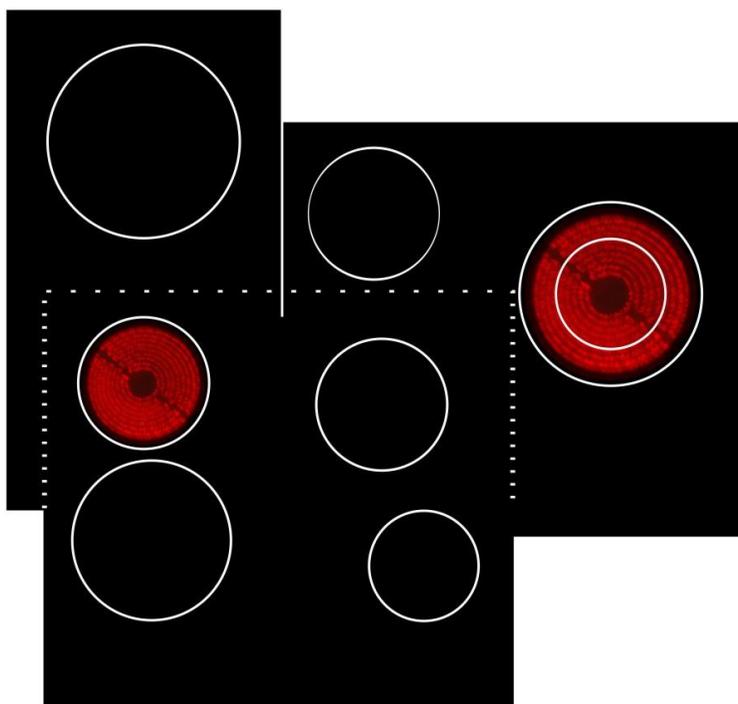


oceanic

Table de cuisson en céramique

Mode d'emploi / Manuel d'installation
Référence **OCEATV4ZSE** / Modèle **YL-CF6002**



CE

SOMMAIRE

Avertissements et instructions de sécurité importantes	Page 3
Descriptions du produit	Page 10
I. Utilisation de la table de cuisson	Page 13
II. Nettoyage et entretien	Page 21
III. Conseils et astuces	Page 22
IV. Installation	Page 23

Avertissements et instructions de sécurité importantes

Mises en garde

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire les informations suivantes avant d'utiliser votre table de cuisson.

Mises en garde importantes

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

- **ATTENTION:** Les parties accessibles de l'appareil sont portées à haute température en cours d'utilisation. Faites attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance ou rester sous surveillance permanente.
- 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 sont correctement surveillés, 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. Ne laissez jamais un enfant jouer avec l'appareil. Les manipulations de nettoyage ou d'entretien ne doivent pas être effectuées par un enfant sans surveillance.

- **ATTENTION:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela peut provoquer un incendie. N'essayez EN AUCUN CAS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les

flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

- ATTENTION: Risque d'incendie: Ne jamais entreposer quelque objet que ce soit sur les plaques de cuisson.
- ATTENTION: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- N'essayez pas de nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- ATTENTION: N'utilisez que les dispositifs de sécurité de table de cuisson conçues par le fabricant de la plaque de cuisson et/ou

intégrées à l'appareil et/ou indiquées par le fabricant dans le mode d'emploi comme convenant à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protections de sécurité de table de cuisson inappropriées peut être à l'origine d'accidents.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification équivalente, afin d'éviter tout danger.
- Ne mettez en aucun cas un objet ou un matériau combustible sur cet appareil.
- Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, cela pourrait contribuer à réduire vos coûts d'installation.
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil doit être installé d'une manière conforme aux instructions du mode d'emploi.
- L'appareil doit impérativement être installé et relié à la terre de manière correcte, par le biais d'une personne qualifiée.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans

les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin d'assurer une coupure complète de l'alimentation électrique.

