

Table Vitrocéramique

CVH 270 N

Chère cliente, cher client !

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi et tenir plus particulièrement compte du point "Sécurité".

Veuillez conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous deviez vendre votre table de cuisson, veuillez remettre son mode d'emploi à l'acheteur.



Les consignes qui sont importantes pour votre sécurité ou pour le bon fonctionnement de votre table de cuisson sont signalées par un triangle d'avertissement et/ou par les mentions "Précaution!", "Attention!", "Avertissement!". Veuillez absolument les observer.

- Ce symbole vous guide pas à pas dans la commande de votre table de cuisson.



Ce symbole vous fournit par la suite des informations complémentaires sur la commande ainsi que sur l'utilisation pratique de votre table de cuisson.



Ce symbole signale des consignes et des remarques sur l'utilisation économique et écologique de votre table de cuisson.

Ce mode d'emploi contient des consignes pour que vous puissiez remédier vous-même à des dérangements éventuels. Veuillez vous référer au point "Que faire si".

Au cas où ces consignes ne suffiraient pas, vous pouvez vous adresser à tout moment à une antenne de service pour qu'elle puisse vous aider. Le réseau étendu de nos antennes de service après-vente tient à votre disposition des interlocuteurs à proximité de chez vous.

SERVICE INFO

Tel.no. Lundi à vendredi
De X h 00 à XX h 00
Samedi de X h 00 à XX h 00

Là, vous obtiendrez des réponses à vos questions relatives à l'équipement et à l'utilisation de votre appareil. C'est bien sûr avec plaisir que nous prendrons en considération vos désirs, vos suggestions et vos critiques. Notre objectif est, dans l'intérêt de nos clients, d'améliorer sans cesse nos produits et prestations.

Notre service après-vente est à votre disposition à tout moment en cas de problèmes techniques. Vous trouverez les adresses et les numéros de téléphone au point "Antennes de service après-vente".

Sommaire

Pour l'utilisateur

Chère cliente, cher client !	2
Sécurité	4
Evacuation	5
Evacuation des matériaux d'emballage	5
Consignes d'évacuation	5
Avant la première utilisation	5
Premier nettoyage	5
Description de l'appareil	6
Equipement plan de cuisson et de commande	6
Les caractéristiques les plus importantes	7
Commande du plan de cuisson	8
Informations générales	8
Plans à capteurs TOUCH-CONTROL	8
Mise en marche de la table de cuisson	8
Mise hors service de la table de cuisson	8
Sélection des zones de cuisson	9
Sélection des niveaux de cuisson	9
En-/déclenchement zone de cuisson	9
Affichage de chaleur résiduelle	10
Sécurité-enfants	10
Décommutation sécurité après temps	11
Décommutation sécurité d'un liquide	11
Utilisation, tableaux, conseils	12
Ustensiles de cuisine	12
Consignes générales	12
Conseils d'économie d'énergie	12
Tableau: cuisiner avec le plan de cuisson	13
Nettoyage et entretien	14
Surface vitrocéramique	14
Salissures légères	14
Salissures tenaces	14
Salissures spéciales	15
Sucre	15
Taches foncées, endommagements du décor	15
Rayures sur la surface vitrocéramique	15
Encadrement du plan de cuisson	15
Que faire en cas de ...	16

Pour l'installateur

Instructions d'installation	17
Consignes de sécurité	17
Encastrement dans un plan de travail	17
Branchement électrique	19
Caractéristiques techniques	20

Sécurité

La sécurité de cette table de cuisson correspond aux règles reconnues de la technique et à la loi sur la sécurité émanant des appareils. Toutefois, en notre qualité de fabricant, nous tenons cependant à vous initier aux consignes de sécurité suivantes.

Sécurité électrique

- Le montage et le branchement de votre nouvel appareil doivent uniquement être confiés à un électricien agréé.
- Les réparations à effectuer sur l'appareil doivent uniquement être confiées à du personnel spécialisé. Des réparations inadéquates peuvent entraîner des risques considérables. Si une réparation devait s'avérer nécessaire, veuillez vous adresser à notre service après-vente ou à votre revendeur.

 Veuillez tenir compte de ces consignes sous risque, dans le cas contraire, de perdre votre droit à garantie si des dommages devaient se produire.

- Les appareils à encastrer doivent uniquement être exploités après avoir été intégrés aux meubles et plans de travail appropriés et conformes à la norme. Cette mesure a pour but de garantir la protection contre les contacts des appareils électriques requise par le VDE.
- Si des dérangements, des bris, des fissures ou cassures se produisent sur votre table de cuisson:
 - veuillez mettre toutes les zones de cuisson hors service et
 - décommuter le fusible du plan de cuisson ou retirer ce fusible.
- Une décommutation de sécurité spéciale et électronique veille à ce que toutes les zones de cuisson se mettent automatiquement hors service au bout d'un certain temps lorsqu'aucune modification du réglage n'est effectuée.

Sécurité pour les enfants

Lorsque vous cuisinez, les zones de cuisson deviennent chaudes. Voilà pourquoi les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson; de plus, ne laissez les enfants plus âgés se servir de l'appareil que sous contrôle.

- Cet appareil est équipé d'un dispositif de verrouillage qui peut aussi être mis en marche pour éviter que des enfants s'en servent.

Sécurité en l'utilisation

- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé pour la cuisson d'aliments.
- Ne vous servez pas du plan de cuisson pour chauffer la pièce.
- Attention lors du branchement d'appareils électriques à des prises à proximité de l'appareil. Les câbles de branchement ne doivent pas risquer d'entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- Les graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement. Lorsque vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile (p. ex. pommes frites), restez à proximité.
- La technique à capteurs offre un maximum de sécurité à la commande de l'appareil; elle requiert aussi beaucoup d'attention lors du réglage des zones de cuisson, du rendement ou des durées.
- Mettez les zones de cuisson hors service après chaque utilisation.

Sécurité lors du nettoyage

- L'appareil doit toujours être mis hors service avant de le nettoyer.
- Le nettoyage de l'appareil avec un système à vapeur ou à haute pression n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.

Comment éviter d'endommager

- Ne vous servez pas du plan de cuisson comme plan de travail ou de dépôt.
- Ne vous servez pas de vos zones de cuisson avec des ustensiles de cuisine vides ou sans ustensiles de cuisine et évitez de chauffer à vide vos fait-tout ou poêles. Le plan de cuisson et votre batterie de cuisine risquent d'être endommagés.
- La vitrocéramique est insensible aux chocs de température et très résistante mais n'est pas incassable. Elle risque d'être endommagée par des objets particulièrement pointus et durs susceptibles de tomber sur le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de marmite en fonte ou à fond endommagé, rugueuses ou présentant des égratignures. Vous risqueriez de rayer votre plan de cuisson.
- Ne posez pas de poêles ou marmites sur l'encadrement du plan de cuisson. Des rayures et endommagements de laque risquent de se produire.
- Veillez à ce que des liquides acides tels que le vinaigre, le citron ou un détartrant n'entrent pas en contact avec l'encadrement du plan de cuisson qui risquerait alors de devenir mat.

- Si du sucre ou une préparation à base de sucre est tombée sur la zone de cuisson chaude et fond, éliminez tout de suite la masse à l'état encore chaud avec un racloir. Si la masse refroidit, son élimination risque d'endommager la surface
- Tenez à l'écart des surfaces céramiques tous les objets et matériaux susceptibles de fondre, p. ex. les matières plastiques, les feuilles en aluminium ou les feuilles d'emballage. Éliminez immédiatement toutes matières fondues sur la surface en vitrocéramique avec un racloir.

