

TABLE VITROCERAMIQUE
PLACA DE VITROCERÁMICA

SE2730TC

NOTICE D'INSTALLATION
ET D'UTILISATION

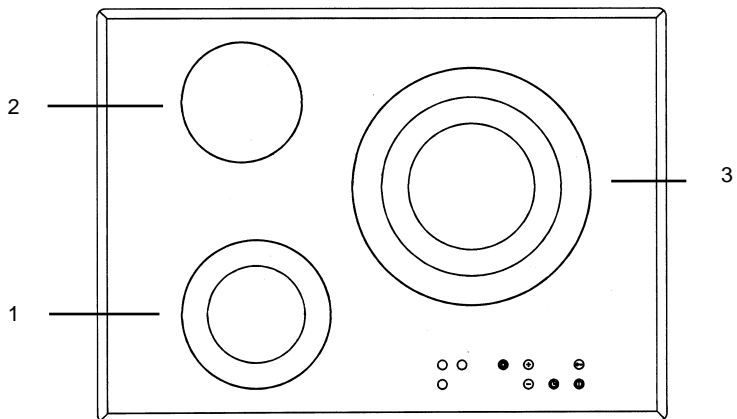
MANUAL DE INSTALACIÓN
Y MANEJO

SOMMAIRE

DESCRIPTION	3
VUE DE DESSUS DE L'APPAREIL	3
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3
BANDEAU DE COMMANDE	4
AFFICHAGE	4
FONCTIONNEMENT	5
PRINCIPE DE CUISSON	5
BATTERIE DE CUISINE	5
<i>Nature</i>	5
<i>Diamètre</i>	5
UTILISATION	6
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE LA COMMANDE	6
<i>Mise en marche</i>	6
<i>Arrêt</i>	6
FOYER DOUBLE ZONE	6
<i>Mise en marche</i>	6
<i>Arrêt</i>	6
FOYER TRIPLE ZONE	7
<i>Mise en marche / Arrêt</i>	7
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	7
SECURITE ANTI-DEBORDEMENT	7
ACCELERATEUR DE CHAUFFE	7
FONCTION MINUTERIE	8
<i>Programmation de la minuterie</i>	8
<i>Arrêt de la minuterie</i>	8
LA MINUTERIE – FONCTION SABLIER	8
<i>Mise en marche du sablier</i>	8
<i>Arrêt du sablier</i>	8
VERROUILLAGE	9
<i>Pour verrouiller la commande</i>	9
<i>Pour déverrouiller la commande</i>	9
REGLAGE DU NIVEAU DE CUISSON	9
RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	10
PROTECTION CONTRE LES DEGRADATIONS	10
PROTECTION CONTRE LES BRULURES	10
ENTRETIEN - NETTOYAGE	11
ENTRETIEN	11
NETTOYAGE	11
<i>Salissures légères</i>	11
<i>Salissures tenaces</i>	11
INSTALLATION	12
ENCASTREMENT	12
<i>Découpe</i>	13
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	14
<i>Raccordement du cordon d'alimentation à la table de cuisson</i>	14i

