

Cher utilisateur, Chère utilisatrice,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit.
Notre électroménager est complet, moderne, performant et pratique, nous sommes certains qu'il satisfera toutes vos exigences car il a été soigneusement étudié et il est constitué par des matériaux de toute première qualité.

Nous vous invitons à lire attentivement et à respecter les instructions fournies dans cette notice d'emploi qui vous permettront d'exploiter au mieux cet appareil dès sa première utilisation.

**LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT DOIT ETRE CONSERVEE POUR
POUVOIR EVENTUELLEMENT LA CONSULTER DANS LE FUTUR.**

Avec cet appareil moderne, nous vous exprimons nos meilleurs souhaits.

Le fabricant

Instructions pour l'utilisateur

Installation	4
Utilisation	4
Entretien	5

Instructions pour l'installateur

Installation	6
Positionnement	6
Raccordement électrique	6

IMPORTANT:

CET APPAREIL A ETE ETUDIE POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES A PERSONNES OU OBJETS QUI DERIVENT D'UNE INSTALLATION NON CORRECTE OU D'UN USAGE INADEQUAT, INCORRECT OU ABSURDE.

Attention: En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil, faire attention.

On recommande d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être effectuées par un technicien spécialisé et conformément aux normes et aux lois en vigueur.

La classe d'installation est du type Y .

L'appareil peut être installé dans tous les meubles en maçonnerie, en métal, en bois ou bois plastifié, à condition qu'ils résistent à une température maximale de 90°C.

La distance du bord postérieur doit être de 55mm, celle du côté gauche doit être de 120mm, comme l'indique la fig.1.

Pour les instructions plus précises, voir la partie destinée à l'installateur.

UTILISATION

Positionner le bouton sélecteur en fonction du besoin d'énergie, en tenant compte du fait que plus élevé est le chiffre, plus haute est la température.

Plaques normales et rapides :

L'allumage des plaques normales et rapides se fait en tournant le bouton correspondant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre; ces boutons sont des interrupteurs qui possèdent 6 positions de fonctionnement plus le "zéro". (Fig. 3)

La lampe-témoin s'allume lorsque la plaque est allumée.

Pour certains types de lampes, il est normal qu'elles restent faiblement allumées même si la plaque n'est pas allumée.

Conseils et Remarques :

Pour les plaques thermostatées, utiliser des casseroles à fond parfaitement plat et se servir des positions "1" à "4" pour toutes les cuissons avec couvercle, pour chauffer des mets ou pour cuire des gâteaux.

Les positions de "4" à "6" peuvent être utilisées pour frire, rôtir, pour les cuissons sans couvercle ou très rapides.

Pour améliorer le rendement et garantir une bonne longévité des plaques, utiliser seulement des récipients étudiés pour la cuisson sur plaques électriques et donc ayant un fond plat et renforcé.

Le récipient doit avoir un diamètre égal ou légèrement supérieur (jamais inférieur!) au diamètre de la plaque sur laquelle il est posé. Ne pas utiliser les plaques sans aucun récipient ou avec des récipients vides.

Eviter le débordement de liquides. Dans ce but, lorsque le liquide est arrivé à ébullition ou a été réchauffé selon le besoin, réduire le niveau de chaleur.

A la fin de la cuisson, remettre le bouton en position "0".

Position poignée	Type de cuisson
0	Eteint
1	Pour fondre des mets (beurre ou chocolat)
2	Pour maintenir les mets chauds et pour chauffer de petites quantités de liquide
3	Pour chauffer de grandes quantités de liquide, pour fouetter des crèmes ou des sauces.
4	Ebullition lente, pour soupes, pâtes, risottos, continuation de la cuisson à la vapeur, cuisson de bifteck et toutes fritures.
5	Pour faire roussir viandes et patates, pour frire le poisson ou faire bouillir de grandes quantités d'eau
6	Fritures rapides, viande " à la grille ", etc.

ENTRETIEN

TOUTE INTERVENTION DE REGLAGE, D'ENTRETIEN OU AUTRE DOIT ETRE EFFECTUEE LORSQUE L'APPAREIL EST DESENCLENCHE ELECTRIQUEMENT.

