

1. Instruction générales	4
2. Installation Encastrement	4
3. Encastrement	4
4. Le Raccordement électrique	4
5. Présentation selon modèle	5
6. Le choix des ustensiles	5
7. Utilisation de la table	6
8. Entretien	7
9. Problèmes et solutions	8
10. Assistance technique	8
11. Protection de l'environnement	8

A

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

Identification Plate
(located under the hob's bottom casing)

Mod : FE GD21 RB
P. Maxi (Oven) - 2350 W

Made in FRANCE - 232 -
220 - 240 V~
P. Motors = 30 W

CE

Code: 39354774 | 0306 0511

Mod: FE GD21 RB
Code: 39354774 - 0306 0511 | Code: 39354774 - 0306 0511 | Code: 39354774 - 0306 0511

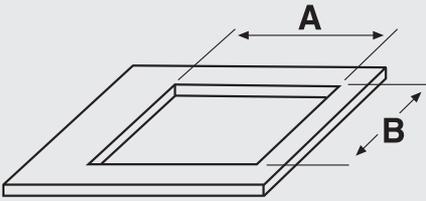
Code produit / Product code

Code produit :

Numéro de série :

Numéro de série / Serial N°

B



60 cm

A = 560

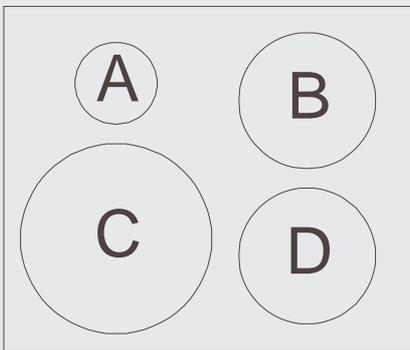
B = 490

75 cm

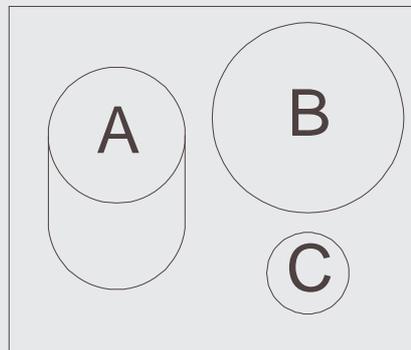
A = 740

B = 490

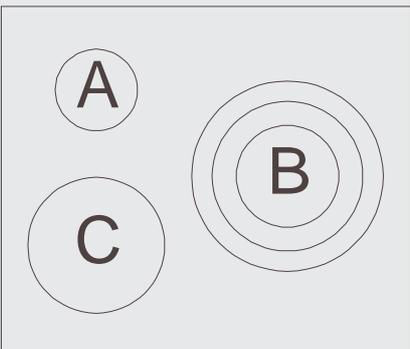
C



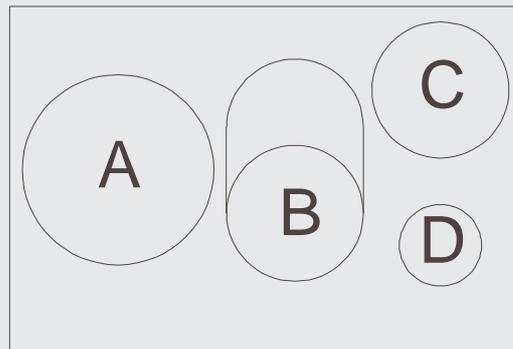
LAYOUT 1



LAYOUT 2



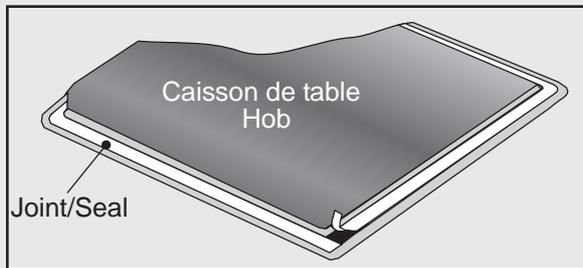
LAYOUT 3



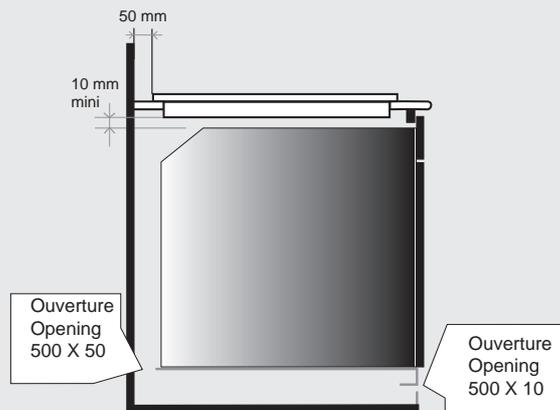
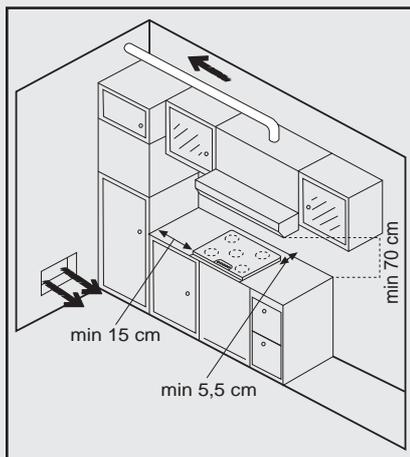
LAYOUT 4

	A	B	C	D
LAYOUT1	1200 W	1800 W	2300 W	1800 W
LAYOUT2	1500+ 900 W	3200 W	1200 W	-----
LAYOUT3	1200 W	1050+900 +750 W	1800 W	-----
LAYOUT4	3200 W	1500+ 900 W	1800 W	1200 W

