

ROSIÈRES

CHAUFFE VAISSELLE

CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI

FR

- ROWD14C5ME

Cher Client

Vous venez d'acquiescer une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

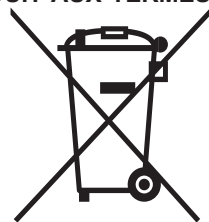
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les :
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE ;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE ;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE ;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- 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.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de l'appareil.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- N'utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la chauffe vaisselle.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- 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'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable : couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le

nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation ; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur de la chauffe vaisselle.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas se trouver coincés dans la porte chaude du tiroir chauffe vaisselle.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entreposez rien à l'intérieur de la chauffe vaisselle.
- **PREMIERE UTILISATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes :
 - Equiper l'intérieur de la chauffe vaisselle comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer la chauffe vaisselle vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la chauffe vaisselle avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre ; puis essuyer parfaitement.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour

nettoyer la vitre du panneau frontal de la chauffe vaisselle : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

- RISQUE D'INCENDIE ! Ne placer aucun matériau inflammable dans la chauffe vaisselle.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer la vaisselle et les plateaux du tiroir chauffe vaisselle lorsqu'ils sont chauds.
- Nettoyer la chauffe vaisselle régulièrement ; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole de la chauffe vaisselle ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur le tiroir chauffe vaisselle ouverte.
- Veillez à ne pas heurter le tiroir chauffe vaisselle lorsqu'il est en position ouverte.
- Ouvrez la chauffe vaisselle avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place la vaisselle ou les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS : Laissez les aliments dans la chauffe vaisselle le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- TRÈS IMPORTANT : La chauffe vaisselle n'a pas été conçue pour placer les aliments directement sur sa surface. Lors de la cuisson, placez toujours les aliments dans des récipients appropriés ou utilisez des matériaux spécifiques propres au contact alimentaire.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau

d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

CHAUFFE VAISSELLE

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la chauffe vaisselle et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la chauffe vaisselle seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur.
- Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de chauffage, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans la chauffe vaisselle.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

Conseils à l'installateur

1 INSTALLATION

IMPORTANT :

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).

- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

Le manque de respect de cette règle annule la garantie.

- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

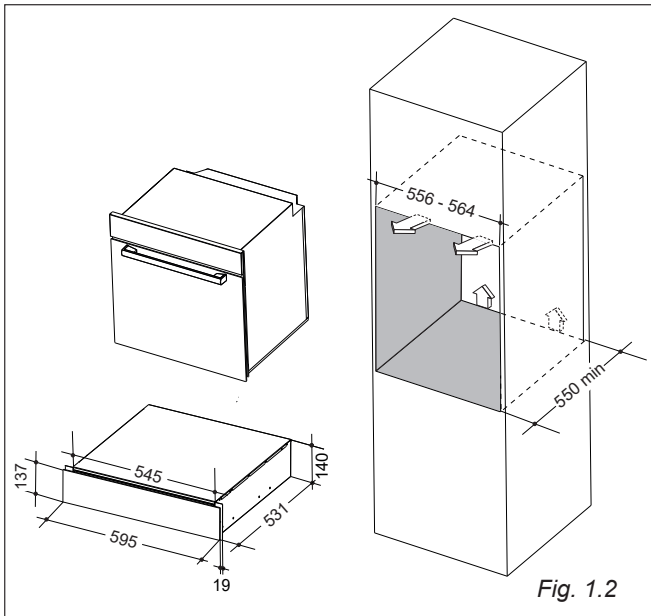
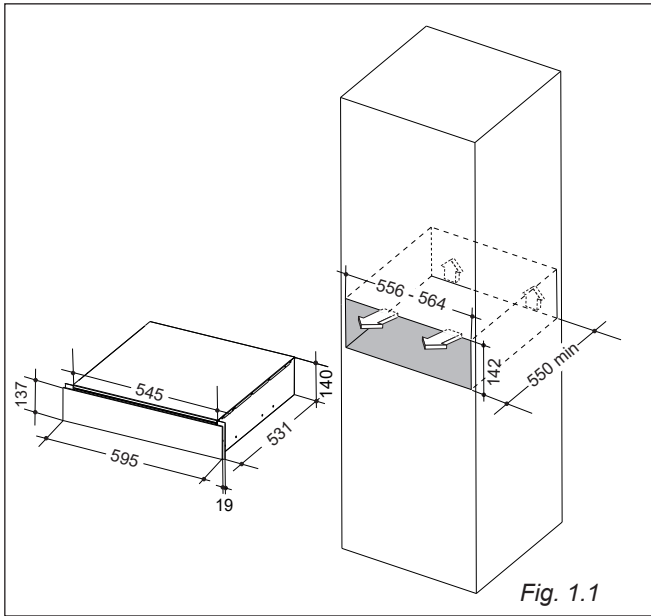
Ce film doit être retiré avant l'utilisation de l'appareil.

