

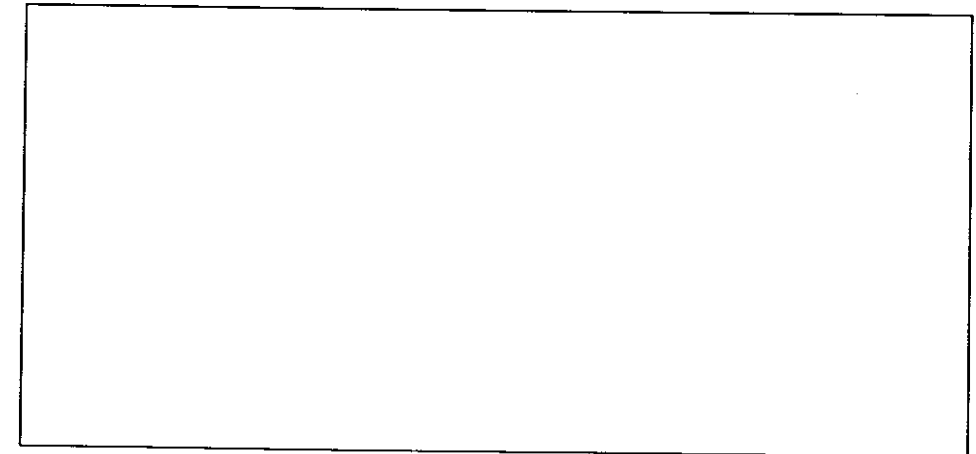
INSTRUCTIONS ET CONSEILS POUR L'EMPLOI, L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES ÉLECTRIQUES

Cher Client,

vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

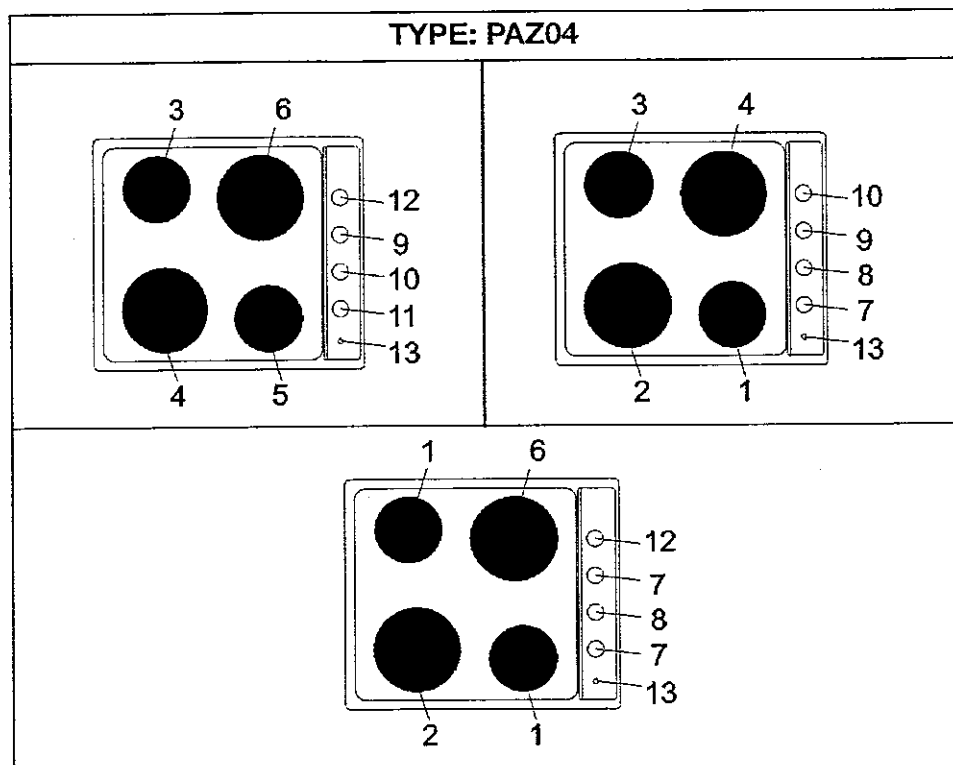
Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de toute première qualité, saura vous donner entière satisfaction. L'utilisation est très simple; nous vous conseillons cependant de lire attentivement cette notice avant de l'utiliser pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux choses dus à une installation incorrecte ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.



