



Notice d'utilisation

Table de cuisson vitrocéramique

TVR L42

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	2
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	3
INSTALLATION	4
1. Encastrement de la table de cuisson	4
Dimensions à respecter pour l'encastrement (en mm)	4
2. Fixation de la table de cuisson	5
3. Raccordement électrique	5
<i>Transformation du type d'entrée</i>	6
<i>Raccordement au réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise secteur</i>	7
<i>Raccordement direct au réseau électrique</i>	7
UTILISATION	8
Tableau 1	8
AVERTISSEMENTS	9
ENTRETIEN & NETTOYAGE	9

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

⚠ N'utilisez jamais la table de cuisson comme chauffage d'appoint.

⚠ Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil afin d'éviter tout risque électrique.

- Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne peuvent pas manipuler les commandes.
- Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les zones de cuisson pendant et juste après utilisation de la plaque. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
- N'utilisez jamais votre table à vide (sans récipient dessus).
- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés.
- Ne posez rien sur la table de cuisson (papiers, livre de recettes, tissus, etc.) même si celle-ci n'est pas en fonctionnement. Une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 – 240 V~

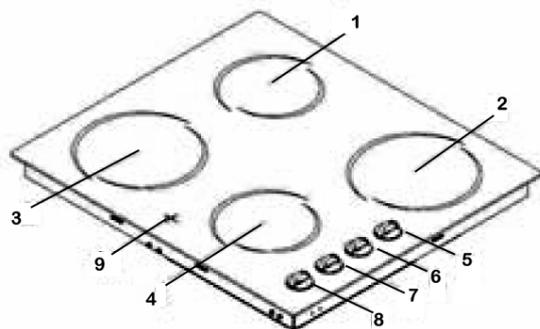
Fréquence : 50/60 Hz

Puissance nominale totale : 6000 W

DENOMINATIONS ET PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

Dénominations	W
Elément chauffant électrique rayonnant «Hi-light» Ø 140 mm	1200
Elément chauffant électrique rayonnant «Hi-light» Ø 180 mm	1800

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Elément chauffant électrique rayonnant « Hi-light »
Ø 140 mm de 1200 W
2. Elément chauffant électrique rayonnant « Hi-light »
Ø 180 mm de 1800 W
3. Elément chauffant électrique rayonnant « Hi-light »
Ø 180 mm de 1800 W
4. Elément chauffant électrique rayonnant « Hi-light »
Ø 140 mm de 1200 W
5. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 2
6. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 1
7. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 3
8. Bouton de commande de l'élément chauffant n° 4
9. Témoin de chaleur résiduelle

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

Les opérations d'installation, de transformation et d'entretien détaillées ci-après ne peuvent être effectuées que par un technicien compétent. Tout défaut dans l'installation peut entraîner des dommages sur des personnes, des animaux ou des objets pour lesquels le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin.

1. Encastrement de la table de cuisson

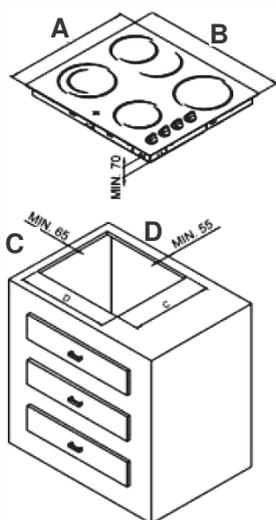


Fig.1

Après avoir enlevé tous les éléments d'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles. Vérifiez que l'appareil est complet et que la table est intact. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente de votre magasin.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, agrafes...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

Effectuez une découpe dans le plan de travail pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres comme indiqué dans le tableau ci-dessous et la fig. 1. Veillez à respecter les distances critiques entre la table de cuisson, les parois latérales, postérieures et supérieures (Cf. fig. 2).

