

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en félicitons. Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et des remarques exprimées par des utilisateurs ; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.


SOMMAIRE

	pages
INSTALLATION	
- RACCORDEMENT ELECTRIQUE (table 2 feux)	1
- RACCORDEMENT ELECTRIQUE (tables 3 et 4 feux)	1
- RACCORDEMENT ELECTRIQUE (branchement)	2
- ENCASTREMENT	3 - 4
UTILISATION	
- DESCRIPTIF DE LA TABLE	6-7-8
- DESCRIPTIF (Les foyers - Les commandes)	9
- CUISSON (Généralités)	10
- CUISSON (Précautions)	11
- GUIDE DE CUISSON	12
- CUISSON (Quelques exemples d'utilisation)	13-14
- CASSEROLERIE (Choix des récipients pour la cuisson)	15
- CASSEROLERIE (Conseils d'utilisation)	16
ENTRETIEN	
- CONSEILS GENERAUX (La Vitrocéramique)	17
- NETTOYAGE (Matériels et Produits)	18
- CASSEROLERIE (Nettoyage)	19
- CONSEILS	20
SERVICE APRES-VENTE	


RACCORDEMENT ELECTRIQUE

INSTALLATION

■ TABLE 2 FEUX

- Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type H 05 RRF (section 1,5 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre  de l'appareil.
- Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

■ TABLES 3 OU 4 FEUX

- Le câble d'alimentation n'est pas fourni. Il devra toujours comprendre un fil de terre qui sera relié à la borne  repérée de l'appareil.
- Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un câble type H 05 RRF et d'une fiche de prise de courant conforme à la CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION MINIMALE DU CABLE A UTILISER

TENSION DU RESEAU	230 V ~ 50 Hz	230 V 3 ~ 50 Hz	400 V 2 N ~ 50 Hz
Câble H 05 RRF	3 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conduc- teurs en mm ²	2,5	2,5	1,5
Fusible	32 A	25 A	16 A

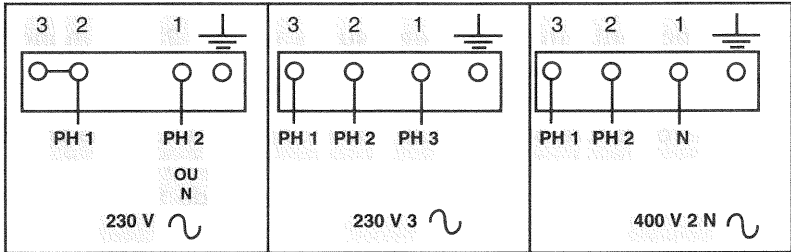
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou ayant une prise de terre défectueuse.

Ces appareils sont conformes aux directives 87/308/CEE (EN 55014-1988) relatives aux perturbations radio-électriques (arrêté du 16/8/1989 paru au J.O. du 2/9/1989).

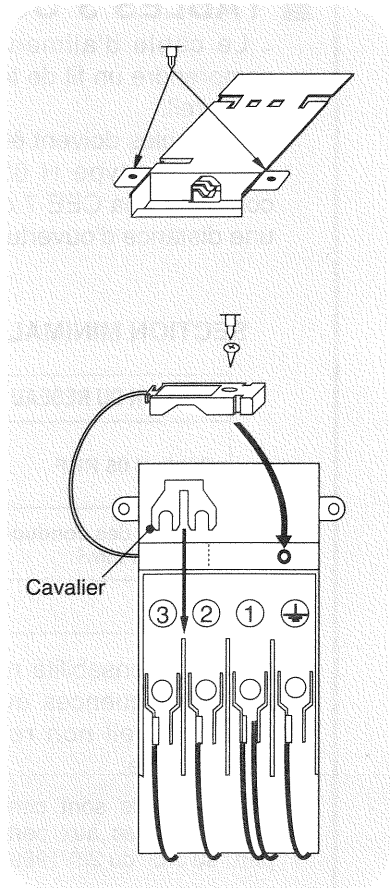
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

INSTALLATION

■ LE BRANCHEMENT



1. Retournez la table.
2. Dévissez la trappe plastique située sur le caisson, puis ouvrez-la.
3. Passez le câble dans le passage prévu dans la trappe et dans le serre-câble.
4. Effectuez le branchement sur le bornier selon les schémas précédents et la figure ci-contre. Pour une alimentation en 230 V monophasé, utilisez le cavalier placé près du serre-câble.
5. Serrez le serre-câble en faisant attention à ne pas tirer sur le câble.
6. Refermez la trappe avec précaution et revissez-la.



