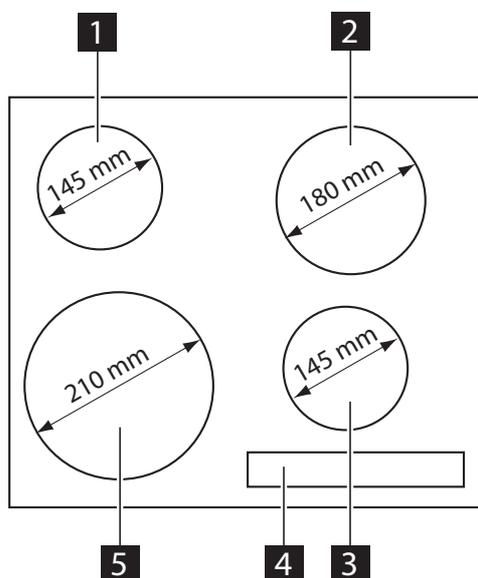


## Description de l'appareil

### Description de la table de cuisson

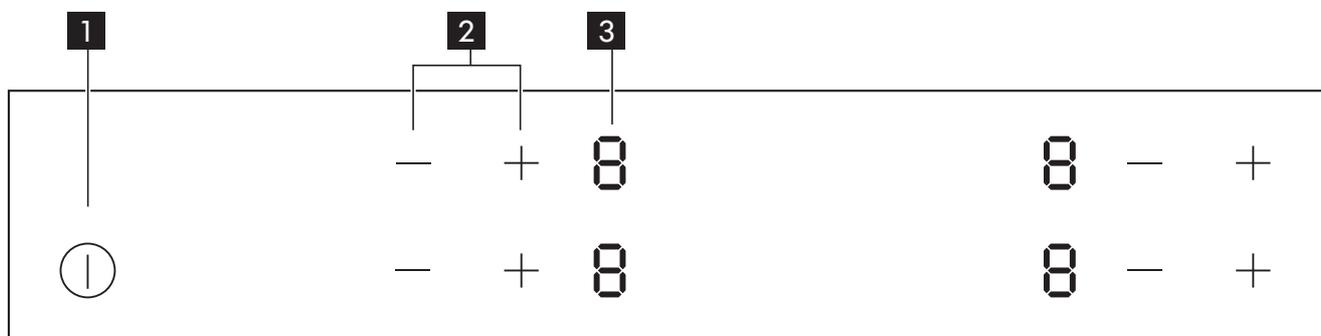
1



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson 1800 W
- 3** Zone de cuisson 1200 W
- 4** Bandeau de commandes
- 5** Zone de cuisson 2300 W

### Description du bandeau de commandes

1



- 1** Touche Marche/Arrêt
- 2** Sélection du niveau de cuisson
- 3** Indicateur du niveau de cuisson

### Touches sensibles et affichages

La table de cuisson est activée à l'aide de touches sensibles. La sélection d'une fonction est confirmée par un affichage et un signal sonore bref.

Indicateur du niveau de cuisson	Description
0	La zone de cuisson est à l'arrêt.
1 - 9	Le niveau de cuisson est réglé.

Indicateur du niveau de cuisson	Description
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	La zone de cuisson est encore chaude.
	La sécurité enfants est activée.
	L'arrêt automatique est activé.

### Voyant de chaleur résiduelle

**⚠ Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures ! Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson se refroidissent au bout d'un certain temps. Surveillez le voyant de chaleur résiduelle .

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

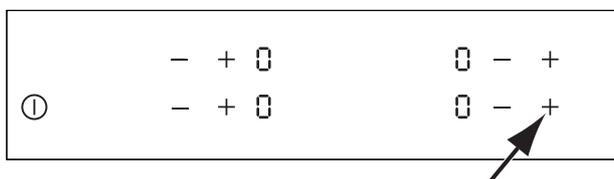
## Utilisation quotidienne

### ① Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

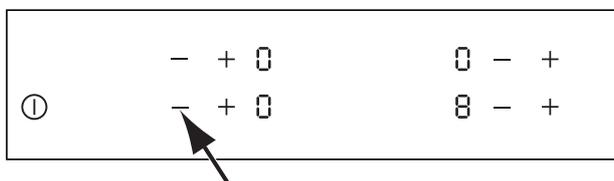
Appuyez sur pendant 2 secondes pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

### Régler le niveau de cuisson

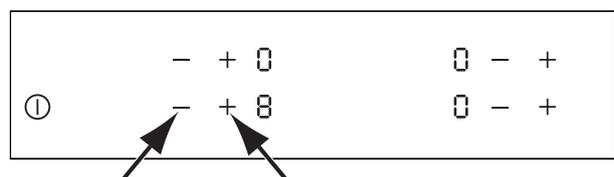
Appuyez sur la touche sensitive pour augmenter le niveau de cuisson.



