

1.	CONSEILS POUR L'UTILISATION _____	32
2.	CONSEILS DE SÉCURITÉ _____	33
3.	CONNAÎTRE LA TABLE _____	34
4.	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION _____	34
5.	ZONES DE CUISSON _____	35
6.	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL _____	36
7.	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON _____	37
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN _____	41
9.	GUIDE DE DEPANNAGE _____	41
10.	INSTALLATION _____	42



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.

1. CONSEILS POUR L'UTILISATION



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE: CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI A ÉTABLI QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS À GAZ DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LE FOUR. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DÉFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST SITUÉE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE.

LA PLAQUE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



VEILLER À NE PAS RENSERSE DE SUCRE OU DE MÉLANGES SUCRÉS SUR LA TABLE PENDANT LA CUISSON ET À NE PAS Y POSER DE MATÉRIAUX OU DE SUBSTANCES QUI POURRAIENT FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM); SI CELA DEVAIT ARRIVER, POUR ÉVITER DE COMPROMETTRE L'ÉTAT DE LA SURFACE, ÉTEINDRE IMMÉDIATEMENT LE RÉCHAUFFEMENT ET NETTOYER AVEC LE RACLOIR FOURNI AVEC L'APPAREIL TANDIS QUE LA ZONE EST ENCORE TIÈDE. **SI LA TABLE VITROCÉRAMIQUE N'EST PAS NETTOYÉE IMMÉDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES À ENLEVER UNE FOIS QUE LA TABLE AURA REFROIDI.**



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.

2. CONSEILS DE SÉCURITÉ



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: ELLES SONT DESTINÉES AU **TECHNICIEN QUALIFIÉ** QUI DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET LE CONTRÔLE FONCTIONNEL DE L'APPAREIL.

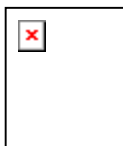


LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



DANS LE CAS DE BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE PAR PRISE ET FICHE, CELLES-CI DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET SERONT RACCORDÉES AU CÂBLE D'ALIMENTATION CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



APRÈS CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES COMMANDES SE TROUVENT EN POSITION "ZÉRO" (ÉTEINT).



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION: NE PAS TOUCHER LA SURFACE DE LA TABLE.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À L'UTILISATION PAR DES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST CONSEILLÉ DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.

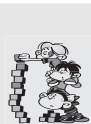


APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.



NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL. TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE FAITE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ OU AUPRÈS D'UN SAV AGRÉÉ.



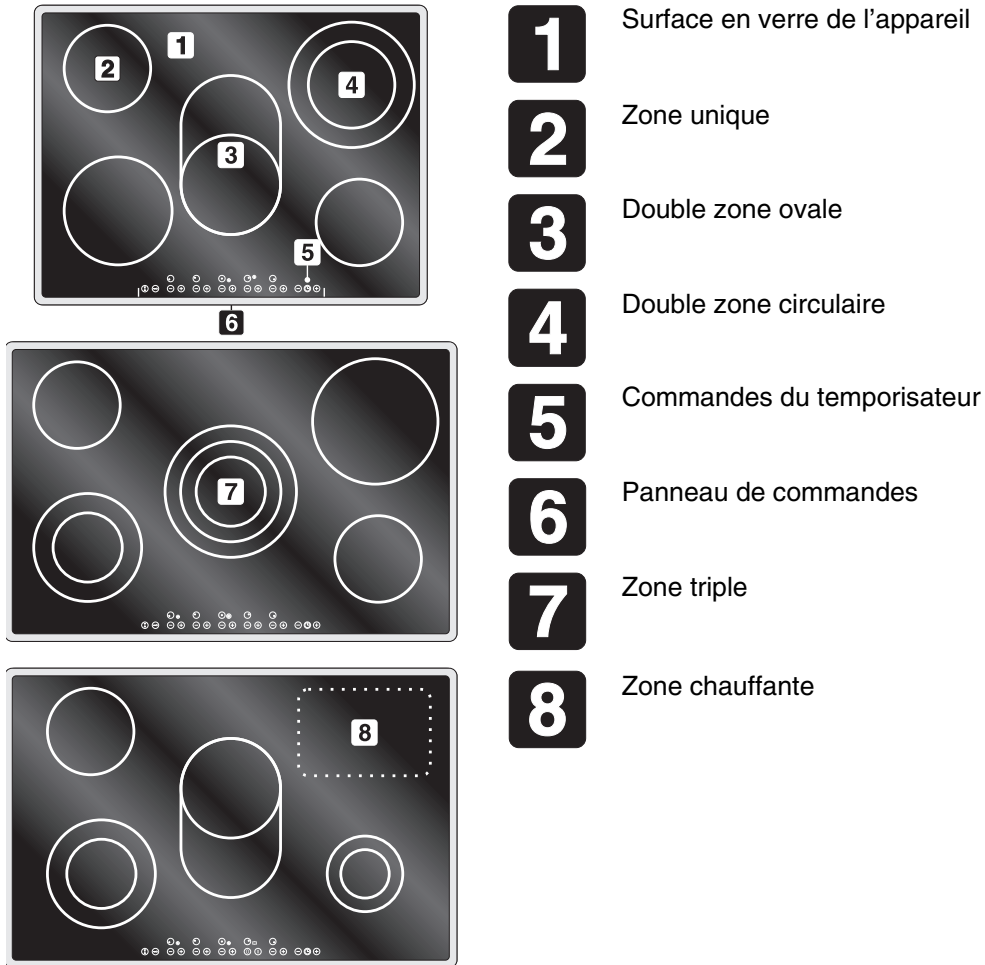
Important!

