

PLAQUE VITROCERAMIQUE



Wismer

GUIDE D'UTILISATION

TABLE DES MATIERES

- 1. Generalites
 - 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation
 - 1.2 déclaration de conformité
- 2. Sécurité
 - 2.1 Généralites
 - 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil
 - 2.3 Utilisation conforme
- 3. Usage et Entretien
 - 3.1 Consignes de sécurité
 - 3.2 Installation et branchement
 - 3.3 Utilisation
- 4. Installation et utilisation
 - 4.1 Consignes de sécurité
 - 4.2 Nettoyage
 - 4.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance
- 5. Fiche technique - Information technique
- 6. Schemes électrique

Copyright 4/2012

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, enregistrée, mémorisée dans un Système de reproduction ou transmise de quelque façon que ce soit (électronique, mécanique, par photocopie, base de données, ...) sans autorisation écrite du fabricant.

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.

Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et panes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.2 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.

ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La plaque de cuisson Ceran est destinée uniquement à griller de la viande, du poisson et des légumes directement sur le plan de cuisson.

ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Installation et utilisation

3.1 Consignes de sécurité

Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.

AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement.

Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!

Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.

N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.

Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT !

Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

3.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et retirer tout le matériau d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Conserver une distance minimum de 10 cm entre l'appareil et les murs ou tout autre objet inflammable.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à avoir un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de nécessité.

3.3 Utilisation

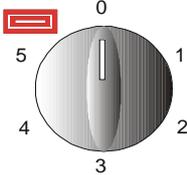
Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver l'appareil à l'eau chaude et un produit nettoyant neutre. Rincer à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de produit, puis bien sécher l'appareil.
- Fixer le bac à graisse à l'avant de l'appareil.
- Brancher l'appareil à une prise simple avec raccordement à la terre.

- Laisser chauffer l'appareil réglé en **position 5** du régulateur de températures pendant env. 5 minutes. Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, de la fumée peut apparaître ; celle-ci n'est pas dangereuse et ne paraîtra pas lors d'une utilisation continue.
- Eteindre l'appareil (position « 0 » du régulateur de températures) et le laisser refroidir.

Réglage des températures

- La température se règle avec le bouton de réglage des températures.
- Sélectionner la température en tournant le bouton de réglage des températures dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée.
- Les différents réglages possibles sont les suivants :

| | |
|---|---|
| 0 - (position ARRÊT) |  |
| 1 - Température de maintien de la chaleur (env. 90 °C) | |
| 2 - Température faible (env. 140 °C) | |
| 3 - Température moyenne (env. 200 °C) | |
| 4 - Haute température (env. 250 °C) | |
| 5 - Température maximale (env. 350°C) | |

- Avant toute utilisation de la plaque de cuisson Ceran, la laisser chauffer à **température maximale en position 5** pendant env. 3 minutes.
- Placer les aliments à cuire directement sur la surface de cuisson.

AVERTISSEMENT !

Surface chaude ! Risque de brûlures !

La surface de cuisson chauffe rapidement et reste chaude pendant un certain temps après avoir éteint l'appareil.

Pour éviter tout risque de brûlures, ne pas toucher la surface de cuisson !

Conseils relatifs à la préparation des plats

La plaque de cuisson Ceran est destinée à préparer les aliments sur la surface de cuisson, en utilisant peu ou pas de matières grasses, pour une cuisson saine des viandes, poissons et légumes. De plus, elle permet d'économiser du temps et de l'énergie et évite de laver de la vaisselle supplémentaire.

ATTENTION !

Ne pas placer de poêle ou de casserole sur la surface de cuisson, cela pourrait fissurer le verre de la plaque.

- La protection anti-éclaboussures installée sur les 3 côtés de la plaque Ceran permet de protéger contre les éclaboussures de graisse ou de jus des aliments.
- Sur la surface de cuisson la chaleur est répartie uniformément.
- Avant de déposer les aliments sur la surface de cuisson, y verser une petite quantité d'huile. Utiliser une huile résistante aux fortes températures, comme l'huile de colza ou de tournesol.
- Les viandes grasses nécessitent moins d'huile, car elles contiennent leur propre graisse ; pour la cuisson du poisson ou des légumes, la quantité d'huile peut être augmentée sur la surface de cuisson. Ajouter de l'huile permet de détacher la nourriture de la surface de cuisson et évite de brûler les aliments.
- Après la cuisson, éliminer le reste des aliments et l'huile de la surface de cuisson à l'aide d'un grattoir spécial céramique, en les ramenant vers le bac à graisse situé à l'avant de l'appareil.
- Vérifier l'état du bac à graisse régulièrement et le vider. Si nécessaire, nettoyer le bac à graisse et la poignée, puis le remonter.

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans son bac à graisse.

- Pour éviter que l'odeur et le goût d'un aliment ne se transmette au goût d'un autre, supprimer les résidus de chaque aliment de la surface de cuisson à chaque étape de cuisson.
- Pour la cuisson des aliments, nous conseillons de les cuire dans l'ordre suivant : les légumes après la viande ou le poisson.
- Pour cuire les aliments à la vapeur ou pour conserver leur jus, les cuire dans un papier aluminium.
- Lors de la cuisson, éviter d'utiliser du sucre et des solutions contenant du sucre. Si du sucre est nécessaire, envelopper le plat d'un papier aluminium.

REMARQUE !

