

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LA MISE EN SERVICE DES PLAQUES DE CUISSON VITROCERAMIQUES ENCASTRABLES

**OC 6301N / OC 6305N /
OC 7302N / OC 7308N**

- PRESENTATION DE LA PLAQUE DE CUISSON
- INSTRUCTIONS DE SECURITE
- INSTALLATION
- MISE EN PLACE DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON ENCASTRABLE
- BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE VOTRE PLAQUE
- UTILISATION DE VOTRE PLAQUE VITROCERAMIQUE
- COMMANDE ELECTRONIQUE
- INSTRUCTIONS D'UTILISATION
- CONSEILS POUR UN ENTRETIEN FACILE

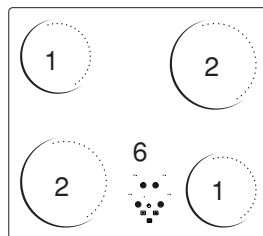
1. PRESENTATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Cher utilisateur,
Ce modèle se décline en diverses configurations techniques et esthétiques. Les illustrations contenues dans ce guide d'utilisation n'y figurent donc qu'à titre indicatif.

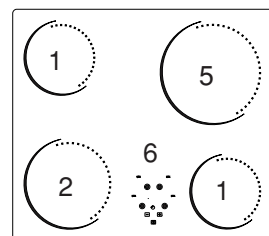
1. Zone de cuisson diamètre 145
2. Zone de cuisson diamètre 180
3. Zone double de cuisson diamètre 120/180
4. Zone double de cuisson diamètre 145/250
5. Zone de cuisson diamètre 210
6. Zone de contrôle de la plaque

Fig.1

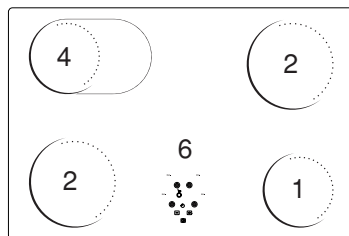
OC6301N



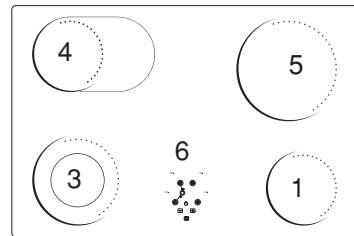
OC6305N



OC7302N



OC7308N



2. INSTRUCTIONS DE SECURITE

BIEN LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET LES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER LA PLAQUE DE CUISSON

Les consignes de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique. L'installation de cette plaque de cuisson devra répondre aux exigences techniques en vigueur, et devra être utilisée dans un espace bien aéré. Veuillez lire attentivement les instructions avant installation et utilisation de cet appareil. Cet appareil est de type électrique. Toute erreur de raccordement ne sera pas prise en compte par la garantie. Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des éléments de combustion. Veuillez donc vérifier que la pièce où vous installez cette plaque est équipée d'une ventilation normalisée. Retirez tout emballage avant utilisation.

Toutes les opérations d'installation, de réglages, de transformations ainsi que les opérations d'entretien doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié.

3. INSTALLATION

AVANT TOUTE INSTALLATION, VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE EST COMPATIBLE AVEC LA PLAQUE DE CUISSON (Plaque signalétique).

Assurez vous que la plaque de cuisson n'est pas endommagée lors du déballage. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil, et prenez contact immédiatement avec un technicien agréé.

Cette plaque de cuisson encastrable doit être entreposée dans un emplacement prévu sur votre plan de travail. Le raccordement électrique doit se faire au niveau du boîtier de connexion situé sur le dessous, spécialement prévu à cet effet. En outre, l'utilisateur est également responsable de l'installation de la plaque et de son utilisation – en conformité avec ces instructions – juridiquement réglementées.

3.a Mise en place de votre plaque de cuisson

La plaque de cuisson est fournie avec un joint spécialement conçu pour éviter toute infiltration liquide sous le plan de travail. Prévoyez un emplacement conforme aux dimensions d'encastrement de l'appareil sur le plan de travail de votre cuisine (schéma 1 & 2). Appliquez le joint auto-adhésif sous les rebords inférieurs de la plaque de cuisson et placez délicatement la plaque dans l'ouverture de manière à ce que l'indicateur / le voyant de chaleur résiduelle soit à l'avant. L'épaisseur de votre plan de travail doit correspondre aux données qui figurent sur le schéma 2. Dans le cas d'une épaisseur de moins de 25 mm, des cales de bois peuvent être disposées entre le plan de travail et les pattes de fixations. Si l'épaisseur est supérieure à 50 mm, découpez des fentes dans la partie inférieure de votre plan de travail afin d'y loger les pattes de fixations.

