

**Built-in Hob**

User manual

**Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung

**Table de cuisson  
encastrables**

Manuel de l'utilisateur

## **Veillez lire ce manuel avant de commencer.**

Chère cliente, cher client,

Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.


Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

### **Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.**

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.  
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également s'appliquer à plusieurs autres modèles.  
Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.

### **Explication des symboles**

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

 Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

 Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

 Avertissement de risque de choc électrique.

 Avertissement de risque d'incendie.

 Avertissement de surfaces brûlantes.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

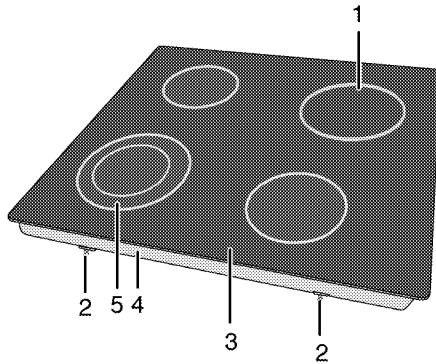
# Table des matières

---

<b>1 Généralités .....</b>	<b>4</b>	Conseils pour faire des économies d'énergie .....	12
Vue d'ensemble .....	4	Première utilisation .....	12
Caractéristiques techniques .....	4	Premier nettoyage de l'appareil .....	12
<b>2 Consignes de sécurité.....</b>	<b>6</b>	Première cuisson.....	12
Sécurité générale.....	6	<b>5 Utilisation de la table de cuisson .....</b>	<b>13</b>
Utilisation prévue.....	7	Généralités concernant la cuisson .....	13
Sécurité des enfants.....	7	Utilisation des tables de cuisson.....	14
Sécurité lors de travaux électriques ..	7	Bandeau de commande .....	15
<b>3 Installation .....</b>	<b>8</b>	<b>6 Maintenance et entretien .....</b>	<b>23</b>
Avant l'installation .....	8	Généralités.....	23
Installation et branchement.....	9	Nettoyage de la table de cuisson .....	23
Mise au rebut.....	11	<b>7 Recherche et résolution des pannes .....</b>	<b>25</b>
Élimination des emballages.....	11		
Déplacement ultérieur .....	11		
Mise au rebut de l'ancien appareil... 11			
<b>4 Préparations .....</b>	<b>12</b>		

# 1 Généralités




## Vue d'ensemble



- |   |                                  |   |                                  |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Zone de cuisson à circuit simple | 4 | Fond                             |
| 2 | Bride de montage                 | 5 | Zone de cuisson à double circuit |
| 3 | Plaque de brûleur                |   |                                  |

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6700 W
Fusible	min. 16 A x 3 / 32 A
Type de câble/section	H05RR-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
<b>Brûleurs</b>	
Arrière gauche	<b>Zone de cuisson à circuit simple</b>
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	<b>Zone de cuisson à double circuit</b>
Dimension	120/210 mm
Puissance	750/2200 W
Avant droit	<b>Zone de cuisson à circuit simple</b>
Dimension	160 mm
Puissance	1500 W
Arrière droit	<b>Zone de cuisson à circuit simple</b>
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W

-  Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.
-  Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## 2 Consignes de sécurité

---

### Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne se tienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate.  
Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée. Appelez un technicien autorisé.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Recherche et résolution des pannes*, page 25.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des techniciens autorisés. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur

le bas de la casserole peut faire sautiller la casserole. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.



Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable.

## Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.

' ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.' Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

## Sécurité des enfants

- Les appareils électriques et à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Les parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d'objets au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

## Sécurité lors de travaux électriques

Un équipement électrique défectueux est l'une des principales causes d'incendie domestique.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### 3 Installation

Consultez le technicien autorisé le plus proche pour l'installation de l'appareil. Vérifiez que les installations électriques et pour le gaz existent avant de faire appel à un technicien autorisé pour mettre l'appareil en service. Dans le cas contraire, faites appel à un électricien qualifié et pour prendre les dispositions qui s'imposent.

