

NOTICE D'UTILISATION

PLAQUE DE CUISSON

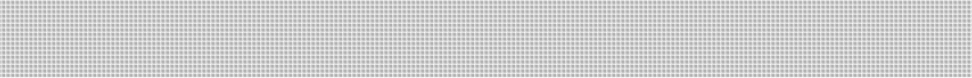
ELECTRIQUE

Cher client estimé,

Notre but est de vous offrir des produits d'une qualité supérieure à vos attentes, des produits fabriqués au sein d'installations modernes et dont la qualité a soigneusement été testée.

Ce manuel a été conçu pour vous aider dans l'utilisation de votre appareil, qui a été fabriqué avec la toute dernière technologie, avec fiabilité et la plus grande efficacité.

Avant de commencer à utiliser nos appareils, nous vous suggérons de lire ce guide, qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, pour l'entretien et l'utilisation de l'appareil, ainsi que les coordonnées du service agréé le plus proche pour installer le produit.



SOMMAIRE

1. DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON

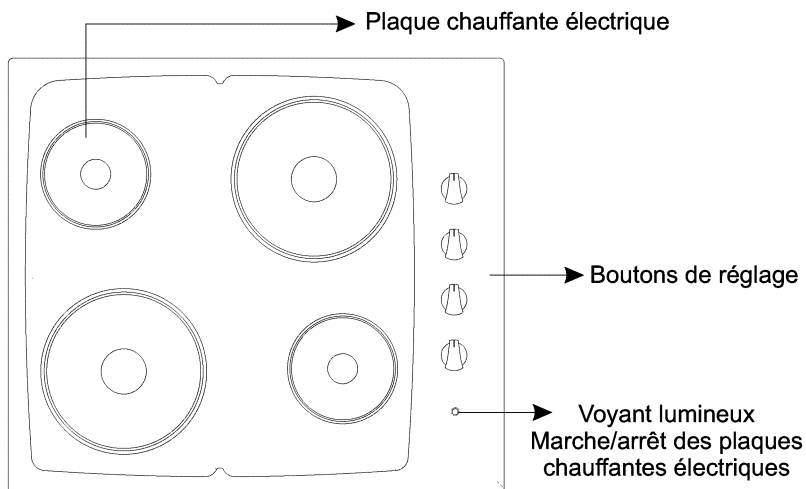
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

3. INSTALLATION

4. FONCTIONNEMENT

5. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE



GE66Y01	2*145 Plaque chauffante 2*180 Plaque chauffante
GE66Y02	2*145 Plaque chauffante 1*180 Plaque chauffante 1*180 Plaque rapide
GE66Y03	1*145 Plaque chauffante 1*180 Plaque chauffante 1*145 Plaque rapide 1*180 Plaque rapide
GE66Y04	1*145 Plaque chauffante 2*180 Plaque chauffante 1*145 Plaque rapide

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LISEZ ENTIÈREMENT LE MANUEL AVANT DE COMMENCER À UTILISER L'APPAREIL

* Cet appareil a été conçu pour un usage non-professionnel, uniquement à usage domestique.

* Veuillez contrôler soigneusement que l'appareil ne présente aucun dommage une fois désempalé. En cas de dommage, ne pas utiliser l'appareil et contacter immédiatement le service d'entretien agréé. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, strafoam, etc.) peuvent être nocifs pour les enfants, veuillez les assembler et les retirer immédiatement.

* L'appareil doit être installé et mis en marche par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation. Avant de brancher votre appareil au réseau d'électricité, veuillez contrôler s'il est adapté aux détails précisés sur l'emballage et/ou sur la plaque signalétique située sur l'appareil. Comparez les détails du réseau électrique avec les détails techniques de l'étiquette de présentation avant de brancher l'appareil.

* Le câble d'alimentation ne doit jamais être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter votre service agréé.

* Avant de changer la lampe du four, débranchez-le.

* Débranchez l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.

* Certaines parties de l'appareil peuvent garder la chaleur pendant une longue période. C'est pourquoi il est recommandé de le laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur.

* N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche.

* Prêtez attention aux câbles des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les points chauds.