ENCASTREMENT

REMARQUES PRELIMINAIRES

La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble-support de 30 mm d'épaisseur ou plus, fait en matière résistant à la chaleur, ou revêtu d'une telle matière.

- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir, ni à droite, ni à gauche, à moins de 30 cm de la table de cuisson, un meuble plus haut que celle-ci.
- La paroi verticale située à l'arrière de l'appareil doit être capable de résister à la chaleur si la distance à la découpe du plan de travail est inférieure à 5 cm.

● TABLE AVEC COMMANDES A L'AVANT

La hauteur de la partie encastrée de la table est de 55 mm.

- Si votre table est installée au-dessus d'un plancher intermédiaire ou une partie du meuble, assurez-vous que la distance entre le dessous du caisson et ce plancher est supérieure à 10 mm, qu'ils sont en matériau résistant à la chaleur et garantisiez à l'arrière une fente de 10 mm sur toute la largeur.

● TABLE AVEC COMMANDES SUR LE COTE

La hauteur de la partie encastrée de la table est de 40 mm sauf dans la zone de commandes où elle est de 46 mm (voir plan ci-dessous).

- Si votre table est installée au-dessus d'un plancher intermédiaire ou une partie du meuble, assurez-vous que la distance entre le dessus du meuble et ce plancher est supérieure à 50 mm, qu'ils sont en matériau résistant à la chaleur et garantisiez à l'arrière une fente de 10 mm sur toute la largeur.

- Protection contre les échauffements : type Y selon CEI 335.2.6.

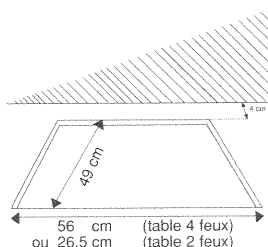


Table avec commandes à l'avant

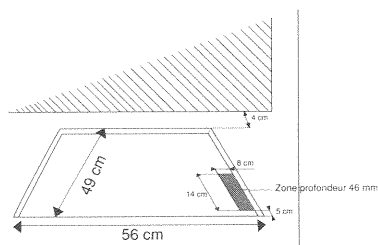


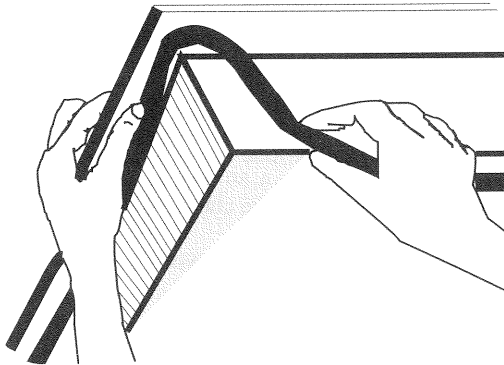
Table avec commandes sur le côté

ENCASTREMENT

INSTALLATION

■ PROCEDURE

1. Retournez la table avec précaution et posez-la au-dessus de l'ouverture du meuble prévue pour son encastrément de façon à ne pas endommager les manettes.
2. Collez le cordon de mastic, livré avec l'appareil, tout autour du caisson dans l'angle formé par le cadre. Ce joint assure l'étanchéité entre le caisson et le plateau du meuble.
3. Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support et raccordez le câble d'alimentation à l'installation électrique. Pressez sur la table pour déformer le cordon de mastic.

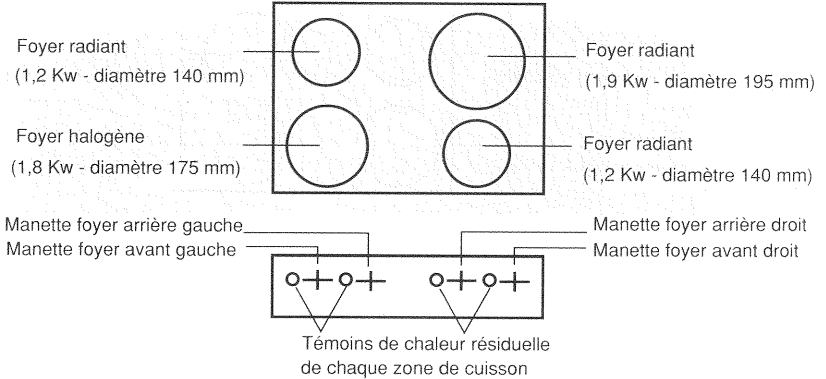


IMPORTANT :

