

1.	CONSEILS POUR L'UTILISATION	34
2.	CONSEILS DE SECURITE	35
3.	CONNAITRE LA TABLE	36
4.	AVANT LA PREMIERE UTILISATION	36
5.	ZONES DE CUISSON	37
6.	DESCRIPTION DES COMMANDES	38
7.	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	39
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	42
9.	GUIDE DE DEPANNAGE	43
10.	INSTALLATION	44



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1. CONSEILS POUR L'UTILISATION



BRANCHEMENT ELECTRIQUE : CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU A GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI A ETABLI QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS A GAZ ET ELECTRIQUE DOIVENT ETRE EFFECTUES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS A GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNEES AVANT D'UTILISER LE FOUR. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ETRE CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUEES DANS LE PRÉSENT MANUEL.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIECES.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET 'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST SITUÉE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE.

LA PLAQUE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ETRE ENLEVEE.



VEILLER A NE PAS RENVERSER DE SUCRE OU DE MELANGES SUCRES SUR LA TABLE PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATERIAUX OU DE SUBSTANCES QUI POURRAIENT FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM) ; SI CELA DEVAIT ARRIVER, POUR EVITER DE COMPROMETTRE L'ETAT DE LA SURFACE, ETEINDRE IMMEDIATEMENT LE RECHAUFFEMENT ET NETTOYER AVEC LE RACLOIR FOURNI AVEC L'APPAREIL TANDIS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIEDE. **SI LA TABLE DE VERRE CERAMIQUE N'EST PAS NETTOYEE IMMEDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES A ENLEVER UNE FOIS QUE LA TABLE AURA REFROIDI.**



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.

2. CONSEILS DE SECURITE



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : ELLES SONT DESTINEES AU **TECHNICIEN QUALIFIE** QUI DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET LE CONTROLE FONCTIONNEL DE L'APPAREIL.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES.



EN CAS DE BRANCHEMENT AU SECTEUR AU MOYEN D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET DEVRONT ETRE RELIEES AU CORDON D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRE.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



APRES CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES COMMANDES SE TROUVENT EN POSITION "ZERO" (ETEINT).



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LA SURFACE DE LA TABLE.



L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE FOUR.



SI LA PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE EST FELEE OU FISSUREE, DEBRANCHER IMMEDIATEMENT L'APPAREIL ET S'ADRESSER AU S.A.V. AGREE.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUT TOUTE OPERATION, IL EST CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



AVANT DE METTRE EN MARCHE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



LE REMPLACEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION DOIT ETRE EFFECTUE PAR LE CONSTRUCTEUR OU PAR UN CENTRE D'ASSISTANCE AGREE DE MANIERE A PREVENIR TOUTE SORTE DE RISQUE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.



NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL. TOUTE REPARATION DOIT ETRE FAITE PAR UN TECHNICIEN AUTORISE OU AUPRES D'UN SAV AGREE.



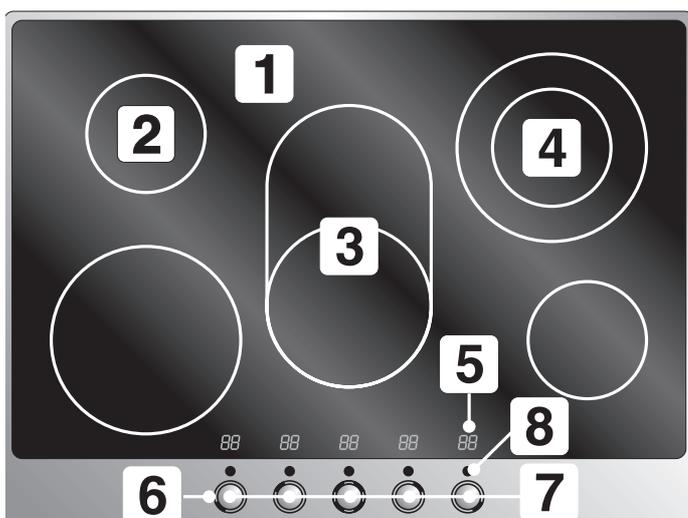
Important !

Faire très attention aux enfants, car ils peuvent difficilement s'apercevoir de l'allumage des lampes témoins de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Éviter que les enfants y posent les mains.





