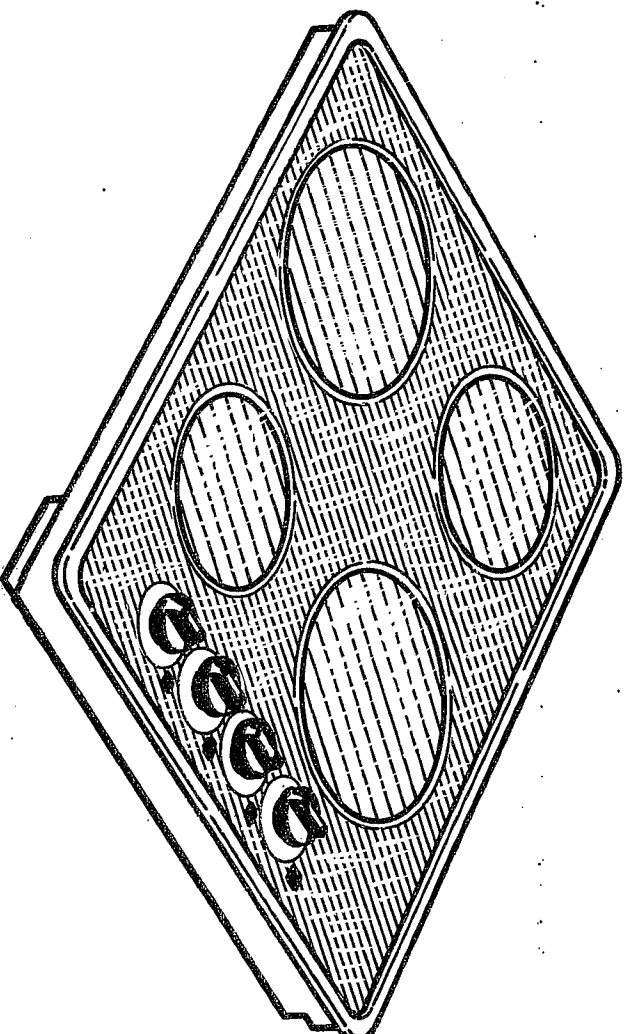




Ed. 03-01

Comment installer et utiliser vos plaques electriques en ceramique
How to install and use your ceramic hob

TABLE DES MATIERES

	Page
— Branchement électrique	2
— Montage dans le plan de travail	5
— Emploi des plaques chauffantes	6
— Sécurité	7
— Nettoyage et entretien	8
— Quelques conseils	9

Nota: L'appareil est conforme à la directive de la C.E.E. N° 82/499/CEE (OM 10-04-84) concernant la protection contre les perturbations radiophoniques.

CONTENTS

	Page
— Electrical connection	2
— Installation in the kitchen work top	5
— Use of heating areas	6
— Safety	7
— Cleaning and care	8
— Suggestions	9

Note: This appliance is manufactured in compliance with the radio interference requirements of EEC directive No. 82/499/EEC.

