

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

VOTRE SECURITE ET CELLE D'AUTRUI EST TRES IMPORTANTE

Des messages importants de sécurité figurent dans ce manuel, ainsi que sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.

-  Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
- Tous les messages sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Assurez-vous de respecter ce qui suit :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de respecter les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la masse.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- L'appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- Ne placez jamais des produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.

- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Prenez garde lors de la cuisson d'aliments riches en graisse et en huile.
- Un panneau de séparation (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils avec surface en verre).
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance séparé.
- La cuisson sans surveillance d'un plat contenant de la graisse ou de l'huile sur une plaque chauffante peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti feu.
Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole (uniquement pour les appareils à induction).

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Elimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et portent le symbole de recyclage (♻️). Les diverses pièces de l'emballage ne doivent pas être jetées dans la nature, mais elles doivent être mises au rebut conformément aux réglementations locales en vigueur.

Mise au rebut

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur peut contribuer à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé.

Le symbole  figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

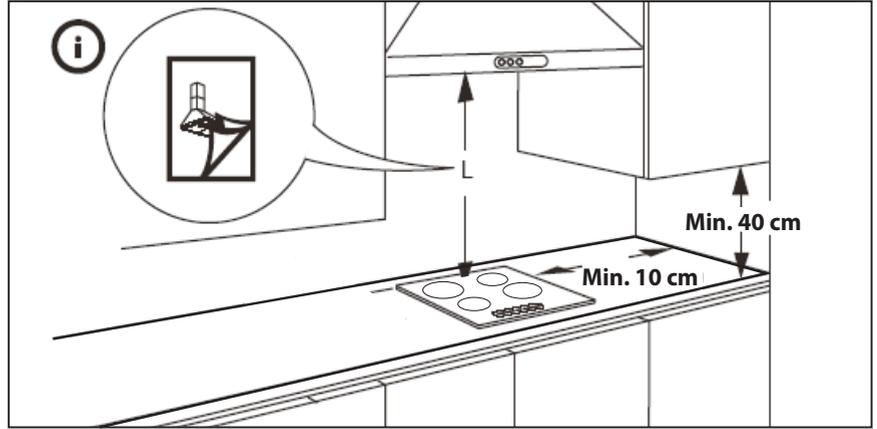
DECLARATION DE CONFORMITE

- Cet appareil, destiné à un contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation (CE) n° 1935/2004, et a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE telle qu'amendée) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

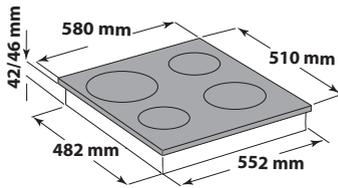
INSTALLATION

Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente. Pour connaître les dimensions et instructions à observer dans le cadre d'une installation encastrée, reportez-vous aux illustrations fournies dans cette section.

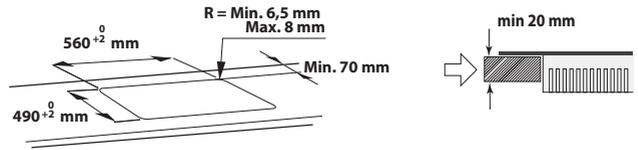
Il est nécessaire de respecter une distance minimale entre la table de cuisson et la hotte qui se trouve au-dessus. Pour plus d'informations, veuillez consulter le manuel d'utilisation de la hotte.



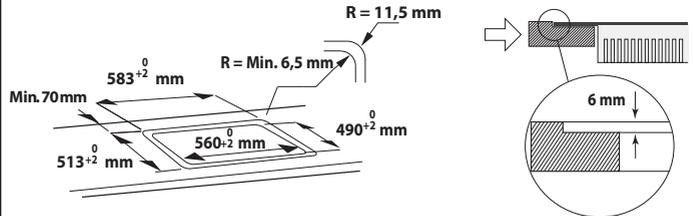
580 X 510 mm



INSTALLATION STANDARD



INSTALLATION ENCASTREE

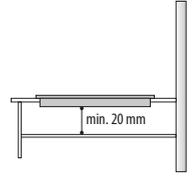


AVERTISSEMENT

- Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson.
- Si un four est installé au-dessous de la table de cuisson, n'intercalez pas de panneau de séparation.
- La partie inférieure du produit ne doit pas être accessible après l'installation.

IMPORTANT :

- La distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation doit correspondre à celle indiquée sur l'illustration.
- Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter que les circuits électroniques ne soient endommagés par la vapeur ou l'humidité.

