

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| 1 Description | 29 |
| 1.1 Description générale | 29 |
| 1.2 Zones de cuisson | 29 |
| 1.3 Symboles | 31 |
| 1.4 Accessoires disponibles | 31 |
| 2 Utilisation | 32 |
| 2.1 Avertissements | 32 |
| 2.2 Opérations préliminaires | 33 |
| 2.3 Utilisation de la table de cuisson | 33 |
| 3 Nettoyage et entretien | 40 |
| 3.1 Avertissements | 40 |
| 3.2 Nettoyage de la surface | 40 |
| 3.3 Nettoyage de routine hebdomadaire | 40 |
| 3.4 Taches d'aliments ou résidus | 40 |
| 3.5 Que faire si... | 41 |

FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures ou un décès.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES - Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours obéir aux messages de sécurité.



Consignes de sécurité importantes



RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves ou un décès.

COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Ceci veut dire que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes immédiatement. AVERTISSEMENT indique que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- Utilisez seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ces consignes dans un endroit sécuritaire et remettez-les à tout utilisateur futur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de comment éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respectez toutes les lois et ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion et de prévenir les dommages à la propriété, les blessures corporelles ou un décès.



À NOTER : Cet appareil n'est PAS conçu pour une installation dans les maisons mobiles ou véhicules récréatifs (VR).

N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.



AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques de feu, de chocs électriques, de blessures aux personnes ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

- Lisez toutes les instructions.
- L'installation correcte est votre responsabilité. Demandez à un technicien qualifié d'installer et de mettre cet appareil à la terre conformément à ces consignes d'installation.
- Il est la responsabilité de l'installateur de se conformer aux informations d'installation spécifiées sur la plaque signalétique du modèle/série. Les Plaques signalétiques sont visiblement localisées sous l'appareil. Ces plaques signalétiques ne doivent jamais être retirées.
- L'installation correcte est votre responsabilité. Assurez-vous de l'aide d'un installateur qualifié pour l'installation et la mise à la terre de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez JAMAIS cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Ceci pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE** : Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne permettez jamais aux enfants de s'asseoir ou de se mettre debout sur n'importe quelle partie de l'appareil.
- **PRÉCAUTION** : N'entreposez pas d'objets d'intérêts dans les cabinets au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de l'appareil - les enfants qui montent sur l'appareil pour atteindre les articles pourraient être sérieusement blessés.
- **PORTEZ DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS** : Les vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.
- N'entreposez ou utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter des dommages à votre appareil, n'asseyez-vous jamais, n'appuyez-vous ni mettez-vous debout sur la porte de l'appareil.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage dans la maison. Organisez les déchets et apportez-les à l'établissement de collecte des déchets spécialisé le plus près.
- **LA MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE EST REQUISE**. Il est la responsabilité du consommateur de :
 1. Contacter un électricien qualifié.
 2. S'assurer que le système électrique est adéquat et conforme au Code national de l'électricité ANSI / NFPA 70 – dernière édition – ou au CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, C22.1.1 – 1982 et C22.2 No. 01982 - ou dernière édition et tous les codes ainsi que toutes les ordonnances locaux.
- Assurez-vous toujours que les contrôles soient en position « zéro » (éteint) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



