

# **ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION  
MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE  
GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES  
GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG  
INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y DE UTILIZACION  
INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU  
HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS  
РУКОВОДСТВО К ПОЛЬЗОВАНИЮ И УСТАНОВКЕ**

**Piano di cottura da incasso in vitroceramica**

**Electric Built-in Hob Unit**

**Plaque de cuisson vitrocéramique**

**Elektrische vitrokeramische kookplaat**

**Elektro-Glaskeramikmulde**

**Encimera vitrocerámica eléctrica**

**Elektryczna kuchenka szkło-ceramiczna**

**Kerámia-üveg villanyfőzőlap**

**Стеклокерамическая электроплитка**

Vous avez acheté une plaque de cuisson vitrocéramique.

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

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de plaques de cuisson. Pour savoir quel type de plaque de cuisson vous avez acquis, consultez l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

## **Index**

### **1. Généralités**

#### **2. A l'intention de l'utilisateur**

- 2.1 Renseignements importants
- 2.2 Fonctionnement
- 2.3 Zone chauffe-plats
- 2.4 Zone de cuisson double circuit
- 2.5 Témoin de chaleur résiduelle
- 2.6 Choix des récipients
- 2.7 Nettoyage
- 2.8 Entretien

#### **3. A l'intention du spécialiste**

- 3.1 Découpe du plan de travail
- 3.2 Montage
- 3.3 Raccordement électrique
- 3.4 Maintenance et réparations

# 1. Généralités

Ce mode d'emploi s'applique à plusieurs types de plaques de cuisson. Veuillez donc ne prendre en compte que la partie vous concernant.

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).

	SE2755PS
Zone de cuisson	18 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
Zone chauffe-plats	16x28cm

## 2. A l'intention de l'utilisateur

### 2.1 Renseignements importants

**Attention! Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc d'en tenir les enfants éloignés.**

Évitez de faire tomber des objets durs sur la plaque de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la plaque de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la plaque en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasse, 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 plaque 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 plaques de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

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

Les huiles et les graisses bouillantes peuvent s'enflammer : ne préparez d'aliments contenant de la graisse ou de l'huile, tels que les frites, que sous surveillance constante.

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

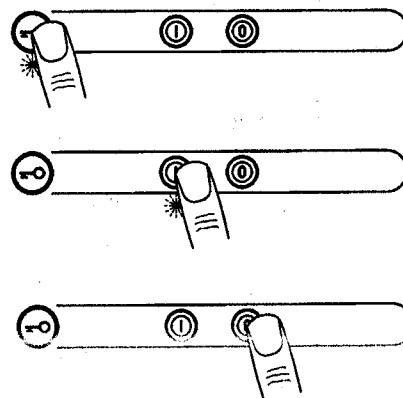
### 2.3 Zone chauffe-plats

La zone chauffe-plats sert à maintenir au chaud des plats terminés. Ceux-ci doivent être alors recouverts.

Le maniement de la zone chauffe-plats s'effectue via l'interrupteur sensible. Pour activer la zone chauffe-plats, il faut manipuler successivement deux touches. Il convient tout d'abord d'actionner la **touche marquée d'une clé** (la DEL 1 s'allume).

La **touche I** doit alors être actionnée dans les six secondes (la DEL 1 s'éteint / la DEL 2 s'allume); la zone chauffe-plats est activée.

En actionnant la **touche 0**, on désactive de nouveau la zone chauffe-plats (la DEL 2 s'éteint).





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 plaque, enlevez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter la formation de taches mates.

### Salissures tenaces

Enlevez les salissures tenaces avec "Sidel spécial pour acier surfin", "Stahlfix" 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 plaque de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la plaque de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur. Pour supprimer les salissures tenaces et incrustations, vous utiliserez un racloir en verre (Ⓞ). Vous en 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 plaques brûlantes. A manier prudemment - danger de blessure.

Les mets contenant du sucre peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique car ils la rayent en séchant. Enlevez-les immédiatement avec le racloir en verre quand ils sont encore chauds, car ils pourraient endommager indéfiniment la surface (Ⓞ, ⓔ).

### Changement de couleur de la plaque de cuisson

Vous n'avez 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 de "Sidel Spécial pour Acier Surfin" ou de "Stahlfix". Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.

Notre service après-vente peut se charger de retirer ces salissures contre remboursement des frais.

Décor griffé (ⓔ). L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles irréguliers peut endommager le décor; des taches sombres se forment.

## 2.8 Entretien

En cas d'utilisation conforme, votre plaque 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.