DESCRIPTION

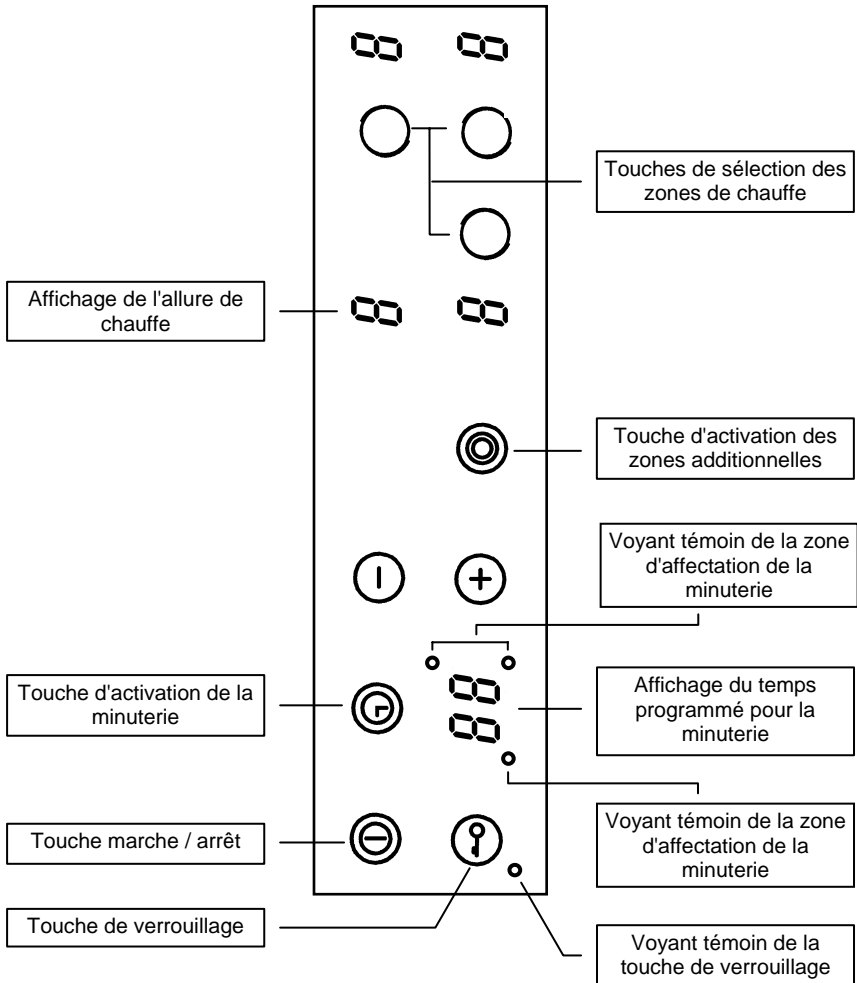
Vue de dessus de l'appareil



Caractéristiques techniques

Zone de cuisson	Zone additionnelle	Diamètre	Puissance
1	1	120 / 180 mm	700 / 1700 W
2	-	145 mm	1200 W
3	2	140 / 210 / 290 mm	1050/1950/2700 W
Puissance totale			5600 W

Bandeau de commande



Affichage

- 0. : mise en veille des zones de cuisson (point décimal clignotant)
- 0. : zone ou fonction sélectionnée (point décimal constant)
- 1 à 9 : plage de variation de la puissance de chauffe
- A : accélérateur de chauffe activé
- H : chaleur résiduelle

FONCTIONNEMENT

Principe de cuisson

Les foyers infrarouges se caractérisent par une rapidité d'incandescence, une homogénéité optimale du corps de chauffe (meilleure répartition de la chaleur et évite une surchauffe locale), une économie d'énergie.

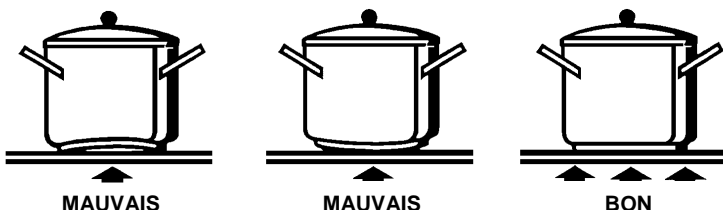
Batterie de cuisine

Nature

Pour la cuisson sur la table vitrocéramique, nous vous recommandons d'utiliser de préférence des casseroles spéciales "électricité" à fond épais et dressé. Mais, des casseroles normales à fond non bombé (concave ou convexe) peuvent également être utilisées .

Diamètre

Veillez à ce que le récipient choisi (casserole, poêle, etc.) couvre dans la mesure du possible toute la surface chauffante (surface décorée). Vous éviterez ainsi l'incrustation des débordements dans la zone de cuisson et vous utiliserez l'énergie de façon optimale.



UTILISATION


Principe de fonctionnement de la commande

La commande de la table de cuisson est équipée de touches sensibles. Elles réagissent au contact du doigt sur le verre. Chaque action sur une touche est validée par un bip sonore.

Mises à part les touches + et - , n'actionnez qu'une touche à la fois. Si deux touches (ou plus) sont actionnées simultanément, aucune commande n'est prise en considération.

Mise en marche

Vous ne pouvez mettre en marche une zone de cuisson, qu'après avoir mis les commandes en éveil.

Actionnez la touche marche/arrêt  jusqu'à ce que "0." apparaisse sur les afficheurs et qu'un point décimal clignote. Si aucune nouvelle action n'est prise en compte dans les prochaines secondes, la commande s'éteint et les "0." s'effacent.