Faire très attention aux enfants, car ils peuvent difficilement s'apercevoir de l'allumage des lampes témoins de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Éviter que les enfants y posent les mains.





3. CONNAÎTRE LA TABLE



TOUS LES COMPOSANTS SIGNALÉS NE SONT PAS PRÉSENTS SUR CHAQUE MODÈLE

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Ne pas laisser les résidus de l'emballage dans l'environnement domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les déposer auprès du centre de ramassage autorisé le plus proche.



Avant de cuisiner pour la première fois, nettoyer le plan de cuisson. Par la suite, allumer au maximum les plaques antérieures pendant au moins 30 minutes avec une casserole pleine d'eau. Au bout de 30 minutes, éteindre les plaques antérieures et allumer les plaques postérieures au maximum plus l'éventuelle plaque centrale. Ce traitement est nécessaire pour éliminer "l'odeur de neuf" et pour laisser s'évaporer l'humidité qui se serait accumulée durant la fabrication à l'usine. Cela est nécessaire pour un fonctionnement correct des circuits électroniques et du clavier de commande.

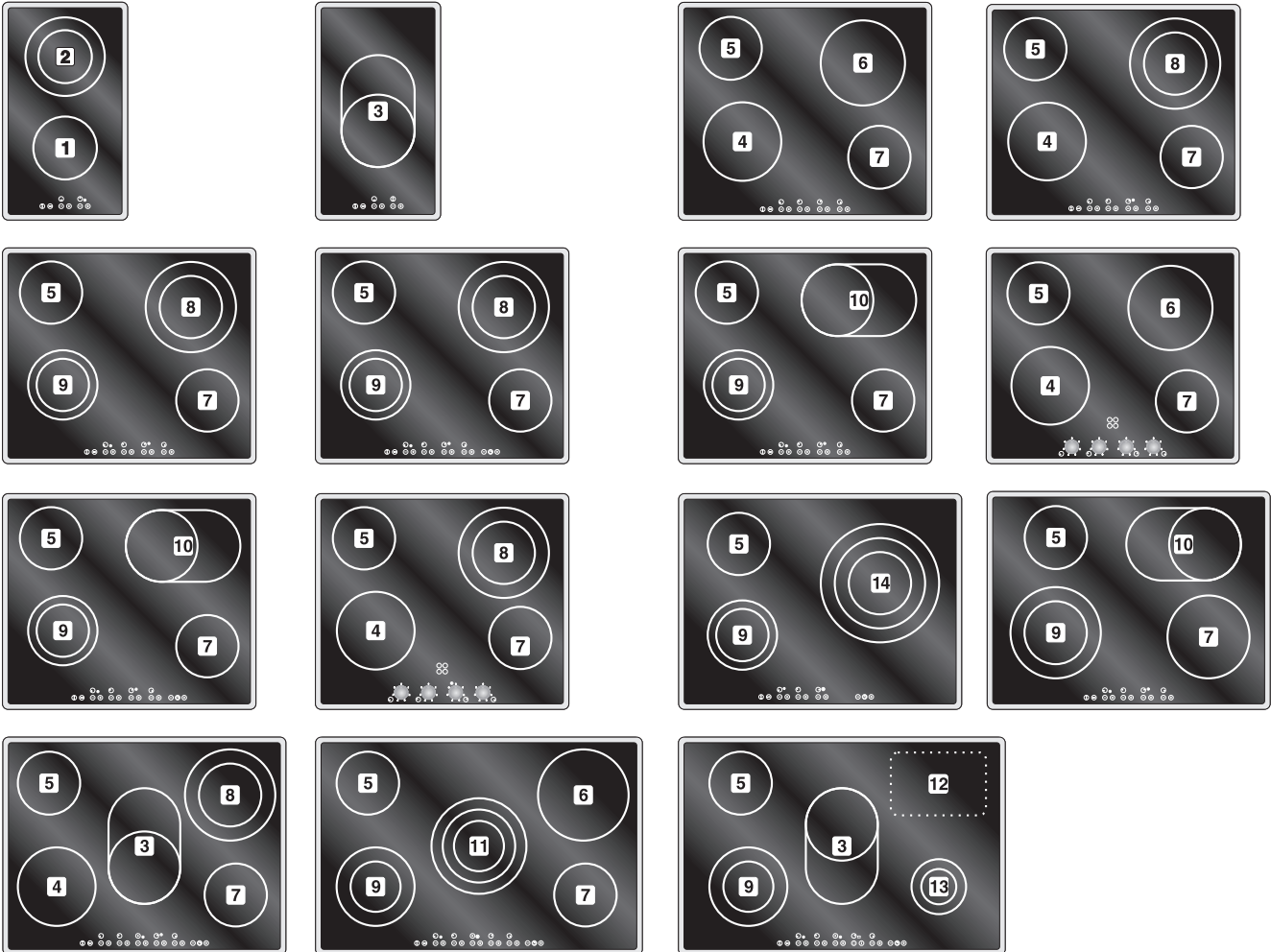
Si, au bout de 30 minutes, les commandes ne fonctionnent pas correctement, cela signifie que toute l'humidité ne s'est pas encore évaporée: laisser fonctionner les plaques jusqu'à l'évaporation complète puis éteindre le plan de cuisson.