Le fabricant ne répond pas des inexactitudes de cette notice imputables à des erreurs d'impression ou de transcription. De même, l'esthétique des figures représentées dans cette notice n'a qu'une valeur indicative. Toujours soucieux d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification utile ou nécessaire dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON



- | | |
|---|-----------|
| 1 Foyer de cuisson normale Ø 145 | de 1000 W |
| 2 Foyer de cuisson normale Ø 180 | de 1500 W |
| 3 Foyer de cuisson rapide Ø 145 | de 1500 W |
| 4 Foyer de cuisson rapide Ø 180 | de 2000 W |
| 5 Foyer de cuisson thermostatique Ø 145 | de 1500 W |
| 6 Foyer de cuisson thermostatique Ø 180 | de 2000 W |
| 7 Manette de commande foyer de cuisson n° 1 | |
| 8 Manette de commande foyer de cuisson n° 2 | |
| 9 Manette de commande foyer de cuisson n° 3 | |
| 10 Manette de commande foyer de cuisson n° 4 | |
| 11 Manette de commande foyer de cuisson n° 5 | |
| 12 Manette de commande foyer de cuisson n° 6 | |
| 13 Voyant qui signale l'insertion d'un ou plusieurs foyers de cuisson | |

EMPLOI

1) INSERTION DES FOYERS ÉLECTRIQUES

Les tables électriques peuvent être équipées de trois types de foyers de cuisson: foyers de cuisson normales, thermostatiques et rapides (disque rouge au centre). Les foyers de cuisson normales et rapides sont commandés par un commutateur à 7 positions (voir fig. 1). Les foyers de cuisson thermostatiques sont commandés par un commutateur à 12 positions (voir fig.2). Pour les faire fonctionner, tournez la manette jusqu'à la position désirée.

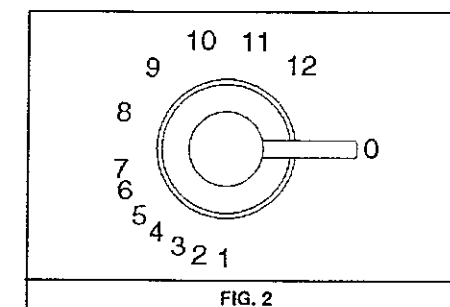
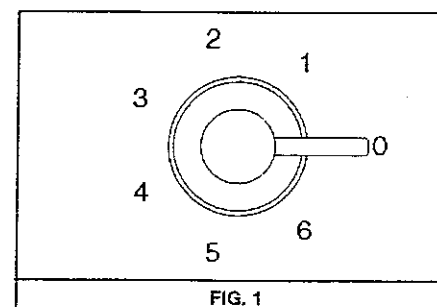
Sur le bandeau, vous trouverez gravé, à côté de chaque manette, un schéma qui indique le foyer à lequel la manette se réfère (voir fig. 1 - 2). Un voyant lumineux rouge indique le fonctionnement d'un ou plusieurs foyers de cuisson.

2) COMMENT UTILISER LES FOYERS ÉLECTRIQUES

À titre purement indicatif, dans le tableau ci-dessous, nous expliquons comment utiliser les foyers de cuisson.

TABLEAU

FOYERS NORMALES ET RAPIDES	FOYERS THERMOSTATIQUES	INTENSITÉ DE CHALEUR	TYPES DE CUISSON POSSIBLES
0		Éteinte	
1	1	Délicat	Faire fondre le beurre, le chocolat, etc.; chauffer de petites quantités de liquide.
2	1 - 4	Feu doux	Chauffer des quantités moyennes de liquide; préparer des crèmes et des sauces à longue cuisson.
3	4 - 8	Lent	Décongeler les aliments surgelés et mijoter, cuire à la température d'ébullition ou à peine plus basse.
4	8 - 10	Moyen	Faire cuire des aliments nécessitant l'ébullition, rôtis de viandes délicates et poissons.
5	10 - 12	Fort	Rôtis, côtelettes, bifteck et pot-au-feu.
6	12	Feu vif	Faire bouillir de grandes quantités de liquide et frire.



