

Montage- und Gebrauchsanweisung

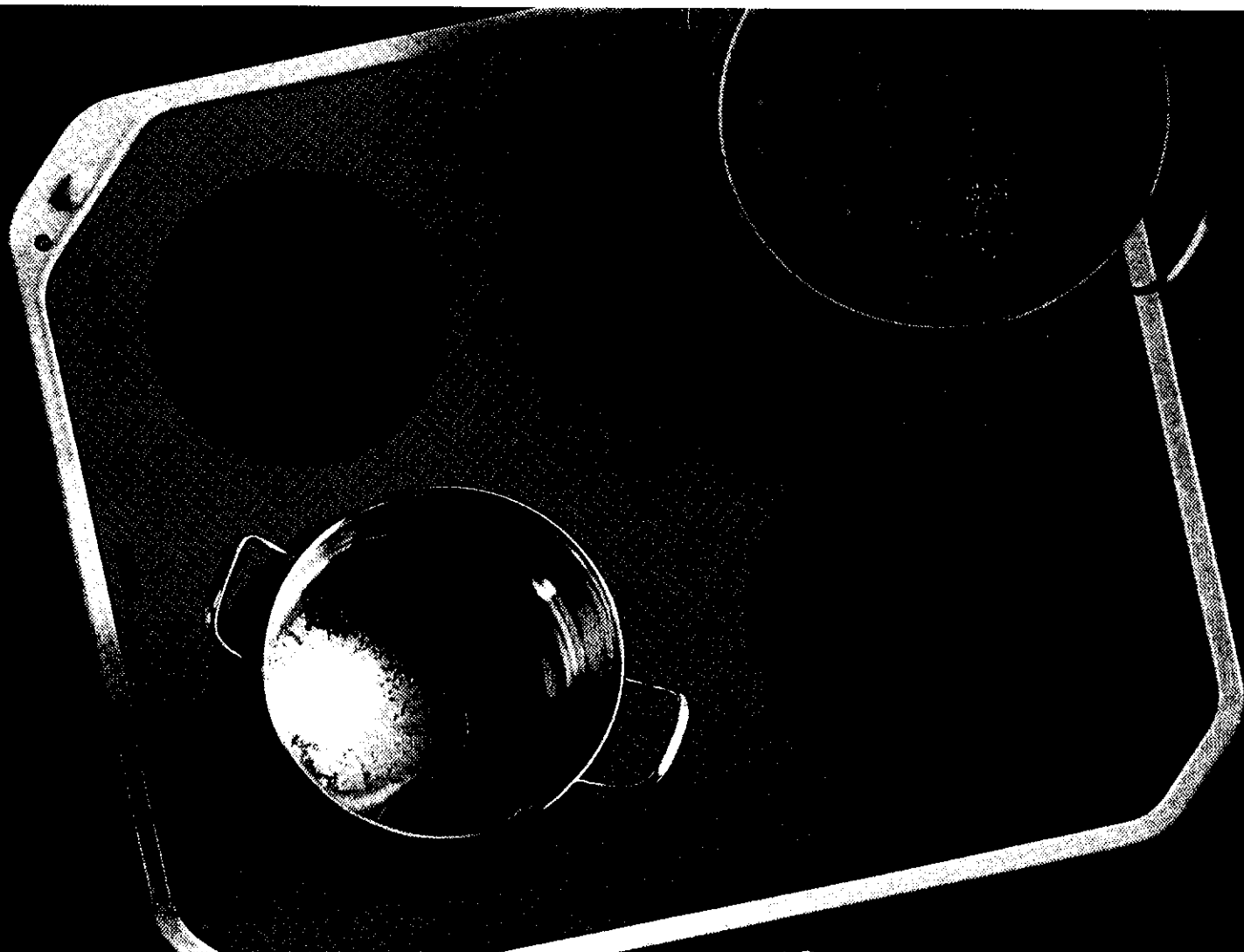
Instructions for assembly and use

Instructions de montage et d'utilisation

D

GB

F



D A CH

Montage- und Gebrauchsanweisung

Deutsch	Seite
Übersicht Kochplatten/Kochzonen	1-7 22/23

Bitte unbedingt beachten und aufbewahren.

