

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

~ ~ ~

- VE 60 C
- VE 551 C
- VE 70 C
- VE 76 C

SOMMAIRE

RECOMMANDATIONS 3

SECURITE DE LA TABLE..... 3

INSTALLATION

. Consignes de sécurité 4

. Raccordement électrique..... 5-7

. Encastrement 8-9

UTILISATION

. Présentation des tables vitrocéramiques 1 0

. Les foyers 1 1

. Le choix des ustensiles 1 2

. Présentation des tableaux de bord 1 3

. Les différentes positions 14-15

. Utilisation de la table vitrocéramique 16-18

. Entretien de la surface vitrocéramique 19-20

FICHE TECHNIQUE 2 1

PROBLEMES ET SOLUTIONS 22-23

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure.

- La table est chaude pendant son fonctionnement. La température de la table peut être localement élevée ; aussi, nous recommandons la prudence : éloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, 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.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas y déposer dessus des récipients chauds.
- Lorsque le voyant de chaleur résiduelle est allumé, ne pas toucher la zone en service ou en fin de service.
- 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.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- 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.
- 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.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière assez forte, ne pas regarder fixement les lampes de ces foyers.

SECURITE DE LA TABLE

- Si le contenu d'une casserole déborde sur la plage de commande, la table de cuisson s'éteint complètement et affiche "INIT" ; dans ce cas, la nettoyer correctement sans oublier de passer un chiffon doux et sec, puis renouveler l'opération de mise en route.

INSTALLATION - CONSIGNES DE SECURITE

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, les Usines de Rosières ainsi que Groupe Rosières déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

INSTALLATION - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

La Société ROSIERES 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 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 vous offre plusieurs possibilités de branchement :

- . Monophasé 220-240 V~
- . Biphase 220-240 V2~
- . Triphasé 220-240 V3~
- . Triphasé 380-415 V3N~

INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA PLAQUE :

Pour procéder au raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.

. Avant de réaliser le raccordement, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau ci-contre, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

. Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau.

. Retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre !

. 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.

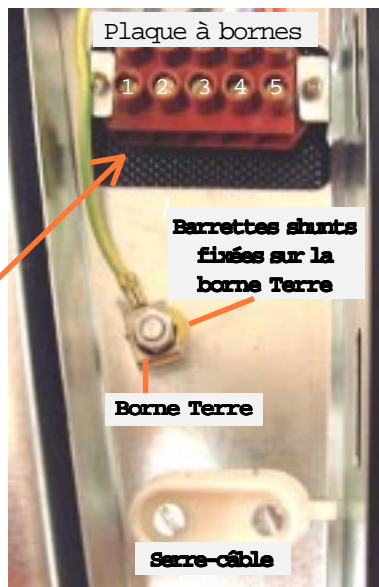
. La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement. Aussi, en fonction de l'installation et à l'aide des barrettes shunts*, fixer les conducteurs comme indiqué sur le tableau, sans oublier de raccorder le fil de Terre vert/jaune sur la borne terre.

* La barrette shunt, située sur la borne Terre, permet 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 et les rondelles "éventail".



INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	MONOPHASE 220-240 V ~	BIPHASE 220-240 V2 ~	TRIPHASE 220-240 V3 ~	TRIPHASE 380-415 V3N ~
VE 60 C				
Fusible	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	5 G 1,5 mm ²
Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
VE 76 C - VE 70 C				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble				
Section	3 G 2,5 mm ²	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
VE 551 C				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble				
Section	3 G 2,5 mm ²	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Branchement sur la plaque à bornes				
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p><u>1ère Phase</u> Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p><u>2ème Neutre</u> Shunter 4-5 Terre</p>	<p><u>1ère Phase</u> Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p><u>2ème Phase</u> Shunter 4-5 Terre</p>	<p><u>1ère Phase</u> Shunter 1-2</p> <p><u>2ème Phase</u> Shunter 3-4</p> <p><u>3ème phase</u> Terre</p>	<p><u>1ère Phase</u> 1</p> <p><u>2ème Phase</u> 2</p> <p><u>3ème Phase</u> 3</p> <p><u>4ème Neutre</u> Shunter 4-5 Terre</p>

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 décollement.

