

ELBA

• MANUAL DE USO • GEBRAUCHSANWEISUNG • ISTRUZIONI PER L'USO • INSTRUCTION
TRUZIONI PER L'USO • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MODE D'EMPLOI • INSTRUCCIONES PA
MODE D'EMPLOI • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MANUAL DE USO • GEBRAUCHSANW
ING • ISTRUZIONI PER L'USO • MODE D'EMPLOI • INSTRUCTIONS FOR USE • MANUAL D
STRUCCIONES PARA EL USO • MANUAL DE USO • GEBRAUCHSANWEISUNG • ISTRUZIO

DOMINO HOBS

TABLES DOMINO

Instructions for use - Installation advice
Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Identification label
Plaque des caractéristiques



English

Instruction for the use - Installation advice

Page 3

Français

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Page 25

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.


Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ **After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.**
- ✓ **For best use of these appliances, read the instructions for use carefully and keep them in a safe place.**
- ✓ **These appliances must only be used for the purpose for which they were designed, i.e. for cooking foods.**

Any other use should be considered incorrect and therefore dangerous.
- ✓ **Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.**
- ✓ **The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycling symbol  to identify the type of material which must be taken to the local collection centres.**
- ✓ **Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.**
- ✓ **The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.**
- ✓ **The cooktop has been manufactured with recyclable material. Dispose of it following the local regulations for the disposal of waste.**

Before disposing of it make it unusable by cutting off the supply cable.
- ✓ **The appliance should be installed and all the electrical connection made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions.**

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ Never touch the appliance with wet hands or feet;*
- ✓ do not operate the appliance barefooted;*
- ✓ do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.*

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

TIPS FOR THE USER

- ✓ During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.*
- ✓ Keep children away from the cooking hob when it is in use.*
- ✓ Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.*

Risk of fire!

- ✓ Do not bring naked lights close to the fryer when it is ON because the oil or fat could easily catch fire.*
- ✓ Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.*
- ✓ Keep children away from the cooking hob when it is in use.*
- ✓ When using the barbecue, the extractor hood should be switched on or a window opened.*

1

ELECTRIC FRYER

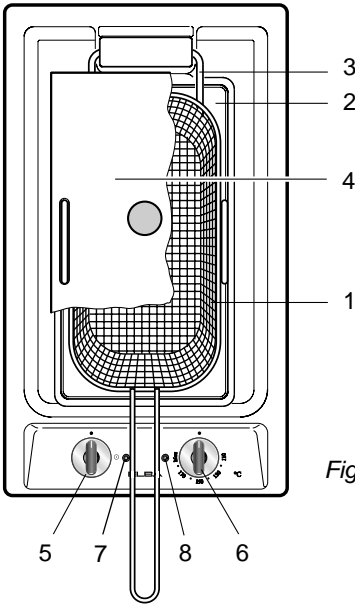


Fig. 1.1

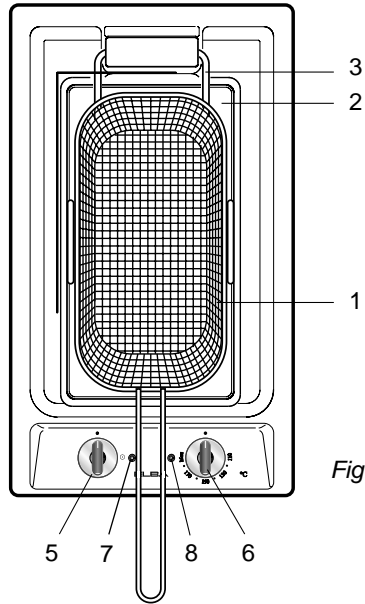


Fig. 1.2

FEATURES

- Electrical insulation Class I.

1. Basket with draining hook and handle which can be turned inwards
2. Oil tray
3. Tiltable electrical heating element - 1600 W
4. Pan cover

CONTROL PANEL

5. ON-OFF knob
6. Oil thermostat knob
7. Fryer ON indicator light
8. Oil temperature indicator light

USING THE ELECTRIC FRYER

USING THE FRYER FOR THE FIRST TIME

- Remove the adhesive film which protects certain parts.
- Carefully remove all the glue residues without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.
- Remove the pan cover and the basket, raise the heating element and remove the oil pan.
- Wash and dry the tray and the basket carefully (better if in the dishwasher).
- Put the tray back into the fryer and lower the heating element.
- Fill the tray with 3 litres of water.
- Switch the fryer on by turning the changeover switch knob and turn the thermostat knob to about 150°C. This operation will clean the working residues from the electric heating element.
- Leave the fryer ON until the water boils, then leave it to cool down.
- Empty out the water and dry the tray and heating element carefully.
- The fryer is ready for use.

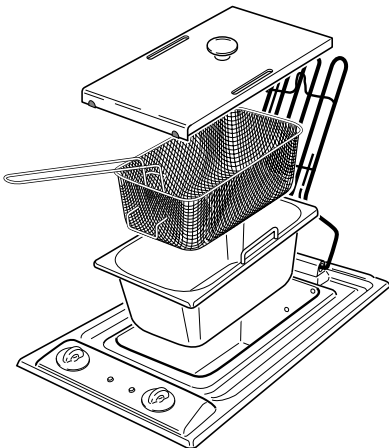


Fig. 1.3

FILLING WITH OIL

- Remove the pan cover and basket.
 - Fill the tray with about 2 litres of oil or fat for frying, already partly melted. The level must be between the minimum and maximum marks printed on the tray.
 - Make sure that the heating element is completely lowered.
- IMPORTANT: The heating element must never be switched on when it is out of the oil.**

COLD AREA

The appliance is so constructed as to allow an ample cold area under the heating element for the solid particles to settle. This helps the oil to last longer and improves the frying which will appear uniform, without burnt spots.

SAFETY THERMOSTAT

The appliance has a manually reset safety thermostat which turns the appliance off when the temperature, because of a fault, exceeds the set temperature. If this happens call the After-Sales Service.

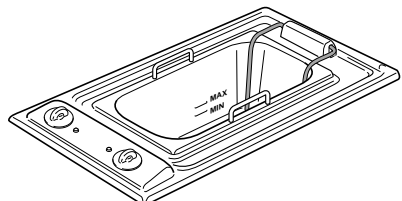


Fig. 1.4

USING THE FRYER

- Check the level of oil or fat, it must be between the minimum and maximum mark.
- Make sure that the heating element is completely lowered.
- Move the basket handle outwards (fig. 1.8a) and hook it (fig. 1.8b).
- Turn the changeover switch knob to the ON position (Ⓢ); the power indicator light comes on.
- Turn the thermostat knob to the temperature required; the temperature indicator light comes on.
- When the temperature indicator light goes out, the oil or fat have reached the set temperature and the appliance is ready for cooking. This indicator will come on and go out intermittently during cooking.
- Before putting food into the basket dry it thoroughly because the contact between the water and the hot oil can lead to very dangerous splashes.
- Fill the basket with the food to be fried and lower it slowly into the oil.

WARNING: If the food is too wet there will be violent and dangerous foaming.

- As soon as the food is cooked, take out the basket and rest it on the support until all the excess oil has drained off (fig. 1.7).
- Always dry off any overflows.

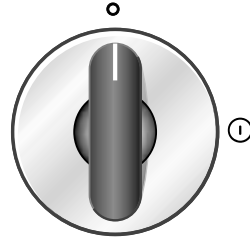


Fig. 1.5

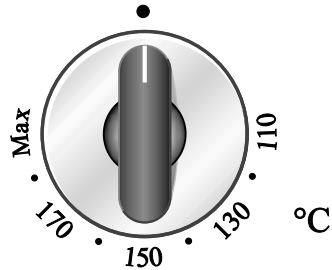


Fig. 1.6

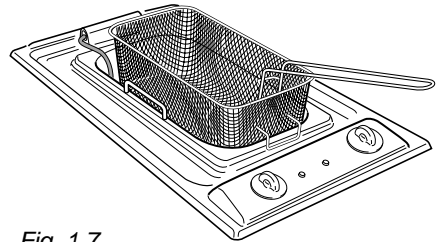


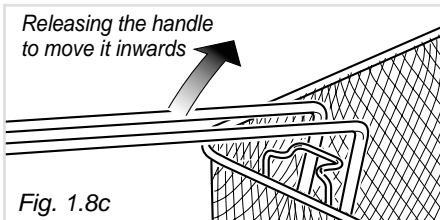
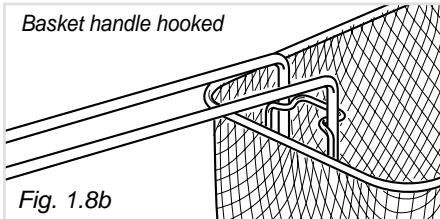
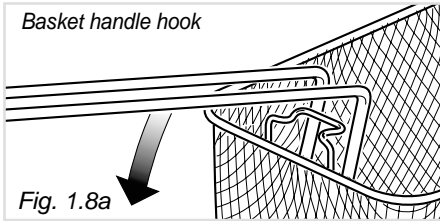
Fig. 1.7

IMPORTANT:

- While using the fryer the pan cover must always be removed.
- Never switch the fryer on with the heating element raised. If this happens by accident, never put the heating element into the oil or fat before it has cooled down.

WARNING

The fryer and the adjacent surfaces become very hot during use and also there might be splashes of boiling oil. Keep children away and be careful of oil splashes.