GB

Instructions for assembly and use

English	Page
Survey Hotplates/Cooking Zones	8-14 22/23

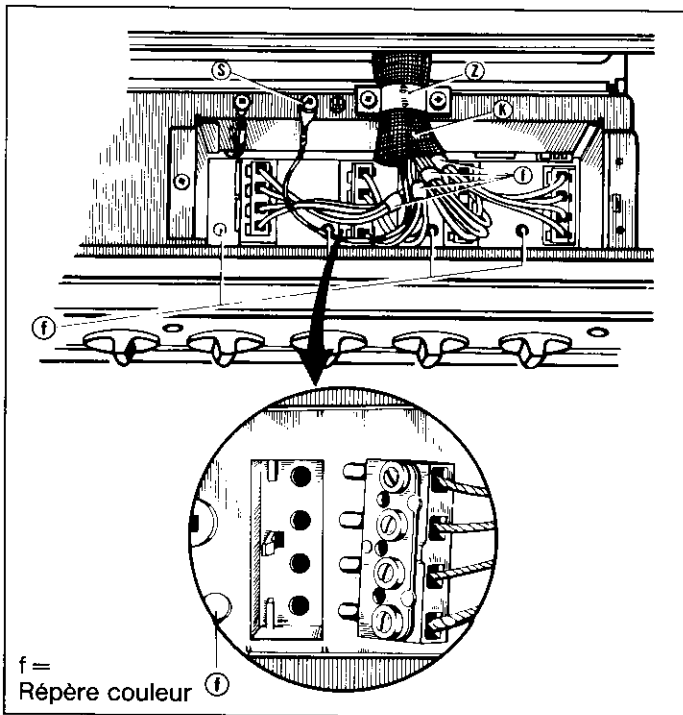
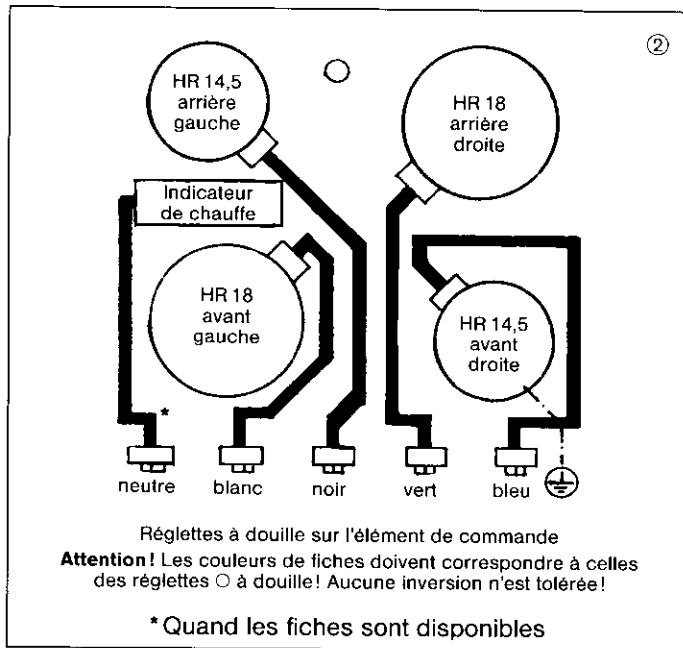
*Please strictly attend to these instructions and
do not throw them away.*

F

Instructions de montage et d'utilisation

Français	Page
Vue d'ensemble des plaques de cuisson	15-21 22/23

Instructions à respecter et à conserver.



F

Instructions de montage et de branchement électrique

Le branchement électrique doit être réalisé par un professionnel qualifié connaissant parfaitement les prescriptions de pose pour se conformer aux normes courantes (Allemagne: VDE, Autriche: ÖVE, Suisse: SEV, France: NF etc...). Il est particulièrement recommandé de respecter strictement ces prescriptions ainsi que le règlement local en matière d'installations électriques. L'appareil doit être équipé avec une installation séparatrice effective sur tous les pôles avec une ouverture de contact de 3 mm sur place.

Il est indispensable également de se conformer aux instructions de montage du four à encastrer ou du tableau de commande combiné à la table de cuisson.

Respecter les consignes suivantes:

- ① Contrôler la conformité des éléments chauffants et la puissance connecté au four ainsi qu'au tableau de commande.
Les renseignements nécessaires au montage figurent sur la plaque fixée à la partie inférieure de l'appareil et au verso de cette instruction.
L'isolation des éléments sous tension et des éléments neutres doit être assurée en cours de montage, par exemple en installant un fond intermédiaire.
- ② Les tables de cuisson ou tables vitro-céram à fiches individuelles sont branchées au tableau de commande par des réglettes à douille de coloris distincts.
Les tables de cuisson ou tables vitro-céram avec fiche groupée ne doivent être branchées qu'à la douille correspondante sur le tableau de commande (voir ill.).

Conseils de sécurité

En cas d'anomalie, de bris, d'éclat ou de fissure quelconques, mettre immédiatement l'appareil «hors tension», c'est-à-dire, le débrancher en retirant les fusibles correspondants du coupe-circuit blindé.

Instructions de montage pour éviers combinés

1. Le four ou le sous-meuble doit être mis à niveau et glissé, avec la table de cuisson en place, sous l'évier combiné ou le plan de travail jusqu'à ce qu'il soit parfaitement dans l'alignement des autres meubles.

2. A l'avant de la table de cuisson de l'évier combiné se trouve un rail de fixation réglable vers l'avant ou vers l'arrière. Il est muni de trous pour être assemblé avec le bandeau de fixation métallique, par dessus du boîtier de branchement au four, à l'aide des vis jointes à l'appareil.

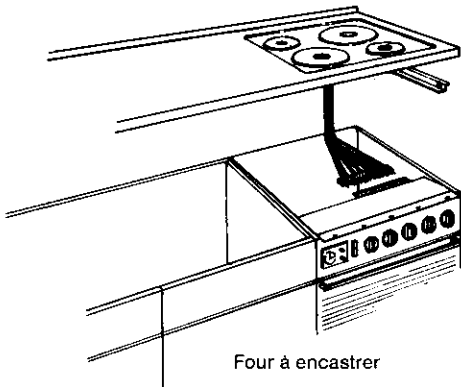
L'évier combiné est mis de niveau à l'aide de la cornière d'appui frontale à hauteur réglable. La cornière doit reposer exactement sur la paroi latérale du four ou du sous-meuble.

3. Il faut alors vérifier et corriger la position de plaques de cuisson à l'aide du niveau à bulle. S'il n'est pas installé de four ou de tableau de commande sous la table de cuisson, il est nécessaire **de laisser un vide de 5 cm** sous les plaques de cuisson, par exemple en montant un fond intermédiaire. Les câbles doivent être posés de manière à ne pas risquer d'être endommagés ou touchés. Les recommandations des normes NF doivent être respectées strictement lors du montage.

Tout tiroir placé sous le fond intermédiaire ne doit contenir ni bombe aérosol ni tout autre produit inflammable.