Tableau 1	Dimensions de la plaque		Dimensions d'encastrement	
	A in mm	B in mm	C in mm	D in mm
OC 6301N OC 6305N	510	580	490	560
OC 7302N OC 7308N	510	770	490	750

Fig.2

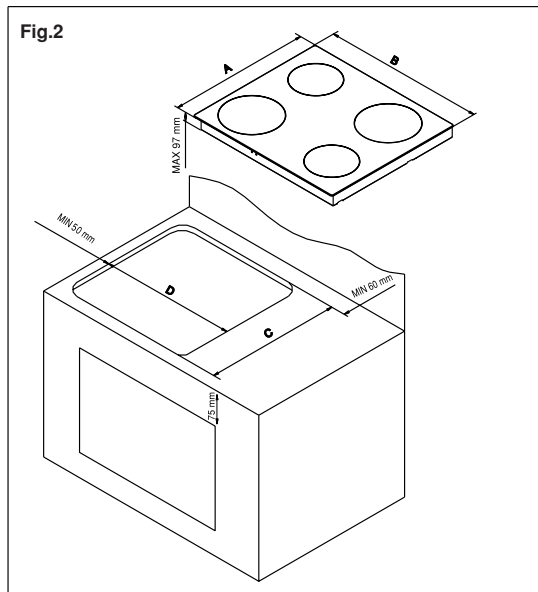


Fig.3

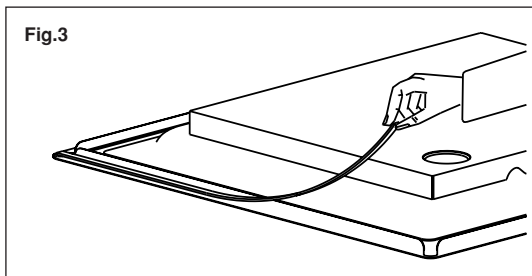
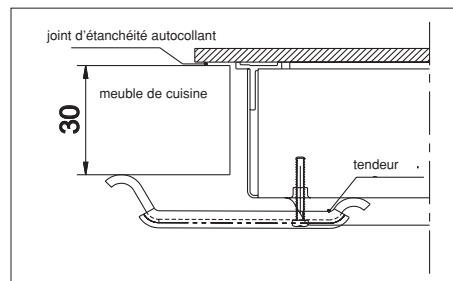
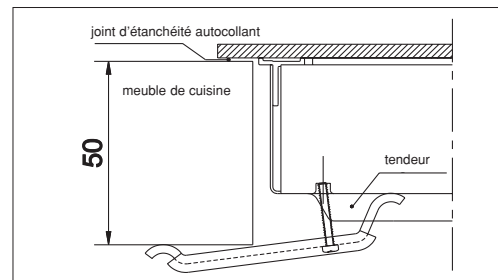
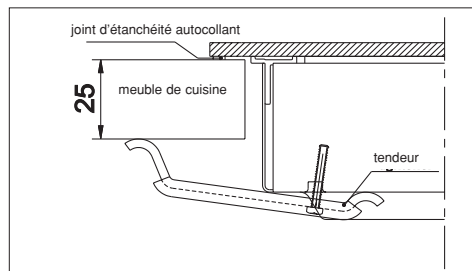


Fig.4



3.b Raccordement électrique de votre plaque de cuisson

A noter : l'appareil est prévu pour un raccordement fixe. Par conséquent, l'alimentation électrique de l'appareil doit être faite avec un prise de courant spécial point de cuisson protégée au moyen d'un interrupteur/disjoncteur ayant une séparation d'au moins 3 mm entre les contacts.