PRECAUTIONS WHEN USING SOLID FAT

Some frying fats solidify when they cool. Melt them as follows:

- Make a hole in the fat down to the heating element.
- Switch the fryer on at 160°C for about a minute, then turn it off by turning the thermostat knob to 0.
- Repeat this operation until the fat is completely melted.

WARNING: Make absolutely sure that when dissolving the fat the heating element does not become red hot because the fat could catch fire.

While using the fryer the pan cover must always be removed.

TIPS FOR CORRECT FRYING

- Each food has a recommended frying temperature which should be respected, because if the temperature is too low the frying will be oily, while if it is too high the food will be too crispy on the outside and raw inside.
- Use a good special oil for frying.
- Put the basket with the food to be fried into the oil only when the oil is at the correct temperature (after the temperature indicator light has gone out).
- Do not overfill the basket otherwise the oil temperature will drop suddenly and the frying will be greasy and uneven.
- If possible the food should be of the same thickness and not too thick.
- When the food is cut too thick it cooks badly in the middle, even if it looks good. If it is of the same thickness cooking will be ideal and uniform.
- Large items of food (chicken, whole fish, etc.) which remain partly uncovered must be turned half way through cooking.
- Before putting the food into the basket dry it thoroughly, otherwise the food, especially potatoes, will be soft after cooking.
- Fish, meat, vegetables and all other food which contains a lot of water should be coated with breadcrumbs or flour. Make sure to shake off the excess of breadcrumbs or flour.
- Never salt the food in the fryer.
- At the end of frying do not leave the food in the basket inside the fryer: the fatty vapours given off in fact made the fried food soft, so that it loses that crispiness which is the sign of good frying.
- For best results filter the oil after cooking a few times and change it frequently.

OIL FIRE

- **IMPORTANT:** If the oil catches fire suffocate the flames immediately using the fryer cover.
- **Never use water, because this would cause the flames to become worse.**

CHANGING THE FRYING OIL

- Keep an eye on the oil level, which must never drop below the minimum.
- The oil should be changed regularly.
- The length of time the frying oil lasts depends on the type of food to be fried; as compared with normal frying, if the food is floured, for example, there will be more deposits in the oil and it should therefore be changed more frequently.
- If during cooking the oil smokes or smells bad it should be changed completely.

USE OF THE COVER

- Wait for the oil to cool down before covering the fryer with the cover. To position the cover correctly fold the basket handle inwards (fig. 1.8c and 1.9 - arrow 'A').

EMPTYING THE TRAY

- The tray is emptied when the oil is cold.
- To take out the tray raise the heating element and lift the tray by pressing with the fingers inside where studs are provided.
- For easier oil emptying hold the tray tightly and tip the oil out at one corner.

If you use frying fats which solidify raise the heating element before the fat solidifies.

Look out for drops of hot oil when raising the heating element and dry them off immediately.

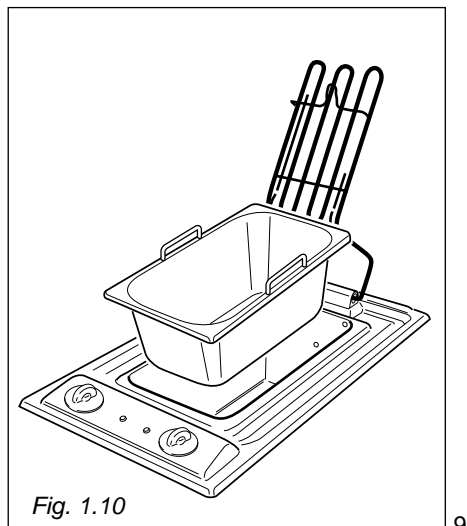
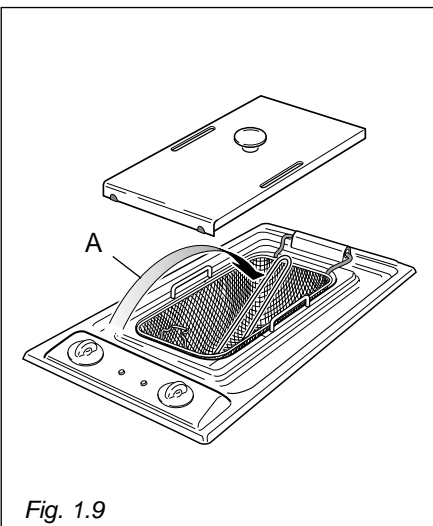


TABLE OF COOKING TIMES

The values given below are indicative, in fact times and temperatures can also vary depending on the quality of the food.

Food to fry	Quantity [grams]	Temp. [°C]	Time [min]
Fresh food			
Fried potato slices	800	180	10

Fresh breadcrumbed food

Cauliflower pieces	400/450	160	8/10
Aubergine slices	250/350	170	8/10
Courgette slices	250/300	160	9/11
Meatballs (about 7)	400	160	6/8
Chops	220	160	7/9

Fresh floured food

Squid	500	160	10/12
Sardines	500	160	10/12
Cuttlefish	500	160	10/12
Scallops	400	160	7/9
Sole	200	160	5/7

Frozen food

Potato croquettes	400	180	9
Fried potato slices	600	180	8
Floured cauliflower pieces	600	180	8
Floured aubergines	300	180	7
Floured courgettes	300	180	12
Floured mushrooms	350	180	7
Fish fingers	300	180	7
Breadcrumbed chops	300	180	12

After you have used the appliance for a short time, you will learn by experience the cooking times for each food.

CLEANING THE FRYER

- Before cleaning the fryer switch it off and wait for it to cool down.
- Clean the outside with a cloth wetted with hot water and soap or water and liquid detergent, being careful not to dirty the tray oil. To make cleaning operations easier remove the oil tray.
- Stainless steel surfaces can be cleaned with special products available on the market.
- All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
- Do not use steel pads or products which are abrasive, corrosive or chlorine based.
- Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice etc.) on the fryer surfaces.
- The oil tray and the basket can be washed in the sink, but they are better washed in the dishwasher.
- Clean the heating element very carefully using a dry cloth or a cloth damped just with water. Be very careful not to move the temperature probe.
- Be very careful that no water penetrates inside the appliance.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

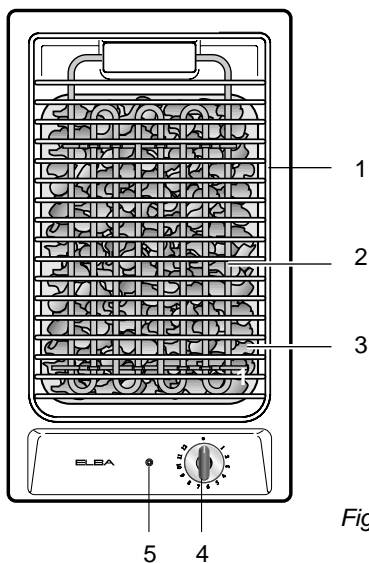


Fig. 2.1

FEATURES

- Electrical insulation Class 1.
- Protection against overheating of adjacent surfaces Type X.

1. Grill
2. Tiltable electric heating element - 2400 W
3. Tray with pumice stone

CONTROL PANEL

4. Heating element adjuster knob
5. Heating element ON indicator light

USING THE ELECTRIC BARBECUE

BARBECUE FEATURES

- This appliance grills meat and fish without fat and oil.
- Under the heating element there is a tray with pumice stone, which guarantees a constant temperature of about 250°C.
- All the parts, grill, tray and stones, can easily be removed for cleaning.

USING THE BARBECUE FOR THE FIRST TIME

- Remove the adhesive film which protects certain parts.
- Carefully remove all the glue residues without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.
- Wash and dry the grill carefully (better if in the dishwasher).
- Raise the heating element, make sure that the tray is positioned correctly and spread out the pumice stone well.
- Lower the heating element and put the grill on top.
- Switch the barbecue on by turning the energy regulator knob to the maximum position (11 - 12) for about 15 minutes to remove the fatty working residues.

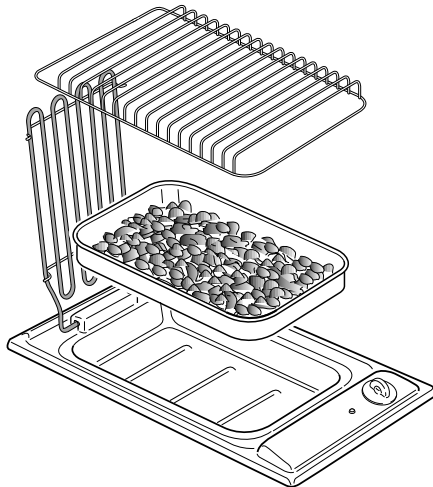


Fig. 2.2

USING THE BARBECUE

- Before cooking, check that the removable parts are in their correct position (tray with well distributed pumice stone, heating element completely lowered, grill in position).
- Switch on the barbecue by turning the knob to position 12. The indicator light shows that the barbecue is ON.
- Preheat for about 5 minutes.
- Turn the knob to the position desired. The numbers from 1 to 12 indicate the operating positions with temperature increasing with the number.
- Put the food on the grill and check the cooking.
- To switch the barbecue off turn the knob to position "0".

WARNING

The barbecue becomes very hot during use. Keep children away.

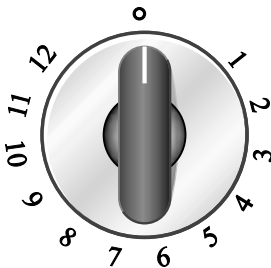


Fig. 2.3

TIPS FOR GRILLING

- Preheat for about 5 minutes.
- The hotter the pumice stone, the quicker and more uniform the cooking.
- Do not pour water onto the hot or working barbecue.
- After grilling is finished, leave the barbecue switched on for a few minutes so that the fats absorbed by the pumice stone are burnt.