Pour obtenir une plus grande longévité de l'appareil, il faut effectuer un nettoyage périodique en respectant les instructions suivantes :

❖ Plaques électriques

Pour le premier nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants afin de carboniser les éventuels résidus de produits de fabrication.

Une fois la plaque éteinte et froide, la nettoyer avec un chiffon humide et l'enduire d'huile lubrifiée lorsqu'elle est encore tiède.

❖ Panneau de commande

Pour conserver le panneau de commande dans son meilleur aspect, éviter d'utiliser des produits abrasifs ou des chiffons sales et secs. Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever les boutons en les tirant verticalement vers le haut sans faire levier sur le panneau de commande ; si le bouton ne s'enlève pas, poser un chiffon plié près du bouton et l'utiliser comme base de levier, en agissant avec douceur.

❖ **Parties émaillées**

Nettoyer simplement avec de l'eau et du savon lorsque l'appareil est éteint et froid, puis essuyer avec un chiffon sec et propre. Eviter le nettoyage à chaud parce que cela ferait virer la coloration de l'émail.

❖ **Parties en acier inox**

Utiliser les produits proposés dans le commerce.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être effectuées par un technicien spécialisé, dans le respect des normes en vigueur.

TOUTE INTERVENTION DE REGLAGE, D'ENTRETIEN OU AUTRE DOIT ETRE EFFECTUEE LORSQUE L'APPAREIL EST DESENCLENCHE ELECTRIQUEMENT.

POSITIONNEMENT

L'appareil a été étudié pour être encastré dans une surface de travail avec des dimensions qui doivent correspondre à celles indiquées par les fig. "1" et "2". En cas de combinaison table de cuisson / four, il faut suivre les indications fournies par le fabricant du four en garantissant toutefois une aération comme illustré par la fig. "5" .

Dans tous les cas, le raccordement des deux appareils doit être fait séparément, pour des raisons tant électriques que d'éventuel démontage.

Le produit est fourni avec un joint spécial (C – fig.6) qui permet d'éviter des infiltrations dans le meuble

Ce joint doit être soigneusement mis en place comme illustré par la fig. "6" .

Fixer la table de cuisson à l'aide des petites équerres (A), comme illustré par la fig. "6" .

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifier que:

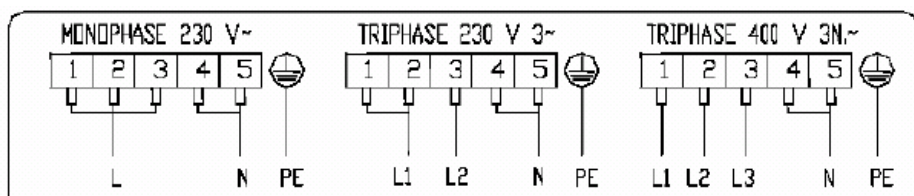
- ❖ Les caractéristiques de la ligne d'alimentation dans l'habitation puissent satisfaire ce qui est indiqué par la plaquette situé sous la table de cuisson et recopiée dans le présent manuel;

- ❖ La mise à terre existe et fonctionne;
- ❖ Au cas où l'appareil est dépourvu de câble d'alimentation, utiliser du matériel qui respecte les données de la plaquette situé sous la table et recopiée dans le présente notice;
- ❖ Pour un raccordement direct au réseau, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, situé dans une position accessible près de l'appareil (le câble jaune-vert de mise à terre ne doit pas être interrompu).

Pour effectuer le raccordement électrique, procéder comme suit:

- Retourner la table de cuisson;
- Dévisser les 4 écrous qui fixent le carter aux plaques électriques ;
- Ouvrir le carter en faisant attention aux câbles des plaques électriques et à la lampe-témoin;
- Faire passer le câble dans le passe-câble prévu et le fixer;
- Raccorder le câble comme indiqué par le schéma électrique ci-joint;
- Repositionner le carter en faisant attention aux câbles des plaques électriques;
- Placer et serrer le écrous qui bloquent le carter aux plaques électriques.