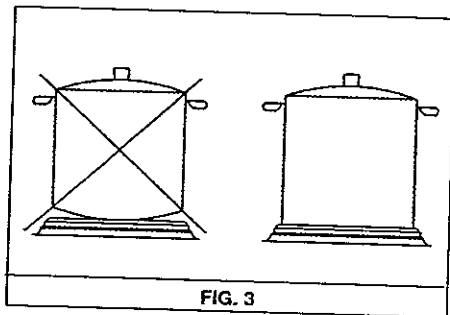
EMPLOI

AVERTISSEMENTS:

Lors de la première utilisation ou si vous n'avez pas utilisé le foyer depuis longtemps, faites fonctionner le foyer pendant 30 minutes (position 1 du commutateur) pour éliminer l'humidité absorbée par le matériau isolant.

Pour utiliser correctement votre table de cuisson rappelez-vous de:

- Mettre l'appareil sous tension uniquement après avoir posé la casserole sur le foyer.
- Utiliser des casseroles à fond plat et épais (voir fig. 3).
- Ne pas utiliser de casseroles plus petites que le foyer.
- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur le foyer.
- Ne pas s'éloigner de l'appareil pendant la cuisson et faire attention que les enfants ne s'en approchent pas. Assurez-vous que les manches des casseroles sont tournés vers l'intérieur et surveillez la cuisson lorsque vous utilisez de l'huile et des graisses qui sont facilement inflammables.
- Après l'utilisation, le foyer reste chaud longtemps; ne posez pas les mains ou tout autre objet pour éviter de vous brûler.
- Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de l'ouvrir, éliminer tous les résidus d'aliments débordés sur sa surface. Si l'appareil reviendra doté d'un couvercle en verre, il pourrait éclater lorsqu'il est chauffé. Éteindre et laisser refroidir les foyers avant de fermer le couvercle.
- Débrancher l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface du foyer de cuisson.



NETTOYAGE

ATTENTION:

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant toute opération de nettoyage.

3) PLAN DE CUISSON

Pour conserver la surface du plan de cuisson brillant, lavez-le avec de l'eau tiède et du savon chaque fois que vous l'utilisez, rincez-le et essuyez-le.

Ne nettoyez pas le plan lorsque les foyers de cuisson sont encore chauds. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.

Éliminez toute trace de vinaigre, café, lait, eau salée et jus de citron ou de tomate le plus rapidement possible.

AVERTISSEMENTS:

- Pour conserver la surface des foyers de cuisson propre et brillante, nettoyez-les chaque fois que vous les utilisez avec les produits spécifiques en vente dans le commerce. Cette opération est nécessaire et évitera qu'ils ne s'oxydent (rouille).
- L'éventuel liquide débordé des casseroles, doit être toujours enlevé avec un chiffon.

INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien mentionnées dans ce chapitre sont réservées à des techniciens qualifiés.

Une mauvaise installation peut entraîner des accidents aux personnes, aux animaux ou aux choses, auquel cas le fabricant ne saurait être considéré comme responsable.

4) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir retiré l'emballage extérieur et les protections intérieures enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous que l'appareil est en bon état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc....) à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

Effectuez une ouverture d'encastrement sur le meuble en respectant les dimensions de la fig. 4 et en vous assurant d'avoir respecté les dimensions critiques de l'espace dans lequel l'appareil doit être installé (voir fig. 5).

Si un manteau aspirant est installé dessus au plan de cuisson, faire référence à la distance minimale spécifiée par le constructeur du manteau (fig. 5).

