

INSTRUCTIONS ET CONSEILS POUR L'UTILISATION, L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DES PLANS DE CUISSON ELECTRIQUES ENCASTRABLES A COMMANDES SEPARÉES

Cher Client,

Vous venez d'acquérir un de nos appareils et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des matériaux de premier choix, répondra au mieux à vos exigences.

Le Constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, également dans l'intérêt de l'utilisateur, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles du fonctionnement et de la sécurité. Il ne répond pas aux inexactitudes possibles, imputables à des erreurs d'impression et de transcription, contenues dans ce livret.

N.B.: l'aspect esthétique des figures reportées dans le livret est purement indicatif.

L'appareil a été conçu et construit conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements correspondants.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes mentionnées ci-après:

CEE 73/23 + 93/68 relatives à la sécurité électrique (BT).

CEE 89/336 +92/31 + 93/68 relatives à la compatibilité électromagnétique (EMC).

INDEX

1.  **NOTES IMPORTANTES ET PRESCRIPTIONS D'UTILISATION** page 3
2. **DESCRIPTION DE L'APPAREIL**
 - A. Plans avec plaques en fonte page 4
 - B. Description des commandes page 4
3.  **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**
 - A. Informations techniques page 5
 - B. Avertissements page 5
 - C. Mise en place page 6
 - D. Raccordement électrique page 6
 - E. Entretien page 7
4.  **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**
 - A. Comment utiliser le plan de travail page 8
 - B. Comment économiser l'énergie page 8
 - C. Notes sur la sécurité page 8
 - E. Nettoyage et entretien page 9
5.  **QUE FAIRE, SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS** page 10
6. **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** page 11
7.  **ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIECES DE RECHANGE** page 12



1. NOTES IMPORTANTES ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

L'utilisation de ce nouvel appareil est facile, toutefois, avant de l'installer et de le faire fonctionner, il est important de lire attentivement ce livret. Il fournit des indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver soigneusement ce livret pour toute consultation future.

- **L'installation et les opérations d'entretien énumérées dans cette partie sont réservées exclusivement à des techniciens qualifiés selon les normes.**
- **L'appareil devra être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson dans le cadre ménager. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse.**
- **Le constructeur ne peut pas être considéré comme responsable des dégâts éventuels aux choses et des accidents aux personnes dus à une installation ou à un entretien incorrect ou bien à une utilisation erronée de l'appareil.**
- **Après avoir retiré l'emballage externe ainsi que les emballages internes des différentes parties mobiles, s'assurer que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.**
- **Ne pas laisser les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) à la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.**
- **Par souci de l'environnement, tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables.**
- **La sécurité électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsque ce dernier est correctement relié à un bon circuit de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non observation de ces dispositions. En cas de doute, demander un contrôle minutieux de l'installation de la part d'un personnel qualifié.**
- **Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données correspondent aux données du réseau de distribution électrique (voir page 11 "CARACTERISTIQUES TECHNIQUES").**

L'utilisation de tout type d'appareil électrique implique l'observation de quelques règles fondamentales:

- **Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.**
- **Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.**
- **Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher le fiche de la prise de courant.**
- **Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil...).**
- **Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des incapables, sans surveillance.**
- **Pendant l'utilisation, les zones de cuisson ou les plaques deviennent brûlantes; ne pas laisser l'appareil sans surveillance et veiller à ce qu'aucun enfant ne se trouve à proximité de ce dernier.**
- **Si on utilise une prise de courant à proximité de l'appareil, éviter le contact des câbles des appareils électroménagers utilisés et les maintenir à une distance suffisante des parties chaudes de l'appareil.**
- **Après avoir utilisé l'appareil, s'assurer que toutes les commandes sont en position d'arrêt "0".**
- **Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.**
- **En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, arrêter et débrancher l'appareil du réseau électrique sans l'altérer. Toute réparation ou mise au point doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié. C'est la raison pour laquelle nous recommandons de s'adresser à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareillage.**

Un appareil en panne ou hors service doit être rendu inutilisable en éliminant les pièces pouvant devenir une source de danger pour les enfants durant leurs jeux, comme par exemple le câble d'alimentation. Dans le cas contraire, le porter dans un centre de traitement des matériaux. En demander l'adresse à la mairie du lieu d'habitation.

