



FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
Tables Vitroc ramiques

- PVC 311
- PVC 401

SOMMAIRE

PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

. Consignes de sécurité -----	3
. Recommandations -----	3
. Installation : avertissement -----	4
. Raccordement électrique -----	5-7
. Encastrement -----	8-9

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATEUR

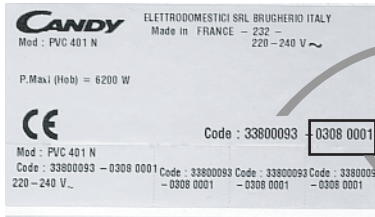
. Fiche technique -----	10
. Les foyers -----	11
. Conseils d'utilisation -----	12
. Le choix des récipients -----	12
. Utilisation de la table vitrocéramique -----	13
. Entretien de la surface vitrocéramique -----	14
. Problèmes et solutions -----	15

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recraieraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.

Lire attentivement la notice pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre table. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Avant installation de la table, noter ci-dessous, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique (située sous le caisson inférieur de la table).



Code produit :

N° Série :

- Le foyer halogène dégage une lumière assez forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Ne pas toucher les zones en service ou en fin de service.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface vitrocéramique comme planche à découper, ou comme plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table: risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le dessus en vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

INSTALLATION : avertissement

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le groupe Candy déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

Le groupe CANDY décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

La table vitrocéramique est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

La plaque à bornes vous offre plusieurs possibilités de branchement :

- | | |
|-------------|--------------|
| . Monophasé | 220-240V~ |
| . Biphassé | 220-240V2~ |
| . Biphassé | 380-415 V2N~ |
| . Triphasé | 220-240 V3~ |
| . Triphasé | 380-415 V3N~ |

INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

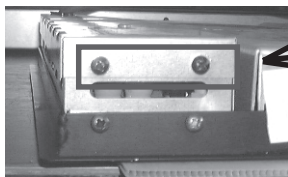
RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA PLAQUE :

Avant de réaliser le raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-contre,

- . l'installation doit être protégée par un fusible approprié, voir tableau page 7, et doit comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
- . le câble d'alimentation doit être choisi en fonction des indications du tableau page 7.

Pour procéder au raccordement, il faut :

- . retourner la table, face verre contre le plan de travail, **en prenant soin de protéger le verre.**
- . puis, retirer le capot situé sous les commandes, fixé par deux vis, à l'avant.



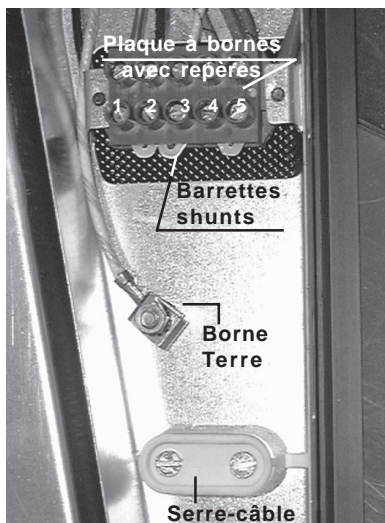
- . passer le câble d'alimentation dans le passe-fil du capot et dans le serre-câble.
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement de la plaque à bornes.

. La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement. Aussi, en fonction de l'installation et à l'aide des barrettes shunts*, fixer les conducteurs comme indiqué sur le tableau page ci-contre.

*** Les barrettes shunts, situées sur la borne Terre, permettent d'établir un pont entre deux bornes.**

Attention : Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter de faire tomber les barrettes shunts dans le trou situé sous la plaque à bornes.

- . Revisser le serre-câble.
- . Replacer le capot à l'aide des deux vis.



INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	Monophasé 220-240V~	Biphasé 220-240V2~	Biphasé 380-415V2N~	Triphasé 220-240V3~	Triphasé 380-415V3N~
PVC 311 - PVC 401					
FUSIBLE	20A	20A	20 A	20 A	16 A
CABLE					
SECTION	3 G 2,5 mm ²	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
TYPE	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F	HO5VV-F ou HO5RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES					
	1ère Phase shunter 1-2 shunter 2-3 2ème Neutre shunter 4-5 Terre	1ère Phase shunter 1-2 shunter 2-3 2ème Phase shunter 4-5 Terre	1ère Phase 1 2ème Phase shunter 2-3 3ème Neutre shunter 4-5 Terre	1ère Phase shunter 1-2 2ème Phase shunter 3-4 3ème Phase 5 Terre	1ère Phase 1 2ème Phase 2 3ème Phase 3 4ème Neutre shunter 4-5 Terre
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt					

IMPORTANT : Fil Bleu = Neutre

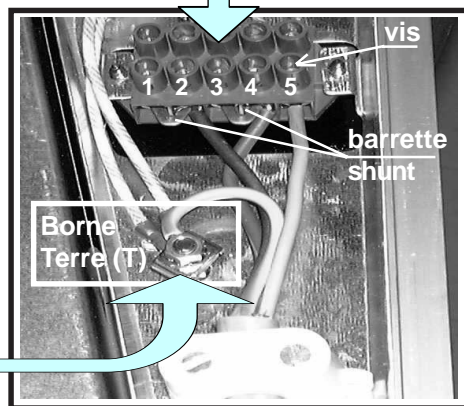
Fil Vert/Jaune = Terre

Pour le raccordement à la plaque à bornes, il est impératif :

- . de respecter les repères 1, 2, 3, 4 et 5.
- . de veiller à bien serrer les vis.
- . de ne pas oublier de fixer le fil de Terre vert/jaune sur la borne Terre.

Exemple de raccordement en Triphasé 220-240 V3~ :

le fil de Terre vert/jaune du câble d'alimentation doit être connecté à cet endroit
Visser l'écrou à fond.



Lors du remontage du capot, ne pas oublier les rondelles "éventail".

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décolllement.

Installation:

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,
 - . retourner la table, face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
 - . placer le joint tout autour de la table.
 - . veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.



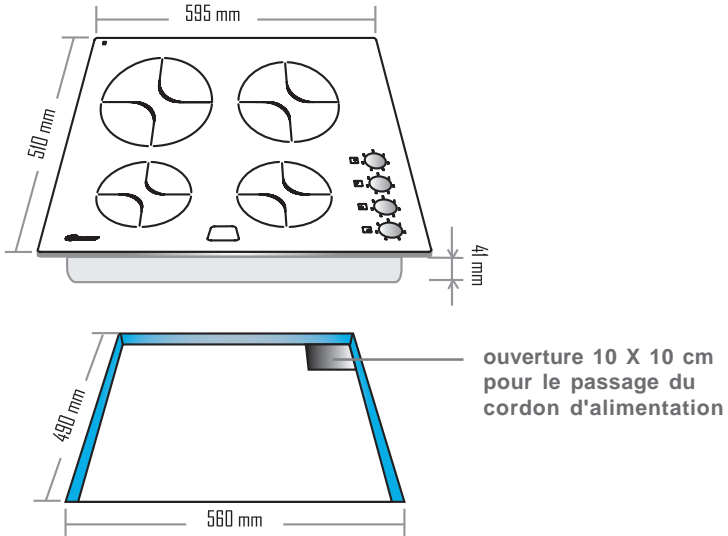
Table de cuisson face verre vers le bas

- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

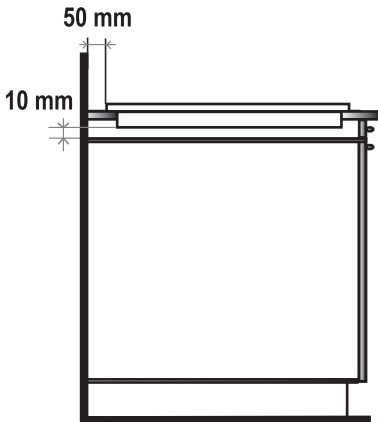
INSTALLATION - ENCASTREMENT

Encastrement :

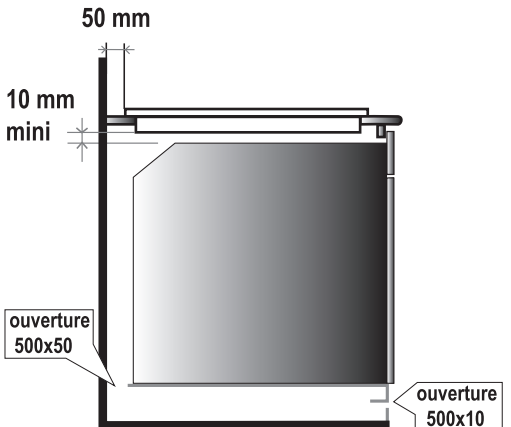
Dimensions d'encastrement



Encastrement de la table dans un meuble support



Encastrement de la table au dessus d'un four ventilé* (**équipé d'une turbine de refroidissement pour les organes électriques*)



