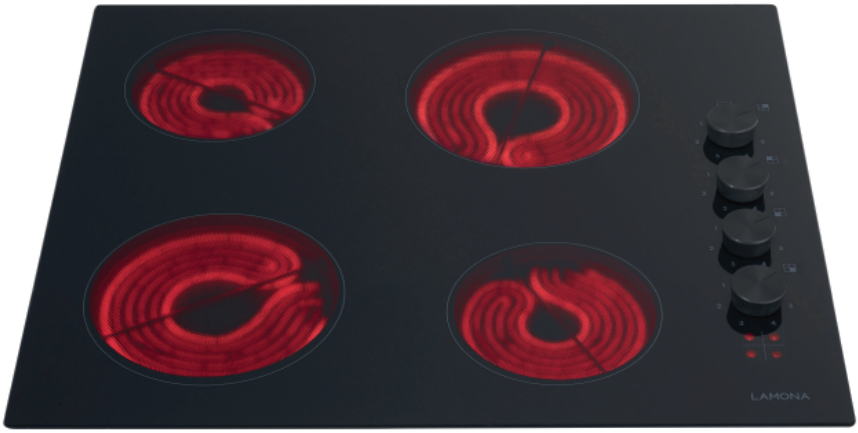
Table vitrocéramique

LAM1704



Notice de montage et d'utilisation

LAMONA

Cher client,
Nous vous remercions d'avoir choisi l'une de nos tables de cuisson, conçue pour votre satisfaction.

Ce guide vous aidera à utiliser votre table de cuisson en toute sécurité.

- Veuillez lire ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil
- Suivez toujours les consignes de sécurité
- Gardez ce manuel à disposition pour de futures utilisations
- Veuillez lire tous les documents fournis avec l'appareil

Rappelez-vous que ce guide est conçu pour différents modèles et que les explications peuvent légèrement varier de celles de votre produit.

Explication des symboles
Les symboles suivants suivants sont utilisés tout au long de ce manuel:

Information importante ou conseil utile concernant le produit

Mise en garde sur un possible risque pour la santé ou le matériel

Mise en garde sur un possible risque électrique

Informations produit conformes à la date de publication en janvier 2017.
La société applique une politique de développement continu de produits et se réserve le droit de modifier les produits et les spécifications indiquées dans ce manuel.

Cet appareil est un produit concerné par l'application de la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective pour être recyclé ou traité afin de réduire l'impact sur l'environnement. Les appareils électroniques qui ne sont pas mis aux déchets par ce procédé de tri sélectif sont un danger potentiel pour l'environnement et la santé publique en raison de la présence de substances dangereuses. Pour plus d'information, veuillez vous renseigner auprès de vos responsables locaux ou régionaux.

Sommaire

01 - Avant d'utiliser votre table de cuisson	**05**
02 - Sécurité	**05**
Général	05-06
Sécurité incendie	07
Si une casserole s'enflamme	07
Huile de friture	07
En cas d'incendie d'origine électrique	07
03 - Utilisation de votre table de cuisson	**08**
Commandes	08
Réglage de la température	08
Schéma de l'appareil	09
04 - Nettoyage et entretien	**10**
Comment nettoyer votre table de cuisson	10
05 - Installation	**10**
Informations générales	10
Positionnement	10
Protection du plan de travail	10
Dégagement et dimensions	11-12
Raccordement électrique	13-14
Données techniques	14
06 - Votre garantie	**15**

01 - Avant d'utiliser votre table de cuisson

- Assurez-vous de retirer entièrement les emballages, le film plastique et les autocollants de la surface de la table de cuisson.
- Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer la surface de la table de cuisson (Cf. p10)

02 - Sécurité

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme chauffer une pièce par exemple.

Général

⚠ **ATTENTION :** Certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant son utilisation. Afin d'éviter les brûlures, les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés, à moins d'être surveillés continuellement.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou un manque d'expérience si ceux-ci ont été formés ou sont supervisés lors de l'utilisation de cet appareil.. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

L'entretien et le nettoyage doivent être effectués par une personne compétente.

ATTENTION: Surveillez attentivement vos cuissons.

⚠ La maintenance de l'appareil doit toujours être effectuée par une personne qualifiée.