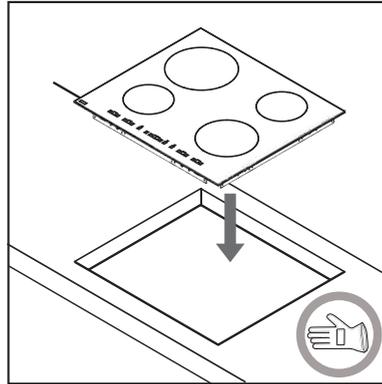
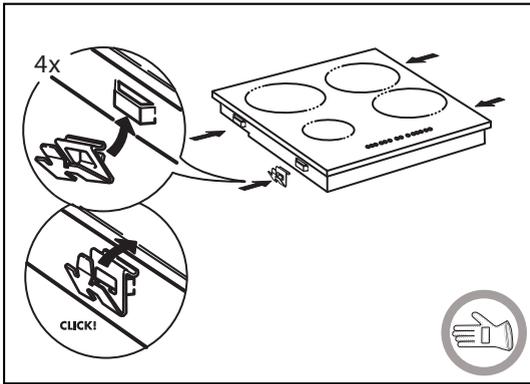


MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Une fois le branchement électrique effectué (voir le chapitre « Branchement électrique »), placez chacune des attaches dans les crans prévus à cet effet sur les bords latéraux de la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration. Placez ensuite la table de cuisson dans la découpe en appuyant dessus ; assurez-vous que la surface en verre est de niveau et parallèle au plan de travail. Les attaches sont adaptées à tous les types de matériau de plan de travail (bois, marbre, etc.).

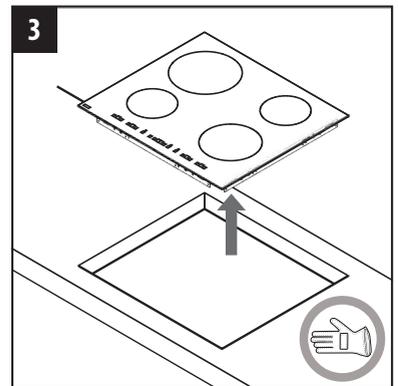
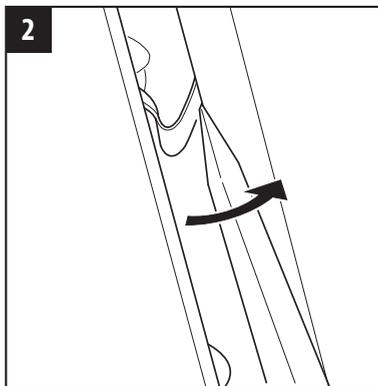
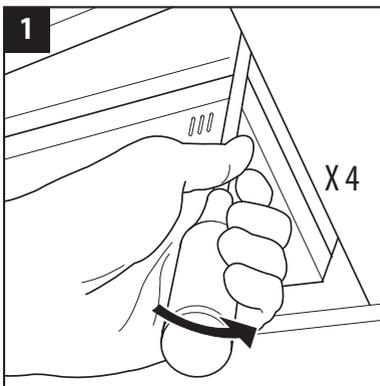
IMPORTANT :

- Utilisez des gants de protection lors de l'installation de la table de cuisson.



RETRAIT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour retirer la table de cuisson, dégagez les attaches sur le dessous de l'appareil en faisant levier à l'aide d'un tournevis (non fourni).



BRANCHEMENT ELECTRIQUE



AVERTISSEMENT

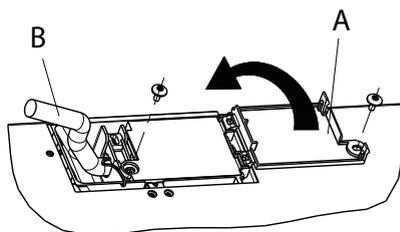
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

Raccordement au bloc de jonction

Effectuez le branchement électrique à l'aide d'un câble de type H05RR-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Fils	Nombre x section
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ² (Australie uniquement)
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



