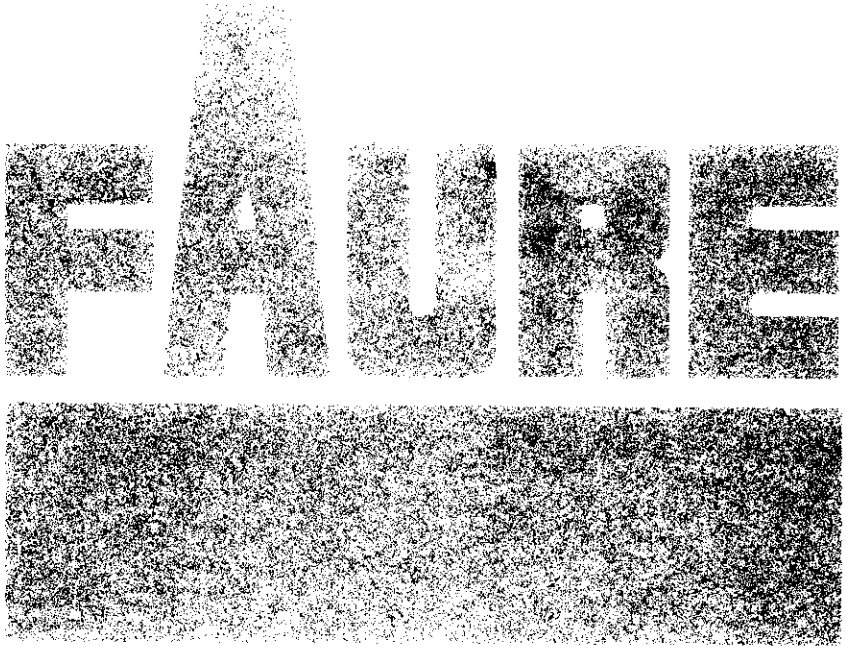


TABLE VITROCÉRAMIQUE

CVH 206 M
CVH 206 W

Pour être sûr de réussir tous vos petits plats.

GAW 319 3959-00 / 98.07.16 K/RD-SD

Chère cliente, cher client

Vous venez d'acquérir une table de cuisson vitrocéramique FAURE. Avec ce produit vous avez opté pour l'innovation, la qualité et la fiabilité. Cette notice d'utilisation vous permettra de découvrir tous les avantages de la table de cuisson vitrocéramique et d'en profiter au maximum.

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Il porte un volet que vous devez nous retourner signé et daté par votre fournisseur.

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier la référence de l'appareil et le numéro de série.
Ces indications figurent sur la plaquette signalétique qui se trouve dans le chapitre "Caractéristiques Techniques" à la page 5 et sur le certificat de garantie en votre possession.

Table des matières

Les sécurités 4

Déballage et contrôle 5

Description de l'appareil 5

Caractéristiques techniques 5

Fonctionnement 6

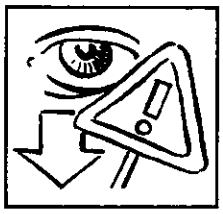
Conseils d'utilisation 7

Entretien 8

Installation 9

Branchement électrique 10

Les sécurités



• Avant d'utiliser votre table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, lisez attentivement les instructions d'installation et d'utilisation, ceci afin d'éviter tout dommage corporel et matériel.

• L'appareil doit être installé par un électricien qualifié.

• N'utilisez la table de cuisson qu'après son installation pour éviter tout contact avec les parties électriques.

• Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.

• L'appareil n'est complètement déconnecté qu'après que l'alimentation ait été interrompue au compteur de votre habitation.

• Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson pendant son fonctionnement, vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface ou en renversant un récipient de cuisson.

• Les témoins de chaleur résiduelle s'allument pour signaler que les foyers fonctionnent ou qu'ils sont encore chauds. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ces témoins.

• Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.

• Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.

• En cas de surchauffe, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer. Surveillez donc attentivement la cuisson lors des fritures avec ces deux produits.

• Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre et d'endommager irrémédiablement le verre: Matières plastiques, feuilles d'aluminium, sucre et produits sucrés.
Si cela se produisait, intervenez immédiatement pendant que la surface vitrocéramique est encore chaude. Utilisez le racloir spécial en protégeant vos mains.

• Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.

• Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure) et si vous constatez une anomalie de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel au service après-vente de votre vendeur qui est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...) veuillez consulter le Service Conseil Consommateur qui vous communiquera l'adresse d'un service après-vente.