- Toute installation incorrecte de l'appareil peut rendre caduque la garantie et annuler les droits de réclamation.
- Aucun objet ou ustensile ne doit être laissé sur l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas cette table pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après usage, éteignez toujours les plaques et la table de la manière indiquée dans le mode d'emploi (c.à.d. avec les touches de commande).
- Ne laissez en aucun cas un enfant jouer avec l'appareil ou s'asseoir, monter ou grimper sur l'appareil.
- Les objets intéressants pour les enfants ne doivent pas être rangés dans les placards situés au-dessus des plaques. Un enfant risque de graves blessures en montant sur la table de cuisson.
- N'essayez en aucun cas de réparer ou de changer une des pièces de l'appareil (sauf mention contraire explicite du mode d'emploi). Toute autre manipulation de réparation doit être

effectuée par un technicien dûment qualifié.

- N'essayez pas de nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur.
- Aucun objet lourd ne doit tomber ou être posé sur la table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas des ustensiles dont les bords sont irréguliers, et ne traînez pas les ustensiles sur la surface en verre à induction: vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risqueraient de rayer le verre à induction.

En ce qui concerne les instructions pour l'installation fixe, référez-vous au paragraphe Installation de la notice.

Risque de choc électrique

- Déconnectez l'appareil avant d'effectuer toute manipulation de travail ou d'entretien.
- Il est essentiel et obligatoire que l'appareil soit correctement relié à la terre.
- Toute modification apportée au circuit électrique ne peut être effectuée que par un électricien dûment qualifié.
- Le non respect de cette consigne peut aboutir à un choc électrique voir une électrocution mortelle.

Risque de coupure

- Soyez vigilant: les arêtes des panneaux sont très coupantes.
- Faute de quoi, vous vous risqueriez des blessures ou des coupures.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- N'utilisez pas une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface d'une plaque est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil (en mettant hors tension la prise de courant) et faites appel à un technicien qualifié.
- Éteignez la table (en mettant hors tension la prise) avant toute manipulation de nettoyage ou d'entretien.
- Le non respect de cette consigne peut aboutir à un choc électrique voir une électrocution mortelle.

Risque lié aux surfaces brûlantes

- En cours d'usage, les parties accessibles de cet appareil sont portées à une température suffisamment élevée pour pouvoir causer des brûlures.
- Aucune partie du corps, des vêtements ou ni aucun objet (autre que les ustensiles de cuisine adéquats) ne doivent entrer en contact avec la surface en verre tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques, comme les couteaux,

les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante car ils pourraient devenir brûlants.

- Les enfants doivent rester à distance.
- Les poignées des casseroles peuvent également être portées à haute température. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne dépassent jamais au-dessus d'une autre plaque de cuisson allumée. Les poignées doivent rester hors de portée des enfants.
- Le non respect de cette consigne peut être à l'origine de graves brûlures.

Félicitations d'avoir acheté cette plaque de cuisson en céramique.

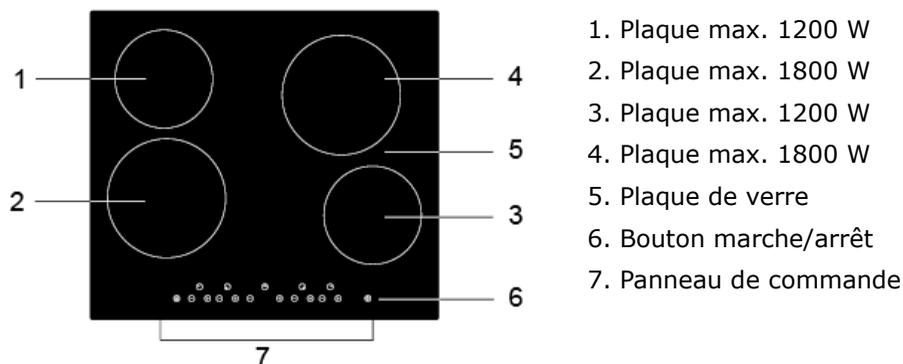
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'installation et d'utilisation afin de comprendre parfaitement le mode d'installation et d'utilisation correct de l'appareil.

Pour l'installation, veuillez vous reporter à la section Installation.