Evacuation

Evacuation des matériaux d'emballage



Tous les matériaux d'emballage peuvent être recyclés. Les feuilles et éléments en mousse dure sont marqués en conséquence. Les matériaux doivent être évacués conformément au règlement.

Veuillez tenir compte des prescriptions nationales et régionales d'évacuation des matériaux d'emballage et du marquage des matériaux (tri des matériaux, collecte des déchets, centre de récupération).

Consignes d'évacuation



L'appareil ne doit pas être évacué en même temps que les déchets domestiques.

Veuillez vous renseigner auprès des centres de collecte locaux ou de votre mairie pour obtenir une date à laquelle l'appareil pourra être enlevé ou pour connaître les centres de collectes.



Avertissement! Les appareils doivent être rendus inutilisables avant de les évacuer. Coupez le câble secteur.

Avant la première utilisation

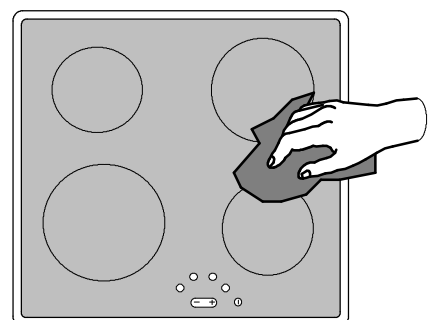
Premier nettoyage

La zone de cuisson doit être soigneusement nettoyée avant la première utilisation.

- La surface en vitrocéramique et l'encadrement doivent être lavés avec de l'eau additionnée d'un produit à laver la vaisselle puis séchés.

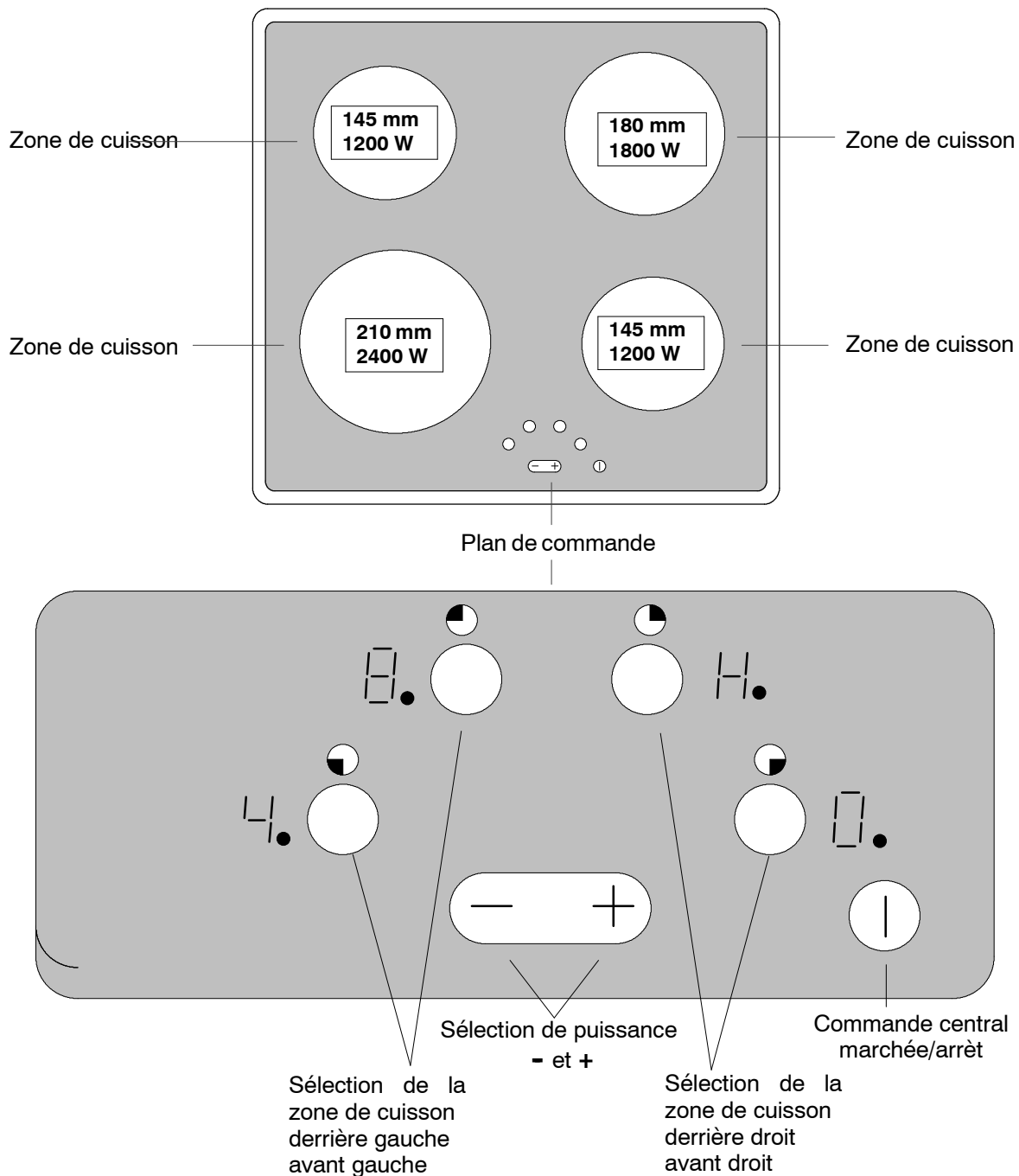


Attention! N'Utilisez pas de produit de nettoyage concentré ou abrasif. La surface risquerait d'être endommagée.



Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson et de commande



Indicateurs digital

Les quatre plans d'indication qui correspondent aux quatre zones de cuisson montrent:

- après la mise en marche et lors d'une mise en service automatique par la fonction de sécurité
- é lors de la sélection d'une zone de cuisson
- selon le niveau de cuisson sélectionné
- en cas de chaleur résiduelle
- en cas de fonction défaillante
- lorsque la sécurité-enfants est en service

Importantes caractéristiques d'appareil

- **Plan de cuisson en vitrocéramique:**

L'appareil dispose d'un plan de cuisson en vitrocéramique et de 4 zones de cuisson à chauffe rapide. Ici, la durée de chauffe des zones de cuisson est considérablement raccourcie par des diffuseurs de chaleur particulièrement performants.

- **Plans à capteurs:**

La commande de votre appareil s'effectue par des plans à capteurs TOUCH-CONTROL.

- **Plan à capteur MARCHE/ARRET:**

Avec le plan à capteur MARCHE/ARRET ①, l'appareil possède un interrupteur principal séparé qui permet de mettre complètement en et hors service l'alimentation en courant de votre table de cuisson par contact.

- **Affichages de contrôle et de fonctionnement:**

Des affichages digitaux ou des lampes de contrôle informent sur les niveaux de cuisson réglés [1]/[9], sur les fonctions activées [I]/[H] ainsi que sur la chaleur résiduelle éventuellement disponible [H] de la zone de cuisson correspondante.

- **Niveau de maintien au chaud:**

[1.] est le niveau de cuisson pour lequel vous pouvez maintenir vos aliments au chaud.

- **Affichage de chaleur résiduelle:**

Un [H] ("chaud") pour l'affichage de chaleur résiduelle s'allume dans l'affichage lorsque la zone de cuisson atteint une température présentant un risque de brûlure. aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.

- **Verrouillage de sécurité/sécurité-enfants:**

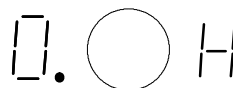
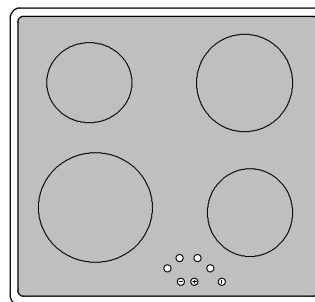
Avec cette fonction [L], la zone de cuisson peut être verrouillée contre une mise en marche involontaire.

