIANI VETROCERAMICA
TABLES VITROCERAMIQUES
CERAMIC HOB
ELEKTRO GLASKERAMIK
ENCIMERAS VITROCERAMICAS
GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN

91 477 1269 / 04

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

Instructions pour l'installation

Important!

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

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 respecter les dimensions indiquées (fig. 1).

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

l'appareil possède un niveau de protection contre les échauffements «type Y» (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.

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 garanti 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.

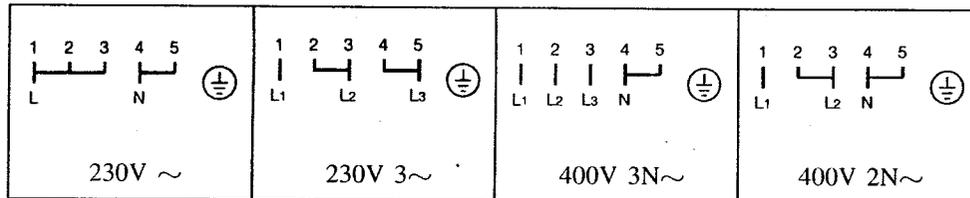
Utiliser un câble de type H 05 RRF ou H 05 RNF en considérant que l'extrémité qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long de 20 mm. environ. Veillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec des zones chaudes. Au moment de l'installation il faut aussi prévoir, sur la 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.

Section du câble

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

Tableau branchements



Pour accéder à la plaque à bornes, dévisser le couvercle placé en-dessous de l'appareil (fig. 3).

Si nécessaire, modifier la disposition des ponts sur la plaque à bornes; ensuite fixer les câbles en s'assurant que celui 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, s'assurer de l'efficacité de l'installation de mise à la terre.

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. Deux types de zones équipent les différents modèles de tables: **radiante** et **halogène**.

Les zones **radiantes** s'allument après quelques secondes et sont réglables par un thermostat à 11 positions (minimum en position 1 et maximum en position 11).

Les foyers **halogènes** assurent une visualisation instantanée et procurent une chaleur presque immédiate. Cette rapidité de chauffe peut être employée pour les mets à rissoler; l'énergie est réglée par un dispositif automatique à 11 allures.

Boutons de commandes
(fig. 4-5-6-7)

- A - Bouton zone avant droite
- B - Bouton zone avant gauche
- C - Bouton zone arrière gauche
- D - Bouton zone arrière droite
- E - Bouton zone circulaire ou poissonnière (deux fonctions) arrière droite
- G - Voyant témoin de fonctionnement
- H - Voyants témoin chaleur résiduelle

Important!

Pour effectuer une cuisson, après avoir posé la casserole sur la zone désirée, régler le bouton sur la position de puissance maximum 11. Dès que l'ébullition est atteinte, régler le bouton sur une position inférieure.

Pour faire fonctionner la poissonnière complète, régler le bouton E sur la position 11 (dans le sens des aiguilles d'une montre) et continuer à tourner, dans le même sens, jusqu'à la position ☉. Relâcher le bouton qui retournera tout seul sur la position 11. De cette façon, on allume aussi la demi-zone circulaire et on peut régler, maintenant, le bouton sur une position de 1 à 11 pour obtenir la cuisson désirée. Pour éteindre le tout, régler le bouton sur 0.

Indications préliminaires 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. 9).

L'appareil est doté de cinq témoins: un placé à l'avant droit qui s'allume lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont sous tension et qui s'éteint dès que tous les index des boutons sont sur la position «0».

Les autres quatre témoins toujours placés à l'avant, entre les deux zones de cuisson s'allument lorsqu'une ou plusieurs zones dépassent la température de 60°C environ.

Ce dispositif de sécurité permet de savoir, après utilisation de la table, quand toutes les zones sont éteintes, s'il y a encore une température supérieure à 60°C. Les témoins s'éteignent uniquement lorsque la température des zones baisse en dessous de 60°C.

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 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.

Guide des cuissons

Positions des boutons à titre indicatif selon le type d'aliment à cuire. Ces positions peuvent varier par rapport à la quantité des mets et au goût du consommateur.