Attention!

Les plaques de cuisson et leur environnement chauffent en cours de cuisson. Tenir les enfants éloignés!
Avant mise en service des plaques, se conformer impérativement aux conseils d'utilisation et d'entretien de la notice.



Four à encastrer

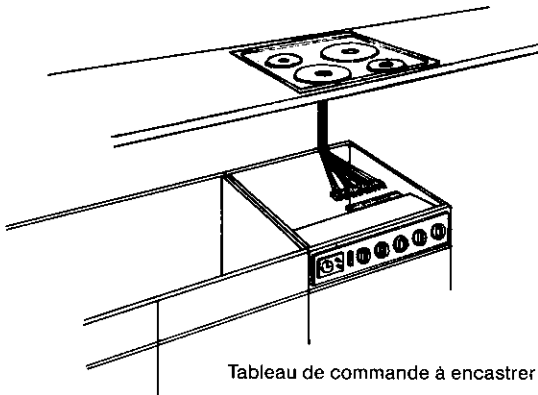
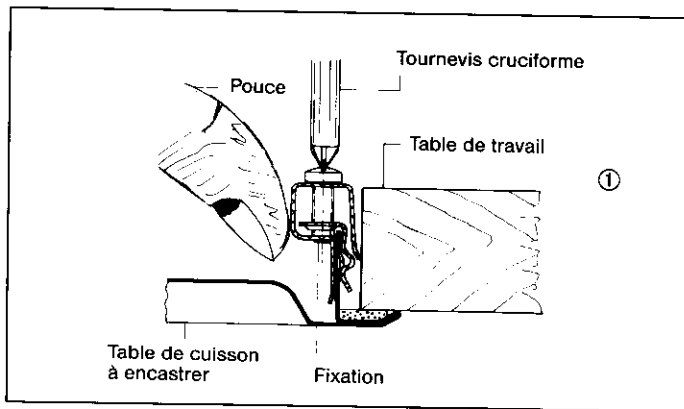


Tableau de commande à encastrer

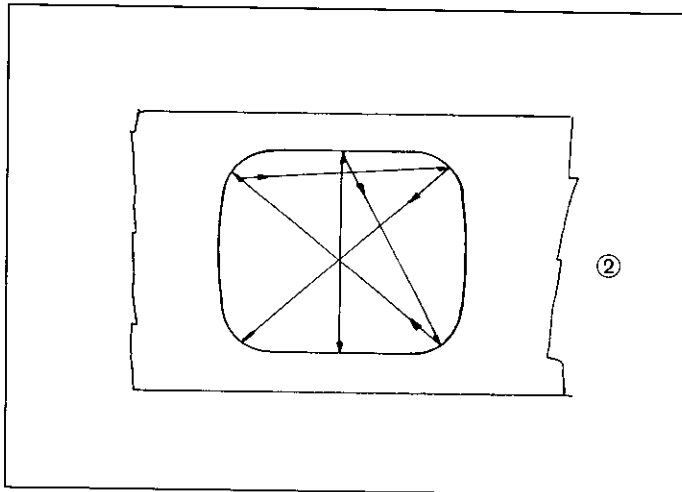


Conseils de montage par patte de fixation

- ① Poser la table de cuisson dans la découpe du dessus de travail, serrer la vis tout en maintenant la patte de fixation (avec le pouce) à la verticale.
- ② Serrer les pattes de fixation en croix.
- ③ Pour les tables de travail en carrelage, charger la découpe avec des fourreaux en bois d'environ 3 mm.

Pour des découpes circulaires, utiliser des fourreaux en bois de 3 x 25 x épaisseur de la table de travail.

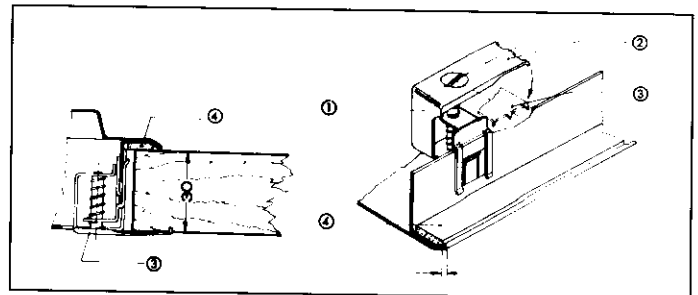
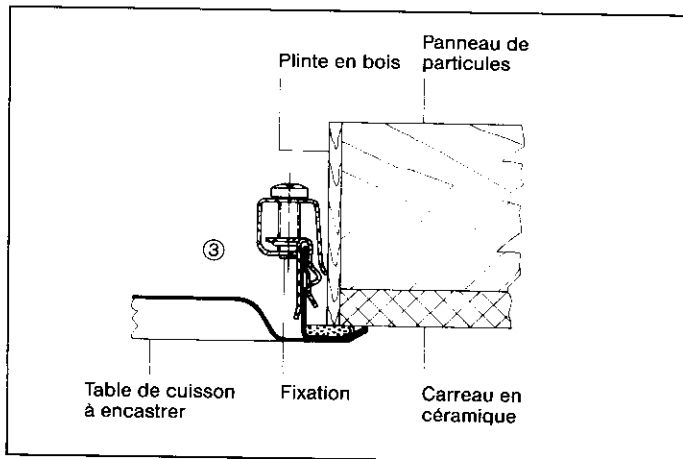
Réaliser des découpes de dimensions supérieures en tenant compte des fourreaux en bois utilisés.



Fixation à agrafes sous la table de cuisson

Engager le crampon dans le plan de travail à légers coups de marteau et le bloquer.