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée jusqu'à ce que "0." apparaisse sur l'afficheur. Le point décimal s'affiche pour indiquer que la zone de cuisson est activée.

Réglez par les touches + ou - , une puissance de chauffe entre 1 et 9.

En restant sur les touches + ou - , l'allure de chauffe diminue ou augmente (entre 1 et 9) de façon continue.

A partir de la position 0, vous pouvez sélectionner directement l'allure 9 en appuyant sur la touche - .

Arrêt

Vous pouvez couper les zones de cuisson une par une ou toutes directement.

Pour éteindre rapidement une zone, activer **simultanément** les touches + et - . L'afficheur indique "0.". S'il subsiste un échauffement sur la zone utilisée, un "H" apparaît sur l'afficheur.

Vous pouvez également utiliser la touche - pour diminuer l'allure jusqu'à "0."


Pour éteindre d'un seul geste toutes les zones en fonction, activer la touche marche/arrêt.

Toutes les zones sont coupées et les afficheurs visualisent éventuellement les chaleurs résiduelles.


Foyer double zone

Ce foyer est équipé d'une zone de chauffe centrale et d'une zone de chauffe additionnelle. Cette zone est régulée par son foyer central et ne fonctionne pas sans celui-ci.

Mise en marche

Sélectionnez la zone de cuisson principale pour laquelle vous souhaitez étendre la zone de chauffe. Après avoir réglé une allure de chauffe entre 1 et 9, appuyez sur la touche  .

Arrêt

La zone de cuisson étant sélectionnée, appuyez sur la touche  .

Foyer triple zone


Ce foyer est équipé d'une zone de chauffe centrale et deux zones de chauffe additionnelles : une zone intermédiaire et une extérieure. Ces zones sont régulées par leur foyer central et ne fonctionnent pas sans celui-ci.


Mise en marche / Arrêt

Sélectionnez la zone de cuisson à trois zones de chauffe et réglez une allure de chauffe entre 1 et 9.

Appuyez une première fois sur la touche  pour mettre en marche la zone additionnelle intermédiaire.

Appuyez une deuxième fois pour mettre en marche la zone extérieure.

En réappuyant sur la touche  les zones additionnelles vont s'éteindre dans l'ordre inverse de la mise en marche.

Remarque : Pour revenir de la zone de chauffe intermédiaire à la zone centrale, il faut d'abord mettre en route et arrêter la zone extérieure par activation consécutive de la touche  pour ensuite arrêter l'intermédiaire.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après utilisation d'une zone de cuisson, la chaleur résiduelle est visualisée par un " H ".

Le " H " ne disparaît que lorsque la zone ne présente plus de risque au niveau température.

Tant qu'un " H " est visible, il faut veiller à ne poser ni récipient ou ustensile en matière plastique, ni feuille d'aluminium sur la table de cuisson. Il faut également éviter de toucher le verre. Risque de brûlure !

Sécurité anti-débordement

Lorsqu'un liquide déborde et se répand sur le bandeau de commande de la table vitrocéramique, la cuisson sera automatiquement coupée au bout d'environ 30 secondes. Aussi longtemps que le débordement n'est pas essuyé, un signal sonore retentit par intervalle de 30 secondes et, la ou les zones de chauffe ne peuvent pas être rallumées.

La coupure de zone de chauffe peut se produire avec un chiffon humide, par exemple, posé sur le bandeau de commande.

Accélérateur de chauffe

Chaque zone est équipée d'un accélérateur de chauffe. En début de chauffe, ce système positionne le foyer à l'allure maximum pendant quelques minutes (le temps dépendant de l'allure sélectionnée) pour ensuite réguler automatiquement à la puissance sélectionnée et poursuivre la cuisson en douceur.

Pour mettre en marche l'accélérateur de chauffe, réglez l'allure sur 9 et actionnez la touche + . Un " A " apparaît sur l'afficheur. Vous avez maintenant 10 secondes pour choisir l'allure de chauffe désirée.

Une fois l'allure réglée entre 1 et 8, l'afficheur indique par intermittence un " A " et la position préalablement choisie.

Durant la marche de l'accélérateur de chauffe, vous pouvez à tout moment modifier l'allure par la touche + Le temps " pleine puissance " sera modifié en conséquence. Par contre, réduire l'allure n'est pas possible. Une action sur la touche - lorsque l'accélérateur de chauffe est en marche, entraîne son arrêt.