Enlever les étiquettes et les pellicules de protection de l'appareil.

Pour l'allumage de la table, suivre les instructions fournies dans le paragraphe « 7 ».



5. ZONES DE CUISSON



L'appareil est doté de 2/4/5 zones de cuisson de diamètres et de puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre. Les 2/4/5 zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT, elles s'allument au bout de quelques secondes et le réchauffement est réglable au moyen du bouton sur le panneau frontal d'un minimum de **1** à un maximum de **6/9** (selon les modèles).



















Les zones de cuisson à deux cercles concentriques () sont à double réchauffement: à l'intérieur du petit diamètre, ou bien sur les deux diamètres.

- | | | | |
|----------|------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 1 | ZONE AVANT CENTRALE UNIQUE | 8 | ZONE ARRIÈRE DROITE DOUBLE |
| 2 | ZONE ARRIÈRE CENTRALE DOUBLE | 9 | ZONE AVANT GAUCHE DOUBLE |
| 3 | ZONE CENTRALE OVALE DOUBLE | 10 | ZONE ARRIÈRE DROITE OVALE DOUBLE |
| 4 | ZONE AVANT GAUCHE UNIQUE | 11 | ZONE CENTRALE TRIPLE |
| 5 | ZONE ARRIÈRE GAUCHE UNIQUE | 12 | ZONE CHAUFFANTE |
| 6 | ZONE ARRIÈRE DROITE UNIQUE | 13 | ZONE AVANT DROITE DOUBLE |
| 7 | ZONE AVANT DROITE UNIQUE | 14 | ZONE DROITE TRIPLE |



6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.

	ALLUMAGE DE LA TABLE		ZONE CENTRALE OVALE
	BLOCAGE/DÉBLOCAGE DES COMMANDES		ZONE ARRIÈRE DROITE
	TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR		ZONE AVANT DROITE
	TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR		ZONE AVANT CENTRALE
	TOUCHE PROGRAMMATION DU TEMPORISATEUR		ZONE AVANT GAUCHE
	ZONE DOUBLE		ZONE ARRIÈRE GAUCHE
	ZONE TRIPLE		ZONE ARRIÈRE CENTRALE
	ZONE CHAUFFANTE (MOD. SE2958TC)		ZONE CENTRALE
	ALLUMAGE DE LA ZONE CHAUFFANTE (MOD. SE2958TC)		
	EXTINCTION DE LA ZONE CHAUFFANTE (MOD. SE2958TC)		



7. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

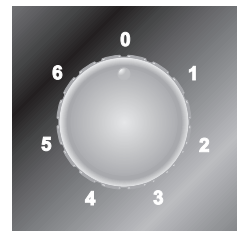
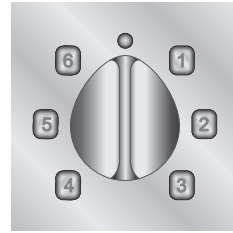
7.1 Tables avec manettes

7.1.1 Zones uniques

En correspondance de chaque manette est indiqué la zone qui y est associée.


