

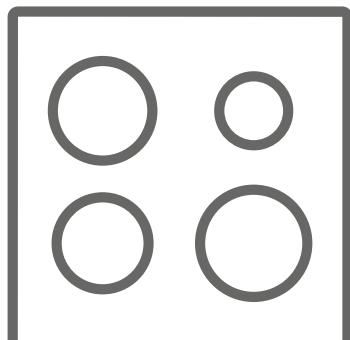
# LAURUS

**FR Table de cuisson/Notice d'utilisation**

Informations techniques de votre appareil: **LCA600ZKB**

**No de série --812670.....**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



**LCA600ZKB**

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icone	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	Utilisation correcte de l'appareil

# TABLE DES MATIÈRES

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation .....	6
1.3. En cours d'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien .....	8
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Installation de la table de cuisson.....	10
2.2. Branchement électrique et sécurité .....	12
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4.USAGE DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Commandes de la table de cuisson .....	14
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
5.1. Nettoyage .....	19
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport .....	21

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- 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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

**⚠ AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

**⚠ 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. 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.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- 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 séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## 1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

### 1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

 **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. 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.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **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.
- 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.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

#### **1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le

bandeau de commandes.

- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

## Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## Mise au rebut de votre machine



Le symbole du bac à roulettes barré figurant sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers mais nécessite une collecte séparée.

Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'appareil auprès de votre système local de récupération et de collecte des déchets. Les adresses peuvent être obtenues auprès du service municipal ou de l'administration locale dont vous dépendez

Vous pouvez également retourner gratuitement les petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur du bord ne dépasse pas 25 cm auprès de tout détaillant dont la surface de vente relative aux équipements électriques et électroniques (EEE) est d'au moins 400 m<sup>2</sup> ou auprès d'un détaillant alimentaire qui propose des EEE au moins plusieurs fois par an et dont la surface de vente totale est de 800 m<sup>2</sup>. Les DEEE de grande taille peuvent être retournés gratuitement au détaillant concerné lors de l'achat d'un nouvel appareil du même type. En ce qui concerne les modalités de la collecte des DEEE en cas d'expédition de l'appareil nouvellement acheté, veuillez contacter votre détaillant.

Dans la mesure du possible, veuillez retirer toutes les piles et tous les accumulateurs ainsi que toutes les lampes amovibles avant de mettre l'appareil au rebut.

Veuillez noter que vous êtes responsable de la suppression de toutes les données personnelles sur l'appareil à mettre au rebut.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

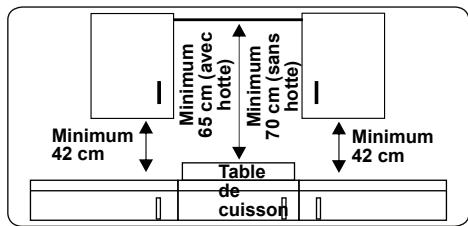
**AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### Instructions destinées à l'installateur

