

MODE D'EMPLOI

**AVANT D'UTILISER LA TABLE DE
CUISSON VITROCERAMIQUE POUR LA
PREMIERE 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 DES TABLES
DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES**

DIAGNOSTIC DES PANNES

SERVICE APRÈS-VENTE

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

- Pour tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les 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
- La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation doit respecter les dimensions indiquées sur la figure "A".
- 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.**

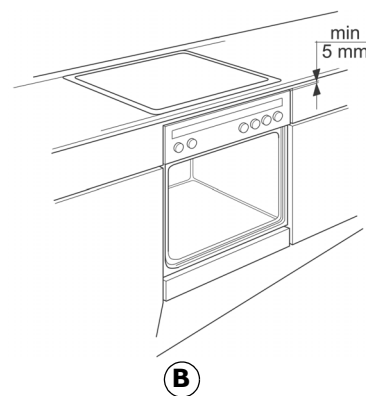
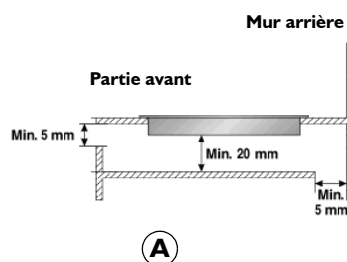
Si vous installez un four (de notre production) sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement et respectez les distances mentionnées sur la figure "B".

Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, panneaux, supports, etc.).

Si le four est équipé de fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), ne pas utiliser la table de cuisson lors de cette fonction.

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.

- **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.

- 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).

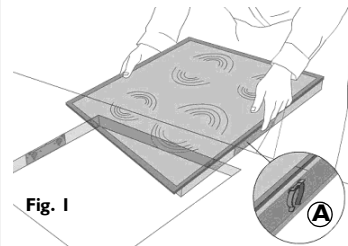


Fig. 1

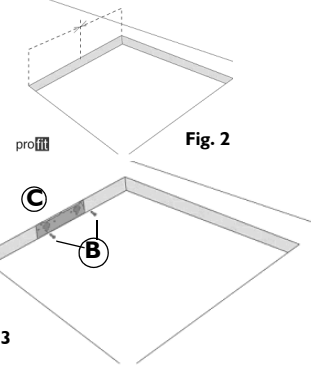


Fig. 2

Fig. 3

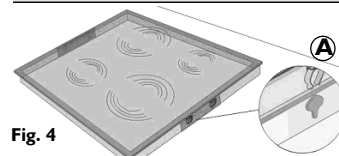


Fig. 4

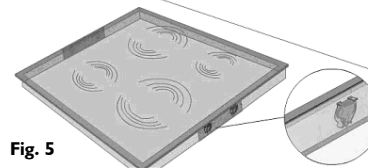


Fig. 5

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 2,5 mm ²
230-240V ~ + ⊕	3 X 2,5 mm ² (uniquement Australie)
230V 3~ + ⊕	4 X 1,5 mm ²
400V 3N ~ + ⊕	5 X 1,5 mm ²
400V 2N ~ + ⊕	4 X 1,5 mm ²

Si la table de cuisson est équipée de cordon d'alimentation, voir le schéma de branchement au secteur présent sur la fiche produit. 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.

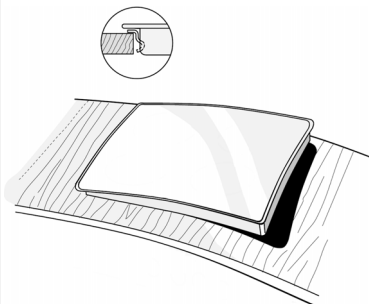
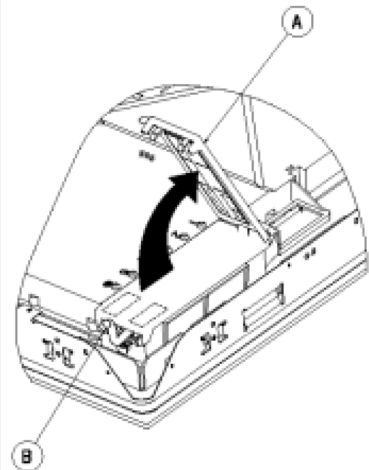
Attention : Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à éviter tout risque de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base.