Avant de procéder au raccordement électrique, vérifiez que :

- La puissance de votre compteur est compatible avec la puissance électrique maximum de la plaque de cuisson.
- L'alimentation électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil est identique à votre compteur.
- N'utilisez aucun adaptateur, ni aucun shunt car ils pourraient provoquer une surchauffe.
- La prise doit être reliée à la terre

Cet appareil est prévu pour fonctionner avec une alimentation de 230 V alternatifs. Le schéma de raccordement indiqué en figure 5 se trouve également à l'arrière de l'appareil. La connexion électrique de cet appareil est de type X selon les réglementations EN/IEC, et les réglementations locales doivent être strictement respectées. Assurez-vous, avant de procéder au raccordement électrique de votre appareil, que l'alimentation électrique requise corresponde à l'alimentation fournie dans votre habitation. Le raccordement électrique de votre plaque encastrable se fait par l'intermédiaire d'un câble situé à l'arrière de la plaque. L'installation électrique de votre habitation doit être reliée à la terre, et conforme aux réglementations en vigueur CEE. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation et de raccordement inadéquats aux conditions indiquées ci-dessus.

ATTENTION : veillez à ce que le câble d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec des éléments soumis à de hautes températures. Toutes réparations et interventions doivent être effectuées par un technicien agréé.

INSTALLATION ELECTRIQUE

ATTENTION : Débranchez votre appareil avant toute opération de maintenance. Pour le raccorder, suivez attentivement le schéma de connexion. Le raccordement à la terre doit être branché correctement

Lors de l'installation, assurez-vous que vous utilisez des câbles conformes (isolé). Un raccordement erroné peut endommager votre appareil. Ce type de pannes n'est pas couvert par la garantie. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien ou une société agréée. Les pièces détachées doivent être agréées par le fabricant ou son distributeur.

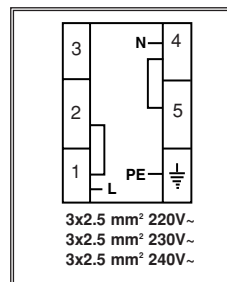
« Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble agréé par le fabricant ou le service technique agréé. »

« Le câble d'alimentation ne doit en aucun cas toucher la surface de la plaque si celle-ci est chaude. »

Le raccordement de l'appareil doit être uniquement effectué par un électricien professionnel, sous couvert des réglementations EN/IEC. Assurez-vous bien que l'alimentation électrique indiquée sur la fiche signalétique corresponde à celle en sortie de prise, avant que le raccordement ne soit fait. Référez-vous au schéma indiqué sous l'appareil.

Pour tous les modèles, un câble de type H05 VV-F3G 2.5 doit être employé.

Fig.5



4. UTILISATION

4.a Plaque de cuisson vitrocéramique à commande électronique :

La représentation graphique est donnée dans les schémas 6,7 et 8. Les éléments de cuisson sont contrôlables à partir de ce panneau de commande. Quand le branchement électrique est effectué, le contrôleur de la plaque effectue automatiquement une procédure de calibrage du système. La plaque de cuisson est ensuite en mode veille. Les zones de cuisson sont éteintes et les commandes non illuminées.

Après la mise sous tension de la plaque de cuisson et éventuellement la mise en route de la sécurité enfant, la zone de cuisson requise doit être utilisée au moyen du bouton correspondant (délai maximum 10 secondes). La cuisson doit être réglée en fonction des 9 chiffres proposés (de 1 à 9). Lorsque la commande (-) est activée, la commande électronique commute la puissance maximale 9, et décroît ensuite progressivement (9-8-7-6-5-4-3-2-1). Si la commande (+) est activée, la commande électronique commute la puissance minimum 1, et croît ensuite progressivement (1-2-3-4-5-6-7-8-9).

Mise sous tension de la plaque de cuisson

Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur la touche On/off pendant environ une seconde. Les indicateurs s'illuminent tous un court instant.

Désactivation de la plaque de cuisson

Pour désactiver la plaque de cuisson, appuyez sur la touche On/off environ une seconde.

Fonction de verrouillage

Cette fonction empêche la mise sous tension accidentelle de la table de cuisson (sécurité enfant agréée). Pour verrouiller la table de cuisson, le bouton situé à l'arrière gauche et le bouton On/off doivent être activés simultanément. L'indicateur de verrouillage s'allume dès la fonction enclenchée. Ainsi, tant que le verrouillage est actif, aucune zone de cuisson n'est utilisable. Le déverrouillage se fait à l'identique du verrouillage, en activant simultanément le bouton arrière gauche et le bouton On/off de la plaque.