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



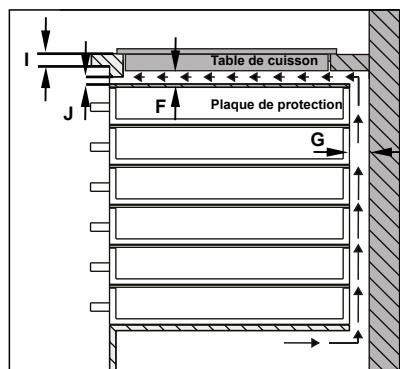
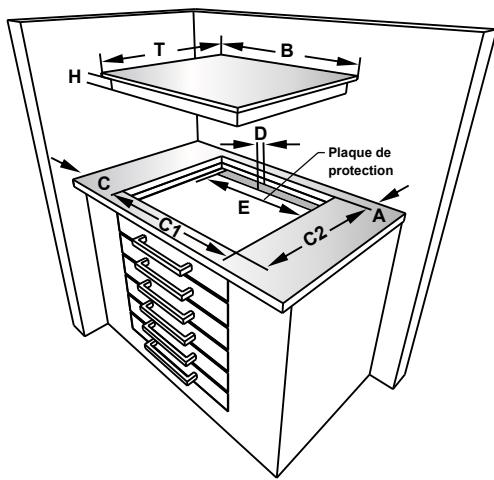
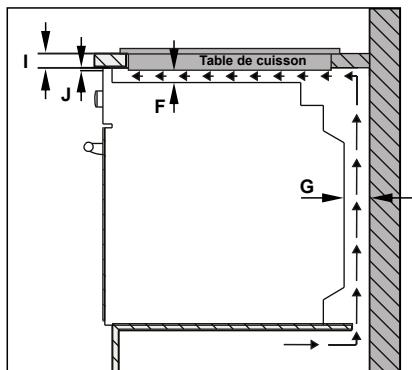
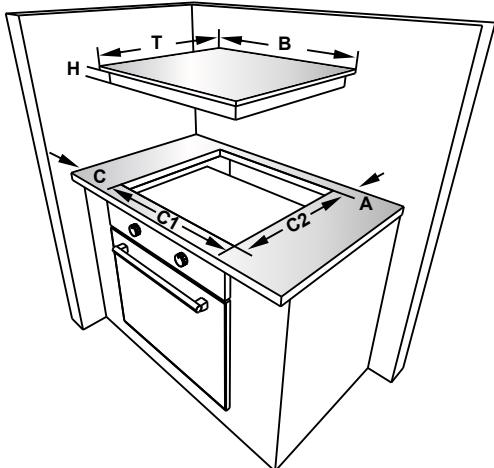
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

### 2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

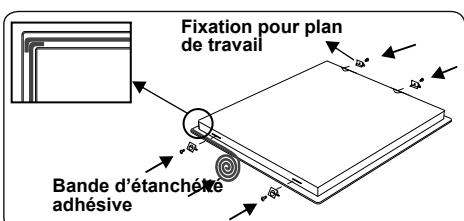
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

<b>B (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	41-47.5	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	25
<b>J (mm)</b>	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail

sur les parois latérales de l'appareil.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

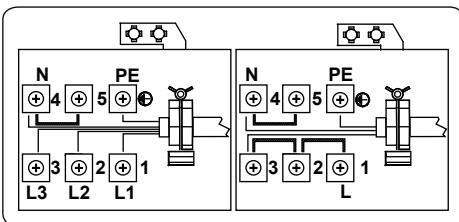
## 2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

### AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

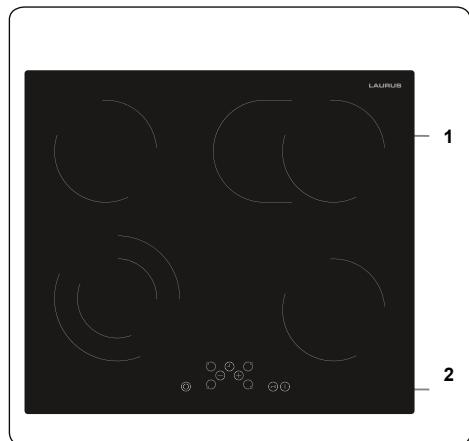
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

**Important :** Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants

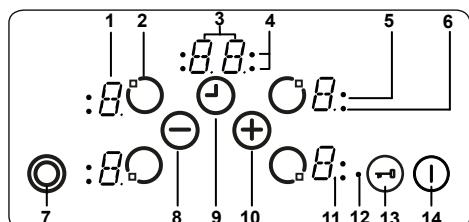


1. Foyer radiant
2. Bandeau de commande

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.



- 1- Affichage du niveau de cuisson
- 2- Activer/désactiver la résistance
- 3- Affichage du minuteur
- 4- Témoin de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 5- Témoin de zone triple
- 6- Témoin de zone double
- 7- Sélection zone double/triple
- 8- Réglage de la chaleur/Réduction du minuteur
- 9- Activer/désactiver le minuteur
- 10- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 11- Point
- 12- Témoin de verrouillage
- 13- Verrouillage
- 14- Marche/Arrêt

Description des modes		
Mode Veille	Mode S	La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé.
Mode Fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage de chaleur entre « 0 » et « 9 ».
Mode Verrouillé	Mode VR	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

### Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt ①. Un signal sonore retentit pour confirmer que cette opération a réussi. Sur toutes les résistances, le chiffre « 0 » apparaît et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage des résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur ① (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et revient en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur ①, même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

### Choix de la résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance ② correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage ③ ou ④.