3. CONNAITRE LA TABLE



- 1** Surface en vitrocéramique de l'appareil
- 2** Plaque unique
- 3** Double plaque ovale
- 4** Double plaque circulaire
- 5** Afficheur minuterie
- 6** Zones radiantes
- 7** Panneau de commandes
- 8** Afficheur puissance plaques

TOUS LES COMPOSANTS SIGNALES NE SONT PAS PRESENTS SUR CHAQUE MODELE

4. AVANT LA PREMIERE UTILISATION



Ne pas laisser les résidus de l'emballage dans l'environnement domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les déposer auprès du centre de ramassage autorisé le plus proche.



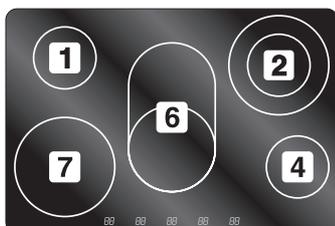
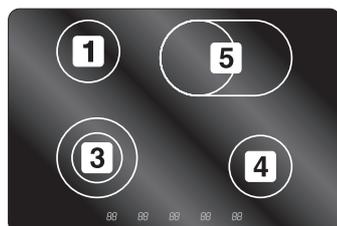
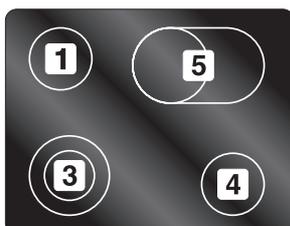
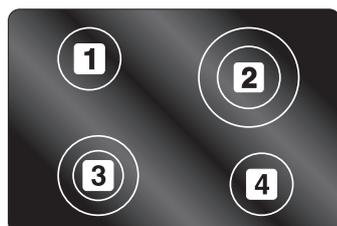
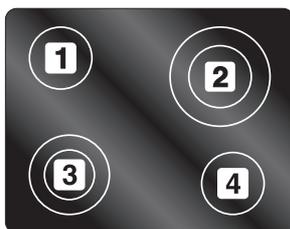
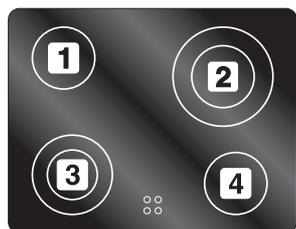
Avant de cuisiner pour la première fois, nettoyer le plan de cuisson, Ensuite allumer l'une après l'autre les zones de cuisson, sans casserole, pendant trois minutes au degré de cuisson le plus élevé. " L'odeur de neuf " sera ainsi éliminée et l'éventuelle humidité qui pourrait se trouver dans les éléments de chauffe s'évaporeront. Cela est nécessaire pour un fonctionnement correct des circuits électroniques.

Enlever les étiquettes amovibles et les pellicules de protection à l'extérieur et de l'appareil.

Pour l'allumage de la table, suivre les instructions fournies dans le paragraphe "7".



5. ZONES DE CUISSON



- 1** PLAQUE ARRIERE GAUCHE UNIQUE
- 2** PLAQUE ARRIERE DROITE DOUBLE
- 3** PLAQUE AVANT GAUCHE DOUBLE
- 4** PLAQUE AVANT DROITE UNIQUE
- 5** PLAQUE ARRIERE DROITE OVALE
- 6** PLAQUE CENTRALE OVALE
- 7** PLAQUE AVANT GAUCHE UNIQUE

L'appareil est doté de 4/5 zones de cuisson de diamètres et de puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre. Les 5 zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT, ils s'allument au bout de quelques secondes et le réchauffement est réglable au moyen du bouton sur le panneau frontal d'un minimum de **1** à un maximum de **6/9** (Selon les modèles).

Les zones de cuisson à deux cercles concentriques (☉) et avec cercle + plat à poisson (⊖ / ⊗) sont à double réchauffement : à l'intérieur du petit diamètre, ou bien sur les deux diamètres.