Fonction minuterie

Par la fonction minuterie vous pouvez programmer la durée de cuisson d'une des 4 zones de cuisson. Lorsque le temps est écoulé, la zone s'éteint automatiquement.

La minuterie peut également être utilisée comme sablier quand elle n'est pas affectée à une zone de cuisson.

Programmation de la minuterie

Sélectionnez une allure (entre 1 et 9) de la zone de cuisson à affecter à la minuterie.

Appuyez sur la touche , "00" apparaît sur les afficheurs et un voyant rouge (correspondant à la zone de cuisson sélectionnée au préalable) s'allume.

Utilisez les touches + et - pour régler la durée de cuisson désirée (de 01 à 99 minutes). Pour un défilement rapide entre 01 et 99, appuyez en continu sur la touche + ou - .

La minuterie se déclenche automatiquement après quelques secondes et diminue minute par minute.

Arrêt de la minuterie

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la zone de cuisson est alors automatiquement coupée. Un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes : "00" apparaît dans l'écran d'affichage.

Pour éteindre le signal sonore avant les 30 secondes, appuyez sur une touche.

Si vous voulez arrêter la minuterie avant la fin de la durée de cuisson programmée, activez simultanément sur les touches + et - : "00" s'affiche.


La minuterie est alors désactivée. La zone de cuisson reste allumée jusqu'à ce que vous l'éteigniez manuellement.

Pour désactiver rapidement la zone de cuisson, appuyez sur la zone de cuisson correspondante: la puissance sélectionnée et un point décimal apparaissent. Appuyez simultanément sur les touches + et - , la zone de cuisson et la minuterie sont désactivées.

La minuterie ne peut fonctionner que pour une seule zone de chauffe à la fois.

La minuterie – fonction sablier

Mise en marche du sablier

Appuyez directement sur la touche  sans sélectionner de zone de chauffe. Puis, appuyez sur la touche + ou - pour programmer la durée.

La minuterie ne peut pas être utilisée comme sablier lorsqu'une zone de cuisson est allumée et verrouillée.

Arrêt du sablier

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes : "00" apparaît dans l'écran d'affichage.

Pour éteindre le signal sonore avant les 30 secondes, appuyez sur une touche.

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant la fin de la durée programmée, utilisez la touche - pour afficher "00" dans le cadran d'affichage correspondant à la minuterie.

La minuterie est alors désactivée. Pour désactiver rapidement la minuterie, appuyez simultanément sur les touches + et - .

Verrouillage


Le verrouillage de la commande évite une mise en route accidentelle ou une mauvaise manœuvre en cours de fonctionnement.

Le verrouillage ne peut être activé que lorsque la commande est en éveil.


Lorsque la commande est verrouillée, les réglages ne peuvent plus être modifiés :

- les zones ainsi que la commande ne peuvent être coupées qu'à partir de la touche marche / arrêt.
- le verrouillage des commandes reste actif après extinction par la touche marche/arrêt.

Pour verrouiller la commande

Actionnez la touche  jusqu'à ce que le voyant témoin situé au-dessus de la touche s'allume.

Pour déverrouiller la commande

Actionnez la touche  jusqu'à ce que le voyant témoin s'éteigne.

Réglage du niveau de cuisson

Le tableau suivant est donné à titre indicatif.

Les puissances recommandées dans ce tableau pour la cuisson dépendent de la nature du récipient et du type et du volume des aliments à cuire.

1	2 - 3	4	5 - 6	7 - 8	9
TRES DOUX	DOUX	LENT	MOYEN	FORT	VIF
Réchauffer Met préparé, plat cuisiné			Cuire et rôtir Escalope, steak, omelette, frites		
Yaourt	Dégeler et cuire doucement Légume sec, fruit, poisson, denrée surgelée				
Fondre Beurre, chocolat, gélatine		Cuire Pomme vapeur, légume frais, pâtes, potage			
Mijoter Riz au lait, sirop de sucre			Mijoter Goulasch, roulade, tripes		

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Protection contre les dégradations

Le dessus de votre appareil est en verre vitrocéramique. Il y a lieu d'éviter tout choc qui pourrait l'endommager (chute d'objet par exemple). Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible, déconnectez immédiatement l'appareil de l'alimentation, soit en enlevant les fusibles, soit en actionnant le disjoncteur.

