

Ⓕ *Comment installer et utiliser votre table de cuisson vitrocéramique électronique*
ⒼⒷ **How to install and use your electronic ceramic hob**

TABLE DES MATIERES

	<i>Page</i>
- Branchement électrique	3
- Montage dans le plan de travail	4
- Utilisation des foyers	5
- Clavier de contrôle par touches sensibles.....	5
- Utilisation du clavier de contrôle	6
- Indications de la chaleur résiduelle.....	7
- Sécurité	7
- Nettoyage et entretien.....	8
- Quelques conseils.....	8

Note: 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.

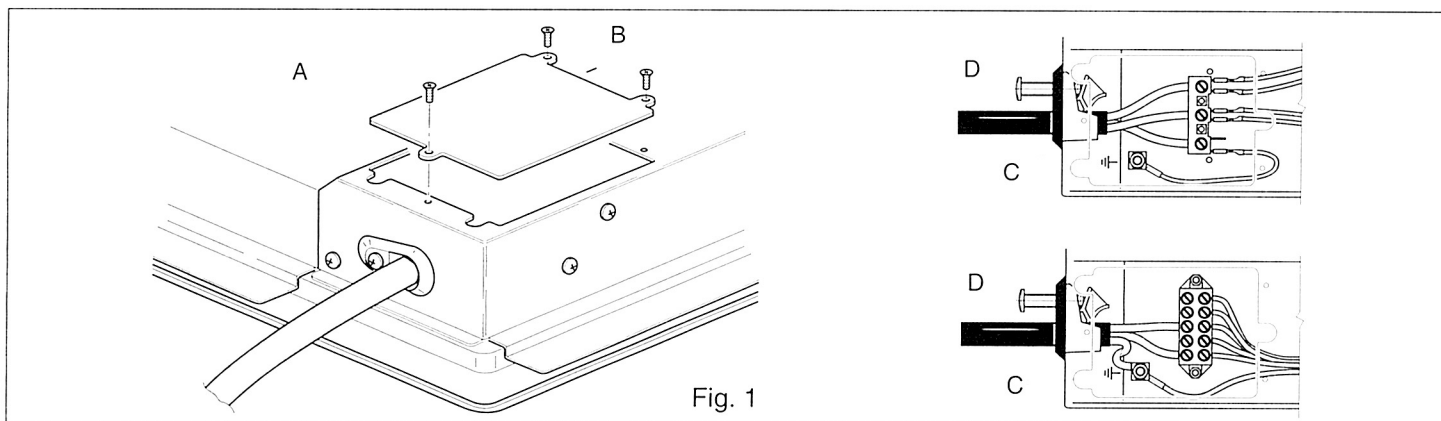


Fig. 1

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement et l'installation de la table de cuisson doivent être exécutés par un électricien compétent, conformément aux normes pour les équipements électriques destinés aux habitations, publiées par l'Association des Ingénieurs Electriciens. Elle doit être branchée au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur multipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts. Tous les fils électriques et de terre devront être de section appropriée.

La table de cuisson devra être reliée à la terre et protégée par des fusibles correspondant à sa puissance (conforme aux réglementations en vigueur).

Avant de brancher la table de cuisson, 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.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés à des personnes ou à des objets survenus à la suite du non-respect des conditions ci-dessus.

Le câble d'alimentation devra avoir une section conforme à la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique et le tableau suivant) et sera entouré d'un isolant en caoutchouc de type HO5RR-F ou HO5RN-F. La longueur du câble sera calculée de façon à permettre de relier l'appareil à la borne de branchement. Pour raccorder ce câble au bornier électrique de l'appareil, se conformer aux instructions ci-dessous (voir fig. 1) :

- a) Dévisser les 3 vis (B) et retirer le couvercle (A).
- b) Desserrer la vis (D) puis introduire le câble dans le serre-câble (C).
- c) Dénuder la gaine du câble en vous assurant qu'il est intact dans le serre-câble. Connecter les fils électriques au bornier 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 par la loi)

	400V - 3N~ câble 5x1,5mm ²		230V - 3~ câble 4x2,5mm ²
	230 - 240V ~ câble 3x2,5mm ²		400V - 2N~ câble 4x1,5mm ²