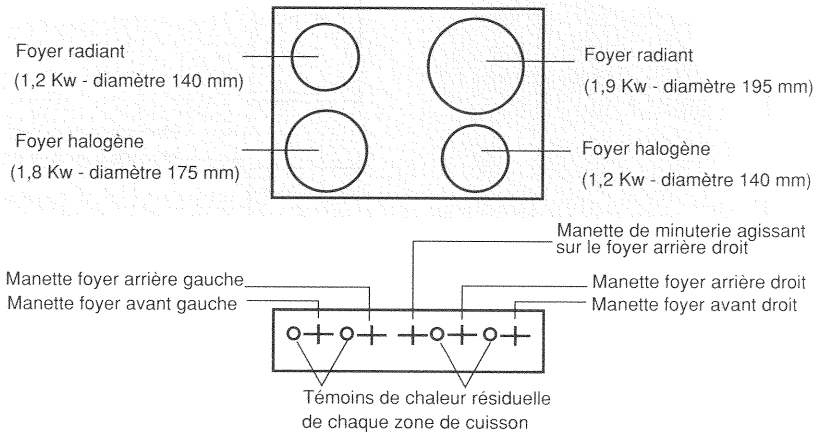
Il est impératif d'assurer l'encastrement de la table vitrocéramique sur une surface d'appui régulièrement plane. Les déformations provoquées par une mauvaise pose risquent d'altérer les caractéristiques du plan de travail ainsi que les performances de la table. La découpe doit être impérativement conforme aux cotes indiquées.

TABLES AVEC COMMANDES A L'AVANT

■ - 3 FOYERS RADIANTS + 1 FOYER A LAMPES HALOGENES



■ - 2 FOYERS RADIANTS + 2 FOYERS A LAMPES HALOGENES

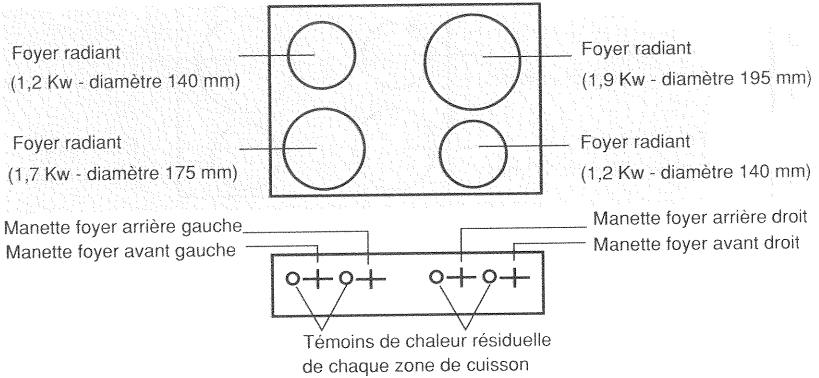


DESRIPTIF

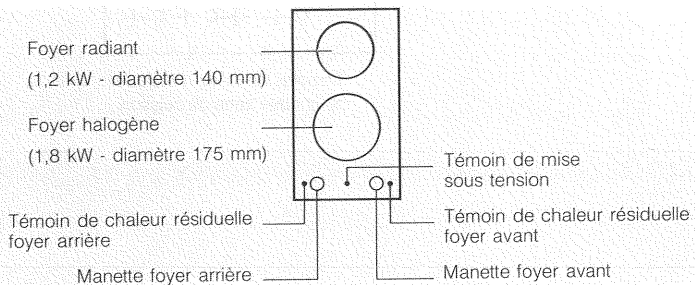
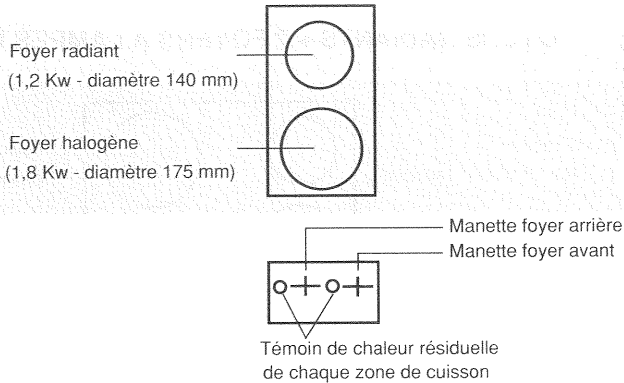
UTILISATION

