

FAURE

**TABLE
VITROCÉRAMIQUE**

CVH 210 M/W

**Pour être sûr de réussir
tous vos petits plats.**

GBA
Infort

319 2532-01 / 96.02
319 25 3161



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.

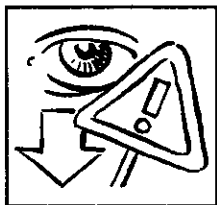
Ces indications figurent sur la plaquette signalétique qui se trouve dans le chapitre "Caractéristiques Techniques" à la page 5 et sur le certificat de garantie en votre possession.



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

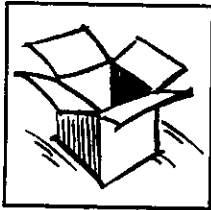


- Avant d'utiliser votre table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, lisez attentivement les instructions d'installation et d'utilisation, ceci afin d'éviter tout dommage corporel et matériel.
 - L'appareil doit être installé par un électricien qualifié.
 - N'utilisez la table de cuisson qu'après 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.



Déballage et contrôle

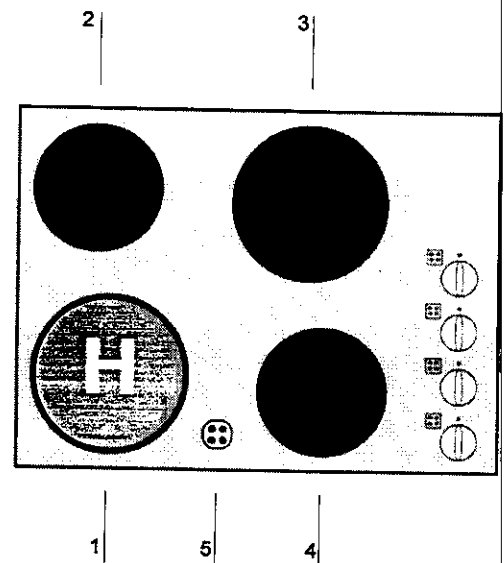


Vérifiez si l'appareil a subi des dégâts dus au transport. Si des dommages sont à déplorer, veuillez avant l'installation, immédiatement informer votre vendeur. Le matériel d'emballage doit être détruit conformément aux règles concernant l'environnement.

Description de l'appareil

CVH 210 M/W

- 1) Foyer halogène Ø 180 mm 1800 W
- 2) Foyer Sprint Ø 145 mm 1200 W
- 3) Foyer radiant Ø 195 mm 2000 W
- 4) Foyer Sprint Ø 145 mm 1200 W
- 5) Témoins lumineux de chaleur résiduelle



Caractéristiques Techniques

Dimensions de l'appareil: longueur 572 mm
 largeur 502 mm
 hauteur 49 mm

Dimensions de la découpe: longueur 560 mm
 largeur 490 mm

Tension: 230 V ~ 50 Hz

Puissance totale: 6.2 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

Typ 023.0	CVH 210 M	Prod.No. 949 590 377
Instr. No.	Ser.No.	6.2 kW
230 V ~ 50 Hz		

Typ 023.0	CVH 210 W	Prod.No. 949 590 378
Instr. No.	Ser.No.	6.2 kW
230 V ~ 50 Hz		

Fonctionnement



Zones de cuisson

Foyers radiant à doseur d'énergie

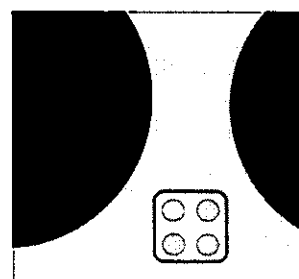
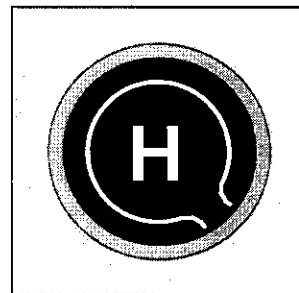
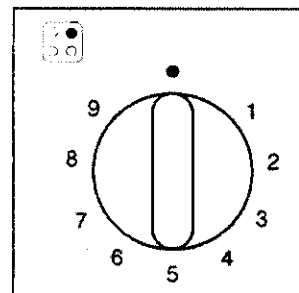
- Un dispositif automatique met régulièrement les résistances sous tension pendant un temps variable, selon la position de la manette. La quantité de chaleur fournie est, par conséquent, proportionnelle à la durée de mise sous tension.
- Un limiteur de température protège la zone de cuisson.
- Repérées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

Foyers halogènes

- Ces foyers mixtes comportent 2 résistances circulaires radiantes et des tubes halogènes circulaires.
- Leur rapidité de chauffe est l'avantage le plus important de ces foyers. Elle est très nettement supérieure à celle des foyers radiants classiques et fait s'apparenter ces foyers à des brûleurs à gaz sans en avoir les inconvénients (notamment au niveau de la sécurité).
- Dès que la manette se trouve sur une position de fonctionnement, l'éclairage des tubes halogènes est instantané et suivi du rougeoiement des résistances radiantes circulaires. Ce foyer sera utilisé pour les cuissons à démarrage rapide.

Témoins lumineux de chaleur résiduelle

- Au centre avant de la table de cuisson, quatre petits voyants correspondant à l'emplacement des 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.





