

<b>TABLE DES MATIERES</b>	<b>FR</b>
<b>AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE POUR LA PREMIERE FOIS</b>	<b>PAGE 16</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>PAGE 16</b>
<b>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</b>	<b>PAGE 17</b>
<b>CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE</b>	<b>PAGE 18</b>
<b>CONSEILS POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT</b>	<b>PAGE 18</b>
<b>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE</b>	<b>PAGE 18</b>
<b>MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL</b>	<b>PAGE 18</b>
<b>ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON</b>	<b>PAGE 19</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES</b>	<b>PAGE 19</b>
<b>DIAGNOSTIC RAPIDE</b>	<b>PAGE 19</b>
<b>SERVICE APRÈS-VENTE</b>	<b>PAGE 20</b>

## AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE POUR LA PREMIERE FOIS

- Pour tirer le meilleur parti de vos nouveaux appareils, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les pour toute consultation future.

## INSTALLATION

### Table de cuisson

- La table de cuisson doit être encastrée dans un plan de travail de 20 à 50 mm d'épaisseur. Rien ne doit obstruer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.).
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- Découpez une ouverture dans le plan de travail, en respectant les dimensions spécifiées dans la fiche produit séparée.

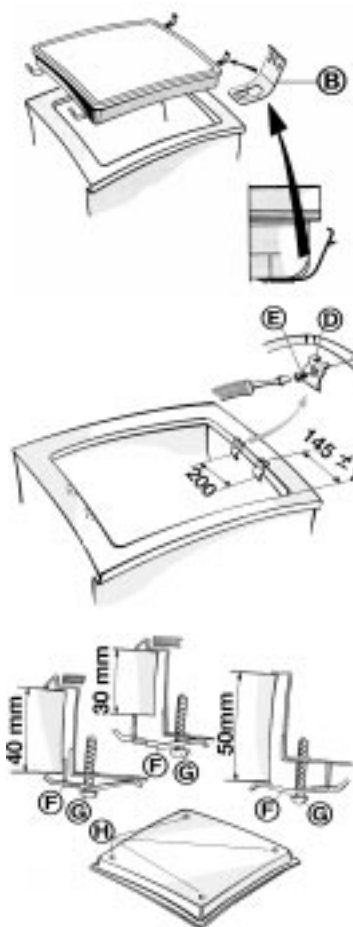
**N.B. :** Retirez le film de protection avant de procéder à l'installation de la table de cuisson.

- Si le plan de travail est en bois, utilisez les clips à ressort et les vis fournies.

1. Positionnez les 4 clips (D) selon les indications fournies et respectez les dimensions spécifiées.
2. Fixez les clips au moyen des vis (E).
3. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.

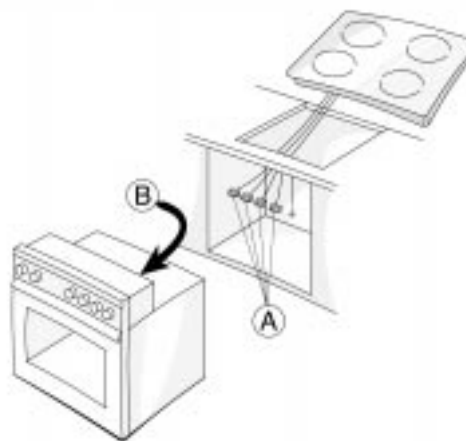
- Si le plan de travail est en marbre, en céramique, en pierre naturelle, etc., fixez la table de cuisson au moyen des étriers (F) portant le code 4819 404 78697 (à demander auprès du Service Après-vente).

1. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
2. Placez les 4 supports (F) comme indiqué, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail.
3. Fixez les 4 vis (G) dans les trous (H).



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que les appareils ont été installés et raccordés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en vigueur.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct des appareils et du respect des réglementations locales en vigueur en matière de sécurité.
- L'appareil doit être branché au moyen d'un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ni de rallonges pour prises multiples.
- Lorsque l'appareil est installé, les composants électriques doivent être inaccessibles.
- Nous dégageons toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels résultant du non-respect de ces instructions.



### RACCORDEMENT ET INSTALLATION

Si les bornes de la table de cuisson ne correspondent pas aux indications de raccordement et de couleur figurant sur la plaque de raccordement de la table de cuisson/du four située en haut du four, demandez le kit d'adaptation, code **AMC 874**, au Service après-vente.

1. Installez la table de cuisson dans son logement.
2. Raccordez les quatre bornes **A** aux bornes du four **B** situées à l'arrière, en faisant attention à respecter les correspondances entre les fiches de couleur.
3. Fixez la table de cuisson.
4. Insérez le four dans la cavité de la cuisinière et fixez-le à l'aide des vis fournies.