Position du bouton	Préparations
1 - 2	Pour faire fondre du beurre, du chocolat et autres aliments du même genre.
3 - 4	Pour chauffer des mets, garder en ébullition des petites quantités d'eau.
5 - 6	Pour chauffer les mets solides et liquides, garder en ébullition l'eau, décongélation de surgelés, cuissons diverses, fruits et légumes.
7 - 8	Cuisson de viande, poisson et légumes en sauce, plats avec plus ou moins d'eau, etc.
9 - 10	Rôtis de viande ou poisson, bifteck, foie etc., pour dorer le poisson.
11	Pour frire à bain d'huile des pommes de terre, porter l'eau à ébullition, pour saisir la viande.

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 pôles 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 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 récurer 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.

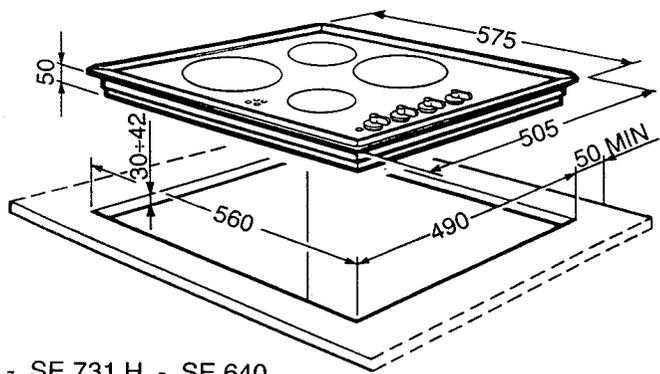
6) En règle générale on déconseille d'utiliser la table vitrocéramique comme plan de travail. Des rayures peuvent aussi être provoquées, par exemple, par des grains de sable provenant de légumes épluchés auparavant et transportés par la casserole sur le plan de cuisson.

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.

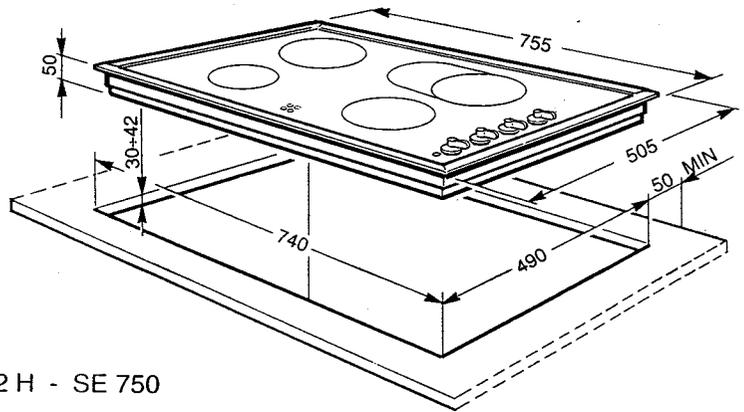
Notre société décline toute responsabilité dans le cas de dommages à la vitre pour le non respect des instructions mentionnées.

Important!

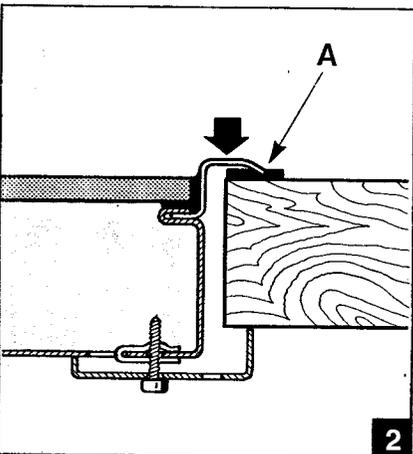
Nettoyer toujours la table quand le témoin de chaleur résiduelle «H» est éteint.