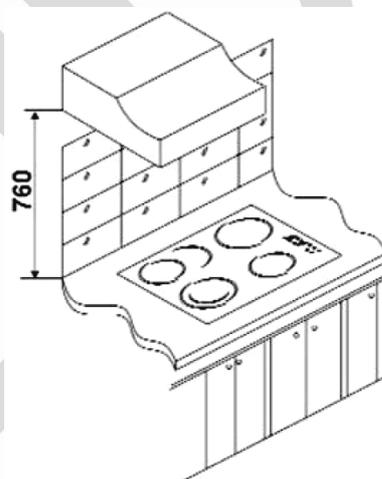


Fig.2

Dimensions à respecter pour l'encastrement (en mm)

Dimensions hors tout de la table de cuisson		Dimensions de découpe du plan de travail	
A en mm	B en mm	C en mm (± 2)	D en mm (± 2)
510	580	490	560

Consignes importantes d'installation

Avis à l'installateur :

- Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à un échauffement de 75K.
- Le plan de travail doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.
- L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.

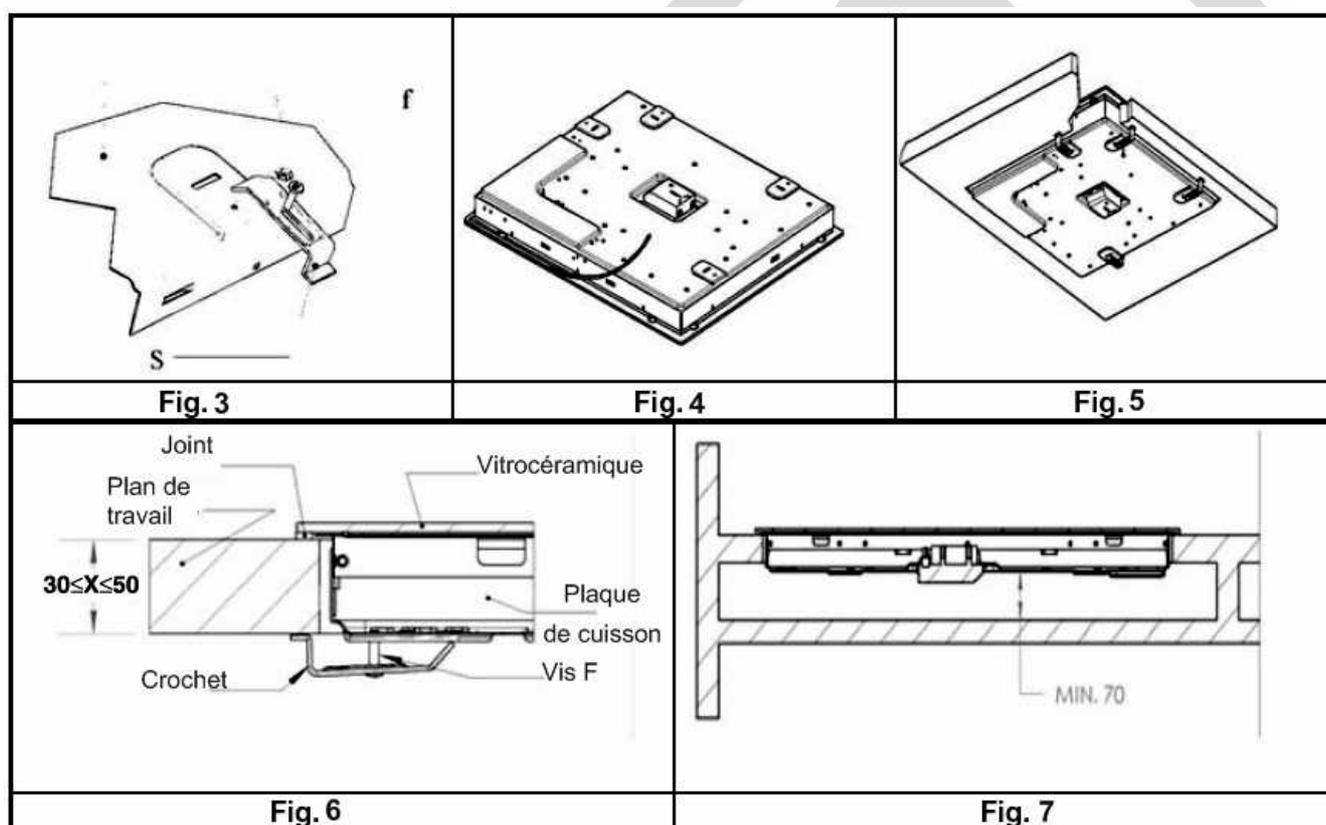
2. Fixation de la table de cuisson

La table est équipée d'un joint mousse pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, veuillez suivre les indications ci-après:

- Retournez la table de cuisson avec précaution.
- Placez les crochets dans le caisson de la table de cuisson dans le logement prévu à cet effet (Cf. fig. 3 & 6)
- Positionnez correctement le joint mousse fourni sur le pourtour extérieur du cadre de la table de cuisson (Cf. fig. 4). Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Installez ensuite la table dans la découpe du plan de travail.