- **Décommutation de sécurité:**

Une décommutation de sécurité veille à ce que toutes les zones de cuisson se mettent automatiquement hors service au bout d'un certain temps lorsqu'aucune modification des réglages n'est effectuée.

- **Nettoyage:**

Le plan de cuisson en vitrocéramique et les plans à capteurs présentent l'avantage d'être faciles à nettoyer. La surface lisse peut être aisément nettoyée

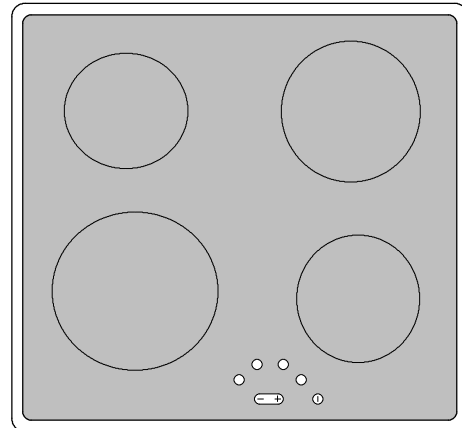


L'utilisation du plan de cuisson

Informations générales

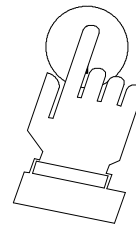
L'appareil est équipé d'un plan de cuisson en vitrocéramique éprouvé et de 4 zones de cuisson à chauffe rapide. La durée de la chauffe est considérablement raccourcie en raison de diffuseurs de chaleur particulièrement performants.

- i** La surface de cuisson est sans pores et d'autre part insensible aux fluctuations rapides de température. Les fait-tout peuvent donc être déplacés d'une zone chaude sur une zone froide.
- i** A la mise en marche de la zone de cuisson, il se peut que celle-ci fasse du bruit. Ceci est typique à toutes les zones de cuisson céramiques mais n'entrave ni la fonction ni la durée de vie de votre appareil.
- !** Les fait-tout ou poêles doivent toujours être placés sur la zone de cuisson avant de les mettre en marche.



Plans à capteurs TOUCH-CONTROL

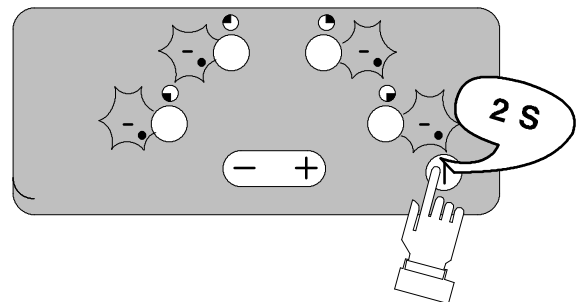
- Pour la commande des plans à capteurs TOUCH-CONTROL, placez votre doigt en haut et à plat sur le champ souhaité jusqu'à ce que l'affichage correspondant s'allume ou s'éteigne ou



Enclencher de la table de cuisson

La table de cuisson complète est mise en marche avec le plan à capteur MARCHE/ARRÊT ①.

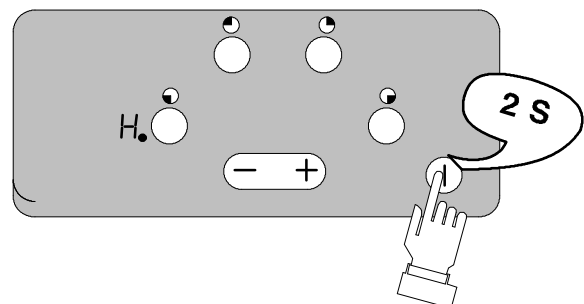
- Effleurez le plan à capteur MARCHE/ARRÊT pendant env. deux secondes. Les affichages digitaux montrent et le point digital clignote.
- i** Après avoir touché le plan à capteur MARCHE/ARRÊT pour enclencher l'appareil, l'une des zones de cuisson doit être sélectionnée en l'espace d'env. 10 secondes avec la touche de sélection des zones de cuisson. Dans le cas contraire, la table de cuisson se met hors service pour des raisons de sécurité.



Déclencher de la table de cuisson

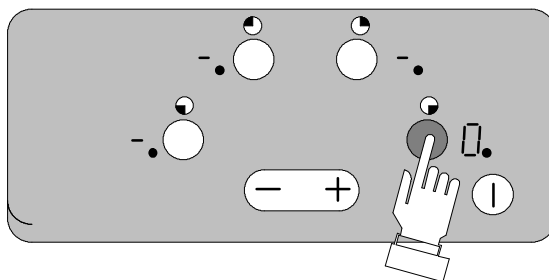
Actionnez le plan à capteur MARCHE/ARRÊT ① pour arrêter complètement votre table de cuisson.

- Effleurez le plan à capteur MARCHE/ARRÊT pendant env. deux secondes.
- i** Après déclencher d'une zone de cuisson individuelle ou de tout le plan de cuisson, la chaleur résiduelle disponible est affichée par ("chaud") dans les affichages digitaux des zones de cuisson correspondantes.



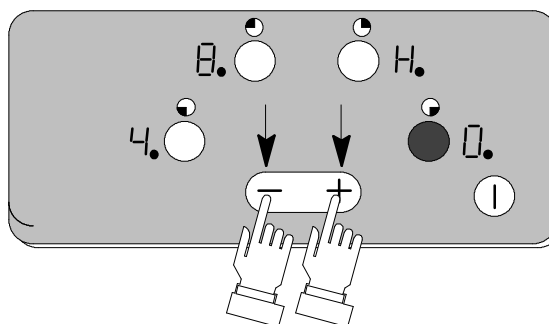
Sélection des zones de cuisson

- Pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée, touchez le plan à capteur correspondant pendant env. une seconde. Le zéro avec le point digital  s'allume dans l'affichage correspondant de la zone de cuisson.



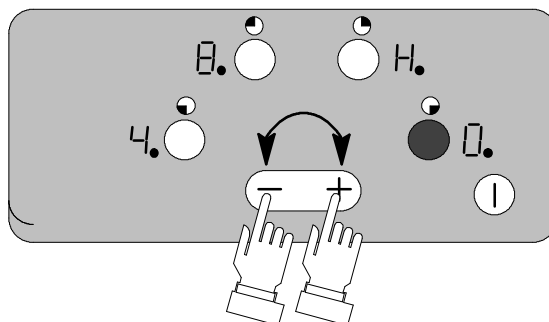
Sélection de puissance -

- Pour régler ou changer le réglage du niveau de cuisson de  à  pour la zone de cuisson sélectionnée.
Augmentation du niveau de cuisson avec le plan à capteur .
Diminution du niveau de cuisson avec le plan à capteur .



Déclencher la zone de cuisson

- 1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée avec les plans à capteurs des zones de cuisson.
- 2. Pour déclencher, appuyez simultanément sur les plans à capteurs  et  ou remettez-les à zéro avec le plan à capteur .



Indicateur de chaleur résiduelle

Après déclencher d'une zone de cuisson ou de tout le plan de cuisson, la chaleur résiduelle disponible est affichée par  ("chaud") dans les indicateurs digitaux des zones de cuisson correspondantes.

Même après déclencher de la zone de cuisson, l'affichage de chaleur résiduelle s'éteint uniquement lorsque la zone de cuisson est refroidie.

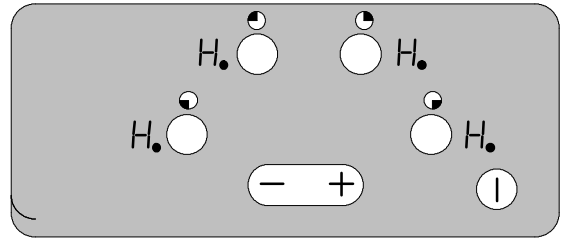


Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour fondre des matières ou pour tenir des aliments au chaud.