6. DESCRIPTION DES COMMANDES



- | | | | |
|----------|--------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | COMMANDE PLAQUE AVANT GAUCHE | 2 | COMMANDE PLAQUE ARRIERE GAUCHE |
| 3 | COMMANDE PLAQUE ARRIERE DROITE | 4 | COMMANDE PLAQUE AVANT DROITE |
| 5 | ZONE MINUTERIE | 6 | PLAQUE CENTRALE |

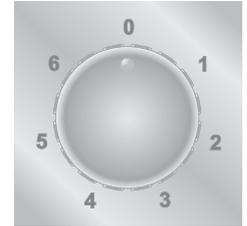


7. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

7.1 Tables avec manettes

7.1.1 Plaques uniques

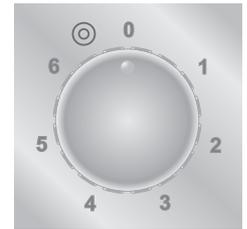
En regard de chaque manette est indiqué le plaque qui y est associé. Le réchauffement se règle en tournant la manette sur la position souhaitée entre **1** et **6**. Le réglage est progressif, par conséquent toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées.



7.1.2 Plaques doubles

En regard de chaque manette est indiqué le plaque qui y est associé. Le réchauffement à l'intérieur du petit diamètre se règle en tournant la manette sur l'une des positions entre **1** et **6**.

Le réchauffement des deux zones se fait en tournant la manette situé en regard du symbole  ; quand on relâche la manette, il revient dans la position **9**. Pour le réglage du réchauffement, tourner la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre dans la position souhaitée. Pour que le réchauffement demeure à l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette sur la position **0** puis sur une position de **1** à **9**.



7.1.3 Disposition des plaques – Description des symboles



ARRIERE DROITE



AVANT DROITE



ARRIERE GAUCHE



AVANT GAUCHE

7.1.4 Chaleur résiduelle

Les cinq lampes témoin situées à l'avant entre les zones de cuisson s'allument quand une ou plusieurs zones de réchauffement dépassent 60°C.

Ce dispositif permet de savoir, après l'utilisation de la table, si dans une ou plusieurs zones de cuisson il y a encore une température supérieure à 60°C.

Les témoins lumineux s'éteignent seulement quand la température est descendue au-dessous de 60°C environ.



7.1.5 Extinction

L'extinction se fait en ramenant la manette dans la position **0**.



7.2 Tables avec touches



Lors du premier branchement au réseau électrique, un contrôle de fonctionnement sera fait automatiquement et tous les voyants s'allumeront pendant quelques secondes.

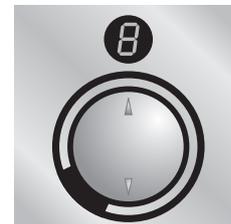
7.2.1 Plaques uniques

Au repos, la table sera complètement éteinte. En pressant pendant quelques secondes le symbole ▲ de n'importe quelle touche, la table s'activera et les cercles des touches, qui indiquent la plaque pilotée de chaque touche, s'allumeront.

Dans les 30 secondes qui suivent l'allumage des cercles, effectuer le réglage de la puissance sinon la table s'éteint automatiquement.

Pour régler la puissance, agir sur les boutons ▲ ou ▼ comme suit :

1. appuyer sur le symbole ▲ (le 0 apparaît sur l'afficheur : cela signifie que la plaque est activée) ;
2. appuyer sur le symbole ▲ (le 9 apparaît sur l'afficheur : cela signifie que la plaque est activée sur la puissance maximum) ;
3. A ce point ;
 - a. En appuyant plusieurs fois sur le symbole ▼, nous aurons le réglage de la puissance de la plaque des puissances les plus élevées (9) aux plus basses (1) ;
 - b. En appuyant plusieurs fois sur le symbole ▲, nous aurons le réglage de la puissance de la plaque des puissances les plus basses (1) aux plus élevées (9) ;
4. Pour éteindre la plaque, reporter l'afficheur sur la position 0 en appuyant plusieurs fois sur le symbole ▼ ou ▲.



Chaque pression des symboles ▲ ou ▼ sera confirmée par un "BIP" de contrôle.

7.2.2 Plaques doubles

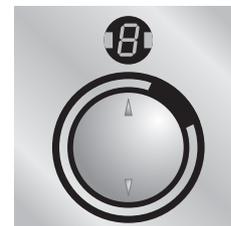
Les plaques avec double chauffage ont un fonctionnement différent de celles avec un seul chauffage. Leur utilisation est signalée par l'allumage de deux signaux lumineux à côté de la valeur de puissance comme indiqué sur la figure.