Fonction "Booster"

Après avoir réglé la commande au niveau 9, pressez légèrement le bouton +, la fonction de « Booster » est ainsi enclenchée. L'indicateur clignote sur le tableau de commande, et s'arrête au bout de 10 secondes. Durant cette période, vous pouvez décider du niveau de cuisson à la sortie du « Booster ». Le Booster permet de cuire à 9 pendant un certain temps (pour saisir) et ensuite de cuire au chiffre décidé.

Indicateur de chaleur résiduelle

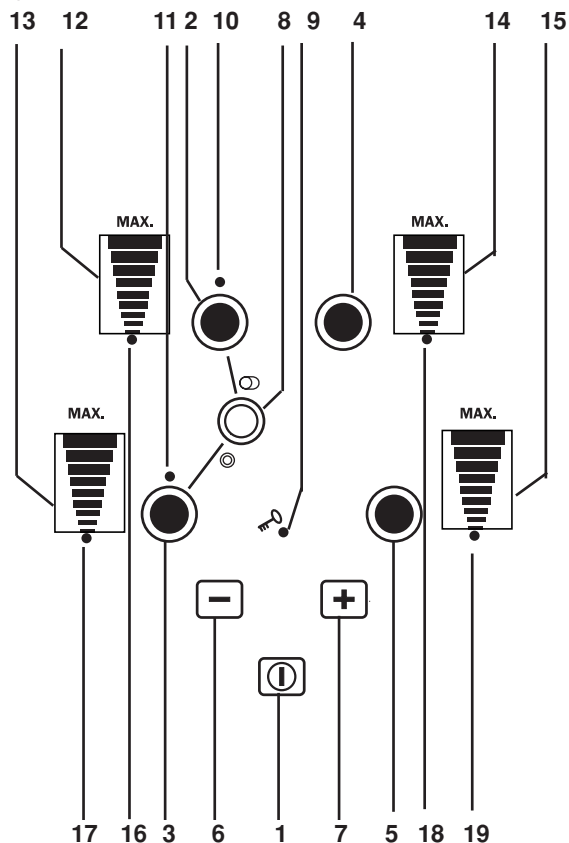
Après extinction d'une zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle clignotera (1 seconde allumée 1 seconde éteinte). Tant que la zone de cuisson reste chaude, le voyant continue de clignoter.

Concernant les plaques avec des zones de cuisson double :

La zone de cuisson double peut fonctionner selon deux modes différents. La partie extérieure n'est pas utilisable seule. Ainsi il faut activer la zone intérieure pour une cuisson normale, puis la zone extérieure pour une cuisson double. Appuyez sur le bouton de zone intérieure pour une cuisson normale. Pour une cuisson double, activez le bouton de zone intérieure, puis le bouton de zone extérieure.

ATTENTION : NUL BESOIN DE RECOURIR A LA FORCE POUR ACTIVER LES COMMANDES, UN SIMPLE EFFLEUREMENT SUFFIT. IL S'AGIT DE COMMANDES SENSITIVES.

