

# **MODE D'EMPLOI**

**AVANT D'UTILISER LA TABLE DE  
CUISSON VITROCÉRAMIQUE**

**MISE EN PLACE**

**BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES**

**CONSEILS POUR ÉCONOMISER  
L'ÉNERGIE**

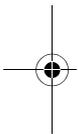
**CONSEILS POUR LA PROTECTION DE  
L'ENVIRONNEMENT**

**MESURES DE PRÉCAUTION ET  
CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL**

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES  
TABLES DE CUISSON  
VITROCÉRAMIQUES**

**DIAGNOSTIC DES PANNES**

**SERVICE APRÈS-VENTE**



## AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

**ATTENTION** : cette table de cuisson est conforme à la législation en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique.

Toutefois, les porteurs de stimulateur cardiaque doivent se tenir à distance de cet appareil. En effet, il est impossible de garantir que l'ensemble des stimulateurs cardiaques actuellement commercialisés sont

compatibles avec les normes servant de référence aux tests de conformité de cet appareil. L'existence d'interférences potentiellement dangereuses ne peut donc pas être exclue.

- Pour tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil, lisez attentivement la notice d'emploi et conservez-la à portée de main pour toute consultation ultérieure.

## MISE EN PLACE

### Table de cuisson

- La table de cuisson doit être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.
- La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation doit respecter les dimensions indiquées sur la figure "A".
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- Découpez une ouverture dans le plan de travail, en respectant les dimensions spécifiées dans la fiche produit séparée.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni autour de celle-ci (sauf s'il est déjà installé).

### Remarque importante

Afin d'éviter de soumettre les circuits électriques à de hautes températures qui pourraient les endommager, nous vous conseillons de respecter les consignes suivantes :

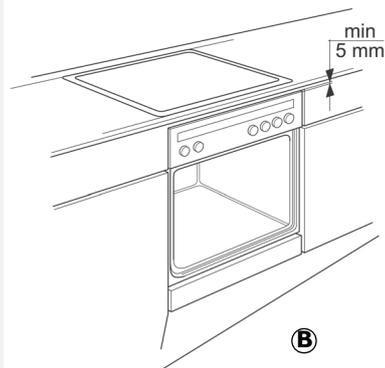
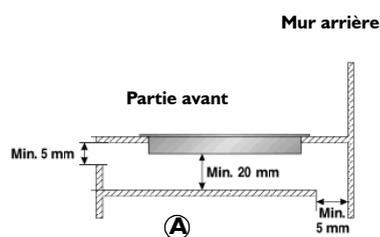
- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter que les circuits électriques ne soient endommagés par la vapeur ou la moisissure.**

Si vous installez un four (de notre fabrication) sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement et respectez les distances mentionnées sur la figure "B". Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, panneaux, supports, etc.).

Si le four est équipé d'une fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), n'utilisez pas la table de cuisson lorsque cette fonction est en marche.

Si la température des circuits électroniques dépasse la température maximale admise, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Dans ce cas, laissez refroidir les circuits électriques pendant quelques minutes avant de rallumer la table de cuisson.

- **Éteignez la table de cuisson après usage.**



## MISE EN PLACE

### Assemblage

**A) Si le plan de travail est en bois,** utilisez les étriers, les attaches à ressort et les vis fournies.

- Positionnez les 4 attaches (**A**) autour du cadre de la table de cuisson, dans les crans prévus à cet effet, voir Fig. 1.
- Mesurez le milieu des parties verticales de la découpe comme le montre la Fig. 2.
- Positionnez le milieu des étriers (**C**) sur le milieu du côté mesuré auparavant.
- La partie supérieure des étriers doit être alignée avec la surface du plan de travail.
- Fixez à l'aide des 4 vis (**B**) fournies, en introduisant celles-ci dans les orifices aménagés.
- Installez la table de cuisson dans la découpe en veillant à ce que les attaches (**A**) se bloquent dans les crans des étriers (**C** Fig. 4 et 5).

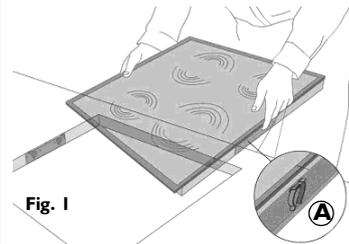


Fig. 1

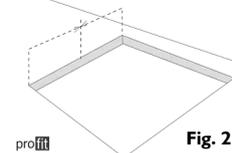


Fig. 2

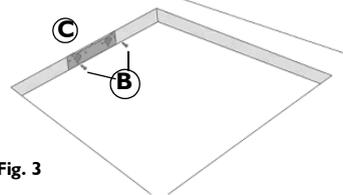


Fig. 3



Fig. 4

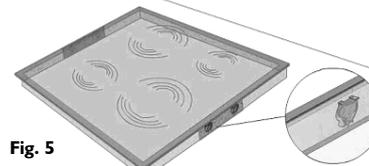


Fig. 5

**B) Si le plan de travail est en marbre ou un autre matériau (plastique, céramique, pierre, etc.),** vous devez commander le COFFRET correspondant auprès du Service après-vente pour pouvoir fixer la table de cuisson.

## BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Le branchement électrique doit être réalisé avant de raccorder l'appareil au réseau d'alimentation. L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages résultant du non-respect des normes de sécurité ci-dessus. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

### Tension d'alimentation.

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ + 	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + 	3 X 2,5 mm <sup>2</sup> (uniquement Australie)
230 V 3~ + 	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + 	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + 	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>

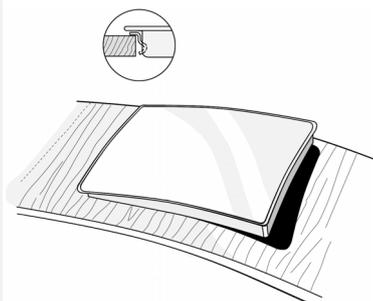
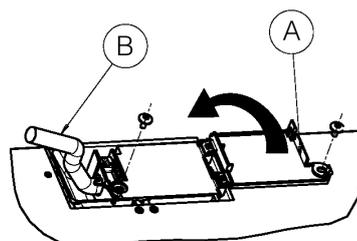
**Le branchement doit être effectué directement sur le secteur à l'aide d'un sectionneur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.**

**Attention :** le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à écarter toute possibilité de dommage ou de surchauffe causé(e) par un contact avec la base.

### Connexions au bornier

**Remarque :** le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation (B).
- Dénudez environ 10 mm de la gaine des fils. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma situé près dudit bornier.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) avec le serre-câble.
- Fermez le bornier avec le couvercle (A) en le fixant avec la vis spéciale.
- Après avoir terminé les branchements électriques, introduisez la table de cuisson par le haut et accrochez-la aux ressorts de support, comme illustré sur la figure.



## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson dont la base a un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez une quantité d'eau minimale afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.

### POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS POSSIBLES :

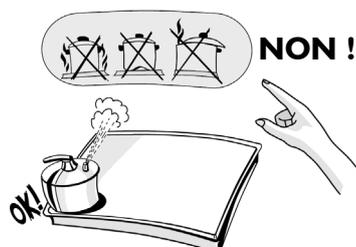
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est bien placé au centre du foyer délimité sur la table de cuisson vitrocéramique à induction.

Les tables de cuisson à induction fonctionnent uniquement avec des ustensiles de cuisson fabriqués dans un matériau magnétique. Les ustensiles en question peuvent être émaillés ou bien en fonte ou confectionnés dans un acier spécial : les fabricants font figurer le mot "INDUCTION" sur la base de leurs ustensiles pour indiquer qu'ils sont compatibles avec des tables de cuisson à induction.

Ces tables de cuisson **NE FONCTIONNENT PAS** avec des ustensiles en acier inoxydable traditionnel, en verre, en céramique, en cuivre ou en aluminium.

Utilisez un aimant pour vérifier que les ustensiles de cuisson sont en métal (magnétique).

- Les performances de la table de cuisson sont optimales lorsqu'elle est utilisée avec des ustensiles pour plaques à induction dont le diamètre est égal ou légèrement supérieur à celui du foyer délimité sur la table de cuisson vitrocéramique.



## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### 1. Emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables, comme cela est confirmé par le symbole de recyclage (♻).

### 2. Appareils domestiques

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, les utilisateurs contribuent à la lutte contre les conséquences nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets agréé, chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Mettez cet appareil au rebut conformément aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce

produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.

### Déclaration de conformité CE

- Ce plan de cuisson est adapté au contact avec les aliments et est conforme au règlement (CE) n. 1935/2004.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par ex.) est considérée comme impropre et potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché en conformité avec :
- objectifs sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications) ;
- conditions requises en matière de protection de la Directive "EMC" 2004/108/CE ;
- les exigences de la Directive 93/68/CEE.



## MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

**Attention : Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes lorsqu'il est en cours d'utilisation. Les enfants ne doivent pas s'en approcher pour éviter tout risque de brûlure.**

**Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.**

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

**Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de procéder à des opérations de maintenance.
- Maintenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement et lorsqu'il vient d'être éteint.
- La réparation et le réglage de l'appareil doivent être réalisés exclusivement par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils adjacents à la table de cuisson n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de la table.
- Le foyer n'est pas activé si le diamètre de l'ustensile n'est pas correct ou si celui-ci ne peut pas faire l'objet d'une détection magnétique. Dans ce cas, l'afficheur de l'appareil se met à clignoter. Le foyer commence uniquement à chauffer lorsqu'un ustensile de cuisson adapté y est placé. Si cette opération prend plus de 60 secondes, le foyer en question s'éteint automatiquement.
- **Ne mettez les plaques/foyers sous tension qu'après y avoir déposé un ustensile.**
- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas des nettoyeurs haute pression ou à vapeur.
- Le débordement de liquides peut désactiver la

table de cuisson. Pour la réutiliser, essuyez soigneusement la zone des commandes.

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur les surfaces de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

**Afin de ne pas endommager la table de cuisson vitro-céramique de façon irréversible, n'utilisez pas :**

- d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat,
- de casseroles en métal avec fond émaillé.
- Dès que la cuisson est terminée, appuyez sur la touche .

- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou point d'appui.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments (risque d'incendie).
- Si la surface vitrocéramique se brise ou se fêle suite à un choc violent (projection d'objets, etc.), débranchez la table de cuisson du secteur et appelez immédiatement votre Service après-vente.
- Ne placez pas d'aliments enveloppés dans du papier aluminium, de récipients en plastique ou de torchons sur les plaques de cuisson chaudes.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique car vous risqueriez de la rayer.
- Évitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez immédiatement la table de cuisson en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien fournies dans cette notice d'emploi.
- Ne chauffez jamais de boîtes de conserve contenant des aliments directement sur la table de cuisson.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Il est conseillé de nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation. Attendez toujours que la table de cuisson ait complètement refroidi avant de la nettoyer. Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliteriez le nettoyage.

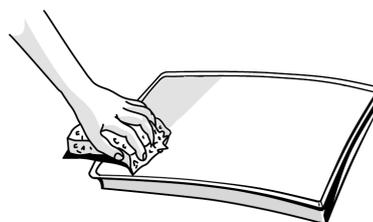
**Remarque importante :** pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas des nettoyeurs haute pression ou à vapeur.

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- Éliminez les salissures les plus tenaces à l'aide du grattoir spécial (si présent) et de produits spéciaux.
- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Les aliments à haute teneur en sucre (tels que le caramel, le jus de fruit, la marmelade, etc.) qui ont débordé durant la cuisson ou les éclaboussures de sucre doivent être ôtés immédiatement à l'aide du racloir.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, de produits chlorés (Javel), de sprays nettoyants pour fours ou de tampons à récurer.

Traitez régulièrement la table de cuisson avec une cire de protection de marque spécialement conçue pour les tables de cuisson vitrocéramiques.

**Remarque importante**

Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, autour des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. L'accumulation de poussière peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et empêcher le bon fonctionnement de la table de cuisson.



## DIAGNOSTIC DES PANNES

### La table de cuisson ne fonctionne pas

- Avez-vous appuyé sur les touches de commande en suivant les instructions de la section "Utilisation de la table de cuisson" de la "Fiche produit" annexée ?
  - Panne secteur ?
  - Avez-vous essuyé la table de cuisson avec précaution après l'avoir nettoyée ?
1. Si, lors de la mise sous tension ou en cours de fonctionnement, la lettre "F" clignote en alternance avec les chiffres 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 9 sur l'afficheur de la table de cuisson, contactez le Service après-vente et donnez-leur le code qui apparaît ainsi.
  2. Si la table de cuisson s'arrête après une utilisation prolongée, ceci peut indiquer que la température interne est trop élevée. Laissez la table de cuisson refroidir quelques minutes avant de tenter de la remettre sous tension.

### Remarque importante !

Si vous ne pouvez pas arrêter la table de cuisson vitrocéramique après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur.

### Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche en fonction de la température interne. Si la température dépasse un seuil acceptable, la puissance des foyers est automatiquement et progressivement réduite. Si nécessaire, la table de cuisson est totalement et automatiquement mise hors tension et les boutons de commande sont désactivés jusqu'à ce que la température soit repassée en dessous du seuil de sécurité.

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le Service après-vente

1. Essayez de remédier par vous-même au problème (voir "Diagnostic des pannes").
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour contrôler si le problème persiste.

**Si, après ces vérifications, le problème persiste, contactez votre Service après-vente.**

**Veillez spécifier les informations suivantes :** une brève description de la panne,

- le type exact et le modèle de l'appareil,
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la table de cuisson ou se trouvant sur la fiche produit). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie.
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter l'un des **centres de Service après-vente** agréés, dont les noms figurent dans le livret de garantie.

**Le non-respect de ces instructions peut affecter la sécurité et la qualité du produit.**

**SERVICE** 0000 000 00000

