

MODE D'EMPLOI

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

INSTALLATION

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

**CONSEILS POUR LA PROTECTION DE
L'ENVIRONNEMENT**

**PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE
GÉNÉRAL**

ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES
TABLES DE CUISSON**

VITROCÉRAMIQUES

DIAGNOSTIC DES PANNES

SERVICE APRÈS-VENTE

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

- Pour tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, 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 encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.).
- La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation doit être d'au moins 20 mm.
- 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 jointe.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni (sauf s'il est déjà en place).

Remarque importante

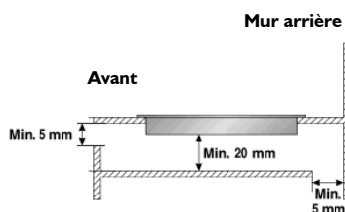
Afin d'éviter de soumettre les circuits électriques à de hautes températures qui pourraient les endommager, nous vous conseillons de respecter les consignes suivantes :

- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter que les circuits électriques ne soient endommagés par la vapeur ou la moisissure.**

Si vous installez un four en dessous de la table de cuisson (de notre fabrication), assurez-vous que celui-ci est équipé d'un système de refroidissement.

Si la température des circuits électroniques dépasse la température maximum admise, la table de cuisson s'éteindra automatiquement ; dans ce cas, laissez refroidir les circuits électriques pendant quelques minutes avant de rallumer la table de cuisson.

- **Mettez la table de cuisson hors tension après chaque utilisation.**



INSTALLATION

Assemblage

A) Si le plan de travail est en bois, utilisez les étriers, les attaches à ressort et les vis fournies.

- Positionnez les 4 attaches **(A)** sur le cadre du plan de cuisson, dans le siège prévu à cet effet, voir Fig. 1
- Mesurez le milieu des parties verticales du cut-out comme le montre la Fig. 2.
- Positionnez le milieu des étriers **(C)** sur le milieu du côté mesuré auparavant.
- La partie supérieure des étriers doit être alignée avec la surface du plan de travail.
- Fixez à l'aide des 4 vis **(B)** fournies, sur les orifices prévus à cet effet.
- Installez le plan de cuisson dans l'orifice en faisant de sorte que les attaches **(A)** se bloquent dans les crans des étriers **(C)** Fig. 4 et 5).

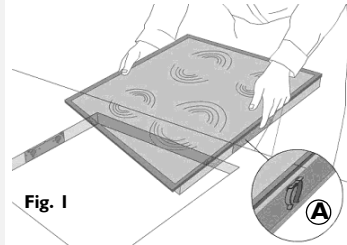


Fig. 1

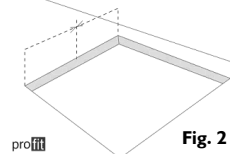


Fig. 2

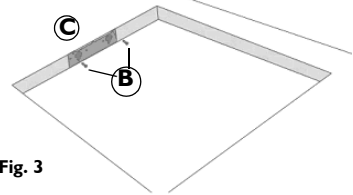


Fig. 3

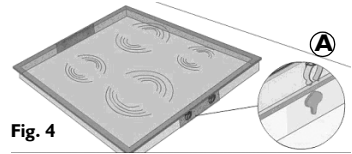


Fig. 4

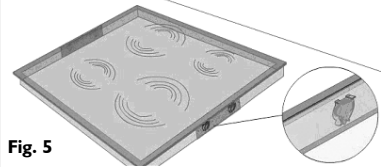







Fig. 5

B) Si le plan de travail est en marbre, céramique, pierre, plastique etc., demander un kit d'installation (référence 4812 310 19277) au Service Après-vente agréé.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation. L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages résultant du non-respect des normes de sécurité ci-dessus. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F comme indiqué dans le tableau ci-dessous :


Tension d'alimentation.

Conducteurs	Nombre x section
230V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (pour l'Australie uniquement)
230V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
400V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
400V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm ²

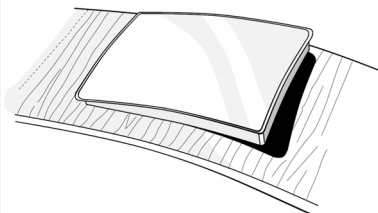
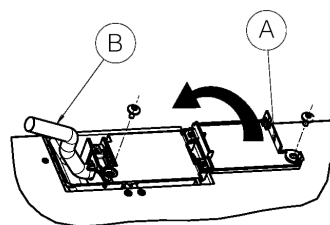
A l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance égale ou supérieure à 3 mm.

Attention ! Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à éviter tout risque de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base.

Connexions au bornier

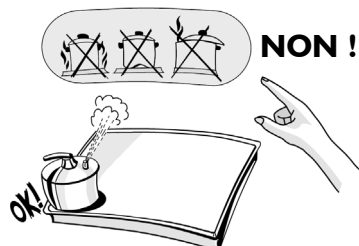
Remarque : le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation (B).
- Dénudez environ 10 mm de la gaine des fils. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du diagramme figurant à côté du bornier.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) à l'aide du collier de serrage.
- Refermez le couvercle du bornier (A) et serrez la vis de fixation.
- Après avoir terminé les branchements électriques, introduisez la table de cuisson par le haut et accrochez-la aux ressorts de support, comme illustré sur la figure.



CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique 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 LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

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

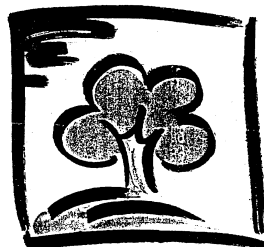
2. Infos sur les produits

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Déclaration de conformité CE

- Ce plan de cuisson est adapté au contact avec les aliments et est conforme au règlement (CE) n. 1935/2004.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre utilisation des appareils (par ex. pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec :
- objectifs sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications) ;
- conditions requises en matière de protection de la Directive "EMC" 2004/108/CE ;
- les exigences de la Directive 93/68/CEE.



PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Attention : Les parties accessibles deviennent très chaudes en cas d'utilisation. Tenez les enfants à distance afin d'éviter qu'ils ne se brûlent ou ne s'ébouillantent. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil. **Contrôlez que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil.**

- Veillez à débrancher les appareils avant leur entretien.
- Maintenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement et lorsqu'il vient d'être éteint.
- 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.**
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- En cas de présence de liquide sur le bandeau de commandes, la table de cuisson sera mise hors service. Pour pouvoir réutiliser votre appareil, essayez soigneusement le bandeau de commandes.
- Le plan de travail possède des plaques/foyers de différentes dimensions. Utilisez des ustensiles d'un diamètre identique au diamètre de la plaque/du foyer utilisé.

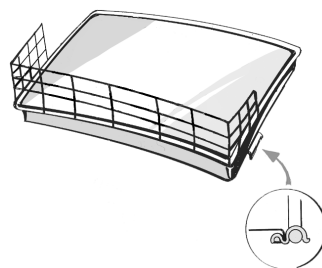
Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, n'utilisez pas :

- d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
 - de casseroles en métal avec fond émaillé.
 - Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ①.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou 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 suite à un choc violent (projection d'objets, etc.), n'utilisez pas la table de cuisson et appelez immédiatement votre Service Après-vente.
 - Ne placez pas des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des torchons sur les zones de cuisson chaudes.
 - Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique, car vous risqueriez 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 contenues dans cette notice.
 - Si le plan de cuisson est équipé de plaques halogènes, fixez les ampoules en évitant de les forcer.
 - Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.

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.



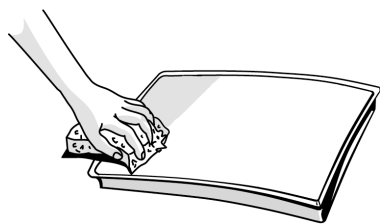
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation en veillant à la laisser d'abord refroidir. Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliterez le nettoyage.

Important : Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à eau ou vapeur haute pression.

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- Éliminez les salissures les plus tenaces à l'aide du grattoir spécial (si présent) et de produits spéciaux.
- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Les aliments ayant une teneur élevée en sucre (caramel, fruits au sirop, confiture, etc.) qui débordent sur la table de cuisson ou les éclaboussures de sucre doivent être éliminés immédiatement en utilisant le racloir.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, de produits chlorés (Javel), de sprays nettoyants pour fours ou de 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 DES PANNES

La table de cuisson ne fonctionne pas

- Avez-vous appuyé sur les touches de commande en suivant les instructions fournies dans la section "Utilisation de la table de cuisson" de la "Fiche produit" séparée ?
 - Le courant a-t-il été coupé ?
 - Avez-vous essuyé correctement la table de cuisson après l'avoir nettoyée ?
1. Si un foyer a été sélectionné et que "**F**" ou "**ER**" suivi d'un numéro est visualisé sur l'afficheur, contactez le **Service Après-Vente**.
 - Sauf pour le message "**F03**" ou "**ER03**" qui signale que la zone des commandes n'est pas parfaitement propre.
 - Pour résoudre le problème, suivez les instructions figurant au chapitre "Nettoyage et entretien du plan de cuisson vitrocéramique".
 2. Si après avoir fonctionné pendant un laps de temps relativement long, la table de cuisson s'arrête, cela signifie que la température interne de celle-ci est trop élevée. Laissez refroidir la table de cuisson pendant quelques minutes.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Essayez de remédier par vous-même à l'inconvénient (voir "Diagnostic des pannes").
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour contrôler si le problème persiste.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.

Veillez spécifier : une brève description de la panne,

- le type exact et le modèle de l'appareil,
- Le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) inscrit sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur la fiche produit. Le code service est également indiqué dans le livret de garantie,

- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un **Service Après-vente agréé**, conformément aux conditions stipulées dans la garantie.

Si l'intervention ou la réparation devait être effectuée par un **technicien non agréé**, exigez la délivrance d'une attestation du travail réalisé et demandez d'utiliser des **pièces d'origine**.

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

SERVICE 0000 000 00000