Fig.6

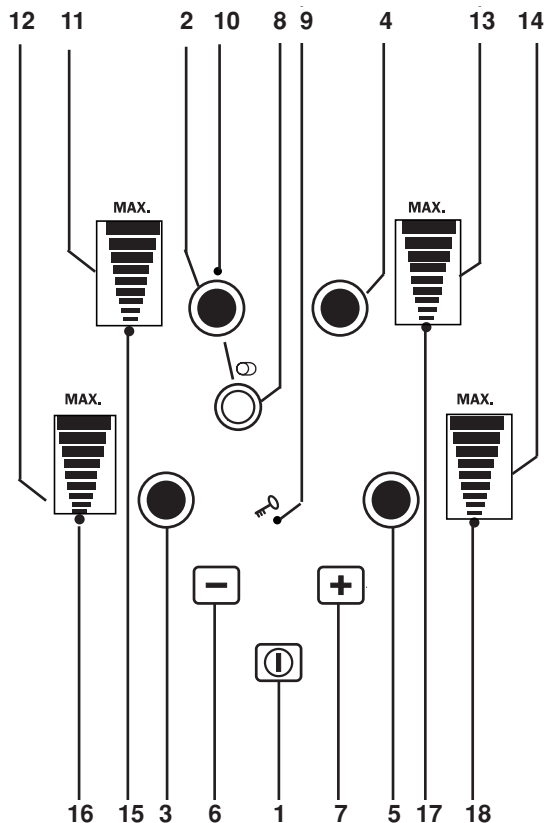


OC7308N

1. Touche sensitive On/Off
2. Commande de la zone de cuisson arrière gauche
3. Commande de la zone de cuisson avant gauche
4. Commande de la zone de cuisson arrière droite
5. Commande de la zone de cuisson avant droite
6. Commande (-)
7. Commande (+)
8. Commande de la zone de cuisson double avant / arrière gauche
9. Voyant de sécurité enfant
10. Voyant de la zone de cuisson double arrière gauche
11. Voyant de la zone de cuisson double avant gauche
12. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson arrière gauche
13. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson avant gauche
14. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson arrière droite
15. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson avant droite
16. Bouton de sélection de la zone de cuisson arrière gauche
17. Bouton de sélection de la zone de cuisson avant gauche
18. Bouton de sélection de la zone de cuisson arrière droite
19. Bouton de sélection de la zone de cuisson avant droite

A NOTER : La sécurité Enfant doit être activée en même temps que la commande On/Off.

Abb.7

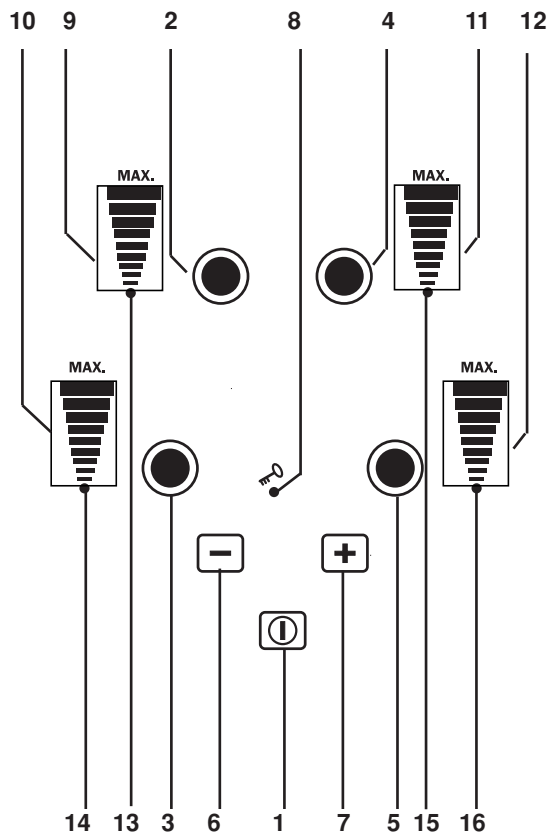


OC7302N

1. Touche sensitive On/Off
2. Commande de la zone de cuisson arrière gauche
3. Commande de la zone de cuisson avant gauche
4. Commande de la zone de cuisson arrière droite
5. Commande de la zone de cuisson avant droite
6. Commande (-)
7. Commande (+)
8. Commande de la zone de cuisson double avant / arrière gauche
9. Voyant de sécurité enfant
10. Voyant de la zone de cuisson double arrière gauche
11. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson arrière gauche
12. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson avant gauche
13. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson arrière droite
14. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson avant droite
15. Bouton de sélection de la zone de cuisson arrière gauche
16. Bouton de sélection de la zone de cuisson avant gauche
17. Bouton de sélection de la zone de cuisson arrière droite
18. Bouton de sélection de la zone de cuisson avant droite

A NOTER : La sécurité Enfant doit être activée en même temps que la commande On/Off.

Abb.8



OC6301N / OC6305N

1. Touche sensitive On/Off
2. Commande de la zone de cuisson arrière gauche
3. Commande de la zone de cuisson avant gauche
4. Commande de la zone de cuisson arrière droite
5. Commande de la zone de cuisson avant droite
6. Commande (-)
7. Commande (+)
8. Voyant de sécurité enfant
9. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson arrière gauche
10. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson avant gauche
11. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson arrière droite
12. Affichage de l'alimentation de la zone de cuisson avant droite
13. Bouton de sélection de la zone de cuisson arrière gauche
14. Bouton de sélection de la zone de cuisson avant gauche
15. Bouton de sélection de la zone de cuisson arrière droite
16. Bouton de sélection de la zone de cuisson avant droite

A NOTER : La sécurité Enfant doit être activée en même temps que la commande On/Off.