5) FIXATION DE LA TABLE

La table de cuisson est livrée avec un joint spécial évitant l'infiltration de liquide dans le meuble. Pour monter ce joint, respectez rigoureusement les

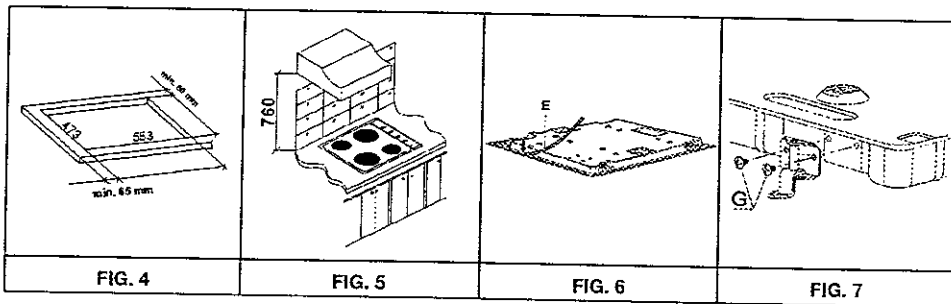
instructions suivantes:

- Ôtez les rubans du joint de leur support en vous assurant que la protection transparente reste accrochée au joint.
- Renverser la table et placez correctement le joint "E" (fig. 6) sous le bord du plan de sorte que l'extérieur du joint corresponde exactement avec le contour du plan. Les deux bouts des rubans doivent se rencontrer sans être superposés.
- Collez soigneusement le joint sur le plan en appuyant dessus avec les doigts.
- Retirez le film de protection du joint, enflez les brides dans les logements "K" sur la table et installez la table dans l'ouverture préparée sur le meuble puis bloquez-la à l'aide des vis "F" de fixation (voir fig. 7).

ATTENTION:

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température minimale de 150° C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

Avis à l'installateur: l'appareil est de type Y. Le panneau arrière, adjacentes et celles qui entourent la table de cuisson doivent résister à un échauffement de 65 K.



INSTALLATION

6) BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

- L'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée en bas du caisson).
- Que la prise ou l'installation ont été correctement reliées à une prise de terre, conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.
- Si l'appareil n'est pas doté du câble d'alimentation, branchez un câble de section adéquate (voir tableau nelle pages suivantes) à la boîte à bornes en vous assurant que le conducteur de mise à la terre est plus long que les conducteurs de phase et en suivant le schéma fig. 8.

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez (si besoin est) une fiche normalisée sur le câble d'alimentation "C" en vous assurant qu'elle est adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en suivant le schéma, fig. 8 et en respectant les indications suivantes:

Lettre L (phase) = conducteur marron;

Lettre N (neutre) = conducteur bleu;

Symbole ⊕ (terre) = conducteur vert-jaune.

- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit jamais exposé à un échauffement de 75 K.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou

dérivations car ils pourraient provoquer de faux contacts et des échauffements qui pourraient s'avérer dangereux.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- Interposez un disjoncteur onnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné en fonction de la charge de l'appareil et dont l'ouverture minimum entre les contacts dépasse 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- En alternative, le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de brancher le câble de terre vert-jaune à une installation de mise à la terre efficace.

Dans le cas de manquée mise à la terre de l'appareil, l'entreprise ne reponde pas d'éventuels dommages.

AVERTISSEMENTS:

Tous nos appareils ont été conçus et réalisés conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements respectifs.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électromagnétique.
- CEE 73/23 + 93/68 concernant la sécurité électrique.

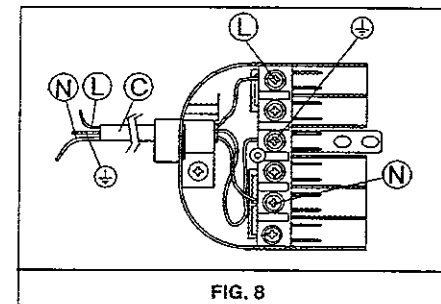


FIG. 8

ADAPTATIONS

Avant tout adaptations, coupez le courant à l'appareil.

7) ADAPTATION DU TYPE D'ALIMENTATION

Les tables de cuisson qui quittent nos usines sont prévues pour le raccordement monophasé mais il est tout à fait possible de les alimenter avec des systèmes triphasés en les adaptant.

Pour ce faire, procédez de la façon suivante:

- Enlevez la table du meuble, renversez-la, dévissez les vis "Z" et retirez le caisson (voir fig. 9).
- Déplacez les cavaliers de raccordement sur la boîte à bornes en suivant le schéma de la fig. 10

apposé sur le caisson de la table de cuisson.

c) Enfillez le câble d'alimentation dans le passe-câble (vérifiez la section sur le tableau, paragraphe 10).

d) Branchez les conducteurs de phase et de terre à la boîte à bornes.

e) Bloquez le câble d'alimentation avec le serre-câble.

f) Remontez la table en reprenant les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse.

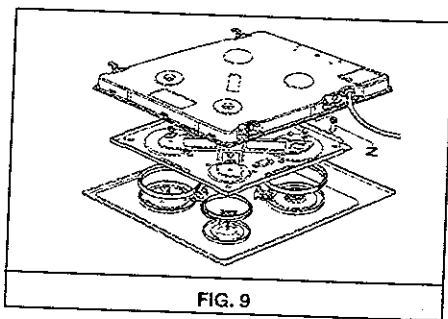


FIG. 9

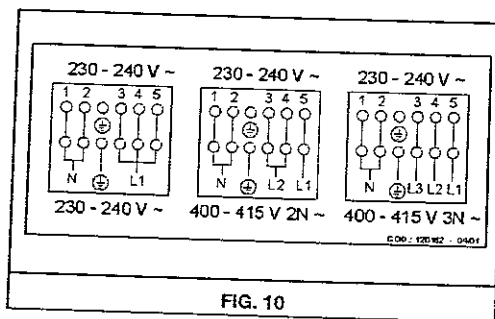


FIG. 10

ENTRETIEN

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation avant d'effectuer toute opération d'entretien.

8) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants installés à l'intérieur de la table, enlevez cette dernière du meuble, renversez-la, dévissez les vis "Z" et retirez le caisson (voir fig. 9).

Après avoir effectué les opérations ci-dessus, vous pouvez intervenir sur les foyers, les commutateurs, la boîte à bornes et le câble d'alimentation.

N.B. Pour remplacer le câble d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de

terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et respecter les recommandations du paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Pour remonter l'appareil, répéter les opérations susnommés en sens contraire.

9) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Pour faciliter la tâche de l'installateur, nous fournissons un tableau rassemblant les caractéristiques des composants.

PUISSANCES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Désignation	W
Foyer normale Ø 145 mm avec protecteur à 7 positions	1000
Foyer normale Ø 180 mm avec protecteur à 7 positions	1500
Foyer rapide Ø 145 mm à 7 positions	1500
Foyer rapide Ø 180 mm à 7 positions	2000
Foyer thermostatique Ø 145 mm à 12 positions	1500
Foyer thermostatique Ø 180 mm à 12 positions	2000

TYPE ET SECTION DES CÂBLES 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 X 1.5 mm ² (*)	5 X 1.5 mm ² (*)	4 X 1.5 mm ² (*)
H05 RN-F	3 X 2.5 mm ² (*)		

(*) En tenant compte du coefficient de simultanéité

DONNÉES TECHNIQUES

MODELE AVEC 2 FOYERS RAPIDES + 2 FOYERS THERMOSTATIQUES	
TENSION	230 - 240 V~
FRÉQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTALE NOMINALE	7000 W

MODELE AVEC 2 FOYERS RAPIDES + 2 FOYERS NORMALES (avec protecteur)	
TENSION	230 - 240 V~
FRÉQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTALE NOMINALE	6000 W

MODELE AVEC 3 FOYERS NORMALES (avec protecteur) + 1 FOYER THERMOSTATIQUE	
TENSION	230 - 240 V~
FRÉQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTALE NOMINALE	5500 W

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens qualifiés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces détachées d'origine sont disponibles exclusivement auprès de nos centres de service après-vente et dans les magasins autorisés.

S'il s'avère nécessaire de réparer ou transformer l'appareil, faites appel à un technicien qualifié qui puisse vous garantir la qualité du travail.

Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre service après-vente le plus proche en précisant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type d'inconvénient. Vous trouverez ces données gravées sur l'étiquette signalétique collée en bas de l'appareil et sur l'étiquette collée sur l'emballage.

Ces informations permettent à nos services après-vente de trouver les pièces détachées appropriées et d'intervenir le plus rapidement possible. Pour avoir toujours ces données à portée de main, nous vous conseillons de les inscrire ici :

MARQUE :

MODÈLE :

SÉRIE :