- **IMPORTANT : L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.**
- **Les parois du meuble doivent résister à une température de 70 °C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C afin d'éviter la séparation.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

AVERTISSEMENT !

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.



IMPORTANT

- La chauffe vaisselle peut être montée dans des mobiliers normalisés avec une largeur et une profondeur de 60 cm.
- L'installation nécessite un compartiment spécial, comme illustré aux figures 1.1 ou 1.2. Sur la face inférieure, le tiroir doit reposer sur des supports pouvant supporter le poids du tiroir.
- **Installation associée à un autre appareil** : l'unité de logement doit comporter une tablette intérieure fixe capable de supporter le poids du tiroir et du deuxième appareil, qui peut être placé directement sur le tiroir, sans qu'il soit nécessaire de prévoir une tablette de séparation (fig. 1.2).
- Les deux appareils doivent être raccordés à l'alimentation électrique par des connexions indépendantes.
- Le mobilier d'installation ne doit pas être laissé indépendant mais il doit être fixé au mur ou aux meubles adjacents.
- **Ne pas fixer la chauffe vaisselle de manière étanche dans l'armoire avec de la silicone ou de la colle ; cela rend l'entretien futur plus difficile. Le fabricant ne couvre pas les coûts du retrait du four ni les dommages possibles qui se produiraient lors de ce retrait.**
- **Les revêtements des parois du meuble ou des appareils adjacents à la chauffe vaisselle doivent résister à la chaleur.**

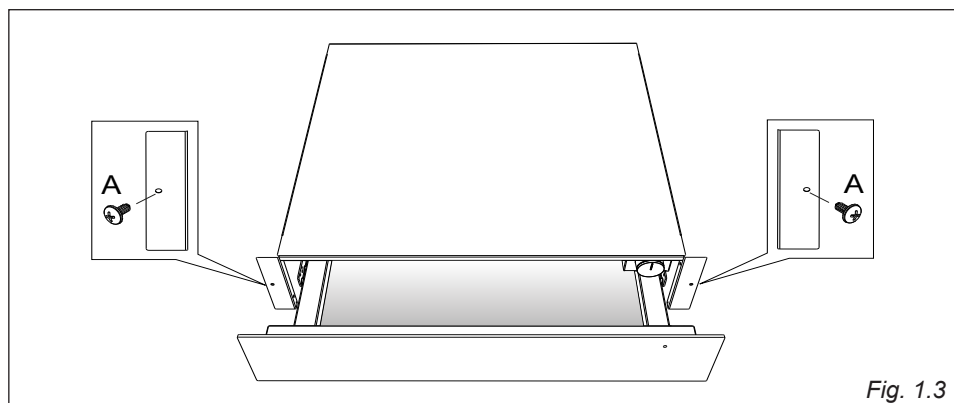
FIXATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE

Avant d'installer le tiroir, s'assurer que la surface de travail est d'équerre et à niveau et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace indiquées précédemment.