• L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial se trouvant dans le commerce ou livré avec l'appareil (selon modèle).

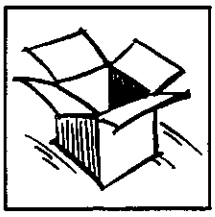
• Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de mauvaise utilisation et de non respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien.

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de Rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Déballage et contrôle

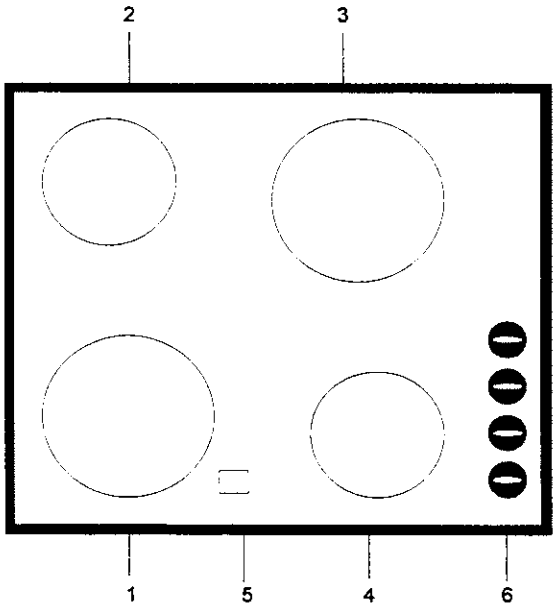


Vérifiez si l'appareil a subi des dégâts dûs au transport. Si des dommages sont à déplorer, veuillez avant l'installation, immédiatement informer votre vendeur.
Le matériel d'emballage doit être détruit conformément aux règles concernant l'environnement.

Description de l'appareil

CVH 206 M / CVH 206 W

1)	Foyer radiant	∅	180 mm	1700 W
2)	Foyer radiant	∅	145 mm	1200 W
3)	Foyer radiant	∅	180 mm	1700 W
4)	Foyer radiant	∅	145 mm	1200 W
5)	Témoins lumineux de chaleur résiduelle			



CaractéristiquesTechniques

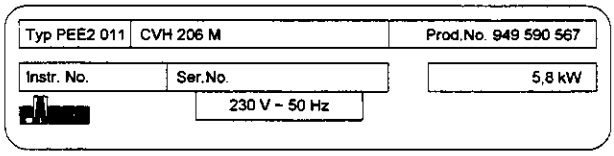
Dimensions de l'appareil:	longueur	572 mm
	largeur	502 mm
	hauteur	42 mm
Dimensions de la découpe:	longueur	560 mm
	largeur	490 mm

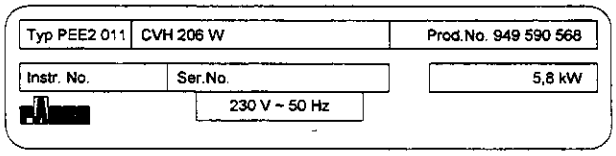
Tension: 230 V ~ 50 Hz

Puissance totale: 5,8 kW

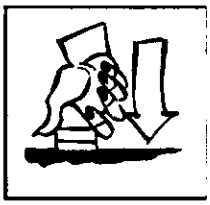
Appareil conforme à la directive CEE 87-308 relatif à la limitation des perturbations radio-électriques et à la directive CEE 73-23 relatif à la sécurité électrique.

Plaquette signalétique



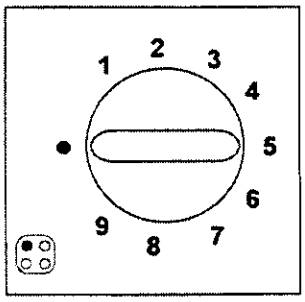


Fonctionnement



Zones de cuisson

Foyers radiant à doseur d'énergie



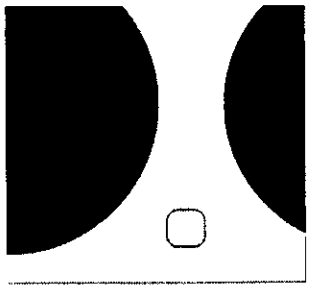
- Un dispositif automatique met régulièrement les résistances sous tension pendant un temps variable, selon la position de la manette. La quantité de chaleur fournie est, par conséquent, proportionnelle à la durée de mise sous tension.

- Un limiteur de température protège la zone de cuisson.

