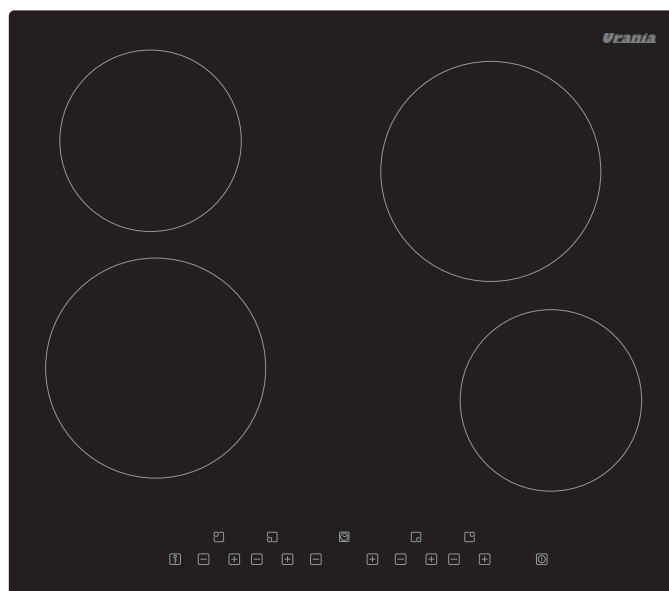


Urania

UH604V-I



Manuel d'instructions de la
Plaque Vitrocéramique 4 Zones



LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	9
INSTALLATION DE L'APPAREIL	10
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE	11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
RESOLUTION DE PROBLEMES	15
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	16

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE relative à la sécurité électrique et 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique.



CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



MISE EN GARDE !

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Les environnements du type chambres d'hôtes
- La restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

Installation

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

- **MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de caisson conçus par le fabricant de l'appareil de caisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Utilisation

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- **MISE EN GARDE :** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec

l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne pas fixer des yeux les foyers.
- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.
- Éviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- **MISE EN GARDE : Risque d'incendie :** ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières

grasse ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.

Entretien

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

- **MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

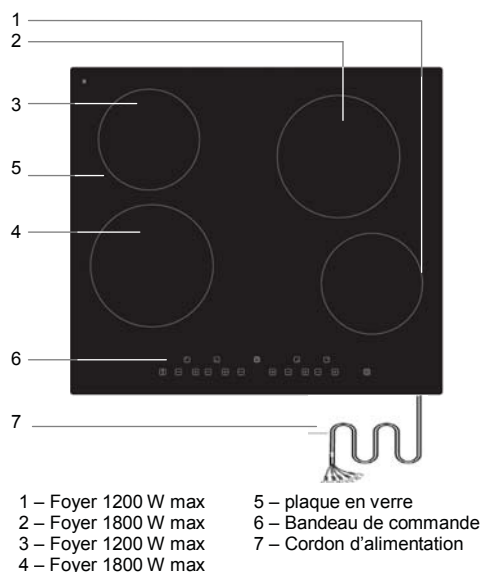
Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

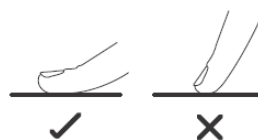
Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.
Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Utilisation des touches sensibles

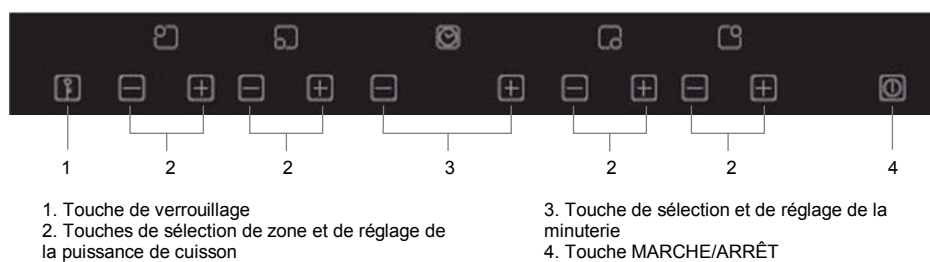
- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)

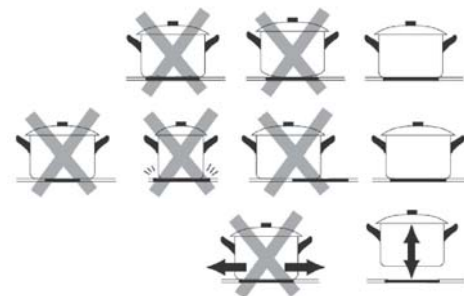


- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

BANDEAU DE COMMANDE





Mise en fonctionnement

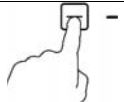
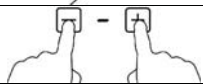
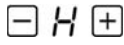
1 – Appuyer sur la touche 4 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique.	
<i>Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres</i> 2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.	
3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 2) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '+' et '-'	
<i>Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.</i>	

Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-'

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus.

Important : Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

1a – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touches '-' jusqu'à 0 ou	
1b – Appuyer simultanément sur les touches '+' et '-' de la zone concernée	
2 – Appuyer sur la touche 4 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique.	
4 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. <i>Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique</i>	

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt. Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Options d'utilisations

Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson vitrocéramique permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 6).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 1 (), l'indicateur lumineux affiche . La table est verrouillée.
2. Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 1 (), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 6 (Marche/Arrêt ) est utilisable pour éteindre la table de cuisson vitrocéramique en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson.
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

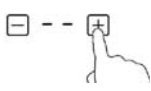
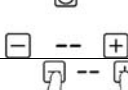
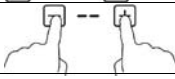
La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

Note : Le minuteur n'est disponible que pour une zone de cuisson à la fois seulement.

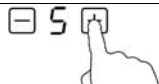
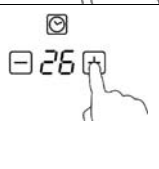
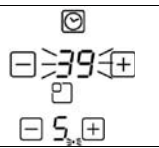
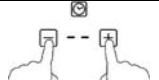
Affichage du bloc minuterie



1. Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en fonctionnement	
2 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3)	
3 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes :</i> chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémente ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémente ou incrémentera la minuterie de 10 minutes. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.	
4 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant	
5 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '---'	
6 – A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.	

2. Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1 – Sélectionner la zone de cuisson à programmer	
2 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' de la minuterie L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes :</i> chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémente ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémente ou incrémentera la minuterie de 10 minutes. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.	
3 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant <i>Note :</i> un point lumineux rouge s'allume à côté du foyer sélectionné pour la minuterie	
4 – A la fin du décompte, le foyer s'éteint automatiquement <i>Note :</i> si vous souhaitez modifier la durée de la minuterie, il faut recommencer la procédure à partir du point 1.	
6 – A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.	

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	- Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	REFERENCE : UH604V-I TYPE : MC-HF605
Alimentation	220-240V~ 50Hz
Dimension (L*P*H)	590 x 520 x 55 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560 x 490 mm
Poids	8.6 kg
Puissance maximale	5500-6600 W
Puissance des foyers	Avant gauche : 1800 W (200 mm) Avant droit : 1200 W (165 mm) Arrière gauche : 1200 W (165 mm) Arrière droit : 1800 W (200 mm)

Enlèvement des appareils ménagers usagés :



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Importé par Sideme – BP200 – 92306 Levallois-Perret cedex,