Les boutons doivent être pressés dans les 3 secondes, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la chaleur disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance revient en mode S.

Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur ③ ou sur ④. Les réglages possibles se situent entre 1 et 9.

Chaque opération sur les boutons ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.

### Mise en marche des zones double et triple

#### Mise en marche de la zone double

Appuyer sur ⑤ pour activer la zone double après la sélection de la résistance souhaitée. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Dans le même temps, le témoin de zone double s'allume. Une deuxième pression fait basculer l'état de la zone double : il passe de la zone double activée à la zone double désactivée, etc.

La zone d'extension ne peut être activée qu'après sélection d'un niveau entre 1 et 9 sur la zone de base de la résistance.

### **Mise en marche de la zone triple**

La zone double ou la zone triple ne peut être activée qu'après réglage d'une zone de base de la résistance sur un niveau entre 1 et 9 et que si la résistance est sélectionnée (le point s'allume pour indiquer la sélection).

En cas de pression sur , le signal sonore retentit et le témoin de zone double s'allume. En cas de nouvelle pression sur , un autre signal sonore se fait entendre et la résistance triple s'active. Le témoin de zone triple s'allume et la zone triple est activée.

Appuyer à nouveau sur  pour éteindre la zone triple de la résistance. Chaque opération provoque un changement d'état dans les zones double et triple comme suit (marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, etc.).

### **Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster**

Toutes les résistances sont équipées de la fonction Booster.

Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant toute la durée de la fonction Booster, qui dépend du réglage de chaleur sélectionné. Ceci est indiqué par « **A** » qui clignote en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur (par exemple 0,5 seconde « **A** » et 0,5 seconde « **9** ») sur l'affichage du niveau de cuisson. Une fois la période Booster terminée, le niveau de chaleur est indiqué.

Pour utiliser la fonction Booster sur une résistance, le niveau 9 doit être sélectionné en appuyant sur  à partir de 0. Après le réglage du niveau de chaleur sur 9, « **A** » s'affiche en alternance avec le chiffre 9. Le niveau 9 et la fonction Booster sont maintenant actifs.

Il est possible d'arrêter la fonction Booster en appuyant sur  jusqu'à ce que le réglage « **0** » apparaisse.

Si la fonction Booster est nécessaire, appuyer sur  pour l'activer. Si le réglage de chaleur est sur le niveau 9. Si l'affichage du niveau de cuisson indique en alternance « **A/9** ».

### **Arrêt de certaines résistances**

La résistance peut être éteinte de 3 manières :

- Une pression simultanée sur les boutons  et 
- Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche 
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour la résistance correspondante.

### **Pression simultanée sur les boutons et**

La résistance correspondante doit être sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance  correspondant. Le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour éteindre la résistance, appuyer simultanément sur  et  . Un signal sonore retentit et « **0** » apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson.

Si le minuteur de la résistance sélectionnée est actif, « **0** » s'affiche sur l'affichage du niveau de cuisson et le témoin de la zone de cuisson associé au minuteur s'allume. La fonction Minuteur et l'affichage du minuteur sont désactivés.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

### **Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche**

Il est possible d'arrêter la résistance en réduisant le réglage de chaleur sur « **0** ». Lorsqu'un affichage du niveau de cuisson indique « **0** », le point de la résistance s'éteint aussi.

L'arrêt d'une résistance active provoque non seulement l'affichage de « **0** » sur l'affichage du niveau de cuisson, mais aussi l'arrêt du témoin de la zone de cuisson du minuteur qui lui est associé et de l'affichage du minuteur.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

### **Utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante**

Une fois arrivé à zéro, le minuteur s'arrête. La résistance correspondante affiche « **0** » sur l'affichage du niveau de cuisson et l'affichage du minuteur indique « **00** ». Le témoin de la zone de cuisson du minuteur disparaît.

Le témoin de sélection de zone double/

triple s'éteint lui aussi s'il était allumé.

Le signal sonore retentit aussi lorsque le minuteur s'arrête. Toucher n'importe quel bouton pour arrêter le vibreur.

## Fonction Minuteur

Le minuteur assure les fonctions suivantes :

Cette commande peut contrôler simultanément tous les minuteurs affectés aux résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance).

Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.

Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur 

Une première pression sur  après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

Une deuxième pression sur  affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson clignote.

Une nouvelle pression sur  affecte le minuteur suivant à la résistance active suivante dans le sens horaire. Etc.

## Minuteur de fin de cuisson

Qu'une résistance soit allumée ou non, il est possible d'utiliser le minuteur de fin de cuisson en appuyant sur , « 00 » s'affiche et indique qu'un minuteur est actif. Le point de l'affichage du minuteur indique que  et  peuvent maintenant être utilisés pour régler le minuteur.

Le minuteur de fin de cuisson peut être sélectionné lorsque tous les témoins de la zone de cuisson sont allumés ou éteints (et pas lorsqu'ils clignotent).

Il est possible de régler la valeur du minuteur avec  et . Le minuteur de fin de cuisson commence son décompte dès qu'il a été réglé.

Il n'est pas possible d'arrêter le minuteur de fin de cuisson en arrêtant l'appareil ou en activant le verrouillage : il poursuit son décompte.

Une fois que le minuteur atteint « 00 », le signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton.

## Minuteur de résistance

Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que pour les résistances activées (le niveau de la résistance doit être réglé entre 1 et 9).

Une première pression sur  active le minuteur de fin de cuisson. Après une deuxième pression sur , le minuteur est affecté à la résistance activée. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.

Une nouvelle pression sur  après le réglage du premier minuteur de résistance active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.

Une pression sur  et sur  permet de définir la valeur du minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante.

Une nouvelle pression sur  permet d'affecter d'autres minuteurs aux résistances actives.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. L'affectation du minuteur est indiquée par le clignotement du témoin de la zone de cuisson. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Avec , il est possible de voir les valeurs du minuteur de la résistance et du minuteur de fin de cuisson. L'affectation est toujours indiquée par le témoin clignotant de la zone de cuisson. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur à 2 chiffres.

Pour supprimer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de . Le minuteur de fin de cuisson n'est pas annulé et poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse. Cette valeur peut être supprimée de 2 manières :

- Réduire cette valeur en appuyant sur  jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

- Appuyer simultanément sur  $\oplus$  et  $\ominus$  pendant une demi-seconde jusqu'à ce que « **00** » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

Une fois qu'un minuteur arrive à « **00** », le niveau de chaleur correspondant est réglé sur « **0** ». La fin du minuteur de résistance ou du minuteur de fin de cuisson est indiquée par un signal sonore. Il peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.

### Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de définir le « mode sécurité » de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple pour régler la chaleur). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.

La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage  $\ominus$  est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

La résistance ne peut être verrouillée qu'en mode Fonctionnement (mode B).

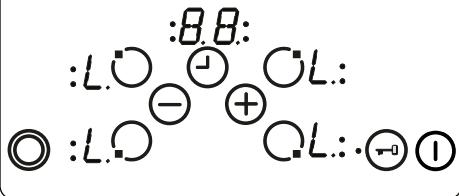
Si la résistance est verrouillée, seul le bouton  $\ominus$  est utilisable. Tous les autres boutons sont verrouillés. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote. Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur  $\ominus$ . Cependant en cas d'arrêt de l'appareil, il n'est pas possible de le rallumer sans le déverrouiller.

Après une pression de 2 secondes sur  $\ominus$ , le témoin de verrouillage disparaît. Les commandes de la table de cuisson sont maintenant déverrouillées et peuvent être utilisées normalement.