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ① = Etrier de tension | ③ = Position fixée |
| ② = Position lâche | ④ = Joint |



Montage et pose des tables et cuissons à encastrer avec plaques de cuisson

Préparatifs à effectuer pour la pose: ill. 1

1. Découpe du plan de travail

Pour les tables de cuisson de forme spéciale, procéder à la découpe en utilisant un gabarit de découpe. Tables de cuisson de forme droite: dimension hors tout - 20 mm.

Exemple:

Dim. table de cuisson = $B \times T = 580 \times 510$ mm

Découpe plan de travail = $B_1 \times T_1 = 560 \times 490$ mm

Les plaques de cuisson doivent toujours être positionnées au centre de l'appareil du dessous. Toujours placer le plan de dépose sur la droite.

Pour des raisons thermiques, prévoir un écart de sécurité d'au moins 50 mm avec les meubles placés juste à côté, p. e. avec les armoires hautes. (Découpe du plan de travail.)

Montage et pose des plans de cuisson vitrocéramiques à encastrer

Préparatifs à effectuer pour la pose, ill. 2 + 3

1. Découpe du plan de travail

Pour les tables de cuisson de forme spéciale, procéder à la découpe en utilisant un gabarit de découpe. Tables de cuisson de forme droite: dimensions de découpe comme décrites ci-dessus.

Si la table de cuisson est encastrée dans les meubles d'à-côté (voir ill. 2 + 3), incorporer également à cet endroit une plaque intermédiaire à au moins 10 mm. Pour les plans de travail de 40 mm d'épaisseur, il n'est pas nécessaire de découper les parois du sous-meuble. Pour des raisons thermiques, prévoir un écart de sécurité d'au moins 35 mm avec les meubles placés à côté, p. e. avec les armoires hautes. (Découpe du plan de travail.)

Ces variantes d'installation sont conformes aux exigences de la classe de feu catégorie Y.

2. Pose de la table de cuisson

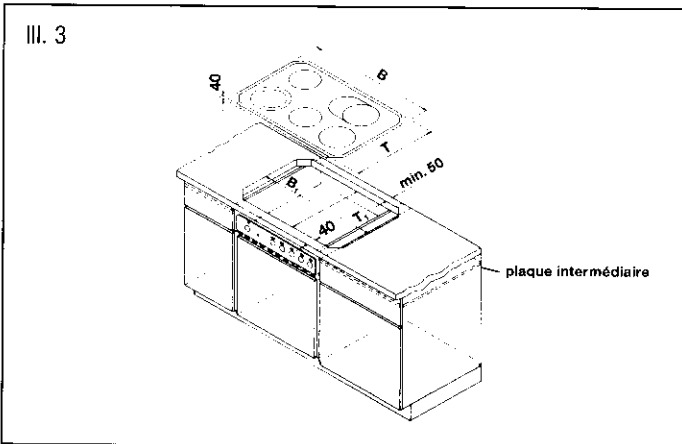
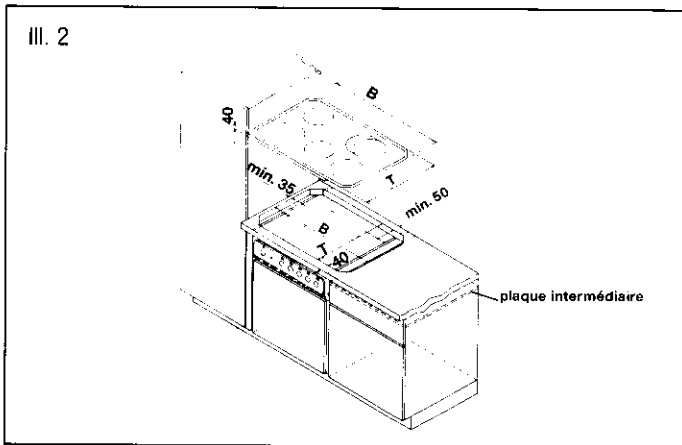
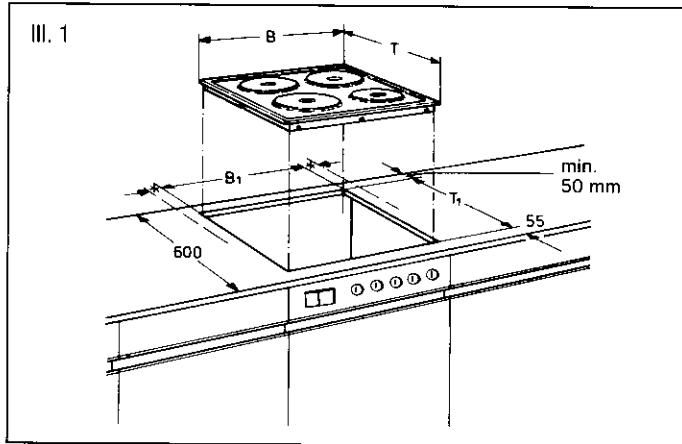
Vérifier le bon état de la bande d'étanchéité collée endessous de la table de cuisson et s'assurer qu'elle n'est pas endommagée et qu'elle adhère parfaitement; la repositionner éventuellement.

Pour les plans de travail revêtus de carreaux céramiques, procéder à une étanchéification supplémentaire avec un matériau d'étanchéité souple.

Il serait bon de sceller également les surfaces de découpe des tables et foyers de cuisson à encastrer (couche protectrice hydrofuge).

Pour des raisons de sécurité, cette étanchéification supplémentaire est également recommandée pour tous les autres plans de travail. Placer la table de cuisson dans la découpe de façon à ce que les plaques ou zones de cuisson automatiques se trouvent à l'avant.