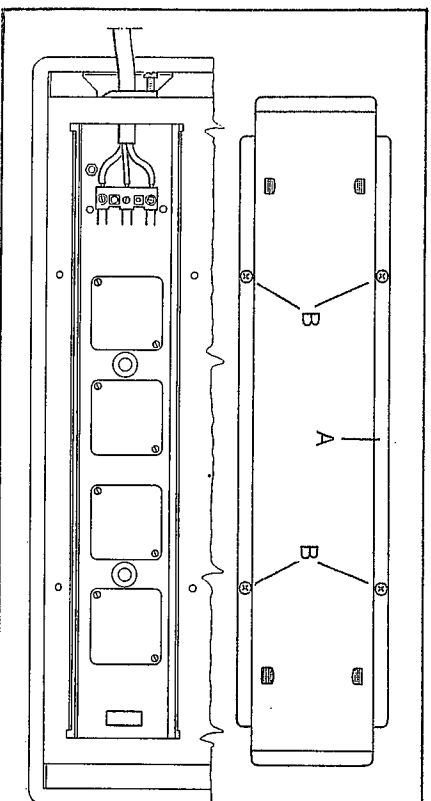


Fig. 1

BRANCHEMENT ELECTRIQUE POUR MODELES AVEC COMMANDES

Le branchement et l'installation de ces appareils devront être exécutés, par un électricien compétent, conformément aux normes pour les équipements électriques destinés aux habitations, publiées par l'Association des Ingénieurs Electriciens. Il doit être branché au réseau électrique par un disjoncteur multipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts. Tous les fils électriques et de terre devront être d'un format approprié.

Cet appareil devra être relié à la terre et muni de fusibles appropriés à la puissance de ce dernier (obligatoire selon la loi).

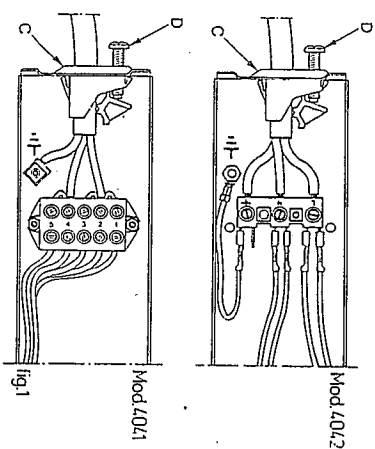
Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage du réseau électrique de votre habitation.

ELECTRICAL CONNECTION FOR MODELS WITH CONTROLS

These appliances must be installed by a competent electrician, with all electrical and installation requirements made in accordance with the regulations of the Electrical Equipment of Buildings, published by the Institution of Electrical Engineers. It must be connected to the electrical supply by a multipole switch with minimum 3 mm contact to contact gap. All current and earth conductors must be of an appropriate size.

This product must be earthed and fused in accordance with current rating of appliance (compulsory provision according to law).

Before fitting please ensure that voltage indicated on the rating plate corresponds to the mains voltage of your home.



La plaque signalétique indique le numéro du modèle, le numéro de série, la tension, la puissance et la fréquence de l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés à des personnes ou à des objets survenus à la suite du non-respect de ces conditions.

Le câble d'alimentation devra avoir une section conforme à la puissance des plaques électriques (voir la plaque signalétique et le tableau suivant) et sera entouré d'un isolant en caoutchouc de type H05RR-F ou H05RN-F. La longueur du câble sera calculée de façon à permettre de retirer l'appareil de la table de cuisson. Pour brancher ce câble à la borne, se conformer aux instructions ci-dessous (voir fig. 1) :

- a) Dévisser les 4 vis (B) et retirer le couvercle (A).
- b) Desserer la vis (D) puis introduire le câble dans la serre-câble (C).

c) Couper la gaine du câble en vous assurant qu'elle est intacte dans la serre-câble. Connecter les fils électriques à la borne en suivant le schéma d'installation sur la plaquette qui correspond au système d'alimentation électrique utilisé (monophasé-triphasé-triphasé avec neutre-biphasé avec neutre).

Relier le fil de terre à sa borne.

- d) Remettre le couvercle (A) après avoir serré la vis (D). **S'assurer que le système électrique est muni d'une prise de terre (obligatoire selon la loi).**

	400V - 3N~ cable 5x1,5mm²
	230V - 240V ~ cable 3x2,5mm²
	230V - 3~ cable 4x2,5mm²
	400V - 2N~ cable 4x1,5mm²

The rating plate provides information on Model Number, Serial Number, voltage rating, power and frequency of this appliance.

No liability for damage or injury to persons or property will be accepted arising from non-observance of these requirements.