- Repérées de 1 à 9, les manettes peuvent être indifféremment tournées vers la droite ou vers la gauche.

- Pour arrêter, ramenez la manette sur la position "0".

Témoins lumineux de chaleur résiduelle



- Au centre avant de la table de cuisson, un petit voyant pour les quatre foyers restent éclairés tant que la zone de cuisson est encore chaude (au-dessus de 60° C environ).

- Lorsqu'ils restent allumés après une cuisson, il vous est tout à fait possible d'utiliser la chaleur résiduelle des zones de cuisson pour maintenir des aliments au chaud.

Les récipients

Le rendement sera maximum si vous utilisez des récipients adaptés à la cuisson sur table vitrocéramique. Ces récipients sont disponibles dans le commerce et portent un sigle spécifique. Toutefois, vous pouvez tout à fait continuer à vous servir de votre casserolerie habituelle, mais en respectant les indications suivantes:

Fond
Proscrivez les fonds rugueux afin d'éviter de rayer la surface. Le fond doit être lisse, propre et sec avant utilisation. Evitez les fonds convexes, très concaves ou déformés. Cependant, un fond très légèrement concave assure une parfaite transmission de l'énergie car, en se dilatant sous l'effet de la chaleur il s'applique parfaitement sur le foyer. Préférez les fonds sombres et mats aux fonds réfléchissants.

Matière
Les récipients avec fond en aluminium ou en cuivre ne sont pas conseillés car ils peuvent provoquer un changement de couleur sur la surface qu'il est difficile ou quelquefois impossible de faire disparaître.

Diamètre
Le diamètre du récipient doit correspondre à celui du corps de chauffe. L'épaisseur maximum des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé, et de 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable.
• Démarrez la cuisson sur un repère supérieur et ramenez ensuite la manette sur le repère correspondant.
• A titre indicatif, ceci dépendant de la nature du récipient et du volume des aliments, vous choisirez:

Repères inférieurs : pour le maintien au chaud et les cuissons délicates (beurre fondu, réduction de sauces, oeufs brouillés...)

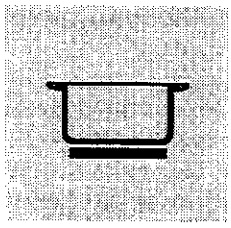
Repères moyens : pour les mijotages (légumes, fruits, pot-au-feu, blanquette, choucroute, potée...)

Repères supérieurs : pour les cuissons vives et rapides (steaks, escalopes, poissons, omelettes, friture, crêpes)

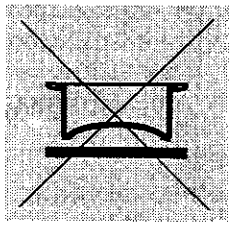
Important
• Prenez la précaution de soulever les récipients lorsque vous les manipulez afin de ne pas laisser de traces, voire des rayures.
• Des rayures peuvent être provoquées également, par exemple, par des grains de sable provenant de légumes épluchés auparavant et transportés par la casserole sur le plan de cuisson. C'est pourquoi il est préférable d'essuyer les récipients avant de les poser sur les foyers.

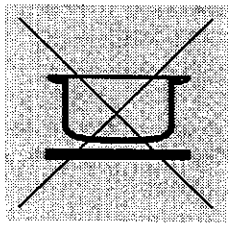
• Ne cuisez jamais directement les aliments sur les zones de cuisson (oeufs aux plats, grillades) et n'utilisez pas votre table vitrocéramique comme plan de travail. De même, ne faites jamais chauffer un récipient à vide sur les zones de cuisson.

BON



MAUVAIS





• Avant de procéder au nettoyage, verifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les manettes doivent se trouver sur la position ARRÊT.

• A la première mise en service et avant chaque utilisation, nettoyez le plan de cuisson pour éviter la carbonisation des poussières.
• Ne recuisez jamais les salissures, quelle que soit leur nature.

Nous vous recommandons d'utiliser exclusive-ment pour le nettoyage:
• Du papier absorbant ou un chiffon humide.
• Un racloir spécial tables vitrocéramiques (livré avec l'appareil selon modèle)
• Un produit spécifique à l'entretien de surfaces vitrocéramiques. Ce produit, disponible en droguerie ou en grande surface servira également pour le net-toyage du cadre métallique de votre plan de cuisson.

