TABLES DE CUISSON

CPE 120

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur

⚠ Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- N'utilisez jamais votre table à vide (sans récipient dessus).
- **Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt ● lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Ne conservez pas à proximité de l'appareil des produits inflammables sensibles aux températures (exemples: produits de nettoyage, bombe aérosols, ..)
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas commandes.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez a ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse.
- Si la table est équipée d'un couvercle, nettoyez-le soigneusement et ne le fermez qu'après que les brûleurs ont refroidi.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation : vous prolongerez ainsi sa durée de vie et vous éviterez un mauvais fonctionnement des brûleurs et des bougies d'allumage.
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- La table de cuisson ne doit pas être utilisée pour entreposer quoi que ce soit.
- Des feuilles d'aluminium et des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Cette table est conçue pour fonctionner en 230 V monophasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction des foyers.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♲ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	2
Comment lire votre notice d'utilisation?	3
Description de l'appareil	4
Utilisation de votre table de cuisson	4
Entretien et nettoyage	5
Conseils d'utilisation	5
Conditions de garantie	6
Garantie Européenne	6
Service après Vente	6
Plaque signalétique	6

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	7
Branchement électrique	8
Encastrement	9

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

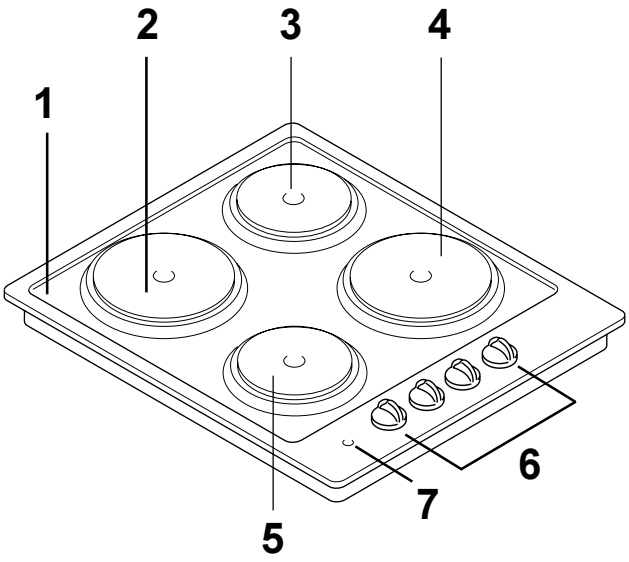
Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Description de l'appareil



1 Plan de travail
2 Plaque standard (Ø 180 - 1500 W)
3 Plaque standard (Ø 145 - 1000 W)
4 Plaque rapide (Ø 180 - 2000 W)
5 Plaque rapide (Ø 145 - 1500 W)
6 Manettes de commande des plaques électriques
7 Voyant de fonctionnement

Utilisation de votre table de cuisson

Avant la première utilisation, faites chauffer les plaques à vide 3 à 5 minutes, pour durcir le vernis protecteur.

Les commandes

Les manettes qui commandent les plaques sont dotées de 7 positions d'utilisation.

La plaque rapide (repérée par un point rouge) convient particulièrement aux cuissons demandant un démarrage rapide à feu vif.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée.

Le voyant lumineux (témoin de fonctionnement) s'allume pour signaler que la plaque est en fonctionnement.

La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Position 0 : plaque à l'arrêt

Position 1 : allure de chauffe minimale

Position 6 : allure de chauffe maximale

Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

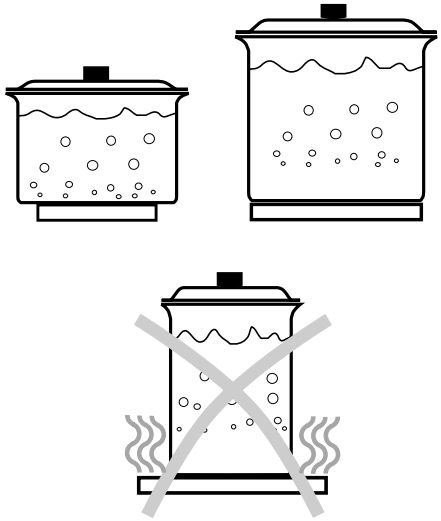
En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau à côté guidera vos premiers essais.

Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs...
3	Soupes de légumes secs, décongélation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes, pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes, crêpes, biftecks
6	Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande

Conseils d'utilisation

Les plaques électriques

- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé) et utilisez toujours un récipient dont le diamètre est proportionné à la plaque.
- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.
- Tournez la manette jusqu'au repère 6 et, après quelques minutes, ramenez-la sur le repère correspondant au mets à cuire.



Entretien et nettoyage

Avant de procéder au nettoyage : débranchez électriquement l'appareil, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position arrêt (●) et attendez que l'appareil soit refroidi.

Les manettes

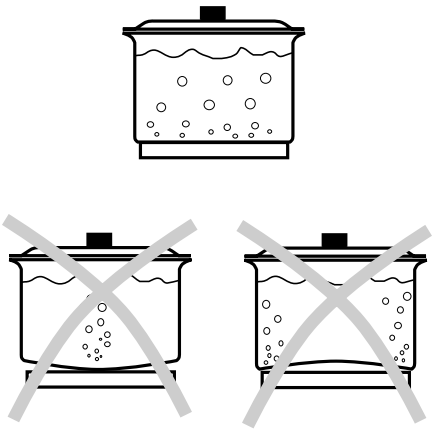
- Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

  Pour un meilleur nettoyage du plan de cuisson, les manettes sont amovibles.
- Assurez-vous que la manette soit sur la position "Arrêt".
- Retirez la manette.
- Après le nettoyage, remettez en place la manette dans sa position initiale.

Lors du nettoyage, en aucun cas du liquide ou du produit d'entretien ne doit pénétrer à l'intérieur du caisson où se situent les éléments électriques.

Le dessus de la table de cuisson

- Passez une éponge légèrement imbibée d'eau tiède (et, si nécessaire, de détergent doux) après chaque utilisation.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table.
- Utilisez, si nécessaire, des produits spécifiques vendus dans le commerce.
- N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis, etc.) ou d'éponge à face abrasive.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que: bombes aérosols pour four, produits détachants, produits anti-rouille, poudres à récurer.



Les plaques électriques

- Après chaque utilisation, essuyez la plaque avec un papier absorbant. Elle doit être maintenue bien sèche. Si nécessaire, faites-la chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.
- De temps en temps, et avant toute période prolongée de non utilisation, graissez légèrement la plaque (huile de table, huile pour machine à coudre ou vaseline). Vous trouverez également des produits spécifiques de protection et d'entretien dans le commerce.
- Evitez de passer un chiffon humide sur la plaque encore chaude. Bien qu'elle puisse résister à ce traitement, il pourrait subsister des "peluches" sur son revêtement. Attendez son complet refroidissement.

Conditions de garantie

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre «Réserves».

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Garantie Européenne

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ou main d'œuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation et indications figurent sur la plaque signaletique, avec une attention pariculière à les types de gaz et la pression d'alimentation.
- L'appareil et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).
- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

France

✆ 03 44 62 28 28

✉ BP 50142 - 60307 Senlis cédex

Allemagne

✆ +49 (0)911 323 2600

Italie

✆ 0434 1678 47 053 (uniquement à partir de l'Italie)

Royaume-Uni

✆ 08705 950 950 (uniquement à partir du Royaume Uni)

Suède

✆ +46 (0)20 78 77 50

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

Service après Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Caractéristiques techniques

Puissance des plaques électriques

Plaque rapide (avant droite)	Ø 145 - 1500 W
Plaque rapide (arrière droite)	Ø 180 - 2000 W
Plaque standard (avant gauche)	Ø 180 - 1500 W
Plaque standard (arrière gauche)	Ø 145 - 1000 W
Puissance totale	6000 W
Alimentation	230 V – 50 Hz

Dimensions de l'ouverture pour l'encastrement dans le plan de travail (voir chapitre "Encastrement")

Largeur:	550 mm
Profondeur:	470 mm

Dimensions de l'appareil

Largeur:	580 mm
Profondeur:	500 mm

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- 73/23 - 90/683 (Basse Tension);
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 93/68 (Directives Générales);
et modifications successives.

Branchement électrique

⚠ Reliez l'appareil à la terre, conformément aux prescriptions de la norme NF.C 15100 et aux règlements en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:

- le disjoncteur et l'installation électrique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur principal soient facilement accessibles.

