

# **MODE D'EMPLOI**

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

**MISE EN PLACE**

**BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

**CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE**

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

**PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE  
GÉNÉRAL**

**ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON**

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA  
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE**

**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 la notice d'emploi et conservez-la pour toute consultation future.

## MISE EN PLACE

### 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 compris 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 séparée.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni (sauf s'il est déjà en place).

### Remarque importante

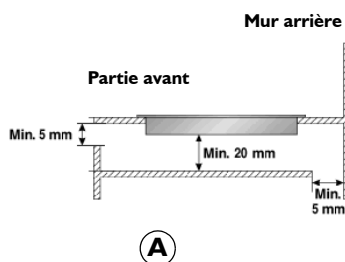
Afin d'éviter de soumettre les circuits électriques à de hautes températures qui pourraient les endommager, nous vous conseillons de respecter les consignes suivantes :

- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, afin d'éviter que la vapeur et l'humidité n'endommagent les circuits électriques.**

Si vous installez un four (de notre production) sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.

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

- **Eteignez la table de cuisson après l'emploi.**



# MISE EN PLACE

## Assemblage

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

- Placez les 4 attaches **(A)**, si elles ne sont pas déjà installées, autour du cadran de la table de cuisson, dans le logement prévu à cet effet, voir la Fig. 1.
- Mesurez le milieu des côtés verticaux du découpage, comme le montre la Fig. 2.
- Positionnez le milieu des étriers **(C)** sur le milieu du côté mesuré précédemment.
- La partie supérieure des étriers doit être alignée avec la surface du plan de travail.
- Fixez en introduisant les 4 vis **(B)** fournies dans les orifices prévus à cet effet.
- Installez le plan de cuisson dans la découpe en veillant à ce que les attaches **(A)** se bloquent dans les crans des étriers **(C)** (Fig. 4 et 5).

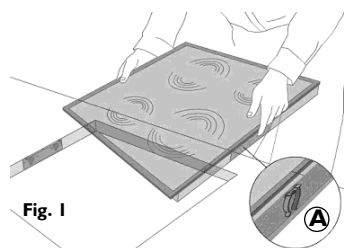


Fig. 1

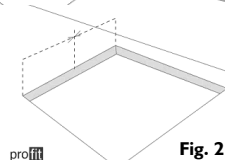


Fig. 2

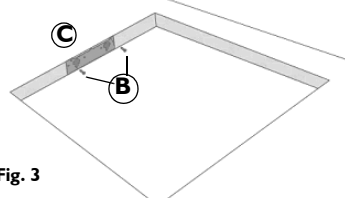


Fig. 3

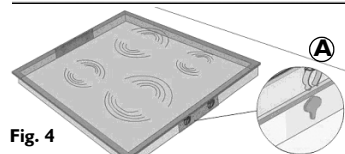


Fig. 4

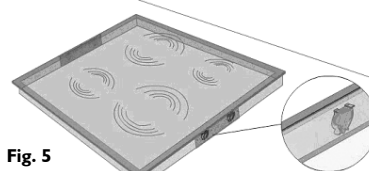







Fig. 5

**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 énoncées ci-dessus. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous :


## Tension d'alimentation.

Conducteurs	Nombre x section
230V ~ + 	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
230-240V ~ + 	3 X 2,5 mm <sup>2</sup> (uniquement Australie)
230V 3~ + 	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 3N ~ + 	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 2N ~ + 	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>

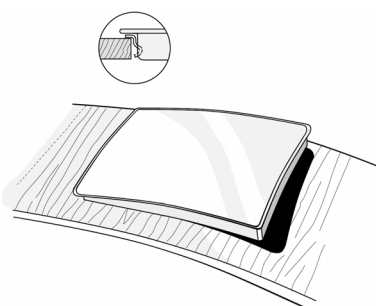
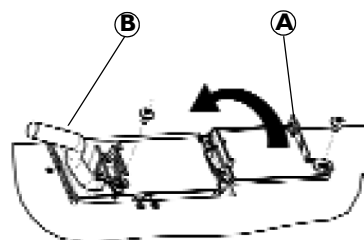
**Le branchement peut être effectué directement sur le secteur à l'aide d'un sectionneur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.**

**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

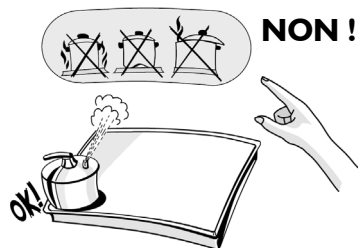
**Remarque :** Le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole de  terre et doit être plus long que les autres fils.