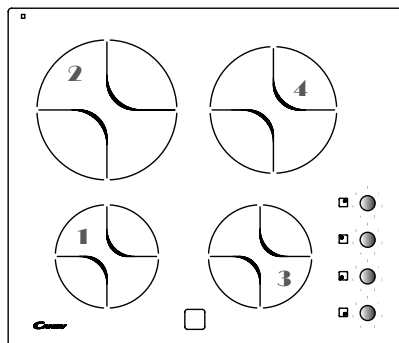
Il est interdit d'encastrer un four non ventilé

FICHE TECHNIQUE

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le Groupe CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.



Les tables vitrocéramiques sont conformes aux exigences des directives 73/23/CEE et 89/336/CEE.



PVC 311

PVC 401

DIMENSIONS DE L'APPAREIL

Largeur	59,5 cm	59,5 cm
Profondeur	51 cm	51 cm

LES FOYERS

① Avant Gauche	Radiant 1200 W - Ø140	Radiant 1200 W - Ø140
② Arrière Gauche	Halolight 2400 W - Ø210	Radiant 2100 W - Ø210
③ Avant Droit	Radiant 1200 W - Ø140	Radiant 1200 W - Ø140
④ Arrière Droit	Radiant 1700 W - Ø180	Radiant 1700 W - Ø180

Puissance totale absorbée **6500 W** **6200 W**

Tension d'alimentation **220 - 240V ~** **220 - 240 V ~**

LES FOYERS

La table vitrocéramique est dotée de différents types de foyer :

. foyer halolight

. foyer radiant

• **Le foyer halolight :**

le foyer halolight est commandé par une manette de 6 positions.

Alliance de l'halogène (1/3) et de l'hilight (2/3).

La montée en température de ce foyer est très rapide. Permet de saisir une viande, d'obtenir une rapidité d'ébullition, de réaliser des cuissons violentes demandant une énergie très forte pour un temps très court.

• **Le foyer radiant :**

est commandé par une manette de 6 positions. Il permet d'offrir des montées en température lentes ou rapides et une bonne stabilité au maintien de la température choisie.

Il est très précis et offre une très bonne répartition de la chaleur.

Recommandé pour les mijotages et les ragoûts mais aussi efficace pour les cuissons soutenues.

CONSEILS D'UTILISATION

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat** : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : *conseillé*. Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *déconseillé*. *Faible performance*. Peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé*. Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance*. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la cuisson :



arrière
droit



arrière
gauche



avant
gauche



avant
droit

Chaque foyer est commandé par une manette de 6 positions plus la position arrêt, avec doseur d'énergie qui permet d'obtenir toutes les allures intermédiaires.

- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous de 60°C.
- Pour arrêter un foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".
- **Positions :** ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat....
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	Vif	Steaks, escalopes...

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

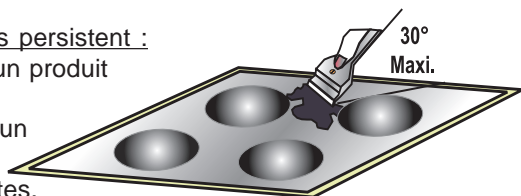
- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce, dans le rayon droguerie.
- Éviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- . frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- . gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.



CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Les manettes peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur, toutefois, il faut veiller à ne pas faire pénétrer du liquide dans les zones ouvertes et à bien engager à fond les manettes lors du remontage.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NOTA :

- . **Éviter d'employer une éponge trop humide.**
- . **Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.**
- . **L'utilisation d'un racloir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée.**
- . **Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.**
- . **Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.**

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourds et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules telles que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'un grattoir avec lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser un racloir avec lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "Entretien".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier par un professionnel que le raccordement est effectué conformément aux recommandations pages 5 à 7.

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.

BRUGHERIO (MILANO)

ITALIA