Installation:

- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- Prévoir une cloison horizontale sous le caisson de la table.
Celle-ci devra être placée à au moins 1 cm en dessous du caisson de la table.
De plus, elle devra comporter une ouverture de 10 X 10 cm, dans le coin arrière droit (voir page ci-contre).
- 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.
- . veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.



Table de cuisson
face verre vers le bas

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Encastrement : Type "Y" selon Norme EN 335-2-6

Dimensions d'encastrement :

Table 60 cm de largeur

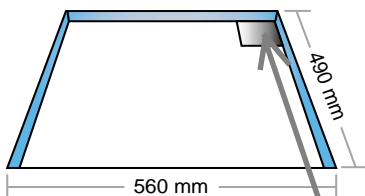
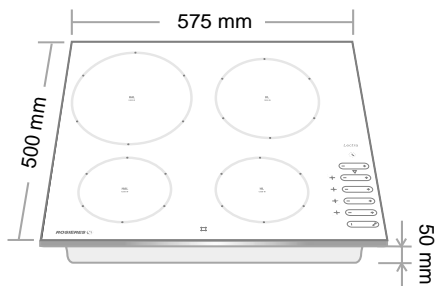
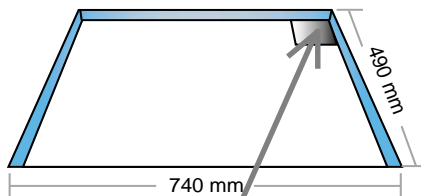
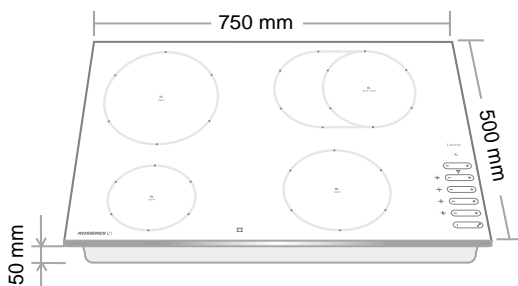


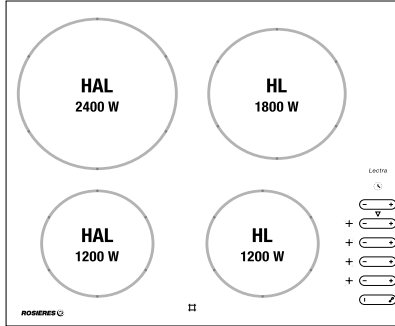
Table 75 cm de largeur



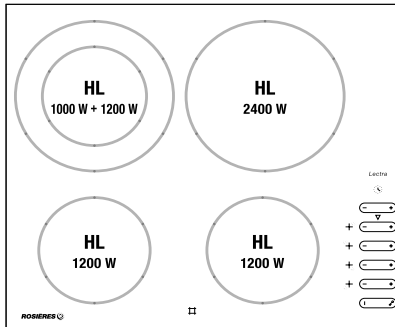
ouverture 10 X 10 cm pour le passage
du cordon et de la ventilation

PRESENTATION DES TABLES VITROCERAMIQUES

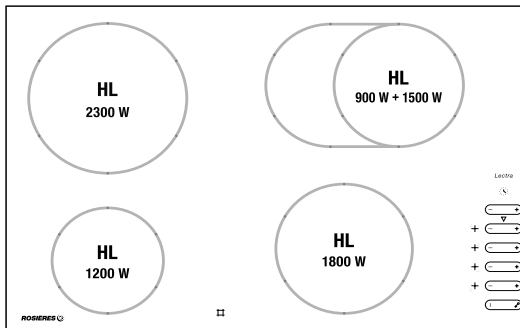
VE 60 C



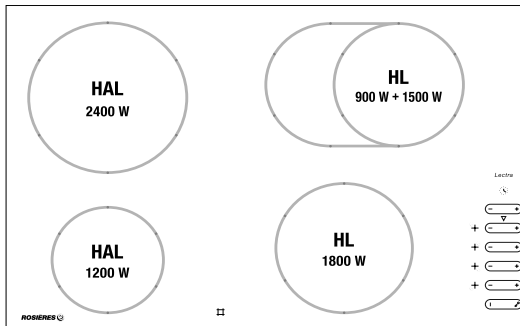
VE 551 C



VE 70 C



VE 76 C



LES FOYERS

La table vitrocéramique est dotée de différents foyers symbolisés sur le verre de la table par des abréviations :

HL : foyer high light

HAL : foyer halolight

- Le foyer high light (HL) :

il est commandé par des touches sensibles.