Attention! Il y a risque de brûlure aussi longtemps que l'affichage de chaleur résiduelle est allumé.

Attention! En cas de panne de courant, le symbole  s'éteint également et donc aussi la consigne comme quoi de la chaleur résiduelle est disponible. Vous risquez toutefois encore de vous brûler. Observez attentivement votre table de cuisson pour éviter tout risque de brûlure.



Sécurité enfants

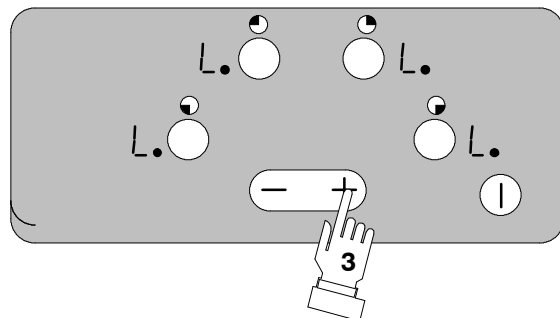
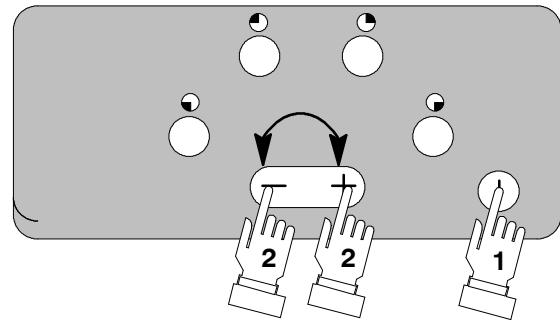
Activez la sécurité-enfants

La sécurité-enfants empêche l'enclencher ou déclencher involontaire des zones de cuisson.



La sécurité-enfants uniquement peut-être activée lorsqu'une zone de cuisson est en marche.

- 1. Effleurez le plan à capteur  MARCHÉ / ARRÊT.
- 2. Aussitôt après (en l'espace de 10 secondes), touchez simultanément les plans à capteurs  et  pendant env. 2 secondes et relâchez-les.
- 3. Effleurez à nouveau le plan à capteur .  est affiché pendant env. 10 secondes dans les affichages digitaux. La sécurité-enfants est maintenant activée.



Utilisation du plan de cuisson avec la sécurité-enfants activée

- 1. Effleurez le plan à capteur  MARCHÉ / ARRÊT.
- 2. En l'espace de 10 secondes, touchez simultanément les plans à capteurs  et  pendant env. 2 secondes.
Les affichages digitaux affichent  et le point digital clignote.
- 3. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson souhaité.

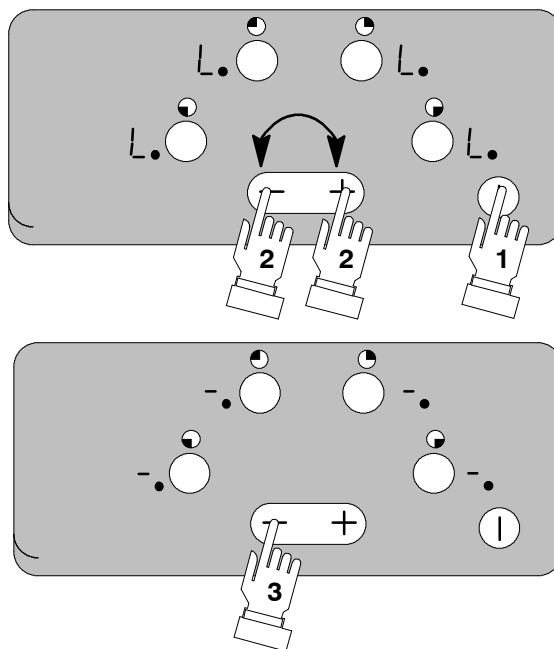


La sécurité-enfants est désactivée jusqu'à la prochaine déclenchement de l'appareil. Toutes les zones de cuisson et tous les niveaux de cuisson peuvent être réglés de la manière habituelle.

Désactivez de la sécurité-enfants

i La sécurité-enfants uniquement peut-être désactivée lorsqu'aucune zone de cuisson n'est en service.

- 1. Effleurez le plan à capteur **ⓘ** MARCHE/ARRÊT. **L.** est affiché dans les affichages digitaux.
- 2. Effleurez simultanément les plans à capteurs **+** et **-** pendant env. 2 secondes et relâchez-les.
- 3. Effleurez à nouveau le plan à capteur **-**. Le symbole **(L.)** s'éteint des affichages digitaux et **(..)** est affiché. La sécurité-enfants est maintenant désactivée.

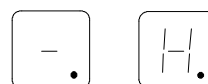


Décommutation de sécurité après temps

Si l'une des zones de cuisson n'est pas mise hors service au bout d'un certain temps ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson correspondante se met automatiquement hors service.

H. apparaît dans l'affichage des plans de cuisson et **-** après le refroidissement.

- Les zones de cuisson se mettent hors service comme suit:
 - puissance 1 – 2 après 6 heures
 - puissance 3 – 4 après 5 heures
 - puissance 5 après 4 heures
 - puissance 6 – 9 après 1,5 heures

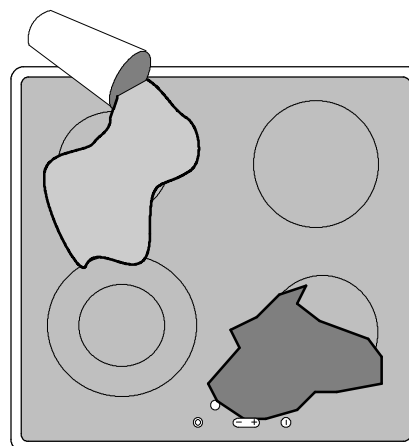


Si vous souhaitez à nouveau déclenchez votre table de cuisson, elle doit à nouveau être enclenchée avec le commande central **ⓘ** MARCHE/ARRÊT.

Décommutation de sécurité d'un liquide

Un liquide qui a trop bouilli et qui se répand sur le plan de cuisson provoque la mise hors service immédiate de toutes les zones de cuisson et de tous les réglages.

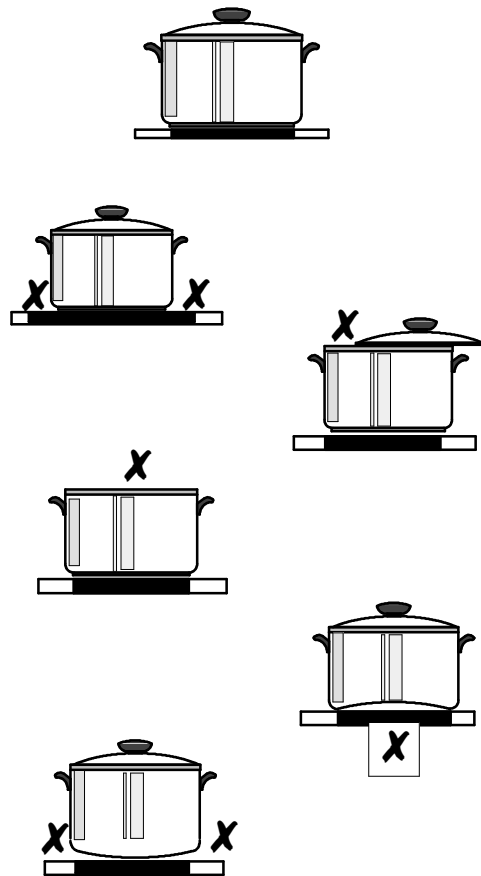
Le même effet se produit lorsqu'un chiffon humide est posé sur le plan de commande. Dans ces deux cas, l'appareil doit à nouveau être remis en marche avec l'interrupteur principal **ⓘ** après que le liquide ou le chiffon ait été retiré.