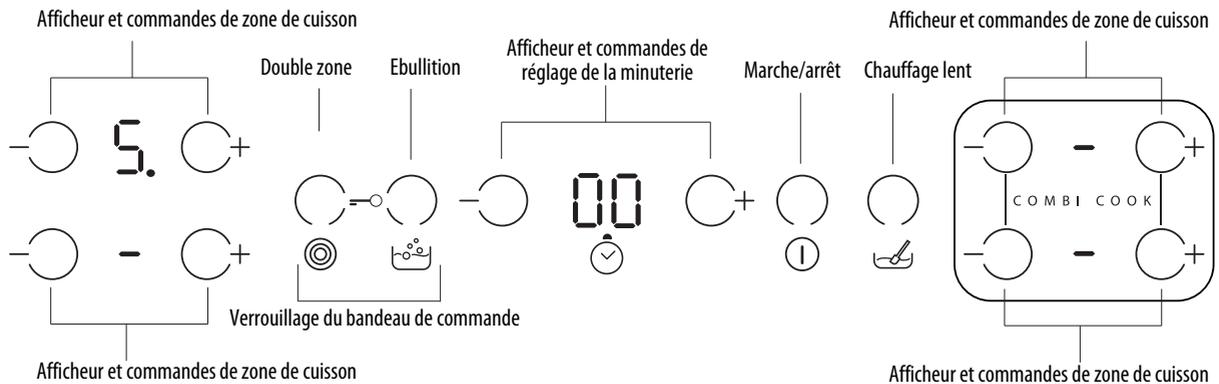
L'appareil doit être connecté à l'alimentation électrique au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

IMPORTANT : le fil de terre jaune/vert doit être connecté à la borne représentée par le symbole ⊕ et doit être plus long que les autres fils.

- Vérifiez l'étiquette du schéma de branchement situé sous la table de cuisson et placez/retirez les ponts selon le type de connexion.
- Retirez la gaine du cordon d'alimentation (B) sur une longueur d'environ 70 mm.
- Retirez la gaine des fils sur une longueur d'environ 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bloc de jonction en suivant les indications du schéma de branchement situé à côté du bloc.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) au moyen du collier de serrage.
- Refermez le couvercle du bloc de jonction (A) et serrez la vis de fixation fournie.
- Une fois le branchement électrique effectué, placez la table de cuisson dans la découpe.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

Bandeau de commandes



Utilisation initiale/après une coupure de courant

Une fois la table de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, le bandeau de commandes est verrouillé (l'afficheur indique « Lo »).

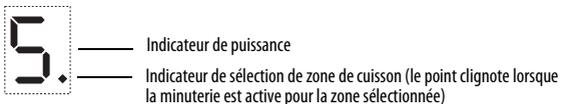
Pour déverrouiller le bandeau de commandes, appuyez simultanément sur les commandes « Double/Triple zone » et « Ebullition ». L'indicateur « Lo » disparaît et la table de cuisson peut désormais être utilisée. Reportez-vous à la section « Verrouillage du bandeau de commandes » pour en savoir plus.

Mise en marche/arrêt de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson en marche, appuyez sur la commande jusqu'à ce que les afficheurs des zones de cuisson s'allument. Pour l'arrêter, appuyez sur cette même commande jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 30 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement.

Activation et réglage des zones de cuisson

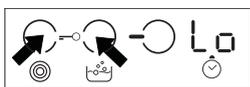


Placez une casserole sur la zone de cuisson, allumez la table de cuisson, puis activez la zone de cuisson requise en appuyant sur les commandes « - » ou « + » correspondantes : la valeur « 5 » s'affiche. Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance requis, de 0 (min.) à 9 (max.), à l'aide des commandes « - » et « + ».

Désactivation des zones de cuisson

Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez simultanément sur les commandes « - » et « + » ou ramenez le niveau de puissance à « 0 » à l'aide de la commande « - ». La zone de cuisson s'éteint ; si elle est encore chaude, la lettre « H » est visible sur l'afficheur.

Verrouillage du bandeau de commandes



Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour verrouiller le bandeau de commandes, appuyez simultanément sur les commandes « Double/Triple zone » et « Ebullition » ; un signal sonore retentit et un indicateur lumineux, « Lo », apparaît sur l'afficheur. Le bandeau de commandes est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller le bandeau de commandes, répétez la procédure d'activation.

De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

Minuterie

La minuterie permet de programmer le temps de cuisson (maximum 99 minutes, soit 1 heure et 39 minutes) et fonctionne avec toutes les zones de cuisson.

Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser et appuyez sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie ; un signal sonore indique l'utilisation de cette fonction. L'afficheur indique « 00 ». Il est possible de réduire ou d'augmenter le réglage de la minuterie en maintenant les commandes « - » ou « + » enfoncées. Après le réglage de la minuterie, l'afficheur continue de clignoter pendant 10 secondes avant la mise en route du compte à rebours. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Pour désactiver la minuterie, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez simultanément sur les commandes « - » et « + » de la minuterie.