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. PLANS AVEC PLAQUES EN FONTE (Fig. 1)

1 Plaque normale	Ø 145 mm	- 1000 W
2 Plaque rapide	Ø 180 mm	- 2000 W
3 Plaque normale	Ø 180 mm	- 1500 W
4 Plaque rapide	Ø 145 mm	- 1500 W

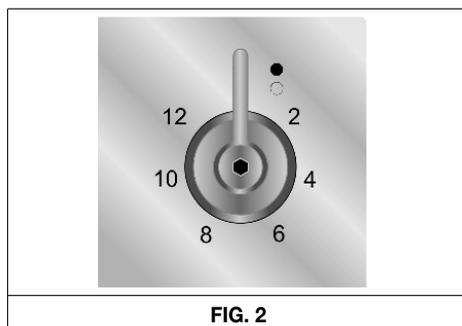
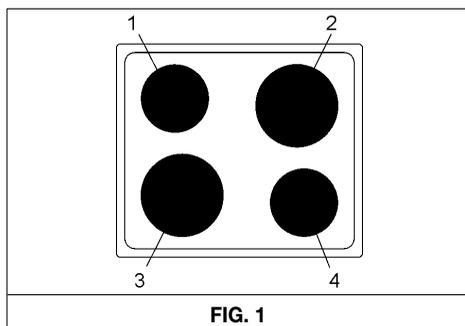
B. DESCRIPTION DES COMMANDES

(P) BOUTON DE REGLAGE DE L'ENERGIE DES ELEMENTS CHAUFFANTS A UNE SEULE ZONE DE CUISSON (Fig. 2) *

En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, on trouvera les symboles ci-après:

- 0 = élément chauffant rayonnant non activé
- de 2 à 12 = position de puissance minimale et maximale

*** N.B:** Les plans encastrables à commandes séparées peuvent fonctionner uniquement lorsqu'ils sont installés avec le four encastrable correspondant. En effet, les boutons de commande des éléments chauffants rayonnants équipent le bandeau de commande du four.





3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

A. INFORMATIONS TECHNIQUES

L'installation et les opérations d'entretien énumérées dans cette partie sont réservées exclusivement à des techniciens qualifiés, selon les normes.

Le constructeur ne peut pas être considéré comme responsable des dégâts éventuels aux choses et des accidents aux personnes dus à une installation incorrecte de l'appareil.

Après avoir enlevé l'emballage interne et les emballages internes des différentes parties mobiles, s'assurer que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au Centre d'Assistance le plus proche.

Les pièces en acier inoxydable sont montées sur l'appareil protégées par un revêtement en plastique. Il faut absolument enlever cette protection avant d'utiliser l'appareil.

Il est recommandé d'inciser le revêtement sur les bords avec une lame coupante ou simplement avec la pointe d'une aiguille.

Ne pas laisser les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) à la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.

Par souci de l'environnement, tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables (les pièces en bois n'ont pas subi de traitement chimique. Les cartons sont composés de papier recyclé à 80 ou 100%. Les sachets sont en polyéthylène (PE), les bandes en polypropylène (PP) et les rembourrures en polystyrène expansé (PS) sans chlore-fluor-carbures. Grâce au traitement et à la réutilisation, il est possible de réduire les frais de matières premières et de réduire les volumes des déchets. Pour sa réutilisation, rapporter l'emballage au magasin qui a vendu l'appareil. Pour le recyclage, demander l'adresse d'un centre spécialisé à la mairie du lieu d'habitation.