Utilisation, tableaux, conseils

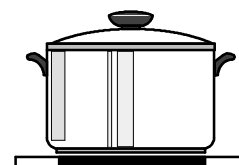
Ustensiles de cuisine

- i** Plus les fait-tout ou les poêles sont de meilleure qualité, meilleur est le résultat de cuisson.
- Les bons ustensiles de cuisine se reconnaissent à leur fond. Le fond doit être le plus épais et plan possible.
 - Ne vous servez pas de fait-tout en fonte ou de fait-tout à fond endommagé, rugueux ou présentant des égratignures. Vous risqueriez de rayer votre plan de cuisson.
 - Les ustensiles de cuisine à fond en aluminium et en cuivre peuvent laisser des traces métalliques sur la surface céramique; ces traces ne peuvent plus ou alors que difficilement être éliminées.
 - Les fait-tout et les poêles ne doivent pas être de plus petite taille que la zone de cuisson et ne doivent pas dépasser de plus de 2 à 4 cm le diamètre de la zone de cuisson.
 - A l'état froid, les fonds des fait-tout sont généralement légèrement concaves. Ils ne doivent pas présenter de bombement vers l'extérieur (convexe).
 - A l'achat de nouvelles marmites ou poêles, faites attention au diamètre du fond. Les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur correspondant au bord de l'ustensile de cuisine concerné.
 - Si vous utilisez des ustensiles spéciaux, p. ex. un autocuiseur, un bain-marie ou un WOK, veuillez tenir compte des indications du fabricant.



Consignes générales

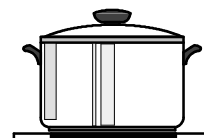
- Le fond doit toujours être propre et sec.
- Pour éviter les rayures inesthétiques sur la surface en vitrocéramique, les fait-tout et poêles ne doivent pas être poussés mais soulevés pour être déplacés.
- Des rayures peuvent aussi être provoquées par des grains de sable (provenant p. ex. du nettoyage de légumes) et qui sont entraînés avec le fait-tout sur le plan de cuisson.
- Utilisez des fait-tout à bord haut pour les mets contenant beaucoup de liquide. Le liquide ne risque ainsi pas de déborder.



Conseils d'économie d'énergie

Les points suivants vous permettront d'économiser de l'énergie:

- Placez les fait-tout et les poêles systématiquement sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine appropriés à fond lisse et plat.



- Dans la mesure du possible, fermez toujours les fait-tout et les poêles avec un couvercle.
- Le fond d'un fait-tout et la zone de cuisson doivent toujours être de même taille. Veuillez tenir compte des consignes spéciales sur les fait-tout et les poêles.
- Les zones de cuisson et fonds d'ustensiles sales augmentent la consommation en courant.
- Mettez les zones de cuisson hors service avant la fin du temps de cuisson pour pouvoir utiliser la chaleur résiduelle, p. ex. pour tenir des aliments au chaud ou pour fondre des matières.
- Si vous utilisez un autocuiseur, le temps de cuisson est réduit de jusqu'à 50 %. Vous économisez ainsi de l'énergie.

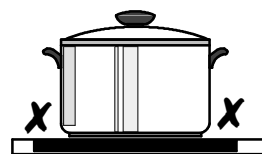
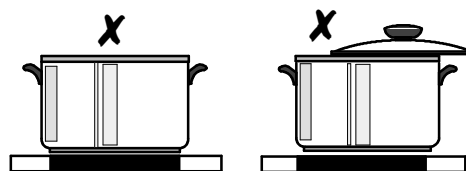


Tableau: Cuire et rôtir avec le plan de cuisson

i Les indications du tableau suivant sont des valeurs directrices. La position des commutateurs de cuisson dépend de la qualité des fait-tout et de la nature et de la quantité des denrées alimentaires.

Puissance	Cuisson	convient à
9	Démarrer Saisir	Début de cuisson de grandes quantités d'eau, cuisson de nouilles, saisie de viande
7 - 9	Saisir fortement Frire	Friture, saisie de viande, p. ex. goulache, cuisson de paillassons p. ex., cuisson de morceaux de filet et de steaks cuisson de viande, escalope, cordon bleu, côtelette, fricadelles, saucisse, foie.
6 - 7	Rôtir doucement	Préparation d'un roux, cuisson douce, oeuf, crêpes, beignets frits cuisson de plus grandes quantités d'aliments, plats uniques,
4 - 5	Cuire	Soupes, bouillons de viande, cuisson de pommes de terre à l'étouffée
3 - 4	Cuire à vapeur Cuire à l'étouffée	Cuisson à la vapeur de légumes, braisage de viande, cuisson de riz au lait
2 - 3	Gontler	Gonflement de riz et plats au lait (remuez de temps à autres), cuisson à la vapeur de petites quantités de pommes de terre ou de légumes, réchauffement de plats cuisinés
1-2	Tenir chaud Fondre	Omelette, sauce hollandaise, tenue de plats au chaud, fonte de beurre, chocolat, gélatine
0	Chaleur résiduelle	Chaleur restante, position ARRET.

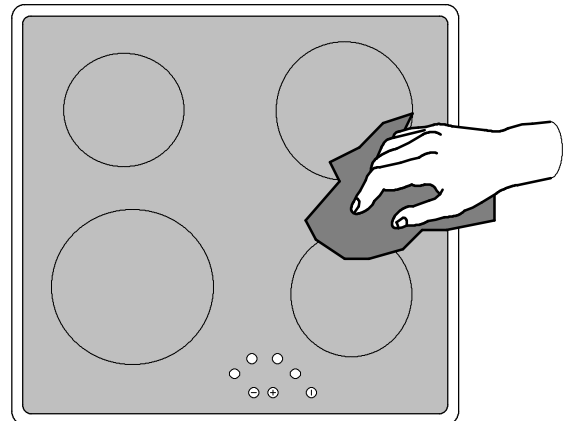
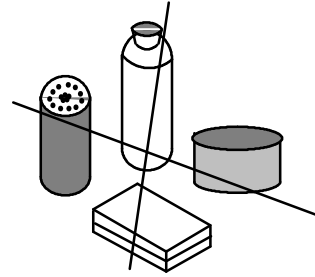
i Nous recommandons pour démarrer la cuisson ou la saisie de régler la zone de cuisson sur le niveau 9 et de poursuivre la cuisson des aliments qui doivent cuire longtemps avec le niveau de poursuite de cuisson correspondant.

Nettoyage et entretien

⚠ Attention! Les produits de nettoyage ne doivent pas entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude! Tous les produits de nettoyage doivent être éliminés après le nettoyage avec suffisamment d'eau puisqu'ils pourraient exercer un effet caustique à l'utilisation de l'appareil.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas jamais nettoyeurs agressifs tels que les sprays pour grils ou fours, les détachants ou produits antirouille, les abrasifs grossiers et les éponges à effet abrasif.

i Ce qui suit convient au nettoyage: chiffons propres ou papier ménager, eau chaude additionnée de produit à laver la vaisselle, produits de nettoyage appropriés et racloir de nettoyage. Le racloir de nettoyage et les nettoyeurs pour vitrocéramique sont en vente dans le commerce spécialisé et dans les grands magasins.