Lorsque du sucre, du sirop ou du lait sont versés sur la surface de cuisson, les éliminer avec précaution avec un grattoir spécial céramique avant que la surface de cuisson ne refroidisse : il est difficile d'éliminer les aliments (surtout le sucre ou le sirop) une fois refroidis.

- Pour déposer les aliments ou pour les retirer de la plaque de cuisson, tout ustensile spécial grill (pincettes, fourchette, etc.) peut être utilisé, mis à part les ustensiles en plastique. **Ne jamais placer de récipients en plastique sur la surface de cuisson chaude.**
- **Ne jamais** couper les aliments directement sur la surface de cuisson, car cela peut la rayer.

- Après avoir réduit la production de chaleur (réglage sur une faible température), il est possible d'utiliser la plaque de cuisson en céramique pour conserver les aliments au chaud.
- Si l'appareil ne doit plus être utilisé, placer le bouton de réglage des températures en position « 0 » et débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !).

4. Nettoyage et maintenance

4.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.

ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

4.2 Nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, éteindre l'appareil en utilisant le bouton de réglage des températures (le placer en position « 0 ») et le débrancher de la prise (retirer la fiche !).
- Laver régulièrement l'encadrement et la surface de cuisson à l'eau chaude mélangée à un produit nettoyant neutre avec un tissu souple. Toutes les surfaces lavées doivent être bien séchées.
- Pour les résidus difficiles à éliminer, les tremper à l'aide d'éponges humides et laisser chauffer l'appareil pendant quelques minutes à température maximale.
- Débrancher l'appareil et éliminer ces résidus à l'aide d'un grattoir spécial céramique.
- Après avoir retiré le bac à graisse de la poignée et la poignée de l'appareil, les nettoyer régulièrement à l'aide d'un produit nettoyant neutre et d'un tissu souple.
- Utiliser uniquement des tissus souples, **ne jamais** utiliser de produits abrasives pouvant rayer les surfaces de l'appareil.
- Après avoir nettoyé l'appareil, bien sécher et polir la surface de l'appareil avec un tissu sec.

4.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

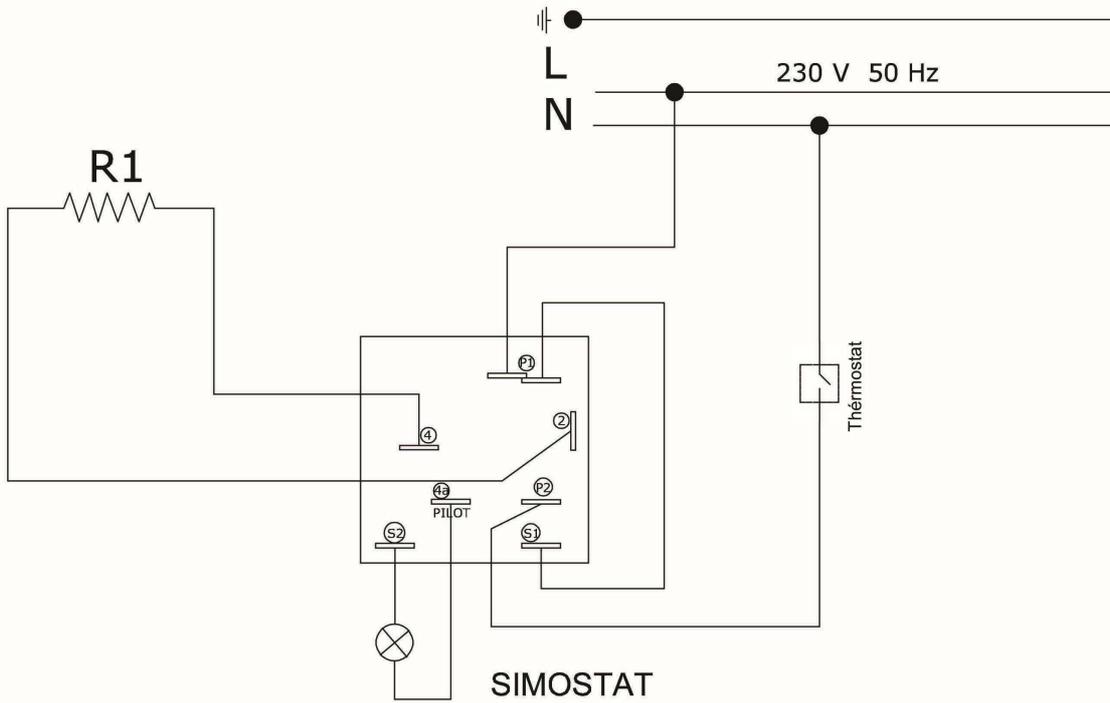
5. Indications techniques

| NOM | | PRO.001 | PRO.002 |
|-------------------|--|--|--|
| Confection : | | encadrement : acier au chrome –nickel18/10 surface de cuisson : verre | encadrement : acier au chrome –nickel18/10 surface de cuisson : verre |
| Puissance : | | 230 V – 50/60 Hz - 2,5Kw | 230 V – 50/60 Hz – 2x2,5Kw |
| Réglage : | | réglage en 5 positions | réglage en 5 positions |
| Températures : | | de 50°C à 350°C max. | de 50°C à 350°C max. |
| Dimensions : | | 420x600x175 mm | 650x600x170 mm |
| Dimension Verre : | | 395x535 mm | 643x535 mm |
| Poids : | | 10,4 kg | 18,5 kg |

Sous réserve de modifications.

PRO.1

Schème Électrique



PRO.2

Schème Électrique