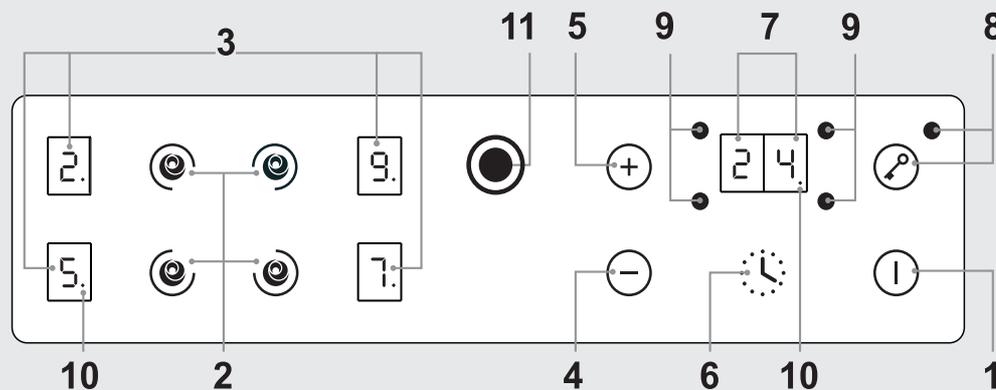
D



Il est interdit d'encastrer un four non ventilé sous la plaque de cuisson
It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven



E



- 1 Touche MARCHE-ARRÊT / HOB ON-OFF Button
 - 2 Touche de sélection du FOYER DE CUISSON / COOKING ZONE selection button
 - 3 AFFICHAGE: puissance, indicateur de chaleur résiduelle / DISPLAY : Heat level display, Residual heat indicator
 - 4 Touche "-" / Touch "-"
 - 5 Touche "+" / Touch "+"
 - 6 Touche de sélection du "MINUTEUR" / TIMER selection button
 - 7 Affichage du MINUTEUR / TIMER display
 - 8 Touche de VERROUILLAGE AVEC VOYANT / Control LOCKING button WITH INDICATOR LAMP
 - 9 REPERE DU FOYER PROGRAMMÉ : lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur - COOKING ZONE PROGRAMMING INDICATOR : when displayed, it shows that the timer controls the cooking zone
 - 10 DIODE DE COMMANDE :
 - . allumé: le foyer ou le minuteur est actif, une modification est possible,
 - . éteint: le foyer ou la minuterie est figé sur la dernière information enregistrée
 - CONTROL LED :
 - . on: the cooking zone or timer is active, modification is possible
 - . off: the cooking zone or timer is set to the last recorded data
 - 11 Touche de fonctionnement du FOYER COMPLEMENTAIRE* / ADDITIONAL COOKING ZONE control touch*
- * selon modèle / according to model