Au repos la table sera complètement éteinte. En pressant pendant quelques secondes le symbole ▲ de n'importe quelle touche, la table s'activera et les cercles des touches, qui indiquent la plaque pilotée de chaque touche, s'allumeront.

Dans les 30 secondes de l'allumage des secteurs, effectuer le réglage de la puissance, sinon la table s'éteint automatiquement.

Pour régler la puissance, agir sur les boutons ▲ ou ▼ comme suit :

1. appuyer sur le symbole ▲ (le 0 apparaît sur l'afficheur : cela signifie que la plaque est activée) ;
2. appuyer de nouveau sur le symbole ▲ (le 9 apparaît sur l'afficheur : cela signifie que la petite plaque est activée sur la puissance maximum) ;
3. A ce point on peut procéder de deux façons :
 - a.
 - appuyer une fois sur le symbole ▲ (les deux signaux apparaissent à côté du 9) ;
 - appuyer sur le symbole ▼ pour régler la puissance de la plaque double.
 - ou bien
 - b.
 - après avoir effectué l'opération du point 2, appuyer plusieurs fois sur le symbole ▼ pour régler la puissance de la petite plaque ;
4. Pour éteindre la plaque, reporter l'afficheur sur la position 0 en appuyant plusieurs fois sur le symbole ▼.





7.2.3 Blocage des plaques



20 secondes après le dernier réglage de puissance, le fonction de réglage se bloque et il n'est plus possible d'effectuer de réglages aux puissances introduites. Cette précaution, signalée par l'apparition d'un point à côté de la puissance (figure ci-contre), a été prise pour garantir une plus grande sécurité d'utilisation de la table.

Le "blocage" peut être enlevé en appuyant pendant 2-3 seconde sur le symbole ▲ ou ▼ de n'importe quelle touche.

7.2.4 Disposition des plaques – Description des symboles



7.2.5 Minuterie (seulement sur certains modèles)



Certains modèles sont dotés de minuterie de cuisson.

Pour activer la minuterie, agir comme suit : avec les plaques éteintes ou allumées ;

1. tenir pressé pendant quelques secondes le symbole ▼ (les deux afficheurs entre la sérigraphie s'allumeront, en clignotant, en montrant le chiffre 30) (si la plaque est allumée, l'afficheur de la puissance baissera d'un point, mais sera immédiatement et automatiquement reporté à la valeur précédente) ;
2. agir sur les symboles ▲ ou ▼ pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson et la programmer sur valeur de minutes désirée (clignotante) ;
3. 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur des minutes se fixera et le chiffre 0 commencera à clignoter sur l'afficheur de la puissance ;
4. Après 5 autres secondes, régler la puissance comme décrit dans les paragraphes 7.2.1 / 7.2.2 sinon la table s'éteindra automatiquement. Si on ne règle pas la puissance dans les 5 secondes la minuterie commencera de toute façon le comptage ;
5. 5 secondes après la dernière sélection de puissance, la cuisson temporisée démarre.

Le temps introduit étant écoulé, une sonnerie composée de 3 BIPS en séquence retentit. Les BIPS seront répétés 5 fois à intervalles de 5 secondes.

Pour désactiver manuellement la sonnerie, presser le symbole ▲ ou ▼ de n'importe quelle touche.

7.2.6 Modification des données introduites

Pendant la cuisson temporisée, à chaque pression des symboles ▲ ou ▼ on augmente ou diminue la puissance de la plaque. 5 secondes après la dernière pression, un BIP retentira et l'afficheur qui montre le temps résiduel commencera à clignoter. En agissant sur les symboles ▲ et ▼ on peut augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Quelques secondes après la dernière introduction de la durée de cuisson, l'afficheur des minutes se fixera aussi et le comptage reprendra sur la base des nouvelles introductions.

7.2.7 Chaleur résiduelle



Chaque plaque est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle.

Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle plaque, un "H" clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec le "H" clignotant : dans ce cas, procéder comme décrit dans les paragraphes "7.2.1 / 7.2.2".

7.2.8 Protection thermique de la carte des commandes

Si les plaques chauffent trop la carte électronique interne, un dispositif intervient et interrompt le chauffage. Cette protection interrompt l'alimentation des plaques avant et, sur les DELs de puissance correspondantes, s'allument, en clignotant alternativement, les lettres "H" et "E". Si la température de la carte électronique ne baisse pas, le dispositif interrompt l'alimentation de toutes les plaques et les afficheurs de puissance montre l'inscription "H I E E". Lorsque la température retourne sous les niveaux de garde, la cuisson peut reprendre.