Note : Lorsque vous utilisez la table de cuisson, sa surface inférieure devient très chaude. Pour éviter de la toucher accidentellement, fixez une plaque de bois sous la table de cuisson à l'aide de vis et d'équerres à une distance minimale de 70 mm du caisson de la plaque de cuisson (Cf. fig. 7).

Laissez un espace vide entre la plaque et le tiroir afin d'assurer une bonne ventilation de l'appareil.



3. Raccordement électrique

Vous devez couper l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération.

Note pour l'installateur : la table de cuisson appartient à la classe d'isolation électrique « Y ».

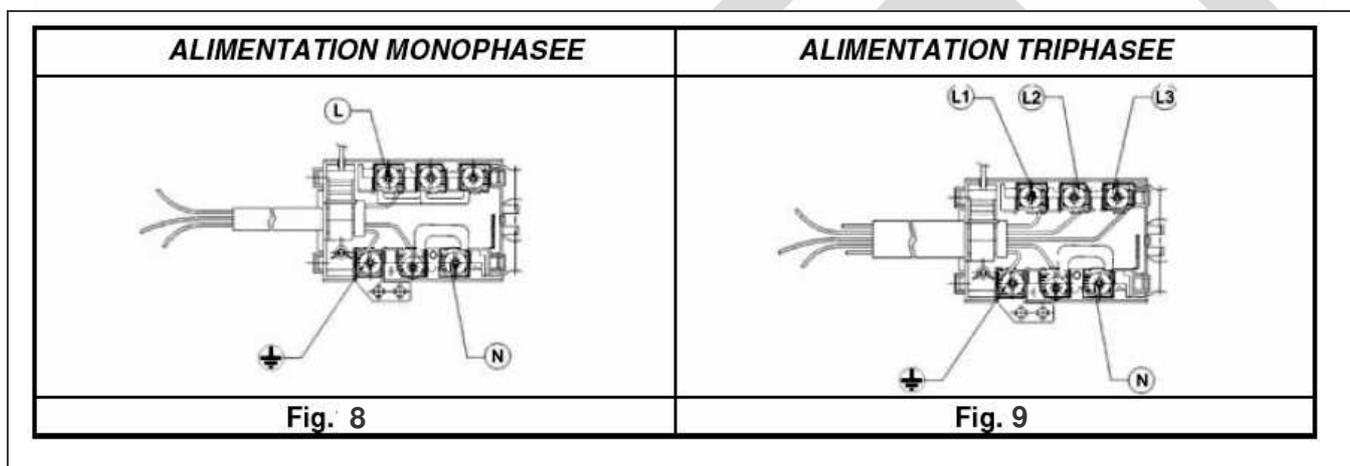
TYPE ET SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

Type de câble	Alimentation monophasée 230 - 240 V~	Alimentation triphasée 400 - 415 V 3N ~	Alimentation triphasée 400 - 415 V 2N ~
H05 RR-F 3	3 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²