1 • INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.

Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente (Fig. A).

- 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.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- 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 de la table comme planche à découper, ou 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 verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur 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.



Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

2 • INSTALLATION

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 constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

3 • 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 décollement.

Installation (Fig. B / D) :

- 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.
- 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.

4 • LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

- 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.
Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- 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.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

ATTENTION:

Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
VERT-JAUNE	- TERRE (⊕)

La table est livrée avec un câble d'alimentation sans prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V entre phases ou entre phase et neutre:

- Raccorder à une prise de courant, pour le choix du fusible se reporter au tableau.

Il est toutefois possible d'adapter l'appareil pour un raccordement en :

. Triphasé	220-240 V3~	50/60 Hz
. Triphasé	380-415 V3N~	50/60 Hz

Pour procéder à un nouveau raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.

- Tout d'abord, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
- Retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

- Ouvrir le capot en suivant les étapes suivantes :



- Dévisser la vis du serre-câble "1",
- repérer les deux languettes situées sur chaque côté,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette "2" et "3", enfoncer et presser,
- soulever le capot.

- Libérer le câble d'alimentation :

- dévisser les vis de la plaque à bornes qui maintiennent les barrettes shunts et les fils conducteurs du câble d'alimentation.
- Retirer le câble d'alimentation.

- Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement:

- Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau.

- Passer le câble d'alimentation 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 à la plaque à bornes.



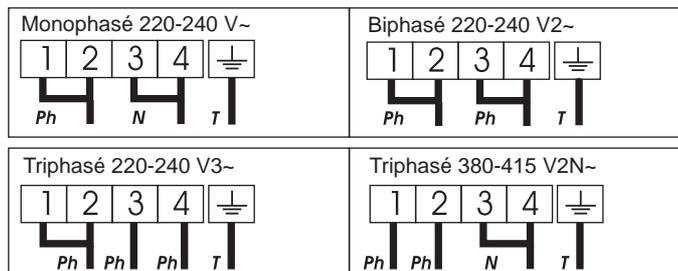
- Comme il est indiqué sur le tableau, positionner les barrettes shunts que vous aurez récupérées lors de la première opération en respectant les marquages sur la plaque à bornes (les barrettes shunts permettent d'établir un pont entre deux bornes), et fixer les conducteurs.

Veiller à l'efficacité du serrage sur les différentes bornes.

- Refermer le capot et revisser le serre-câble.

RACCORDEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES:

	LAY OUT "1"	LAY OUT "2"	LAY OUT "3"	LAY OUT "4"
MONOPHASE ou BIPHASE 220-240 V~				
Fusible	25 A	32 A	25 A	32 A
Câble H05V2V2F	3x2.5 mm ²	3X4 mm ²	3X2.5 mm ²	3x4 mm ²
Câble H05VVFF		3X4 mm ²		3x4 mm ²
TRIPHASE 220-240 V3~				
Fusible	25 A	25 A	20 A	25 A
Câble H05V2V2F	4X2.5 mm ²	4X2.5 mm ²	4X2.5 mm ²	4X2.5 mm ²
Câble H05VVFF		4X2.5 mm ²		4X2.5 mm ²
TRIPHASE 380-415 V2N~				
Fusible	25 A	32 A	25 A	32 A
Câble H05V2V2F	4X2.5 mm ²	4X4 mm ²	4X2.5 mm ²	4X4 mm ²
Câble H05VVFF		4X4 mm ²		4X4 mm ²