Suivant les modèles, l'appareil est livré avec ou sans câble d'alimentation.
Lorsque celui ci n'est pas livré, montez un câble s'adaptant à l'alimentation disponible (type: H05V2V2-F (T90), H05RR-F ou H05BB-F, section minime 3x 2,5mm^2); appliquez au câble une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Branchez la fiche à une prise adéquate.
Si l'on désire un branchement direct au réseau (branchement fixe) il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la borne du conducteur de protection.
Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" de la planchette à bornes) doit toujours être relié à la phase du réseau d'alimentation.
Le câble d'alimentation doit être placé de telle manière qu'il ne touche aucune partie chaude.
Après le branchement essayez les éléments chauffants en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Remplacement du câble d'alimentation

Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié; utilisez un câble de type H05 V2V2-F (T90), H05 RR-F ou H05 BB-F, section minime 3x 2,5mm^2).
En outre, il faut que le câble de terre jaune-vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre.

⚠ **Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.**

Raccordement électrique à la plaque à bornes

La table est équipée d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prévus pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig. 1)
Le conducteur de terre sera raccordé à la borne repérée par le signe ⏚.

Après le raccordement du câble à la plaques à bornes, le fixer au moyen de serre-câble.

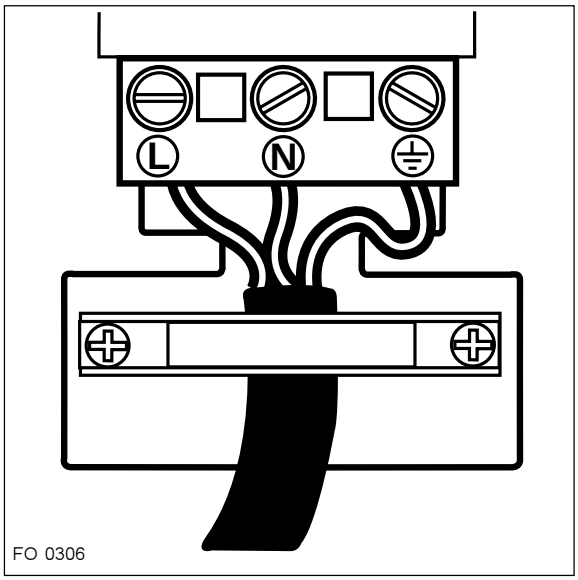
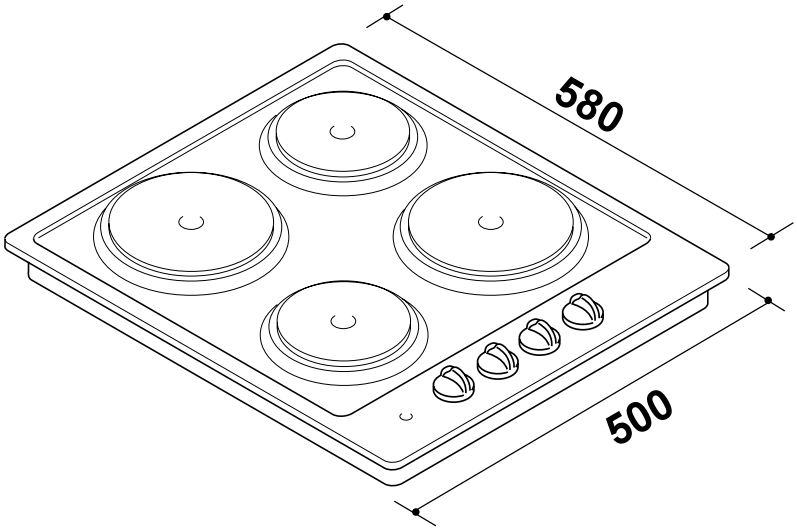


Fig. 1

Encastrement



Cette table de cuisson a été conçue pour encastrement dans les meubles de cuisine ayant une profondeur allant de 550 à 600 mm et les caractéristiques nécessaires.
Les tables de cuisson peuvent être montées dans un meuble ayant une ouverture pour l'encastrement des dimensions indiqués à les Fig. 2.
La distance minimum entre le fond de la table de cuisson et le plancher de l'encastrement doit être de 20 mm.