The main cable must be of the right size, in compliance with the power of the hob (see plate and the following table), elastic with insulation in rubber of H05RR-F or H05RN-F type and of a length allowing the extraction of the appliance from the workshop. To connect this cable to the terminal block, the procedure is as follows : (see fig. 1) :

- a) Take away cover A unscrewing the four screws B.
- b) Introduce the main cable into the cable clamp C after loosening the screw D.

c) Cut back to a certain length the external sheath of the cable taking care that this sheath is unimpaird at the internal of the cable clamp. Connect the wires to the terminal block according to the wiring diagram on the plate for the applicable electric network (single phase-three phase-three phase with neutral-two phase with neutral).

Connect also the earth wire to its terminal.

- d) Replace cover A after having tightened the screw D. **Make sure that the electric system is provided with earth connection (compulsory provision according to law).**

BRANCHEMENT ELECTRIQUE POUR MODELES AVEC COMMANDES SUR LE FOUR OU SUR UN TABLEAU DE COMMANDE SEPARÉ

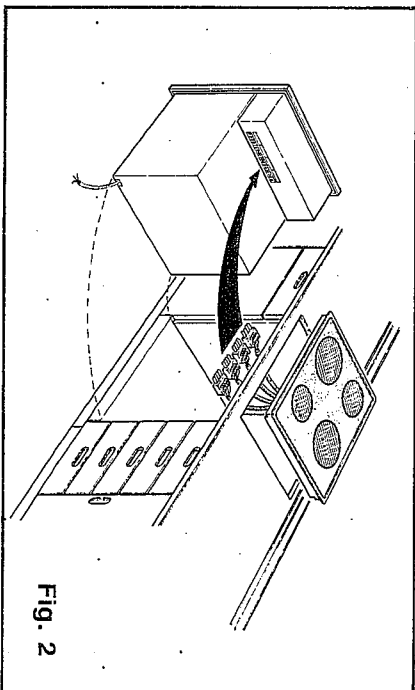


Fig. 2

Le branchement et l'installation de ces appareils devront être exécutés par un électricien compétent, conformément aux normes pour les équipements électriques destinés aux habitations, publiés par l'Association des Ingénieurs Electriciens. Avant de brancher l'appareil assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage du réseau électrique de votre habitation. La plaque signalétique indique le numéro du modèle, le numéro de série, la tension, la puissance et la fréquence de l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés à des personnes ou des objets survenus à la suite du non-respect de ces conditions.

ELECTRICAL CONNECTION FOR MODELS WITH CONTROLS ON THE OVEN OR ON A SEPARATE CONTROL PANEL

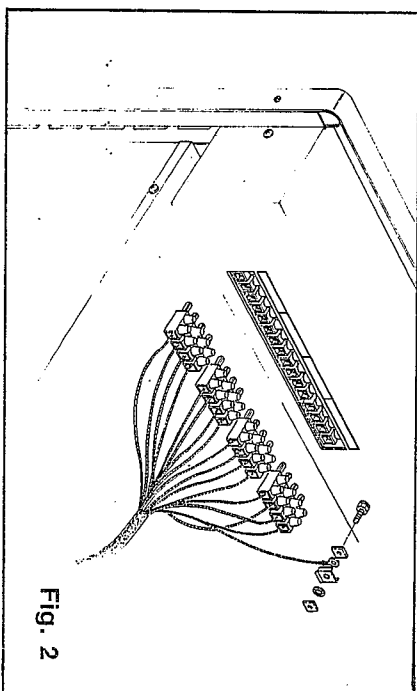


Fig. 2

These appliances must be installed by a competent electrician, with all electrical and installation requirements made in accordance with the regulations for the Electrical Equipment of Buildings, published by the Institution of Electrical Engineers. Before fitting please ensure that voltage indicated on the rating plate corresponds to the mains voltage in your home. The rating plate provides information on Model Number, Serial Number, voltage rating, power and frequency of this appliance.

No liability for damage or injury to persons or property will be accepted arising from non-observance of these requirements.