Ph = Phase N = Neutre T = Terre

5 • PRESENTATION selon modèle (Fig. C)

- Le foyer hilight : une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues. La table vitrocéramique permet de mieux tirer profit de la chaleur élevée générée par les foyers hilight, accélérant ainsi la cuisson. Avec le principe "Coup de Feu", on obtient une prestation améliorée de 15% en fin d'efficacité de cuisson. Le foyer 3200 W : il offre à l'utilisateur un foyer hilight à forte puissance. Le temps d'ébullition est réduit de 15 à 25% par rapport à un foyer standard (l'amélioration dépendra du type de récipient utilisé et de la quantité de liquide à chauffer). 700 Watts de plus que le modèle standard de même diamètre.

6 • LE CHOIX DES USTENSILES

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.

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. Attention : 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.

7 • UTILISATION DE LA TABLE (Fig. E)

- Après la mise sous tension de la table, attendre quelques secondes pour activer les commandes électroniques

- Presser la touche .
La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance  s'affiche et la diode de commande clignote.
- Sans intervention dans les 10 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

• ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.



- Presser la touche "+" ou "-" pour un niveau de puissance entre 1 et 9. En maintenant la pression sur la touche "+" ou "-", le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

0	:	Arrêt
1	:)
2	:) Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, portée à ébullition de grandes quantités d'eau.....

• ARRÊT D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré.
- Presser la touche "-" jusqu'à afficher le niveau de puissance "0". Instantanément le foyer s'éteint, l'indication "0" s'efface après 10 secondes.
- Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche "-" et "+". Le niveau de puissance redescend automatiquement à "0". Le foyer s'éteint.

• ARRÊT GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression sur la touche Marche-Arrêt.



• INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant : "H". Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage "H" s'efface.

Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.

N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER DEUX ZONES

Le foyer deux zones équipe certains modèles de table.

Pour activer le foyer complémentaire :

- Appuyer sur la touche "Fonction complémentaire" . La diode correspondante au foyer complémentaire s'affiche lorsque ce foyer est activé.

Pour désactiver le foyer complémentaire :

- Appuyer sur la touche "Fonction complémentaire" . La diode correspondante au foyer complémentaire s'éteint lorsque ce foyer est désactivé.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER "TROIS ZONES"

Le foyer trois zones équipe un modèle de table.

- Appuyer sur la touche du foyer trois zones, le foyer central se met en fonctionnement.

Pour activer le premier foyer complémentaire :

- Appuyer sur la touche "Fonction complémentaire" . La diode correspondante au foyer complémentaire s'affiche lorsque ce foyer est activé.

Pour activer le deuxième foyer complémentaire extérieur :

- Appuyer une deuxième fois sur la touche "Fonction complémentaire" . La deuxième diode s'affiche.

Pour désactiver le ou les foyers complémentaires, appuyer une fois pour le foyer extérieur, et deux fois pour le premier foyer complémentaire.

Le foyer central reste en mode standard, donc il s'éteint normalement.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER 3200 W

- Appuyer sur la touche du foyer.

Dès le premier appui sur la touche du foyer, le foyer fonctionne en mode standard avec une puissance maxi de 2100 W, ajustable de 0 à 9.

Pour le fonctionnement du foyer 3200 W (2100 W + 1100 W),

- Mettre en route le foyer, appuyer sur la touche "+" jusqu'au niveau 9, relâcher brièvement la pression et réappuyer sur la touche "+", le deuxième foyer de 1100 W se met alors en fonctionnement en complément du premier. L'indication "P" s'affiche.
- Pour arrêter le foyer complémentaire ; appuyer sur la touche "-", l'indication "P" s'efface, et le foyer fonctionne alors en mode standard.

Ce foyer n'est pas doté de l'accélérateur de chauffe.

• PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes.