Consignes de sécurité importantes

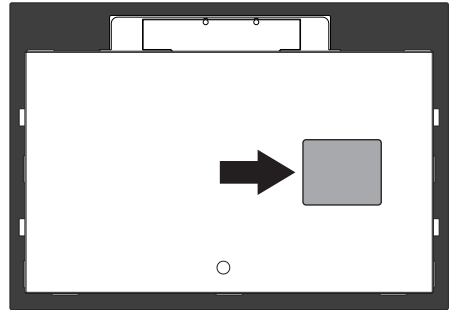
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer n'importe quelle pièce de cet appareil à moins qu'il soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais toute partie de l'appareil à des fins de rangement. Les matériaux susceptibles au feu peuvent s'enflammer et les objets en plastique peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne laissez jamais les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée - L'eau bouillante provoque de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'allumer.
- Assurez-vous que les lèchefrites ou les bac d'égouttement sont en place - l'absence de ces lèchefrites ou des bacs pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants.
- Garnitures de protection – n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la surface de la lèchefrite ou le fond du four, sauf sur indication contraire dans le manuel. Une installation inappropriée de ces garnitures peut entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisine glacés - seuls certains types de verres, de verrerie / céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles glacés sont adaptés au service de gamme sans rupture en raison de la variation brusque de température.
- Utilisez des poêlons de grandeurs appropriés - cet appareil est équipé avec une surface ou plus de différente grandeur. Sélectionnez des ustensiles ayant le fond plat assez large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation des ustensiles de mauvaises dimensions exposera une partie de la surface de l'élément chauffant au contact direct et il peut en résulter l'allumage des vêtements. Un contact direct de l'ustensile avec le brûleur peut aussi améliorer l'efficacité.
- La poignée des ustensiles devrait être tournée vers l'intérieur et ne pas dépasser le côté avant de la surface de cuisson - Pour réduire les risques de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables ou de renversement causé par un contact involontaire de l'ustensile, la poignée de l'ustensile devrait être positionnée pour qu'elle ne dépasse pas la surface de cuisson et soit vers l'intérieur.
- N'utilisez pas la table de cuisson si la surface de cuisson est brisée - si la table de cuisson devait se briser, l'excédent de solutions nettoyantes peut pénétrer à l'intérieur de la table de cuisson brisée et risquer de causer une électrocution. Contactez un technicien qualifié immédiatement.
- **NE TOUCHEZ PAS LA SURFACE DE CUISSON OU LA ZONE PRÈS DE LA SURFACE** — La surface de cuisson peut être chaude même si elle est de couleur foncée. Les zones près de la surface de cuisson peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou laissez des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec la surface de cuisson ou dans la zone près de la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle est eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi les zones, il y a le dessus de la table de cuisson et celles sur le devant. Les surfaces de cuisson peuvent être chaudes même si elles ont l'air foncées.
- **NE FAITES PAS CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS :** Une accumulation de pression peut causer l'explosion des récipients.

Consignes de sécurité importantes



- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER L'APPAREIL.
- SEULEMENT LE PERSONNEL QUALIFIÉ DEVRAIT EFFECTUER DES RÉPARATIONS. Le personnel de service doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien de cet appareil.
- N'utilisez pas de l'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez des produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- N'utilisez que des poignées sèches – L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants qui sont chauds. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon de grande taille.
- Ne vous tenez ou ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Retirez tous les matériels d'emballage et des étiquettes temporaires de l'appareil.
- Enregistrez le numéro de modèle et de série sur la page 2 de ce manuel. Les numéros de Modèle et de Série se trouvent sur la plaque d'identification de l'appareil. Les Plaques signalétiques sont visiblement localisées sous l'appareil. LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.

FR



À NOTER : Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act exige la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances qui sont reconnues comme des causes du cancer, des déficiences congénitales ou autres dommages reproductifs, et requiert que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un élément chimique qui est reconnu par l'État de la Californie comme une cause du cancer, des déficiences congénitales ou autres dommages reproductifs.

Cet appareil peut causer la faible exposition à certaines substances listées, incluant le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.



Consignes de sécurité importantes

Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Instructions



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Ordre des instructions d'utilisation.

- Instructions autonomes.

CONSERVEZ CES CONSIGNES



1 Description

1.1 Description générale

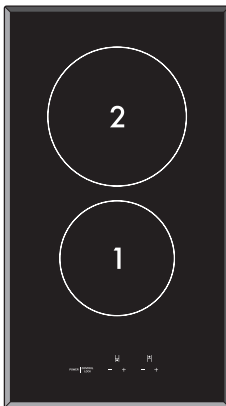
L'appareil dispose de zones de cuisson de différents diamètres et de différentes puissances selon le modèle. L'emplacement et la chaleur des zones de cuisson sont délimités dans les diamètres des cercles gravés sur le verre.

Les zones de cuisson sont le type **HIGH-LIGHT** ce qui signifie qu'elles s'allument après quelques secondes et que la chaleur est réglable à l'aide des commandes sur le panneau frontal.

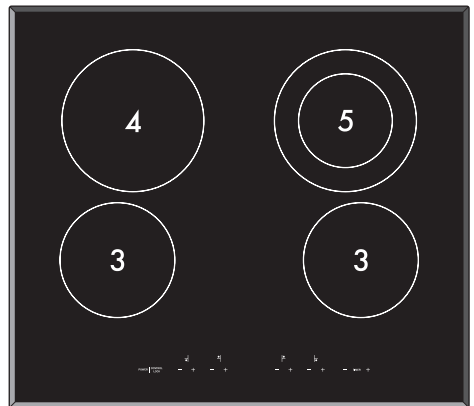
Les zones de cuisson avec deux ou trois cercles concentriques sont à chauffage double ou triple : vous pouvez cuisiner à la fois sur le plus petit cercle ou sur les deux cercles.