Le raccordement électrique doit être effectué dans le respect de la réglementation en vigueur relative à l'installation des appareils électriques. En cas de doute, l'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que :

- La puissance du réseau électrique est adaptée à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette d'identification sur le dessous de la table de cuisson).
- Le réseau électrique est correctement relié à la terre, dans le respect de la réglementation en vigueur. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces prescriptions.
- En fonction de votre installation électrique (monophasée ou triphasée), d'utiliser un câble d'alimentation dont les caractéristiques sont mentionnées dans le tableau ci-dessus. Veillez à ce que le fil de «terre» soit plus long que les fils de «tension» (Cf. fig. 8 & 9).
- Le câble d'alimentation est disposé de façon à ne jamais être soumis à une température supérieure à 75 K.



Lettre L (tension) = câble de couleur brune
 Lettre N (neutre) = câble de couleur bleue
 Symbole \perp (terre) = câble de couleur verte - jaune.

Lettre L1 (tension) = câble de couleur brune
 Lettre L2 (tension) = câble de couleur noire
 Lettre L3 (tension) = câble de couleur noire
 Lettre N (neutre) = câble de couleur bleue
 Symbole \perp (terre) = câble de couleur verte - jaune.

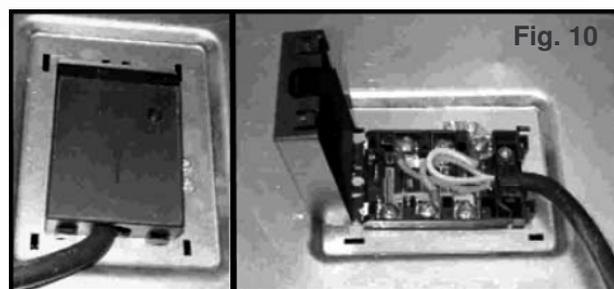


Transformation du type d'entrée (monophasée → triphasée)

N'effectuez pas la transformation du type d'entrée vous-même, adressez-vous à un technicien qualifié.

Votre plaque de cuisson est configurée pour un raccordement monophasé. Elle peut être alimentée en triphasé, pour autant que les modifications appropriées soient effectuées. Pour apporter ces modifications, suivez les instructions ci-dessous :

- a) Sous la plaque de cuisson, ouvrez le bornier électrique en exerçant une pression sur les verrous latéraux, comme indiqué sur l'illustration (Cf. fig. 10).
- b) Retirez les cavaliers de raccordement et les repositionner selon la configuration adaptée en suivant le schéma de la fig. 11 (également apposée sur le caisson).
- c) Insérez le câble d'alimentation de section correcte (Cf. le tableau « Type et section des câbles d'alimentation » en page 5) dans le bornier.



- d) Raccordez les fils Phase / Neutre et le fil de «terre» dans les manchons correspondants selon la configuration adaptée.
- e) Maintenez en place le câble d'alimentation à l'aide du cavalier d'arrêt approprié.
- f) Refermez le bornier en appuyant jusqu'à ce qu'il se verrouille.