TABLES AVEC COMMANDES A L'AVANT

■ - 4 FOYERS RADIANTS



■ - 1 FOYER RADIANT + 1 FOYER A LAMPES HALOGENES

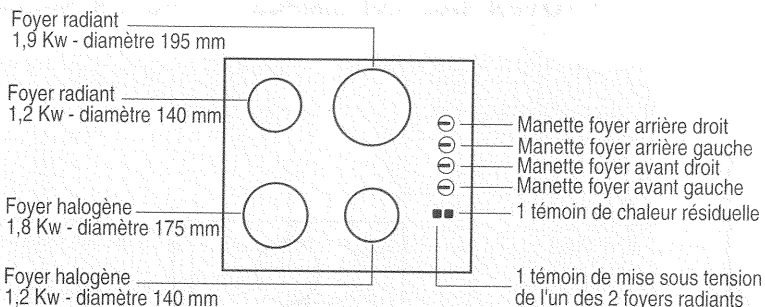


DESRIPTIF

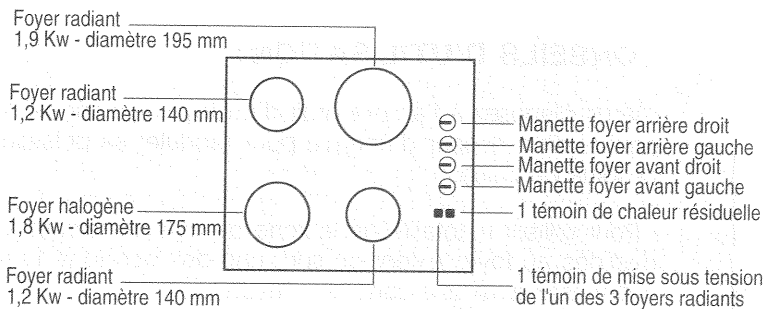
UTILISATION

TABLES AVEC COMMANDES SUR LE COTE

■ - 2 FOYERS RADIANTS + 2 FOYERS HALOGENES

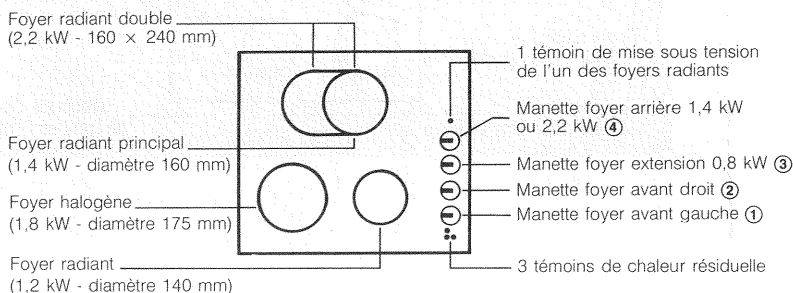


■ - 3 FOYERS RADIANTS + 1 FOYER HALOGENE



DESCRIPTIF

- - 1 FOYER A LAMPES HALOGENE
+ 1 FOYER RADIANT SIMPLE + 1 FOYER RADIANT DOUBLE



CONSEILS D'UTILISATION :

- Vous disposez à l'arrière droit d'un foyer radiant de 1400 W équipé d'un doseur d'énergie pour moduler sa puissance selon vos besoins de cuisson.

- Pour utiliser la totalité de la zone de chauffe, placez la manette ③ destinée au foyer extension sur l'une des positions 1 ; vous obtiendrez ainsi une zone de chauffe de :
 $1400 \text{ W} + 800 \text{ W} = 2200 \text{ W}$, dont vous réglerez la puissance à l'aide de la manette de commande du foyer arrière ④.

Vous pourrez ainsi utiliser des cocottes ovales ou rectangulaires en fonte ou verre à feu pour saisir une viande à feu vif puis diminuer l'allure pour mijoter.

Utilisez le grand foyer également pour les poissonnières, les poêles à frire le poisson, les grils viandes de grandes dimensions, etc... et pour maintenir au chaud les plats de service en réglant au minimum.

■ LES FOYERS

- **LES FOYERS RADIANTS RAPIDES** sont constitués de résistances chauffantes boudinées. Ils sont visibles au bout de quelques secondes.
- **LES FOYERS HALOGENES** sont des lampes contenant un gaz halogène régénérant un fil de tungstène à haute température ; ces lampes sont entourées d'une résistance chauffante circulaire.
- Tous les foyers sont de type à "limiteur de température" ; la puissance du foyer sera limitée si la température dépasse la valeur admissible pour la glace.

■ LES COMMANDES

- **Les commandes de puissance** sont affectées à chaque foyer. Elles permettent 6 allures de chauffe ; "zéro" (0) est la position arrêt ; "six" (6), la position donnant la puissance la plus élevée.
- **La minuterie** : celle-ci est optionnelle. Elle concerne le foyer arrière droit, et permet de fixer un temps de cuisson (le courant est coupé au bout du temps prédéterminé jusqu'à 60 minutes). En position "manuelle" (m) le foyer fonctionne sans contrôle de temps.
- **Les voyants** : les témoins de chaleur résiduelle lorsqu'ils sont éclairés, indiquent que l'emplacement du foyer correspondant au voyant, ou que l'un ou plusieurs des foyers de la table (lorsqu'il n'y a qu'un seul voyant général de sécurité), possèdent encore une température résiduelle élevée. Soyez prudents lorsqu'un tel voyant fonctionne.