- Cet appareil doit être relié à un disjoncteur.
- **Utilisez uniquement** le câble fourni et spécifié dans cette notice. Si celui-ci est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée.
- **Ne pas** utiliser d'aérosols à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- **Ne pas** poser ou utiliser de liquide inflammable à proximité de l'appareil.
- **Ne pas** utiliser de nettoyeur vapeur qui pourrait causer des court-circuits.
- **Toujours** positionner les casseroles au centre de la zone de chauffe et tourner la poignée de sorte qu'elle ne puisse pas être saisie ou accrochée.
- **N'utilisez jamais** de casseroles de diamètres inférieurs à 100 mm ou supérieurs à 250 mm.

- **Toujours** utilisé des casseroles de la taille des zones de cuisson – ne pas utiliser des grandes casseroles sur les petites zones et vice et versa.
- **Toujours** soulever vos casseroles pour les poser sur et hors de la table. Pour ne pas rayer le verre, éviter de les glisser sur la surface.
- **Ne jamais** utiliser de casseroles anciennes, déformées ou instables.
- **Ne pas** utiliser de diffuseur de chaleur, la chaleur excessive peut endommager la surface de la table de cuisson.
- **Ne pas** utiliser votre appareil à d'autres fins que la cuisson des aliments.

⚠ RISQUE D'INCENDIE :

- **Ne jamais** laisser d'ustensiles en plastique sur ou à proximité de la table de cuisson.
- **Ne jamais** laisser une casserole non couverte sur une zone de cuisson.
- **Ne jamais** utiliser la surface de table de cuisson comme zone de préparation des aliments ou comme planche à découper au risque de l'endommager.
- **Ne jamais** laisser des couverts, ustensiles, couteaux ou autres objets métalliques qui peuvent chauffer s'ils sont à proximité d'une zone chaude.
- **Ne jamais** laisser de papier aluminium sur le dessus de la plaque. Il reflète la chaleur à l'intérieur des composants et les endommager.
- **Ne jamais** chauffer un bocal en verre fermé au risque d'exploser.
- **Ne jamais** laisser de casseroles sur le bord de la table de cuisson.
- **ATTENTION :** L'utilisation inappropriée de protection de table de cuisson peut s'avérer dangereuse; utilisez les protections recommandées par le fabricant.
- Cet appareil ne doit pas être couplé à un programmateur externe ou à système de télécommande séparé.
- **Ne pas** modifier l'appareil.
- **ATTENTION : Ne jamais** laisser d'huile ou de graisse de cuisson sans surveillance.
- **RISQUE D'ELECTROCUTION :** Si la surface du verre est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil.

Sécurité incendie

- La plupart des feux de cuisine se produisent lorsque les gens sont distraits ou par manque de surveillance, donc:
- Si vous vous éloignez de l'appareil (téléphone, visite...), soit retirez la casserole de la zone de chaleur, soit éteignez la plaque de cuisson.
- Ne vous laissez pas distraire lorsque vous cuisinez. RESTEZ VIGILANT.
- Si un incendie se déclare dans la cuisine, ne prenez pas de risque, évacuez la pièce et appelez les pompiers.

Si une casserole s'enflamme

- Ne le déplacez pas car il est susceptible d'être extrêmement chaud.
- Éteignez la source de chaleur si vous le pouvez, mais ne vous penchez jamais au-dessus de la casserole pour atteindre les touches.
- **ATTENTION:** Utilisez une couverture anti-feu ou un chiffon humide pour recouvrir la casserole.

L'huile de friture : un danger dans votre cuisine

- Si vous avez éteint le feu, laissez la casserole refroidir complètement.
- Ne jamais remplir d'huile une casserole ou une friteuse à plus d'un tiers.
- N'utilisez pas un extincteur pour éteindre un feu sur une casserole d'huile brûlante. La puissance de l’extincteur peut répandre l'incendie ou créer une boule de feu.

En cas d'incendie d'origine électrique

- Éteignez l'alimentation directement au disjoncteur, cela peut être suffisant pour arrêter immédiatement le feu.
- Étouffez le feu à l'aide d'une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur à poudre ou à dioxyde de carbone.
- Rappelez vous: n'utilisez jamais d'eau sur un feu d'origine électrique ou d'huile.