La connexion de cet appareil avec un four encastré ou un tableau de commande s'effectue en branchant la borne mâle de la table de cuisson dans la prise femelle correspondante, de la même couleur que celle du four ou du tableau de commande comme décrit dans la figure 2. Le fil vert/jaune de l'appareil devra être relié à la borne de terre du four ou du tableau de commande comme décrit dans la figure 2. Evidemment le four ou le tableau de commande devra être relié au réseau d'alimentation comme explique leur propre livre d'instructions.

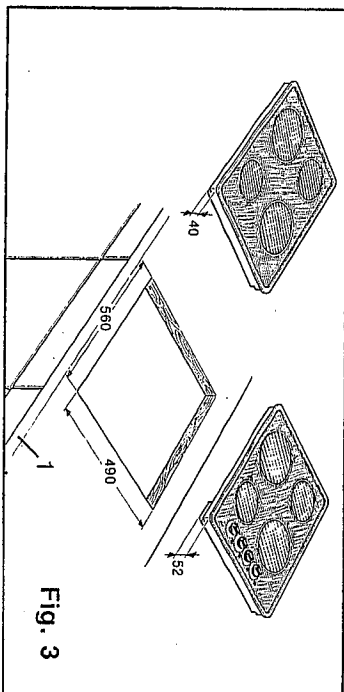


Fig. 3

MONTAGE DANS LE PLAN DE TRAVAIL

L'appareil est de type "Y" pour ce qui concerne le degré de protection contre le danger d'incendie et il peut être emboîté aussi près de cloisons en bois plus hautes du plan où il est monté. Pour le montage dans l'embrasure se conformer aux instructions ci-dessous: découper la surface du plan de travail (fig. 3) suivant les dimensions indiquées (fig. 3, rep. 1). Introduire la table de cuisson dans la découpe et la fixer à l'aide des quatre attaches du four (fig. 4, rep. 1) en serrant les quatre vis (fig. 4, rep. 2). S'assurer que les joints en caoutchouc (fig. 4, rep. 3) sont bien à leur place et que le câble d'alimentation n'est pas écrasé et trop incurvé.

The connection of the appliance with built-in oven or control panel is obtained by plugging the male terminal blocks of the hob into the pertinent sockets of the relating colour of the oven or of the control panel as shown in fig. 2. The green/yellow wire of the appliance must be connected to the earth terminal of the oven or of the control panel as shown in fig. 2. Of course the oven or the control panel must be connected to the mains as described in the relating instruction-manual.

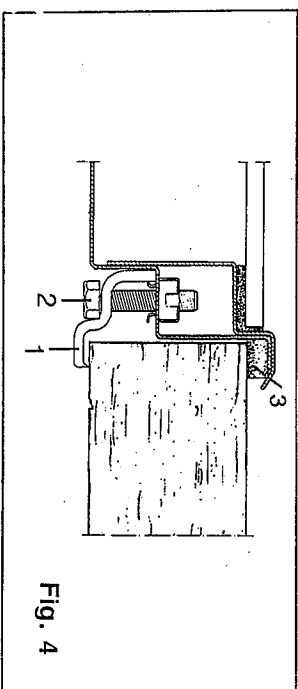


Fig. 4

INSTALLATION IN THE KITCHEN WORKTOP

The appliance is of type "Y" with regard to its fire risks safety features and it can be built in near walls made of wood which are higher than the worktop where they are to be built in. To install it in the cut-out follow these instructions: Make a cut-out having size shown in fig. 3 in the kitchen worktop (fig. 3 part. 1). Insert the hob in the cut-out and secure it by means of the four clamps (fig. 4 part. 1) tightening the four screw (fig. 4 part. 2). Make sure that the rubber seals (fig. 4 part. 3) are properly in place and that the mains cable is not squeezed and has no narrow bends.