Nota
La fréquence de remplacement de la lame du racloir est fonction de l'intensité de son utilisation. Vérifiez régulièrement que la lame n'est pas ébréchée ou cassée pour éviter tout risque d'endommagement de la surface vitrocéramique.

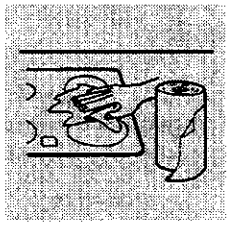
Le choix parmi les moyens énumérés ci-dessus dépend du degré de salissure et de l'origine des taches:
• Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent à l'aide d'un chiffon ou d'un papier absorbant humide (sans adjonction de produit).
• Les salissures importantes et résistantes sont éliminées aisément avec le racloir tant que la surface est encore chaude.
• Les cernes de calcaire, les taches de graisse et les traces métalliques (aluminium) peuvent être éliminées avec un produit spécifique.

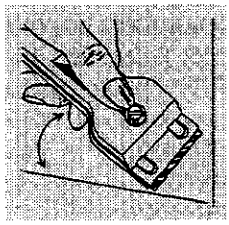
ATTENTION
• N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis etc.) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudres à récurer et les éponges à face abrasive.
• Nous proscrivons également l'emploi de détergents doux (produit pour la vaisselle par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.
• Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.

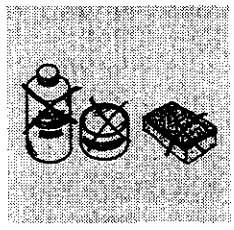
• Si un de ces produits a fondu, il est impératif de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) avec le racloir, ceci afin d'éviter des dégradations irréversibles de la surface vitrocéramique. Complétez éventuellement le nettoyage avec le produit spécifique.

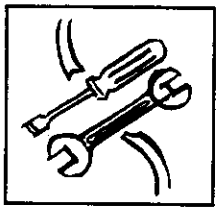
• Régulièrement et correctement entretenue, votre table de cuisson conservera très longtemps son aspect d'origine.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dûs à un mauvais entretien de votre table vitrocéramique.









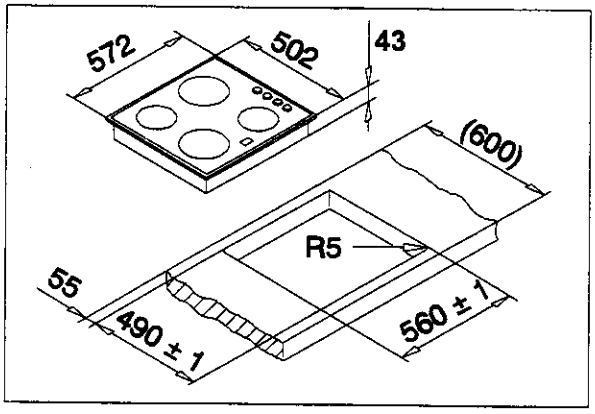
Encastrement

L'appareil ne doit être raccordé que par un électricien qualifié.

Lors du montage et en cas de révision, l'appareil doit être coupé du réseau en mettant les coupe-circuits hors tension ou en retirant les fusibles. Les directives générales sur l'exploitation des appareils électriques, les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent, ainsi que les indications contenues dans le manuel d'installation, doivent être scrupuleusement observées.

Encastrement dans un plan de travail de cuisine

La sécurité au niveau électrique doit être assurée par un montage approprié.
La protection contre les contacts accidentels et la sécurité électrique conformes aux dispositions ASE/VDE doivent être assurées par un montage correct de la table de cuisson vitrocéramique, dans des plans de travail de cuisine adaptés. Cela s'applique également à l'armoire inférieure. La table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être accessible à partir du dessous.
Les armoires à encastrer doivent être montées et fixées de façon à prévenir un renversement.



Notez le numéro de série (F.Nr.) de la plaque signalétique de la table de cuisson vitrocéramique, sur la page 2 du manuel d'installation et d'utilisation. Ce numéro est indispensable pour faire appel au service après-vente.

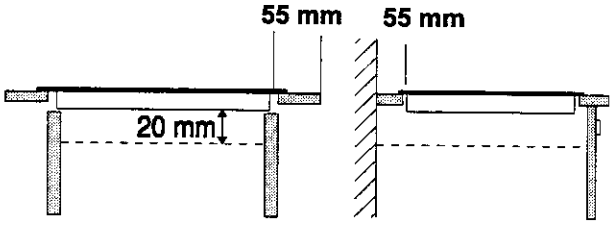
Lorsque vous encastrez une table de cuisson, enlevez la traverse avant du meuble pour permettre l'évacuation de la chaleur de l'appareil.