Par exemple le symbole  identifie la manette qui commande la zone arrière droite.

Le réchauffement se règle en tournant la manette sur la position souhaitée entre 1 et 6. Le réglage est progressif, par conséquent toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées.




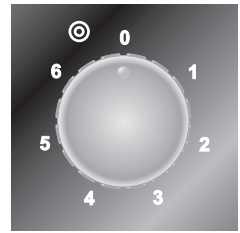
7.1.2 Zones doubles

En correspondance de chaque manette est indiqué la zone qui y est associée.

Par exemple le symbole  identifie la manette qui commande la zone arrière droite.

Le réchauffement à l'intérieur du petit diamètre se règle en tournant la manette sur l'une des positions entre 1 et 6.

Le réchauffement des deux zones se fait en tournant la manette situé en correspondance du symbole ; quand on relâche la manette, il revient dans la position 9. Pour le réglage du réchauffement, tourner la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre dans la position souhaitée. Pour que le réchauffement demeure à l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette sur la position 0 puis sur une position de 1 à 9.



7.1.3 Disposition des zones – Description des symboles



ARRIÈRE GAUCHE



ARRIÈRE DROITE



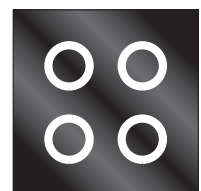
AVANT GAUCHE



AVANT DROITE

7.1.4 Chaleur résiduelle

Les 4/5 lampes témoin situées à l'avant entre les zones de cuisson s'allument quand une ou plusieurs zones de réchauffement dépassent 60°C. Ce dispositif permet de savoir, après l'utilisation de la table, si dans une ou plusieurs zones de cuisson il y a encore une température supérieure à 60°C. Les témoins lumineux s'éteignent seulement quand la température est descendue au-dessous de 60°C environ.



7.1.5 Extinction

L'extinction se fait en tournant la manette sur la position 0.



7.2 Tables avec touches sensibles




Un bip de contrôle confirme toute pression de n'importe quel symbole.

Les fonctions des tables qui ont ce type de technologie sont activées en pressant légèrement les symboles sérigraphiés sur la surface de la table






Lors du premier branchement au réseau électrique, un contrôle de fonctionnement sera fait automatiquement et tous les voyants s'allumeront pendant quelques secondes.

7.2.1 Allumage de la table

Au repos, la table sera complètement éteinte. En tenant pressé pendant deux secondes le symbole , la table s'allume ; l'allumage est signalé par le voyant lumineux au-dessus de ce symbole. Dans les 30 secondes qui suivent l'allumage, si aucune fonction ne s'active, la table s'éteint automatiquement.



7.2.2 Zones uniques




En correspondance de chaque zone des commandes, la zone associée est indiquée. Par exemple le symbole  identifie la manette qui commande la zone arrière droite.

Après l'allumage de la table, comme décrit au paragraphe « 7.2.1 Allumage de la table », agir sur les touches  et  pour allumer la zone (afficheur qui indique 0) et régler la puissance à laquelle elle devra fonctionner.




La puissance d'utilisation va d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

Dans les 5 secondes de l'allumage de la plaque, il faut régler sa puissance sinon elle se désactivera automatiquement.




Pour allumer la zone et régler sa puissance, agir sur les boutons  et  comme suit :

1. Presser le symbole  (0 apparaît sur l'afficheur : cela signifie que la zone est activée) ;
2. En continuant à presser le symbole  on règle la puissance de la zone jusqu'à la valeur maximum 9;
3. Au contraire, en pressant le symbole  on règle la puissance de la zone jusqu'à la valeur minimum 1.



7.2.3 Zones doubles

Pour activer le chauffage de la zone double, après être arrivés à la puissance 9 en suivant les instructions fournies dans le paragraphe « 7.2.2 Plaques uniques », presser encore une fois la touche . La puissance maximum de la zone double est activée et mise en évidence par l'apparition de la led lumineuse à côté du chiffre qui indique la puissance de fonctionnement. Appuyer sur les symboles  et  pour régler la puissance de la zone double sur la valeur désirée.

7.2.4 Zones triples



Pour activer le chauffage de la zone triple, après être arrivés à la puissance 9 de la zone double en suivant les instructions fournies dans le paragraphe « 7.2.3 Plaques uniques », presser encore une fois la touche . La puissance maximum de la zone triple est activée et la led lumineuse qui indique la puissance de fonctionnement reste fixe. Appuyer sur les symboles  et  pour régler la puissance de la zone triple sur la valeur désirée.