03 - Utilisation de votre table de cuisson

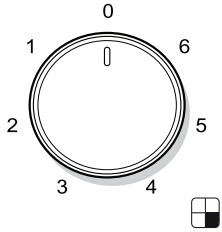
N'utilisez pas votre appareil si la surface du verre est fissurée car les composants électriques sont situés directement sous le verre. Coupez l'alimentation électrique pour éviter toute électrocution et contactez votre dépôt.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

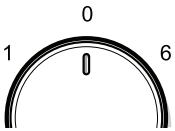
La surface de la table de cuisson reste chaude après utilisation. NE PAS TOUCHER.

Commandes

Vous pouvez tournez le bouton dans les 2 sens pour allumer la plaque et définir de niveau de température souhaitée. Chaque zone dispose de 6 réglages de chaleur comme définie dans la partie "Réglage de la température"



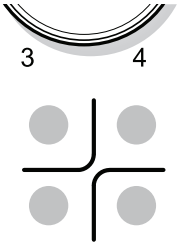
Lorsqu'une des zones de cuisson est allumée, le voyant du panneau de commande s'allume.



Pour éteindre une zone de cuisson, tournez le bouton jusqu'à la position "0"

Indicateur de chaleur

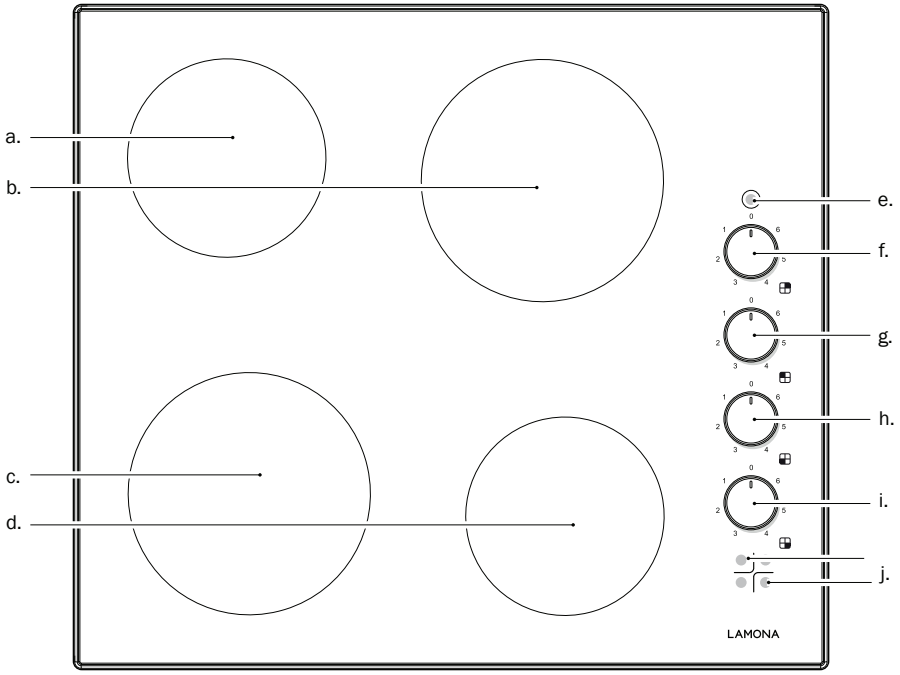
Les voyants lumineux indiquent que la zone de cuisson fonctionne et/ou est chaud. Tant que la température de la zone de cuisson ne descend pas en dessous de 64 °C, les voyants restent allumés.



Réglage de la température

Réglagles		
1	2 - 3	4 - 5 - 6
Maintien au chaud	Mijoter	Frire Bouillir

Schéma de l'appareil



a. **Foyer arrière gauche (140mm 1200w)**
Compatible avec des casseroles diam. 15 cm

b. **Foyer arrière droit (180mm 1700w)**
Compatible avec des casseroles diam. 18 cm

c. **Foyer avant gauche (180mm 1700w)**
Compatible avec des casseroles diam. 18 cm

d. **Foyer avant droit (140mm 1200w)**
Compatible avec des casseroles diam. 15 cm

e. Indicateur de puissance

f. Bouton foyer arrière droit

g. Bouton foyer arrière gauche

h. Bouton foyer avant gauche

i. Bouton foyer avant droit

j. Indicateur de chaleur

04 - Nettoyage et entretien

⚠ Comment nettoyer votre table de cuisson?

