

NOTICE D'UTILISATION
INSTRUCTION OF USE
GEBRAUCHSANWEISUNG
GEBRUIKSAANWIJZING

APHIQUAD

SOMMAIRE

SECURITE	3
PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	3
UTILISATION DE L'APPAREIL	3
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL	3
PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	4
AUTRES PROTECTIONS.....	4
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
TOUCHES SENSITIVES.....	5
AFFICHAGE	5
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	6
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	6
ZONE DE SÉLECTION DE PUISSANCE “ SLIDER “	6
MISE EN ROUTE	6
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE.....	6
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	7
FONCTION PAUSE	7
FONCTION RAPPEL	7
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	8
CONSEILS DE CUISSON	8
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	8
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME	9
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	9
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	10
CONNEXION ÉLECTRIQUE	11

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.

- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

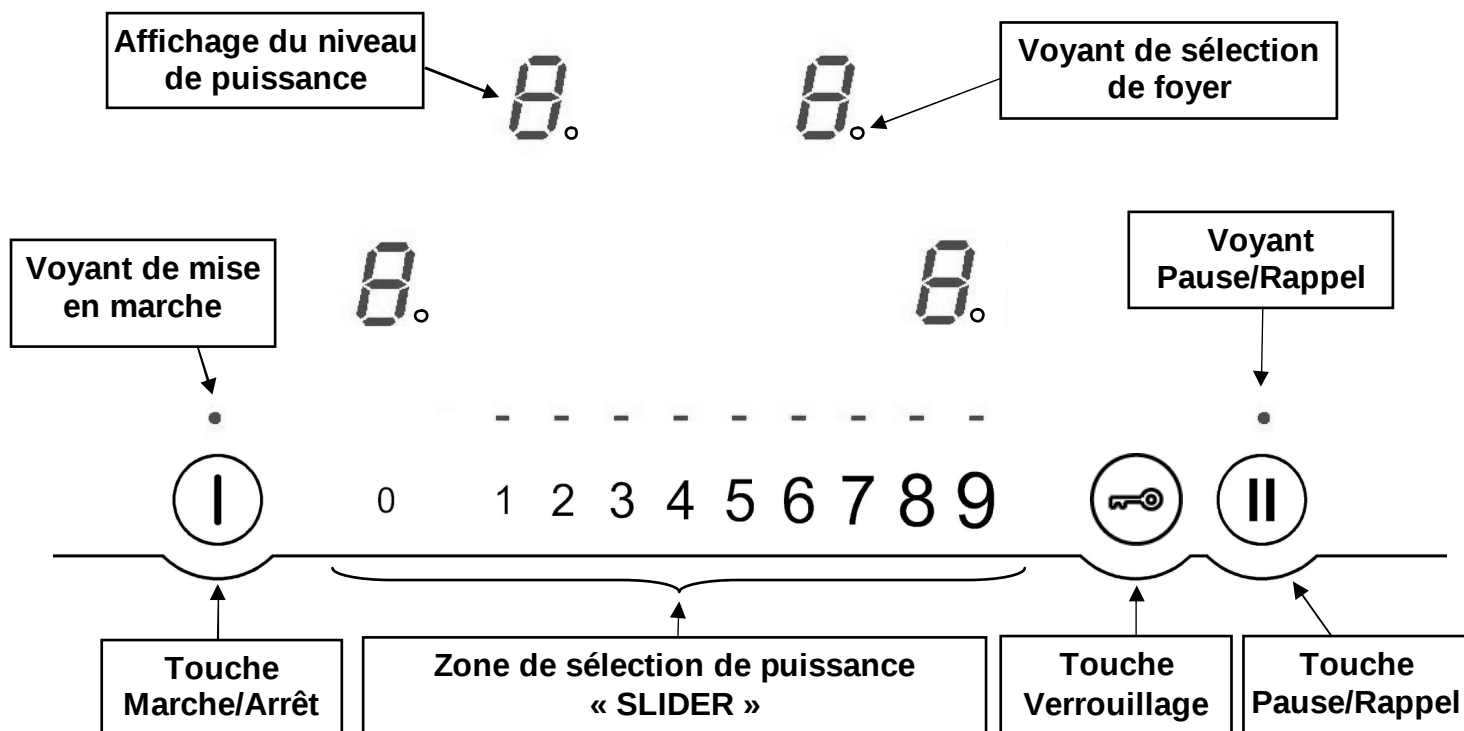
- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance nominale	Diamètre
APHIQUAD	6000 W	Avant gauche	1800 W	180 mm
		Arrière gauche	1200 W	145 mm
		Arrière droit	1800 W	180 mm
		Avant droit	1200 W	145 mm

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
II	Pause	La table est en pause.