L'espace sous la table de cuisson doit être fermé de tous les côtés, de façon à rendre le dessous de la table de cuisson inaccessible.

Il doit y avoir un espace libre d'au moins 20 mm sous la table de cuisson vitrocéramique.

L'espacement latéral de la table de cuisson par rapport à une armoire haute et à la paroi arrière, doit être d'au moins 55 mm.

En ce qui concerne la protection contre les risques d'incendie, l'appareil est conforme au type Y. Seuls des appareils de ce type doivent être installés à côté d'éléments de cuisine hauts ou muraux.



Montage

Découper l'ouverture dans le plan de travail en fonction des cotes d'ouverture prescrites. Les tolérances (±1) ne doivent pas être dépassées. Scier exactement selon la ligne tracée. Recommandation: tracer l'ouverture au moyen d'une pointe à tracer. Appliquer de la colle sur la ligne pour éviter que le revêtement ne s'écaille lors de la coupe.

Sceller la surface de l'ouverture dans le plan de travail contre l'umidité avec du vernis approprié

Bien nettoyer le plan de travail au niveau de l'ouverture.

Sur les surfaces de travail carrelées, les jointures au niveau du support du plan de cuisson, doivent être intégralement remplies de matériau de jointoiement.

S'il s'agit de plans de travail en pierre naturelle, artificielle ou en céramique, les ressorts peuvent être collés.

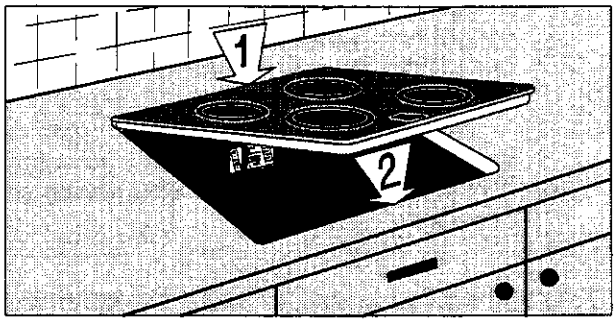
Déposer le plan de cuisson dans l'ouverture, en l'introduisant par le haut, centrer, puis presser énergiquement.

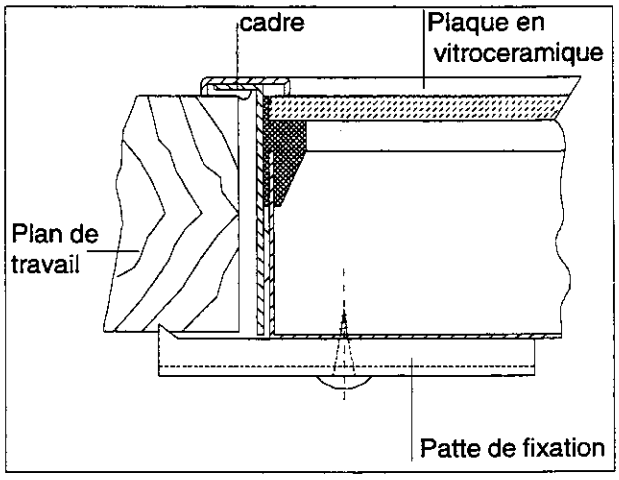
Les 5 orifices percés dans le fond de la niche d'encastrement sont destinés aux vis des pattes de fixation.

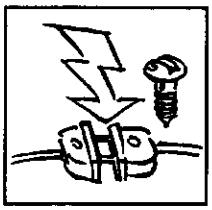
Vissez tout d'abord les pattes au moyen d'un tournevis, puis, en alternant en diagonale, tirer progressivement de manière équilibrée sur les pattes, jusqu'au moment où le cadre de la table sera bien au niveau du plan de travail.

Contrôler si le joint dans le cadre d'appui repose correctement et s'il ne présente pas de brèches. Veuillez ne pas appliquer de matériau d'étanchéité en silicone en plus; car, en cas de démontage du plan de cuisson vitrocéramique, le joint pourrait d'un côté s'endommager et d'un autre côté, la surface de recouvrement également.

Eviter de tirer trop fort ou d'un seul côté! N'utiliser que des visseuses électriques ou pneumatiques munies d'un contrôle du couple de serrage (1 à 1,1 Nm).