**i** La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

**⚠** Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

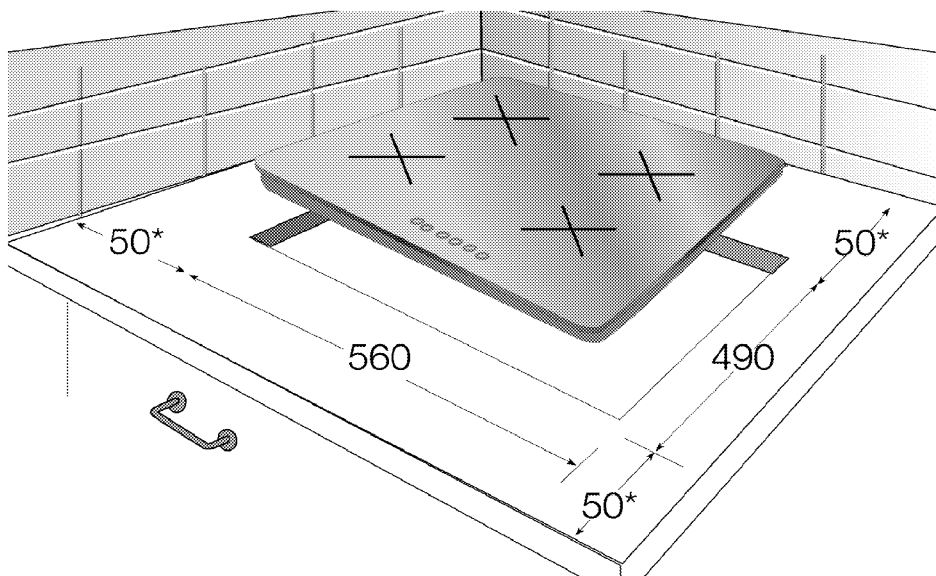
**⚠** Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

### Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma ci-dessous (les valeurs sont exprimées en mm).


- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



\* min.




## Installation et branchement

-  Risque de bris de glace !!!  
Ne placez pas la table de cuisson vitrocéramique sur un coin ou un rebord.
- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux réglagements en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.


### Raccordement au réseau électrique

#### Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.

-  Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !


L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

-  Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

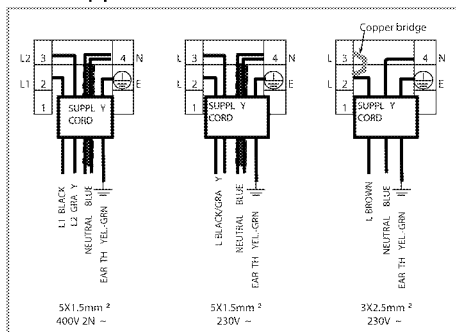
- Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située sur la partie arrière de l'appareil.
- Le câble de connexion de l'appareil doit correspondre aux caractéristiques techniques et à la consommation énergétique ; consultez les *Caractéristiques techniques*, page 4.

-  Risque d'électrocution !  
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

- Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble sans prise est fourni avec votre appareil :



2. **pour une connexion monophasée**, veillez à effectuer les branchements suivants :

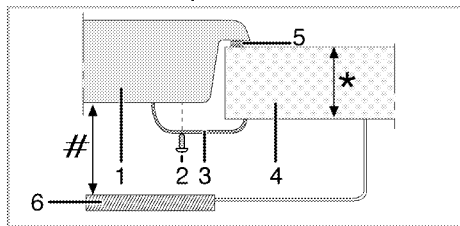
- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Le câble Vert/Jaune doit être connecté à la ligne de terre (E)  $\equiv$ .

## Installation

1. Dans les tables de cuisson aux rebords dans un cadre, le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour du cadre du produit à partir du bas.



2. Placez la table de cuisson dans l'ouverture et alignez-la.
3. Posez la table de cuisson dans les orifices du logement inférieur, comme indiqué dans le schéma.



\* min. 20 & max. 40 mm

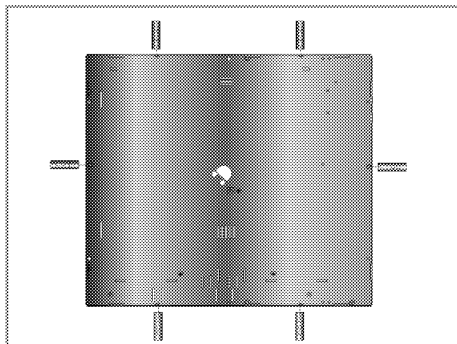
# min. 50 mm

- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Collier de serrage
- 4 Plan de travail
- 5 Joint d'étanchéité
- 6 Rayon séparateur

**i** Si vous installez la plaque de cuisson au-dessus d'un placard, un rayon séparateur doit être installé comme indiqué ci-dessus. Cela n'est pas nécessaire si vous l'installez au dessus d'un four encastré.