Eviter tout contact des zones de cuissons chaudes avec du sucre (solide ou liquide), des matières plastiques, des alliages légers d'aluminium ou des feuilles d'aluminium. Ces matières, en fondant, attaquent la surface de la table.

Si cependant quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement à l'aide du grattoir **pendant que la surface est encore chaude.**

Ne poser en aucun cas un récipient chaud sur le bandeau de commande. La commande électronique, sous le verre, risque d'être endommagée.

Dans le cas où la table serait encastrée au-dessus d'un tiroir, il faut respecter un écart minimum de 2 cm environ entre le bas de la table et le contenu du tiroir afin d'assurer une bonne ventilation.

Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

Protection contre les brûlures

N'oubliez jamais que pendant leur fonctionnement, les zones de cuisson chauffent par conduction avec la chaleur des récipients. Veuillez donc prendre les précautions nécessaires. Le danger n'est écarté que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

Ne chauffez jamais de boîte de conserve non ouverte. Elle pourrait éclater par l'augmentation de la pression à l'intérieur.

Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson.

Le plan de cuisson ne doit pas être utilisé pour entreposer quoi que ce soit.

En cas de mise en marche involontaire de l'une ou l'autre zone, les objets ou récipients entreposés risquent de fondre ou de brûler.

Dans le cas où la table serait encastrée au-dessus d'un tiroir, ce dernier ne doit contenir aucun produit inflammable (bombe aérosol par exemple).

ENTRETIEN - NETTOYAGE

Entretien

Pour éviter de détériorer la table à l'utilisation, il est important de respecter les points suivants :

- Veillez à ce que le fond des récipients soit sec et propre.
- Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile soit bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- Veillez également à ce qu'il n'y ait pas de grains de sable sur votre table vitrocéramique ainsi que sur le fond des récipients. Le déplacement de casseroles rugueuses risque de rayer la plaque.
- Evitez les débordements.

Nettoyage

Pour éviter de détériorer la table pendant le nettoyage, il est important de respecter les points suivants :

- Les détergents et instruments de nettoyage fortement corrosifs, abrasifs ou provoquant des rayures doivent absolument être évités comme par exemple, l'antirouille, un détergent quelconque, un mélange de détergents, de la poudre à récurer, un couteau.
- N'utilisez jamais d'éponge ou de chiffon servant à d'autres fins. Ils pourraient déposer un film d'humidité ou d'eau souillée sur la plaque vitrocéramique.
- Veillez à ne pas griffer la surface vitrocéramique avec des bijoux pointus.

Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide, imprégné de liquide vaisselle, dilué dans un peu d'eau. Rincez ensuite à l'eau froide et séchez bien la surface.

Lorsqu'il y a eu débordement, enlevez les dépôts brûlés sur la vitre au moyen du grattoir (joint à la table).



Les taches de calcaire s'enlèvent avec du vinaigre, du citron ou un détartrant. Si vous avez répandu par mégarde un de ces produits sur le cadre, épongez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter qu'il ne laisse des traces mates.

Salissures tenaces

Vous pouvez éviter ces salissures en nettoyant régulièrement votre la table de cuisson. Employez des récipients dégagés de toute trace d'eau et dont le diamètre correspond à celui de la zone de cuisson.

Les débordements de sucre, confiture, gelée, etc., doivent être enlevés immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide du grattoir. Vous éviterez ainsi que la surface de la table de cuisson ne soit attaquée.

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est également nécessaire de l'enlever immédiatement à l'aide du grattoir pendant que la surface est encore chaude.

INSTALLATION

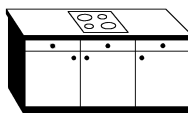
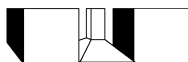
Encastrement

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table de cuisson ainsi que les parois des meubles à proximité immédiate, doivent résister à une température de 100°C.

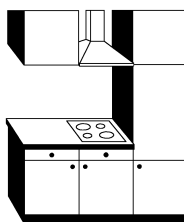
Les matériaux fréquemment utilisés pour la confection des plans de travail gonflent au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.

Les revêtements en stratifié, ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent également résister à la chaleur.

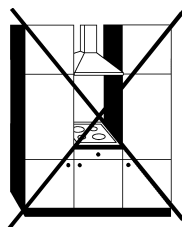
Ces appareils appartiennent à la classe de protection thermique " Y ". A l'arrière et sur un des côtés, peuvent se trouver des armoires ou parois en hauteur. De l'autre côté par contre, aucun meuble ou appareil ne doit se trouver à une hauteur supérieure à celle du plan de cuisson.