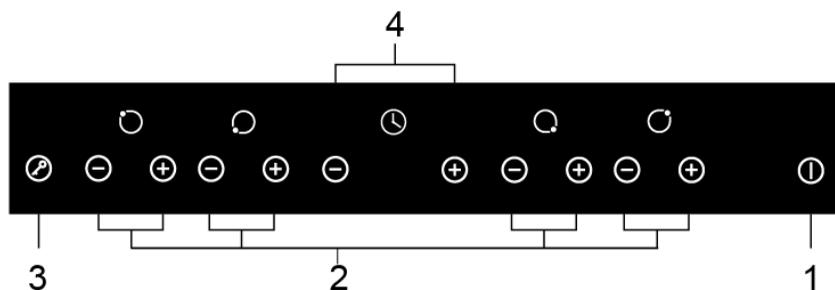
Lisez les mises en garde de sécurité dans leur intégralité avec d'utiliser l'appareil, et gardez la notice d'installation et d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Description du Produit

Vue du dessus



Panneau de commande



1. Bouton marche/arrêt
2. Boutons de réglage de puissance
3. Verrouillage des commandes
4. Boutons de réglage de la minuterie

Informations produit

Cette plaque de cuisson en céramique est contrôlée par un micro-ordinateur et peut s'adapter à différents types de cuisine grâce à son chauffage par résistance et à sa puissance de cuisson réglable; elle constitue un produit de premier choix pour toute famille moderne.

Cette plaque de cuisson en céramique a un design personnalisé et est centrée sur les besoins du client. Avec son mode de fonctionnement à la fois sûr et fiable, elle a tous les atouts en main pour vous rendre la vie quotidienne à la fois plus simple et plus agréable.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois

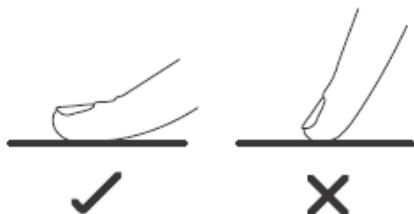
- Lisez le mode d'emploi, en prêtant particulièrement attention à la section 'Mises en garde'.
- Enlevez l'éventuel film de protection restant sur la table en céramique.

Commandes tactiles

- Les boutons sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une quelconque

pression.

- Touchez les boutons avec la pulpe des doigts, pas avec le bout.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'une touche est enfoncée.
- Les boutons doivent toujours rester propres et secs; aucun objet (ex: chiffon, ustensile) ne doit les recouvrir. Même un film d'eau suffit à rendre les touches très difficiles à actionner.

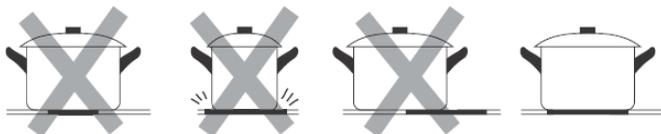


Quels ustensiles utiliser

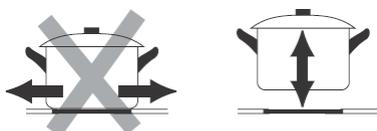
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



La base de l'ustensile doit être lisse, reposer à plat sur le verre et être de même taille que la plaque. Placez toujours l'ustensile bien au centre de la plaque.



Retirez toujours les ustensiles des plaques en les soulevant, jamais en les faisant glisser dessus, faute de quoi ils pourraient rayer le verre.



I. Utilisation de la table de cuisson

Pour lancer la cuisson

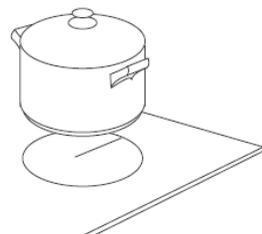
- Une fois l'appareil en marche, un signal sonore retentit et tous les témoins s'allument pendant 1 seconde avant de s'éteindre, indiquant que la table de cuisson est maintenant en mode veille.

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  ; tous les écrans indiquent "-".



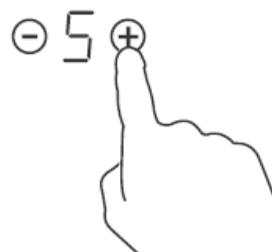
2. Mettez un ustensile adéquat sur la plaque de cuisson à utiliser.