Si par exemple, en raison de l'installation de l'appareil au-dessus d'un tiroir, le dessous de l'appareil peut être touché, il doit être recouvert d'une planche de bois.

## Vue de dessous (orifice de raccord)



Fixez la table de cuisson.

**i** La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

## Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible.
2. Vérifiez le fonctionnement.

## Mise au rebut


### Élimination des emballages


Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants.

Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

### Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

 Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

 Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.

Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

## 4 Préparations

---

### Conseils pour faire des économies d'énergie


Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.


### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil

-  La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.


1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

#### Première cuisson

-  Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

## 5 Utilisation de la table de cuisson

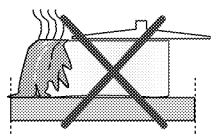
### Généralités concernant la cuisson

-  Risque d'incendie par huile surchauffée !  
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
- Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau !** Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
  - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
  - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
  - Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
  - Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.  
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.  
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
  - N'utilisez que des casseroles à fond plat.
  - Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.  
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

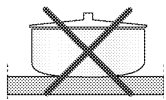
### Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.

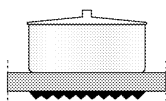
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



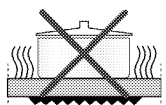
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat.



Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.



### Vitre cassée !

Ne laissez jamais d'objets tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (par exemple une salière) peuvent endommager la table de cuisson.

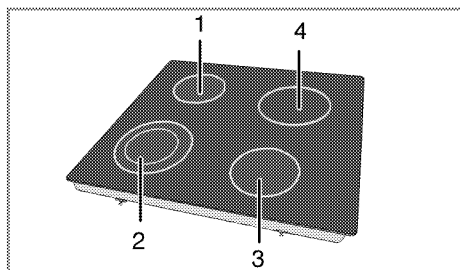
N'utilisez pas de tables vitrocéramiques présentant des fissures. De l'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (par exemple fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.



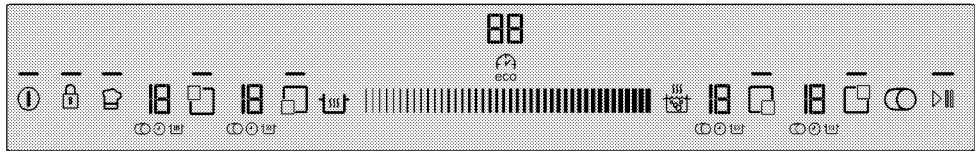
Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées.

## Utilisation des tables de cuisson















- 1 Zone de cuisson à circuit simple 14-16 cm
- 2 Zone de cuisson à double circuit 12-14/21-23 cm
- 3 Zone de cuisson à circuit simple 16-18 cm
- 4 Zone de cuisson à circuit simple 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.


## Bandeau de commande



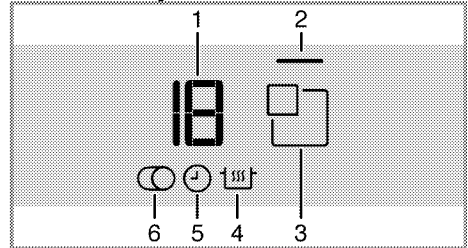
### Caractéristiques techniques

Zone de réglage (pour le réglage du niveau de température et de l'heure)


- Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.
-  Touche Marche/Arrêt (On/Off)
-  Touche de verrouillage des touches
-  Touche de sélection de foyer extensible
-  Touche d'activation/désactivation de la minuterie
-  Touche Booster
-  Touche Garde-au-chaud
-  Touche Arrêt
-  Touche Mémoire
-  Touche de sélection du foyer avant gauche
-  Touche de sélection du foyer arrière gauche
-  Touche de sélection du foyer arrière droit
-  Touche de sélection du foyer avant droit


 Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

### Ecran du foyer



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19)
  - 2 Témoin du foyer
  - 3 Touche de sélection de foyer
  - 4 Symbole de la fonction garde-au-chaud (\*)
  - 5 Symbole de la minuterie
  - 6 Symbole de foyer extensible (\*)
- \* Varie selon le modèle.

 Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

 Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

### Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "1" sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche "1" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

### Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

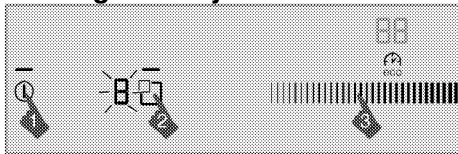
**i** Les symboles "H" ou "h", puis "-" qui s'affichent sur l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

### Voyant de chaleur résiduelle

Les symboles "H", puis "-" qui s'affichent sur l'écran du foyer indiquent que la table de cuisson est toujours brûlante et peut être utilisée pour garder au chaud une petite quantité de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" et "-" pour indiquer que le foyer est moins chaud.