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.

- Ouvrez le bornier comme indiqué sur le couvercle (A)
- 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 schéma 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.

A chaque branchement à l'alimentation de secteur, la table de cuisson effectue un contrôle automatique pendant quelques secondes.

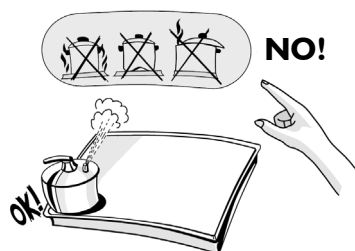


CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- 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.

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS POSSIBLES :

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est bien placé au centre du foyer en pointillé sur la plaque à induction.




CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

- L'emballage se compose de matériaux 100 % recyclables et porte le symbole du recyclage (♻).

2. Électroménagers

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.

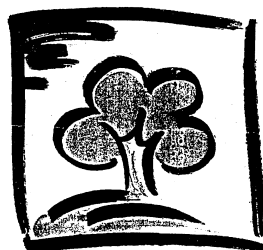
Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager, et qu'il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

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 encore le magasin où vous avez acheté le produit.

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.



PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

ATTENTION : Les pièces accessibles deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Éloignez les enfants de l'appareil pour éviter les risques de brûlures.

Emploi interdit aux enfants et aux personnes handicapées sans surveillance.

Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

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.

- Veillez à toujours débrancher l'appareil avant de procéder à son entretien.
- Maintenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement et lorsqu'il vient d'être éteint.
- Les réparations de la table de cuisson sont exclusivement réservées 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.
- Les foyers ne s'allumeront pas si les ustensiles de cuisson utilisés ne sont pas de la bonne dimension ou s'ils ne peuvent être détectés magnétiquement. Utilisez un aimant pour vérifier que les ustensiles de cuisson sont en métal. Si un ustensile de cuisson est retiré du foyer, ce dernier s'éteindra et un "U" sera affiché. Le foyer restera éteint jusqu'à ce qu'un autre ustensile de cuisson soit placé sur celui-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.
- Le débordement de liquides peut désactiver la table de cuisson. Pour la réutiliser, essuyez soigneusement la zone des 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.
- Ne placez pas des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes ou cuillères sur les surfaces de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

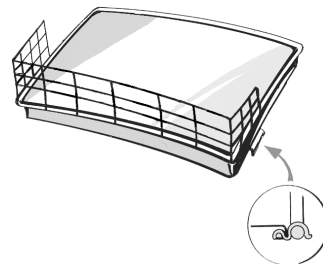
Afin de ne pas endommager irrémédiablement la table vitrocéramique, évitez l'emploi :

- d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- de casseroles en métal avec fond émaillé.
- À la fin de la cuisson, appuyer 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.), débranchez la table de cuisson du secteur 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 plaques 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 la table de cuisson est équipée d'ampoules halogènes, évitez de les fixer lorsqu'elles sont allumées.
- Ne chauffez jamais de boîtes de conserve contenant des aliments directement sur la table de cuisson.
- 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

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

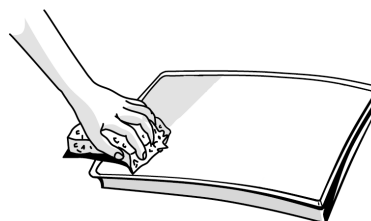
Remarque importante : n'utilisez en aucun cas des appareils de nettoyage à l'eau sous haute pression ou à vapeur.

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- 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 à haute teneur en sucre (tels le caramel, le jus de fruit, la confiture, 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.

Remarque importante

Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Ceci peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et diminuer l'efficacité de la table de cuisson.



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" annexée ?
 - 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 "**F**" ou "**ER**" suivi d'un numéro est visualisé sur l'afficheur, contactez le Service Après-vente et indiquez "**F**" ou "**ER**" sur l'afficheur.
- 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 : **ER22, ER25, ER31, ER36, ER47, E2, E5, E6, E7, E9** est affiché lorsque la touche de marche de la table de cuisson est enfoncée, 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**" ou "**ER21**".

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