B. AVERTISSEMENTS

- *La colle qui fixe le laminé plastique au meuble doit résister à des températures non inférieures à 90°C pour éviter le décollement du revêtement même.*
- *Rappelons à l'installateur que l'appareil est de type X et que les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur le plan de cuisson. Par ailleurs, la paroi postérieure et les surfaces qui côtoient et entourent le plan doivent résister à une température dépassant 75 K.*



3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

C. MISE EN PLACE

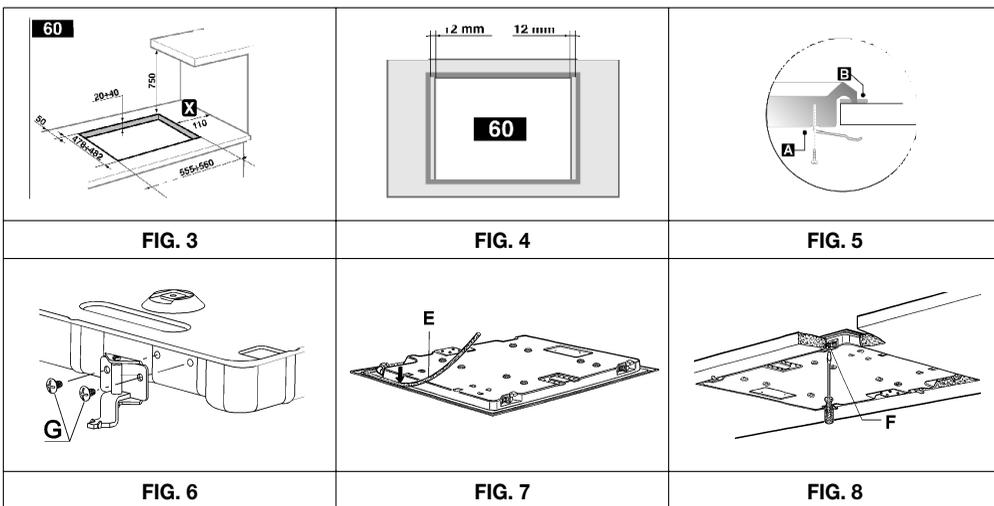
Suivant le type de plan, réaliser sur le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement d'après la fig. 3 pour le plan en vitrocéramique ou la fig. 4 pour le plan avec des plaques en fonte.

Le plan est doté d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture, s'en tenir scrupuleusement aux indications fournies ci-après:

- Appliquer les crochets de fixation dans les logements spécifiques du caisson au moyen des vis "G" (voir fig. 6).
- Renverser le plan, enlever les bandes de la garniture de leur support en s'assurant que la protection transparente reste fixée à la garniture même. Positionner correctement la garniture "E" (fig. 7) sous le bord du plan, de sorte que le côté externe de la garniture coïncide parfaitement avec le bord du périmètre externe du plan. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se superposer.
- Faire adhérer la garniture au plan de façon uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts.
- Enlever la bande de papier protectrice de la garniture, positionner le plan dans le trou réalisé sur le meuble et le bloquer au moyen des vis "F" de fixation (voir fig. 8).

D. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Pour pouvoir fonctionner, l'appareil doit nécessairement être relié au four correspondant comme l'indique le tableau ci-après. Consulter le paragraphe "C. Mise en place du four" dans le livret d'instructions du four encastrable.





3. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

SCHEMA DE RACCORDEMENT DES APPAREILS

1.1 Raccordement plan-four

Une fois installé, le plan de cuisson combiné doit être relié au four. Encastrer le four en laissant l'espace nécessaire pour effectuer les opérations suivantes:

- brancher le câble de terre (jaune-vert) du plan de cuisson sur la borne de terre "A" du four (voir figure 9);
- introduire les connecteurs du plan de cuisson dans les prises spécifiques du carter supérieur du four. La couleur et les symboles des connecteurs doivent correspondre à celles des prises du four;
- si le plan de cuisson est doté d'un connecteur pour l'indicateur de chaleur résiduel, introduire ce dernier dans la prise restée libre du côté droit.

A présent, il est possible d'achever l'encastrement du four dans le meuble en veillant à ce que le câble d'alimentation suive le parcours optimal et ne reste pas en contact avec les parties chaudes.

