



Notice d'utilisation

Table de cuisson  
vitrocéramique  
TVH L42

# Consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

## Usage prévu

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes ;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

## **Déballage**

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes, films protecteurs et autocollants sur les faces de l'appareil, et éventuellement sur le plan de cuisson.
- Veuillez contrôler soigneusement que l'appareil ne présente aucun dommage une fois déballé. En cas de dommage, ne

l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

## **Sécurité des enfants**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.

- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- **AVERTISSEMENT:** En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

## **Installation de l'appareil**

- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.
- Veuillez respecter les distances requises pour l'installation de votre appareil sous la hotte. Référez-vous à la notice d'installation de votre hotte aspirante.

- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

### Plan de cuisson encastré :

- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Il est recommandé de ne pas utiliser d'adhésifs pour la fixation de l'appareil dans la mesure où ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l'espace à

prévoir pour l'appareil, référez-vous dans la section « INSTALLATION ».

## **Branchement électrique**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans cette notice.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés, ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.



## **Précautions générales d'utilisation de l'appareil**

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique et/ou fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction. Risques de brûlures.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

## **Précautions d'utilisation du plan de cuisson**

- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie, ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de

chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les foyers sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

### Plan vitrocéramique :

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.
- MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- Les récipients à semelle brute (fonte non émaillée...) ou abîmés peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière) sur la vitrocéramique car ils peuvent

occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.

- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les récipients.
- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent, au refroidissement, provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.

## **Nettoyage**

- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

### **En cas d'incendie**

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et/ou coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

### **Mise au rebut**

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la cuisinière).

Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « FICHE PRODUIT ».

## SOMMAIRE

<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>4</b>
FICHE PRODUIT	4
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	5
ACCESSOIRES FOURNIS	5
<b>INSTALLATION</b>	<b>5</b>
PRÉPARATION DE L'ENCASTREMENT	6
ENCASTREMENT	7
<b>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</b>	<b>8</b>
PRÉCAUTIONS	8
BRANCHEMENT DE LA TABLE	9
BRANCHEMENTS SPÉCIFIQUES	10
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>12</b>
<b>UTILISATION</b>	<b>13</b>
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	13
PREMIÈRE UTILISATION	13
TOUCHES SENSITIVES	13
AFFICHAGE	13
MISE EN ROUTE	13
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE	14
FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE	14
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE (SÉCURITÉ ENFANTS)	15
<b>CONSEILS DE CUISSON</b>	<b>16</b>
NIVEAUX DE CUISSON	16
RÉCIPIENTS	16
AUTRES RECOMMANDATIONS	17
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>17</b>
<b>GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>18</b>

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### FICHE PRODUIT

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-2:2013

Désignation		Valeur	Unité
Marque		Listo	
Référence du modèle		TVH L42	
Code produit		8003966	
Type de plan de cuisson		Vitrocéramique	
Technologie de chauffage		HiLight	
Nombre de foyers		4	
Foyer avant gauche	Puissance du foyer	1800	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	190	mm
	Consommation d'énergie du foyer	183,9	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard	C	
Foyer avant droit	Puissance du foyer	1200	
	Diamètre de la surface utile du foyer	155	mm
	Consommation d'énergie du foyer	173,8	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard	A	
Foyer arrière gauche	Puissance du foyer	1200	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	155	mm
	Consommation d'énergie du foyer	173,8	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard	A	
Foyer arrière droit	Puissance du foyer	1800	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	190	mm
	Consommation d'énergie du foyer	191,3	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard	B	
Total	Puissance totale du plan de cuisson	6000	W
	Consommation d'énergie totale du plan de cuisson	180,7	Wh/kg



Tension d'alimentation	220-240V 2/3~ 380-415V 2N/3N~	
Protection par fusible	32	A
Fréquence	50/60	Hz
Dimension du verre (L x l)	590 x 520	mm
Poids net	6,8	kg
Dimension de découpe du plan de travail (L x l)	560 x 490	mm

### **CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES**

Commandes sensibles

9 niveaux de cuisson

Accélérateur de chauffe

Témoin de chaleur résiduelle

Témoin de mise sous tension

Sécurité enfants (verrouillage du bandeau de commande)

### **ACCESSOIRES FOURNIS**

Joint périphérique d'installation

Cordon d'alimentation (sans prise secteur)

## **INSTALLATION**

**ATTENTION !** Le montage relève de la compétence exclusive des spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

## PRÉPARATION DE L'ENCASTREMENT

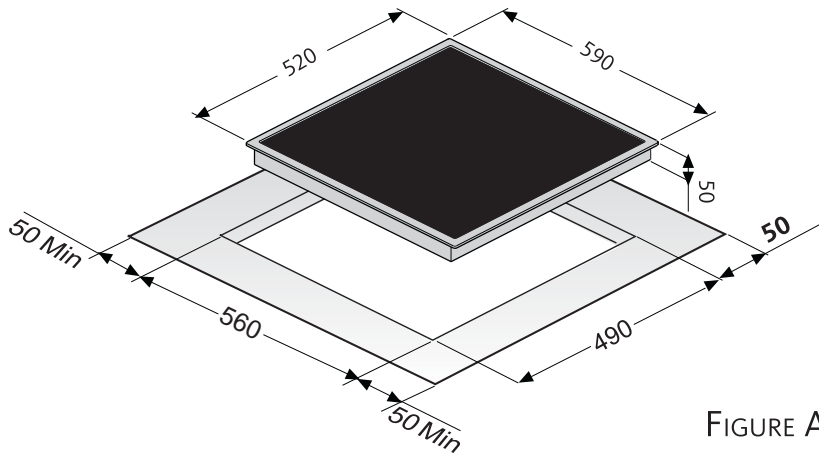
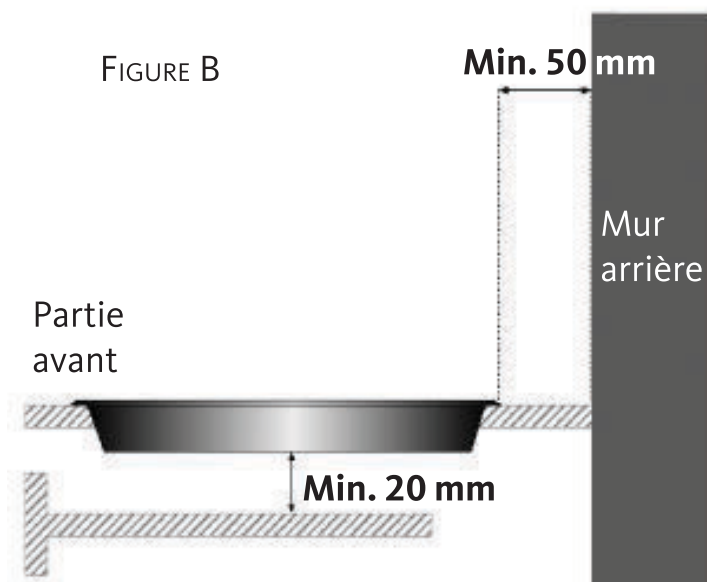


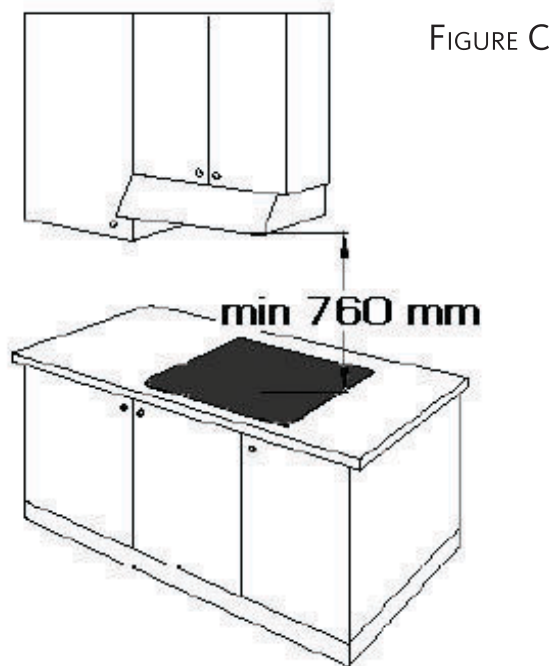
FIGURE A

- La découpe dans le plan de travail sera de : **560 x 490 mm** (FIGURE A).
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson 50 mm.
- La distance entre le caisson de la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 50 mm.
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson (FIGURE B).



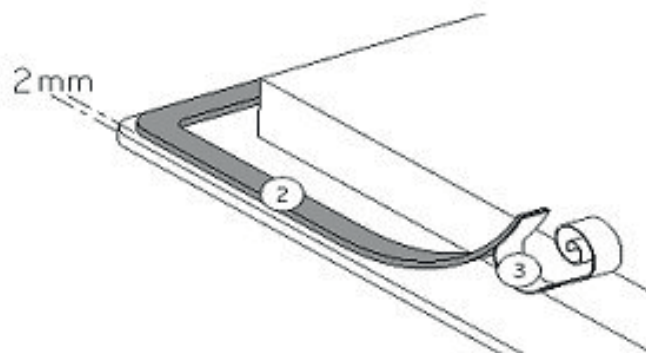
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo-résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.

- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle. Veillez à laisser un espace de **20 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (FIGURE B).
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **760 mm** (FIGURE C).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).



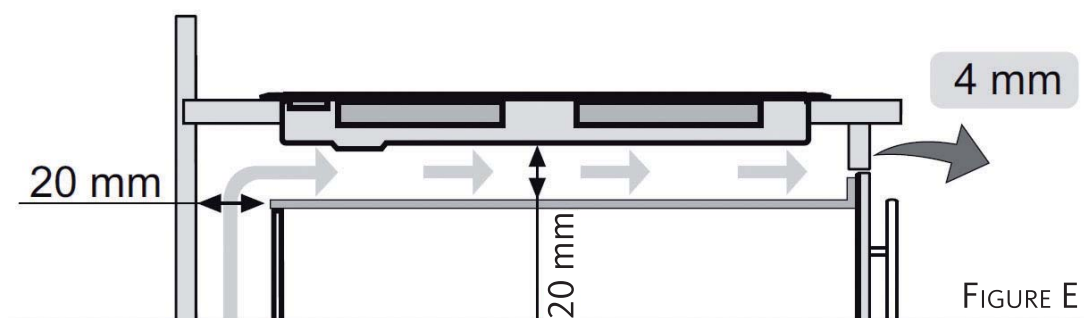
## ENCASTREMENT

1. Installez le joint adhésif (fourni) : ôtez la feuille de protection (3) et collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe comme indiqué sur le schéma ci-dessous. Le joint adhésif permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.



2. Après installation, si la partie inférieure de l'appareil est accessible depuis la partie inférieure du meuble, montez un panneau de séparation en respectant les distances

indiquées (FIGURE E). Ceci n'est pas nécessaire si un four est installé sous la table de cuisson.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

### PRÉCAUTIONS

### ATTENTION !

- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.
- En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en plusieurs configurations électriques. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé 220 - 240 V~. Pour les autres branchements, reportez-vous au paragraphe « Branchements spécifiques ».

- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

### **BRANCHEMENT DE LA TABLE**

Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement situé sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

### **ATTENTION !**


- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.
- Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

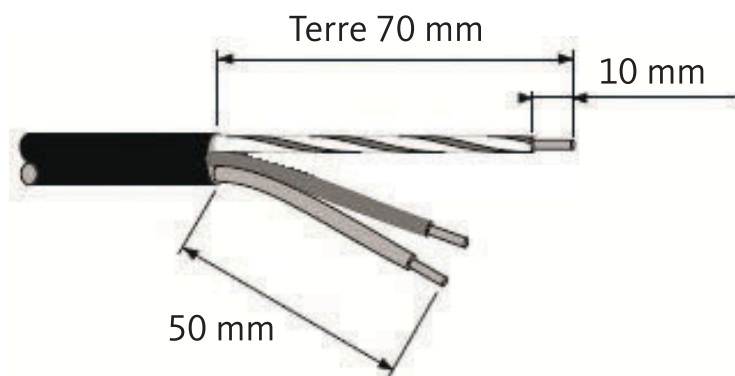
- **Recommandations**

- Pour vous adapter au réseau électrique (230 V~ 1P+N, 400 V~ 2P+N ou 230 V~ 2P), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion
- Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.
- Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

- **Branchement**

1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

**Remarque :** le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.



2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous.

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 230 V~ 50/60 Hz en respectant le schéma de câblage et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :

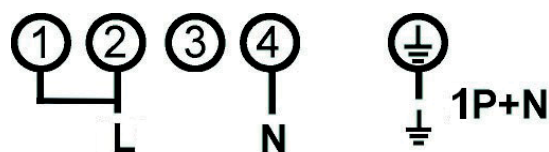
**Monophasé 230 V~ 1P+N :**

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4.

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

3 – Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier à l'aide du collier de serrage.

4 – Refermez le couvercle du bornier.

**BRANCHEMENTS SPÉCIFIQUES**

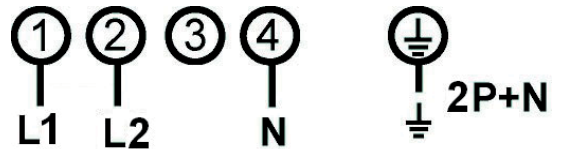
Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 220-240 V, veuillez reprendre les informations du paragraphe précédent « Branchement de la table » avec les schémas de câblage et caractéristiques du câble ci-dessous :

### Biphasé 400 V~ 2P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot 4.

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
400 V~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

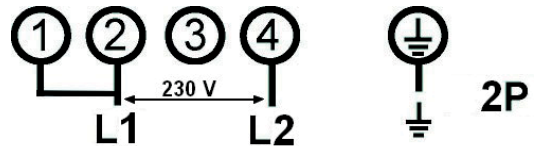
\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

### Biphasé 230 V~ 2P :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser la phase L1 sur un des plots 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 4.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230 V~ 50/60 Hz	2 Phases	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

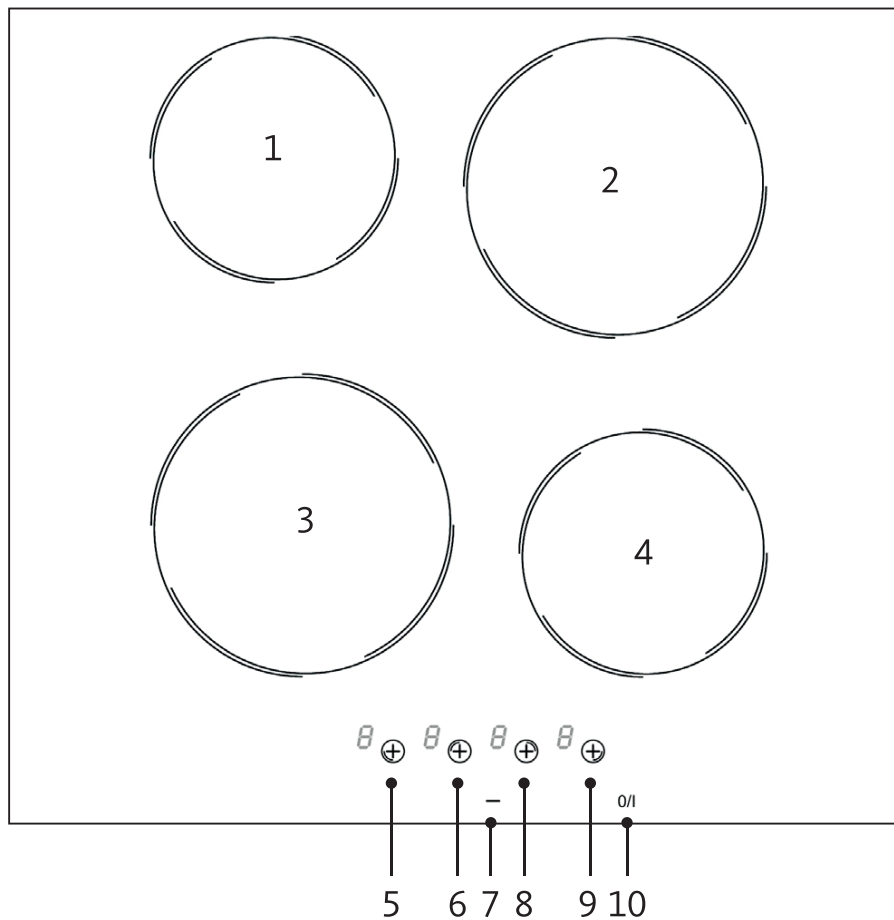


FIGURE F

1. Élément chauffant électrique rayonnant Ø 155 mm 1200 W
2. Élément chauffant électrique rayonnant Ø 190 mm 1800 W
3. Élément chauffant électrique rayonnant Ø 190 mm de 1800 W
4. Élément chauffant électrique rayonnant Ø 155 mm 1200 W
5. Touche de commande de l'élément chauffant n° 3
6. Touche de commande de l'élément chauffant n° 1
7. Touche pour diminuer le niveau de température
8. Touche de commande de l'élément chauffant n° 2
9. Touche de commande de l'élément chauffant n° 4
10. Témoin de mise sous tension



## UTILISATION

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

### TOUCHES SENSITIVES

- Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions.
- Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.
- N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

### AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique temporaire.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.
L	Verrouillage du bandeau de commande.	La sécurité enfants est activée.

### MISE EN ROUTE

- Allumer/éteindre la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez 2 sec. sur [0/I]	4 x 0
Éteindre la table	Appuyez 2 sec sur [0/I]	Aucun affichage ou H

- Réglage de la zone de chauffe

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur ⊕, ⊕, ⊕ ou ⊕.	Afficheur allumé.
Augmenter la puissance	Appuyez sur [+]	0 à 9
Diminuer la puissance	Appuyez sur [-]	9 à 0 ou H
Arrêter la cuisson	Appuyez successivement sur [-]	0 ou H

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

### INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes : elles sont signalées par le symbole **H**. Le symbole s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

**ATTENTION !** Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie.

### FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE (ACCÉLÉRATEUR DE CHAUFFE)

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- Activer la cuisson automatique

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur ⊕, ⊕, ⊕ ou ⊕.	00

Activer la pleine puissance	Appuyez sur [+].	De 1 à 9
Activer l'automatisme	Appuyez de nouveau sur [+].	9 clignote avec A
Sélectionner le niveau (par exemple 7)	Appuyez sur [-].	9 passe à 8 puis 7 7 clignote avec A

- **Arrêter la cuisson automatique**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur ⊕, ⊕, ⊕ ou ⊕.	7 clignote avec A
Sélectionner le niveau	Appuyez sur [+] ou [-].	Le niveau sélectionné s'affiche.

### **VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE (SÉCURITÉ ENFANTS)**

Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt **[0/I]**) peut être verrouillé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez 2 sec sur <b>[0/I]</b> .	0 ou H sur les afficheurs
Verrouiller la table	Appuyez simultanément sur la touche [-] et la touche de sélection ⊕ (zone avant gauche du bandeau de commande).	L sur les afficheurs
Déverrouiller la table	Appuyez simultanément sur la touche [-] et la touche de sélection ⊕ (zone avant gauche du bandeau de commande).	0 ou H sur les afficheurs

## CONSEILS DE CUISSON

### NIVEAUX DE CUISSON

La chaleur n'est dégagée qu'à l'intérieur des cercles dessinés sur la table de cuisson. Ceux-ci doivent être entièrement recouverts par les casseroles.

Niveau de cuisson	Types de cuisson	Types d'aliments
1-2	Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Réchauffer.	Sauces, beurre, chocolat, gélatine, plats pré-cuisinés.
2-3	Chauffer de petites quantités de liquide. Garder des plats au chaud. Décongeler.	Riz, pudding, plats cuisinés, légumes, poissons, produits congelés.
3-4	Cuire à la vapeur.	Légumes, poissons, viandes.
4-5	Cuire des liquides.	Pommes de terre à l'eau, soupe, pâtes, légumes frais.
6-7	Cuire à feu doux.	Viandes, foie, oeufs, saucisses, tripes...
7-8	Cuire à feu vif. Frire.	Pommes de terre, beignet, galettes.
9	Frire. Porter à ébullition.	Steaks, omelette, eau.

### RÉCIPIENTS

Pour une utilisation correcte, reportez-vous à la FIGURE H ci-après :



FIGURE H

- Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre sous tension.
- Utilisez des récipients au fond plat et plein.
- Utilisez des récipients de même diamètre que les zones de cuisson.
- Séchez le dessous du récipient avant de le déposer sur la zone de cuisson.

- Ne frottez pas le récipient sur la surface en verre afin de ne pas l'endommager.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de récipients en plastique.

### AUTRES RECOMMANDATIONS

- Éloignez les enfants de la plaque de cuisson pendant l'utilisation des zones de cuisson. Assurez-vous que les poignées des récipients sont dirigées vers l'intérieur. N'oubliez pas que l'huile ou la graisse peut s'enflammer si elle est portée à une température excessive.
- Les zones de cuisson restent chaudes après utilisation. N'abandonnez aucun objet sur celles-ci et ne posez pas les mains sous peine de vous brûler, aussi longtemps que le témoin n'est pas éteint.
- Débranchez la table de cuisson si vous remarquez que le verre se fendille.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement supplémentaire.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION!** Avant toute opération d'entretien, attendez que la table de cuisson soit complètement froide.

Afin de faciliter son entretien, nettoyez votre table de cuisson après chaque utilisation.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique (FIGURE I).
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- **Lors du nettoyage, veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infilte sous les manettes. Il est d'ailleurs déconseillé de retirer les manettes.**

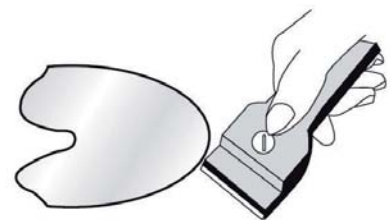


FIGURE I

Si les éléments ci-dessous ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### **La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :**

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage de sécurité enfant n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

### **Le symbole [E] s'affiche :**

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Si le problème persiste, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête :**

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné. Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe. Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.

### **Le symbole [L] s'affiche :**

- La sécurité enfants est activée. Reportez-vous à la section «Verrouillage».

### **Le symbole [Er03] s'affiche :**

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît lorsque les touches sont libérées ou nettoyées.

### **Le symbole [Er21] s'affiche :**

- La table de cuisson est en surchauffe. Éteignez la table et laissez-la refroidir.

### **Le symbole [U400], [Er25] ou [U4] s'affiche :**

- La table de cuisson est mal connectée au réseau électrique. Faites vérifier le branchement par un personnel qualifié.

*Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.*

*All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.*



### Attention :



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

### Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie



Sourcing & Création  
21 avenue de l'Harmonie  
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

Fabriqué en France  
Art. 8003966  
Réf. TVH L42