Pour fixer la chauffe vaisselle, il faut procéder de la façon suivante :

- placer le tiroir chauffe vaisselle sur l'étagère et le faire glisser vers l'intérieur de l'appareil.
- Vérifier que le tiroir est centré et aligné avec la façade de l'appareil et que son cadre est de niveau et repose uniformément sur l'étagère.
- Ouvrir le tiroir et le fixer sur les côtés de l'appareil en vissant les deux vis (non fournies) "A" (fig. 1.3).

Une fois la chauffe vaisselle installée, le bas de l'appareil ne doit plus être accessible.



IMPORTANT : L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

GENERAL

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- Si l'appareil est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- Les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marques colorées qui permettent de repérer les bornes de votre prise, si cela est le cas, procéder comme suit :
 - le fil jaune/vert doit être relié à la borne de la prise marquée par la lettre **PE** ou le symbole de terre \perp ou encore colorée en vert ou en jaune/vert ;
 - le fil bleu doit être relié à la borne portant la lettre **N** ou colorée en noir ;
 - le fil marron doit être relié à la borne portant la lettre **L** ou colorée en rouge.
- La fiche bipolaire doit être branchée à une prise connectée à la terre suivant les normes de sécurité.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

- On peut exécuter le branchement direct au réseau en interposant, entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par un câble approprié disponible dans les services après-vente.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée. Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de la non-observation de cette condition.

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

ATTENTION : Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

Remarque : Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres. Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION

“TYPE H05VV-F ou H05V2V2-F (résistants à une température de 90 °C)”

220-240 V ac 3 x 0,75 mm² (*)

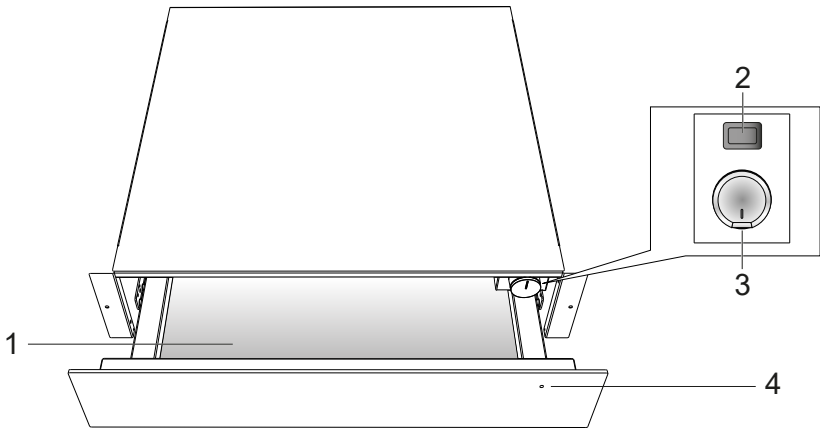
(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant

Conseils pour les utilisateurs

1

CARACTÉRISTIQUES ET INFORMATIONS TECHNIQUES

Fig. 1.1



NOTES :

Les manettes et les symboles peuvent varier.

Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

CHAUFFE VAISSELLE

1. Surface en verre (certains modèles uniquement)
2. Poussoir d'allumage électrique
3. Manette commande thermostat
4. Témoin de la ligne


2

COMMENT UTILISER LA CHAUFFE VAISSELLE

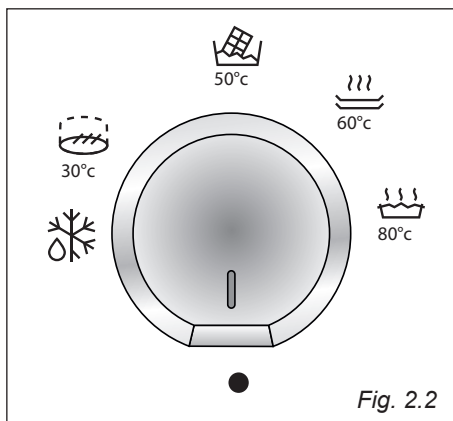
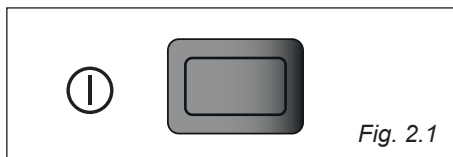
CARACTERISTIQUES GENERALES