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.

- Le foyer halolight (HAL) :

il est commandé par des touches sensibles.

Alliance de l'halogène (1/3) et de l'high light (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 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** : 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.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

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).

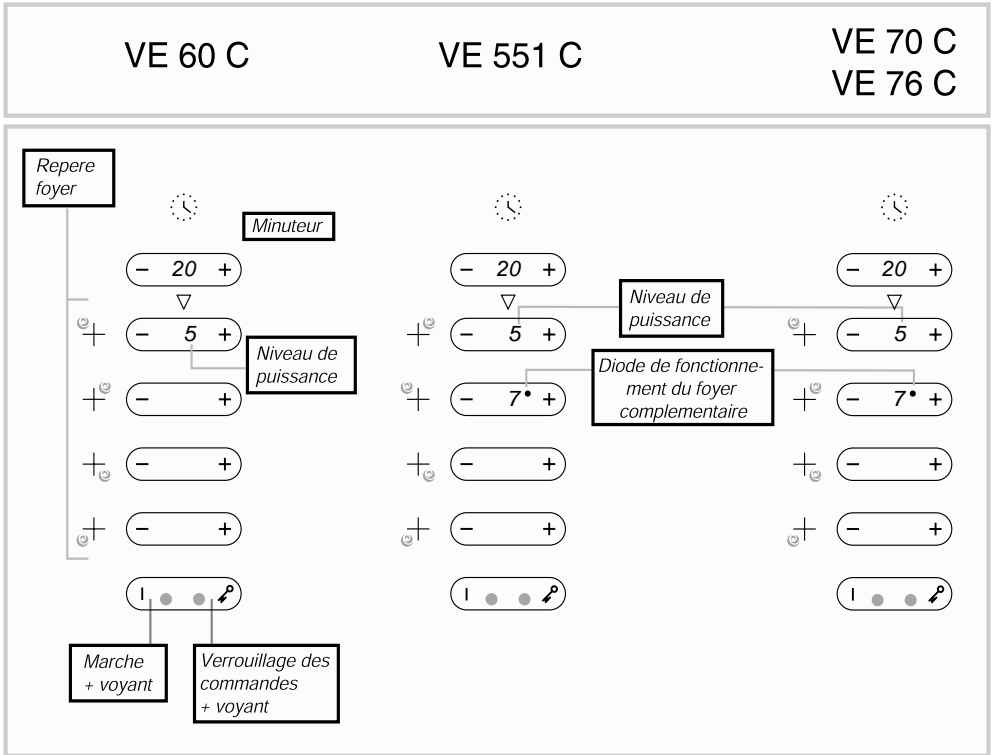
Aluminium : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *déconseillée*. Faible performance. Peut rayer la table en verre.

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.

PRESENTATION DES TABLEAUX DE BORD



LES DIFFERENTES POSITIONS

Aux différentes positions correspondent les puissances de chauffe du foyer suivantes :


Position de cuisson	Puissance libérée (%)	Durée d'accélération de chauffe (minutes)	Durée de fonction- nement* (en heure)
0	: 0	: 0	: 0
1	: 2,5	: 1,5	: 10
2	: 5	: 2,0	: 5
3	: 7,5	: 2,5	: 5
4	: 12,5	: 3,5	: 4
5	: 18	: 6	: 3
6	: 24	: 9	: 2
7	: 45	: 2	: 2
8	: 60	: 4	: 2
9	: 100	: 0	: 1

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6


Puissance libérée 24 % de 1800 W (se baser sur la puissance réelle du foyer) soit 432 W. Lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit une puissance de 1800 W pendant 9 minutes, et régulera à 432 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.

Comment actionner l'accélérateur de chauffe ?