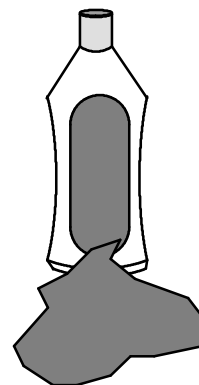


Surface vitrocéramique

- Nettoyez la surface vitrocéramique après chaque utilisation alors qu'elle est tiède ou froide. Vous éviterez ainsi que des salissures s'incrustent.
- Éliminez les traces d'eau et de calcaire, les projections de graisse et les décolorations métalliques avec un nettoyant pour vitrocéramique ou acier inoxydable couramment en vente dans le commerce, p. ex. Sidol-Edelstahlglanz, Stahl-Fix, WK-Top ou Cillit.

Salissures légères

- Essuyez la surface vitrocéramique avec un chiffon humide, éventuellement avec de l'eau additionnée de produit à laver la vaisselle.
- Essuyez et séchez ensuite la surface avec un chiffon propre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique au moins une fois par semaine avec un nettoyant pour vitrocéramique ou pour acier inoxydable couramment en vente dans le commerce.



Salissures tenaces

- Les aliments qui ont débordé d'un fait-tout ou les salissures grossières et tenaces peuvent au mieux être éliminés avec le racloir de nettoyage.
- Tenez le racloir de manière oblique par rapport à la surface vitrocéramique. Retirez les salissures en faisant glisser la lame sur la surface vitrocéramique.

Salissures spéciales

Sucre

- Le sucre brûlé, les matières plastiques fondues, les feuilles d'aluminium ou autres matériaux fondus doivent immédiatement être éliminés à l'état chaud avec le racloir.



Attention! Faites attention en utilisant le racloir; vous risquez de vous brûler car le plan de cuisson est chaud.

- Nettoyez ensuite le plan de cuisson refroidi normalement.



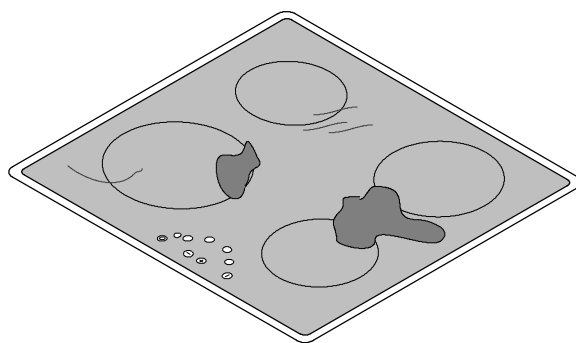
Si la zone de cuisson avec le produit fondu devait déjà être refroidie, réchauffez-la encore une fois avant de la nettoyer.

Taches foncées, endommagements du décor



L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et les fonds de fait-tout abrasifs abrasent avec le temps le décor de la surface vitrocéramique et des taches foncées se produisent.

Ces taches ne peuvent pas être éliminées. Elles n'amointrissent cependant pas l'aptitude au fonctionnement du plan de cuisson.



Rayures sur la surface vitrocéramique



Il n'est pas possible d'éliminer les rayures produites sur la surface vitrocéramique par les ébarbures de fonds de fait-tout, des grains de sable ou autres.

Ces rayures n'amointrissent également pas le bon fonctionnement de la table de cuisson.

Encadrement du plan de cuisson



Les produits anti-tartre, le vinaigre, le citron, les jus de fruits et autres liquides acides ne doivent pas entrer en contact avec l'encadrement du plan de cuisson sous risque que celui-ci devienne mat. Si ceci devait toutefois se produire, utilisez immédiatement un chiffon humide pour éliminer les taches et séchez le plan de cuisson.

- Pour nettoyer l'encadrement du plan de cuisson, utilisez de l'eau et un produit à laver la vaisselle.
- Ramollissez les salissures desséchées avec un chiffon humide, essuyez-les puis frottez le plan de cuisson.

Que faire ...

Il se peut que le dérangement constaté ne soit pas grave et que vous puissiez l'éliminer vous-même à l'appui des consignes suivantes.

... si les zones de cuisson ne fonctionnent pas?

Contrôlez si

- le fusible de l'installation domestique est intact. Si les fusibles devaient sauter plusieurs fois, faites appel à un électricien;
- l'appareil s'est correctement mis en marche;
- la décommutation de sécurité des zones de cuisson s'est déclenchée;
- les lampes de contrôle du plan de commande s'allument;
- la zone de cuisson correspondante est en service;
- les zones de cuisson sont réglées sur le niveau de cuisson souhaité.

.... si les zones de cuisson ne peuvent pas être mises en ou hors service?

Contrôlez si

- le plan de commande est verrouillé;
- un temps de plus de 10 secondes s'écoule entre l'actionnement de la position Marche/Arrêt et la mise en marche de la zone de cuisson;
- les plans à capteurs sont entièrement ou partiellement recouverts de liquide ou par un chiffon humide.

.... si l'affichage, à l'exception de , tombe soudainement en panne pour l'affichage de chaleur résiduelle?

Contrôlez si

- le plan à capteur MARCHE/ARRÊT  a été touché accidentellement;
- les plans à capteurs sont entièrement ou partiellement recouverts de liquide ou par un chiffon humide;
- la décommutation de sécurité s'est déclenchée;
- le courant est brièvement tombé en panne.

..... si l'affichage est complètement défaillant?

Contrôlez si

- les fusibles sont intacts ou en service;
- une panne de courant générale s'est produite;
- toutes les opérations de réglage ont été correctement effectuées.

... si après la mise hors service des zones de cuisson, aucun ou pour la chaleur résiduelle apparaît dans l'affichage?

Contrôlez si

- la zone de cuisson n'a été que brièvement mise en marche, ce qui fait qu'elle n'est donc pas suffisamment chaude. Si le plan de cuisson devait être chaud, veuillez avertir le service après-vente.

... si une zone de cuisson ne peut pas être mise en marche?

Contrôlez si

- la sécurité-enfants  est activée.

... si pendant la cuisson, tous les affichages (y compris l'affichage de chaleur résiduelle) s'éteignent?

- La protection contre les surchauffes de la commande électronique a bloqué toutes les fonctions. Après le refroidissement, le plan de cuisson peut à nouveau être remis en marche. A cette fin, le fusible de l'installation domestique doit être mis hors service ou dévissé pendant au moins 10 secondes.

... si l'affichage clignote?

 Après une période de fonctionnement prolongée à un niveau de cuisson plus élevé, la protection contre les surchauffes de la commande électronique a déclenché un blocage provisoire de la zone de cuisson avant gauche. Ce blocage a pour but d'éviter d'endommager la commande électronique. La zone de cuisson avant gauche peut uniquement être réactivée lorsque l'appareil s'est refroidi au point que  s'éteigne. Les zones de cuisson de droite et à l'arrière peuvent fonctionner.

... lorsque l'affichage s'allume?

Contrôlez si

- les plans à capteurs sont entièrement ou partiellement recouverts de liquide ou d'un chiffon humide ou s'ils sont encrassés
- Nettoyez le plan de cuisson. Mettez brièvement hors service le coupe-circuit automatique ou dévissez les fusibles. Si l'affichage  reste allumé, veuillez informer le service après-vente.

... en cas de dérangement

- Mettre l'appareil hors service avec l'interrupteur principal.
- Mettre hors service le coupe-circuit ou dévisser les fusibles.

Remède en cas de dérangements

Signalez votre réclamation à votre électricien ou au service après-vente compétent.

Important! Veuillez toujours indiquer

- le numéro du produit (PNC),
- le numéro de fabrication (F.-no.) et la
- désignation du modèle

en cas de demande de service après-vente, de commande de pièces détachées ou d'accessoires et de questions techniques.

Si vous faites appel au service après-vente par suite d'erreurs de commande, la visite du technicien du service après-vente ne saurait être assurée gratuitement, même pendant la période de garantie.