Vivement conseillé



Autorisé mais pas conseillé



Interdit

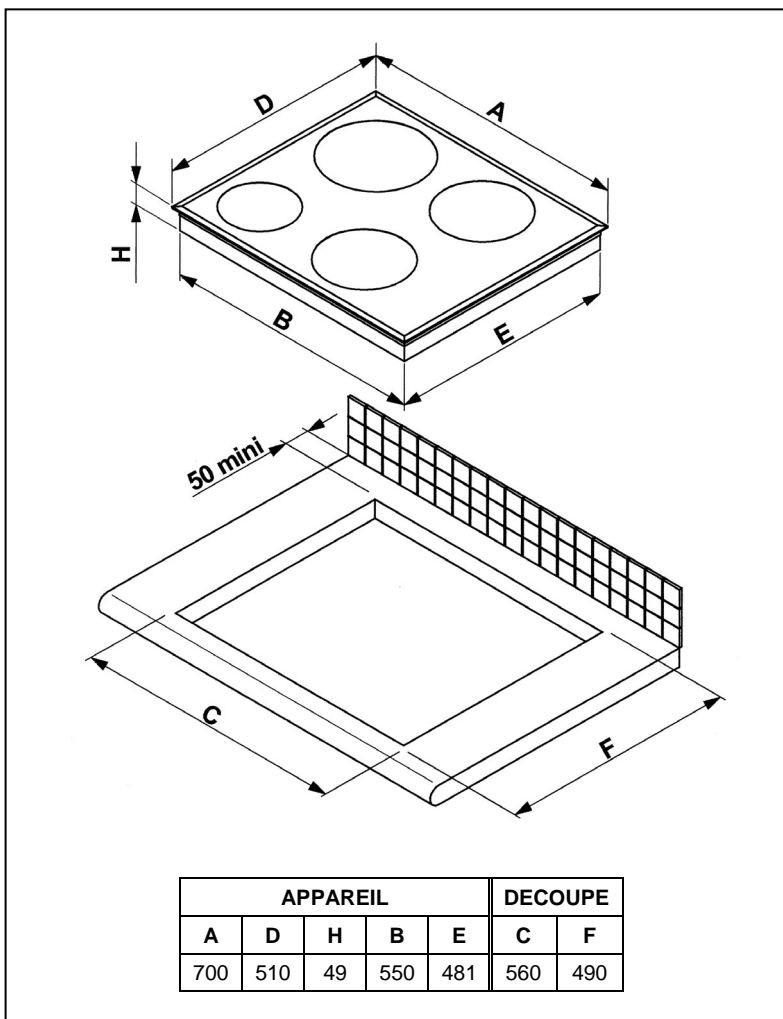
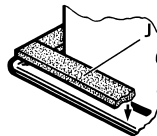
Découpe

Effectuer dans le meuble ou le plan de travail une découpe aux dimensions indiquées sur la figure ci-dessous :

Une distance de 5 cm est à prévoir entre la découpe de la table et le mur ou les parois latérales.

Pour permettre une bonne circulation de l'air autour de la table, ne pas cloisonner à moins de 2 cm du dessous du caisson.

Un soin particulier doit être porté à la pose du joint adhésif fourni avec l'appareil pour éviter toute infiltration dans le meuble support. Ce joint garantit l'étanchéité avec un plan de travail lisse.



Raccordement électrique

Avant de procéder au raccordement électrique s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur les plaques signalétiques situées sous l'appareil.
- l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et dispositions en vigueur.

Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure onipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles. Et les conducteurs électriques doivent être parfaitement isolés par l'encastrement.

Attention à ne pas mettre la surlongueur du câble d'alimentation dans l'espace réservé à l'encastrement de la table de cuisson.

Le raccordement au réseau électrique (prise murale) doit se trouver à proximité de la table de cuisson et être accessible après installation.

Voire la table de cuisson se branche suivant le tableau ci-dessous.