TABLE FOR GRILLING ON PUMICE STONES

Foods	Regulator position	Total time [minutes]
Beef fillet	12	8
Steaks	12	12
Hamburgers	12	14
Sausages	12	13
Liver	12	5
Lamb chop	12	8
Chicken steak	12	9
Chicken thigh	11-10	17
Salmon steak	11-10	10
Trout	11-10	12
Trout baked in greaseproof paper	11	30

The times given are purely indicative and refer to the barbecue preheated to the maximum.

CLEANING THE BARBECUE

- Before cleaning the barbecue switch it off.
- When cleaning the appliance must always be cold.
- Clean the outside with a cloth wetted with hot water and soap or water and liquid detergent. To make cleaning operations easier remove the grill and the pumice stone tray.
- Stainless steel surfaces can be cleaned with special products available on the market.
- Do not use steel pads or products which are abrasive, corrosive or chlorine based.
- Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice etc.) on the barbecue surfaces.
- The pumice stone tray and the grill can be washed in the sink, but they are better washed in the dishwasher.
- After each cooking empty the residual fats from the pumice stone tray and wash it carefully. This is to prevent unpleasant smells during cooking.
- Every 2 or 3 cookings wash the pumice stone with water.
- Clean the heating element very carefully using a dry cloth or a cloth damped just with water.
- Be very careful that no water penetrates inside the appliance.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

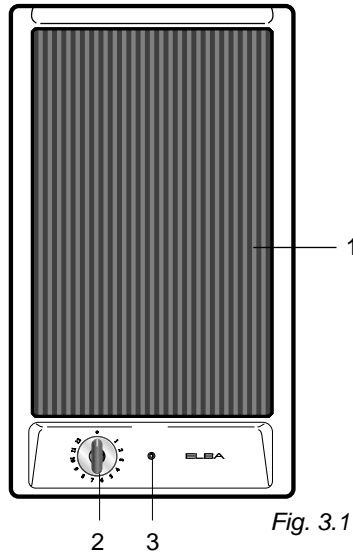


Fig. 3.1

FEATURES

- Electrical insulation Class I.
- Overheating surfaces protection - Type X.

COOKING POINT

1. Hot plate - 1300 W

CONTROL PANEL

2. Hot plate control knob
3. Hot plate control lamp

HOW TO USE THE COOKER TOP

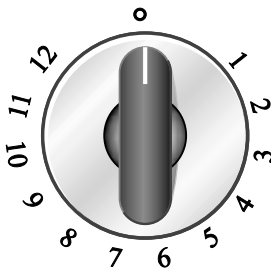
The griddle reaches the working temperature very quickly and can grill any food, without fat and oil, directly on the radiant zone's glass-ceramic surface.

Operation of the radiant zone is controlled by a continuous 12-position power regulator.

The signal lamp lights up when the griddle is ON.

USING THE GRIDDLE FOR THE FIRST TIME

- Remove the adhesive film which protects some parts.
- Remove any residual glue carefully, without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.
- Clean the cooking surface carefully.
- Switch the griddle on by turning the power setting knob to the maximum position (11-12) for about 15 minutes to remove residual working greases.



USE OF THE GRIDDLE

- Before cooking make sure that the radiant zone is clean.
- Switch the griddle on by turning the knob to position 12.
- Preheat until the cooking surface becomes red.
- Then turn the knob to the position required. The numbers from 1 to 12 indicate the working positions with temperature increasing as the number increases.
- Place the food on the radiant zone and check the cooking by eye.
- Turn off the griddle by turning the knob to position "0".
- As the radiant zone remains hot for some time after the hob is switched off, turn the zone off a few minutes before the end of cooking.
The residual heat will complete the cooking.
- **Do not use the griddle for more than 30 minutes.**

TIPS FOR GRILLING:

- Preheat the radiant zone sufficiently to obtain quick and uniform cooking.
- Do not pour water on the cooking surface when it is switched on or still hot.
- If cooking very fatty foods, leave the griddle switched on for a few minutes after cooking is finished, to burn off the fatty residues.

Fig. 3.2

Caution!

The griddle becomes very hot during use and remains very hot even after it is switched off. Keep children well out of reach.

ADVICE FOR THE SAFE USE OF CERAMIC GRIDDLE

- Do not lean on the cooking zones when they are switched on.
- Do not put aluminium foil or plastic objects on the cooking zones when they are hot.
- Do not leave objects of any type on the surfaces made of ceramic, glass or similar fragile material.
- Remember that the cooking zones remain hot for some time after they are switched off (about 30 min.).
- Follow the cleaning instructions carefully.
- If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.

**Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the cooktop as a work surface.**

CLEANING THE CERAMIC GRIDDLE

Make sure that the cooktop is switched off before cleaning it.

- Remove any encrustation.
- Remove dust with a damp cloth.
- Detergents can be used, but they must not be abrasive or corrosive.
- Any remaining detergent must be completely removed with a damp cloth.
- Do not put any objects on the cooktop which can melt with heat, such as plastic objects, aluminium foil, sugar or sugar products.
- If any object melts on the cooktop, remove it immediately (while the cooktop is still hot) using a special scraper, to prevent any irreversible damage to the glass ceramic surface.
- Do not use knives or sharp objects which could damage the cooktop surface.
- Do not use abrasive sponges or pads which could irreversibly damage the glass ceramic surface.

4

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL RECOMANDATION

- ✓ **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.

- ✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.
- ✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

ENAMELLED PARTS

- ✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
- ✓ Dry preferably with a chamois leather.
If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- ✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.
- ✓ For difficult dirt, use a specific non-abrasive product available commercially or a little hot vinegar.

CAUTION: Any abrasive substances and non-neutral detergents are absolutely not to be used as these can cause permanent damage to these elements.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

Installation advice

5

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Before installing the cooktop, remove the protective film.

This cooktop can be built into a working surface 30 to 40 mm thick and 600 mm deep.

ceramic griddle

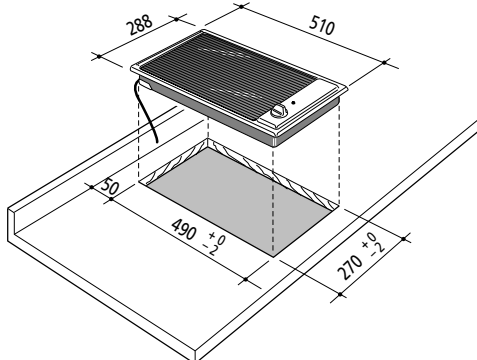


Fig. 5.2

electric fryer

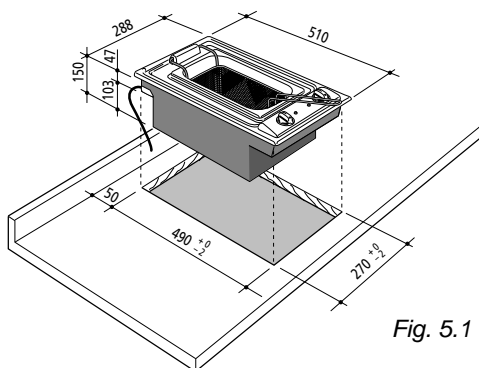


Fig. 5.1

barbecue

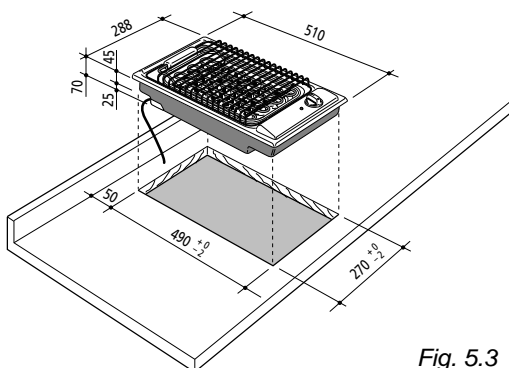


Fig. 5.3

Mount an extractor hood above these appliances to remove fumes and smells produced during operation.

To fit the cooktop into the unit make an opening of the dimensions given in the figures 5.1, 5.2 and 5.3, remembering that:

- inside the unit there must be a space of at least 30 mm between the bottom of the cooktop and the top of an appliance or bracket.
- any wall to the side and above the cooktop must be at least 300 mm away.
- the wall behind the cooktop must be at least 50 mm away.

- the rear wall must be at least 50 mm from the ceramic griddle and must withstand a temperature of 150°C.
- when there is a wall unit or hood above the cooktop there must be at least 650 mm between the cooktop and the unit or hood.
- the coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant:

“X” protection against heating in compliance with standards EN 60335-2-6.

Do not install the cooktop near inflammable materials (e.g. curtains).