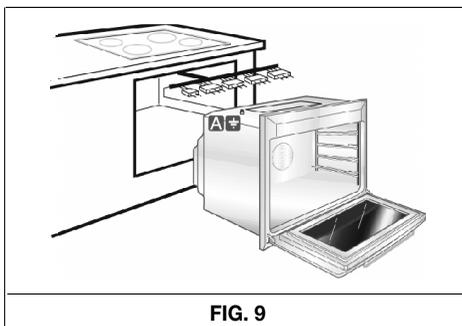


FIG. 9

E. ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants logés à l'intérieur du plan, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Dégager partiellement le four de son logement (voir le livret d'instructions correspondant, partie 3. Instructions pour l'installateur - paragraphe "C. MISE EN PLACE").
- Débrancher les connecteurs qui relient le plan au four (voir les instructions du four ci-dessus).
- Desserrer les vis "F" (fig. 8) qui bloquent les crochets de fixation du plan au meuble
- Enlever le plan du meuble, le retourner et serrer les vis qui fixent le fond.

Après avoir effectué les opérations susmentionnées, on peut procéder aux différents remplacements.

Pour remonter le plan, répéter les opérations susmentionnées dans le sens inverse.



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

A. COMMENT UTILISER LE PLAN

Les plans sont équipés de quatre plaques en fonte avec des puissances et des diamètres différents qui permettent tout type de cuisson.

Sur le bandeau de commande du four encastrable, une sérigraphie au-dessus de chaque bouton représente un schéma indiquant la zone de cuisson ou la plaque (fig. 10) correspondant au bouton.

Activation des plaques électriques

Les plans sont équipés de deux types de plaques électriques: normales et rapides; ces dernières sont indiquées par un point rouge. Les deux plaques sont commandées par un régulateur d'énergie à 12 positions (O) (fig. 2).

On les allume en tournant le bouton dans la position souhaitée.

Un témoin vert sur le bandeau de commande du four encastrable signale si une ou plusieurs plaques sont allumées.

Au moment du premier allumage ou si la plaque est restée inutilisée pendant longtemps, il est nécessaire, pour éliminer l'humidité éventuelle absorbée par la pâte isolante, d'allumer la plaque pendant 30 minutes sur la position n°1 du régulateur d'énergie.

B. COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE

Pou obtenir le meilleur rendement avec la plus faible absorption d'énergie électrique, il est utile de rappeler ce qui suit:

- Brancher le courant exclusivement après avoir posé la casserole sur la zone de cuisson ou sur la plaque.
- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la zone de cuisson ou sur la plaque.
- Ne pas utiliser de casseroles ayant un diamètre inférieur au diamètre des zones de cuisson ou des plaques. En achetant les casseroles, tenir compte du fait que le constructeur indique souvent le diamètre supérieur de la casserole qui est souvent supérieur au diamètre de base (fig. 11).
- Utiliser des casseroles à fond plat et très épais. Les bases qui ne sont pas planes augmentent les temps de cuisson (fig. 11).
- Utiliser des casseroles avec un couvercle (fig. 11).
- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, vous pouvez désactiver la zone de cuisson ou la plaque 5 - 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et profiter de la chaleur résiduelle.

C. NOTES GENERALES SUR LA SECURITE

- Durant l'utilisation, les zones de cuisson ou les plaques deviennent brûlantes; ne pas laisser l'appareil sans surveillance et veiller à ce qu'aucun enfant ne se trouve à proximité. S'assurer en particulier que les queues des casseroles sont correctement tournées vers l'intérieur et surveiller les cuissons des aliments qui utilisent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.
- Même après l'utilisation, les zones de cuisson ou les plaques restent chaudes pendant un long moment, ne pas y poser les mains ni d'autres objets pour éviter les brûlures.
- Après avoir utilisé l'appareil, s'assurer que toutes les commandes sont en position d'arrêt "0".
- Dès qu'une plaque présente une fissure, débrancher immédiatement l'appareil du réseau.