- Le dessus de la plaque vitrocéramique peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon propre et humide ou de papier absorbant. N'utilisez pas de torchon ou d'éponge à vaisselle qui pourrait laisser une pellicule de détergent à la surface et entraîner une décoloration. Assurez-vous que les éléments soient complètement refroidis afin d'éviter les brûlures.

- Pour restaurer la surface de votre plaque, vous pouvez utiliser un nettoyant spécial verre en céramique, utilisez le avec parcimonie de façon à éviter que le revêtement de plaque soit trop épais. Trop de crème peut engendrer une décoloration. Utilisez un chiffon sec et propre pour polir la surface.

- Pour les tâches tenaces, vous pouvez utiliser un grattoir spécial table vitrocéramique.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression

- Un nettoyage régulier évitera l'accumulation de sels ou minéraux qui provoquent la décoloration de la table de cuisson.

- En cas de débordement, essuyez dès que possible.

- Nettoyez votre appareil le plus régulièrement possible, cela évitera l'accumulation de graisses facteur d'incendie.

- Les aliments à haute teneur en sucre (caramel, jus de fruits, confitures...) qui ont débordés ou éclaboussés pendant la cuisson doivent être immédiatement enlevés avec un grattoir même si c'est encore chaud.

- N'utilisez pas de produits abrasifs, de javel, de spray nettoyant ou de tampons à recurrer.

05 - Installation

Informations générales

L'installation doit être réalisée par un installateur qualifié.

⚠ Veuillez noter :
Afin d'éviter les blessures, bien que toutes les précautions aient été prises pour que cet appareil n'ait pas de bavures ni de bords tranchants, nous vous recommandons d'utiliser des gants lors du déplacement et de l'installation de cet appareil.

Respectez les distances minimales de sécurité recommandées avec les autres appareils et meubles. Les surfaces murales au dessus de la plaque de cuisson et à proximité doivent être résistants à la chaleur.

Les crédences stratifiées et la colle utilisée pour les fixer doivent être thermo-résistantes afin d'éviter les dommages.

L'installation doit être réalisée en conformité avec les normes en vigueur.

Positionnement

La table de cuisson est conçue pour être intégrée dans un plan de travail, tel que décrit dans le schéma ci-après

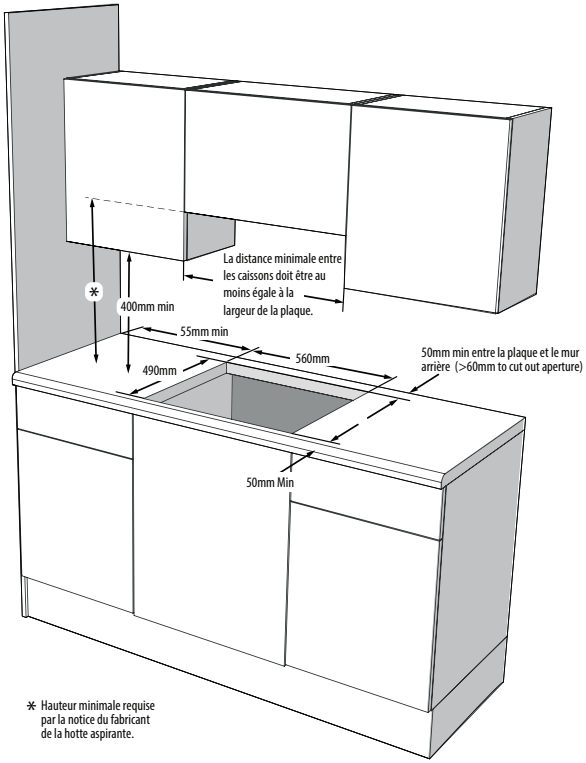
Ouverture : largeur 560mm x prof. 490mm

Protection du plan de travail

Les différents matériaux utilisés pour les plans de travail peuvent rapidement gonfler en présence d' humidité.

Appliquez un joint d'étanchéité le long de l'arête de coupe pour éviter toute infiltration.