IMPORTANT :

- Le point clignotant à côté du niveau de puissance indique que la minuterie est active pour la zone en question.
- La minuterie ne peut être activée que pour une seule zone de cuisson à la fois, bien qu'elle soit disponible pour toutes les zones.

Indicateur de chaleur résiduelle.

AVERTISSEMENT

Ces indicateurs signalent les zones de cuisson dont la température est encore élevée.

L'afficheur indique  si la zone de cuisson est encore chaude. Si une zone de cuisson spécifique présente cette signalisation, il est possible de l'utiliser pour maintenir un plat au chaud ou pour faire fondre du beurre, par exemple.

L'afficheur s'éteint lorsque la zone de cuisson a refroidi.

Fonctions spéciales

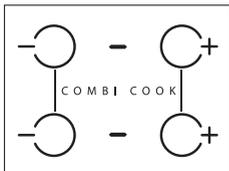
Certains modèles sont dotés de fonctions spéciales :

Touche	Nom de la fonction	Indication visuelle	Description
	Double/ Triple zone	1 ou 2 voyants allumés 	Cette commande active la double ou triple zone de cuisson (si disponible). Après avoir placé une casserole/ un accessoire sur la zone de cuisson de votre choix, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson en question. Sélectionnez le niveau de puissance et appuyez une seule fois sur la commande pour activer la double zone, ou deux fois pour activer la triple zone. Pour désactiver la fonction, appuyez simplement sur la même touche. Les voyants situés au-dessus des commandes s'allument uniquement lorsque la fonction est active pour la zone sélectionnée.
	Ebullition	L'afficheur indique : 	Cette fonction permet de régler la zone de cuisson sur sa puissance maximale (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Après avoir placé une casserole/ un accessoire sur la zone de cuisson de votre choix, allumez la table de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson en question et appuyez sur les commandes de la fonction Ebullition. Au bout de 10 minutes d'utilisation de cette fonction, l'appareil règle automatiquement la puissance de la zone de cuisson sur 9. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement sur la même commande, ou réduisez la puissance à l'aide de la commande « - ». Il est possible d'utiliser cette fonction avec la fonction double/triple zone.
	Chauffage lent	L'afficheur indique : 	Cette fonction définit un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats, sans compromettre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, beurre, etc.). Après avoir placé une casserole/ un accessoire sur la zone de cuisson de votre choix, allumez la table de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson en question et appuyez sur la commande de chauffage lent. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement sur la même touche, ou sur « - » et « + » pour éteindre la zone de cuisson. Il est possible d'utiliser cette fonction avec la fonction double/triple zone.

La table de cuisson est également équipée d'une fonction d'arrêt automatique qui permet d'éteindre la zone de cuisson si le niveau de puissance n'est pas modifié après un certain temps, selon le réglage actuel de la puissance. Le tableau ci-après indique la durée pour chaque niveau de puissance.

Niveau de puissance	Délai d'arrêt automatique
0	30 secondes
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heure

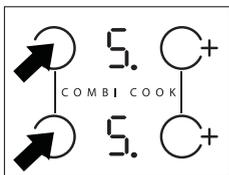
FONCTION COMBI COOK



Cette fonction permet la cuisson sur deux zones comme une zone unique étendue. Elle est parfaite pour les casseroles ovales, rectangulaires et allongées dont les dimensions minimales du fond sont de 32x14 cm. La fonction définit le même niveau de puissance pour les deux zones et permet de le modifier en touchant simplement « - » ou « + » sur l'une des deux commandes de chauffage.

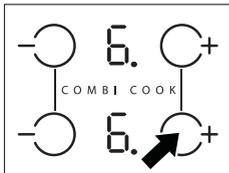
IMPORTANT : Il n'y a pas de résistance chauffante entre les deux résistances rondes.

Les résistances COMBI COOK sont conçues pour être suffisamment proches pour permettre une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des casseroles allongées ainsi qu'une distance adéquate pour permettre de les utiliser comme deux zones séparées.



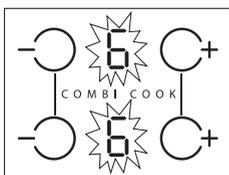
Activation de la fonction

Pour activer la fonction COMBI COOK, allumez la table de cuisson, appuyez simultanément sur les deux commandes « - » ou sur les commandes « + » des zones comme indiqué sur le dessin : les deux affichages indiquent le niveau « 5 » et les deux points à côté du numéro de niveau sont allumés pour indiquer que la fonction a été activée.



Réglage du niveau de puissance

Pour modifier le niveau de puissance, touchez les commandes « - » ou « + » sur l'une des deux commandes de zone.