Tourner la vis des éléments de fixation vers la droite jusqu'à ce que la griffe s'agrippe dans le plan de travail (ill. 1, page 17).



Utilisation

Avant de la mise en service

Les plaques de cuisson (pas avec les plaques vitro-céramiques) **sans marmites doivent être branchées chacune à tour de rôle pendant 3 minutes, thermostat à sa position max.** (La couche anti-corrosion fond et dégage une légère odeur.) **Une durée plus longue n'est pas nécessaire et pourrait endommager les plaques.** La lampe témoin indique que l'appareil est en service. Elle rappelle de débrancher l'appareil.

Il ne faut pas utiliser des récipients en matière plastique ou des feuilles d'aluminium.

Table vitro-céram :

L'utilisation de la table vitro-céram est décrite dans votre notice d'emploi du four.


Zone de maintien au chaud :

La lampe témoin thermique signale les zones de cuisson chaudes et permet également un usage rationnel de l'énergie.

La lampe témoin reste allumé tant qu'une zone est encore chaude et ne s'éteint que lorsqu'elle est à 40°C.

Attention! Four à minuterie :

Si les zones de cuisson automatique sont actionnées par l'intermédiaire d'une minuterie, la lampe témoin thermique s'allume avant, pendant et après le temps de cuisson.

Elle rappelle qu'une cuisson est ou était programmée quand la minuterie a été programmée sur  et quand la température des zones de cuisson est descendue à 40°C, la lampe témoin thermique s'éteint.

Si la table de cuisson est munie d'un interrupteur pour utilisation facultative de la zone à deux cycles, disposez de cet interrupteur avant la mise en service de la zone correspondante. Le réglage et l'interruption s'effectuent moyennant l'interrupteur du four.

Pour l'utilisateur

Instructions d'utilisation plaques de cuisson ou zones de cuisson

Il ne faut poser sur les plaques de cuisson et les éléments chauffants à rayonnement que des ustensiles de cuisine à fond plat et résistant. Les ustensiles devraient correspondre aux normes DIN 44904.

Des fonds de marmites mal culottés provoquent des temps de cuisson prolongés et une consommation d'énergie supérieure à la normale.

Pour les préparations nécessitant, entre autre, de hautes températures de cuisson (par ex.: les fritures), l'usage de marmites à fond plat et épais est recommandé.

La cuisson sans couvercle occasionne la perte plus grande d'énergie et de temps. L'usage du couvercle est donc fortement recommandé.

Les zones de cuisson des plaques vitro-céramiques sont clairement marqués, et les dimensions des marmites doivent les couvrir intégralement.

L'eau salée et les fonds de marmites humides détériorent les plaques de cuisson. Les plaques doivent toujours être sèches parfaitement.

La lampe témoin s'allume dès qu'une plaque ou élément de cuisson est en fonction.

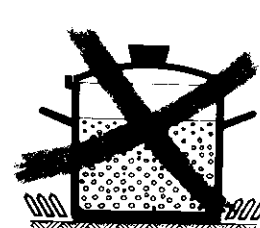
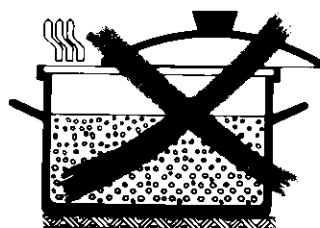
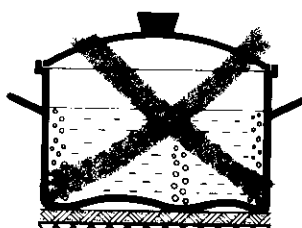
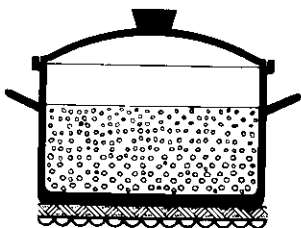
Conseil

N'oubliez pas que les graisses et huiles surchauffées peuvent flamber. La cuisson d'aliments avec des matières grasses doit donc être étroitement surveillée.

Pour les tables avec plaques de cuisson ou chauffants à rayonnement comportant ou non un four, veiller, lors du branchement d'appareils électriques à la prise de courant du four ou toute autre prise à proximité, à ce que le câble n'entre jamais en contact avec une plaque chaude ou soit pris dans la porte du four chaud.

Attention!

Les plaques de cuisson et leur voisinage chauffent en cours d'utilisation. Il est recommandé de tenir les enfants éloignés.



Consignes de sécurité

Pour des raisons de sécurité, ne déposez aucun objet sur la plaque et n'utilisez pas de récipients en matière plastique ou de la feuille d'aluminium pour la préparation des repas.

En cas de défaillance ou de bris, éclats ou fissures quelconques, la table doit être mise hors circuit, c'est à dire que la table doit être débranchée, par exemple, en retirant les fusibles du coupe-circuit blindé.

La partie inférieure de l'appareil se trouvant sous la zone de maintien à température chauffe également en cours d'utilisation. Il est donc recommandé de n'y stocker aucun objet sensible à la chaleur (par exemple, dans un tiroir).

Charges thermiques et mécaniques

Votre table CERAN résiste aux charges thermiques. Le froid comme la chaleur ne lui occasionne aucun dégât.

Votre table de cuisson vitro-céram ne se détériorera pas non plus si vous y laissez tomber occasionnellement une grosse marmite. Par contre, la chute d'objets pointus, tels que salière, flacons d'assaisonnement peut être préjudiciable.