- Le dessous de l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres et secs.



2. Réglez la   ature de cuisson à l'aide des touches , puis réglez la puissance de cuisson à l'aide des mêmes touches.

- Si vous n'avez toujours pas choisi de réglage de chaleur au bout d'1 minute, la table s'éteint automatiquement. Vous devrez alors recommencer à



l'étape 1.



: pendant la

che .

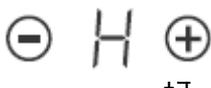



1b. Éteignez toute la table en appuyant sur le bouton marche/arrêt.



2. Faites attention aux surfaces brûlantes.

"H" s'affiche si la plaque est encore trop chaude pour être touchée. Il disparaît de l'écran lorsque la surface a suffisamment refroidi. Grâce à lui, vous pouvez réaliser des économies d'énergie, en utilisant la chaleur résiduelle de la plaque pour chauffer d'autres ustensiles.



Verrouillage des boutons

- Vous avez la possibilité de verrouiller les boutons afin d'empêcher tout risque de démarrage inopiné (ex : enfant allumant accidentellement l'une des plaques).
- Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont inopérants à l'exception du bouton marche/arrêt.

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur la touche de verrouillage. La minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les boutons

1. Allumez la table.
2. Gardez la touche de verrouillage appuyée pendant quelques secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser la table.



Lorsque la table est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées à l'exception du bouton marche/arrêt; vous pouvez donc toujours éteindre la table en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la table avant toute autre utilisation.

Protection anti-surchauffe

Cette table de cuisson est équipée d'un capteur qui contrôle la température interne. Si une température trop élevée est détectée, la table s'arrête automatiquement.

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsqu'une plaque a été utilisée pendant longtemps, il reste une certaine quantité de chaleur résiduelle. La lettre "H" à l'écran indique qu'il ne faut pas toucher la plaque en question.

Extinction automatique

Une autre fonction de sécurité de cette table est la fonction d'extinction automatique. Cette fonction s'active chaque fois que vous oubliez d'éteindre une des plaques. Les délais d'extinction par défaut figurent dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Minuterie

La minuterie peut s'utiliser de deux manières différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme bip minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteint pas les plaques lorsque la durée est écoulée.
- Vous pouvez la programmer de manière à éteindre une des plaques une fois la durée écoulée.
- La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes maximum.

Utilisation de la minuterie comme bip minute

Si aucune plaque de cuisson n'est choisie

1. Allumez la table.

Remarque: Vous pouvez utiliser la minuterie comme bip minute même sans utiliser l'une des plaques de cuisson.

2. Appuyez sur la touche  ou  de la minuterie; les chiffres de la minuterie clignotent.



2. La durée de la minuterie s'gle ide des touches .

Conseil: Un appui court sur  ou  permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée d'1



minute.



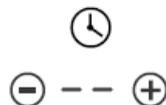
Un appui long sur ou permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée de 10 minutes.

Si le temps de cuisson dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante et la minuterie clignote pendant 5 secondes.

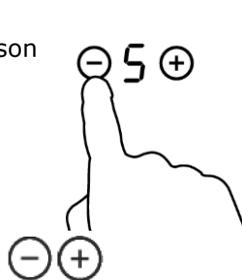


5. Une fois le compte à rebours terminé, la sonnerie retentit pendant 30 secondes et la minuterie indique "--".



Utilisation de la minuterie pour éteindre une plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche ou de la plaque de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. La durée de la minuterie se règle à l'aide des touches .

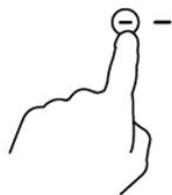
Conseil: Un appui court sur ou permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée de 1 minute.

Un appui long sur ou permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée de 10 minutes.



Si le temps de cuisson dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

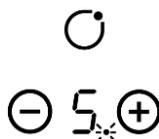
3. Appuyez sur la touche  de la minuterie; l'écran affiche successivement "00" puis "--".