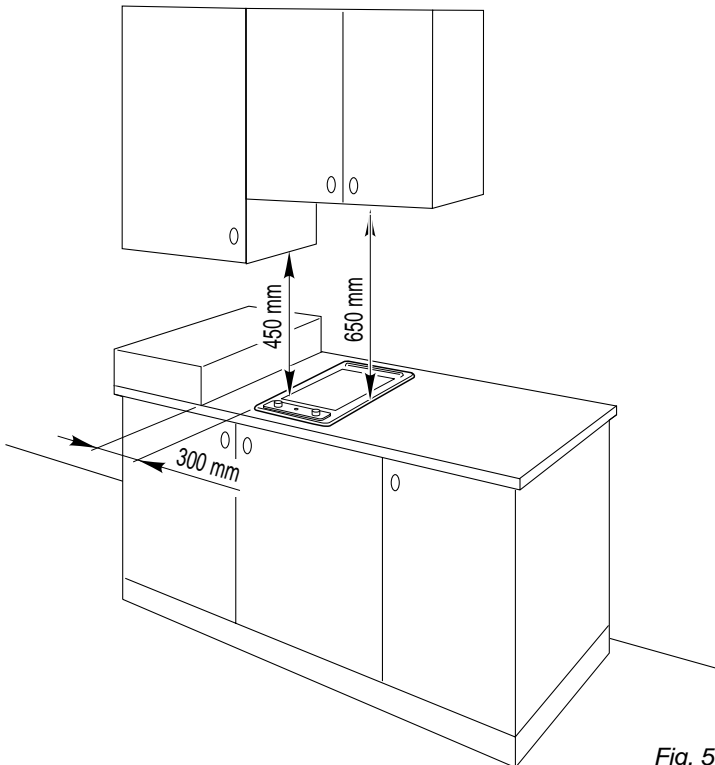


Fig. 5.4

FASTENING THE APPLIANCES

Each appliance is supplied with a set of tabs and screws to fasten it on units.

- Cut the unit (as shown in the figure on the previous page).
- Stretch gasket "D" over the edge of the hole made being careful to overlay the junction edges.
- Turn the appliance over and put tabs "A" into the mountings; only tighten screws "B" a few turns. Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figures at the side. Turn the tabs so that the appliance can be put into the hole.
- Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
- Put tabs "A" into place, tooth "C" of the tabs should go into the hole.
- Tighten screws "B" until the appliance is completely secured.
- Using a sharp tool cut off the part of gasket "D" which protrudes from the cooktop.

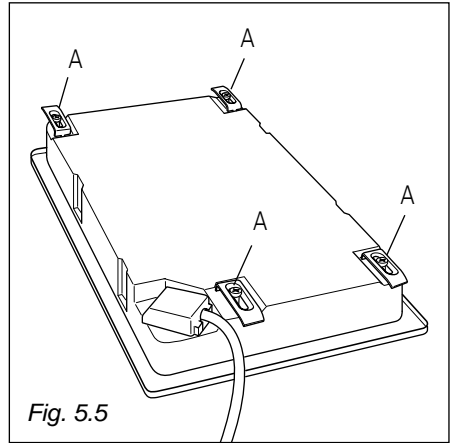


Fig. 5.5

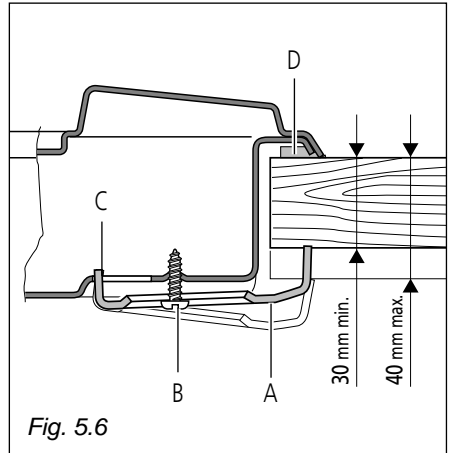


Fig. 5.6

IMPORTANT:

Installation has to be carried out according to the instructions provided by the manufacturer. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
- ✓ If the hob is supplied without a power supply plug and if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.

- ✓ After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in a accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

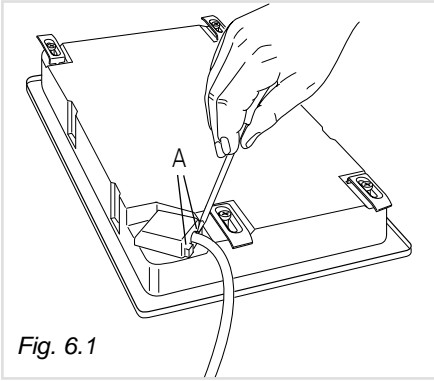


Fig. 6.1

REPAIRS

Replacing the supply cable

Turn the cooktop over and unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A".

Open the cable gland by unscrewing screw "F", unscrew the terminal screws and remove the cable.

The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram shown below.

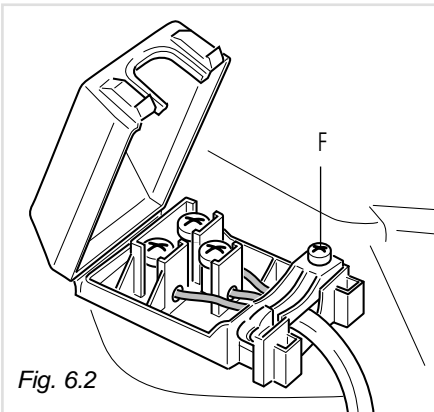


Fig. 6.2

FEEDER CABLE SECTION

The external diameter of the supply cable must not be more than 9 mm.

230 V~ (60 Hz) AWG 16/3

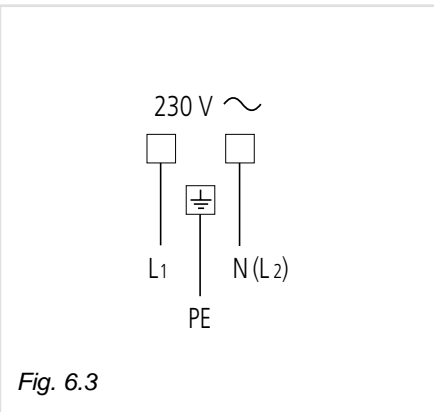


Fig. 6.3

Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.


Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- ✓ *Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.*
- ✓ *Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver en cas de nécessité.*
- ✓ *Ces appareils doivent être destinés au seul usage pour lequel ils ont été expressément conçus, c'est-à-dire pour la cuisson d'aliments. Tout autre usage doit être considéré impropre et donc dangereux.*
- ✓ *Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.*
- ✓ *L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .*
- ✓ *Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.*
- ✓ *Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.*
- ✓ *Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement.*

Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- ✓ *L'installation et tous les branchements gaz/électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.*

PRECAUTIONS POUR L'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ✓ *ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;*
- ✓ *ne pas utiliser l'appareil, les pieds nus;*
- ✓ *ne pas laisser des enfants ou des handicapés utiliser l'appareil, sans surveillance;*

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- ✓ *Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Eviter de les toucher.*
- ✓ *Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.*
- ✓ *Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture.*

Risque d'incendie!

- ✓ *Ne pas approcher de flammes de la friteuse, lorsqu'elle est en fonctionnement, car l'huile ou la graisse chaudes s'enflamment facilement.*
- ✓ *Vérifier que les câbles électriques d'autres appareils, utilisés dans le voisinage, ne puissent venir au contact de ces appareils.*
- ✓ *Tenir les enfants éloignés de ces appareils, pendant leur fonctionnement.*
- ✓ *Lorsqu'on utilise la barbecue, il est conseillé de mettre la hotte d'aspiration en marche ou d'ouvrir une fenêtre.*

1

FRITEUSE ELECTRIQUE

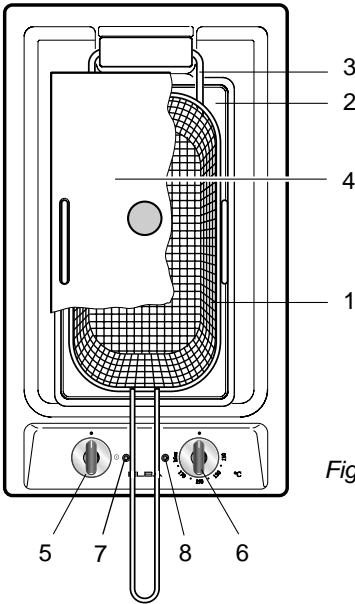


Fig. 1.1

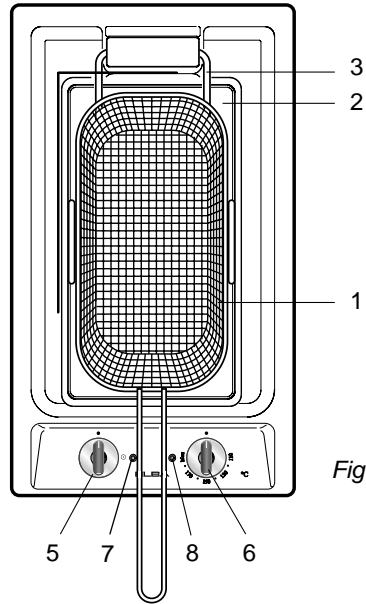


Fig. 1.2

CARACTERISTIQUES

- Isolation électrique Classe I.

1. Panier avec crochet d'égouttage et poignée pouvant basculer vers l'intérieur
2. Cuve huile
3. Résistance électrique basculante - 1600 W
4. Couvercle cuve

DESCRIPTION COMMANDES

5. Bouton marche/arrêt
6. Bouton thermostat huile
7. Voyant friteuse allumée
8. Voyant température huile

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE DE LA FRITEUSE

- Enlever la pellicule adhésive de protection.
- Retirer soigneusement tous les résidus de colle sans l'aide de substances abrasives pour ne pas rayer les surfaces.
- Retirer le couvercle de la cuve et le panier, remonter la résistance électrique et retirer la cuve de l'huile.
- Laver et sécher soigneusement la cuve et le panier (de préférence dans le lave-vaisselle).
- Replacer la cuve dans la friteuse et abaisser la résistance électrique.
- Remplir la cuve avec 3 litres d'eau.
- Allumer la friteuse, en tournant le bouton de réglage et en plaçant le bouton du thermostat à environ 150°C. Cette opération sert à nettoyer la résistance électrique des résidus de fabrication.
- Laisser fonctionner jusqu'à l'ébullition de l'eau, puis éteindre la friteuse et laisser refroidir.
- Vider l'eau et sécher soigneusement la cuve et la résistance électrique.
- La friteuse est prête à l'emploi.