7.2.9 Opération erronée



Si, en intervenant sur les boutons, on effectue une opération erronée, celle-ci est signalée par la lettre **E** qui apparaît sur l'afficheur de la puissance et qui reste affichée tant que l'on appuie sur le bouton avec lequel on commet l'erreur.

7.2.10 Extinction

Lorsque tous les afficheurs indiquent 0 la plaque s'éteint.

A peu près 30 secondes après avoir mis la dernière plaque sur 0, la table s'éteindra automatiquement.

Si les plaques sont chaudes, 5 secondes après l'extinction apparaîtra le "H" clignotant de la chaleur résiduelle.

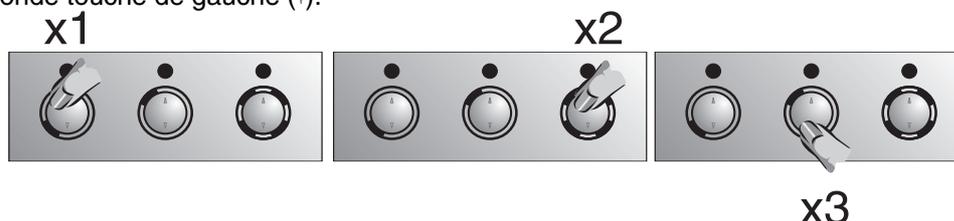
ATTENTION : il est normal de constater qu'il y a près des commandes, en permanence une zone tiède.

7.2.11 Fonction "DEMO"



Certains modèles sont dotés de la fonction "DEMO" qui désactive l'utilisation des plaques et qui, normalement, n'est pas active. Si vous relevez des anomalies de fonctionnement, nous vous donnons ci-dessous la séquence des touches à presser pour la désactiver (à effectuer dans les 60 secondes de l'allumage).

Presser 1 fois la première touche de gauche (▲), puis 2 fois la troisième touche de gauche (▲) puis 3 fois la seconde touche de gauche (▼).



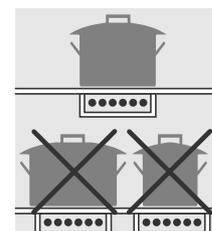
7.3 Tableau de guide pour la cuisson

Dans le tableau suivant sont reportées les valeurs de puissance qui peuvent être introduites et en correspondance de chacune est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité de nourriture et le goût du consommateur.

POSITION MANETTE	NUMERO SUR L'AFFICHEUR	TYPE DE NOURRITURE
1	1	Pour faire fondre beurre, chocolat ou similaires.
2	2-3	Pour réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, pour battre des sauces de jaune d'oeuf ou de beurre.
3	4-5	Pour réchauffer des plats solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongélation de surgelés, omelettes de 2-3 oeufs, plats fruits et légumes, cuissons diverses.
4	6	Cuisson de viandes, poissons et légumes a l'eau, plats contenant de l'eau, préparation de confitures, etc.
5	7-8	Rôtis de viande ou poissons, biftecks, foie, rissollement de viandes et poissons, oeufs, etc.
6	9	Faire frire en bain d'huile des pommes de terre etc., amener rapidement de l'eau a ébullition.

Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser seulement des récipients adaptés à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat, en outre, il doit être propre et sec tout comme la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou au fond rêche, car elles pourraient provoquer des rayures sur la surface de cuisson.
- Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson ; si ce n'est pas le cas, il y a gaspillage d'énergie.



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Avant toute intervention il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

8.1 Nettoyage de la table en verre céramique



La table en verre céramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les lampes témoins de chaleur résiduelle se sont éteintes.

Les éventuelles traces claires causées par l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être enlevées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre.

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, les enlever avec le racloir fourni avec l'appareil, rincer à l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien de la table.

N'utiliser en aucun cas de détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).



8.2 Nettoyage de l'acier inox

8.2.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Mode d'emploi : verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

Eviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.