Conseils d'utilisation

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 casseroles 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.

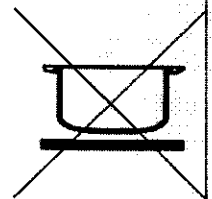
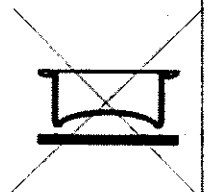
- Des rayures peuvent être provoquées également, par exemple, par des grains de sable provenant de légumes épluchés auparavant et transportés par la casserole sur le plan de cuisson. C'est pourquoi il est préférable d'essuyer les récipients avant de les poser sur les foyers.

- 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



Entretien



- Avant de procéder au nettoyage, vérifiez 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 exclusivement 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 nettoyage 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.

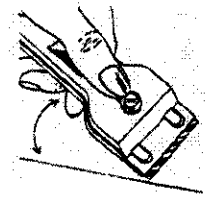
ATTENTION

- 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.

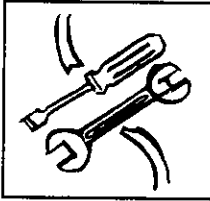
- Si un de ces produits a fondu, il est impératif de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) avec le racloir, ceci afin d'éviter des dégradations irréversibles de la surface vitrocéramique. Complétez éventuellement le nettoyage avec le produit spécifique.

- 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.



Installation



Encastrement

Pour faciliter la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il est recommandé de ne pas placer à moins de 15 cm de la table de cuisson, à droite et à gauche, un meuble plus haut que celle-ci.

Si le meuble support comporte une paroi arrière, elle doit être découpée sur toute sa largeur, pour laisser un passage de 5 cm sous le plan de travail du meuble.

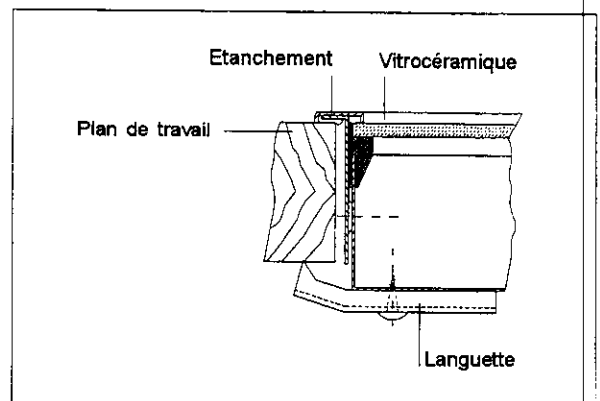
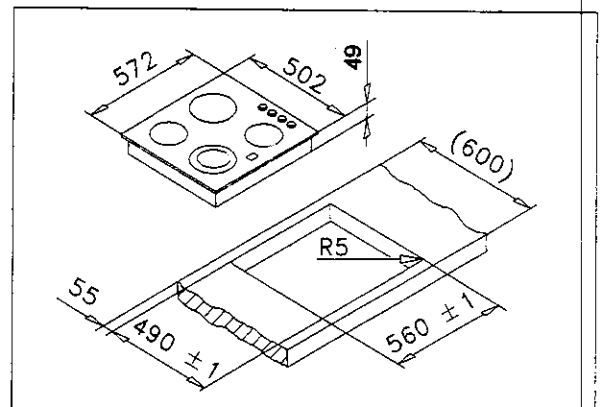
Ne pas installer l'appareil directement au-dessus d'un four haut ou bas!

Remarque: En ce qui concerne la protection contre les risques d'incendie, l'appareil est conforme au type Y (C.E.I. 335-2-6). Seuls des appareils de ce type doivent être installés à côté d'éléments de cuisine hauts ou de murs.

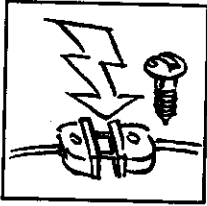
Attention: Il est très important que la surface du plan de travail soit parfaitement plane lors de l'encastrement, afin d'éviter une cassure du verre. Celle-ci pourrait être provoquée par une torsion suite à la fixation de la table vitrocéramique.

- Découpez l'ouverture du plan de cuisson selon les dimensions de la figure ci-contre.
- Positionnez la table et veillez à ce qu'elle soit bien centrée dans la découpe.

- Serrez les languettes contre le rebord inférieur du plan de travail.
- Serrez modérément et uniformément les vis décalées en diagonale en partant du centre jusqu'à ce que le bord repose correctement sur le plan de travail.
- Evitez à tout prix de trop serrer.
- N'utilisez une visseuse électrique ou pneumatique qu'avec un adaptateur réglable à friction.



Branchement électrique



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.

Nombre section des conducteurs (mm ²) et calibre des fusibles à utiliser (ampères)	Type de branchement	Monophasé	Triphasé Δ	Triphasé Y 3 ph + neutre	Triphasé V 2 ph + neutre
	Tension réseau	230 V	230 V	230 V	230 V 400 V
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
4 foyers	3 x 6 mm ²	4 x 2.5 mm ²	5 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²	
	32 A	20 A	16 A	20 A	

Utilisez un câble et une fiche de prise de courant admis par la norme NF.