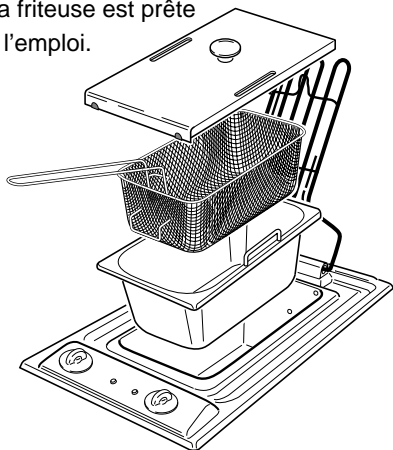


Fig. 1.3

REPLISSAGE D'HUILE

- Retirer le couvercle de la cuve et le panier.
- Remplir la cuve avec environ 2 litres d'huile ou de graisse à frire, déjà fondue partiellement. Le niveau doit se trouver entre les encoches de minimum et de maximum gravées sur la cuve.
- Vérifier que la résistance électrique soit complètement abaissée.

IMPORTANT: La résistance électrique ne doit jamais fonctionner hors de l'huile.

ZONE FROIDE

L'appareil a été construit de façon à garantir sous la résistance une large zone froide pour la sédimentation des particules solides. Cela augmente la durée de vie de l'huile et améliore la friture qui apparaîtra uniforme et sans points de brûlures.

THERMOSTAT DE SECURITE

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réenclenchement manuel: il éteint l'appareil, lorsque la température, pour une quelconque anomalie, dépasse la température programmée. Si cela devait se produire, appeler le Service Après-Vente.

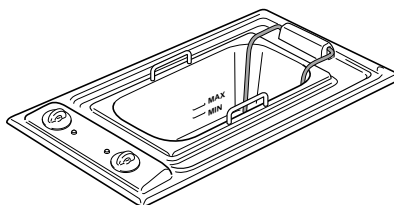


Fig. 1.4

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LA FRITEUSE

- Contrôler le niveau de l'huile ou de la graisse; il doit se trouver compris entre les repères minimum et maximum.
- Vérifier que la résistance électrique soit complètement abaissée.
- Rabattre la poignée du panier vers l'extérieur (fig. 1.8a) et l'accrocher (fig. 1.8b).
- Tourner le bouton de l'interrupteur sur la position ON (Ⓢ); le voyant de mise sous tension s'allume.
- Tourner le sélecteur du thermostat sur la température désirée; le voyant de la température s'allume.
- Lorsque le voyant de la température s'éteint, l'huile ou la graisse ont atteint la température programmée et l'appareil est prêt pour cuisiner. Ce voyant continuera à s'allumer et à s'éteindre par intermittence pendant la cuisson.
- Avant d'introduire les aliments dans le panier, les sécher parfaitement, car le contact de l'eau avec l'huile chaude provoque des éclaboussures très dangereuses.
- Remplir le panier avec les aliments à cuire et l'introduire délicatement dans l'huile.

ATTENTION: Si l'aliment est trop humide, il se forme une écume violente et dangereuse.

- Dès que les aliments sont cuits à point, soulever le panier et le poser sur le support jusqu'à ce que toute l'huile en excès soit égouttée (fig. 1.7).
- Sécher toujours et tout de suite les débordements éventuels.

ATTENTION

La friteuse et les surfaces adjacentes deviennent très chaudes pendant l'utilisation; en outre des éclaboussures d'huile bouillante peuvent se produire. Tenir éloignés les enfants.

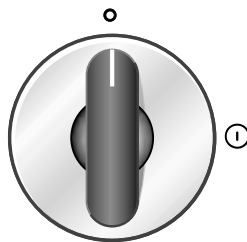


Fig. 1.5

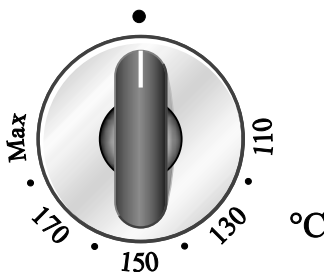


Fig. 1.6

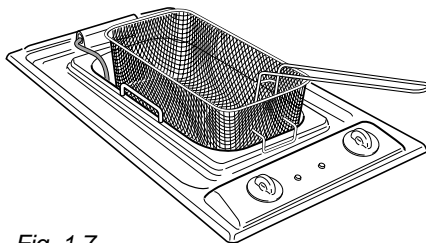
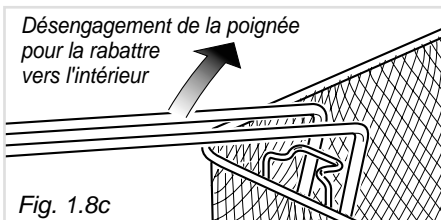
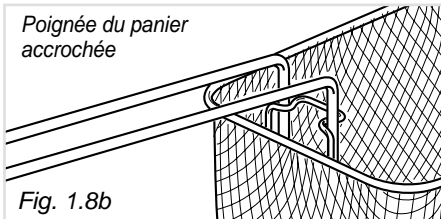
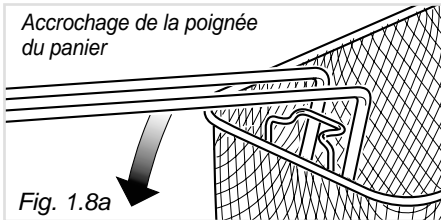


Fig. 1.7

IMPORTANT:

- Lors de l'utilisation de la friteuse, il faut retirer le couvercle de la cuve.
- Ne jamais allumer la friteuse, la résistance relevée. Si accidentellement cela devait se produire, ne pas immerger la résistance dans l'huile ou dans la graisse avant son refroidissement.



PRECAUTIONS LORS DE L'EMPLOI DE GRAISSES SOLIDIFIÉES

Certaines graisses de friture se solidifient en se refroidissant. Il est conseillé de les faire fondre de la façon suivante :

- Pratiquer un trou dans la graisse jusqu'à la résistance électrique.
- Allumer la friteuse sur 160°C pendant environ une minute, puis l'éteindre en replaçant le sélecteur du thermostat sur 0.
- Répéter cette opération jusqu'à fusion complète de la graisse.

ATTENTION: Eviter de la façon la plus absolue que dans la phase de fusion la résistance électrique ne devienne incandescente, cela pourrait provoquer l'incendie de la graisse.

CONSEILS POUR UNE FRITURE CORRECTE

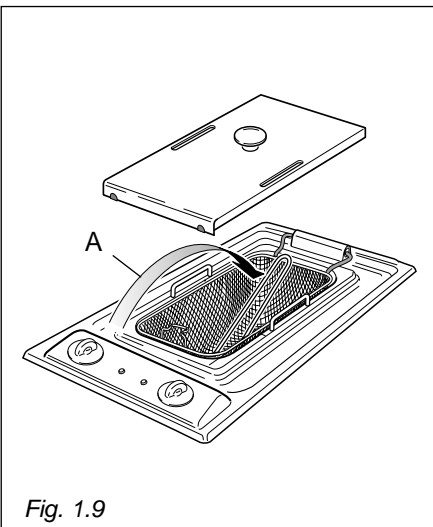
- Chaque type d'aliment a une température de friture idéale qu'il est conseillé de respecter, car si la température est trop basse la friture devient onctueuse, tandis que si elle est trop élevée, l'aliment est croquant à l'extérieur et cru à l'intérieur.
- Il est conseillé d'utiliser une bonne huile spéciale pour friture.
- Immerger le panier avec les aliments à frire, seulement lorsque l'huile est à température (lorsque le voyant s'est éteint).
- Ne pas trop charger le panier, sinon la température de l'huile s'abaisserait brusquement et la friture serait onctueuse et non uniforme.
- Quant à l'épaisseur des aliments, il est conseillé de la rendre, autant que possible, homogène et pas trop haute.
- Quand les aliments sont coupés trop épais, ils cuisent mal à l'intérieur, même s'ils ont bel aspect. Si l'épaisseur est semblable, on aura une cuisson uniforme idéale.
- Les aliments volumineux (poulet, poissons entiers, etc.) qui restent partiellement découverts doivent être retournés à mi-cuisson.
- Avant d'introduire les aliments dans le panier, les sécher parfaitement, sinon en particulier pour les pommes de terre, ils resteraient mous après la cuisson.
- Pour le poisson, les viandes, les légumes et tous les autres aliments très riches en eau, il est conseillé de les paner ou de les enfariner, en ayant soin de secouer l'excès de pain ou de farine.
- Ne jamais saler les aliments dans la friteuse.
- La friture terminée, ne pas laisser les aliments dans le panier à l'intérieur de la friteuse: les vapeurs grasses qui se libèrent rendraient la friture molle, en lui faisant perdre cette consistance croquante qui est synonyme de friture bien réussie.
- Pour obtenir d'excellents résultats, il est conseillé de filtrer l'huile après quelques fritures et de la renouveler fréquemment.