☞ La fixation de la table au meuble doit être effectuée de la façon suivante:

- appliquez le joint d'etanchéité sous la table de cuisson. Les deux extrémités du joint doivent se toucher (et non se chevaucher);
- placez de préférence les extrémités du joint à l'arrière de la table;
- placez la table dans la niche d'encastrement en la centrant correctement;
- fixez la table au meuble à l'aide des pattes de serrage prévues à cet effet (fig. 3).

⚠ **L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un four, ou d'un lave linge est déconseillé lorsque le constructeur de ces appareils électroménagers ne l'a pas formellement prévu.**

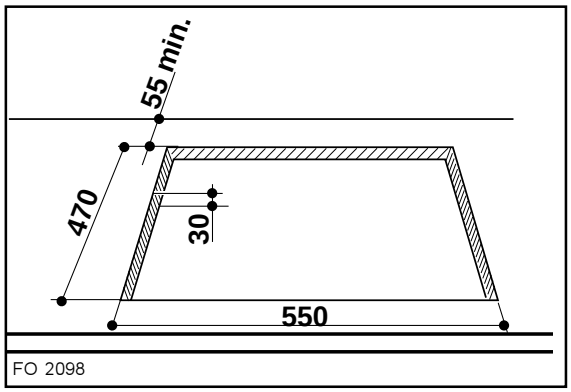


Fig. 2

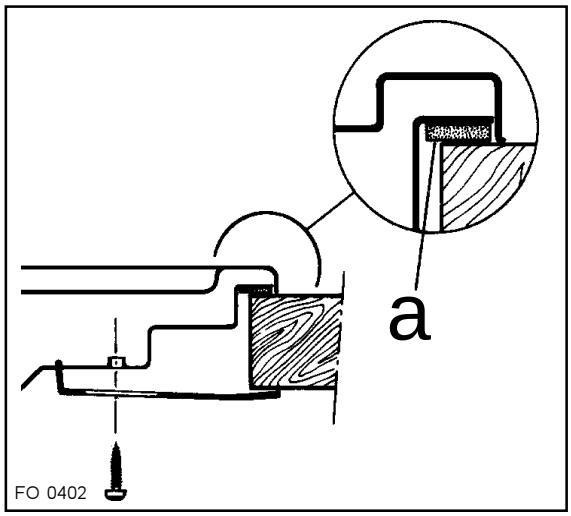


Fig. 3

a) Joint d'étanchéité

Possibilités d’encastrement

Dans un meuble de cuisine avec porte

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson devra être fabriqué de façon à ce que le contact avec les parties métalliques chaudes soit évité.
Reportez vous à la Fig. 4.
La tablette sous la table de cuisson doit être aisément démontable pour avoir facilement accès à l'appareil en cas de réparation.

Au-dessus d'un four

Pour les côtes d'encastrement reportez vous aux Fig. 5 et 8. Prévoir deux supports pour l'aération. Les figures 6 et 7 illustrent deux solutions possibles.
Les raccordements électriques du four et de la table doivent rester accessibles et être effetués séparément.
Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au-dessus de la table de cuisson (Figure 9).

Fig. 4

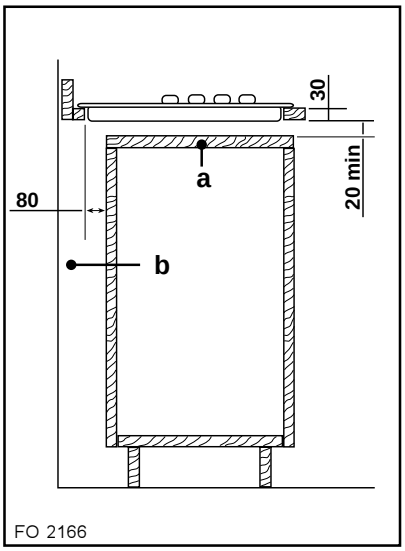
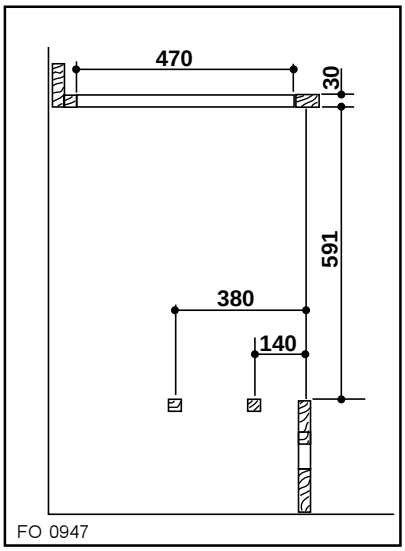