**i** Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants. Si le courant est coupé et revient avant que les foyers ne refroidissent, le symbole "-" s'affiche sur l'écran du foyer. Ce symbole disparaît si le foyer approprié est utilisé.

### Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "ⓘ" pour allumer la table de cuisson.

2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer. "0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer approprié s'allume.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

### Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre "0" et "19".

### Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".

2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur tous les écrans. Le symbole "⌚" disparaît de l'écran de la table de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**

Appuyez sur le symbole du foyer que vous voulez arrêter pendant environ 3 secondes.

### Booster

La fonction Booster vous facilite la cuisson. Tous les foyers sont équipés

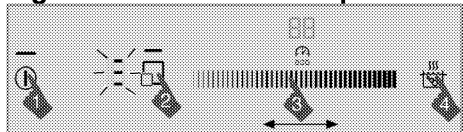


de la fonction Booster. Elle peut être sélectionnée directement ou activée en réglant d'abord le niveau de température.

### Sélection directe de la fonction Booster :

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "🔥". Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Le foyer s'arrêtera après 10 minutes.

### Sélection de la fonction Booster en réglant le niveau de la température :



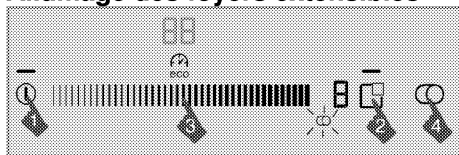
1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "🔥". Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée. 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
5. Une fois la période Booster terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

### Arrêt de la fonction Booster :

Appuyez sur la touche "🔥" pour arrêter la fonction Booster quand vous le souhaitez.

- ❗ Si la fonction Booster a été activée en sélectionnant le niveau de température, le foyer continue à fonctionner au niveau de température défini lorsque vous appuyez sur la touche "🔥".

### Allumage des foyers extensibles



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer extensible en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "☉" du bandeau de commande pour allumer le foyer extensible.

Le symbole "☉" s'affiche à l'écran du foyer approprié.

- ❗ Le foyer extensible s'active uniquement si un niveau de température compris entre "1" et "19" est défini pour la zone principale du foyer.

### Arrêt des foyers extensibles

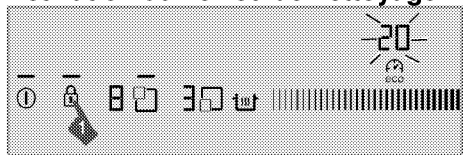
1. Appuyez sur la touche "☉" du bandeau de commande pour arrêter le foyer extensible.

Le symbole "☉" sur l'écran du foyer disparaît et la zone extensible du foyer s'éteint. La zone principale du foyer approprié continue de fonctionner à la température définie.

## Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.

### Activation du verrou de nettoyage




1. Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche "i" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson lance un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche "i".

### Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.

-  Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage avant, appuyez sur la touche "i" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores intermittents**.

### Verrouillage enfants


Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de

cuisson par vos enfants. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

### Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "i" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "i" s'éteint.

-  Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche "i" clignote.

### Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "i" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.  
» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "i" s'éteint.


### Verrouillage des touches




Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

### Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "i" et maintenez votre doigt dessus un certain temps pour verrouiller le bandeau de commande.


Un seul signal sonore retentit alors. Dans ce cas, votre table de cuisson passe en **Verrou de nettoyage**. **Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs**.

Le voyant de la touche "" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.


 Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "" fonctionne. Si vous touchez une autre touche, le voyant de la touche "" clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

### Désactivation du verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "" pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération.


Le voyant de la touche "" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

### Fonction Minuterie économique


Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.


En cuisinant avec cette fonction, votre table de cuisson ajuste automatiquement la puissance en fin de cuisson et vous permet de faire des économies d'énergie grâce à la chaleur résiduelle.

### Activation de la minuterie



1. Appuyez sur la touche "" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.


3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.


4. Appuyez sur la touche "" pour activer la minuterie.


"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole "" commence à clignoter sur l'écran du foyer.


5. Réglez la durée souhaitée en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole "" reste allumé. Le symbole "" reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.

 La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

 Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

 La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

 Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

### Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

### 1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "ECO" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que "00" s'affiche à l'écran de la minuterie en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage.