- 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 serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du diagramme des connexions situé près dudit bornier.
- Fixez le cordon d'alimentation **(B)** avec le serre-câble.
- Fermez le bornier avec le couvercle **(A)** en le fixant avec la vis spéciale.
- 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 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.
- 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 100 % recyclables et porte le symbole du recyclage (♻).

## 2. Infos sur les produits

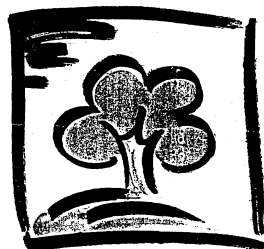
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement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

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et qu'il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien votre revendeur.

## Déclaration de conformité

- 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) ;
- critères de protection de la Directive 2004/108/CE "Compatibilité électromagnétique" ;
- les exigences de la Directive 93/68/CEE.



# PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

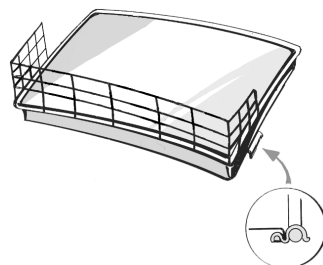
**ATTENTION :** Les pièces accessibles deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Veillez à tenir les enfants à une certaine distance de la table de cuisson pour éviter qu'ils ne se brûlent. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités 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.

- **Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.**
- Veillez à toujours débrancher l'appareil avant de procéder à son entretien.
- Une fois l'appareil éteint, empêchez les enfants de s'en approcher.
- Les réparations de la table de cuisson sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les fils électriques des appareils adjacents à la table de cuisson n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de celle-ci.
- **Ne mettez les plaques/foyers sous tension qu'après y avoir déposé un ustensile.**
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- En cas de débordement d'un liquide en ébullition, il se peut que la table de cuisson s'éteigne automatiquement ; pour pouvoir la rallumer, essuyez préalablement la zone des commandes avec soin.
- 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 de ne pas endommager la table de cuisson vitrocéramique de façon irréversible, évitez d'utiliser :**
  - des ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
  - des casseroles en métal avec fond émaillé.
- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ①.
- Évitez d'utiliser le plan de cuisson comme surface de travail ou d'appui.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments - risque d'incendie.
- Si la surface vitrocéramique se rompt ou se fêle suite à un impact violent (par ex. chute d'objets), ne la touchez pas et contactez votre Service Après-vente.
- Évitez de déposer des aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium, des récipients en plastique ou des chiffons sur les foyers chauds.
- Évitez de déplacer vos ustensiles de cuisson en les traînant sur la surface vitrocéramique sous peine de griffer le revêtement.
- Évitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Si cela devait se produire, nettoyez immédiatement la table de cuisson en suivant les instructions contenues dans la présente notice d'emploi.
- Si la table de cuisson est équipée d'ampoules halogènes, évitez de les fixer directement.

## 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.



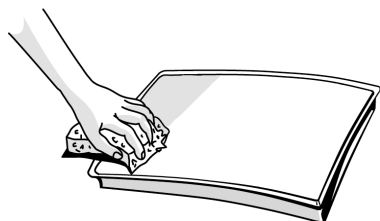
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, lorsque celle-ci est froide. Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliterez le nettoyage.

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

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour 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'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Les aliments à haute teneur en sucre (tels que caramel, jus de fruit, marmelade, etc.) qui ont débordé durant la cuisson ou les éclaboussures de sucre doivent être ôtés immédiatement à l'aide du 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 de la section "Utilisation de la table de cuisson" de la "Fiche produit" jointe ?
  - Y a-t-il une coupure de courant ?
  - Avez-vous essuyé avec précaution 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 du paragraphe "Nettoyage et entretien de la table de cuisson vitrocéramique".
2. Si l'un des codes suivants s'affiche après que vous ayez appuyé sur la touche d'allumage de la table de cuisson : **F12, F13, F22, F25, F31, F36, F47, E2, E5, E6, E7, E9**, contactez le Service Après-vente et communiquez le code affiché.

3. Si la table ne fonctionne plus après un emploi intensif, cela signifie que la température est trop élevée. Laissez-la refroidir pendant quelques minutes. L'afficheur indique le code **"F21"**.

### Remarque importante !

Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque à induction après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'alimentation électrique.

# 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 numéro de 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, comme indiqué dans la garantie.

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

**SERVICE** 0000 000 00000