- Mettre en route le foyer désiré.
La diode de commande près du niveau de puissance doit être affichée, elle indique que le foyer est actif.

- Appuyer sur la touche Minuterie 

Le répère de foyer autour de l'affichage du minuteur rappelle le foyer commandé.

- Réappuyer sur la touche "Minuteur" pour choisir une durée en minutes de 0 à 99 minutes ou appuyer sur la touche " - " pour diminuer le temps de 60 minutes à 0.

→ le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant le foyer et la touche de sélection du minuteur.

Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit appuyer sur la touche "Minuteur" pour le stopper.

→ Le minuteur peut être utilisé seul comme aide mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

• FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite que quiconque ne mette en route la table. Elle est utilisée également pour le nettoyage du bandeau des commandes puisqu'il est possible de verrouiller les commandes sans que les foyers soient en fonctionnement.

- Appuyer sur la touche "Marche/arrêt".
- Selon votre besoin, mettre ou non les foyers en fonctionnement,
- Appuyer la touche "verrouillage" pour figer les données ; de ce fait plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche "Marche/arrêt". Le voyant de verrouillage s'allume.

Pour stopper la fonction verrouillage, il suffit de réappuyer sur la touche "verrouillage" ; le voyant s'éteint, toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

Si lors du verrouillage des commandes, le minuteur est actif, le temps sera décompté automatiquement et coupera le foyer à la fin du temps programmé.

Si la commande de verrouillage est active lors de l'extinction définitive de la table, la commande de verrouillage reste opérationnelle et empêche toute action lors d'une nouvelle mise en route, appuyer la touche "verrouillage" pour déverrouiller.

• FONCTIONNEMENT DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

Les foyers de cuisson* équipant la table sont équipés d'un accélérateur de chauffe qui permet d'obtenir une montée en température plus rapide des zones de cuisson:

* excepté le foyer 3200 W

Pour activer l'accélérateur de chauffe :

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ①.
- Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche "+" jusqu'à la position 9, relâcher brièvement la pression et réappuyer sur la touche "+", l'afficheur indique en alternance " A "accélérateur de chauffe" et " 9 " niveau de puissance.
- Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée, l'afficheur indique en alternance " A "accélérateur de chauffe" et la nouvelle position de chauffe.

Position de cuisson	Puissance libérée (%)	Durée d'accélération de chauffe (minutes)	Durée de fonctionnement maxi avant coupure automatique*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6 = puissance libérée 32 % de 1800 W lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit une puissance de 1800 W pendant 2,5 minutes, et régule à 576 W après ce laps de temps.

* Les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

Pour désactiver l'accélérateur de chauffe :

- Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche " - " pour revenir à une position de chauffe normale, réduire à la position souhaitée ou à la position " 0 " pour arrêter le foyer.

8 • ENTRETIEN

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.
- Eviter 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 grattoir 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 :

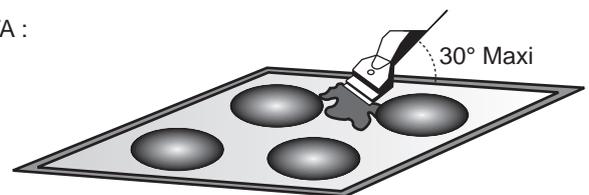
Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

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.

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 :



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

• Le cadre de la table, selon modèle :

Pour nettoyer sans endommager le cadre de votre table, le laver avec du savon et de l'eau, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.

9 • 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, lourd 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 tels 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. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

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 qu'elles soient persistantes. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser une 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.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.
- Sur la table vitroceramique avec touches sensibles: un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
- Le tableau de bord est verrouillé. Procéder au déverrouillage.

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Procéder au verrouillage.

La table s'arrête automatiquement.

- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore fonctionne tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers.

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
 - niveau faible : temps de fonctionnement court,
 - niveau élevé : temps de fonctionnement long.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations.

10 • ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

— vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

— éteindre l'appareil ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

11 • PROTECTION ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des

conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.