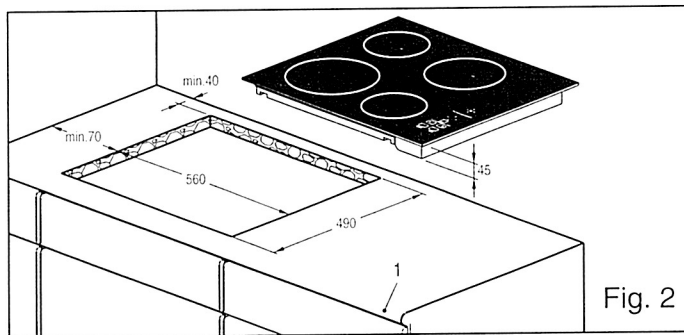


Fig. 2

MONTAGE DANS LE PLAN DE TRAVAIL

En ce qui concerne la protection des dangers d'incendie, l'appareil peut être encastré même auprès de cloisons de bois plus hautes que le support sur lequel il est monté, à condition que les distances minimales suivantes soient gardées entre le bord de l'appareil et les cloisons: 70 mm minimum pour la cloison latérale, et 40 mm minimum pour la cloison postérieure.

Pour l'encastrement se conformer aux instructions ci-dessous:

- Découper la surface du plan de travail (fig.2) suivant les dimensions indiquées (fig.2 repère 1).
- Introduire la table de cuisson dans la découpe et la fixer à l'aide des quatre attaches (fig.3 repère 1) en serrant modérément les quatre vis (fig.3 repère 2).
- S'assurer que les joints en caoutchouc (fig. 3 repère 3) sont bien à leur place et que le câble d'alimentation n'est pas écrasé et ni trop incurvé.

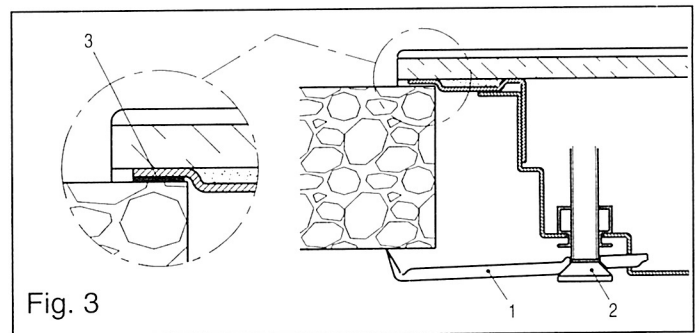


Fig. 3

UTILISATION DES FOYERS

Utiliser des récipients de diamètre approprié. L'appareil est muni de 4 plaques de taille différente. Employer les casseroles à fond plat et d'un diamètre légèrement plus important que celui de la plaque. L'efficacité de l'appareil sera ainsi augmentée. L'utilisation de casseroles trop petites pourrait provoquer, au cours de leur manipulation des risques. Il faut limiter les débordements au cours de la cuisson afin d'éviter tous risques d'émanation de fumées et de flammes.

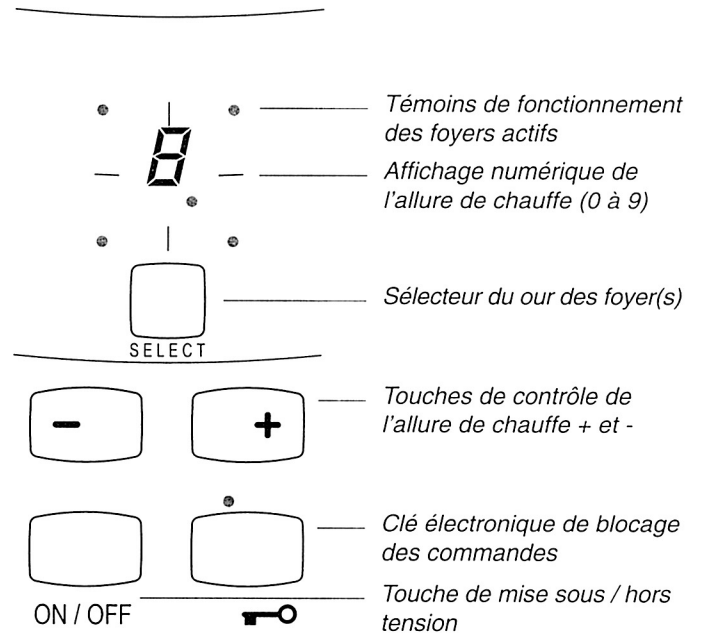
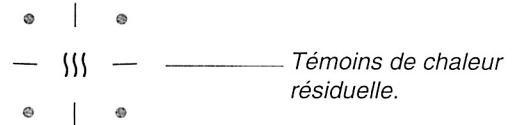
Il ne faut jamais laisser une plaque allumée sans récipient dessus.

