

1.	CONSEILS POUR L'UTILISATION	20
2.	CONSEILS DE SECURITE	21
3.	CONNAITRE LA TABLE	22
4.	AVANT LA PREMIERE UTILISATION	22
5.	CHALEUR RESIDUELLE	22
6.	TABLEAU DE GUIDE POUR LA CUISSON	23
7.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
8.	GUIDE DE DEPANNAGE	24
9.	INSTALLATION	25



**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 ELECTRIQUE: CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU A GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI A ETABLI QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS A GAZ DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS A GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



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 QUALIFIE 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 ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

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



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET 'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



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 A NE PAS RENVERSER DE SUCRE OU DE MELANGES SUCRES SUR LA TABLE PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATERIAUX OU DE SUBSTANCES QUI POURRAIENT FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM); SI CELA DEVAIT ARRIVER, POUR EVITER DE COMPROMETTRE L'ETAT DE LA SURFACE, ETEINDRE IMMEDIATEMENT LE RECHAUFFEMENT ET NETTOYER AVEC LE RACLOIR FOURNI AVEC L'APPAREIL TANDIS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIEDE. **SI LA TABLE DE VERRE CERAMIQUE N'EST PAS NETTOYEE IMMEDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES A 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 SECURITE



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



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



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



L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE FOUR.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUT TOUTE OPERATION, IL EST CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



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

**NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



**NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.** TOUTE REPARATION DOIT ETRE FAITE PAR UN TECHNICIEN AUTORISE OU AUPRES D'UN SAV AGREE.



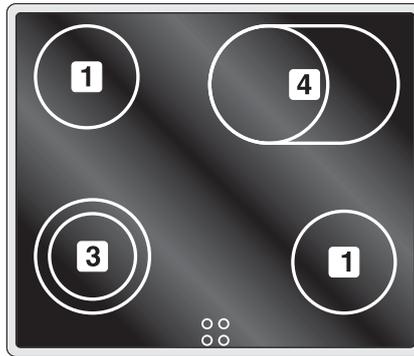
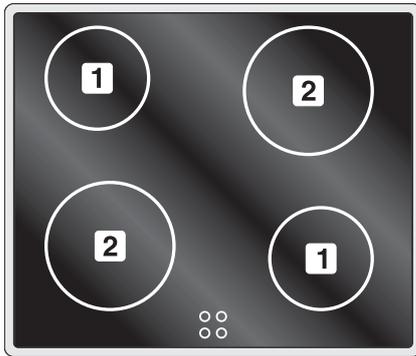
**Importante!**

*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. CONNAITRE LA TABLE



- 1** Surface en verre de l'appareil
- 2** Plaque unique
- 3** Double plaque ovale
- 4** Double plaque circulaire

L'appareil est doté de 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 5 zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT, ils s'allument au bout de quelques secondes.

### 4. AVANT LA PREMIERE 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.



Quand l'on utilise la table pour la première fois, il convient de la réchauffer à sa température maximum pour une durée suffisante pour brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des odeurs désagréables à la nourriture.

Enlever les étiquettes removibles et les pellicules de protection à l'extérieur et de l'appareil.

### 5. CHALEUR RESIDUELLE

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.





### 6. 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, rissollement de viandes et poissons, oeufs, 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. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

### 7.1 Nettoyage de la table en verre céramique



La table en verre céramique 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.**

## 8. GUIDE DE DEPANNAGE

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



## 9. INSTALLATION

### 9.1 Informations techniques

Modèle de table de cuisson	Voir plaquette des données techniques
Branchements électriques	220-240V~ 50Hz/380-415V2N~ 50Hz/380-415V3N~ 50Hz
<b>CLASSE DU TABLE DE CUISSON</b>	Electriques
Puissance maximum	Voir plaquette des données techniques

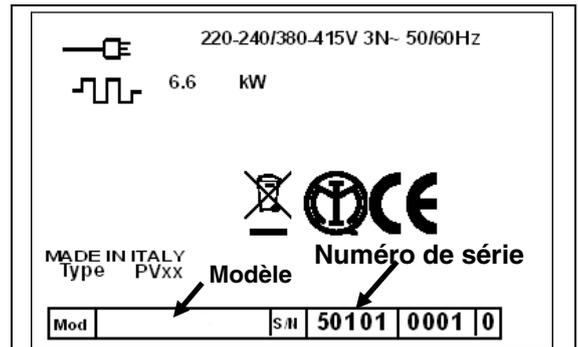
### DIMENSIONS DU TABLE DE CUISSON

Largeur (mm)	595
Profondeur (mm)	510

### 9.2 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.**



### 9.3 Branchement électrique



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLER LE TABLE SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, APRES S'ETRE ASSURE QUE LES INSTRUCTIONS ONT ETE SUIVIES CORRECTEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET APPELER LE SERVICE ASSISTANCE.

#### NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL



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

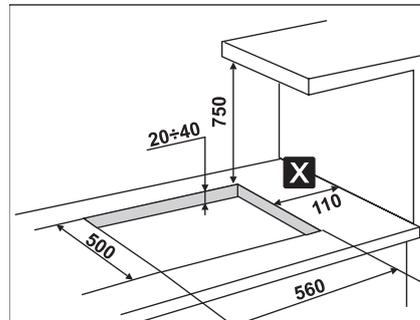


#### 9.4 MISE EN PLACE DANS LE PLAN



*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 feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm**.



#### 9.5 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..