FR

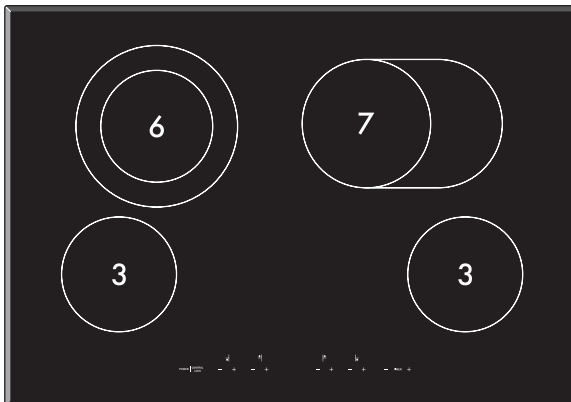
1.2 Zones de cuisson



12 po - 305 mm



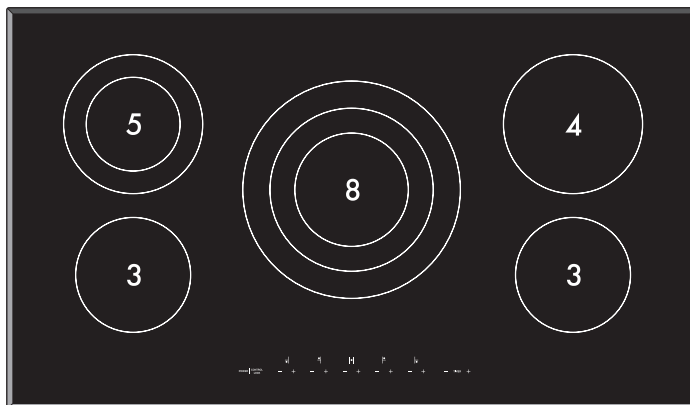
24 po - 610 mm



30 po - 762 mm



Description



36 po - 914 mm

| Zone | Diamètre externe (po - mm) | Puissance maximale consommée (W)* | Diamètre externe (po - mm) | Puissance maximale consommée (W)* | Diamètre externe (po - mm) | Puissance maximale consommée (W)* |
|------|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | 5 ¹⁵ / ₁₆ - 152 | 1000 | - | - | - | - |
| 2 | 7 ¹ / ₄ - 184 | 1400 | - | - | - | - |
| 3 | 5 ¹⁵ / ₁₆ - 152 | 1200 | - | - | - | - |
| 4 | 7 ³ / ₈ - 188 | 1800 | - | - | - | - |
| 5 | 7 ³ / ₈ - 188 | 1050 | 4 ⁷ / ₈ - 124 | 750 | - | - |
| 6 | 8 ⁷ / ₁₆ - 214 | 1000 | 5 ¹³ / ₁₆ - 148 | 1000 | - | - |
| 7 | Brûleur ovale | 1600 | 6 ¹¹ / ₁₆ - 170 | 800 | - | - |
| 8 | 11 ⁵ / ₁₆ - 288 | 1050 | 5 ⁷ / ₈ - 150 | 750 | 8 ⁹ / ₁₆ - 216 | 900 |

* Les puissances sont à titre indicatif et peuvent varier en fonction des réglages sélectionnés et de la tension du secteur.



1.3 Symboles

Touche **POWER**

Active ou désactive la table de cuisson.

Touche **CONTROL LOCK**

En appuyant sur cette touche pendant 3 secondes, vous activez ou désactivez le verrou de commande.

Touche Plus **+**

Augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

Touche Moins **-**

Diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

Zones de cuisson

 Avant Gauche


 Arrière Gauche

 Central

 Arrière Droit

 Avant Droit

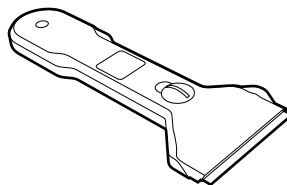
 Droit Centre

 Avant (version 12 po - 305 mm seulement)

 Arrière (version 12 po - 305 mm seulement)

1.4 Accessoires disponibles

Grattoir



Utile pour nettoyer la table de cuisson.

i Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

i Les accessoires d'origine fournis ou en option peuvent être achetés dans les centres de service autorisés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



2 Utilisation

2.1 Avertissements



Haute température Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques pendant leur utilisation.
- Ne touchez pas ou nettoyez la surface de la table de cuisson pendant le fonctionnement ou lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont allumés.
- Les surfaces de cuisson peuvent être chaudes même si elles ont l'air foncées.
- Ne placez pas de poêles et de casseroles vides sur les zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans approcher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Permet le verrouillage de commandes en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie pouvant atteindre la table de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson. Elles resteront chaudes pendant un certain laps de temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas les surfaces de la table de cuisson.



Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez ou entreposez pas des matériaux inflammables près de l'appareil ou directement sous la table de cuisson.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients non ouverts, de vaisselle ou de récipients en plastique pour la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant les opérations de cuisson qui pourraient libérer des graisses ou des huiles.
- En cas de fissures ou de fractures ou si vous ne pouvez pas éteindre l'appareil, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez le Service à la clientèle.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas la table de cuisson si un four installé en dessous subit un processus d'auto-nettoyage.
- Utilisez uniquement des casseroles avec des bases parfaitement plates et lisses sur la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets lourds sur la surface de la table de cuisson.
- Dans le cas de fissures ou de fractures, éteignez l'appareil, débranchez immédiatement l'alimentation électrique et appelez le Service à la clientèle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail.



2.2 Opérations préliminaires

Pour éliminer toute l'humidité accumulée pendant la fabrication, un bon fonctionnement des circuits électroniques et du clavier de commande :

1. Retirez le film de protection des surfaces externes de l'appareil et des accessoires.
2. Retirez toutes les étiquettes (sauf la plaque signalétique avec les données techniques).



Lors de la première connexion au secteur, une vérification automatique est activée, qui allume toutes les lumières pendant quelques secondes. Il se peut que l'affichage montre le message **H** pour indiquer que pendant le test d'usine, la table de cuisson a été éteinte avec la chaleur résiduelle active. Après 6 minutes, cette alerte est automatiquement désactivée.

2.3 Utilisation de la table de cuisson

Tous les contrôles et toutes commandes de l'appareil sont sur le panneau frontal. La table de cuisson est contrôlée à l'aide des touches du capteur Touch-Control.

La puissance des zones de cuisson peut être réglée à différents niveaux. Touchez légèrement un symbole sur la surface en verre céramique. Chaque touche correcte est confirmée avec un bip.



Les pots et les casseroles chauds ne doivent pas couvrir les touches du capteur, car ils peuvent accidentellement éteindre l'appareil.

Allumage de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, maintenez la touche enfoncée **POWER** pendant 3 secondes.

Si vous n'allumez pas un brûleur dans les 30 secondes après avoir allumé la table de cuisson, la table de cuisson s'éteint automatiquement.



Utilisation

Activation d'une seule zone de cuisson

1. Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur les touches **Moins** pour allumer la zone de cuisson souhaitée. L'écran affiche le symbole .
2. Appuyez sur la touche **Plus** . L'écran affiche le symbole pour indiquer que la zone de cuisson est active à la puissance maximale.
3. Appuyez sur les touches **Plus** et **Moins** pour augmenter ou diminuer la puissance souhaitée.



Si la touche **Plus** est enfoncée lorsque la zone de cuisson est à la puissance maximale ou , la zone de cuisson est désactivée ().



Lorsque la zone de cuisson est éteinte () , vous ne pouvez pas l'allumer en appuyant sur la touche **Moins** .

Activation d'une double zone de cuisson

1. Après avoir réglé la puissance maximale ou , appuyez sur la touche **Plus** . À l'écran, un point brillant s'allume à côté de la puissance indiquant que la double zone de cuisson ou est allumée.
2. Appuyez sur les touches **Plus** et **Moins** pour augmenter ou diminuer la puissance souhaitée.





Si la touche **Plus** est enfoncée lorsque la zone de cuisson est à la puissance maximale ou , la zone de cuisson est désactivée ().


Activation d'une triple zone de cuisson

1. Après avoir réglé la puissance maximale ou , appuyez sur la touche **Plus** . Sur l'écran, un point brillant s'allume à côté de l'alimentation indiquant que la zone de cuisson intérieure ou est allumée.
2. Appuyez sur la touche **Plus** pour allumer toute la zone de cuisson. À l'écran, un point brillant s'allume à côté de l'alimentation indiquant que la zone de cuisson complète ou est allumée.



