

Appareils de table vitrocéramiques
Mode d'emploi et
instructions de maintenance



N° d'art.
TGCT14, TGCT15, TGCT24E, TGCT24EQ TGCT24B, TGCT25EQ, TGCT25B
ZSTGCT14, ZSTGCT24E, ZSTGCT24EQ ZSTGCT24B

Sommaire

	Page
1. Avant la première mise en service	2
2. Données techniques	3
3. Risques	3
4. Choix de l'endroit pour placer les appareils de table	3
5. Description illustrée	4
6. Mode d'emploi	5
7. Maintenance et nettoyage	5
8. Pannes	6
9. Annexe	6

1. Avant la première mise en service

- Veuillez lire avec attention le mode d'emploi et les instructions de maintenance avant la mise en service des éléments mentionnés ci-dessus. Ils contiennent des indications importantes concernant la mise en service correcte, l'utilisation et la maintenance. Conservez-les avec soin pour pouvoir les consulter à tout moment.
- Nettoyer à fond le champ de cuisson vitrocéramique avant la mise en service. (voir chapitre 7 Maintenance et nettoyage)
-  Veiller à ce que le **champ de cuisson soit libre**.
- L'appareil de table accepte uniquement les poêles et les casseroles.
- L'appareil de table vitrocéramique est uniquement conçu pour cuire, rôtir, étuver, pocher, préparer, dorer et braiser des mets.
-  Cet **appareil n'est pas destiné à des personnes** (y compris les enfants) ayant des **capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées, manquant d'expérience** et/ou **de connaissances**, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des directives sur la manière d'utiliser l'appareil.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2. Données techniques

Modèle	Tension	Courant	Puissance max.	Préfusible	Type	Poids
TGCT14	2AC 400V 50Hz	10A	4kW (1x4)	2x10 / 2x13A	CEE16	
TGCT15	2AC 400V 50Hz	12.5A	5kW (1x5)	2x16A	CEE16	
TGCT24E	3AC 400V 50Hz	17.3A	8kW (2x4)	3x20A	CEE32	
TGCT24EQ	3AC 400V 50Hz	17.3A	8kW (2x4)	3x20A	CEE32	35 kg
TGCT24B	3AC 400V 50Hz	17.3A	8kW (2x4)	3x20A	CEE32	
TGCT25EQ	3AC 400V 50Hz	21A	10kW (2x5)	3x25A	CEE32	
TGCT25B	3AC 400V 50Hz	21A	10kW (2x5)	3x25A	CEE32	
ZSTGCT14	2AC 400V 50Hz	10A	4kW (1x4)	2x10 / 2x13A	Câble de raccordement spéc.	
ZSTGCT24E	3AC 400V 50Hz	17.3A	8kW (2x4)	3x20A	Câble de raccordement spéc.	
ZSTGCT24EQ	3AC 400V 50Hz	17.3A	8kW (2x4)	3x20A	Câble de raccordement spéc.	
ZSTGCT24B	3AC 400V 50Hz	17.3A	8kW (2x4)	3x20A	Câble de raccordement spéc.	

ZS = Autorisation pour protection civile Numéro BZS E 15-203

3. Risques

-  «Attention: Sitôt que le **verre montre une fissure, débrancher immédiatement l'appareil du réseau!**»
-  Veillez à ne **pas avoir d'objets ou de liquides inflammables sur le verre vitrocéramique.**
-  Le **verre ne doit pas servir de surface de rangement.**
-  Attention: le **verre peut atteindre 530°C env.**, ne pas le toucher, risque de brûlures.
-  L'appareil de table vitrocéramique **doit uniquement être ouvert par des spécialistes.**
-  Attention: **Ne pas poser de feuille d'aluminium ou d'objets en plastique sur le plan de cuisson chaud.**

4. Choix de l'endroit pour appareil de table

-  L'appareil de table **ne doit pas être mis en service sur une surface inflammable.**
-  Laisser au moins 10 cm sur les côtés et à l'arrière entre l'appareil et des objets inflammables.
-  Laisser au moins 1,5 m entre l'appareil de table vitrocéramique, le plafond et des objets inflammables.
-  Assurer la circulation de l'air sous et derrière l'appareil de table, ne pas couvrir.