### Remarque

Si la table de cuisson doit être raccordée au bandeau de commande séparé et non au four, veuillez lire les instructions fournies avec le bandeau de commande.



## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique ou légèrement supérieur à celui du foyer.
- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les ustensiles 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.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.



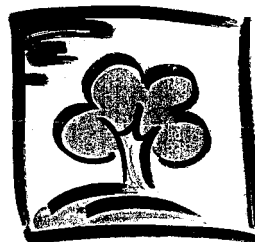
## CONSEILS POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

### 1. Emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage (♻).

### 2. Produits

- Les appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables. Lors de la mise au rebut des appareils, veuillez agir de manière responsable et respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Rendez les appareils inutilisables en coupant le câble d'alimentation.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ces appareils sont conçus pour être mis en contact avec des denrées alimentaires et sont fabriqués conformément à la Directive 89/109/EEC.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre utilisation des appareils ( pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et est potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec :
  - Les objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE.
  - Les exigences de protection de la Directive CEM 89/336/CEE.
  - Les exigences de la Directive 93/68/CEE.
  - Cet appareil est conforme à la classe "Y" de protection contre les incendies.

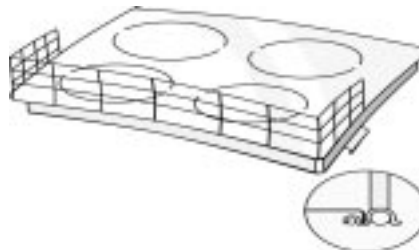
## MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant de procéder à l'entretien, veillez à débrancher les appareils.
- Maintenez les enfants à distance du four lorsque celui-ci est en service, ou immédiatement après l'avoir mis hors service.
- La réparation et le réglage du four sont exclusivement réservés à un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils électriques proches de la table de cuisson n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de la table.
- **Ne mettez les plaques/foyers sous tension qu'après y avoir déposé un ustensile.**
- Le plan de travail possède des plaques/foyers de différentes dimensions. Utilisez des ustensiles d'un diamètre identique ou légèrement supérieur au diamètre de la plaque/du foyer utilisé.
- **Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, évitez d'utiliser :**
  - des ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
  - des casseroles en métal avec fond émaillé.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou comme point d'appui.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments - risque d'incendie.
- Si la surface vitrocéramique se brise ou se fêle sous l'effet d'un impact violent (projection d'objets, etc.), évitez de l'utiliser et appelez immédiatement votre Service Après-vente.
- Ne placez pas des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des draps sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique, vous risqueriez en effet de la rayer.
- Évitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien fournies dans cette notice d'emploi.

## ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON

### Dispositif de protection enfants AMH 122

Vous pouvez obtenir cet accessoire auprès du Service Après-Vente, sous la référence n° 4819 310 18436.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Après chaque utilisation, attendez que la table de cuisson soit froide et nettoyez-la. Cela empêchera la formation de dépôts et rendra le nettoyage plus facile.

- Utilisez un chiffon propre, des torchons absorbants et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour les tables de cuisson vitrocéramiques.
- Enlevez les résidus carbonisés à l'aide du racloir fourni et de produits de nettoyage spécifiques.
- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide pour éviter qu'il ne carbonise sur la surface vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des produits de blanchiment, des sprays nettoyants pour fours ou des tampons à récurer.
- Traitez régulièrement la table de cuisson avec une cire de protection de marque spécialement conçue pour les tables de cuisson vitrocéramiques.

## DIAGNOSTIC RAPIDE

### La table de cuisson ne fonctionne pas

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que le bouton de commande est positionné sur "0".

Poussez l'interrupteur d'alimentation vers le haut sur la position "ARRET" pendant quelques minutes. Positionnez-le ensuite de nouveau sur "MARCHE" et vérifiez si le problème persiste.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente :

1. Essayez de remédier par vous-même à l'inconvénient (voir "Diagnostic rapide").
2. Mettez l'appareil hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.

**Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Service Après-Vente.**

**Veillez spécifier :**

- Une brève description du défaut.
- Le type exact et le modèle de l'appareil
- Le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) apparaissant sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur la fiche produit. Le code service figure également dans le livret de garantie.
- Votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Pour les réparations sous garantie, demandez toujours l'intervention des **centres de service après-vente autorisés par le fabricant**, comme indiqué dans les conditions de garantie.

En cas d'interventions effectuées par des **techniciens ne travaillant pas pour les centres de service après-vente autorisés par le fabricant**, demandez un compte-rendu du travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces **d'origine, provenant du fabricant**.

**Suivez ces quelques règles élémentaires afin de garantir la qualité et la sécurité du produit.**