Conseils de nettoyage et d'entretien

Évier combiné, table de cuisson

(surface en acier inoxydable)

Pour que la surface en acier inoxydable soit toujours propre, elle doit être nettoyée et entretenue régulièrement. L'éclat de l'acier inoxydable reste intact pendant des années à condition de nettoyer l'évier combiné avec un produit d'entretien spécial inox courant (tel que Stahlfix). Ne pas utiliser des abrasifs.

Verser le produit en petite quantité sur un chiffon bien humide et frotter soigneusement. Rincer avec un torchon mouillé et essuyer avec un torchon doux, sec et absorbant. Les taches d'eau sont évitées.

Plaques de cuisson

Pour nettoyer les plaques de cuisson, n'utiliser en aucun cas des objets tranchants ou pointus. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout écoulement avec un chiffon humide. Si vous utilisez un abrasif, passer ensuite un produit d'entretien (par ex.: Coloelectrol, etc...).

Les contacts à palpeur des plaques automatiques doivent être manipulés avec précaution. En cas de souillure, les net-

toyer soigneusement avec un chiffon légèrement imbibé d'un produit d'entretien pour métaux.

Attention! L'humidité et la saleté ne doivent pénétrer en aucun cas dans les circuits intérieurs de la plaque.

Tables de cuisson à encastrer émaillées

Pour ces tables, n'utiliser que des produits d'entretien ménagers doux. Jamais d'abrasifs qui pourraient occasionner des rayures dont nous ne pourrions être tenus pour responsables.

Dans le cadre de leur utilisation quotidienne avec des accessoires durs, des rayures ou des places mates peuvent apparaître. Des éclats d'émail peuvent également se produire à l'occasion d'un choc.

De tels incidents ne peuvent non plus nous être imputés.

Le dépôt prolongé de taches de fruits sur les surfaces émaillées occasionne également des auréoles. Un nettoyage immédiat est donc vivement conseillé.

Tables de cuisson vitro-céram

Nettoyez régulièrement la table vitro-céram quand elle est tiède ou froide et évitez la cuisson répétée des souillures.

1. Ne pas utiliser de produits rugueux ou agressifs comme ceux employés, par exemple, pour le nettoyage des grilles et des fours, les abrasifs, les éponges à récurer.
2. La surface peut également être rayée par le frottement d'une marmite dont le fond est souillé de terre ou de sable à l'occasion du nettoyage de légumes.
3. Les casseroles et poêles peuvent comporter des fonds à stries ou arêtes occasionnant des rayures ou des traces en glissant à la surface de la table CERAN. Ceci est valable, en particulier, pour les batteries en fonte.
4. Tenir éloigné de la surface de cuisson tout ce qui risque de fondre comme le plastique, la feuille d'aluminium et, surtout, le sucre ou les aliments à base de sucre. Si quelque chose venait à fondre malgré tout, intervenez immédiatement avec une lame de rasoir sur la plaque encore chaude pour éviter d'endommager la surface.
5. Les dégâts dus au sucre ou aux aliments sucrés peuvent être évités en passant régulièrement ou occasionnellement, avant manipulation de ce type d'ingrédients, un produit à base de silicone (Collo Profi).
Ce dernier dépose sur la table CERAN un léger film silicone, non seulement protecteur, mais brillant lisse, inaltérable aux taches d'eau et aux souillures. Ce film protecteur ne résiste, cependant pas indéfiniment aux hautes températures de la zone de cuisson et il est recommandé de renouveler fréquemment l'application du produit.

Nous préconisons, à cet effet:

le papier absorbant ou un chiffon propre
une raclette à lame de rasoir
un produit nettoyant à base d'alcool comme
Stahlfix ou similaire ou
un produit à base de silicone (Collo profi)

Suivant le degré de souillure:

- pour les souillures légères, un coup d'éponge humide suffit
- les souillures résistantes et incrustées s'éliminent facilement à la lame de rasoir.
- Les traces de calcaire et d'eau, les taches de graisse et les empreintes de métal se nettoient avec le produit à base de silicone (Collo profi) ou du Stahlfix ou similaire.

Tous ces produits garantissent un bon nettoyage.

Leur utilisation à bon escient conservera à votre surface de cuisson CERAN un aspect irréprochable.

Il est indispensable de faire disparaître totalement toute trace de produit d'entretien par un rinçage minutieux (même si ce n'est pas spécifié sur le mode d'emploi), car tout dépôt subsistant pourrait occasionner des dégâts à la cuisson suivante. Terminer en essuyant avec un chiffon sec et propre.

Que faire... ?**Si un nettoyeur chimique seul ne suffit pas ?**

Utilisez la raclette à lame de rasoir.

Si des colorations métalliques apparaissent à la longue ?

C'est que vous n'avez pas utilisé le produit d'entretien adapté. A ce stade, les traces ne pourront être éliminées que difficilement à l'aide du produit alcoolisé ou du Stahlfix.

Si la surface comporte des traces de rayures ou un aspect gaufré ?

Ces défauts d'aspect, dus à des frottements répétés ou à des substances fondues, ne disparaîtront plus. Mais ils ne modifient nullement le bon fonctionnement de votre table de cuisson.

Si des taches sombres apparaissent ?