Appuyez sur la touche sensitive pour réduire le niveau de cuisson.

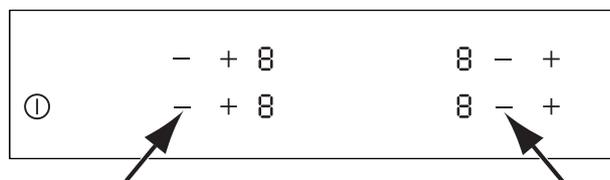


Appuyez simultanément sur les touches et d'une zone de cuisson pour mettre celle-ci à l'arrêt. s'affiche .



### Utilisation de la Sécurité enfants

Cette fonction empêche toute utilisation inopinée de l'appareil. Mettez la table de cuisson en fonctionnement sans sélectionner un niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur les deux des zones de cuisson avant pendant 4 secondes ; la touche s'allume. La sécurité enfants est à présent activée.



Il vous est possible de désactiver la sécurité enfants pour procéder à une cuisson ; la fonction Sécurité enfants se réactivera dès la cuisson terminée.

Mettez la table de cuisson en fonctionnement ; s'allume. Appuyez sur les deux des zones de cuisson avant pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson comme bon vous semble jusqu'à ce qu'elle soit mise à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt de la table de cuisson, la Sécurité enfants est de nouveau activée.

Appuyez sur  pour désactiver cette fonction. Appuyez ensuite sur les deux — des zones de cuisson avant pendant 4 secondes ;  s'allume. Mettez la table de cuisson à l'arrêt .

### Mise à l'arrêt automatique

#### Cette fonction met la table de cuisson automatiquement à l'arrêt si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes.
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table de cuisson en fonctionnement.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. La zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt et un signal sonore retentit tant que les touches sensibles sont recouvertes.

- vous ne mettez pas la zone de cuisson à l'arrêt au bout d'un certain temps, ou si vous ne modifiez pas le niveau de cuisson, ou en cas de surchauffe (par exemple, en cas de cuisson à vide). Le symbole  s'allume. Avant de réutiliser la zone de cuisson, remettez-la sur et laissez-la refroidir .

Niveau de cuisson	Mise à l'arrêt automatique après
 - 	6 heures
 - 	5 heures
	4 heures
 - 	1 heure et demie

## Conseils utiles

 Lors de l'activation d'une zone de cuisson ou d'une montée en température très rapide, des vibrations peuvent se produire dans le fond de certains récipients suivant la qualité de leur semelle, ce qui génère des bruits. Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

### Économie d'énergie

- Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Celui-ci doit être aussi plat et épais que possible.
- Éteignez le foyer de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

## Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt", qu'il soit débranché électriquement et qu'il soit complètement refroidi.

 **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

 **Avertissement** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement pour le nettoyage du papier absorbant ou un

chiffon, un racloir spécial tables vitrocéramiques, un produit spécifique à l'entretien de surfaces vitrocéramiques. Vous trouverez ces produits spécifiques dans le commerce. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage !

 Certaines taches et rayures sur la surface vitrocéramique (qui peuvent être dues à des grains de sable sous les récipients par exemple) ne peuvent pas être éliminées mais ne nuisent pas au bon fonctionnement de la table de cuisson.

### Nettoyage des résidus et taches tenaces :

1. Éliminez immédiatement les aliments contenant du sucre, les matières plastiques ou les résidus de papier aluminium qui se sont déposés sur la table de cuisson à l'aide du racloir prévu à cet effet (non fourni avec l'appareil). Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un peu de détergent. Enfin, essuyez et séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre et sec.
2. Nettoyez les salissures telles que les cernes de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, etc. à l'aide d'un produit de nettoyage spécifique pour vitrocéramique, une fois que la table de cuisson a refroidi.

### En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne se mettent pas en fonctionnement ou ne fonctionnent pas.	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil.	Remettez l'appareil en fonctionnement.
	La sécurité enfants est activée  .	Désactivez la sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants").
Le voyant de chaleur résiduelle n'est pas allumé.	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est pas, par conséquent, encore chaude.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre Service Après-vente.
 Le symbole et un nombre s'affichent dans l'indicateur du niveau de cuisson.	Défaut dans l'électronique.	Débranchez l'appareil du secteur pendant quelques minutes (coupez le fusible de l'installation électrique du domicile). Si après une nouvelle mise sous tension,  s'affiche de nouveau, appelez le Service Après-vente.

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter votre Service Après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même. Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

 Si un problème résulte d'une erreur de manipulation de la part de l'utilisateur ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.