INCENDIE DE L'HUILE

- **IMPORTANT:** Au cas où l'huile prendrait feu, étouffer immédiatement les flammes à l'aide du couvercle de la friteuse.
- **En aucun cas, ne jamais utiliser d'eau, car cela aviverait aussitôt les flammes.**

DUREE DE L'HUILE DE FRI-TURE

- Surveiller le niveau de l'huile: il ne doit jamais descendre au-dessous du minimum.
- Périodiquement il est bon de la renouveler complètement.
- La durée de l'huile de friture dépend du type d'aliment que l'on veut frire; par rapport à une friture normale, lorsqu'on pane les aliments, par exemple, il se formera plus de dépôts dans l'huile; il vaudra donc mieux la changer plus souvent.
- Si l'huile fumait ou dégageait de mauvaises odeurs au cours de la cuisson, il faudrait la changer complètement.



UTILISATION DU COUVERCLE

- Attendre que l'huile se soit refroidie avant de couvrir la friteuse avec le couvercle. Pour placer correctement le couvercle, il faut rabattre vers l'intérieur la poignée du panier (fig. 1.8c et fig. 1.9 – flèche "A").

COMMENT VIDER LA CUVE

- La cuve doit être vidée, lorsque l'huile est froide.
- Pour sortir la cuve, relever complètement la résistance électrique et soulever la cuve à l'aide des poignées prévues.
- Pour faciliter la vidange de l'huile, bien empoigner la cuve et la renverser en faisant sortir l'huile par un angle.

Si l'on utilise des graisses de friture qui se solidifient, il faut soulever la résistance électrique avant que la graisse ne se solidifie.

Faire attention aux gouttes d'huile chaude, lorsqu'on soulève la résistance et les essuyer immédiatement.

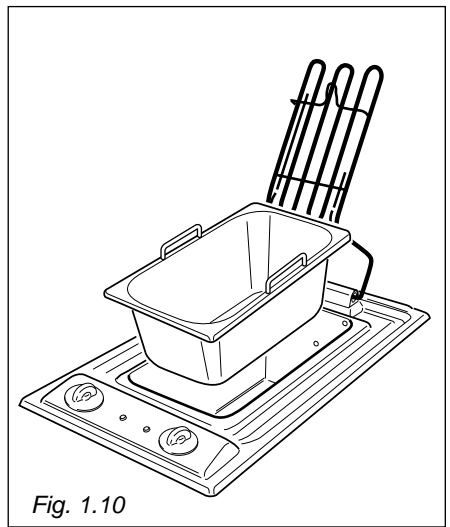


TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les valeurs reportées ci-après sont à titre indicatif, car les temps et les températures peuvent varier, suivant la qualité des différents aliments.

Aliments à frire	Quantité [grammes]	Tempér. [°C]	Temps [min]
Aliments frais			
Pommes de terre frites en dés	800	180	10

Aliments frais panés

Choux-fleurs en morceaux	400/450	160	8/10
Aubergines en tranches	250/350	170	8/10
Courgettes en tranches	250/300	160	9/11
Boulettes (environ 7)	400	160	6/8
Côtelettes	220	160	7/9

Aliments frais panés

Calamars	500	160	10/12
Sardines	500	160	10/12
Petites sépias	500	160	10/12
Coquilles Saint-Jacques	400	160	7/9
Soles	200	160	5/7

Aliments frais enfarinés

Croquettes de pommes de terre	400	180	9
Pommes de terre frites en dés	600	180	8
Choux-fleurs en morceaux enfar.	600	180	8
Aubergines enfarinés	300	180	7
Courgettes enfarinées	300	180	12
Champignons enfarinés	350	180	7
Bâtonnets de poisson	300	180	7
Côtelettes panées	300	180	12

Après une brève période d'utilisation, vous apprendrez par l'expérience les temps de cuisson pour chaque aliment.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

- Avant de procéder au nettoyage de la friteuse, la débrancher et attendre qu'elle soit refroidie.
- Nettoyer les parties externes avec un chiffon humide imbibée d'eau savonneuse tiède ou d'eau et détergent liquide, en prenant soin de ne pas polluer l'huile de la cuve. Pour faciliter les opérations de nettoyage, retirer la cuve de l'huile.
- Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou des tampons métalliques.
- Eviter de laisser sur les surfaces de la friteuse des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.).
- La cuve de l'huile et le panier peuvent être lavés comme de la vaisselle, de préférence en lave-vaisselle.
- Nettoyer avec beaucoup de délicatesse la résistance électrique à l'aide d'un chiffon sec ou imbibé simplement d'eau. Faire très attention à ne pas déplacer la sonde du thermostat.
- Prendre soin de ne pas laisser pénétrer de l'eau à l'intérieur de l'appareil.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à jet de vapeur, car de l'humidité pourrait s'infiltrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

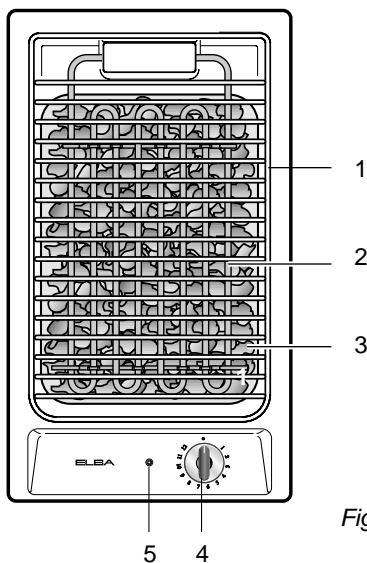


Fig. 2.1

CARACTERISTIQUES

- Isolation électrique Classe I.
- Protection contre la surchauffe des surfaces adjacentes Type X.

1. Gril.
2. Résistance électrique basculante - 2400 W.
3. Cuve avec pierre de lave.

DESCRIPTION COMMANDES

4. Bouton réglage puissance résistance électrique.
5. Voyant fonctionnement résistance électrique.

CARACTERISTIQUES DU BARBECUE

- Cet appareil permet la cuisson au grill de viande et de poisson, sans ajout de graisse ou d'huile.
- Sous la résistance se trouve un bac avec de la pierre de lave, qui garantit une température constante d'environ 250°C.
- Toutes les parties, grill et pierres, s'enlèvent facilement pour le nettoyage.

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERICE DU BARBECUE

- Retirer la pellicule adhésive qui protège certaines parties.
Retirer soigneusement tous les résidus de colle sans l'aide de substances abrasives pour ne pas rayer les surfaces.
- Oter, laver et sécher soigneusement le grill (de préférence dans le lave-vaisselle).
- Relever la résistance électrique, vérifier que la cuve soit bien en place et bien répartir la pierre de lave.
- Abaisser la résistance électrique et mettre le grill en place.
- Allumer le barbecue, en tournant le bouton de réglage de la puissance sur la position maximale (11-12) pendant environ 15 minutes, pour éliminer les graisses résiduelles de fabrication.

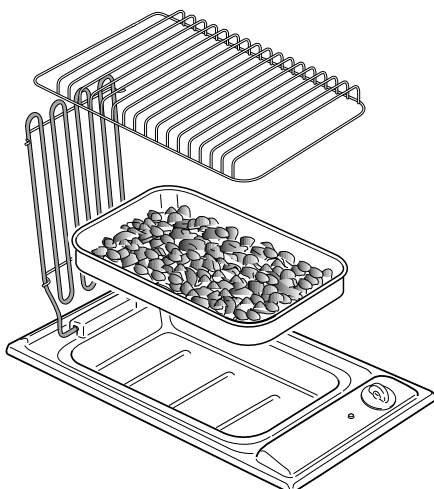


Fig. 2.2

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE BARBECUE

- Avant chaque cuisson, contrôler le positionnement correct des pièces démontables (cuve avec pierre de lave bien répartie, résistance électrique complètement abaissée, gril en place).
- Allumer le barbecue en plaçant le bouton de réglage sur la position 12. Le voyant indique que le barbecue est allumé.
- Préchauffer pendant environ 5 minutes.
- Porter le bouton de réglage sur la position voulue. Les chiffres de 1 à 12 indiquent les positions de fonctionnement, la température croissant avec le nombre.
- Poser les aliments sur la grille et contrôler la cuisson à vue.
- Pour éteindre le barbecue, remettre le bouton de réglage sur la position "0".
- Lorsqu'on utilise le barbecue, il est conseillé de mettre la hotte d'aspiration en marche ou d'ouvrir une fenêtre.

ATTENTION

**Le barbecue devient très chaud au cours du fonctionnement.
Tenir les enfants éloignés.**

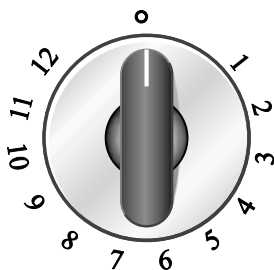


Fig. 2.3

CONSEILS POUR LA GRILLADE

- Préchauffer pendant environ 5 minutes.
- Plus la pierre de lave est chaude, plus la cuisson sera rapide et uniforme.
- Ne pas verser d'eau sur le barbecue chaud ou en fonctionnement.
- Lorsque la cuisson au gril est terminée, il est conseillé de laisser le barbecue allumé quelques minutes pour que les graisses absorbées par la pierre de lave soient brûlées.