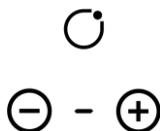
4. Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante et la minuterie clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Un point rouge s'allume à côté de l'indicateur de température de la plaque sélectionnée.



5. Une fois la durée écoulée, la plaque en question s'éteint automatiquement.



REMARQUE : Si vous souhaitez modifier la durée une fois la minuterie réglée, répétez la procédure à partir de l'étape 1.

Guide de cuisine



Soyez vigilant lors de la préparation de fritures: l'huile et la graisse chauffent très vite, notamment si vous utilisez la fonction PowerBoost. À

des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément; cela présente un gros risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.
- La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et économiser l'énergie.
- Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la une fois les aliments chauffés uniformément.

Mijoter, cuire du riz

- Mijoter consiste à faire cuire en dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles ne montent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode permet de réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts très tendres, car les saveurs peuvent se développer sans que l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'œuf et épaissies à la farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme par exemple la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter une température plus élevée que la plus basse, afin d'assurer une cuisson uniforme dans le temps de cuisson recommandé.

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les steaks des deux côtés avec de l'huile. Mettez quelques gouttes d'huile dans la poêle chaude, puis mettez délicatement la viande dessus.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur des steaks et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour voir s'il est cuit ; puis il est ferme, plus il est cuit.
5. Mettez le steak sur une assiette chaude et laissez-le reposer pendant quelques minutes de manière à ce qu'il soit bien tendre au moment du service.

Faire sauter

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables en céramique.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

Réglage de température

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs : type d'ustensile, quantité d'aliments à cuire. Faites des tests avec la table, afin de déterminer quel réglage vous convient le mieux.

Réglage de température	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer doucement de petites quantités de nourriture • Fondre le chocolat, le beurre et de manière générale tous les aliments qui attachent rapidement • Faire mijoter • Chauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Faire mijoter rapidement • Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Faire revenir • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Faire sauter • Faire griller • Porter la soupe à ébullition • Porter de l'eau à ébullition

II. Nettoyage et entretien

Quoi?	Comment?	Important!
<p>Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalín. 4. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage durs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur le verre. Référez-vous toujours à l'étiquette pour savoir si le produit/tampon à récurer convient ou non. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table: cela tacherait le verre.
<p>Débordements, taches de nourriture fondue ou de sucre durci sur le verre.</p>	<p>Ces taches doivent être enlevées immédiatement au moyen d'une spatule à poêle, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique; attention aux surfaces brûlantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson (en mettant la prise hors tension). 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalín. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Souillure quotidienne du verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les taches ou résidus d'aliments fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez attacher ou refroidir sur le verre, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer le verre de manière définitive. <ul style="list-style-type: none"> • Risque de coupure : lorsque le protège-lame est rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.

Résidus sur les boutons de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Épongez. 3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée. 4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalin. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsqu'il y a du liquide sur les commandes, celles-ci peuvent être inopérantes ou la table risque de sonner et de s'éteindre toute seule. Essuyez bien le panneau de commande avant de rallumer la table.
-------------------------------------	--	---

III. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que l'appareil est connecté et qu'il est allumé. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, faites appel à un technicien qualifié.
Les touches de commande sont inopérantes.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Voir section 'Utilisation de la table de cuisson' pour plus de détails.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif ou un produit de nettoyage non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir section 'Quels ustensiles utiliser'. Voir section 'Nettoyage et entretien'.
Certains ustensiles font des bruits de crépitement ou de craquement.	Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

Spécifications techniques

Référence	OCEATV4ZSE
Modèle	YL-CF6002
Plaques de cuisson	4 plaques
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	5490-6533W
Dimensions du produit L×W×H(mm)	590X520X52
Dimensions de l'emplacement AxB (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. En raison des améliorations constamment apportées à nos produits, les spécifications et les designs sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