* Veuillez à ce que les boutons du four soient bien sur « 0 » lorsque l'appareil n'est pas en marche. Ce manuel a été conçu en commun pour plus d'un modèle.

Votre appareil ne comprend peut être pas toutes les caractéristiques décrites dans ce manuel. Veuillez prêter attention aux paragraphes comportant des images dans le manuel.

- * Tenir les enfants hors de portée du four.

- * Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

3. INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION, VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALES ET LE RÉGLAGE DE L'APPAREIL SONT COMPATIBLES.

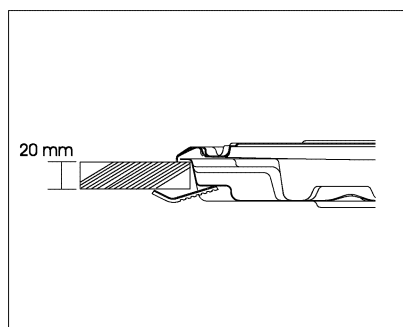
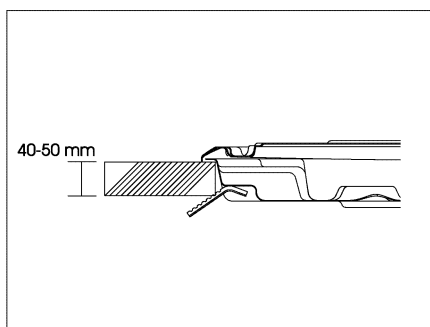
Une fois le matériel d'emballage retiré de l'appareil et de ses accessoires, vérifiez que la table de cuisson n'est pas endommagée. Si vous soupçonnez tout dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien qualifié.

La table de cuisson encastrable doit être insérée dans l'ouverture d'un plan de travail. Elle se branche électriquement à la boîte de distribution inférieure conçue à cet effet. L'utilisateur de cet appareil est également responsable d'assurer l'installation et le fonctionnement conformément à ces instructions et conformément aux exigences de la loi sur la sécurité des appareils et produits, ainsi qu'aux réglementations techniques applicables.

Installation de la table de cuisson encastrable

La table de cuisson est équipée d'un dispositif d'étanchéité pour éviter que tout liquide ne s'infiltre dans le plan de travail. La coupe et l'ouverture du haut de votre équipement de cuisine doit correspondre aux mesures indiquées sur l'illustration. Appliquez le dispositif d'étanchéité autocollant sur tous les bords de l'ouverture, et insérez délicatement la table de cuisson dans l'ouverture, de manière à ce que les boutons soient du bon côté. Sécurisez à l'aide des attaches comme le montre l'illustration.

L'épaisseur du haut de votre équipement de cuisine doit être entre les dimensions indiquées sur l'illustration. Pour une épaisseur inférieure à 20 mm, vous pouvez insérer des cales d'espacement en bois entre l'attache et la surface inférieure. Si l'épaisseur est supérieure à 50 mm, des fentes peuvent être coupées dans la surface inférieure du meuble afin d'y loger les attaches.



Installation de la table de cuisson encastrable

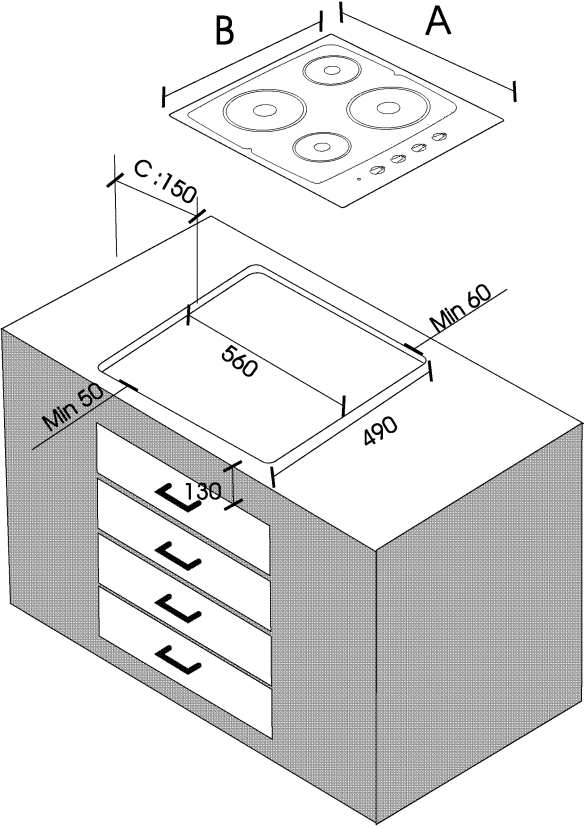


TABLE DE CUISSON	A en mm	B en mm
	580	510

Branchement électrique de votre table de cuisson

Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que:

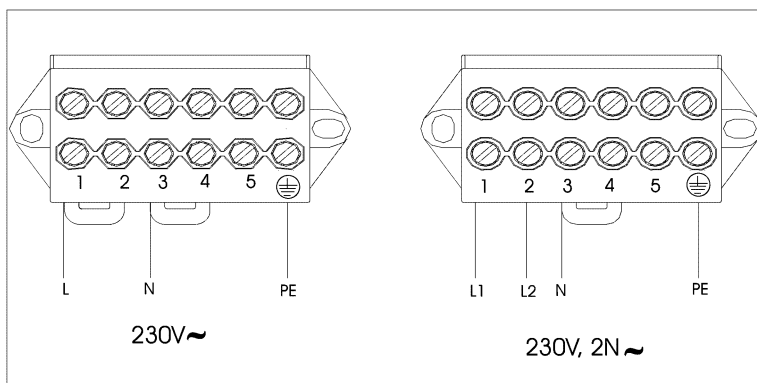
- * La capacité de transport du système et la prise sont adaptées à l'alimentation maximum de la table de cuisson.
- * La tension indiquée sur la fiche signalétique est la même que la tension d'alimentation.
- * Ne pas utiliser de réduction, d'adaptateurs ou de shunts, vous risqueriez de provoquer une surchauffe.

Le branchement électrique de la table de cuisson encastrable à une source d'alimentation se fait par l'intermédiaire d'un câble situé au dos de la table de cuisson encastrable. L'installation électrique de la résistance et la fiche de courant électrique utilisées doivent être mises à la terre conformément aux réglementations de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité si l'appareil n'a pas été installé conformément aux conditions exprimées ci-dessus.

L'appareil est prévu pour une installation fixe à l'alimentation.

Le branchement de l'appareil à une source électrique doit être effectué par un technicien agréé. (Diagramme de branchement ci-dessous).

Un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, de 20A et à fonctionnement différé, doit être installé à l'intérieur du circuit d'alimentation.



4. FONCTIONNEMENT

Fonctionnement des plaques chauffantes électriques

Il existe 2 types de plaques chauffantes

*Plaque chauffante standard

* Plaque chauffante rapide (indiquée par une marque rouge). Ces plaques sont contrôlées par un bouton électrique à 6 positions.

En réglant le bouton de réglage sur une de ces positions, les plaques chauffantes s'allument. Sous chaque bouton figure un petit diagramme indiquant la plaque correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si les plaques sont allumées

PLAQUES	POSITIONS POSSIBLES
0 position d'arrêt	
1	Pour faire fondre du beurre, pour réchauffer de petits volumes de liquide
2	Pour réchauffer de plus grands volumes de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces de longue cuisson.
3	Pour décongeler des aliments
4	Pour la cuisson de viande et poisson
5	Pour la cuisson de viande et de steak.
6	Pour porter de grands volumes de liquide à ébullition pour la friture.

ATTENTION

Lorsque la plaque est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque au minimum pendant près de 20 minutes.

*Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.

*Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque.

*Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur une plaque chauffante électrique.

*Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque.

*Ne jamais utiliser les plaques électriques vides.

*La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque pendant et après l'utilisation.

*Si vous découvrez une fissure sur la plaque, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.

*Après utilisation; afin d'assurer un fonctionnement continu efficace et une longue durée de vie matérielle, la plaque électrique doit être soigneusement nettoyée avec des produits nettoyants adaptés. Pour éviter qu'elles ne rouillent et pour les garder comme neuves, il est recommandé de les frotter légèrement avec une tissu légèrement imbibé d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.

*Après utilisation, la plaque chauffante reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Nettoyer:

Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.