SECTION CABLES D'ALIMENTATION (RESISTANT A UNE TEMPERATURE DE 90°C)



LA MISE A TERRE DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE

N.B. : CE SCHEMA TIEN COMPTE DU FACTEUR DE SIMULTANEITE DE 0,75 ;
IL EST NECESSAIRE QUE LA CABLE D'ALIMENTATION AIT LE FIL DE MISE A TERRE
JAUNE-VERT AVEC UNE LONGUEUR DE 20mm SUPERIEURE AUX AUTRES.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE AU CAS OU LES INSTRUCTIONS
REPORTEES CI-DESSUS OU LES AUTRES NORMES ANTI-ACCIDENT HABITUELLES NE SONT
PAS RESPECTEES.

Fig. 1

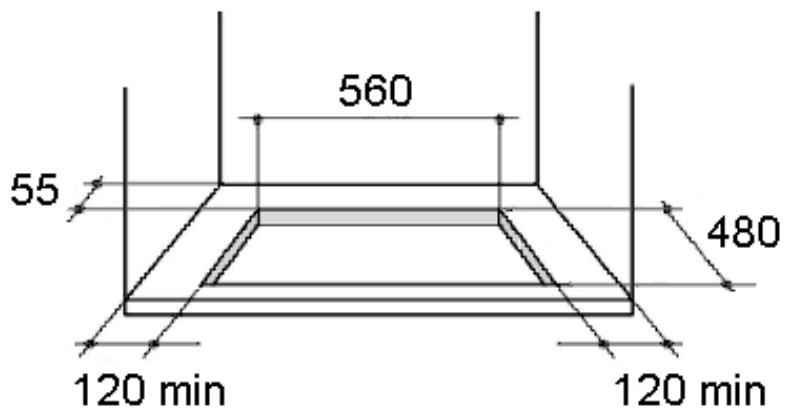


Fig. 2

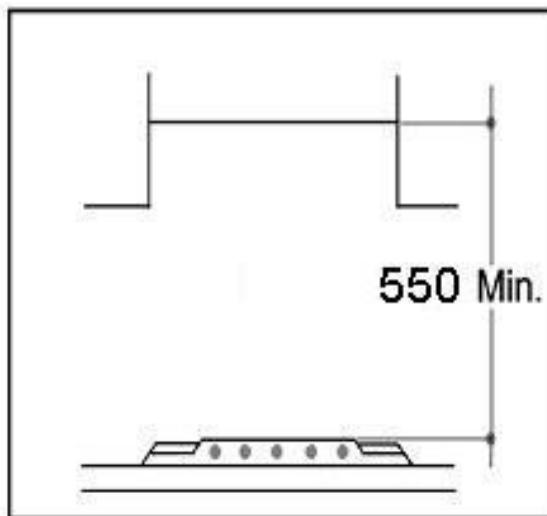


Fig. 3

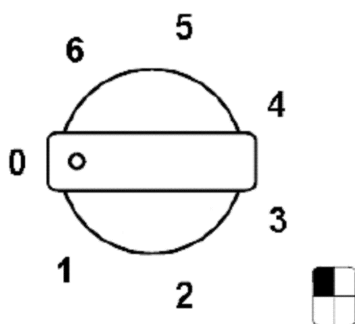


Fig. 4

Mod: TCO 503



Fig. 5

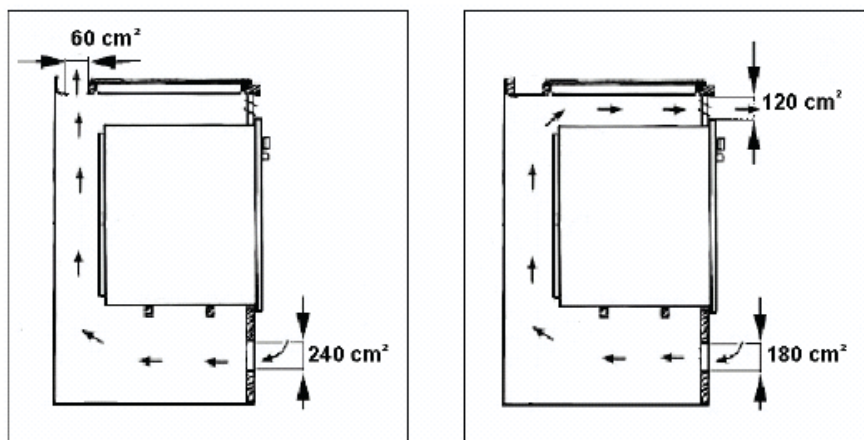


Fig. 6