■ GENERALITES

- Dans la mesure du possible, démarrez le chauffage sur l'allure maximale, manette sur repère **6**.
Après un temps variable suivant la cuisson (3 à 10 mn), déplacez la manette sur le repère correspondant à l'allure désirée.
- Pour tenir au chaud, réglez la manette sur la position **1** ou **2**.
- Pour porter à ébullition, utilisez le réglage **6** et couvrez le récipient ; pour maintenir l'ébullition lente, revenez sur les repères **2** ou **3**.
- Les fritures et sautés sont généralement à effectuer sans couvercle sur le repère **6**, le temps de chauffer à bonne température la matière grasse, puis sur les repères **3** à **5** pendant le temps nécessaire à la cuisson.
- Les pommes de terre frites seront réalisées sur le foyer le plus puissant, manette sur **6**.
- L'augmentation du réglage sera très rapidement sensible ; par contre, sa diminution sera plus longue à constater car la table se refroidit plus lentement.
- Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position **0**, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (Vous ferez ainsi des économies d'énergie).
- Certains mets, comme les oeufs sur le plat, cuisent en un temps très court : faites chauffer la matière grasse, manette sur **6**, versez les oeufs et coupez en ramenant la manette sur **0**.
- Si un débordement se produit, retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage.
- Pour la cuisson d'aliments ayant tendance à brûler facilement, commencez avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire.

■ PRECAUTIONS

- La table chauffe à l'intérieur des zones délimitées par la sérigraphie, au-dessus des éléments chauffants. La chaleur ne se disperse pratiquement pas autour de ces zones.
- L'utilisation de la table comme planche à découper est à proscrire.
- Les cuissons directes sur la plaque sont déconseillées.
- **Ne placez pas ou ne laissez pas un récipient émaillé ou en aluminium, vide, sur une zone chauffante.**
- **N'employez jamais de feuille de papier d'aluminium, et ne placez pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table pour les cuissons ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.**
- La table supporte le frottement des ustensiles à fond plat, mais, par précaution, il est préférable de les soulever pour les déplacer.
- La table peut être rayée par des matériaux plus durs qu'elle, des grains de sable par exemple, apportés par des légumes et transportés par le fond des récipients.
- Evitez les projections de sucre et les débordements de sirop de sucre ou confiture. Ils peuvent être à l'origine de minuscules éclats.
- Evitez de regarder fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson.

CUISSON

UTILISATION

■ GUIDE DE CUISSON

FOYERS	PUISSANCES	1	2	3	4	5	6
R A D I A N T	1200 W	tenir au chaud	Réchauffer des plats,	<u>Dégeler</u> <u>et cuire</u> <u>doucement</u>		Ebullition lait	
	1700 W			Réduction des sauces			
	1900 W	Faire fondre le beurre, le chocolat	Maintenir l'ébullition , battre des sauces aux oeufs	<u>Cuire</u> : légumes frais, pommes vapeur,		potages	Friture Chauffer matière grasse
H A L O G E N E	1200 W			Riz au lait		Crêpes	
	1800 W		Mijotage	Omelette		Rissolage viandes Cuisson viandes Ebullition	Frites

* Versez du sel fin dans la matière grasse en train de fondre pour éviter les projections.

* Pour les crêpes, bons résultats avec des poêles en inox mais prenez toujours des poêles à fond très épais.

■ QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION

Diamètre récipients (en cm)	FOYERS	PREPARATIONS	INDICATIONS	REPERES	TEMPS	OBSERVATIONS
15	Radiant 1200 W	Sauce hollandaise	-Cuisson	2 - 3	5 mn	Remuez sans cesse
Poêle 24	Halogène 1800 W	Omelette	-Matière grasse -Cuisson oeufs	6 3 0	2 mn 3 - 4 mn 2 - 3 mn	
21	Halogène 1800 W	Eau (1 litre)	-Ebullition -Maintien	6 2 - 3	4 mn 30	Couvert
21	Radiant 1900 W	Lait (1 litre)	-Jusqu'à formation de petites bulles -Ebullition sans débordement	5 0	6 mn 30 4 - 5 mn	
21	Halogène 1800 W	Crème anglaise	-Ebullition lait -Cuisson crème	6 0	1 mn 30	1 litre de lait Remuez sans cesse
19	Radiant 1200 W	Crème anglaise	-Ebullition lait -Cuisson	6 0	1 mn 30	1/2 litre de lait
21	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Riz au lait	-Cuisson riz	3	20 mn	1 litre de lait 200 g de riz
Poêle 24	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Crêpes "	-Matière grasse -Cuisson -Matière grasse -Cuisson	6 6 6 5	2 - 3 mn	
Poêle 20 Inox	Radiant 1200 W Halogène 1200 W	Crêpes "	-Matière grasse -Cuisson -Matière grasse -Cuisson	6 6 6 5		
Poêlon 20	Radiant 1200 W Halogène 1200 W	Oeufs sur le plat	-Matière grasse -Versez oeufs	6 0	3 mn 3 - 4 mn	
Poêle 24	Halogène 1800 W	Omelette	-Matière grasse -Cuisson oeufs	6 3 0	2 mn 3 - 4 mn 2 - 3 mn	
17	Radiant 1200 W	Oeufs coque	-Ebullition -Cuisson avec couvercle	6 0	3 mn	2 oeufs
	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Frites (fraîches) "	-Chauffer l'huile -Cuisson	6 6 6	13 mn 12 mn 11 mn 9 mn	1 litre 1/2 600 g frites en 2 bains idem

■ QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION

Diamètre réceptifs (en cm)	FOYERS	PREPARATIONS	INDICATIONS	REPERES	TEMPS	OBSERVATIONS
Poêle 24	Radiant 1900 W	Poissons panés surgelés	-Matière grasse -Cuisson 1ère face -Cuisson 2ème "	6 3 3 0	2 mn 30 3 mn 2 mn 3 mn	6 tranches
Poêle 24	Halogène 1800 W	Steacks	-Matière grasse -Cuisson 1ère face - " 2ème "	5 5 0	2 mn 50 s-1mn 1 - 2 mn	+ ou - selon épaisseur et goût
Poêle 24	Halogène 1800 W	Foie	-Matière grasse -Cuisson 1ère face - " 2ème "	5 5 0	2 mn 1 mn 2 - 3 mn	+ ou - selon épaisseur et goût
Cocotte fonte vitrobasse	Radiant 1900 W	Fricassé de poulet aux oignons	-Matière grasse (graisse d'oie...) -Rissolage viande -Confection sauce -Mijotage -Coupure	6 4/5 3 2 0	2 mn 30 20 mn 10 mn	1 kg de poulet découpé 3 oignons 2 cuillérées d'Armagnac 1 verre de vin blanc sel, poivre
Poêle 20	Radiant 1200 W	Escalope de veau	-Matière grasse -Cuisson 1ère face - " 2ème "	5 3 3 0	2 mn 2 - 3 mn 2 mn 2 mn	2 escalopes épaisseur : 1,5 cm à 2 cm
Faitout 21	Radiant 1900 W	Veau Marengo	-Matière grasse -Rissolage -Sauce -Mijotage -Coupure	6 6 3 1 0	2 mn 30 60 mn 15 mn	1 kg de veau
21	Radiant 1900 W	Haricots blancs	-Beurre + haricots -Cuisson	6 2 0	4 mn 50 mn 10 mn	250 g haricots blancs trempés
	Radiant 1900 W Halogène 1800 W	Pâtes	-Ebullition	6	Radiant 8 mn 40 Halogène 6 mn 30	1 litre 1/2 eau salée 150 g de pâtes

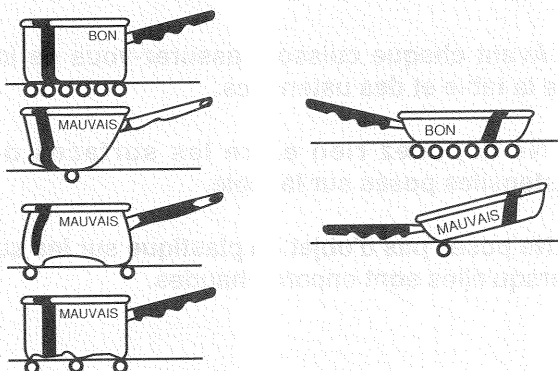
-Cuisson : jetez 150 g de pâtes dans l'eau bouillante : à la reprise de l'ébullition, coupez le foyer, retirez la casserole, recouvrez d'un torchon et du couvercle, la cuisson s'effectuera ainsi.

■ CHOIX DES RECIPIENTS POUR LA CUISSON

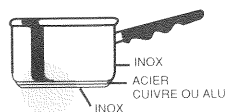
Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité. Ils peuvent être en acier inoxydable à fond triple (sandwich acier, aluminium ou cuivre), en aluminium recouvert de téflon ou non, en matière céramique, en verre "vision", en tôle émaillée épaisse, ou en fonte (dans ce cas, choisissez plutôt un récipient à fond spécial pour plaque vitrocéramique, ex : VITROBASE).