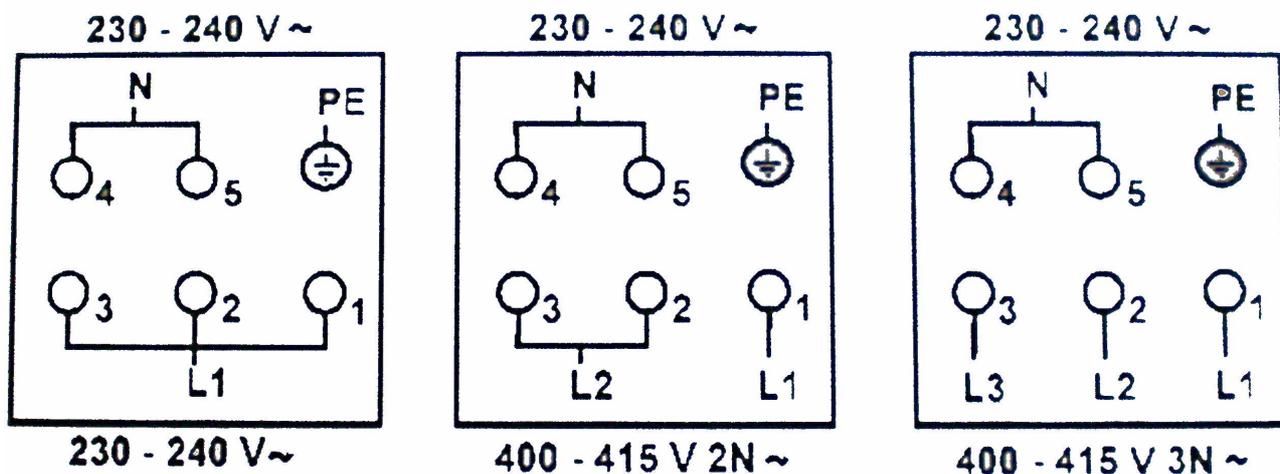


Fig. 11

Raccordement au réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise de terre

- Effectuez le raccordement en n'utilisant aucun adaptateur ou connecteur susceptible d'engendrer un faux contact ou une surchauffe dangereuse. Assurez-vous que les caractéristiques de la prise secteur (intensité et tension) sont adaptées à celles de l'appareil.
- La prise secteur doit être équipée d'une connexion à la terre et demeurer accessible une fois la table de cuisson installée.

Raccordement direct au réseau électrique

- Assurez-vous que votre ligne électrique est équipée d'un disjoncteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.
- La ligne électrique doit être équipée d'un fil de terre jaune-vert correctement raccordée au circuit de terre du réseau électrique de votre habitation.

UTILISATION

Les zones de cuisson sont équipées de 4 éléments chauffants de différentes puissances et de différents diamètres.

Sur le panneau frontal, à côté de chaque bouton, un pictogramme indique la zone de cuisson correspondant au bouton de commande (Cf. fig. 12).

- ⚠ Evitez toute infiltration de liquide à travers des boutons de commandes de l'appareil.

Un témoin lumineux [9] s'allume lorsque la température de la zone de cuisson dépasse 60° C.

Ce témoin ne s'éteint que lorsque la température de la zone de chauffe est redescendue au-dessous de ce niveau. C'est pour cette raison qu'il est qualifié de témoin de chaleur résiduelle.

Les éléments chauffants sont commandés par des régulateurs à 6 positions (Cf. fig. 12) qui offrent un large éventail de températures différentes. Dans le Tableau 1 ci-dessous, nous vous expliquons comment atteindre différents niveaux de cuisson.

Pour mettre sous tension les éléments chauffants, il est nécessaire de tourner le bouton correspondant vers la gauche ou vers la droite. Le témoin lumineux [9] indique la mise sous tension d'un ou plusieurs éléments chauffants.

Utilisation des zones de cuisson

La chaleur n'est dégagée qu'à l'intérieur des cercles dessinés sur la table de cuisson. Ceux-ci doivent être entièrement recouverts par les casseroles.