Le symbole "⌚" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

### 2- Arrêt de la minuterie en appuyant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "ECO" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Appuyez environ 3 secondes sur la touche "ECO".

Le symbole "⌚" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

### Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.

**i** Le foyer sélectionné doit être réglé sur un niveau de température. Dans le cas contraire, la fonction garde-au-chaud ne fonctionnera pas.

### Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie

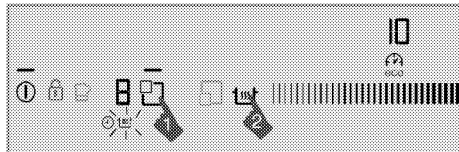
1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous

souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.

2. Appuyez sur la touche "ECO" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

**i** Le foyer continue à fonctionner à une température réduite. Les symboles "ECO" et "u" s'affichent sur l'écran du foyer.

### Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "ECO" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

Le symbole "ECO" s'affiche sur l'écran du foyer.

Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le symbole "u" s'affiche sur l'écran du foyer.

### Arrêt de la fonction garde-au-chaud

1. Si la minuterie est activée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée.


Appuyez sur la touche "ECO" pour arrêter la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner pour la durée prévue à la température définie précédemment.

2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée.


Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

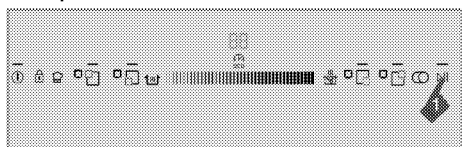
Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.

 Vous pouvez annuler la fonction garde-au-chaud en appuyant sur la touche "⌚" et en arrêtant la table de cuisson.

### Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonctions de la table de cuisson (à l'exception de la minuterie).


 Si la minuterie est définie pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "▶|||" alors que la table de cuisson fonctionne. Tous les foyers actifs s'arrêtent.
2. Appuyez à nouveau sur la touche "▶|||" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

### Fonction Mémoire

Votre table de cuisson peut garder en mémoire une température et une durée de cuisson données. Grâce à cette fonction, vous pouvez enregistrer la température et la durée de cuisson d'un plat que vous avez aimé.

 Un seul réglage peut être enregistré dans la mémoire. Chaque réglage écrase le précédent, le dernier réglage enregistré est donc celui qui reste en mémoire.

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour allumer la table de cuisson.

2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Réglez également la durée souhaitée.
5. Une fois le réglage de la température et de la durée effectué, appuyez sur le symbole "👤" jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le symbole "👤" s'allume et la température ainsi que la durée définies sont enregistrées dans la mémoire.

### Utilisation des réglages mémorisés

1. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
2. Lorsque la valeur de la température est "0", appuyez sur la touche "👤" jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le foyer sélectionné est réglé à la température et pour la durée gardées en mémoire et commence à fonctionner avec ces réglages.

### Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

**Tableau-1** : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 minutes

### Protection contre la surchauffe




La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

### Messages d'erreur

**Tableau-2** : Codes d'erreur et sources d'erreur

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole "E" clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Ecran du foyer
Court-circuit du CTP	Le symbole "F0" s'allume	Ecran de la minuterie
Circuit ouvert CTP	Le symbole "F1" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de sensibilité de la touche tactile	Le symbole "F2" s'allume	Ecran de la minuterie

-  Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.
-  Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.
-  La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

- ⚠ Risque d'électrocution !  
Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- ⚠ Les surfaces chaudes peuvent brûler !  
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

- ⓘ La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.  
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.
- ⓘ N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

### Nettoyage de la table de cuisson

#### Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces de produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

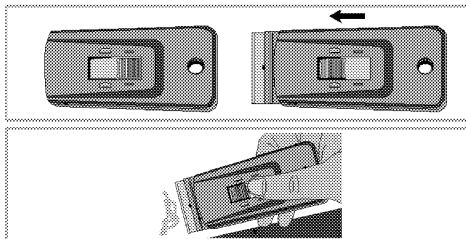
**i** Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.


### **Grattoir pour le nettoyage des surfaces vitrocéramiques**

Nettoyez les résidus et les saletés collées avec un grattoir disponible dans le commerce spécialement conçu pour les surfaces vitrocéramiques. Pour éviter les rayures, tenez le grattoir bien droit.





## 7 Recherche et résolution des pannes

-  Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !  
Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

### Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.


**Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.**

### Equipement électrique

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

-  Ne tentez pas de réparer ce four vous-même. Aucun élément interne du four ne peut être réparé par l'utilisateur.