9. GUIDE DE DEPANNAGE

ANOMALIE	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
La table de cuisson ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le table n'est pas branchée ou l'interrupteur général n'est pas enclenché. - Coupure d'électricité 	<ul style="list-style-type: none"> - Enclencher l'interrupteur général - Contrôler l'alimentation électrique
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	<ul style="list-style-type: none"> - La température est trop élevée ou trop basse 	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter les guides des cuissons
La table de cuisson produit de la fumée	<ul style="list-style-type: none"> - Le table de cuisson est sale - La préparation déborde 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer la table après la cuisson et lorsqu'elle est complètement froide - Utiliser un plat plus grand
Les plaques ne s'allument pas pendant la cuisson temporisée	<ul style="list-style-type: none"> - Erreur dans la programmation de la cuisson temporisée 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les instructions pour l'utilisation du temporisateur
Le panneau de commandes frontal s'allume mais les plaques ne s'allument pas	<ul style="list-style-type: none"> - La fonction "DEMO" est activée 	<ul style="list-style-type: none"> - Se reporter au paragraphe "7.2.11 Fonction "DEMO" pour la désactiver



10. INSTALLATION

10.1 Informations techniques

Modèle de table de cuisson Voir plaquette des données techniques

Branchements électriques 220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz / 380-415V 3N~ 50/60Hz

CLASSE DU TABLE DE CUISSON Electriques

Puissance maximum Voir plaquette des données techniques

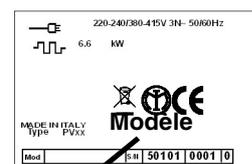
DIMENSIONS DU TABLE DE CUISSON

Largeur (mm) 720 595

Profondeur (mm) 510 510

10.2 La plaquette des données techniques

S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



Numéro de série

10.3 Branchement électrique

LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES.



EN CAS DE BRANCHEMENT AU SECTEUR AU MOYEN D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET DEVRONT ETRE RELIEES AU CORDON D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.



LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLER LE TABLE SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, APRES S'ETRE ASSURE QUE LES INSTRUCTIONS ONT ETE SUIVIES CORRECTEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET APPELER LE SERVICE ASSISTANCE.

NE JAMAIS CHERCHER DE REPARER L'APPAREIL



SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT PAR FICHE ET PRISE, S'ASSURER QUE CELLES-CI SONT DU MEME TYPE. EVITER D'UTILISER DES ADAPTATEURS OU DES DIFFERENTIEURS, CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES RECHAUFFEMENTS ET DES BRULURES.



SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT FIXE, IL EST NECESSAIRE DE PREPARER, SUR LA LIGNE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL, UN DISPOSITIF D'INTERRUPTION OMNIPOLAIRE AVEC DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS EGALE OU SUPERIEURE A 3 MM, SITUE DANS UNE POSITION FACILEMENT ACCESSIBLE OU A PROXIMITE DE L'APPAREIL.



Instructions pour l'installateur

FR-BE



Fonctionnement à 380-415V 3N ~ : utiliser un câble pentapolaire de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 5 x 1,5 mm²).
Ce type de raccordement ne peut pas être utilisé pour les modèles à 5 plaques.

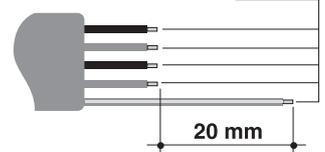
Fonctionnement à 380-415V 2N ~ : utiliser un câble tétrapolaire de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm²).

Fonctionnement à 220-240V 3 ~ : utiliser un câble tétrapolaire de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm²).

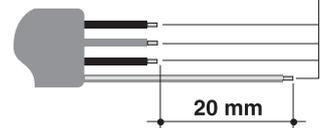
Fonctionnement à 220-240V~ : utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F.
(câble de 3 x 2,5 mm² : table de cuisson avec 4 plaques)
(câble de 3 x 4 mm² : table de cuisson avec 5 plaques)

L'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

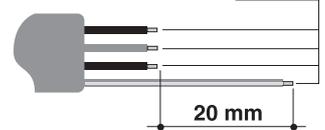
380-415V 3N~1,5 mm²



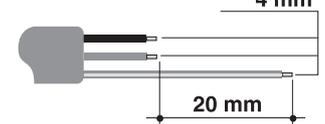
380-415V 2N~2,5 mm²



220-240V 3~ 2,5 mm²



220-240V~ 4 mm²



LIRE ATTENTIVEMENT LA PLAQUETTE DES RACCORDEMENTS PLACÉE SOUS L'APPAREIL.