4.b Instructions d'utilisation

Avant de nettoyer la plaque de cuisson, assurez-vous tout d'abord que la fiche d'alimentation électrique soit déconnectée de la prise électrique. Il est conseillé de ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine susceptibles d'endommager sérieusement la surface vitrocéramique de votre table de cuisson.

Avant utilisation, assurez-vous que le dessous de vos casseroles soit propre et sec (il est conseillé d'essuyer avec un chiffon le dessous de vos casseroles avant de les poser sur la surface de cuisson). La zone de cuisson à utiliser doit être choisie en fonction de la casserole, afin que leurs diamètres correspondent au mieux. (Schéma 9).

Utilisez des casseroles spéciales plaques vitrocéramiques à fond légèrement concave, du fait de leur dilatation à haute température, et leur aplatissement sur la surface de la plaque de cuisson. Cela permet d'avoir la chaleur de façon optimale.

L'épaisseur recommandée de vos fonds de casserole est de 2-3 mm dans le cas d'acier émaillé, de 4-6 mm dans le cas d'acier inoxydable. Il y a une manière simple de vérifier si le fond de la casserole est correct (à l'état froid). Mettez une casserole sur une table de façon à ce que le centre du fond soit placé contre le bord de la table. Glissez quelques bandes de papier 80g sous la casserole. En général, 5 à 10 bandes sont nécessaires pour les casseroles en acier émaillé et 2 à 5 bandes pour les casseroles en acier inoxydable (le nombre supérieur correspond au plus grand diamètre de casseroles) (Fig.10).

ATTENTION : si la surface de la table de cuisson est brisée, éteignez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

4.c Les plaques de cuisson vitrocéramiques sont simples à entretenir

Éliminez d'abord toutes miettes de nourriture et projections de graisse à l'aide d'un racloir spécial table vitro (type racloir à fenêtre), de préférence équipé d'une lame molle. Nettoyez ensuite la plaque quand elle est tiède au toucher, avec un liquide spécifique (crème nettoyante qui ne raye pas) et un chiffon doux et propre. Rincez-la ensuite à l'aide d'un chiffon humide propre, et essuyez-la enfin à l'aide d'un chiffon propre et sec (Fig.11).

Si du papier aluminium ou du film plastique venaient à tomber accidentellement et fondre sur la plaque de cuisson, veuillez immédiatement les enlever à l'aide d'un racloir. Cela évitera d'endommager la surface de cuisson. Il est impératif de le faire aussi pour l'élimination du sucre et de toute nourriture à forte teneur en sucre, qui pourrait être renversée sur la plaque et l'endommager irrémédiablement (Fig.12).

N'utilisez surtout pas d'éponge ou détergents abrasifs, ni de détergents chimiques irritant, tels que les sprays pour fours ou détachants (Fig.13).

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

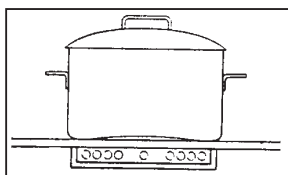
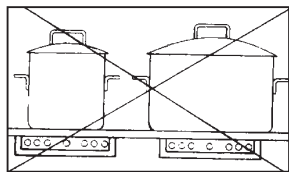


Fig.9

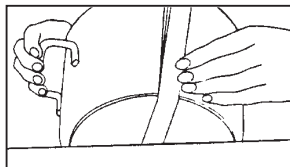


Fig.10

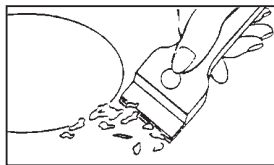


Fig. 11

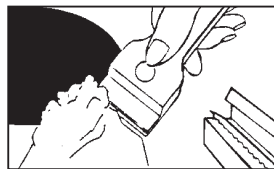


Fig. 12

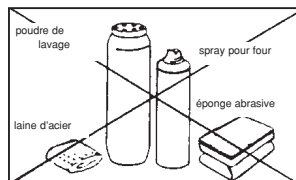


Fig. 13