7.2.5 Zone chauffante

Cette zone, présente seulement sur certains modèles de la gamme, permet de maintenir à une température d'environ 90 °C la zone hachurée. Pour maintenir au chaud ou réchauffer les aliments. Pour l'activer, avec la table non en blocage, presser le bouton . Pour l'éteindre, presser le bouton .

7.2.6 Blocage des zones

La fonction blocage des zones de cuisson est utile pour la sécurité de l'utilisateur. Cela permet de bloquer les commandes sur la table, empêchant ainsi l'allumage accidentel des zones de cuisson.

Pour bloquer la table, presser le symbole  pendant une seconde. On peut enlever le blocage en pressant de nouveau le symbole  pendant une seconde.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.2.7 Disposition des zones



ARRIÈRE
GAUCHE



ARRIÈRE
DROITE



ARRIÈRE
CENTRALE



CENTRALE



AVANT
GAUCHE



AVANT
DROITE



AVANT
CENTRALE





CENTRALE
OVAL



7.2.8 Minuterie (seulement sur certains modèles)







Certains modèles sont dotés de temporisateur de 1 à 99 minutes.

Pour la cuisson temporisée, il faut avant tout sélectionner le niveau de puissance selon les indications des paragraphes « 7.2.2 Zones uniques » et « 7.2.3 Zones doubles ».




Avec la table qui N'est PAS en blocage (si elle est en blocage presser la touche  pour activer les fonctions), presser le symbole .




Parmi les symboles  et  de la première zone active, une led s'allumera qui indique que les minutes que nous sélectionnerons se référeront au fonctionnement de cette zone-là.

Par les touches  et  aux côtés de  on peut augmenter ou diminuer les minutes de fonctionnement automatique de la zone.

5 secondes après la dernière pression, le temporisateur se mettra en marche et la zone fonctionnera jusqu'à ce que l'afficheur sur le symbole  arrivera à 0.

À ce point la zone s'éteindra automatiquement.

Il est aussi possible d'utiliser la cuisson temporisée sur plusieurs zones simultanément : lorsque le temporisateur est programmé sur la première zone, presser la touche  pour déplacer les commandes du temporisateur sur la zone active suivante (la led entre les symboles  et  de la seconde zone active s'allume) et ensuite programmer la durée de cuisson comme décrit précédemment.



Quand la cuisson temporisée est active sur plusieurs zones simultanément, les afficheurs entre les symboles  et  de la zone s'allument alternativement et en même temps l'afficheur des minutes placé sur le symbole  montre le temps resté pour la zone avec la led allumée.



Le temps introduit étant écoulé, une sonnerie composée de 3 BIPS en séquence retentit. Les BIPS seront répétés 5 fois à intervalles de 5 secondes.

Pour désactiver manuellement la sonnerie, presser le symbole  ou  de n'importe quelle touche.

7.2.9 Modification des données introduites

Pendant la cuisson temporisée on peut changer aussi bien la puissance de fonctionnement que la durée de cuisson.



À chaque pression des symboles  ou  on augmente ou diminue la puissance de la zone.

Pour modifier le temps résiduel d'une zone, presser la touche  jusqu'à ce que la led positionnée dans la zone s'allume; à ce point, en agissant sur les symboles  du temporisateur, il sera possible de changer le temps de fonctionnement.







7.2.10 Chaleur résiduelle



Chaque zone est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle.


Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle plaque, un «  » clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec le «  » clignotant: dans ce cas, procéder comme décrit dans les paragraphes "7.2.2 / 7.2.3".

7.2.11 Protection thermique de la carte des commandes

Si les zones chauffent trop la carte électronique interne, un dispositif intervient et interrompt le chauffage. Cette protection interrompt l'alimentation des zones avant et, sur les leds de puissance correspondantes, s'allument, en clignotant alternativement, les lettres  et . Si la température de la carte électronique ne baisse pas, le dispositif interrompt l'alimentation de toutes les zones et les afficheurs de puissance montre l'inscription    . Lorsque la température retourne sous les niveaux de garde, la cuisson peut reprendre.

7.2.12 Opération erronée



Si, en intervenant sur les boutons, on effectue une opération erronée, celle-ci est signalée par la lettre  qui apparaît sur l'afficheur de la puissance et qui reste affichée tant que l'on appuie sur le bouton avec lequel on commet l'erreur.