Vérifiez que la puissance de l'installation est suffisante, et que les lignes sont en bon état et peuvent supporter l'intensité absorbée par la table de cuisson, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

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

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

Très important: Utilisez un câble souple de section appropriée à votre branchement au réseau, en vous conformant au tableau ci-dessous.

- Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau.
- Fixez de nouveau le capot.

Remarque: L'installation doit comporter un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Raccordement électrique

Avant de procéder au raccordement, il faut contrôler si la tension indiquée sur la plaque signalétique. La tension nominale de l'appareil - concorde avec la tension du réseau existant. La plaque signalétique se trouve sur l'habillage inférieur de la table de cuisson vitrocéramique.

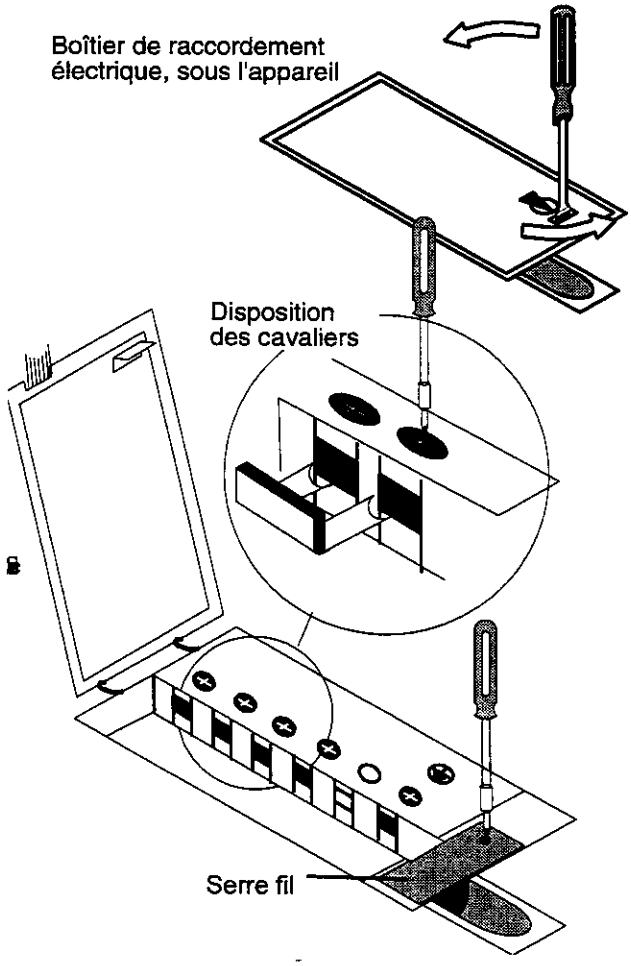
La tension des corps de chauffe est de 230 VAC. L'appareil fonctionne également sans problème avec les anciens réseaux à 220 VAC.

Le raccordement doit être réalisé de façon à ce qu'il y ait une possibilité de coupure sur tous les pôles, avec largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par ex.. disjoncteur automatique, disjoncteur différentiel ou coupe-circuit.

Comme conduite de raccordement au réseau, il faut utiliser un câble de type H05VV-F ou de qualité supérieure.

Le bornier de raccordement électrique se trouve dans le fond de la table, sous un couvercle. Utiliser un tournevis pour ouvrir le couvercle (voir illustration).

Effectuer le raccordement conformément au schéma. Les cavaliers doivent être mis en place ou retirés conformément au schéma.



Le fil de terre est raccordé à la borne ⏚. Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs d'alimentation.

Les fils doivent être raccordés dans les règles de l'art et les vis du bornier doivent être fermement serrées.

Une fois les raccordement effectués, le câble d'alimentation doit être bloqué en place au moyen du serre-fil et le couvercle doit être refermé (appuyer fortement pour le verrouiller).

Retirer les feuilles de protection éventuellement existantes, de sur la surface de cuisson vitrocéramique.

Après avoir procédé au raccordement à l'alimentation électrique, il faut enclencher l'une après l'autre toutes les zones de cuisson sur la position maximale, pour un bref moment (env. 30 secondes), afin d'en tester le bon fonctionnement.

Raccordement électrique

1 2 3 4 5 ⏚ L1 N	230 V 1 L + N
1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 N	400 V 2 N 2 L + N
1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3 N	400 V 3 N 3 L + N
1 2 3 4 5 ⏚ L1 (L3) L2	230 V 2 2 L
1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3	230 V 3 3 L