IV. Installation

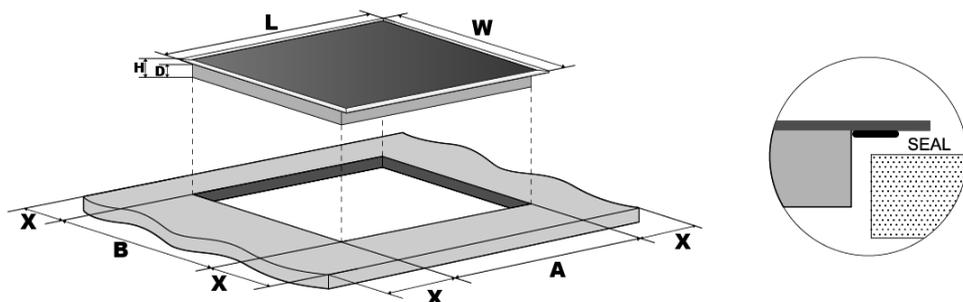
En ce qui concerne les instructions pour l'installation fixe, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Choix d'un emplacement d'installation

Découpez le plan de travail (référez-vous aux dimensions indiquées sur l'illustration).

Pour l'installation et l'utilisation, un interstice de 50mm minimum doit être aménagé autour du trou.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm. Le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau thermorésistant, faute de quoi le rayonnement thermique de la table risque de provoquer des déformations considérables. Voir ci-dessous:



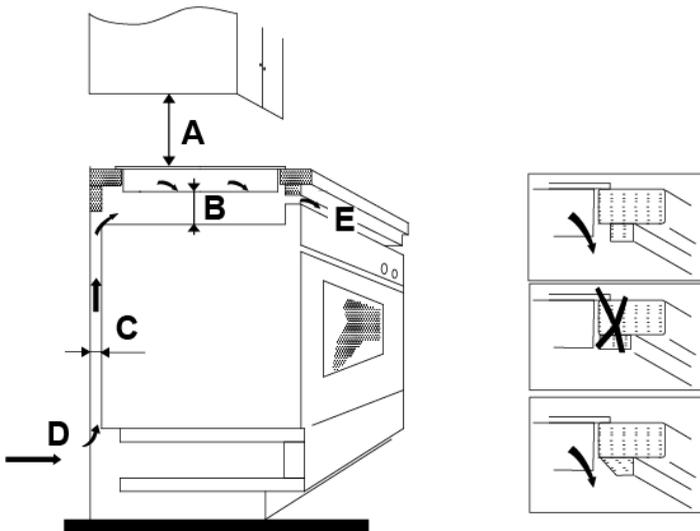
SEAL = JOINT

L (mm)	W (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	46	560	490	50 mini

Dans tous les cas, veillez à ce que votre table de cuisson soit suffisamment bien aérée et à ce que l'arrivée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la table est en bon état. Voir ci-dessous



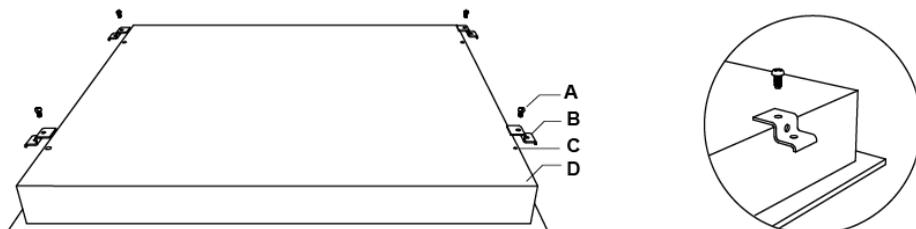
Remarque: La distance de sécurité entre la table à induction et les placards situés au-dessus est de 760 mm minimum.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air 5mm

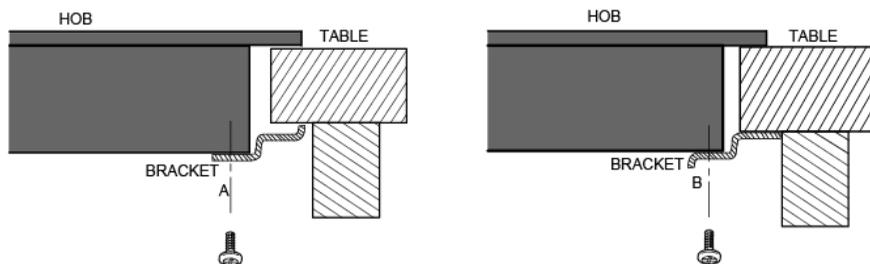
Avant de poser les supports de fixation

Placez l'appareil sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les boutons de commande qui dépassent de la table.
 Fixez la table au plan de travail en vissant 4 supports sous celle-ci après l'installation (voir illustration).