Instructions d'installation

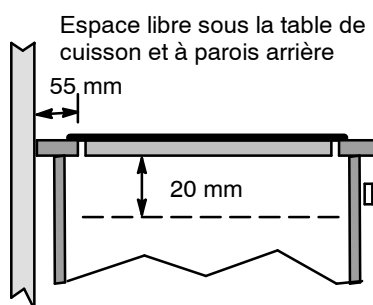
Consignes de sécurité

⚠ Attention! Le montage et le branchement de votre nouvel appareil doivent uniquement être confiés à un spécialiste agréé. Veuillez tenir compte de cette consigne sous risque, dans le cas contraire, de perdre tout droit à garantie.

Pour son montage et en cas de service, la table de cuisson doit être débranchée du secteur, les fusibles doivent être mis hors service ou dévissés.

Les directives générales pour l'exploitation d'appareils électriques, les prescriptions de votre société d'électricité et les indications des présentes instructions d'installation doivent être scrupuleusement observées.

Le branchement correctement effectué doit être confirmé à la dernière page comme justificatif de garantie.



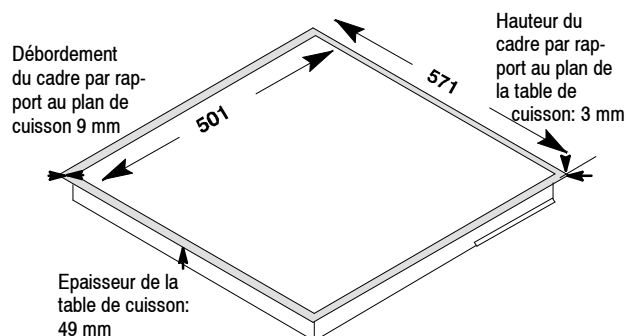
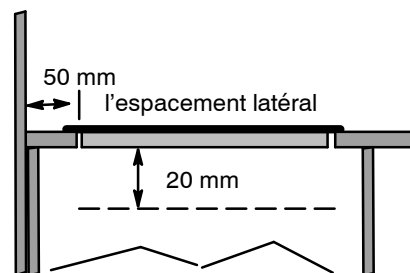
Encastrement dans un plan de travail

⚠ La sécurité électrique doit être assurée par un montage correct.

La protection contre les contacts et la sécurité électrique conformément aux dispositions VDE doivent être assurées par le montage correct des appareils dans des meubles appropriés et conformes aux normes. Ceci est également valable pour l'arrière de l'appareil. Celui-ci ne doit pas être librement accessible, même si le montage se fait aussi à l'écart d'un mur.

Les meubles d'encastrement doivent être mis en place et fixés de manière qu'ils ne puissent pas basculer.

- Notez le numéro de fabrication (no. F) de la plaque signalétique de l'appareil dans le formulaire imprimé de la plaque signalétique. Ce numéro est nécessaire pour toute demande de service.

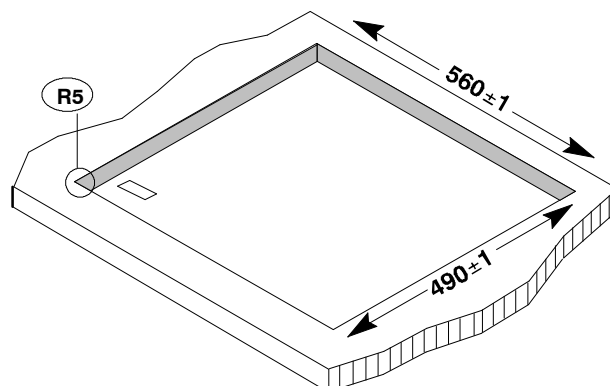


Cotes d'encastrement

L'ouverture pratiquée dans le plan de travail doit correspondre aux cotes habituelles. Le croquis coté vous fournit les indications nécessaires.

Un espace libre d'au moins 20 mm doit être respecté sous le plan de cuisson. Des tiroirs ne doivent pas être montés sous le plan de cuisson.

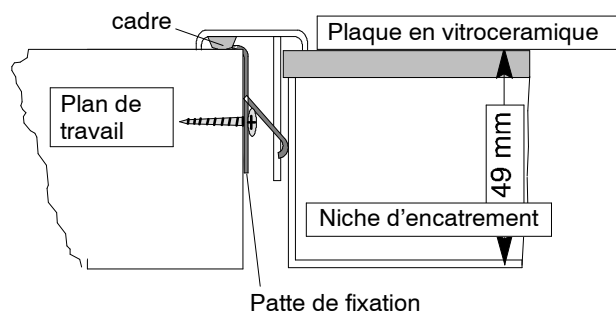
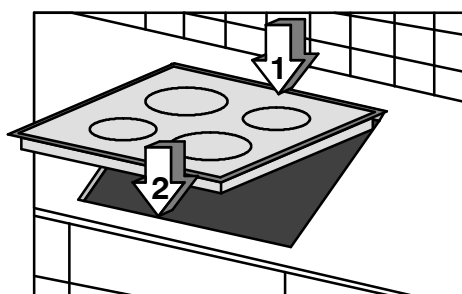
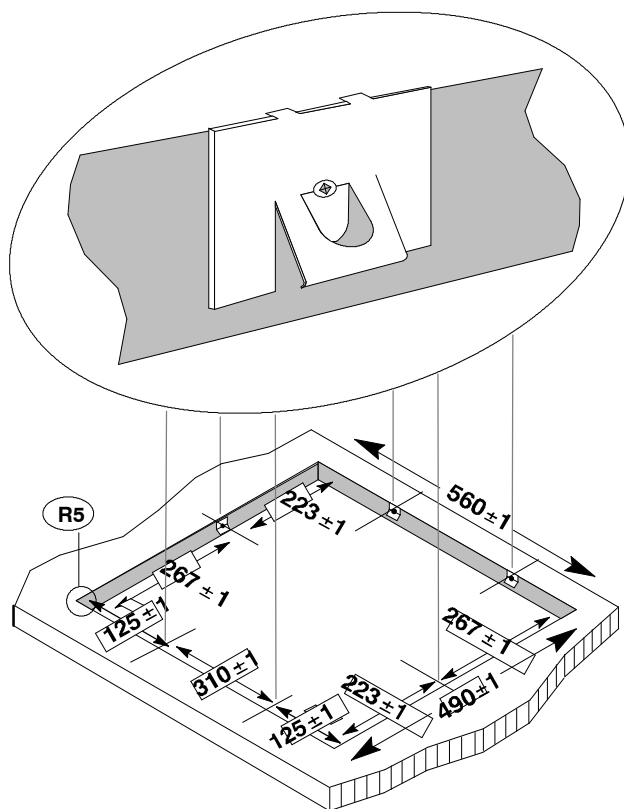
L'écartement latéral du plan de cuisson par rapport à un meuble haut doit au moins s'élever à 50 mm et au moins à 55 mm par rapport à la paroi arrière.



- i** Cet appareil est du type V (IEC 335-2-6) du point de vue de la protection contre les surchauffes des surfaces qui l'entourent: Cet appareil ou le meuble renfermant l'appareil peut être apposé avec sa paroi arrière et une paroi latérale à des murs ou meubles d'une hauteur quelconque et, de l'autre côté, à un autre appareil ou meuble de la même hauteur que l'appareil lui-même.