Eviter de placer les grands récipients trop près des symboles de commandes de la table de cuisson.

Ne jamais cuire d'aliments directement sur la plaque.

Votre plaque 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.

CLAVIER DE CONTRÔLE PAR TOUCHES SENSITIVES



UTILISATION DU CLAVIER DE CONTRÔLE

1 - Déverrouillage des commandes

- Maintenir un doigt pendant quelques secondes sur la touche représentée d'une clé (🔑) jusqu'à extinction du point lumineux rouge.
- Une fois le point rouge éteint, la table de cuisson peut-être utilisée, sans quoi il est impossible de la mettre sous tension.



2 - Mise en service

- Presser la touche ON/OFF pour mettre en service la table de cuisson et sélectionner le ou les foyer(s) avec la touche SELECT.

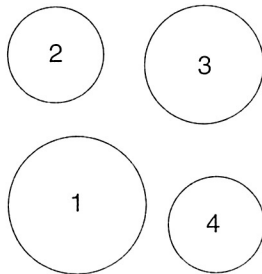


ON / OFF

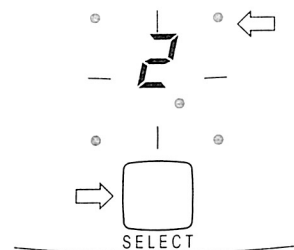
- ⚠ **Si aucune touche n'est activée, la table s'éteint automatiquement. Il faut donc recommencer l'opération.**

3 - Sélection du / des foyer(s)

- Les foyers sont "électroniquement" numérotés dans le sens des aiguilles d'une montre (voir schéma).
- Les foyer n°1 est le grand foyer en bas à gauche, le n°2 en haut à gauche, le n°3 en haut à droite et le dernier (n°4) est en bas à droite.
- Pour sélectionner le foyer n°3 par exemple, appuyer 2 fois sur la touche SELECT. Un point rouge clignotant, permet de visualiser le foyer



- n°1 puis le n°2 et enfin le n°3, indiquant le foyer sélectionné.
- Appuyer ensuite sur la touche + pour sélectionner l'allure de chauffe (voir chap. 4 pour plus de précisions).
- La validation du foyer s'effectue automatiquement dès que le point rouge s'arrête de clignoter.
- Pour utiliser un ou d'autres foyers, appuyer à nouveau sur la touche SELECT et répéter l'action précédente.



- ⚠ **Pour une mise en service de plusieurs foyers, il faut les sélectionner un par un.**



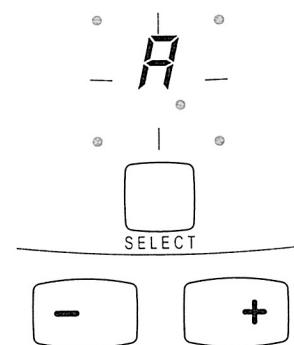
4 - Contrôle de l'allure de chauffe, fonction spéciale et indications de la chaleur résiduelle.

L'allure de chauffe se règle à l'aide des touches "+" & "-" et se visualise digitalement. Le réglage du niveau de chauffe est compris entre 0 et 9.

Fonction spéciale "BOOSTER"

Cette table de cuisson bénéficie d'une fonction de montée en température ultra-rapide gérée par électronique.

- Pour actionner cette fonction: Appuyer sur la touche "+" jusqu'à la position 9. Appuyer à nouveau sur la touche "+"



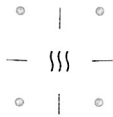
pour faire apparaître un point rouge après le 9.

Dès que le point rouge apparaît, quelques secondes permettent de choisir le niveau de cuisson ("6" par exemple en appuyant sur la touche "-" jusqu'à la position "6") et d'activer le "booster" sur cette sélection.

La confirmation finale de cette mise en fonction est l'affichage de la lettre "A" alternant avec la sélection de l'allure de chauffe (ex: 6). La surface de chauffe montera à pleine puissance pour un temps fixé, plus reviendra automatiquement en position ou réglage désiré.