Il est important que le fond soit épais et bien plan pour être en contact avec toute la surface chauffante. Un récipient à fond creux ou bosselé donnera de faibles performances avec des points chauds qui peuvent brûler et laissera plus facilement des traces métalliques sur la table.

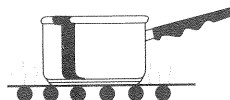
Les fonds d'ustensiles dont l'usinage est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches sur la table.



Les performances les meilleures et la garantie de qualité dans le temps sont offertes en utilisant des casseroles dont le diamètre du fond correspond au dessin de la sérigraphie représentant chaque surface chauffante



Un récipient plus petit peut être utilisé, sans risque pour la table, mais les calories seront perdues. S'il est plus grand, le temps de chauffe sera plus long..



■ CONSEILS D'UTILISATION

- Assurez-vous que le fond de la casserole et que la surface de cuisson sont secs et propres.
- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire, et choisissez le réglage convenable de façon à éviter les débordements et les éclaboussures.
- Centrez le récipient sur la surface de cuisson s'adaptant le mieux à sa dimension.
- Posez les ustentiles sur les surfaces de cuisson avant de tourner la manette de commande.
- **Avant chaque cuisson, assurez-vous de la parfaite propreté de la table et des ustensiles.**
- **Ne déposez rien entre les surfaces de cuisson et les ustensiles posés sur la table.**
- **Ne posez pas d'objet en plastique sur les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.**

■ LA VITROCERAMIQUE

C'est un verre dont l'élaboration particulière lui confère des propriétés remarquables. En effet, son coefficient de dilatation thermique est pratiquement nul. Il peut donc chauffer jusqu'à 700°, puis être refroidi brutalement sans danger.

La VITROCERAMIQUE n'est pas poreuse, elle est très dure. Elle supporte des charges importantes et les chocs. Elle résiste à la plupart des acides ou solutions alcalines.

La transmission de chaleur s'effectue au travers de la VITROCERAMIQUE par conduction thermique et par transparence au rayonnement infra-rouge. La diffusion latérale est très faible, seul l'emplacement de l'élément chauffe véritablement.

ATTENTION

Si une fêlure dans la surface apparaissait visible, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation.

Avertissez votre installateur.

N'utilisez aucune partie de la table avant qu'une nouvelle plaque vitrocéramique ait été posée.

■ COMMENT SE SALIT LA TABLE ?

L'utilisation de la table pour la cuisson entraîne inévitablement un certain nombre de salissures :

- éclaboussures, projections de matière grasse, sauce, fragments d'aliments à cuire, eau, condensation de vapeur, etc...
- débordements accidentels plus ou moins importants.

Certaines salissures se trouvant sur les parties froides restent liquides ou grasses, elles peuvent facilement être retirées.

Près de la surface chauffante il y a cuisson directe sur la plaque, avec formation de taches plus ou moins épaisses et adhérentes.

L'eau laisse, après son évaporation, des traces superficielles de calcaire.

Si possible, essayez les débordements et les projections avant qu'ils ne sèchent ou ne brûlent sur la table.

D'autre part, le frottement de la casserole, du plat ou de la poêle, peut laisser des traces métalliques, surtout lorsque le fond en aluminium ou en cuivre n'est pas bien plan et que la table est chaude.

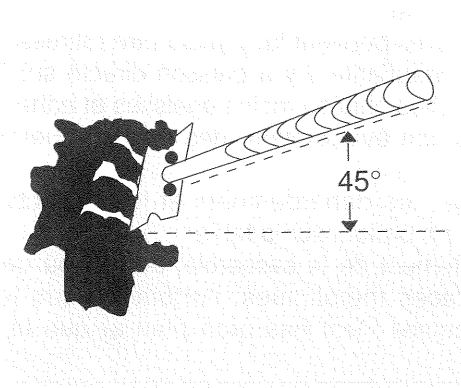
■ MATERIELS ET PRODUITS

pour l'entretien de la table

- Grattoir à lame de rasoir.
- Produit de nettoyage doux : CIF AMMONIACAL, AJAX crème jaune, CUREMAIL, IMPECA, CERA-FIX.
- Tampon de nettoyage SCOTCH BRITE SANITAIRE (blanc) pour nettoyer et rincer.
- Chiffon pour détremper et essuyer.
- Papier absorbant pour essuyer et sécher.
- Poudre ou liquide ZIP INOX , JOHNSON INOX, PPZ INOX, pour nettoyer des traces métalliques.