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

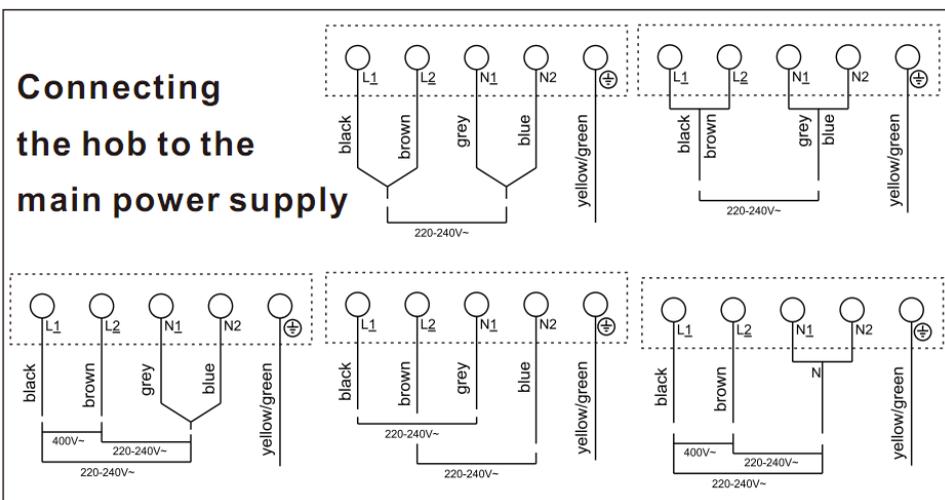
Ajustez la position des supports aux dimensions du plan de travail.



HOB = PLAQUE DE CUISSON
 TABLE = TABLE
 BRACKET = SUPPORT

Attention

1. Cette table de cuisson en céramique doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. Nos professionnels sont à votre service. N'essayez pas d'effectuer vous-même ce travail.
2. Cette table de cuisson ne doit pas être installée sur un dispositif de refroidissement, sur un lave-vaisselle ou sur un sèche-linge à tambour rotatif.
3. Cette table de cuisson doit être installée de manière à optimiser le rayonnement thermique, et donc le bon fonctionnement de la table.
4. Le mur et la surface chauffée par induction au-dessus du plan de travail doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour des raisons de sécurité, l'adhésif et la couche intermédiaire doivent être résistants à la chaleur.



6. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil.

Branchement de la table de cuisson

La connexion à l'alimentation doit s'effectuer d'une manière conforme aux normes en vigueur, ou avec un disjoncteur unipole. La procédure de connexion est indiquée ci-dessous.

Connecting the... = Branchement de la table de cuisson

Black = Noir

Brown = Marron

Grey = Gris

Blue = Bleu

Yellow/green = Jaune/vert

1. Si le câble est endommagé et a besoin d'être changé, cette manipulation ne peut être effectuée que par un technicien de service après-vente muni des outils

adéquats, pour des raisons de sécurité.

2. Si l'appareil est directement relié à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un écartement d'au moins 3mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que les branchements électriques soient corrects et conformes aux réglementations en matière de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
5. Le câble doit faire l'objet de contrôles réguliers et ne peut être changé que par un professionnel qualifié.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit au milieu des ordures ménagères ne faisant pas l'objet de tri sélectif. La collecte de ce genre de déchet nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué comme étant en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant au rebut cet appareil de manière responsable, vous aiderez à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine, résultant d'une élimination incorrecte de ce produit.

Ce symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales. Il doit être apporté à un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une mise au rebut particulière. Pour plus de détails concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec l'administration locale, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec la municipalité, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.