EMPLOI DES PLAQUES CHAUFFANTES

Utiliser des casseroles à la bonne mesure. Cet appareil est équipé de quatre plaques de tailles différentes. Choisir des récipients à fonds plats et robustes et d'un diamètre plus large que celui de la plaque. L'emploi de casseroles trop petites laisserait la plaque découverte en partie et il y aurait alors risque de faire prendre feu aux vêtements. Si le fond de la casserole découvre bien la plaque cela augmente aussi l'efficacité de l'appareil. Ne jamais laisser une plaque mise sur le maximum sans attention. Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus graisseux pourraient prendre feu.

Attention de ne jamais laisser une plaque allumée sans récipient dessus.

Prendre soin de ne pas placer de grands récipients trop près des éléments, autour de la table de cuisson, sensibles à la chaleur. Des symboles placés sur le tableau de commande indiquent la correspondance entre les boutons et les plaques. Pour allumer une plaque, tourner le bouton correspondant jusqu'à ce que son repère soit en face de la position voulue; plus le nombre est élevé plus la puissance est élevée. Afin d'éviter qu'accidentellement vous ne laissez une plaque fonctionner, un témoin lumineux sur le tableau de commande s'allume dès qu'une plaque est utilisée. Certains appareils sont équipés d'un autre témoin lumineux pour la chaleur résiduelle et qui s'allume aussitôt que la chaleur d'une plaque excède 65 °C. Ce signal est une protection contre tout contact risqué. Pour éteindre les plaques il suffit de mettre la marque de leur bouton de contrôle en face du symbole "0".

Ne jamais cuire d'aliments directement sur la plaque.

Votre plaque de céramique de verre n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée ainsi même si cela vous tente. Il y aura de grandes chances que les aliments en chauffant se mettent à coller sur la plaque.

USE OF HEATING AREAS

Use proper Pan size. This appliance is equipped with four surface units of different size. Select utensils having sturdy flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency. Never leave surface units unattended at high setting. Boilover causes smoke and greasy spillovers that may ignite.

Caution should be taken not to forget the heaters connected if a pot is not placed on them.

Care should be taken not to place big pots too close to any heat sensitive elements of the surface where the hob is built in. The reference between knobs and heating areas is shown by the symbols printed on the control panel. Turn the appropriate control-knob until its making lines are up with the required setting: the higher the number, the higher the medium power. When any of the heaters is turned on, the indicator neon on control panel will light: this is to prevent you from accidentally leaving any of the heaters switched on. Some appliances are provided with another neon light for residual heat which switches on as soon as the surface temperature of at least one cooking area exceeds 65 °C. This signal is a protection against hazardous contacts. To turn heaters off simply set the control knobs to "0".

Do not cook food directly on the surface of the hob.

Your glass-ceramic hob is not a griddle and should not be used for this purpose. However attractive the idea may seem, it will only create problems that are better avoided, as the food is bound to stick to the surface.

SECURITE

- **Installation dans les règles.** Etre sûr que l'installation et le branchement de la prise de terre sont effectués par un technicien qualifié.
- **Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer la pièce.**
- **Ne pas laisser les enfants seuls.** Les enfants ne doivent pas être laissés seuls sans surveillance près d'une appareil en fonctionnement. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **S'habiller de façon appropriée.** Ne jamais s'habiller avec des vêtements amples ou trop larges pendant que vous utilisez l'appareil.
- **Revision par l'utilisateur.** Ne réparer ni remplacer aucune pièce de l'appareil sauf si le manuel le spécifie. Tout autre opération devra être confiée à un spécialiste.
- **Rangement sur ou près de l'appareil.** Les matériaux inflammables ne devront jamais être rangés près de la table de cuisson. Les papiers aluminium et les utensiles de plastique ne peuvent pas se placer sur le dessus de la surface quand est chaude. Sur le dessus de la surface ne se peut placer rien.
- **Ne pas employer d'eau pour éteindre de la graisse en feu.** Éteindre le feu ou les flammes en employant des produits chimiques à sec ou un extincteur à mousse.
- **Utiliser seulement des prises pour casseroles sèches.** Des prises pour casseroles humides ou mouillées sur des plaques chaudes pourraient brûler par évaporation. Ne pas mettre les prises en contact avec les plaques. Ne pas utiliser de serviettes ou de torchons humides.
- **Le manche des casseroles devra être tourné vers l'intérieur et ne pas passer au-dessus des plaques voisines.** Cela pour réduire le risque des brûlures, de faire prendre feux aux matériaux inflammables et de renversements d'lis à contacts accidentels entre casseroles.
- **Il est recommandé d'éviter d'heurter le dessus des plaques avec des objets lourds à angles pointus, comme les salières, les bouteilles de sauce etc., car ils pourraient endommager les plaques.**
- **Dans le cas où apparaîtraient des fissures ou des cassures sur les plaques éteignez aussitôt l'appareil. Puis débrancher et retirer le fusible de protection.**