Secteur	Branchement	Section minimum du câble	Type de câble	Calibre du dispositif de protection
230V 1N ac	1 Ph + N	4 mm ²	HO5 RR	32 A
400V 2N ac	2 Ph + N	2.5 mm ²	HO5 RR	20 A
400V 3N ac	3 Ph + N	1.5 mm ²	HO5 RR	16 A
230V 3 ac	3 Ph	2.5 mm ²	HO5 RR	20 A
230V 2 ac	2 Ph	4 mm ²	HO5 RR	32 A

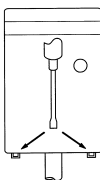
Avant de faire le branchement, il est vivement recommandé de repérer phase(s), neutre et terre sur le réseau.

Raccordement du cordon d'alimentation à la table de cuisson

Boîtier de raccordement

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque à l'arrière du côté gauche.

Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans la fente à l'avant des deux flèches.



Type de raccordement

Votre table vitrocéramique peut être branchée de différentes manières :

- Monophasée 230V~1N : tension entre la phase et le neutre 230V / 50Hz
- Triphasée 400V~3N : tension entre phases de 400V / 50Hz
: tension entre phases et le neutre 230V / 50Hz
- Biphassée 400V~2N : tension entre les phases 400V / 50Hz
: tension entre phases et le neutre 230V / 50Hz

- Triphasée 230V~3 (sans neutre) : tension entre phases de 230V / 50Hz
- Biphassée 230V~2 (sans neutre) : tension entre phases de 230V / 50Hz

Pour les différents branchement, utilisez les pontets en laiton se trouvant dans le boîtier de raccordement.

1° cas : 1Ph 230V~ ± N

Mettez le 1° pontet entre les bornes 1 et 2, le 2° entre 2 et 3, le 3° entre 4 et 5.

Fixez la terre dans la borne \oplus , le neutre N dans la borne 5 (ou 4), la phase L dans l'une des bornes 3, 2 ou 1.

2° cas : 3Ph 400V~ ± N

Mettez un pontet entre les bornes 4 et 5.

Fixez la terre dans la borne \oplus , le neutre N dans la borne 5 (ou 4), la phase L3 dans la borne 3, L2 dans la borne 2, L1 dans la borne 1.

3° cas : 2Ph 400V~ ± N

Mettez un pontet entre les bornes 1 et 2 et entre 4 et 5.

Fixez la terre dans la borne \oplus , le neutre N dans la borne 5 (ou 4), la phase L2 dans la borne 3, L1 dans la borne 2 (ou 1).

4° cas : 3Ph 230V~

Mettez un pontet entre les bornes 1 et 2 et entre 4 et 5.

Fixez la terre dans la borne \oplus , la phase L3 dans la borne 5 (ou 4), L2 dans la borne 3, L1 dans la borne 2 (ou 1).

5° cas : 2Ph 230V~

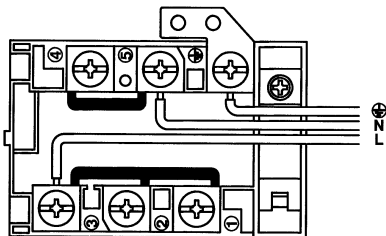
Mettez le 1° pontet entre les bornes 1 et 2, le 2° entre 2 et 3, le 3° entre 4 et 5.

Fixez la terre dans la borne \oplus , la phase L2 dans la borne 5 (ou 4), L1 dans l'une des bornes 3, 2 ou 1.

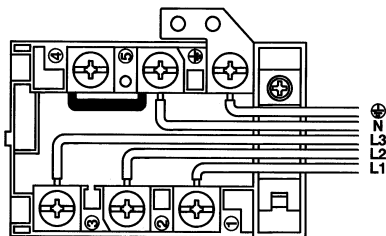
Attention : veillez à bien engager les fils et à serrer correctement les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

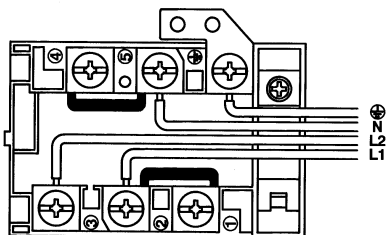
1° cas : 1 Ph 230V~+N



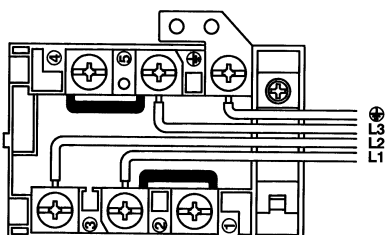
2° cas : 3 Ph 400V~+N



3° cas : 2 Ph 400V~+N



4° cas : 3 Ph 230V~



5° cas : 2 Ph 230V~