- . Appuyer sur la touche "Marche" .
 - . Pour le foyer souhaité, afficher à l'aide de la touche "+", la position "9".
 - . Relâcher la touche.
 - . Réappuyer brièvement sur la touche "+".
- L'indication "A" (accélérateur de chauffe) et "9" (niveau de puissance) s'affichent en alternance.
- . Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée.

Attention :

Avec le foyer équipé d'une extension, si le doigt reste figé sur la touche, le foyer complémentaire se mettra automatiquement en route. Pour vous avertir de cette nouvelle opération, la diode de mise sous tension s'affiche au dessus du niveau de puissance comme indiqué ci-dessous : .

Se reporter au chapitre "Utilisation du foyer" pour le fonctionnement de la table vitrocéramique.

LES DIFFERENTES 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.

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, rissolé de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, portée à ébullition de grandes quantités d'eau

Pour une valeur déterminée, la température désirée est obtenue dès que le foyer est en fonctionnement ; dès le choix d'une position inférieure, la réduction de chaleur est instantanée.

UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Lorsque vous branchez votre table au réseau, après quelques secondes l'indication "INIT" s'affiche et reste allumée.

Appuyer sur la touche "Marche" , des zéros clignotent pendant 5 secondes, puis s'éteignent.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE LA TABLE A TOUCHES SENSITIVES

• MISE EN FONCTIONNEMENT D'UN FOYER

- Appuyer sur la touche "Marche"  .

Le voyant de mise sous tension ainsi que des "0" clignotent pendant environ 5 secondes (si ce temps est écoulé, votre table s'éteint, il faut recommencer l'opération en appuyant de nouveau sur la touche "Marche").

- Choisir, pour le foyer souhaité, un niveau de puissance entre 1 et 9, en vous aidant avec les touches de réglage "+" ou "-".

Dès que le doigt quitte la touche, le niveau de puissance reste figé.

Le voyant de mise sous tension devient fixe ; l'indication "0" sur les foyers non utilisés s'efface.

Votre table fonctionne, voir possibilités de commandes supplémentaires décrites ci-dessous.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER COMPLEMENTAIRE

Foyer arrière droit : VE 76 C - VE 70 C

Foyer arrière gauche : VE 551 C

- Appuyer sur la touche "Marche"  .

- Sélectionner, pour le foyer concerné, le niveau de puissance "9". Relâcher.

• Appuyer de nouveau, pour ce même foyer, sur la touche "+" pendant trois secondes. L'extension du foyer se met en route.


Une diode de mise sous tension s'allume, elle signale le fonctionnement du foyer complémentaire.



- Choisir pour celui-ci le niveau de puissance adapté à votre besoin, en agissant de nouveau sur les touches de réglage "+" ou "-".

UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

• FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage vous permet de figer les réglages du moment, ou évite que quiconque ne mette en route la table. Le verrouillage du tableau de bord doit être effectué une fois les opérations de réglage réalisées.

- Mettre en route le ou les foyers désirés.
- Choisir un niveau de puissance pour chacun d'entre eux.
- Appuyer sur la touche "Verrouillage"  pour fixer les données ; de ce fait, plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche Marche ("Arrêt d'urgence").


Le voyant d'indication de verrouillage s'allume. Pour stopper la fonction verrouillage, il suffit de réappuyer sur cette même touche  ou sur la touche  ; le voyant s'éteint, toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

• FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE COUPE-CIRCUIT ou SONORE

Le minuteur a deux fonctions :

- Il vous permet de régler un temps de cuisson jusqu'à 99 minutes pour le foyer arrière gauche (VE 60 C - VE 70 C - VE 76 C) ou pour le foyer arrière droit (VE 551 C). Quand le temps programmé est écoulé le foyer se coupe de suite.
- Il peut aussi être utilisé seul comme aide-mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

Comment programmer le foyer relié au minuteur avec un temps de cuisson ?

- Appuyer sur la touche "Marche" .
- Choisir le niveau de puissance pour le foyer relié au minuteur avec les touches de réglages "+" et "-".
- Régler le minuteur en agissant sur la touche "+" jusqu'à l'affichage du temps de cuisson souhaité.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération. Le minuteur, relié au foyer, coupe automatiquement le fonctionnement de ce dernier.