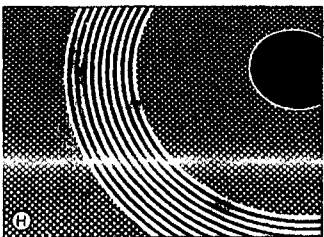
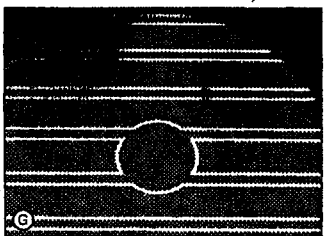
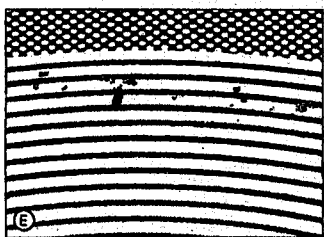
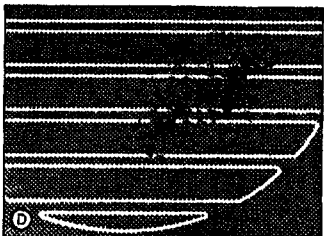
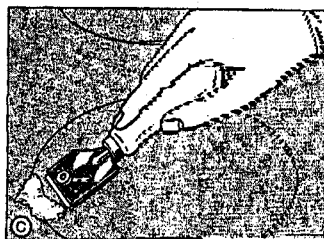
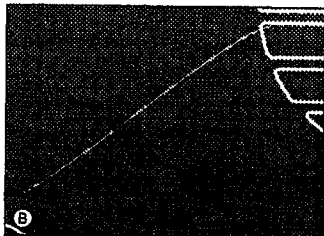
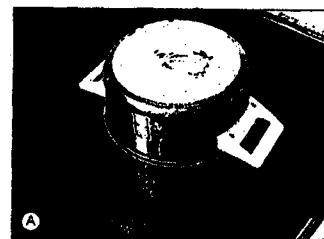
### N'utilisez jamais:

De récurrents pour casseroles ou d'abrasifs en poudre, de laine d'acier préimbibée de savon, d'éponges contenant du savon émeri rugueux. Tous ces produits de nettoyage peuvent user et rayer votre plaque vitrocéramique.

De pâtes nettoyantes pour application manuelle, de nettoyeurs chimiques pour fours: ces produits sont corrosifs et abîment la surface de votre plaque vitrocéramique.

De détachants et de produits antirouille, de décolorants: ne mélangez jamais des nettoyeurs domestiques. Les produits chimiques peuvent, en se combinant, provoquer des réactions très dangereuses (risque d'explosion, déflagration).

Ne tentez jamais d'expériences avec des produits d'entretien, demandez conseil à votre détaillant.



Si vous utilisez une éponge humide pour retirer de la zone de cuisson encore chaude les éclaboussures et les aliments ayant débordé, soyez prudents : cela peut entraîner un important dégagement de vapeur.

**N'utilisez pas d'éponges ni de chiffons à vaisselle** déjà employés à un autre usage. Ils peuvent laisser un film d'humidité ou d'eau colorée sur la plaque vitrocéramique.

**Veillez à ne pas rayer la surface en vitrocéramique avec des bijoux acérés (diamants).**

Ne nettoyez pas à l'aide d'un couteau le joint périphérique entre la surface vitrocéramique et le châssis extérieur.

N'utilisez pas de papier aluminium pour cuisiner sur la plaque vitrocéramique!

Les grains de sables laissent des éraflures lorsqu'on déplace les casseroles!

Évitez de faire cuire à vide des casseroles en émail. Les fonds peuvent, ce faisant, être endommagés et rayer la table de cuisson lorsque vous les déplacez (A), (B). Les casseroles et poêles à fond cannelé ou nervuré, ont elles aussi, un effet abrasif.

Enlevez immédiatement le sucre fondu ou les aliments sucrés encore chauds avec un racloir en verre (C); ils pourraient endommager la plaque de cuisson (D), (E).

### 3. Montage par un spécialiste

#### 3.1 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 (III.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 plaque de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la plaque de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.

#### 3.2 Montage

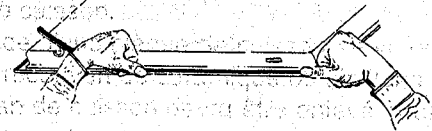
Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint périphérique de la plaque de cuisson.

Lors du montage d'une plaque de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur le plan 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 le plan de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants.

Les languettes seront vissées dans la découpe conformément au plan. Ensuite, la plaque de cuisson sera enfoncée régulièrement par le haut dans ces languettes de fixation (ill. 1-3).

Pour visser, utilisez toujours le trou supérieur de la languette, sauf si le plan de travail est carrelé.



**Pour faciliter l'encastrement dans des plans de travail en granit ou en matériau similaire, nous avons joint des ressorts de fixation, des vis à tête et des écrous bloquants (cf. plans [ill. 2a, 3a]).** Insérez les écrous bloquants à l'avant et à l'arrière de la plaque. Lorsque vous vissez, ne tendez pas les ressorts à l'excès! Veuillez à ce que le plan de travail / le plan 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.

En ce qui concerne le degré de protection contre le risque d'incendie, il s'agit d'un appareil du type «Y». «Y» signifie qu'il est possible d'appuyer l'arrière et l'un des côtés de cet appareil contre le mur d'un local de grande hauteur ou contre la paroi d'un meuble. De l'autre côté en revanche, on ne peut installer que des meubles ou autres appareils de même hauteur que cet appareil.

### 3.3 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.

### 3.4 Maintenance et réparations

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.