Dégagements et dimensions

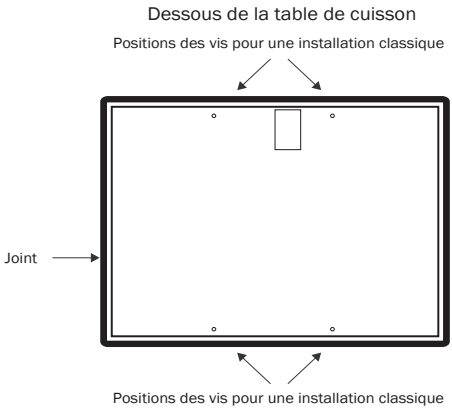


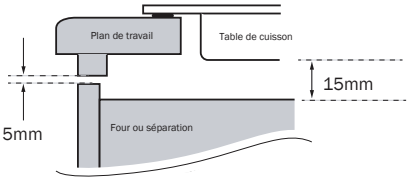
Aucune étagère ou élément combustible ne doit être suspendu à moins de 650 mm de la table de cuisson.

Il doit y avoir un espace d'au moins 50 mm entre l'arrière de la hotte et le mur. Ce dégagement doit être maintenu jusqu'à 650 mm au dessus du plan de travail (sauf indication contraire de la notice de votre hotte).

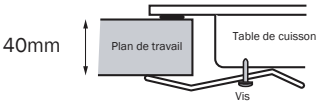
Encastrez la plaque dans le trou et assurez que les 4 côtés reposent sur le plan de travail. Placez le bord avant de la plaque parallèlement au plan de travail.

Fixez la table de cuisson au plan de travail au moyen des supports fournis, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail. Votre appareil sera installé en utilisant la méthode d'installation suivante :





Méthode 1
Les supports se fixent directement dans la base de la table de cuisson dans les positions indiquées.



Installation au-dessus du four
Lorsque vous installez un four sous la table de cuisson, veuillez laisser un espace de 15 mm pour la ventilation, sauf indication contraire dans la notice de montage de votre four.

Installation du produit - joint auto-adhésif

Retournez la table, verre vers le bas, en la posant sur une surface plane et protégée.

Appliquez le joint auto-adhésif sur les bords inférieurs du verre. Pour de meilleurs résultats, le joint doit être posé sur chaque arrête, le plus près du bord possible, coupé à chaque angle, en soignant la jointure.

NE PAS utiliser de silicone sous le verre à la place du joint auto-adhésif.

Raccordement électrique

IMPORTANT: Veuillez couper l'alimentation électrique générale avant d'installer votre appareil.

L'appareil doit pouvoir être déconnecté du réseau par des disjoncteurs multi-polaires!(distance minimale entre les contacts d'au moins 3mm!) Les disjoncteurs sont des organes de protection contre les surintensités. Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel.

Nous vous recommandons de faire appel à une personne qualifiée pour le branchement de votre appareil selon les normes en vigueur recommandées.

La terminologie DOUBLE POLE -/+ signifie que la phase et le neutre sont commutés et déconnectés en même temps. Les terminaisons «LABEL» sont des connections pour le câblage domestique et les terminaisons «LOAD» sont pour le raccordement à l'appareil.

IMPORTANT : La connexion avec le réseau électrique doit être exécutée comme suit :

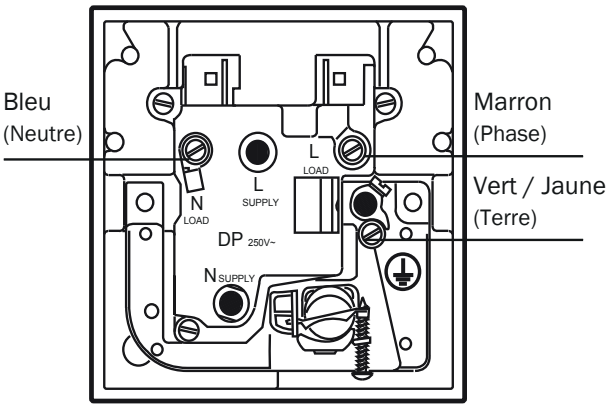
Jaune et vert ..... Terre

Bleu ..... Neutre

Marron ..... Phase

Il se peut que les couleurs du câble d'alimentation de votre appareil diffèrent de celles identifiées dans le bornier, procédez comme suit :