SAFETY

- **Proper installation.** Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not leave children alone.** Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Wear proper apparel.** Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- **User servicing.** Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Storage in or on appliance.** Flammable materials should not be stored near surface units. Aluminium foils and plastic utensils should not stay on hot surfaces. These surfaces cannot be used to put anything over.
- **Do not use water on grease fires.** Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use only dry potholders.** Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **Utensil handles should be turned inward** and not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **It is advisable to avoid impact** of the hob surface from solid objects with sharp corners such as salt cellars, sauce bottles and so on, as these could cause damage.
- **If any cracking or breaking point should be seen on the cooker hobs, promptly switch-off the appliance. Then disconnect and remove the protection fuse.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COMMENT NETTOYER VOS PLAQUES EN CÉRAMIQUE

Votre table de cuisson en céramique de verre est certainement le type de cuisinière le plus facile à nettoyer. Vous demanderez toujours plus à votre appareil car il est plus attrayant. Les indications, suivantes, sont données afin d'assurer que votre appareil ne vous déçoive pas. Nettoyer régulièrement la table de cuisson soit pendant qu'elle est encore tiède - mais pas chauffée - ou dès qu'elle a refroidi. Si des aliments ou des liquides sont tombés sur la plaque, retirez-les avant d'utiliser la plaque à nouveau. Ne les laissez pas brûler. Plus vous attendrez pour nettoyer la plaque plus il sera difficile de le faire. Vous pouvez nettoyer le dessus en céramique de bonne qualité mais qui ne de l'essuie-tout, avec une éponge de bonne qualité mais qui ne gratte pas. Si des aliments ont débordé ou se sont répandus sur la plaque, et par conséquent ont brûlé, la meilleure façon de les enlever est, tout d'abord, d'utiliser un **grattoir à lame de rasoir**, comme ceux employer pour enlever la peinture, sur les vitres. Si le manche ou le support de la lame est en plastique, alors assurez-vous que seule la lame touche le dessus chaud de la plaque. Le plastique pourrait fondre et même coller à la plaque. Afin d'obtenir d'excellents résultats les plaques devront être nettoyées régulièrement avec un produit d'entretien reconstruisant spécial, pour plaques électriques, contenant du silicose. Ce dernier protège et rend les nettoyages suivants plus faciles. Au cas où des tâches persistentes, dues à de l'eau calcaire, de la graisse, ou des marques faites par un éclat métallique, qui ne peuvent pas être enlevées grâce aux moyens suggérés plus haut, nous vous conseillons l'emploi du **Solvol Autosol**. On peut se le procurer dans les magasins d'accessoires auto ou dans le rayon accessoires auto des grandes surfaces ou des centres de bricolage. Quelque soit la méthode que vous choisissez pour nettoyer vos plaques en céramique de