La chauffe vaisselle est équipée d'un élément chauffant électrique et d'un ventilateur. La chaleur produite par l'élément chauffant est distribuée dans le tiroir par le ventilateur réchauffe la vaisselle rapidement et uniformément.

Modèles à tapis antidérapant : le tapis antidérapant à la base du tiroir empêche le glissement de la vaisselle lors de l'ouverture et de la fermeture du tiroir.

REMARQUE : lorsque la chauffe vaisselle est utilisée pour la première fois, veiller à la mettre sous tension et à la faire fonctionner à vide (sans les accessoires, qui doivent être lavés séparément) pour supprimer tout résidu ou toute odeur de fabrication, en veillant à ce que le lieu d'installation soit suffisamment aéré, pendant 60 minutes en position .

Lorsque la chauffe vaisselle a complètement refroidi, la débrancher de la prise secteur et la nettoyer à l'intérieur comme décrit à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



NOTES : Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

MANETTE DE COMMANDE

Tourner le bouton entre les positions minimum et maximum jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Cette fonction permet uniquement de régler la température de cuisson, mais ne met pas le tiroir en marche.

Attention : ne jamais forcer le bouton de réglage du thermostat entre la position maximale et la position minimale. Cela pourrait endommager l'appareil.

L'élément chauffant s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte et se rallume lorsqu'elle diminue.

ATTENTION : Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur de la chauffe vaisselle.

Ne pas conserver d'aliments ou de boissons à l'intérieur du tiroir, car leur humidité pourrait endommager l'appareil.

UTILISATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE

Pour utiliser la chauffe vaisselle, il faut procéder de la façon suivante :

- placer la vaisselle ou les aliments dans le tiroir.
- Sélectionner la température en tournant le bouton de commande du thermostat sur la position souhaitée.
- Allumer la chauffe vaisselle en appuyant sur le poussoir d'allumage (fig. 2.1).
- Fermer doucement le tiroir.

Lorsque le tiroir est fermé, il est possible de vérifier le fonctionnement de l'appareil en regardant le témoin lumineux situé sur la façade.

- Une fois la vaisselle ou les aliments réchauffés, éteindre le tiroir en appuyant sur le bouton-poussoir, puis sortir la vaisselle.

NOTE : SELON LE MODELE, VOTRE APPAREIL POURRAIT AVOIR SEULEMENT CERTAINES FONCTIONS.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Cette fonction permet de décongeler en douceur les aliments congelés.


Fonctionnement du ventilateur seulement. Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.



LEVAGE OU FERMENTATION DE YAOURT

LEVAGE


La fonction de levage réduit le temps nécessaire à la levée de la pâte.

Placer la pâte dans un récipient résistant au four, le couvrir avec un chiffon doux et le placer dans le tiroir. Régler la manette de commande sur .

Le temps de levage peut varier en fonction du type de pâte et de la température ambiante.

FERMENTATION DE YAOURT

- Chauffer 1 litre de lait frais entier à 80 °C, puis le laisser refroidir à 40 °C.

- Ajouter 2 cuillères de yaourt naturel avec bactéries lactiques.
- Pour conserver le yaourt, utiliser des pots avec des couvercles à vis. Si possible, les stériliser avant de les utiliser.
- Remplir les bocaux avec le mélange, les fermer et les placer au centre du tiroir chauffe vaisselle. Laisser un peu d'espace entre les bocaux, afin de permettre à l'air de circuler autour d'eux.
- Régler la manette de commande sur  et allumer l'appareil.
- Lorsque le yaourt est prêt, le conserver au réfrigérateur.