TABLEAU POUR GRILLADES SUR PIERRES DE LAVE

Aliments	Position régulateur	Temps total [minutes]
Filet boeuf	12	8
Biftecks	12	12
Hamburger	12	14
Saucisses	12	13
Foie	12	5
Côtelettes d'agneau	12	8
Escalope de poulet	12	9
Cuisse de poulet	11-10	17
Tranche de saumon	11-10	10
Truite	11-10	12
Truite en papillote	11	30

Les temps reportés sont purement à titre indicatif et se réfèrent au barbecue préchauffé au maximum.

NETTOYAGE DU BARBECUE

- Avant de procéder au nettoyage du barbecue, le débrancher.
- Le nettoyage s'effectue toujours, l'appareil froid.
- Nettoyer les parties externes avec un chiffon humide imbibée d'eau savonneuse tiède ou d'eau et détergent liquide. Pour faciliter les opérations de nettoyage, retirer le grill et le bac de la pierre de lave.
- Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou des tampons métalliques.
- Éviter de laisser sur les surfaces du barbecue des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.).
- La cuve de la pierre de lave et le grill peuvent être lavés comme de la vaisselle, de préférence dans un lave-vaisselle.
- Après chaque cuisson, il est conseillé de débarrasser le bac de la pierre de lave des graisses résiduelles et de le laver soigneusement. Ceci pour éviter la production d'odeurs désagréables pendant la cuisson.
- Toutes les 2 ou 3 cuissons, laver la pierre de lave à l'eau.
- Nettoyer avec beaucoup de délicatesse la résistance électrique à l'aide d'un chiffon sec ou imbibé simplement d'eau.
- Prendre soin de ne pas laisser pénétrer de l'eau à l'intérieur de l'appareil.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à jet de vapeur, car de l'humidité pourrait s'infiltrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

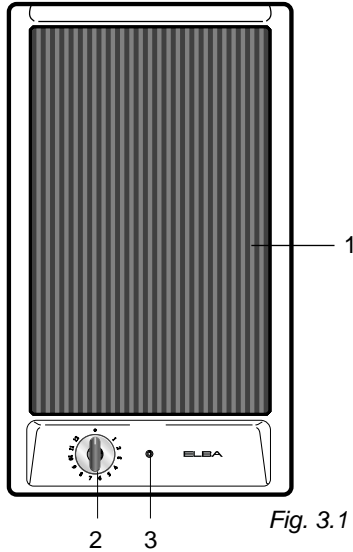


Fig. 3.1

CARACTERISTIQUES

- Isolation électrique Classe I.
- Protection contre les échauffements excessifs des surfaces environnantes de Type X.

POINT DE CUISSON (Fig. 3.1)

1. Zone de cuisson - 1300 W

DESCRIPTION DES COMMANDES

2. Manette commande zone de cuisson
3. Voyant de fonctionnement de la zone de cuisson

UTILISATION TABLE DE CUISSON

Le gril atteint la température de travail en un temps très court et permet la grillade de n'importe quel aliment, sans graisses, ni huile, directement sur la surface en vitrocéramique de la zone de cuisson.

Le fonctionnement de la zone de cuisson est commandé par un bouton de réglage continu de puissance à 12 positions.

Le voyant s'allume lorsque le gril est en service.

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE DU GRIL

- Enlever la pellicule adhésive de protection.
- Retirer soigneusement tous les résidus de colle sans l'aide de substances abrasives pour ne pas rayer les surfaces.
- Nettoyer avec soin la surface de cuisson.
- Allumer le gril, en tournant le bouton de réglage de la puissance sur la position maximale (11-12) pendant environ 15 minutes pour éliminer les graisses résiduelles de fabrication.

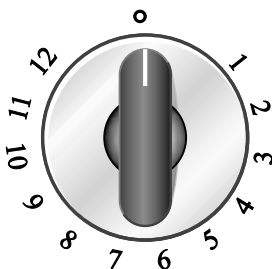


Fig. 3.2

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE GRIL

- ✓ Contrôler avant chaque cuisson le nettoyage de la zone de cuisson.
- ✓ Allumer le gril, en plaçant le bouton de réglage sur la position 12. Le voyant à côté du bouton s'allume.
- ✓ Préchauffer jusqu'à ce que la surface de cuisson devienne rouge.
- ✓ Porter alors le bouton de réglage sur la position désirée. Les nombres de 1 à 12 indiquent les positions de fonctionnement, la température croissant avec le nombre.
- ✓ Poser les aliments sur la zone de cuisson et contrôler la cuisson à vue.
- ✓ Pour éteindre le gril, remettre le bouton de réglage sur la position "0".
- ✓ Comme la zone de cuisson reste chaude encore un certain temps après la mise hors service de la table, on peut éteindre la zone quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- ✓ La chaleur résiduelle permettra de terminer la cuisson.
- ✓ **Ne pas utiliser le gril plus de 30 minutes.**

CONSEILS POUR LA GRILLADE:

- Préchauffer convenablement la zone de cuisson pour obtenir une cuisson rapide et uniforme.
- Ne pas verser d'eau sur la surface de cuisson, lorsque le gril est en fonctionnement ou encore chaud.
- Si l'on cuit des aliments très gras, il est conseillé de laisser le gril allumé quelques minutes encore après la fin de la cuisson, pour brûler les graisses résiduelles.

ATTENTION

Le gril devient très chaud pendant son utilisation et reste chaud même après qu'il soit arrêté.

Tenir les enfants éloignés.

ADVICE FOR THE SAFE USE OF CERAMIC GRIDDLE

- Ne pas se pencher au-dessus des zones de cuisson, si elles sont allumées.
- Ne poser ni feuille d'aluminium, ni objet en plastique sur les zones de cuisson, tant qu'elles sont chaudes.
- Ne pas déposer d'objets sur les surfaces en céramique, verre ou matériau de fragilité équivalente.
- Se rappeler que les zones de cuisson restent chaudes pendant une période assez longue (environ 30 min.) après qu'elles aient été éteintes.
- Suivre scrupuleusement les instructions de nettoyage.
- Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après - Vente.

Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.

Ne pas utiliser le gril comme plan d'appui.

NETTOYAGE DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Avant de procéder au nettoyage de la table vérifier qu'elle est éteinte.

- Enlever les incrustations éventuelles.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser des détergents, à condition qu'ils ne soient ni abrasifs, ni corrosifs.
- Dans tous les cas, éliminer tout reste de détergent avec un chiffon humide.
- Il est recommandé de garder loin de la table tous les objets qui pourraient fondre sous l'effet de la chaleur: objets en plastique, feuilles d'aluminium, sucre ou produits sucrés.
- Au cas où un objet fondrait sur la table, enlever aussitôt (alors que la table est encore chaude) le matériau à l'aide d'une raclette spéciale, afin d'éviter un dommage irréversible à la surface en vitrocéramique.
- Eviter d'utiliser des couteaux ou des objets pointus, car ils pourraient abîmer la surface de la table.
- Eviter de même l'emploi d'éponges ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer irrémédiablement la surface en vitrocéramique de la table.

CONSEILS GENERAUX

- ✓ **Important: avant toute opération d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau et attendre qu'il soit refroidi.**
- ✓ Nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau et un détergent liquide.
- ✓ Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- ✓ Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).

PARTIES EMAILLEES

- ✓ Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.
- ✓ Sécher soigneusement.
- ✓ Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

ACIER INOX

- ✓ Les parties en acier inoxydable doivent être rincées à l'eau et séchées avec un chiffon doux et propre ou avec une peau de chamois.
- ✓ Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud. Ne pas utiliser des éponges abrasives.

Remarque: Eviter l'emploi d'éponges ou de tampons abrasifs qui pourraient rayer irrémédiablement la surface de la table.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

Instructions pour l'installation

5

INSTALLATION

INFORMATION TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Avant d'installer la table de cuisson, retirer la pellicule de protection éventuelle. Cette table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 40 mm d'épaisseur ayant une profondeur de 600 mm.

Gril en vitroceramique

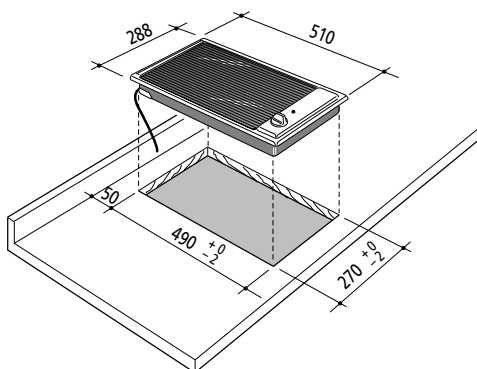


Fig. 5.2

friteuse

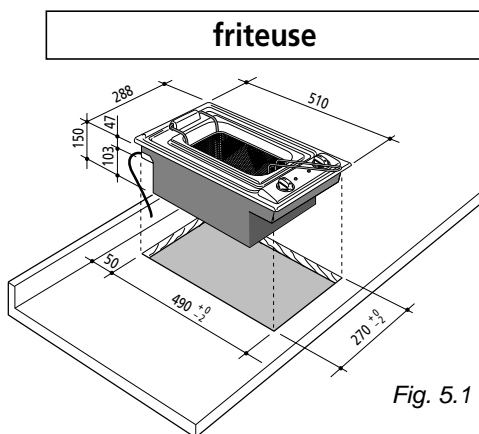


Fig. 5.1

barbecue

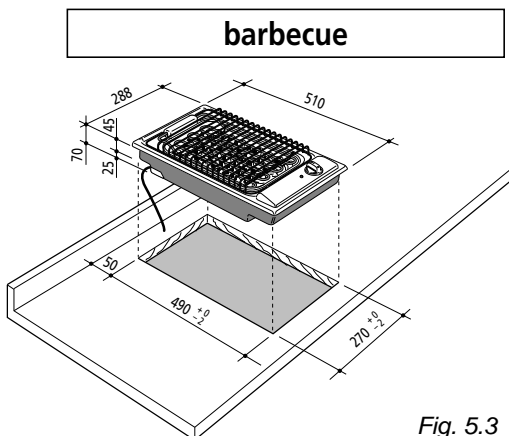


Fig. 5.3

Il est conseillé de monter une hotte aspirante au-dessus de ces appareils, afin d'évacuer les fumées et odeurs produites durant le fonctionnement.