3. Appuyez sur les touches **Plus**  et **Moins**  pour augmenter ou diminuer la puissance souhaitée.



Si la touche **Plus**  est enfoncée lorsque la zone de cuisson est à la puissance maximale **9** ou **P**, la zone de cuisson est désactivée (**0**).

Chaleur résiduelle

Après avoir éteint la zone de cuisson, si le brûleur est encore chaud, l'écran affiche le message **H**.







Haute température Risque de brûlures

- Les enfants ne voient pas l'indication de chaleur résiduelle. En fait, même après avoir été éteint, la zone de cuisson reste chaude pendant un certain temps. Assurez-vous que les enfants ne touchent jamais à la table de cuisson.

Accélérateur

Avec cette fonction, vous pouvez atteindre le niveau de chauffage désiré en moins de temps.

Les zones de cuisson commencent à la puissance maximale, puis réduisent la puissance lorsqu'elles atteignent le niveau de puissance sélectionné.

- Avec les touches **Plus**  et **Moins** , sélectionnez un niveau de puissance entre **1** et **9** (également en mode double ou triple).
- Simultanément, appuyez sur les touches **Plus**  et **Moins**  de la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez activer la fonction d'accélérateur. L'affichage alterne entre l'alerte **A** et la puissance venant d'être sélectionnée.

| Niveau de Puissance | Temps de chauffage avec la fonction A activée (min) |
|---------------------|--|
| 1 | 2 |
| 2 | 3 |
| 3 | 4 |
| 4 | 5 |
| 5 | 6 |
| 6 | 7 |
| 7 | 8 |
| 8 | 10 |
| 9 | 12 |



Verrouillage de commandes

Le verrouillage de commandes est un dispositif qui protège l'appareil contre toute utilisation accidentelle ou inappropriée. Utile pour empêcher les modifications accidentelles pour régler les valeurs de cuisson, le verrouillage peut être activé lorsque la table de cuisson est allumée ou éteinte.

1. Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche **CONTROL LOCK** pendant au moins 2 secondes. Un point lumineux apparaît sur la touche pour indiquer que les commandes sont maintenant verrouillées et chaque fois que vous appuyez sur l'une des touches, l'écran affiche l'alerte **bLOC** ou **bL** (selon le modèle).
2. Appuyez sur la touche **CONTROL LOCK** pendant au moins 2 secondes. Le point brillant au-dessus du symbole s'éteindra pour indiquer que les commandes sont maintenant déverrouillées et que vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche.



Pour des raisons de sécurité, la **POWER** touche reste active lorsqu'au moins une zone de cuisson est allumée. Vous pouvez éteindre toute la table de cuisson à tout moment même si le verrouillage de commandes est actif.

Minuterie (sur certains modèles seulement)

Cette fonction vous permet de programmer une minuterie qui émet un signal acoustique à la fin de l'heure programmée (1 à 99 minutes).

1. Lorsque le clavier est éteint, appuyez sur la touche **TIMER**. L'écran affiche le message **00** pour indiquer que vous pouvez modifier la minuterie.
2. Appuyez sur les touches **Plus** **+** ou **Moins** **-** pour régler l'heure de la minuterie souhaitée (maintenez les touches enfoncées pour accélérer).
3. À la fin de l'heure définie, la table de cuisson vous avertit par une série de bips. Pour arrêter le bip, appuyez sur la touche **TIMER**.
4. Pour désactiver la minuterie pendant le compte à rebours, vous devez réinitialiser sa valeur à l'aide de la touche **Moins** **-**. Lorsque l'affichage indique **00**, la minuterie est désactivée.



Protection contre la surchauffe

Si vous utilisez la table de cuisson à pleine puissance pendant une longue période, l'électronique peut avoir du mal à refroidir, surtout lorsque la température ambiante est élevée.

Dans ce cas, un dispositif coupe l'alimentation des zones de cuisson avant et l'affichage clignote **H** et **E**.

Si la température de la carte électronique ne diminue pas, l'appareil coupe l'alimentation de toutes les zones de

cuisson et l'écran affiche **H I E E** (uniquement sur certains modèles).

Lorsque la température revient au-dessous du niveau de sécurité, la cuisson peut reprendre.