■ NETTOYAGE

- Procédez au nettoyage sans attendre, dès que la table est refroidie.
- Appliquez une noisette de produit doux, genre CIF AMMONIACAL, CUREMAIL, AJAX crème jaune, IMPECA ou CERAFIX, au centre de la tache.
- Nettoyez la surface avec un chiffon de papier humide ou un tampon spécial pour le nettoyage de sanitaires (genre SCOTCH BRITE SANITAIRE blanc).
- Rincez et essuyez, puis séchez, toujours avec un chiffon de papier.



S'il y a eu débordement, retirez d'abord ce qui s'enlève facilement, puis, au moyen d'un grattoir à lame de rasoir convenablement inclinée, sans appuyer, détachez et retirez les parties les plus adhérentes. Détrempez ce qui reste puis procédez comme indiqué ci-contre.

■ NETTOYAGE

- Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool "blanc". Recouvrez les taches par un chiffon de papier de dimensions appropriées, imprégné de vinaigre d'alcool et laissez pendant une demi-heure, éventuellement en chauffant la plaque sur le repère 1. Ensuite, rincez et essuyez.

- Les traces métalliques ou dépôts superficiels marron ou gris, qui résistent au nettoyage normal indiqué ci-dessus, peuvent être éliminés en utilisant une poudre ou un produit de nettoyage des récipients Inox. Par exemple, avec ZIP Inox poudre, JOHNSON Inox, PPZ Inox.

Les produits en suspension dans un liquide devront être agités avant leur application. Recouvrez la tache, l'humidifiez si nécessaire, sans excès. Frottez avec une toile genre essuie-mains, repliée en forme de tampon. Rincez et essuyez bien.

- S'il y a eu débordement de sirop de sucre, de confiture ou projections de sucre, mettez l'élément en position 1, prenez plusieurs chiffons de papier et essuyez immédiatement le dessus chaud. Faites attention de ne pas vous brûler. Grattez le reste du dépôt brûlé avec la lame de rasoir, l'élément étant encore chaud.

CONSEILS

ENTRETIEN

- Evitez d'utiliser un foyer s'il n'a pas été nettoyé, sinon les salissures cuites à nouveau seront plus difficiles à éliminer au prochain nettoyage.
- Choisissez des récipients et l'allure de chauffage adaptés pour éviter les débordements et projections excessives.
- N'employez pas d'éponge sale ou d'éponge à vaisselle ; elle risquerait de laisser sur le dessus un film d'eau chargée de détergent qui pourrait tacher la table.
- Les poudres récurantes, genre VIM, BREF, AJAX, ne doivent absolument pas être utilisées ; elles provoquent de fines rayures qui, ensuite, retiennent le tartre et les salissures.
- N'utilisez ni laine d'acier, ni éponge abrasive, genre SCOTCH BRITE VERT, qui rayent la surface.
- N'employez pas de produits nettoyants pour four, genre DECAP-FOUR : ils sont caustiques et peuvent attaquer la VITROCERAMIQUE.
- Ne placez pas de récipients ou sacs en matière plastique sur la table chaude. Si cela se produisait, enlevez les dépôts importants en utilisant d'abord la lame de rasoir, puis procédez comme pour un nettoyage normal.

SERVICE APRES-VENTE

Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer par votre vendeur - installateur, votre certificat de garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :

- connaissent parfaitement le matériel,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- utilisent exclusivement les **pièces d'origine**.

En cas de réclamation ou de commande de pièces de rechange, donnez à votre Distributeur la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique située sous le caisson de l'appareil.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

Cet appareil est conforme à l'arrêté du 16 août 1989, relatif à la limitation des perturbations radio-électriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 87.308).

Références: 470 VB* -470 VS* -471 VB* -471 VS* -472 VB* -472 VS*
271 VB* -271 VS* -V 2910 B* -V 2910 N* -V 2910 S* -V 3410 N*
V 4410 B* -V 4410 S* -V 4420 B* -V 4420 S*
V 4921 B* -V 4921 N* -V 4921 S* -V 4910 B* -V 4910 N* -V 4910 S*

64013228



SERVICE APRES-VENTE :

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sous le caisson de l'appareil.

Recopiez-les dès maintenant ci-dessous.

nom et adresse du client :
nom et adresse du magasin :
nom et adresse du fabricant :

Sauter

vous propose également

- DES CUISINIÈRES • DES RÉFRIGÉRATEURS • DES LAVE-VAISSELLE
 - DES LAVE-LINGE • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES.
- LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

**TAPEZ 3615
CODE SAUTER**

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration.

9954-3167

TEM SNC, société en nom collectif au Capital de 227 442 400 francs

948 68 118 ED.3-9302

27x1338