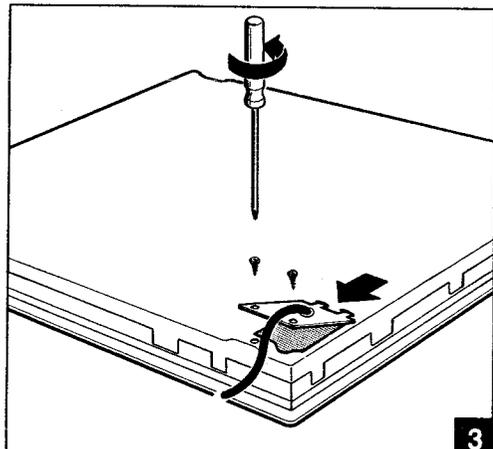
SE 722 H - SE 731 H - SE 640



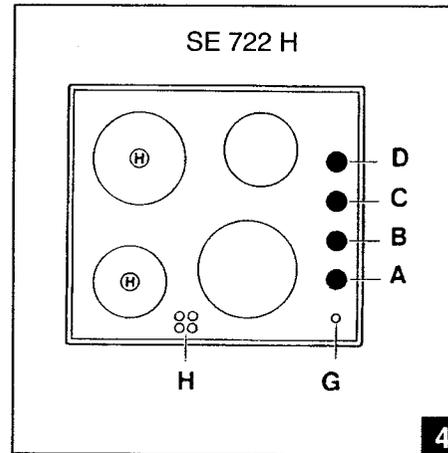
SE 752 H - SE 750



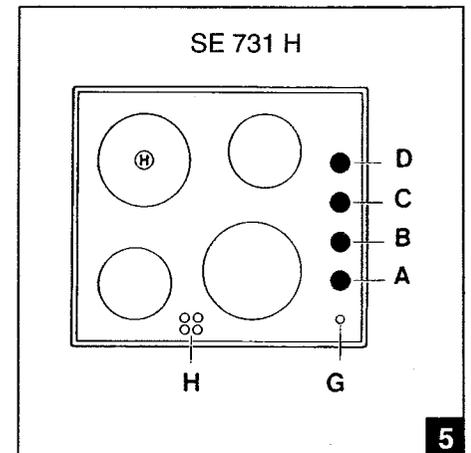
2



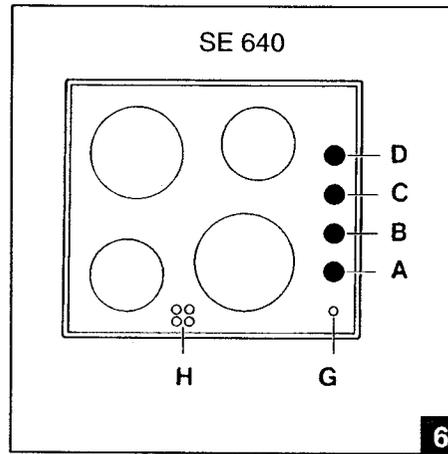
3



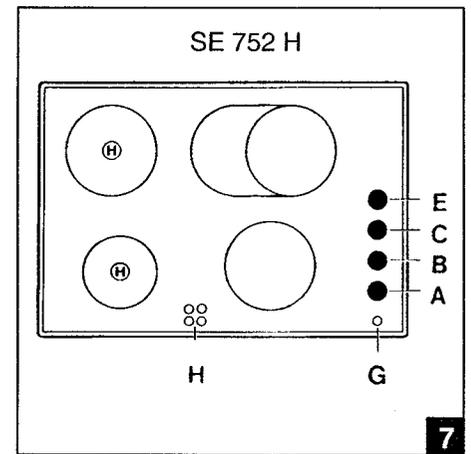
4



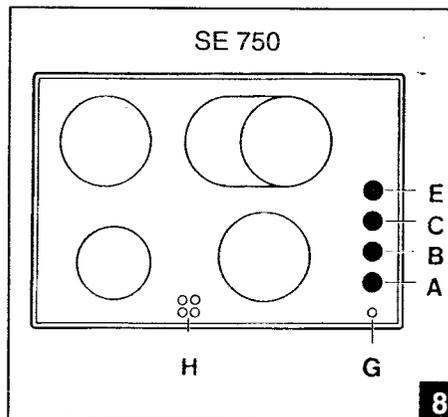
5



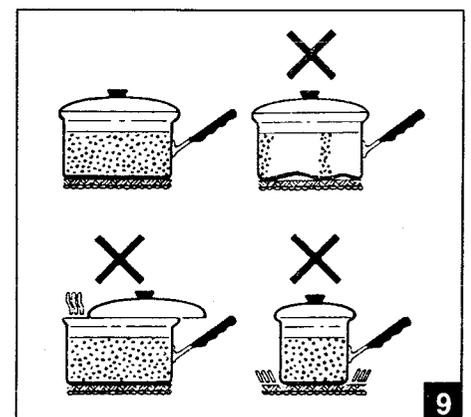
6



7



8



9