FONTE

Cette fonction est idéale pour les tâches de cuisson les plus délicates (comme fondre du chocolat) car l'élément chauffant fournit une chaleur douce continue très faible. Elle est également idéale pour maintenir les aliments cuits au chaud et pour réchauffer en douceur les aliments délicats.



CHAUFFAGE D'ASSIETTES

Cette fonction permet un préchauffage optimal des assiettes et des plats de service. Pour les temps de chauffage, voir la section « TEMPS DE CHAUFFAGE ».




CUISSON LENTE

Cette fonction est idéale pour les viandes qui doivent être cuites à point, car elles restent juteuses et tendres et peuvent être maintenues au chaud.

Pour faire cuire de la viande lentement dans le tiroir chauffe vaisselle, procéder comme suit :

- Préchauffer la plaque en suivant les instructions de "UTILISATION DE LA CHAUFFE VAISSELLE". Utilisez uniquement une plaque en verre, en porcelaine ou en céramique adapté.
- Faire revenir la viande avec de l'huile ou du beurre.

- Placer la viande dans la plaque préchauffée et la couvrir d'un couvercle résistant à la chaleur ou d'un film alimentaire.
- Placer la plaque dans le tiroir et régler la manette de commande sur .

Attention ! (Certains modèles uniquement)

Ne pas placer de casseroles ou de poêles chaudes dans le tiroir chauffant, car cela pourrait endommager la surface en verre.

TEMPS DE CHAUFFAGE

Le temps de chauffe dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle, de la disposition de la vaisselle dans le tiroir et du réglage de la température. Le tableau suivant indique les durées moyennes de chauffage avec le bouton réglé sur la fonction correspondante :

Charge	Temps (min.)
Vaisselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaisselle pour 8 personnes	35 – 40
Vaisselle pour 12 personnes	40 – 45

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous permettra de savoir combien de temps est nécessaire pour répondre à vos besoins.

CAPACITÉ DE CHARGE

La capacité de charge dépend de la taille des éléments.

Les éléments suivants peuvent être placés simultanément dans la chauffe vaisselle :

- un service pour 6 personnes (6 assiettes plates de 24 cm de Ø, 6 bols à soupe de 10 cm de Ø, 1 plat de service de 19 cm de Ø, 1 plat de service de 17 cm de Ø, 1 plat à viande de 32 cm de Ø) ;

ou

- 20 plats de 28 cm de Ø :

ou

- 80 tasses à café expresso ;

ou

- 40 tasses à thé.

CONSEILS GENERAUX

- **Important** : Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, **déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **Important** : L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- **Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.**
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **IMPORTANT** : Eviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT : Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions. On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

TAPIS ANTIDÉRAPANT (certains modèles uniquement)

Le tapis antidérapant peut être retiré pour faciliter le nettoyage du tiroir.

Laver le tapis à la main à l'eau chaude et au détergent.

Essuyer toujours avec soin. Ne pas remettre le tapis dans le tiroir avant qu'il ne soit complètement sec.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

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

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre du panneau frontal de la chauffe vaisselle : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

INTERIEUR DE LA CHAUFFE VAISSELLE

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir approprié.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre dans le tiroir.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- Il faut enlever le plus vite possible la poussière, le gras et les liquides provenant d'aliments qui ont débordé à l'ébullition. Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface en verre si on les laisse brûler. Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir approprié, afin d'éviter la détérioration de la surface en verre.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur : objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

Note (certains modèles uniquement) : La surface en verre du tiroir peut être retirée pour faciliter le nettoyage.

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

Ne pas utiliser la surface en verre comme plan d'appui.



Cod. 1106672 - ISO

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.