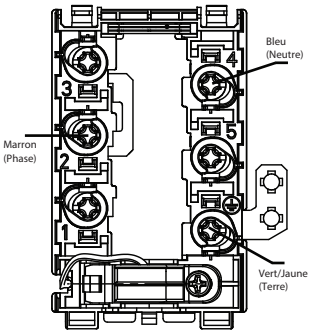
Le fil bleu doit être relié à la borne de couleur noire ou marquée "4".
Le fil marron doit être relié à la borne de couleur rouge ou marquée "2".
Le fil jaune et vert "E" doit être relié à la terre dont la borne est marquée par le symbole suivant :



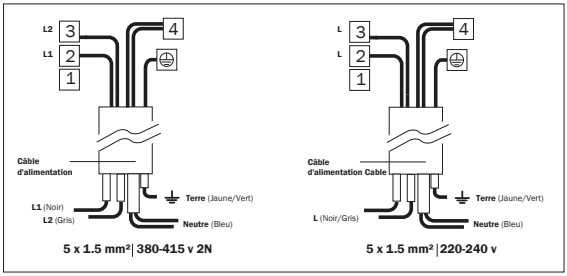
⚠ Nous vous recommandons de faire appel à une personne qualifiée pour le branchement de votre appareil selon les normes en vigueur recommandées.

Le câble d'alimentation ne doit pas être coincé, plié ou en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée (pour des raisons de sécurité, le câble secteur ne doit pas dépasser 2 m). Il doit être éloigné de l'appareil et ne pas être coincé entre l'appareil et le mur



Raccordement européen



Données techniques

Dimensions extérieures	
Largeur	580mm
Profondeur	510mm
Hauteur	71mm
Dimensions d'encastrement	
Largeur	560mm
Profondeur	490mm
Zones de cuissons	
Avant gauche	Ø180-1700w
Arrière gauche	Ø140-1200w
Avant droit	Ø140-1200w
Arrière droit	Ø180-1700w
Puissance électrique totale	4875 - 5800 W
Alimentation	220V - 240V ~50Hz
Câble	H05V2V2 2.5mm ², 3 core (1.4m)

06 - Votre garantie

Détail de la garantie produit

Votre appareil bénéficie de la garantie constructeur.

- Toute réclamation au cours de la période de garantie doit être accompagnée de la facture.
- Le produit doit être correctement installé et utilisé selon les instructions mentionnées dans ce manuel. Il doit être également utilisé à des fins domestiques.
- Cette garantie ne couvre pas les dommages accidentels, la mauvaise utilisation de l'appareil ou tout autre manipulation susceptibles d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- La garantie ne sera pas prise en compte si le produit est altéré ou réparé par une personne non mandatée.

Que faire en cas de problème?

Veuillez préparer :

- **Le modèle et le numéro de série de votre appareil**
- **La facture d'achat**
- **Vos coordonnées complètes**

Appelez notre SAV au 02 32 19 06 47

Où trouver le modèle et le numéro de série de votre appareil?	**A la base de la plaque**

INSTRUCTION BOOKLET			
Information for domestic electric hobs			
Comply with EU directive 2009/125/EC – Regulation No 66/2014			
Brand		LAMONA	
Model		LAM1704	
Type of hob		Electrical	x
		Gas	
		Mix	
Number of cooking Zone and or area			4
Heating Technology	Radiant Cooking Zone		x
	Induction Cooking Zone		
	Solid Plates Cooking Zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm (Ø/cm)		Front Left Zone	18
		Rear Left Zone	14
		Front Right Zone	14
		Rear Right Zone	18
		Right Zone	-
		Center Zone	-
		Left Zone	-
		Front Zone	-
		Rear Zone	-
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm (LxW)CM		Front Left Zone	-
		Rear Left Zone	-
		Front Right Zone	-
		Rear Right Zone	-
		Right Zone	-
		Center Zone	-
		Left Zone	-
		Front Zone	-
		Rear Zone	-
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg EC electric cooking Wh/kg		Front Left Zone	194,3
		Rear Left Zone	194,1
		Front Right Zone	194,1
		Rear Right Zone	194,3
		Right Zone	-
		Center Zone	-
		Left Zone	-
		Front Zone	-
		Rear Zone	-
Energy consumption for the hob calculated per kg EC electric hob (Wh/kg)			194,2

Numéro de série
(Collez l'étiquette ici)

LAMONA

09.02.2017