Autres fonctions

Si trois commandes ou plus sont utilisées simultanément ou pendant une longue période (par ex. : lorsqu'une casserole est placée dessus ou sur un déversement d'eau), un dispositif automatique éteint toutes les zones de cuisson (si activés) et l'écran affiche l'erreur **E 2**.

Supprimez la cause de l'erreur à partir des touches.

Sous-menu

La table de cuisson est équipée d'un menu secondaire qui vous permet d'activer ou de désactiver certains paramètres :

1 = Verrouillage automatique de commandes :

dans ce mode, une minute après la dernière action par l'utilisateur, le verrouillage de commandes est automatiquement activé.



2 = Salle d'exposition : dans ce mode, l'appareil éteint les éléments chauffants et maintient le panneau de commande actif (utile pour les démonstrations en magasin).

Chaque minute, l'écran affiche **S H 0** pendant une seconde. Pour utiliser la table de cuisson normalement, réglez ce mode à **n**.

3 = ECO-logic (sur certains modèles seulement) : dans ce mode, l'électronique de la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance d'une manière qui respecte la limite de consommation maximale définie : 2,8 ou 4 kW. Pour utiliser la table de cuisson à la puissance maximale, vous devez configurer ce mode à **n**.





Utilisation

Lors de la première installation, dans les deux minutes qui suivent l'allumage de la table de cuisson, maintenez enfoncées les touches **Plus**  et **Moins**  de la première zone de cuisson (à côté de la touche **CONTROL LOCK**).

L'affichage de la zone de cuisson indique le nombre de paramètres actuellement en cours d'édition (**1** = **Verrouillage automatique de commandes**, **2** = **Salle d'exposition**, **3** = **ECO-logic**) avec sa valeur sur le côté (**5** : activé, **n** : désactivé).

Par exemple **1 n** indique que le **Verrouillage automatique de commandes** est désactivé.

Appuyez sur les touches **Plus**  ou **Moins**  pour changer le réglage des valeurs **5** ou **n**.

Si le réglage **ECO-logic** est changé, vous pouvez sélectionner les valeurs suivantes **3** (2,8 kW) **4** (4 kW) **n** (consommation maximale). Pour avancer et modifier les paramètres suivants, appuyez sur la touche **CONTROL LOCK**.

Conseils d'économie d'énergie

- Le diamètre de la base d'une casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué se réfère à la base ou au haut de la casserole, car le haut est presque toujours supérieur à la base.
- Le dessous de la casserole doit être très épais et parfaitement plat. La base de la casserole et la table de cuisson doivent être propres et sèches.
- Lors de la préparation de plats avec un temps de cuisson prolongé, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant un autocuiseur qui préserve les vitamines dans les aliments.
- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment de liquide, en raison de la surchauffe causée par le manque d'eau, pourrait endommager le poêle et la zone de cuisson.
- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle approprié.
- Choisissez une casserole adéquate pour la quantité de nourriture à cuire. Une grande casserole, à moitié vide, gaspille de l'énergie.
- N'utilisez pas de casseroles en fonte ou celles à fond rugueux.



Si la table de cuisson est déjà installée et utilisée, éteignez la puissance de la table de cuisson. Retournez la table de cuisson dans les deux minutes et passez comme décrit ci-dessus.



Tableau des temps de cuisson

| Niveau de puissance | Type de cuisson | Convient pour... |
|---------------------|---|---|
| 0 | Position ARRÊT | Éteint |
| U | Chauffer plats | Chauffer la nourriture |
| 1 | Mijoter de petites quantités de nourriture (puissance minimale) | Fondre du beurre, du chocolat ou similaire |
| 2 | Mijoter de petites quantités de nourriture | Garder de petites quantités d'eau bouillantes, des crevasses de jaune d'œuf ou de beurre |
| 3 - 4 | Mijoter | Chauffer les aliments solides ou liquides, maintien de l'eau bouillante, décongeler les aliments surgelés, cuisiner d'omelettes à 2 ou 3 œufs, plats de fruits et légumes, préparations variées |
| 5 | Cuisiner de grandes quantités de nourriture | Garder bouillante, les omelettes de 4 à 6 œufs, les plats de fruits et légumes, diverses préparations |
| 6 | Cuisiner de grandes quantités de nourriture, rôtir | Faire cuire des viandes, des poissons et des légumes cuits, des plats avec plus ou moins d'eau, préparer des confitures, etc. |
| 7 - 8 | Rôtir les morceaux plus gros, frire avec de la farine | Rôtir de la viande ou du poisson, des steaks, du foie, brunir de la viande et du poisson, les œufs, etc. |
| 9 - P * | Rôtir, frire, cuisiner (puissance maximale) | Pommes de terre à frire, etc., amenant l'eau à faire bouillir rapidement |

