

NOTICES D'EMPLOI TABLE DE CUISSON

FR

Pour tirer le meilleur parti de votre table de cuisson, nous vous invitons à lire attentivement les notices d'emploi et à les conserver pour toute consultation ultérieure.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻️.
- Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des vieux appareils

- Les appareils ménagers sont fabriqués à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre de la base est égal ou légèrement supérieur à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc., ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'utilisation de l'autocuiseur permet de réduire davantage les consommations énergétiques et les temps de cuisson.

AVERTISSEMENTS PRÉLIMINAIRES

- Cette table de cuisson a été conçue uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Évitez d'exposer la table de cuisson aux agents atmosphériques.
- Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée exclusivement par un technicien qualifié.
- Évitez de toucher la table de cuisson avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.

Empêchez les enfants d'entrer en contact avec :

- la table de cuisson en général, pour éviter des lésions. La table de cuisson atteint des températures très élevées pendant son fonctionnement et immédiatement après sa mise hors tension ;
- les emballages (sacs, éléments en polystyrène, parties métalliques, etc.) ;
- l'appareil à mettre au rebut.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate de la table de cuisson ne puissent entrer en contact avec les parties chaudes de celle-ci.

- Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile. En effet, l'huile et la graisse peuvent surchauffer et déclencher un incendie !
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme base d'appui ou comme surface de travail.
- Évitez de faire fonctionner les plaques/foyers à vide.
- Ne déposez jamais d'objets en plastique, de feuilles d'aluminium, de chiffons, de papier, etc. sur les plaques/foyers encore chauds.
- La table de cuisson est équipée de plaques/foyers de différents diamètres. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre de la base est égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque/du foyer.

- Utilisez des ustensiles de cuisson spéciaux pour plaques électriques, dotés d'un fond plat multi-couche.

Les casseroles à fond concave sont à proscrire car elles pourraient endommager la surface vitrocéramique.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant d'utiliser la table de cuisson la première fois, retirez :

- les adhésifs situés sur le dessus de la table de cuisson ;
- les protections en carton et le film plastique ;
- assurez-vous que la table de cuisson n'a pas été endommagée au cours du transport. En cas de problème, contactez votre Service Après-vente ;
- si vous utilisez une table de cuisson non vitrocéramique, faites-la fonctionner à la puissance maximum pendant environ 3 minutes lors de la première utilisation, afin d'éliminer les odeurs qui se dégagent des déchets de la fabrication. Déposez sur chaque plaque une casserole contenant de l'eau.

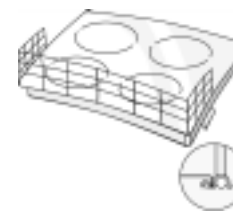
CONSEILS SPÉCIFIQUES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- Si vous constatez des fêlures ou des ruptures sur la surface vitrocéramique suite à la chute d'objets lourds ou de coups violents, n'utilisez plus la table de cuisson, débranchez-la à l'aide du dispositif de coupure omnipolaire et faites appel immédiatement à votre Service Après-vente.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur la surface vitrocéramique sous peine de griffer le revêtement.
- Ne fixez pas de manière intensive le foyer halogène au cours de son fonctionnement.
- Évitez que du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre n'entrent en contact avec la table de cuisson chaude, car ils pourraient l'endommager. Si cela devait se produire, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions reportées au chapitre "Entretien et nettoyage".

ACCESSOIRES

Sécurité enfants AMH 122

Vous pouvez vous procurer cet accessoire portant le code 4819 310 18436 auprès de votre Service Après-vente ou de votre revendeur sous la référence 017124.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque importante : n'utilisez en aucun cas d'appareils de nettoyage à l'eau sous haute pression ou à vapeur.

Table de cuisson électrique :

Avant de procéder au nettoyage de votre table de cuisson, débranchez-la du réseau à travers le dispositif de coupure omnipolaire et attendez qu'elle soit complètement froide.

- Nettoyez-la à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent liquide.
N.B : L'utilisation continue de la table de cuisson pourrait entraîner une modification de sa couleur d'origine à proximité des plaques, en raison des températures élevées atteintes par ces dernières.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, ni de détergents corrosifs à base de chlore ni d'éponges à récurer.
- Essuyez immédiatement les substances acides qui se seraient déposées sur le plan de cuisson (vinaigre, jus de citron, etc.).
- Si votre table de cuisson est en acier inoxydable, nettoyez-la à l'aide de produits spécifiques disponibles dans le commerce.

Table de cuisson vitrocéramique :

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, en veillant à la laisser d'abord refroidir. De cette manière, vous éviterez que les salissures ne s'accumulent et son nettoyage sera plus aisé.
- Pour nettoyer la table de cuisson vitrocéramique, utilisez un chiffon propre, de l'essuie-tout et un détergent délicat pour vaisselle ou un produit spécifique pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- Éliminez les salissures les plus tenaces à l'aide du grattoir spécial (si présent) et de produits spéciaux.
 - Évitez que des résidus d'aliment ne sèchent sur la surface vitrocéramique.
 - N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, ni de détergents corrosifs à base de chlore, ni de vaporisateurs spéciaux pour four ni d'éponges à récurer.
 - Nous vous recommandons de traiter régulièrement votre table de cuisson vitrocéramique à l'aide de produits spécifiques disponibles dans le commerce, en vous conformant aux instructions fournies.

DIAGNOSTIC DES PANNES

La table de cuisson ne fonctionne pas :

- Éteignez puis rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.
- Assurez-vous que le bouton de commande n'est pas positionné sur "0". Positionnez le dispositif de coupure omnipolaire sur "Arrêt" pendant quelques minutes puis remettez-le sur "Marche".

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

- Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut sur base des points décrits au chapitre "Diagnostic des pannes".

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson ;
- le numéro service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique, installée en dessous la table de cuisson). Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- **Cette table de cuisson est destinée à être mise en contact avec des denrées alimentaires et est conçue conformément à la Directive européenne 89/109/CEE.**
- **Cet appareil est conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et peut, par conséquent, s'avérer dangereuse.**
- **Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux :**
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE ;
 - exigences de la Directive 93/68/CEE.