7.2.13 Extinction des zones

Les zones s'éteignent lorsque l'afficheur relatif à la puissance de fonctionnement indique 0. Cinq secondes après que l'afficheur montre le 0, la zone se désactive automatiquement.

Si les zones sont chaudes, après l'extinction la  clignotante de la chaleur résiduelle apparaît.

7.2.14 Extinction de la table

Pour éteindre la table, tenir pressé le symbole  pendant une seconde, même avec les zones de cuisson allumées ou le blocage enclenché ; toutes les zones seront désactivées et la table s'éteindra complètement.

Si les zones de cuisson sont chaudes, quelques secondes après leur extinction, la lettre  de la chaleur résiduelle apparaîtra, clignotante.

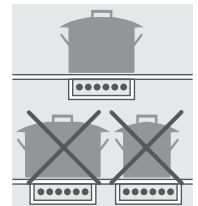
7.3 Tableau de guide pour la cuisson

Dans le tableau suivant sont reportées les valeurs de puissance qui peuvent être introduites et en correspondance de chacune est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité de nourriture et le goût du consommateur.

POSITION MANETTE	NUMERO SUR L'AFFICHEUR	TYPE DE NOURRITURE
1	1	Pour faire fondre beurre, chocolat ou similaires.
2	2-3	Pour réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, pour battre des sauces de jaune d'oeuf ou de beurre.
3	4-5	Pour réchauffer des plats solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongélation de surgelés, omelettes de 2-3 oeufs, plats fruits et légumes, cuissons diverses.
4	6	Cuisson de viandes, poissons et légumes a l'eau, plats contenant de l'eau, préparation de confitures, etc.
5	7-8	Rôtis de viande ou poissons, biftecks, foie, oeufs, viandes ou poissons à faire dorer, etc.
6	9	Faire frire en bain d'huile des pommes de terre etc., amener rapidement de l'eau a ébullition.

Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser seulement des récipients adaptés à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat, en outre, il doit être propre et sec tout comme la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou au fond rêche, car elles pourraient provoquer des rayures sur la surface de cuisson.
- Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson ; si ce n'est pas le cas, il y a gaspillage d'énergie.






7.4 Fonction de maintien « A »

Sur certains modèles de tables de cuisson, une nouvelle fonction d'«attente» est prévue, mise en évidence par la lettre « A » qui apparaît sur l'afficheur (qui indique normalement le niveau de puissance de la zone).

L'activation de cette fonction permet d'obtenir une température plus basse sur la surface du verre dans la zone choisie afin de consentir le maintien en température (sans continuer leur cuisson) d'aliments déjà cuits (ex : soupes, viande coupée en tranches, poisson, sauces, etc.).

7.4.1 Activation fonction de maintien « A »

Après l'allumage de la zone avec l'afficheur qui indique 0, en pressant la touche  apparaît la lettre « A » qui indique que l'activation de cette fonction d'attente a eu lieu. En pressant encore la touche , on passe à la puissance 9 comme pour les tables de cuisson avec zones normales. En retournant au niveau 0 et en pressant de nouveau la touche , la fonction « A » ne s'active plus ; pour la réactiver, éteindre la zone et la rallumer.



La fonction de maintien ne doit pas être actionnée sur une plaque encore «chaude» car une des sécurités contre les températures excessives, dont est muni le dispositif de contrôle électronique du plan de cuisson pourrait s'activer.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

8.1 Nettoyage de la table vitrocéramique



La table vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les lampes témoins de chaleur résiduelle se sont éteintes.

Les éventuelles traces claires causées par l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être enlevées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre.

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, les enlever avec le racloir fourni avec l'appareil, rincer à l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien de la table.

N'utiliser en aucun cas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).



NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.

9. GUIDE DE DEPANNAGE

ANOMALIE	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
La table de cuisson ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le table n'est pas branché ou l'interrupteur général n'est pas enclenché. - Coupure d'électricité 	<ul style="list-style-type: none"> - Enclencher l'interrupteur général - Contrôler l'alimentation électrique
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	<ul style="list-style-type: none"> - La température est trop élevée ou trop basse 	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter les guides des cuissons
La table de cuisson produit de la fumée	<ul style="list-style-type: none"> - Le table de cuisson est sale - La préparation déborde 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer la table après cuisson et lorsqu'elle est complètement froide - Utiliser un plat plus grand
Les zones ne s'allument pas pendant la cuisson temporisée	<ul style="list-style-type: none"> - Erreur dans la programmation de la cuisson temporisée 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les instructions pour l'utilisation de la minuterie