Encastrement

- Découpez le plan de travail selon la cote de découpage prescrite. Les cotes de tolérance ne doivent pas être dépassées. Le plan de travail doit être exactement scié le long de la ligne dessinée. Recommandation: Dessinez l'évidement avec un pointeau. Recouvrez la ligne pour éviter des éclats du revêtement au moment du coupage.
- Nettoyez le plan de travail au niveau de la zone découpée.
- Dans le cas de plans de travail carrelés, les joints au niveau de la zone d'appui du plan de cuisson doivent être complètement garnis de masse de jointoiement.
- Fixez ensuite avec des vis les ressorts à déclic dans l'évidement aux positions dessinées. L'angle formé par les ressorts sert de butée sur le plan de travail.
- Dans le cas de panneaux naturels, en grès ou céramique, les ressorts peuvent être collés avec des colles spéciales (colle à la résine synthétique, à deux composants, etc.).
- Le plan de cuisson est introduit par le haut dans l'évidement, centré et fermement comprimé jusqu'à ce que les ressorts s'encliquettent.
- Contrôlez si le joint du cadre d'appui est correctement en place. N'utilisez pas de masse d'étanchéification au silicone supplémentaire; ce qui compliquerait le démontage en cas de service.



Branchement électrique

- Avant de brancher l'appareil, il convient de contrôler si la tension nominale, c'est-à-dire la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, correspond à la tension secteur disponible. La plaque signalétique se trouve sur l'habillage inférieur de la partie cuisson.
- La tension des diffuseurs de chaleur s'élève à AC 230 V ~. L'appareil fonctionne aussi correctement sur d'autres secteurs plus anciens avec AC 220 V ~.
- Le branchement secteur de la partie cuisson doit être réalisé de manière qu'une possibilité de coupure de tous les pôles avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm soit disponible, p. ex. automate, disjoncteur-protecteur ou fusible.
- Une conduite du type H05VV-F ou de valeur supérieure doit être utilisée comme câble de branchement secteur.
- La borne de branchement secteur se trouve au fond de la partie cuisson sous un recouvrement. Le recouvrement peut être ouvert à l'aide d'un tournevis (fig.).
- Le branchement doit être effectué conformément au schéma. Les ponts de branchement doivent être réalisés selon le schéma de branchement.
- Le conducteur de protection est relié à la borne .
- Le fil conducteur de protection doit être plus long que les conducteurs de courant.
- **Les branchements de câbles doivent être effectués conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être serrées à fond.**

Pour finir, le câble de branchement doit être sécurisé avec le passe-câble et le recouvrement doit être fermé en appuyant fortement dessus (encliquetage).



Avant la première mise en marche, les feuilles de protection ou autocollants éventuels doivent être retirés de la surface en vitrocéramique ou de l'encadrement.

Après le raccordement sur l'alimentation en courant, toutes les zones de cuisson doivent être mises en marche brièvement en position maximale les unes après les autres pour contrôler leur bon fonctionnement.

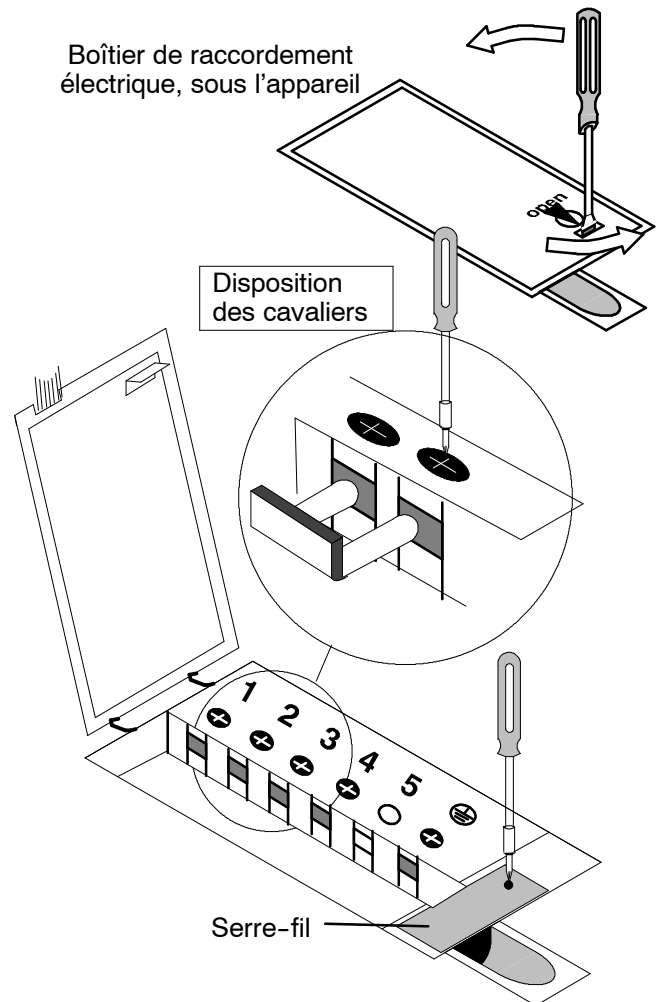
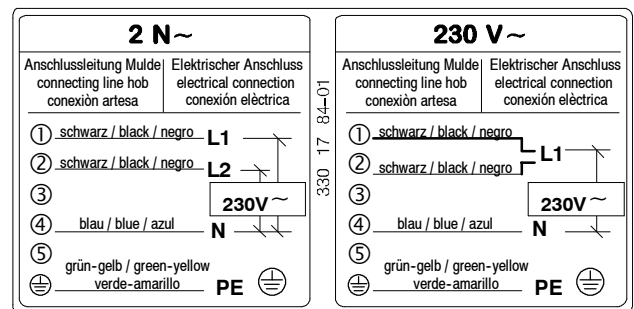


Schéma de raccordement 230 V ~



Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil:

Largeur	572 mm
Profondeur	502 mm
Hauteur	49 mm
Volume	49 l

Cotes d'évidement

Largeur	560 mm
Profondeur	490 mm
Rayon angulaire	R5

Poids total net 8,8 kg

Puissance:

Zone de cuisson	avant gauche ...	2400 W
Zone de cuisson	derrière gauche .	1200 W
Zone de cuisson	derrière droit	1800 W
Zone de cuissons	avant droit	1200 W

Puissance totale max. 6,6 kW

Tension de chaleur 230 V ~50 Hz

Dispositions, normes, directives

Cet appareil satisfait aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6
relatives à la sécurité des appareils électriques pour une utilisation domestique et d'autres fins similaires et
- DIN 44546 / 44547 / 44548
relatives aux propriétés d'utilisation des cuisinières électriques dans le secteur ménager.
- EN 550 14-2 / VDE 0875, partie 14-2
- EN 550 14 / VDE 0875, partie 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838, partie 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838, partie 3
relatives aux exigences de protection de base de compatibilité électromagnétique (CEM)



Cet appareil satisfait aux directives CE.

- 73/23/EEG du 19.02.1973 (directive sur la basse tension)
- 89/336/EEG du 03.05.1989
(directive CEM, y compris directive de modification 92/31/EEG).

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur la face inférieure de l'appareil. Après le montage, la plaque signalétique n'est plus accessible. Veuillez donc noter le numéro de fabrication (no. F) dans le formulaire correspondant.

FAURE

MADE IN GERMANY

TYP: PEE2 021 **PNC:** 949 590 787 **MODELL:** CVH 270 N

230 V ~

F.Nr.:

Total max. 6,6 kW



Confirmation de branchement par l'installateur concerné

L'appareil a été raccordé conformément aux prescriptions le

Société et monteur

Signature

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'oeuvre, 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 Electrolux

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'oeuvre) 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 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

Tél: 03 44 62 22 22
BP 50142 - 60307 Senlis cedex

Allemagne

Tél: +49 (0)911 323 2600

Italie

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

Royaume-Uni

Tél: 08705 950 950 (uniquement à partir du Royaume Uni)

Suède

Tél: +46 (0)20 78 77 50.18

Service Après-Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ». Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, 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 Technique Consommateurs qui vous communiquera 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.



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.