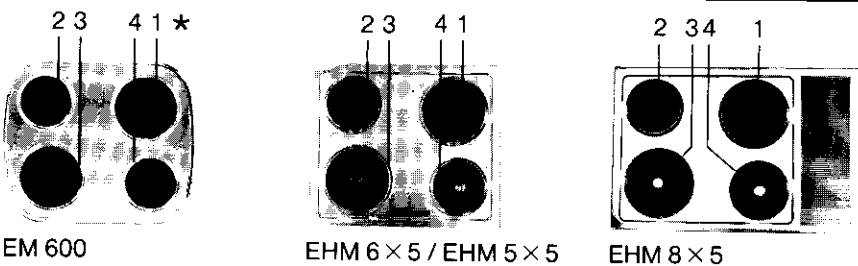
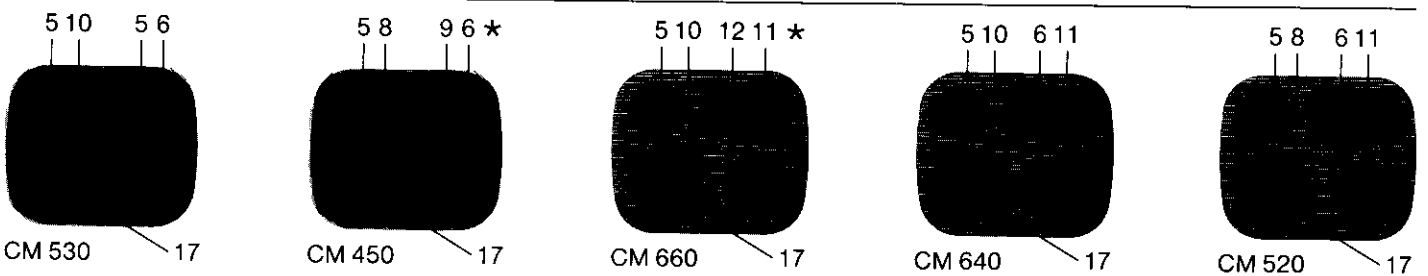
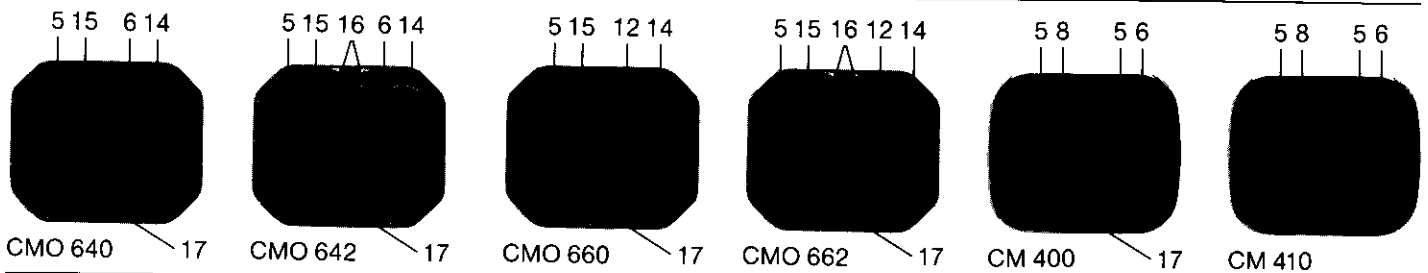
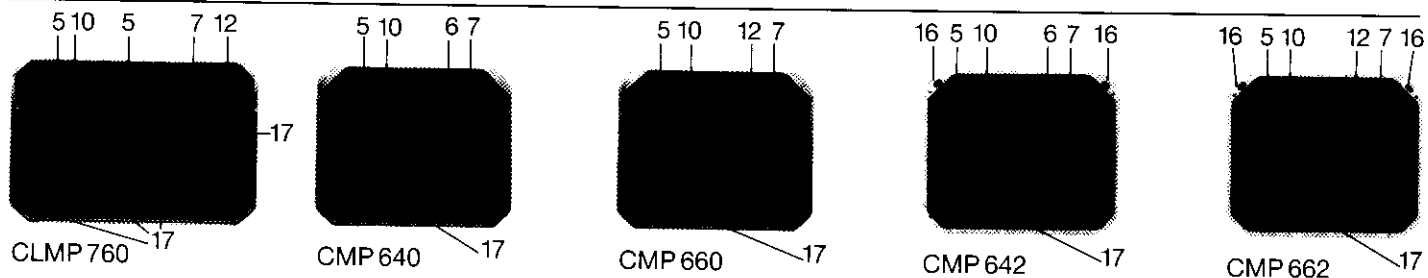
Si le nettoyage avec un produit à base d'alcool s'avère insuffisant, il s'agit vraisemblablement de taches dues à des altérations de revêtements consécutives à l'utilisation de marmites à fond rugueux ou de produits d'entretien inadaptés.

Si une résistance est en surchauffe ou, au contraire, ne chauffe pas assez ?

Il s'agit, sans doute, d'une défectuosité du régulateur de température situé en-dessous de la surface de cuisson CERAN.

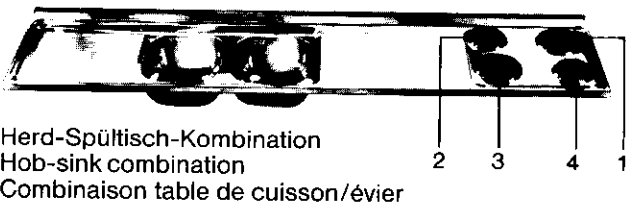
Adressez-vous au service après-vente du constructeur.