Fig. 5



a) Tablette amovible
b) Espace éventuel pour les raccordements

Fig. 6

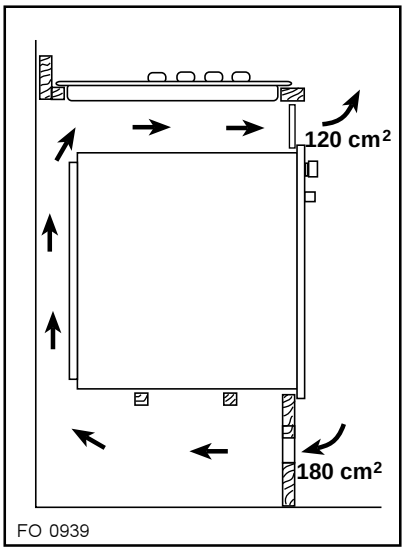


Fig. 7

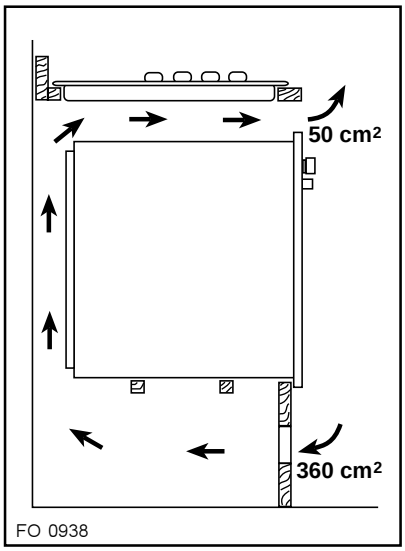


Fig. 8

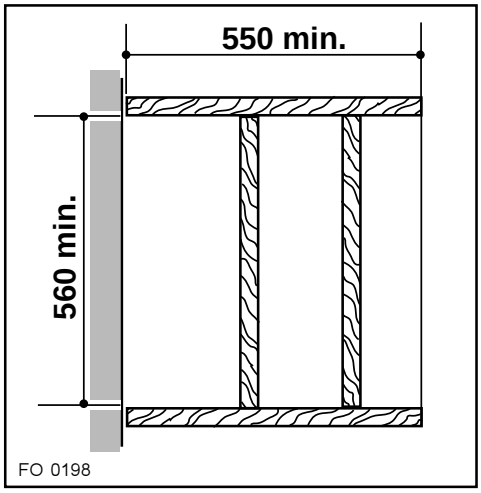
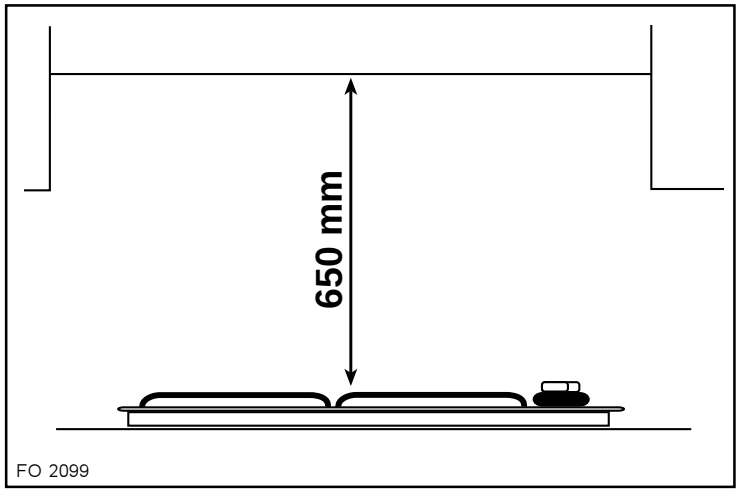


Fig. 9



35666-8603 11/01 Grafiche MDM - Forlì