* Uniquement sur certains modèles



3 Nettoyage et entretien

3.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne répandez pas du sucre ou des mélanges sucrés sur la table de cuisson pendant la cuisson.
- Ne placez jamais de substances qui pourraient fondre (plastiques ou papiers aluminium) sur la surface de la table de cuisson pendant la cuisson.
- Gardez toujours la table de cuisson propre et ne placez aucun objet sur les touches du capteur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

3.2 Nettoyage de la surface

Pour maintenir les surfaces, vous devez les nettoyer régulièrement après chaque utilisation une fois qu'ils ont refroidi.

3.3 Nettoyage de routine hebdomadaire

Nettoyez et maintenez la table de cuisson une fois par semaine en utilisant un produit standard pour nettoyer le verre. Suivez toujours les instructions du fabricant. La silicone dans ces produits crée un film protecteur anti-poussière. Toute la saleté restante sur le film peut être facilement retirée. Il suffit d'essuyer la surface avec un chiffon propre. Assurez-vous qu'aucun détergent ne reste sur la surface de la table de cuisson car il réagira de manière agressive lorsque la table de cuisson est chauffée et peut changer sa structure.

3.4 Taches d'aliments ou résidus

Les marques laissées par l'utilisation de casseroles avec des bases en aluminium peuvent être essuyées avec un chiffon humide imbibé de vinaigre.

Enlevez les résidus brûlés après cuisson avec le grattoir inclus; rincez avec de l'eau et asséchez avec un linge sec et propre. Une utilisation régulière du grattoir réduit considérablement l'utilisation de nettoyeurs chimiques pour un nettoyage journalier de la table de cuisson.

Grains de sable qui peuvent se terminer sur la table de cuisson tout en nettoyant la laitue ou les pommes de terre peuvent rayer la table de cuisson lorsque vous déplacez les casseroles.

Par conséquent, assurez-vous qu'aucun grain de sable n'est laissé sur la table de cuisson.



Les changements de couleur n'affectent pas la fonction et la stabilité du verre. En fait, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la table de cuisson, mais simplement des résidus qui n'ont pas été enlevés et donc carbonisés.

Des taches brillantes peuvent se former en raison de la base des casseroles frottant sur la surface, surtout si elles sont en aluminium, et l'utilisation de produits de nettoyage inadéquats. Ils sont difficiles à éliminer en utilisant des produits de nettoyage courants. Vous devrez peut-être répéter plusieurs fois le processus de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le glissement de la base des casseroles sur la surface peuvent, au fil du temps, épuiser les décorations de la table de cuisson et provoquer la formation de taches.

3.5 Que faire si...

La table de cuisson ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la table de cuisson est branchée et que l'interrupteur principal est allumé.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que le fusible n'a pas été déclenché. Si tel est le cas, remplacez le fusible.
- Vérifiez que le disjoncteur thermomagnétique de l'appareil n'a pas été déclenché. Si tel est le cas, réinitialisez le commutateur.
- Vérifiez que les touches du capteur ne sont pas verrouillées par le verrou de commandes.
- Vérifiez que les touches ne sont pas partiellement recouvertes d'un tissu humide, d'un fluide ou d'un objet métallique.

Les résultats de la cuisine sont insatisfaisants :

- Vérifiez si la température de cuisson est trop élevée ou trop faible.

La table de cuisson fume :

- Laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la après la cuisson.
- Vérifiez que la nourriture ne s'est pas renversée et utilisez un récipient plus grand si nécessaire.

L'écran affiche le message « E2 » :

- Vérifiez qu'aucune nourriture n'est tombée accidentellement sur les touches du capteur.
- Retirez tous les ustensiles de cuisine ou d'autres éléments qui sont partiellement sur les touches du capteur.

L'écran affiche le message « E - E4 » :

- Il existe un défaut technique. Contactez le service à la clientèle.

Les fusibles ou le disjoncteur thermomagnétique de l'appareil sont déclenchés à plusieurs reprises :

- Contactez le service à la clientèle ou avec un électricien.

Il y a des fissures et des craquelures sur la table de cuisson :

- Mettez l'appareil hors tension, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez le Service à la clientèle.

PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE