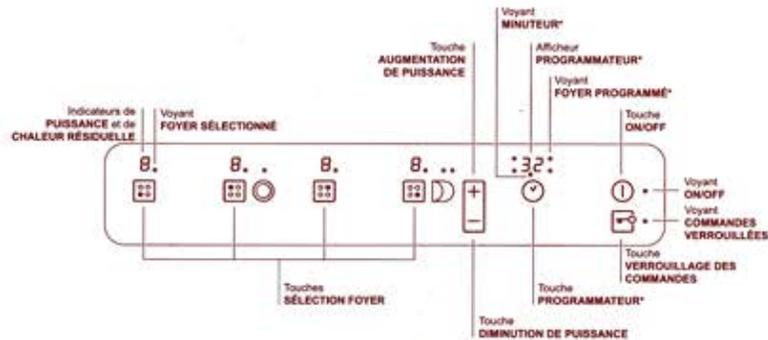


## Description de l'appareil

FR

### Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple : il peut ne pas correspondre au modèle acheté.



- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER SÉLECTIONNÉ** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les réglages sont donc possibles.
- Touche **SÉLECTION Foyer** pour sélectionner le foyer souhaité.
- Indicateur de **PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant **ON/OFF** : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- Touche **PROGRAMMATEUR\*** pour programmer la durée d'une cuisson (voir *Mise en marche et utilisation*).

- Afficheur **PROGRAMMATEUR\*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Voyants **FOYER PROGRAMMÉ\*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLÉES** : pour signaler le verrouillage des commandes (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **MINUTEUR\*** il signale que le minuteur est activé.

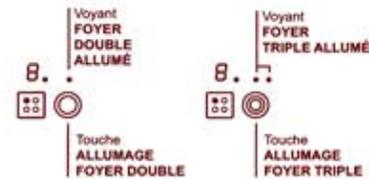
! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en "off mode". Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

\* N'existe que sur certains modèles

### Foyers extensibles

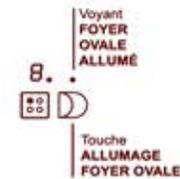
Certains modèles sont équipés de foyers extensibles. Ces derniers peuvent avoir soit une forme circulaire soit une forme ovale et s'étendre pour former des foyers doubles ou triples. Illustration des commandes présentes sur les modèles équipés de ces options.

#### Foyer extensible circulaire



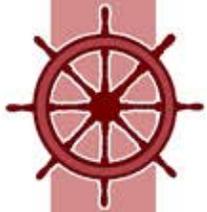
- Touche **ALLUMAGE Foyer Double** pour activer le foyer double (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER Double Allumé** : il signale l'allumage du foyer double.
- Touche **ALLUMAGE Foyer Triple** pour activer le foyer triple (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER Triple Allumé** : il signale l'allumage du foyer triple.

#### Foyer extensible ovale



- Touche **ALLUMAGE Foyer Ovale** pour activer le foyer ovale (voir *Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER Ovale Allumé** : il signale l'allumage du foyer ovale.

FR



## Mise en marche et utilisation

FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

! Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. À partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.

! Une pression prolongée sur les touches **-** et **+** accélère l'avancement rapide des niveaux de puissance et des minutes du minuteur.

### Mise sous tension de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche **1** pendant une seconde environ.

### Allumage des foyers

Chaque foyer est activé par une touche de sélection **00** et par un dispositif de réglage de la puissance à

double touche **-** et **+**.

- Pour mettre en marche un foyer, appuyer sur la commande correspondante et sélectionner la puissance voulue à l'aide des touches **-** et **+**.

### Extinction des foyers

Pour éteindre un foyer, le sélectionner à l'aide de la touche de sélection correspondante **00** et :

- Appuyer sur la touche **-** : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

### Fonction power

Une fonction power permet d'accélérer la montée en température des foyers. Allumer le foyer désiré **00** et régler sa puissance comme décrit dans le paragraphe précédent. Appuyer pendant au moins 2 secondes de suite sur la touche de sélection du foyer choisi **00**.

L'afficheur, indicateur de puissance, affiche alternativement la lettre "P" et le niveau de puissance sélectionné précédemment jusqu'à ce que le niveau de puissance voulu soit atteint. Dès qu'il est atteint, l'afficheur retourne à l'affichage du niveau de puissance sélectionné. Pour désactiver cette fonction, appuyer pendant au moins 2 secondes de suite sur la

touche de sélection du foyer où la fonction **00** est activée, ou bien choisir un autre niveau de puissance à l'aide des touches **-** et **+**.

### Les éléments chauffants

La table de cuisson, selon les modèles, peut être équipée de deux types d'éléments chauffants : halogènes et radiants. Les halogènes transmettent la chaleur par irradiation de la lampe halogène qu'ils contiennent. Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompt réponse aux commandes, visualisation immédiate de la puissance. Les radiants sont composés d'une multitude de spires qui garantissent une répartition uniforme de la chaleur sur le fond du récipient pour réussir parfaitement toutes les cuissons lentes et le mijotage : daubes, sauces ou plats à réchauffer.

### Programmation de la durée de cuisson

! Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Régler le niveau de puissance du foyer.
3. Appuyer sur la touche de programmation **00**. Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.
4. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches **-** et **+**.
5. Valider en appuyant sur la touche **00**, sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes. Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint. Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.

### Affichage en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés.

Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche **00** : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche.



### Modifier la programmation

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche **00** jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.
2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches **-** et **+**.
3. Appuyer sur la touche **00** pour valider.

Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche **-** : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

### Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée. Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation **00** jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume **00**.
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches **-** et **+**.
3. Appuyer sur la touche **00** pour valider. Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

### Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche **00** pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.

Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche **00** pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

### Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche **1** pour éteindre l'appareil. Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

### Mode Démonstration (demo)

Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que tous les foyers soient éteints :

- Appuyer simultanément sur les touches **+** et **-** et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher les touches **+** et **-** et appuyer sur la touche **00**.
- Il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint.
- Au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

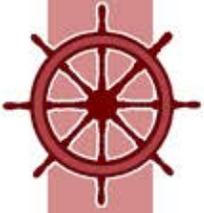
### Conseils d'utilisation de l'appareil

Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



FR



FR

- Utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.

- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz, la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

#### Les sécurités

##### Indicateurs de chaleur résiduelle

Chaque foyer est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. Si l'afficheur de

puissance affiche **H**, c'est que le foyer est encore chaud. On peut par exemple s'en servir pour garder un plat au chaud ou faire fondre du beurre ou du chocolat. Lors du refroidissement du foyer, l'afficheur de

puissance affiche **h**. L'afficheur s'éteint dès que le foyer a suffisamment refroidi.

##### Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur indique **F** suivi d'un chiffre clignotant. Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

#### Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 8 heures.

| Puissance | Durée limite de fonctionnement |
|-----------|--------------------------------|
| 1         | 9                              |
| 2         | 8                              |
| 3         | 7                              |
| 4         | 6                              |
| 5         | 5                              |
| 6         | 4                              |
| 7         | 3                              |
| 8         | 2                              |
| 9         | 1                              |

#### Signal sonore

- Des anomalies, comme par exemple :
- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
  - un débordement sur la zone de commande,
  - une pression prolongée sur une touche, peuvent déclencher un signal acoustique. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

#### Conseils utiles pour la cuisson

FR

|                    |   |                                   |  |
|--------------------|---|-----------------------------------|--|
| Cuisson très vive  | 9 | Mise en pression Autocuiseur      | Friture  |
|                    | 8 | Grillade                          | Ebullition   |
| Cuisson vive       | 8 | Crêpes                            | Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat) |
|                    | 7 |                                   |  |
| Cuisson moyenne    | 7 | Réduction rapide (Sauce liquides) | Eau Frémissante (Pâtes, Riz, Légumes)  |
|                    |   |                                   | Lait   |
|                    | 6 | Réduction lente (Sauce épaisses)  |  |
|                    |   |                                   |  |
|                    | 5 | Cuisson au bain-marie             | Cuisson Autocuiseur après chuchotement   |
|                    |   |                                   |  |
| Cuisson douce      | 5 | Mijotage (Ragouts)                | Réchauffage des préparations   |
|                    | 4 |                                   |  |
| Cuisson très douce | 3 | Sauce chocolat                    | Maintien au chaud  |
|                    | 2 |                                   |  |



## Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

**CE** Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

### Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépôt ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.

- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Si des foyers halogènes équipent votre appareil, ne les fixez pas des yeux trop longtemps.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

### Nettoyage de l'appareil

- ! **Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.**
- ! **Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.**
- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir prévu à cet effet, intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

**Cadre en acier inox**(uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyeurs contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer aussitôt tout débordement d'eau.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

FR