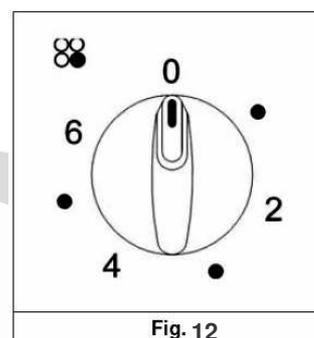


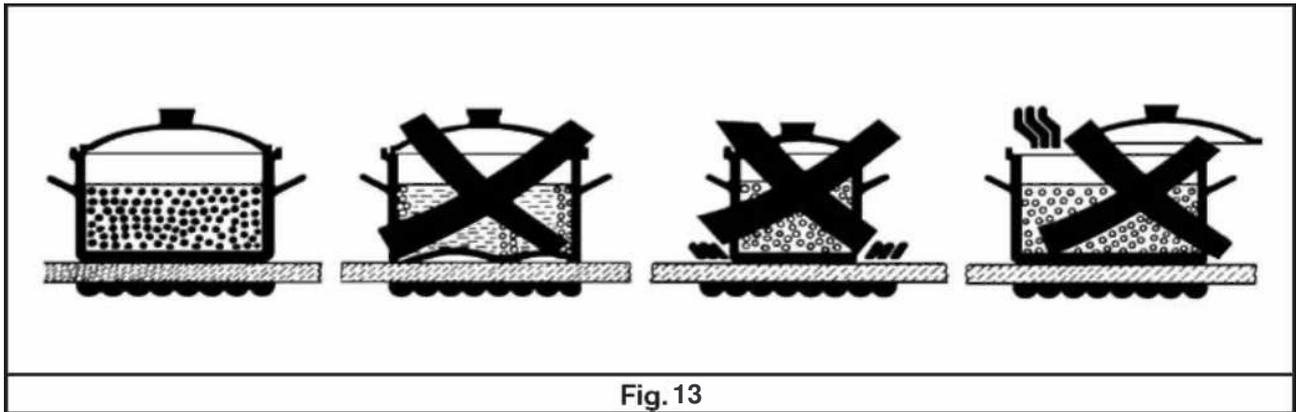
Fig. 12

Tableau 1

Position de réglage des boutons commutateurs	Types de cuisson
1	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc.
2	Pour chauffer de petites quantités de liquide et garder des plats au chaud.
2 - 3	Pour chauffer des aliments, décongeler des aliments surgelés, cuire des fruits et légumes secs.
3 - 4	Pour cuire de la viande, du poisson, des légumes secs en sauce.
4 - 6	Pour cuire de la viande rôtie, du poisson, des steaks et des œufs.
6	Pour frire à l'huile et chauffer de grandes quantités d'eau.

AVERTISSEMENTS

Pour une utilisation correcte, reportez-vous à la fig. 13 ci-dessous et n'oubliez pas de :



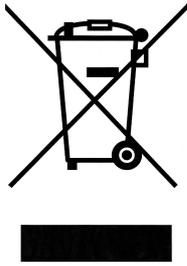
- Placer la casserole sur la zone de cuisson avant de la mettre sous tension.
- Utiliser des casseroles et des poêles au fond plat et plein.
- Utiliser des casseroles de même diamètre que les zones de cuisson.
- Sécher le dessous de la casserole avant de la déposer sur la zone de cuisson.
- Ne pas frotter la casserole sur la surface en verre afin de ne pas l'endommager.
- Eloigner les enfants de la plaque de cuisson pendant l'utilisation des zones de cuisson. Assurez-vous que les poignées des casseroles sont dirigées vers l'intérieur. N'oubliez pas que l'huile ou la graisse peut s'enflammer si elle est portée à une température excessive.
- Les zones de cuisson restent chaudes après utilisation. N'abandonnez aucun objet sur celles-ci et ne posez pas les mains sous peine de vous brûler, aussi longtemps que le témoin n'est pas éteint.
- Débrancher la table de cuisson si vous remarquez que le verre se fendille.
- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium ou de récipients en plastique.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement supplémentaire.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Afin de faciliter son entretien, nettoyez votre table de cuisson après chaque utilisation. Utilisez un torchon propre ou une éponge non abrasive et un détergent doux. Vous pouvez également utiliser un nettoyant spécial pour tables vitrocéramiques.

- ⚠ Avant toute opération d'entretien, attendez que la table de cuisson soit complètement froide.
- ⚠ N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
- ⚠ Ne nettoyez pas la table de cuisson alors qu'elle est encore chaude. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les linges ou éponges mouillés peuvent causer des brûlures par la vapeur.
- ⚠ Ne nettoyez jamais la plaque de cuisson avec un nettoyeur à jet de vapeur chaude. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

(* : sur présentation du ticket de caisse)



SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN,
F-59273 FRETIN

Fabriqué en Turquie