CLEANING AND CARE

HOW TO CLEAN YOUR GLASS-CERAMIC HOB AND KEEP IT CLEAN

Your glass-ceramic hob is probably the easiest type of cooker to clean. However, because it looks so good, you will expect more of it than any other type. The following comments are intended to help you to ensure that it does not fall below your expectations. Clean the hob top regularly either while it is still warm-but not hot-or as soon as it has cooled down. If any food or liquid has spilled onto the surface, remove it before using the hob again. Do not let it get burnt on the hob. The longer it is left, the harder it will be to remove later. Generally the glass-ceramic surface of the hob can be cleaned with paper kitchen towels and any good quality, non-scratch kitchen cleaner. If food has boiled over spilled on the surface and then burnt it is best to remove it first with a **razor blade scraper** of the type used for removing paint from a window pane. If the handle or blade holder is plastic, make sure that only the blade comes into contact with the hot surface. The plastic could melt and even stick to it. For the best results the hob should be cleaned regularly with a special hob cleaner-conditioner containing silicone. This provides extra protection against soiling and makes it easier to clean next time. In the event of persistent stains caused by hard water, grease or marks with a metallic sheen, which cannot be removed by any of the methods suggested above, we recommend the use of **Solvol Autosol**, which can be obtained from motoring accessory shops or the motoring section of supermarkets and do-it-yourself centres. Whatever method you choose to clean your glass-ceramic hob, always wipe it over thoroughly afterwards with a wet cloth to remove all traces of food or cleaner and then wipe it dry. The instruction with the cleaner may suggest that this is not necessary, but with some types residue left on the surface, it is better not to run the risk of this happening.

verre, passer toujours un chiffon mouillé sur toute la surface de la plaque afin d'enlever toutes traces d'aliments ou de produits d'entretien puis bien essuyer. Les instructions du produit peuvent suggérer que les opérations ci-dessous ne sont pas nécessaires mais, avec certaines sortes de résidus restés sur le dessus de la plaque, il vaut mieux ne pas courir de risques.

QUELQUES CONSEILS POUR GARDER VOTRE PLAQUE

COMME NEUVE

1. Ne pas nettoyer votre plaque avec des produits abrasifs ou corrosifs comme de la poudre à râcler, des tampons abrasifs, des produits d'entretien pour four ou des produits anti-rouille.
2. Ne jamais laisser de petits morceaux de gravillon, du sable ou de la terre restés sur des légumes par exemple, sur le dessus de la plaque. Si ces gravillons se trouvent coincés sous une casserole, ils rayeront le dessus de la plaque.
3. Les casseroles on parfois des bords rugueux et le fond épais qui peuvent rayer la surface des plaques si on les fait glisser dessus; il est donc déconseillé de le faire. Cela est particulièrement vrai pour les réipients en fonte.
4. Ne pas poser d'objets qui pourraient fondre (plastique, papier aluminium, sucre ou aliments à haute teneur en sucre) sur le dessus des plaques quand elles sont chaudes. Si par accident quelque chose fond sur le dessus des plaques, enlevez-le immédiatement (pendant que la plaque est encore chaude) avec un grattoir à lame de rasoir. Cela évitera des dégâts irréparables à la surface de la plaque.

A FEW SUGGESTIONS TO HELP YOU KEEP YOUR HOB LOOKING LIKE NEW

1. Do not clean your hob with abrasive or corrosive cleaners such as scouring powder, wire wool, oven cleaner or rust remover.
2. Do not leave small particles of grit on the surface, for example sand or soil left on vegetables. If grit gets trapped under the bottom of a pan, it will scratch the surface.
3. Pans or dishes may have rough edges or pitted bottoms which can cause scratching if they are slid across the surface, so it is best to avoid doing so. This is particularly true of cast-iron utensils.
4. Do not let anything that may melt (plastic, kitchen foil, sugar or food with a high sugar content) come into contact with the surface of the hob while it is hot. Should anything accidentally melt on the top, remove it immediately (while still hot) with a razor blade scraper. This will avoid permanent damage to the surface.