### Sécurité enfant

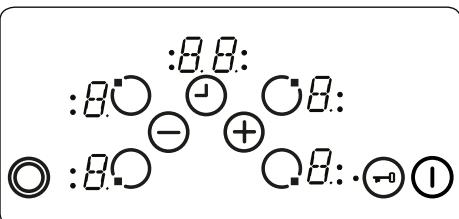
La fonction Sécurité Enfant est un processus complexe en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

Tout d'abord, appuyer sur  $\ominus$  jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche, puis appuyer simultanément sur  $\oplus$  et  $\ominus$  pendant au moins une demi-seconde, mais pendant moins d'une seconde. Appuyer ensuite sur  $\oplus$  pour verrouiller l'appareil. Les affichages du niveau de cuisson indiquent « **L** » en guise de confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « **00** » et la tonalité retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Suivre la procédure d'activation de la sécurité enfant pour la désactiver. Un signal sonore retentit après la pression sur  $\ominus$ . Appuyer ensuite simultanément sur  $\oplus$  et  $\ominus$  pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur  $\ominus$  uniquement. « **L** » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



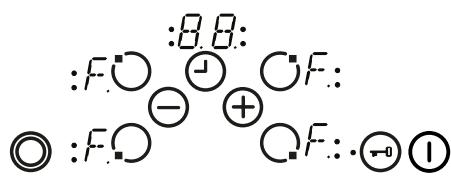
### Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensitives

Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

#### Dispositif d'arrêt de sécurité

Pour éviter toute manipulation involontaire des boutons, l'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, une tonalité retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect (un ustensile ou un objet placé sur un bouton, un problème de capteur, etc.), et l'appareil s'arrête.

La désactivation de la sécurité fait passer la table de cuisson en mode S. « **F** » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson.



En cas de chaleur résiduelle, cette mention s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de cuissage.

La commande de la table de cuissage passe en mode S. Un signal sonore retentit en même temps. Le signal sonore s'arrête au bout de 10 minutes.

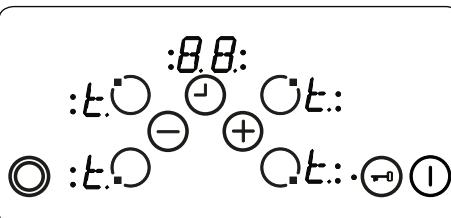
En l'absence de problème de fonctionnement, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

#### Arrêt en cas de dépassement de température

Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuissage, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité (ne couvrant pas un des boutons) et fasse monter la table de cuissage à une température très élevée, ce qui peut rendre dangereux la manipulation des boutons et le contact de la surface en verre.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuissage, la température est surveillée en permanence et la table de cuissage s'arrête en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « t » sur l'affichage du niveau de cuissage, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, « t » disparaît de l'affichage du niveau de cuissage et les commandes de la table de cuissage repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur (I).

#### Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuissage est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement (« 0 » s'affiche pendant 10 secondes. Il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle). La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.

Si un minutage était associé à cette résistance, « 00 » apparaît pendant 10 secondes sur l'affichage du minutage. Après ce délai, l'affichage s'éteint.

Une fois la résistance automatiquement arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

#### Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuissage, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuissage correspondant. Une fois la résistance arrêtée ou la commande de la table de cuissage éteinte, la chaleur résiduelle s'affiche tout pendant que la température calculée de la résistance est supérieure à +60 °C.

Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage des codes d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuissage est rétablie après une interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tout pendant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

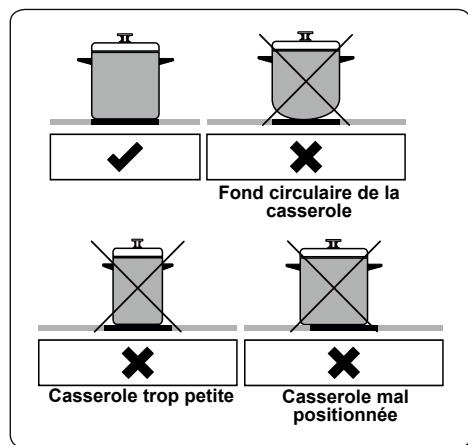
#### Astuces et conseils

**Important :** Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. À haute température, il est normal que les

résistances s'allument et s'éteignent régulièrement. Cela n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

### **AVERTISSEMENT :**

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des parties accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire

remplacer par un technicien agréé.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

 Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

 Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

#### Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.

**AVERTISSEMENT :** Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

 Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de

cuison vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.

- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

#### **Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)**

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

 Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

 Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.

### 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



52474699