Si l'appareil que vous avez acheté n'est pas équipé de câble d'alimentation, il est obligatoire d'en utiliser un qui résiste à une température d'au moins 90°C. Dans le cas contraire, la sécurité électrique de l'appareil pourrait être compromise.

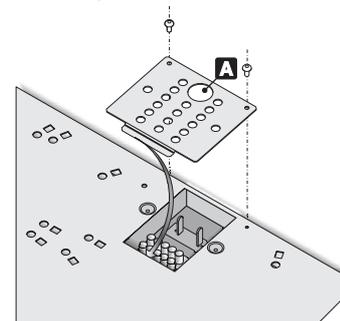


Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus

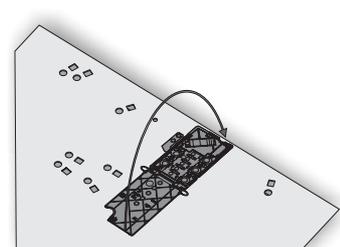


Attention : faire passer le câble d'alimentation dans le trou « A » et insérer la plaquette fixe-câble, après avoir effectué le branchement électrique.
Pour la monter, la visser avec les vis fournies (voir figure).

BORNIER TYPE 1



BORNIER TYPE 2



Attention : fermer le fixe-câble après avoir effectué le branchement électrique. Fermer le couvercle du bornier en le tournant et en le pressant.



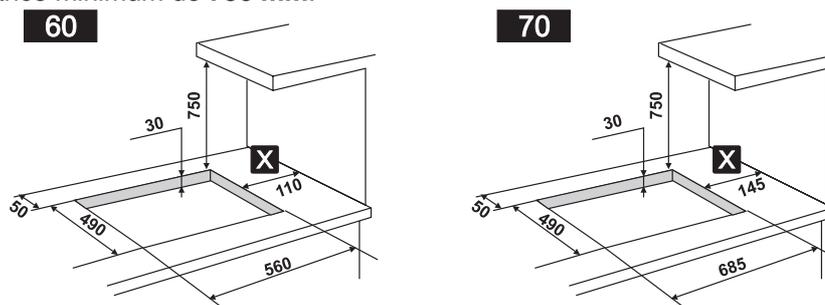
10.4 MISE EN PLACE DANS LE PLAN



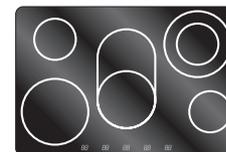
Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié. L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de **50 mm**.

Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que la table de cuisson, à condition de respecter la distance "X" indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à l'échauffement. S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm**.

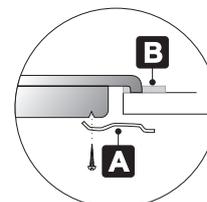
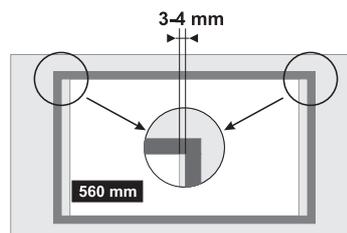


Le seul modèle qui demande une découpe de 685 mm est le modèle avec 5 zones de cuisson et poissonière centrale.



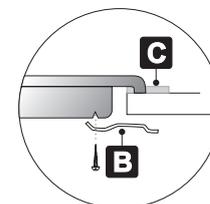
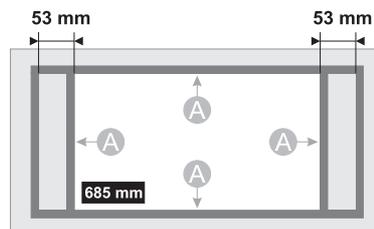
Découpe 560 mm

Bien placer le joint isolant compris dans la fourniture tout autour de l'orifice pratiqué dans la table top comme l'indiquent les figures ci-dessous, en essayant de le faire adhérer à toute la surface en exerçant une légère pression avec les mains. Selon le modèle de la table de cuisson à installer, se reporter aux cotes indiquées dans la figure, en sachant que pour les modèles, le côté avant et le côté arrière doivent être au ras de l'orifice. Fixer la table de cuisson au meuble au moyen des étriers **A** prévus à cet effet fournis avec l'appareil. Éliminer soigneusement le bord **B** en excédent des joints. Les mesures du dessin ci-dessous se rapportent à la distance de l'orifice au côté interne des joint.