Kochplatten Kochzonen	Hotplates Cooking zones	Plaques de cuisson Zones de cuisson
1 Kochplatte 18 cm ø	1 Hotplate 18 cm diam.	1 Plaque de cuisson ø 18 cm
2 Kochplatte 14,5 cm ø	2 Hotplate 14,5 cm diam.	2 Plaque de cuisson ø 14,5 cm
3 Kochplatte 18 cm ø	3 Hotplate 18 cm diam.	3 Plaque de cuisson ø 18 cm
4 Kochplatte 14,5 cm ø	4 Hotplate 14,5 cm diam.	4 Plaque de cuisson ø 14,5 cm
5 Strahlheizkörper 14,5 cm ø	5 Radiant heating element 14,5 cm diam.	5 Élément thermique à rayon ø 14,5 cm
6 Strahlheizkörper 18 cm ø	6 Radiant heating element 18 cm diam.	6 Élément thermique à rayon ø 18 cm
7 Strahlheizkörper 26 × 16 cm	7 Radiant heating element 26 × 16 cm	7 Élément thermique à rayon 26 × 16 cm
8 Strahlheizkörper 21 cm ø	8 Radiant heating element 21 cm diam.	8 Élément thermique à rayon ø 21 cm
9 Halogenheizkörper 14,5 cm ø	9 Halogen heating element 14,5 cm diam.	9 Élément thermique à l'halogène ø 14,5 cm
10 Strahlheizkörper 21/12 cm ø	10 Radiant heating element 21/12 cm diam.	10 Élément thermique à rayon ø 21/12 cm
11 Strahlheizkörper 34 × 14 cm	11 Radiant heating element 34 × 14 cm	11 Élément thermique à rayon 34 × 14 cm
12 Halogenheizkörper 18 cm ø	12 Halogen heating element 18 cm diam.	12 Élément thermique à l'halogène ø 18 cm
13 Strahlheizkörper 21 cm ø	13 Radiant heating element 21 cm diam.	13 Élément thermique à rayon ø 21 cm
14 Strahlheizkörper 25 × 14 cm	14 Radiant heating element 25 × 14 cm	14 Élément thermique à rayon 25 × 14 cm
15 Strahlheizkörper 18/12 cm ø	15 Radiant heating element 18/12 cm diam.	15 Élément thermique à rayon ø 18/12 cm
16 Zusatzschalter	16 Additional switch	16 Boutton contrôle complémentaire
17 Restwärmeanzeige	17 Residual heat indication	17 Témoin de la chaleur résiduelle



* Erhöhter Schutz nach VDE 0700

Grad des Schutzes gegen Feuergefahr: Y

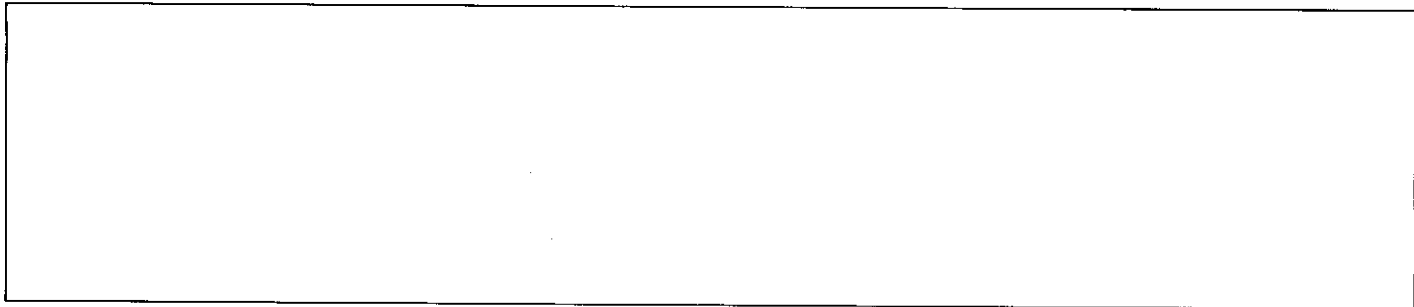


Herd-Spültisch-Kombination
Hob-sink combination
Combinaison table de cuisson/évier

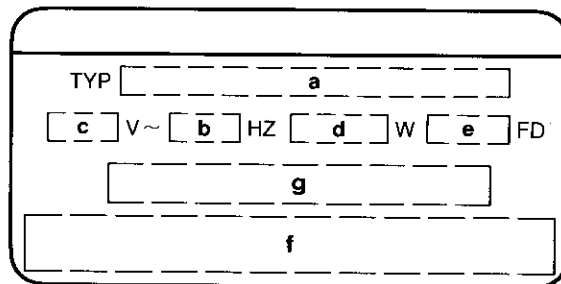


EK 10x6





Typenschild Type Plate Plaque de type



a = Typ
b = Frequenz in Hertz
c = Spannung in Volt
d = Leistung in Watt
e = Fertigungsdatum
f = Prüfzeichen
g = Ident-Nr.

Typenschild mit Modell- bzw. Kundendienstdaten finden Sie an der Geräteunterseite und auf der Rückseite dieser Montageanweisung.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Modell-
daten Ihrer Mulde an. Sie finden diese im obenstehenden Rahmen eingestempelt.

a = Type
b = Frequency in cps
c = Electric potential (in Volts)
d = Power (in Watts)
e = Date of manufacture
f = Control mark
g = Indent number

You will find the type plate with model
respectively service details on the
underside of the appliance and on the
back page of this Instruction Booklet.

Service

When you contact our Customer
Service Depot, please indicate model
details of your built-in hob. You will
find these details stamped on the
above frame.

a = Type
b = Fréquence en hertz
c = Tension en Volt
d = Puissance en Watt
e = Plaque du fabricant
f = Estampille
g = Numéro d'identification

Vous trouverez ces indications et les
références du service après-vente sur
la partie inférieure de l'appareil et au
verso de ces instructions de montage.

Service après vente

Lorsque vous faites appel à notre
Service Après-Vente, veuillez don-
ner le type exact de votre plaque à
encastrer. Ces numéros sont estam-
pillés dans le cadre ci-dessus.