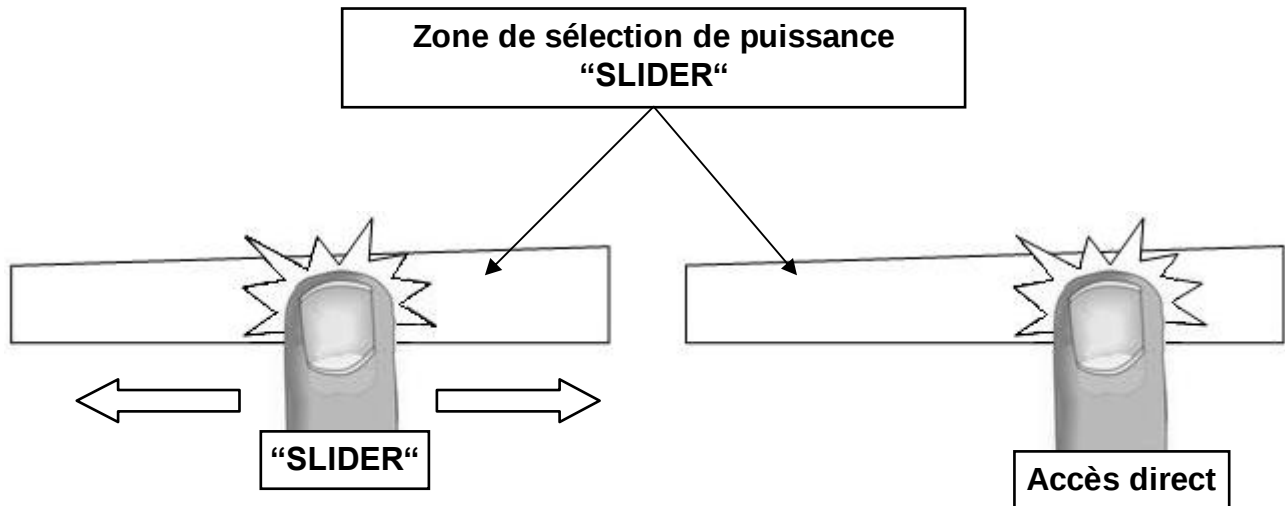
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Zone de sélection de puissance "SLIDER"

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action

Enclencher
Arrêter

Bandeau de commande

Appuyer sur [0/I]
Appuyer sur [0/I]

Afficheur

4 x [0] clignotent
aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action

Sélectionner la zone

Régler
(Ajuster la puissance)

Bandeau de commande

Appuyer sur [0] de la zone

Glisser sur le "SLIDER"
vers la droite ou la gauche

Afficheur

[0] et voyant de zone
allumé
[0] à [9]

Arrêter

Glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER"
ou appuyer sur [0]

[0] ou [H]
[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	passé de [0] à [9]
Activer l'automatisme	Ré appuyer sur [9] du "SLIDER"	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	Glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	Appuyer sur la touche [II] pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	Appuyer sur la touche [II] pendant 2s	le voyant "Pause/Rappel" clignote
	Appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER"	le voyant "Pause/Rappel" est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (0/I), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :
Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
Fonction "cuisson automatique".

La procédure de rappel est la suivante :

Appuyer sur la touche [0/I].

Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Verrouiller la table	Appuyer sur []	[L] sur les 4 afficheurs

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Déverrouiller la table	Appuyer sur []	[0] ou [H] sur les 4 afficheurs

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [E] s'affiche :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.

La commande affiche 4 [L]:

Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

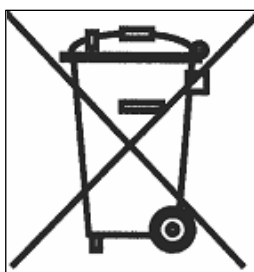
- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [II] s'affiche :

Se référer au chapitre "Pause".

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.



- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

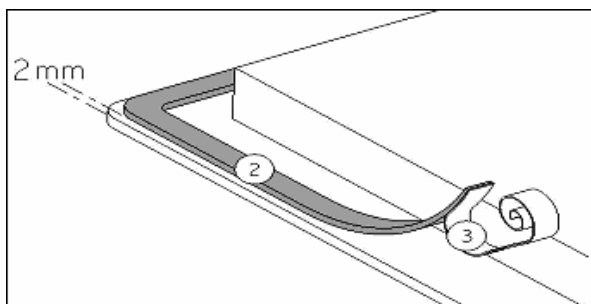
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Appareil	Découpe
APHIQUAD	560 x 490 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot ou 4.

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot ou 4.

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veuillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