5. Description illustrée

Illustration 1 Commutateur de l'appareil de table vitrocéramique

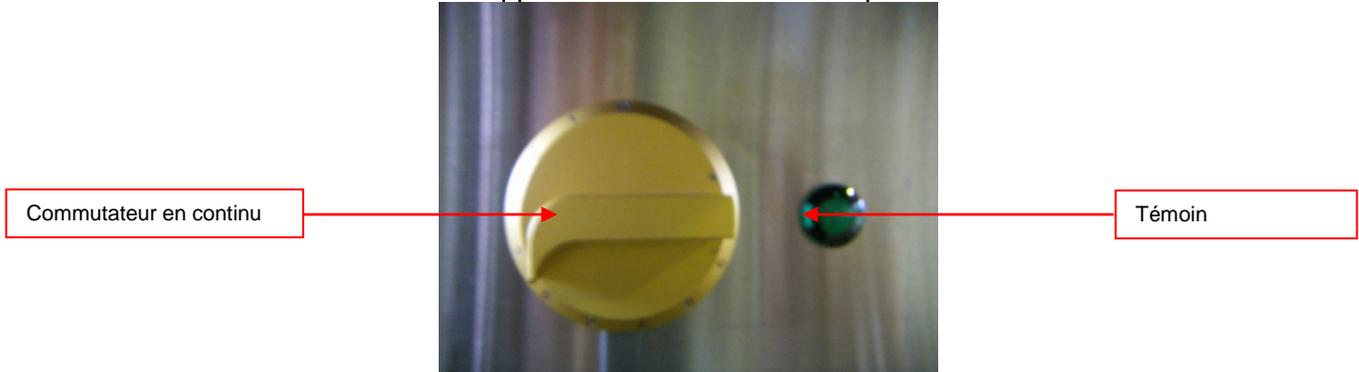
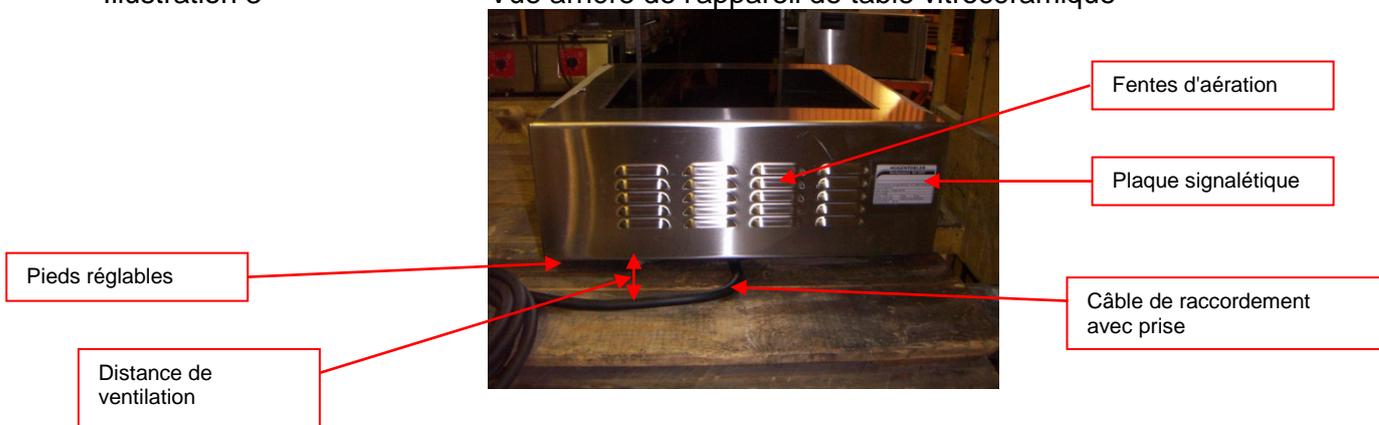


Illustration 2 Vue arrière de l'appareil de table vitrocéramique



Illustration 3

Vue arrière de l'appareil de table vitrocéramique



6. Mode d'emploi

- Brancher la fiche de l'appareil de table dans la prise appropriée. (illustration 3)
- Veiller à ce que le plan en verre vitrocéramique soit propre. (illustration 2)
- Placer la casserole au milieu du plan de cuisson. (illustration 2)
-  **Ne pas placer la casserole à moitié sur le revêtement ACN et à moitié sur le plan de cuisson.** (illustration 2)
- Tourner le commutateur, la lampe témoin verte s'allume en guise de contrôle.
- La température souhaitée se règle en continu à l'aide du commutateur rotatif. (illustration 1)
-  **Après utilisation, éteindre** le plan de cuisson Céran à l'aide du commutateur rotatif (illustration 1), tourner le commutateur en position 0.
- Laisser refroidir l'appareil de table, puis nettoyer. (voir chapitre 7 Maintenance et nettoyage)

7. Maintenance et nettoyage

-  **Eteindre l'appareil** avant le nettoyage et **le laisser refroidir.**
- Nettoyer l'appareil après chaque usage pour éviter que les salissures ne s'incrustent lors de la prochaine utilisation.
- Polir de temps en temps avec le polish de nettoyage 107 livré. Celui-ci peut être commandé chez Hugentobler Système de cuisson Suisse.
-  **Enlever immédiatement le sucre et les mets sucrés du plan Céran**, sinon il sera endommagé.
-  L'appareil de table ne doit **pas** être nettoyé **au jet d'eau.**

8. Pannes

- Le plan de cuisson ne chauffe pas ou chauffe partiellement: pas de tension, contrôler le fusible de la conduite électrique, appeler le service Hugentobler.
-  Sitôt que vous **détectez une fissure** dans le verre Céran, **n'utilisez plus l'appareil de table Céran**. Débranchez l'appareil et **tirez la prise du secteur!** Appeler le service Hugentobler.
- Si la conduite d'arrivée de l'appareil est endommagée, il faut la remplacer par une autre à commander chez le constructeur.
-  **Seul le personnel formé est en droit d'effectuer des réparations.**
- En cas de dysfonctionnement, adressez-vous à notre service d'entretien.
- Hugentobler Système de cuisson AG **Service Suisse Tél. 0848 400 100**
- Hugentobler + Partner GmbH **Service Allemagne Tél. +49 (0) 89 85 15 77**

9. Annexe

Le constructeur n'est **pas responsable** de dégâts causés aux objets ou aux personnes suite à une maintenance ou à un endommagement défectueux, à une **utilisation inadéquate**, au non-respect des consignes de sécurité locale et du présent mode d'emploi et instructions de maintenance ainsi qu'à un manque de connaissances quant à l'utilisation de cet appareil.

Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. Aujourd'hui et à l'avenir.

www.hugentobler.com



CH | UE
Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse
Tél. +41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15