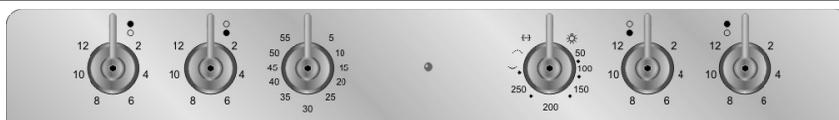


FIG. 10

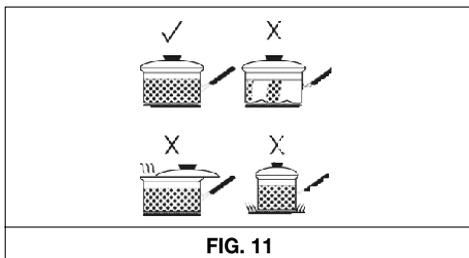


FIG. 11



4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

1.1.1 Comment utiliser les plaques électriques

Les plaques offrent l'avantage d'une cuisson ultra-rapide.

A titre purement indicatif, nous proposons un tableau de réglage.

POSITION		INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS POSSIBLES
0	0	Eteint	-
4	2	Faible	Pour faire fondre le beurre, le chocolat, etc. Pour chauffer de petites quantités de liquide.
	4	Doux	Pour chauffer des quantités de liquide plus importantes.
8	6	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et cuire à l'étouffée, cuire à la température d'ébullition ou à une température tout juste inférieure.
	8	Moyen	Pour cuire les aliments en les portant à ébullition, pour rôtir les viandes tendres et le poisson.
12	10	Fort	Pour les rôtis, les côtelettes, les steaks et les pots-au feu.
	12	Vif	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau, pour frire.

E. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

PLAN AVEC PLAQUES EN FONTE

Si on veut que la surface du plan reste brillante, il est important de la laver après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de l'essuyer.

Le nettoyage doit être effectué lorsque le plan et les plaques ne sont pas chaudes sans utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs. Toujours enlever le liquide éventuel qui a débordé des casseroles au moyen d'un chiffon.

Ne pas laisser trop longtemps le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée et le jus de citron ou de tomate au contact des surfaces.

Après l'utilisation, pour une bonne conservation, chaque plaque électrique doit être traitée avec les produits spécifiques vendus dans le commerce de manière à ce que les surfaces soient toujours propres et brillantes. Cette opération nécessaire évite l'oxydation éventuelle (rouille).



5. QUE FAIRE, SI....

Certains problèmes de fonctionnement peuvent dépendre de simples opérations d'entretien ou d'oublis et peuvent être facilement résolus sans l'intervention de l'assistance technique.

PROBLEME	SOLUTION
<i>Le plan ne fonctionne pas</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Contrôler que les boutons sont réglés correctement pour la cuisson</i> ou bien• <i>Contrôler les interrupteurs de sécurité (disjoncteur différentiel) du circuit électrique. Si la panne concerne le circuit, adressez-vous à un électricien.</i>

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PLAN			
Dimensions externes	Largeur		580 mm
	Profondeur		500 mm
Dimensions minimales encastrement	Largeur		553 mm
	Profondeur		473 mm
Caractéristiques des composants électriques PLAN et données nominale	1 plaque normale	Ø 145 mm	1000 W
	3 plaque normale	Ø 180 mm	1500 W
	2 plaque rapide	Ø 180 mm	2000 W
	4 plaque rapide	Ø 145 mm	1500 W
	puissance totale maximale		6000 W
	tension d'alimentation		230 – 240 V~
	fréquence		50/60 Hz



7. ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a subi des essais et une mise au point de la part de techniciens experts et spécialisés, pour assurer les meilleurs résultats de fonctionnement.

Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par des techniciens qualifiés.

C'est pour cela que nous recommandons de toujours s'adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'assistance le plus proche en spécifiant le modèle, le numéro de série et le type de problèmes ainsi que le modèle de l'appareil que vous possédez. Les données correspondantes sont gravées sur l'étiquette d'identification appliquée sur la boîte d'emballage.

Ces informations permettent à l'assistant technique de se munir des pièces de rechange qui conviennent et de garantir par conséquent une intervention rapide et spécifique. On recommande de reporter ci-dessous ces données de manière à toujours les avoir à portée de la main:

MODELE:

SERIE:

Les pièces de rechange originales se trouvent exclusivement dans nos Centres d'Assistance Technique et chez nos revendeurs agréés.