Découpe 685 mm

S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de 750 mm. Bien placer le joint isolant compris dans la fourniture tout autour de l'orifice pratiqué dans la table top comme l'indiquent les figures ci-dessous, en essayant de le faire adhérer à toute la surface en exerçant une légère pression avec les mains. Se référer aux cotes indiquées sur la figure en tenant compte que les côtés A doivent être au niveau du trou. Fixer la table de cuisson au meuble à l'aide des petits étriers B fournis en équipement. Éliminer soigneusement le bord C en excédent des joints. Les mesures du dessin ci-dessous se rapportent à la distance de l'orifice au côté interne des joint.

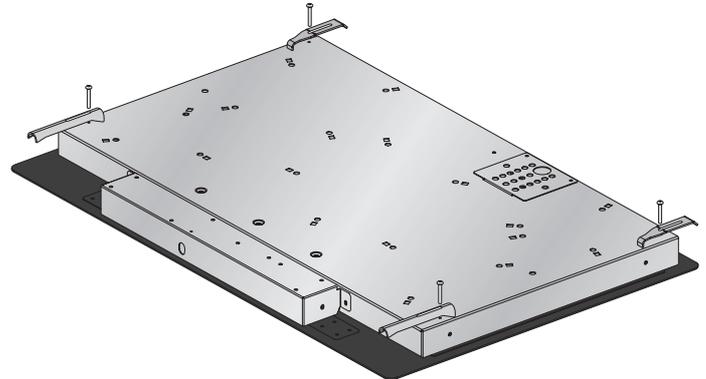
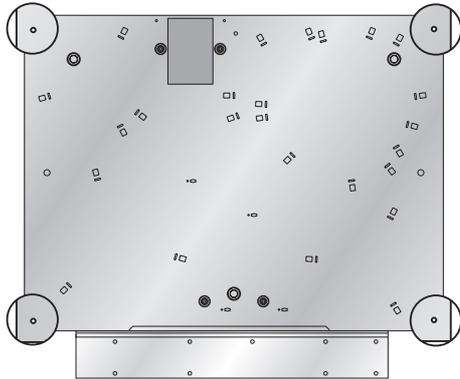




Instructions pour l'installateur

FR-BE

Per fissare il piano alla struttura è obbligatorio utilizzare soltanto i fori predisposti per tale scopo e che sono mostrati in figura. Pour fixer la table de cuisson à la structure, utiliser uniquement les trous spécialement prévus (voir figure).

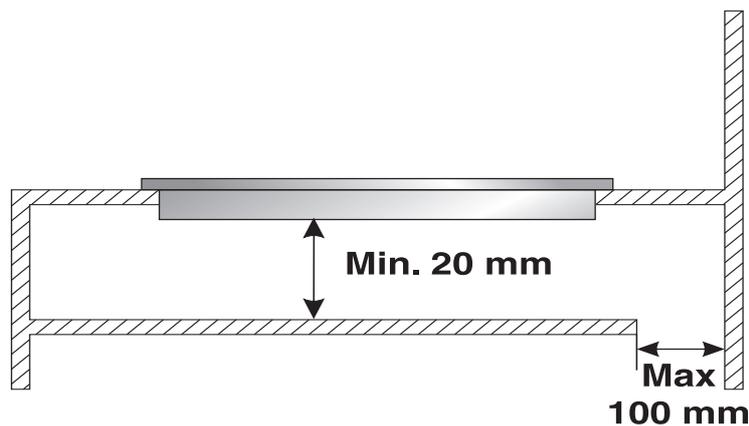


Cet appareil ne doit pas être encastré sur un lave-vaisselle.

Sous la table de cuisson il est interdit d'installer un four qui n'est pas équipé de ventilateur de refroidissement



Faire passer le câble d'alimentation derrière le meuble en faisant attention qu'il ne soit pas en contact avec le carter inférieur de la table de cuisson ou avec un éventuel four encastré sous celle-ci.



IMPORTANT : si l'appareil est monté sur un meuble, prévoir l'installation d'une tablette de séparation (voir figure).

Si, au contraire, l'appareil est installé sur un four sous la table de cuisson, la tablette de séparation n'est pas nécessaire.

Sous la table de cuisson il est interdit d'installer un four qui n'est pas équipé de ventilateur de refroidissement