Avertissement sur l'affichage

Lorsque la fonction est active, les deux affichages du niveau de puissance clignotent, afin d'avertir que la fonction COMBI COOK est activée.

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction Combi cook, répétez la procédure d'activation.

S'il est nécessaire de mettre hors fonction les zones de cuisson pendant que la fonction COMBI COOK est active, touchez simultanément les commandes « - » et « + » sur l'une des deux résistances. Les affichages indiquent « 0 » et au bout de 10 secondes, « - » apparaît.

TABLEAU DE NIVEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation des niveaux (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance max.	Ebullition	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement
	9-7	Frir - bouillir	Idéal pour faire dorer, lancer une cuisson, faire frir des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance élevée		Dorer - frir lentement - bouillir - griller	Idéal pour faire frir lentement, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
	7-5	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - frir lentement - griller	Idéal pour faire frir lentement, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - frir lentement - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée)
	4-3	Cuire - mijoter - épaissir - préparer la sauce des pâtes	Idéal pour une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), pour préparer la sauce des pâtes
Puissance faible		Fondre - décongeler - garder les aliments au chaud - préparer un risotto	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler des aliments de petite taille et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone)
	Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer un risotto et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction)		

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé d'appliquer ce qui suit :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Lorsque cela est possible, couvrez les casseroles avec un couvercle pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.**
- **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas affiché.**

IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer, sous peine d'endommager la surface en verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table de cuisson (suivez les indications du fabricant).

GUIDE DE DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les consignes fournies dans la section « Description du bandeau de commandes ».
- Reportez-vous au tableau suivant :

DESCRIPTION DE LA PANNE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation électrique	Assurez-vous que l'appareil est sous tension.
	Mauvais raccordement du cordon principal	Demandez à un technicien qualifié de vérifier le raccordement du cordon.
	Panne de la table de cuisson	Appelez le Service Après-Vente.
L'interrupteur de la table de cuisson est allumé, mais le chiffre « 8 » est visible sur chaque afficheur	Eclairage intense au-dessus du plan de cuisson lors de la mise en service	Réduisez l'éclairage au-dessus du bandeau de commandes, rallumez la table de cuisson (débranchez-la de l'alimentation électrique, puis rebranchez-la).
	Bandeau de commandes endommagé	Appelez le Service Après-Vente.
La résistance chauffante ne chauffe pas mais l'afficheur est allumé	Panne de la table de cuisson	Appelez le Service Après-Vente.
La table de cuisson émet 5 signaux sonores, puis s'éteint	Pression continue sur une ou plusieurs touches pendant plus de 5 secondes	Retirez tout objet ou liquide se trouvant sur le bandeau de commandes.
Impossible d'éteindre la table de cuisson	Panne de la table de cuisson	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique et appelez le Service Après-Vente.
La résistance chauffante n'est pas activée en permanence : elle s'allume et s'éteint régulièrement, même si le niveau de puissance affiché ne change pas.	Fonctionnement normal de la table de cuisson	Ce cycle d'activation/désactivation permet de réguler la puissance de la résistance chauffante ; il est tout à fait normal. Dans certains cas, une fonction de protection thermique peut entraîner l'arrêt de la résistance chauffante pendant un certain temps, afin d'éviter d'endommager la surface en verre. Ceci peut se produire dans les cas suivants : cuisson prolongée à forte puissance, utilisation de casseroles de diamètre inférieur à la résistance chauffante, casseroles dont le fond n'est pas plat.
 Impossible d'utiliser la table de cuisson, « Lo » visible sur l'afficheur	Verrouillage du bandeau de commandes activé	Suivez les instructions de déverrouillage indiquées dans la section « Verrouillage du bandeau de commandes ».

IMPORTANT : pour éviter d'endommager la table de cuisson de manière irréversible :

- n'utilisez pas de casseroles dont le fond n'est pas plat ;
- n'utilisez pas de casseroles en métal avec fond émaillé ;
- ne placez pas de casseroles/récipients chauds sur le bandeau de commandes.

SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut à l'aide du « Diagnostic des pannes ».
2. Eteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche.

Veuillez toujours fournir :

- une brève description du défaut ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- les codes de service (c.-à-d., les deux numéros de 12 chiffres suivant le mot « Service » sur l'étiquette apposée sous la table de cuisson ou dans le livret de garantie) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, contactez un **centre de Service Après-Vente autorisé** (pour garantir l'utilisation de pièces d'origine et les réparations correctes). Les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 ans.