Pour l'encastrement dans le meuble, il faut pratiquer une ouverture aux dimensions indiquées sur les figures 5.1, 5.2 et 5.3, remembering that:

- À l'intérieur du meuble, entre le fond des appareils et la partie supérieure d'un appareil qui se trouve au-dessous ou d'une étagère la distance minimale doit être de 30 mm.
- Toute paroi qui se trouve sur le côté de ces appareils doit se trouver à une distance de 300 mm minimum.
- La paroi à l'arrière de ces appareils doit se trouver à une distance de 50 mm minimum.

- La paroi à l'arrière de la table de cuisson en vitroceramique doit se trouver à une distance minimale de 50 mm et doit résister à une température de 150 °C.

- S'il se trouve au-dessus de ces appareils un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre les appareils et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm.

- Les revêtements des parois du meuble ou des appareils adjacents à la table doivent résister à la chaleur (protection contre les échauffements "X" selon la norme EN 60335-2 6).

Eviter l'installation près de matériaux inflammables (par ex. Rideaux).

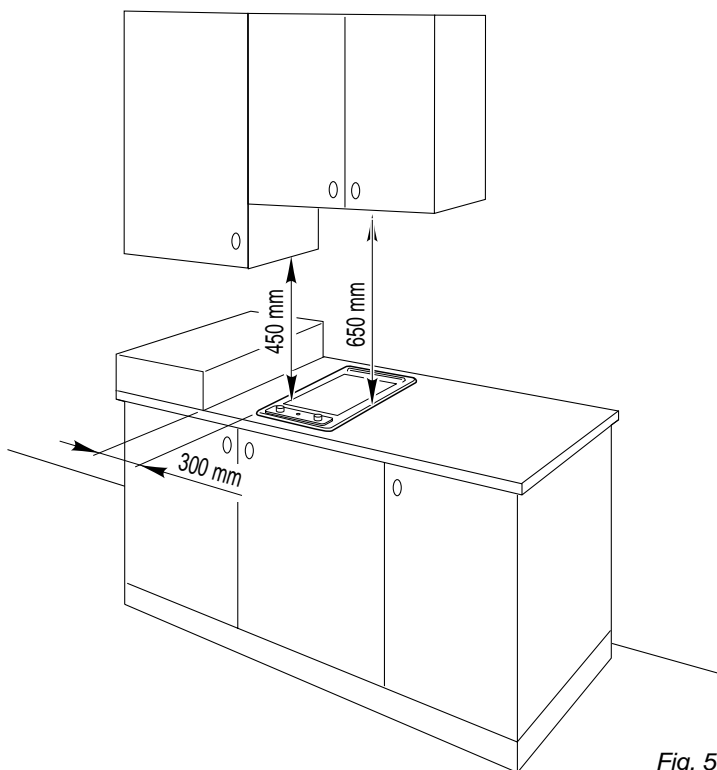


Fig. 5.4

FIXATION DES APPAREILS

Chaque appareil est livré avec une série de pattes et de vis pour la fixation des appareils sur des meubles dont le plan de travail a une épaisseur de 3 à 4 cm.

- Découper le meuble (comme indiqué sur les figures de la page précédente).
- Poser le joint "D" sur l'arête de la découpe effectuée sur le meuble, en ayant soin de superposer les extrémités du joint.
- Retourner l'appareil et monter les pattes "A" dans leur logement respectif, en vissant les vis "B" de quelques tours seulement. Faire attention de monter correctement les pattes comme indiqué sur les figures ci-contre. Tourner les pattes de façon à ce qu'elles n'empêchent pas l'introduction de l'appareil dans la découpe.
- Introduire l'appareil dans la découpe du meuble et le positionner correctement.
- Disposer les pattes "A", de façon à ce que la griffe "C" des pattes entre dans l'encoche prévue.
- Visser les vis "B" jusqu'au blocage complet de l'appareil.
- Avec un outil bien aiguisé, rogner la partie du joint "D" qui débord de l'appareil.

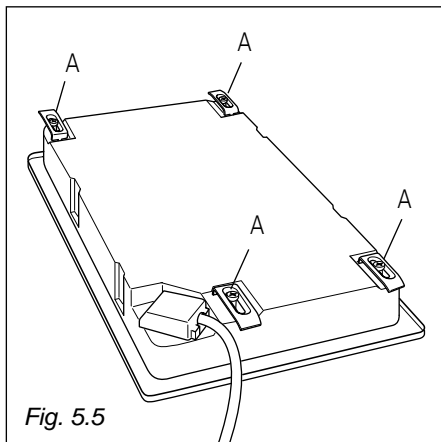


Fig. 5.5

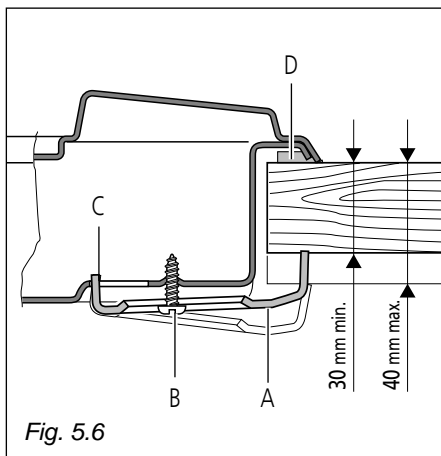


Fig. 5.6

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée suivant les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu pour responsable.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- ✓ Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- ✓ Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- ✓ La fiche bipolaire doit être branchée sur une prise reliée à la mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- ✓ Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 °C.

- ✓ Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.
- ✓ **N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffes ou des brûlures.**

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement ou si la prise et la fiche de l'appareil étaient incompatibles, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié. Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le débrancher du réseau électrique.

Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.

Il faut obligatoirement brancher l'appareil à une prise de terre. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient résultant du manque de respect de cette norme.

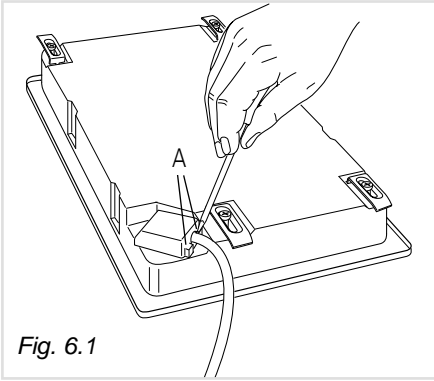


Fig. 6.1

REPARATIONS

Remplacement du câble d'alimentation

Retourner la table de cuisson et détacher le couvercle du bornier à l'aide d'un tournevis passé dans les deux crans "A" (fig. 6.1).

Ouvrir le serre-câble en dévissant la vis "F" (fig. 6.2), dévissier les vis des bornes et retirer le câble.

Le nouveau câble d'alimentation, de type et de section adéquats, est raccordé au bornier suivant le schéma fig. 6.3.

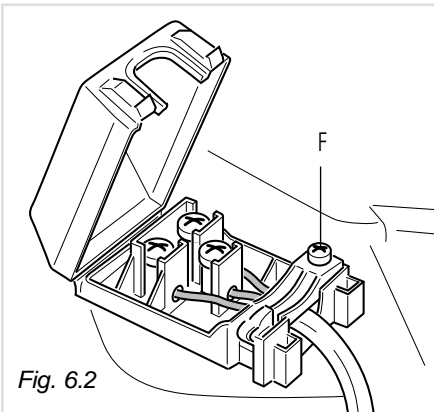


Fig. 6.2

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

Le maximum diamètre du câble d'alimentation doit être de 9 mm.

230 V~ (60 Hz) AWG 16/3

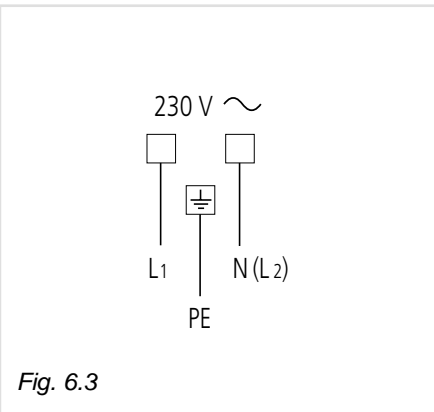


Fig. 6.3

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative. The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

ELBA

PER L'USO • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MODE D'EMPLOI • INSTRUCCIONES PARA EL USO
EMPLOI • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MANUAL DE USO • GEBRAUCHSANWEISUNG • I
E USO • GEBRAUCHSANWEISUNG • ISTRUZIONI PER L'USO • INSTRUCTIONS FOR USE • I
DE D'EMPLOI • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MANUAL DE USO • GEBRAUCHSANWEIS
SANWEISUNG • ISTRUZIONI PER L'USO • INSTRUCTIONS FOR USE • MODE D'EMPLOI • I