10. INSTALLATION

10.1 Informations techniques

Modèle de table de cuisson Voir plaquette des données techniques
 Branchements électriques 220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz / 380-415V 3N~ 50/60Hz

CLASSE DE LA
TABLE DE CUISSON Électrique

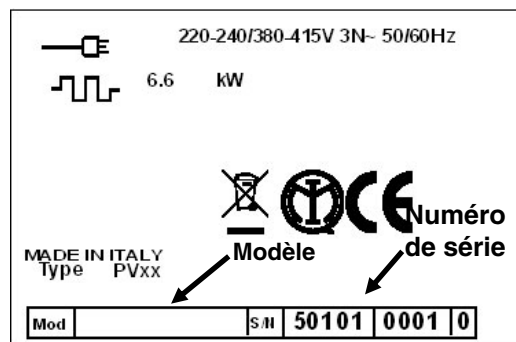
Puissance maximum Voir plaquette des données techniques

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Largeur (mm)	290	595	720	900
Profondeur (mm)	510	510	510	510

10.2 La plaquette des données techniques

S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



10.3 Branchement électrique

LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



DANS LE CAS DE BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE PAR PRISE ET FICHE, CELLES-CI DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET SERONT RACCORDÉES AU CÂBLE D'ALIMENTATION CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.



LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.

APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.



NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL

SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT PAR FICHE ET PRISE, S'ASSURER QUE CELLES-CI SOIENT DU MÊME TYPE. ÉVITER D'UTILISER DES ADAPTATEURS OU DES DIFFÉRENTIATEURS, CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES RÉCHAUFFEMENTS ET DES BRÛLURES.



SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT FIXE, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉPARER, SUR LA LIGNE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL, UN DISPOSITIF D'INTERRUPTION OMNIPOLAIRE AVEC DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS ÉGALE OU SUPÉRIEURE À 3 MM, SITUÉ DANS UNE POSITION FACILEMENT ACCESSIBLE OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.





Instructions pour l'installateur

FR-BE



Fonctionnement à 380-415V 3N ~: utiliser un câble à cinq pôles de type - H05V2V2-F (câble de 5 x 1,5 mm²) résistant à une température d'au moins 90°.

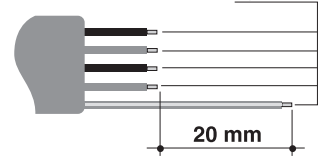
Fonctionnement à 380-415V 2N ~: utiliser un câble à quatre pôles de type - H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm²) résistant à une température d'au moins 90°.

Fonctionnement à 220-240V 3 ~: utiliser un câble à quatre pôles de type - H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm²) résistant à une température d'au moins 90°.

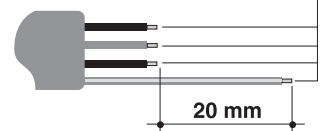
Fonctionnement à 220-240V ~: utiliser un câble à trois pôles de type - H05V2V2-F (câble de 3 x 4 mm²) résistant à une température d'au moins 90°.

L'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

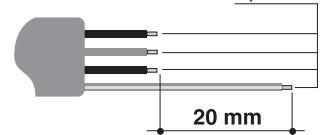
380-415V 3N~1,5 mm²



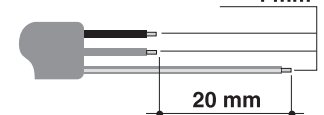
380-415V 2N~2,5 mm²



220-240V 3~ 2,5 mm²



220-240V~ 4 mm²



LIRE ATTENTIVEMENT LA PLAQUETTE DES RACCORDEMENTS PLACÉE SOUS L'APPAREIL.



Si l'appareil que vous avez acheté n'est pas équipé de câble d'alimentation, il est obligatoire d'en utiliser un qui résiste à une température d'au moins 90°C. Dans le cas contraire, la sécurité électrique de l'appareil pourrait être compromise.

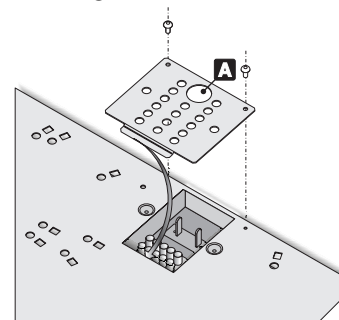


Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus

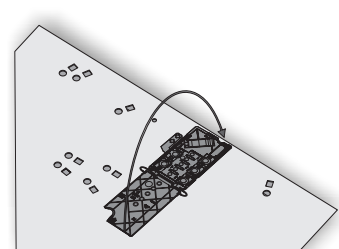


Attention : faire passer le câble d'alimentation dans le trou « A » et insérer la plaquette fixe-câble, après avoir effectué le branchement électrique.
Pour la monter, la visser avec les vis fournies (voir figure).