La sonnerie, qui dure 30 secondes, peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche "-".

Le temps de cuisson peut être ajusté pendant la durée de cuisson, en plus ou en moins.

UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Comment utiliser le minuteur comme aide-mémoire ?

. Régler le minuteur, seul, en agissant sur la touche "+" jusqu'à l'affichage du temps souhaité.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentit pour signaler la fin de l'opération.

La sonnerie, qui dure 30 secondes, peut être interrompue à tout moment en agissant sur la touche "-".

Le temps programmé peut être ajusté pendant la programmation, en plus ou en moins.

• COMMENT ARRÊTER LE FONCTIONNEMENT DE LA TABLE ?

. Pour éteindre une zone de cuisson, il faut appuyer sur la touche "-" du foyer activé jusqu'à ce que l'affichage du niveau de puissance indique "0". Au bout de quelques secondes l'affichage s'éteint.

. Un appui simultané sur les deux touches d'un même foyer stoppe instantanément toutes les fonctions ; cette opération vous ramène au point de réinitialisation de votre table, appuyer sur la touche "Marche" pour remettre en fonctionnement.

. Si votre table est programmée avec la fonction verrouillage, il est possible de désactiver votre table, si un besoin urgent se présente, en appuyant sur la touche "Marche". Votre table revient au point de réinitialisation, réappuyez sur la touche "Marche".

• LES VOYANTS DE CHALEUR RESIDUELLE

Chaque foyer est relié à un voyant de chaleur résiduelle ; ce dernier s'affiche lorsque le foyer correspondant est en fonctionnement. Il reste allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la température de surface n'est pas suffisamment refroidie.

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

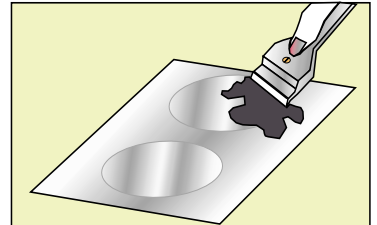
- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- 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 d'un 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 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.

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

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 nettoyer sans endommager le cadre de votre table, le laver avec du savon et de l'eau, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.

FICHE TECHNIQUE

REFERENCE	VE 60 C	VE 551 C	VE 70 C	VE 76 C
DIMENSIONS DE L'APPAREIL				
LARGEUR (mm)	575	575	750	750
PROFONDEUR (mm)	500	500	500	500
HAUTEUR (mm)	50	50	50	50
Epaisseur cadre	1,7	1,7	1,7	1,7
Voyants de chaleur résiduelle	4	4	4	4
Puissances et diamètres des foyers				
Avant gauche	halo light 1,2 kW Ø 140	high light 1,2 kW Ø 140	high light 1,2 kW Ø 140	halo light 1,2 kW Ø 140
Arrière gauche	halo light 2,4 kW Ø 220	high light 2 zones 1 ou 1 + 1,2 kW Ø 140 ou Ø 220	high light 2,3 kW Ø 220	halo light 2,4 kW Ø 220
Avant droit	high light 1,2 kW Ø 140	high light 1,2 kW Ø 140	high light 1,8 kW Ø 180	high light 1,8 kW Ø 180
Arrière droit	high light 1,8 kW Ø 180	high light 2,4 kW Ø 220	high light ext. 1,5 + 0,9 kW Ø 180 x 275	high light ext. 1,5 + 0,9 kW Ø 180 x 275
Puissance totale installée	6,6 kW	7 kW	7,7 kW	7,8 kW
Types de commandes	sensitives	sensitives	sensitives	sensitives
Dimensions d'encastrement : Hauteur x Largeur x Profondeur				
en mm	50 x 560 x 490		50 X 740 X 490	

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

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 nettoiyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table ne fonctionne pas.

- Un gros débordement ou objet recouvre au moins 3 touches. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table s'arrête automatiquement

- Un gros débordement ou objet recouvre au moins 3 touches du tableau de bord. 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 "LES DIFFERENTES POSITIONS" (page 14).

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.

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faites vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations page 6 et 7.