INDICATIONS DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

Les 4 témoins de chaleur résiduelle sont situés en haut du clavier. Ces témoins (un par foyer) ont pour but de vous signaler si un ou plusieurs foyers sont encore chauds après utilisation.



5 - Mise hors tension

- Maintenir un doigt sur la touche "-" jusqu'à l'affichage du zéro du foyer voulu.
- OU presser les "+" et "-" en même temps, le foyer sélectionné s'éteint automatiquement.
- OU actionner la touche ON/OFF: tous les foyers s'éteignent en même temps.
- Activer la clé électronique du blocage des commandes (↔○) afin d'éviter toute mise en service accidentelle.

SECURITE



- Si vous constatez une fissure ou toute autre anomalie sur la surface de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil afin d'éviter tous chocs électriques et adressez-vous à une personne qualifiée du service après dans les plus brefs délais.
- **Installation dans les normes:** S'assurer que l'installation et le branchement avec la prise de terre sont effectués par un technicien qualifié.
- **Ne jamais utiliser la table de cuisson pour chauffer la pièce.**
- **Ne pas laisser les enfants seuls et sans surveillance** près d'une table de cuisson en fonctionnement.
- **Eviter des vêtements amples ou trop larges** pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- **Révision par l'utilisateur.** Ne pas réparer, ni remplacer aucune pièce de la table de cuisson 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 ustensiles 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 regarder avec intensité les lampes halogènes.**
- **En cas d'incidents provoqués par des graisses ayant débordé et pouvant s'enflammer: étouffer les flammes en employant des produits chimiques à sec ou un extincteur à mousse.**
- **Utiliser des gants isolants secs pour manipuler les manches des casseroles.** Un linge humide est déconseillé car il pourrait brûler par évaporation. **Ne pas laisser les gants de cuisine en contact avec les foyers.**
- **Les manches des casseroles** devront être tournés vers l'extérieur et ne pas passer au dessus des foyers voisins, afin de réduire le risque de brûlures, suit aux renversements éventuels dus aux chocs accidentels entre casseroles.
- **Il est recommandé d'éviter d'heurter la surface avec des objets lourds et/ou à angles pointus, comme les salières, les bouteilles de sauce... car ils pourraient endommager la surface de la plaque.**

FR

ERRATUM

Paragraphe 5 dernier point

Pour activer la clé électronique du blocage des commandes afin d'éviter toute mise en service accidentelle, ATTENDRE L'EXTINCTION DU TEMOIN DE CHALOR RESIDUELLE « H ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COMMENT NETTOYER VOTRE PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Le verre de votre table de cuisson est certainement le type de matériau le plus facile à entretenir. Nettoyer régulièrement la table de cuisson, soit pendant qu'elle est encore tiède (mais pas brûlante) soit une fois refroidie. Enlever les résidus solides ou liquides avant chaque nouvelle utilisation. **Éviter de les laisser brûler !** Vous pouvez nettoyer la surface de la table avec un chiffon doux ou une éponge **non abrasive**. Pour les résidus séchés ou brûlés, utiliser un grattoir à lame de rasoir. Éviter l'emploi de grattoirs du type "gratte vitres" à manche plastique – celui-ci pourrait fondre et abîmer la surface du plan de cuisson. Pour une durée optimale de la table, nous recommandons un entretien régulier avec un produit spécial pour entretien des tables de cuisson électriques à base de silicone.

Attention : tout débordement de liquide à base de sucre doit être nettoyé immédiatement avant de reprendre la cuisson.

Quelle-que soit la méthode pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, 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 l'essuyer.

QUELQUES CONSEILS POUR GARDER VOTRE PLAQUE COMME NEUVE

1. Ne pas nettoyer votre plaque avec des produits abrasifs ou corrosifs (poudre à récurer des tampons abrasifs, des produits d'entretien pour le four etc...).
2. Vérifier que le dessous des casseroles soit toujours parfaitement propre et sec.
3. Ne jamais faire glisser à répétitions les casseroles, surtout si elles sont en fonte, lourdes et rugueuses, afin d'éviter de rayer le verre.
4. Ne pas poser d'objets qui pourraient fondre (plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre) sur le dessus des plaques quand elles sont chaudes. Si cet incident se produit, enlever immédiatement (pendant que la plaque est encore chaude) avec un grattoir à lame de rasoir. Cela évitera des dégâts irréparables sur la surface de la plaque.