BORNIER TYPE 1



BORNIER TYPE 2



Attention : fermer le fixe-câble après avoir effectué le branchement électrique. Fermer le couvercle du bornier en le tournant et en le pressant.



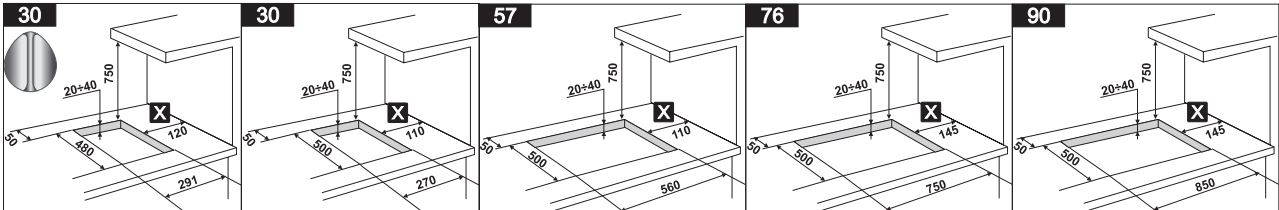
10.4 MISE EN PLACE DANS LE PLAN



Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié. L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de **50 mm**.

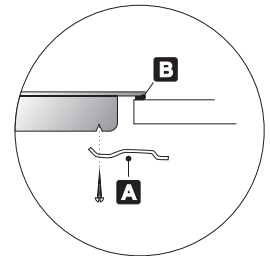
Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que la table de cuisson, à condition de respecter la distance « X » indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à l'échauffement. S'assurer qu'entre les zones et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm**.



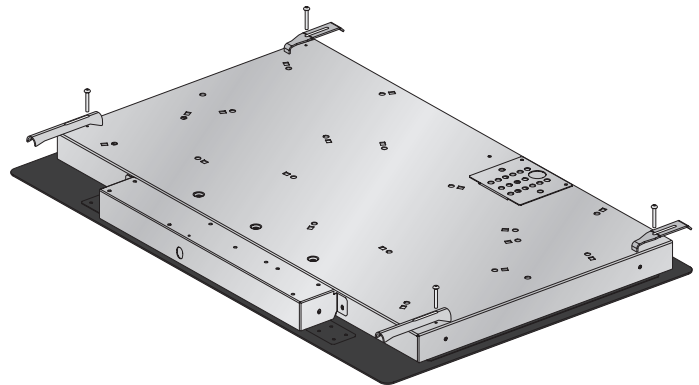
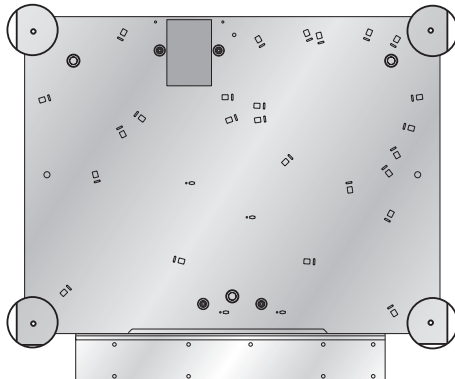
10.5 Fixation

Avant de fixer l'appareil au meuble, il faut étendre sur la surface du verre l'éponge adhésive fournie en équipement qui devra séparer la surface du verre de celle du meuble.

Après avoir attaché à la surface de la table l'éponge adhésive (B) fournie, fixer l'appareil au meuble à l'aide des étriers de fixation (A) (fournis en équipement à l'appareil) comme montré sur la figure ci-contre..



Pour fixer la table de cuisson à la structure, utiliser uniquement les trous spécialement prévus (voir figure)



Cet appareil ne doit pas être encastré sur un lave-vaisselle.

Sous la table de cuisson il est interdit d'installer un four qui n'est pas équipé de ventilateur de refroidissement



Faire passer le câble d'alimentation derrière le meuble en faisant attention qu'il ne soit pas en contact avec le carter inférieur de la table de cuisson ou avec un éventuel four encastré sous celle-ci.



IMPORTANT: si l'appareil est monté sur un meuble, prévoir l'installation d'une tablette de séparation (voir figure).

Si, au contraire, l'appareil est installé sur un four sous la table de cuisson, la tablette de séparation n'est pas nécessaire.

Sous la table de cuisson il est interdit d'installer un four qui n'est pas équipé de ventilateur de refroidissement

