

\* Témoin de chaleur résiduelle  
(uniquement sur certains modèles)

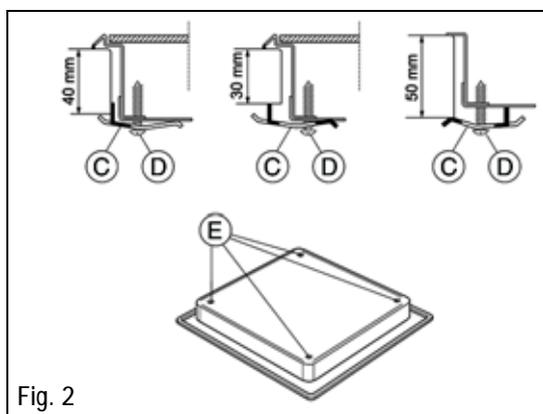
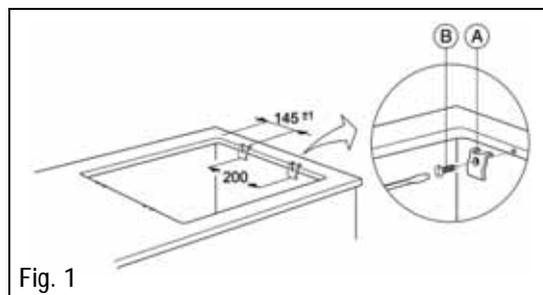
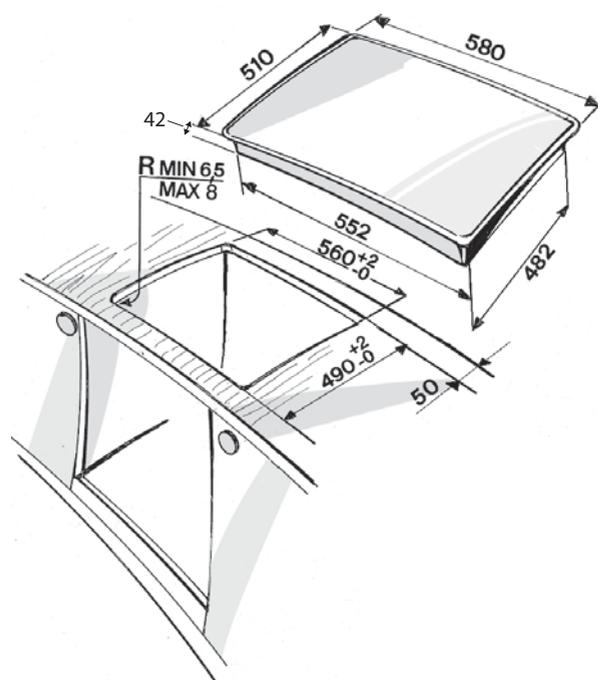
### Préparation du meuble d'encastrement

- La table de cuisson doit être installée dans un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 20 mm minimum et 50 mm maximum.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (câbles, matériaux d'isolation, etc.).
- Une colonne adjacente doit être installée à 100 mm minimum du bord de la table de cuisson.
- Lisez la notice d'utilisation de la hotte pour connaître la distance verticale correcte qui doit séparer la hotte de la plaque de cuisson.

Avant toute utilisation :

- retirez les adhésifs collés sur la table de cuisson ;
- retirez les protections en carton et les pellicules de protection en plastique ;
- vérifiez que la table de cuisson n'a pas été endommagée pendant le transport.

En cas de doute, contactez votre Service Après-Vente.  
**Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation.**  
**Reportez-vous au manuel d'installation du four pour le branchement des câbles.**



Si le plan de travail est en bois, utilisez les clips à ressort (A) et les vis (B) fournies (fig. 1).  
Si la table de cuisson doit être installée sur une surface autre qu'une surface en bois (marbre, pierre, etc.), demandez les plaques de fixation auprès de votre Service Après-Vente (fig. 2) Code 4819 404 78697

## AVERTISSEMENT

Tous les messages de sécurité spécifient le danger potentiel encouru et indiquent comment réduire les risques de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Veillez respecter les instructions suivantes :

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter toute décharge électrique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie ou un système de gestion à distance.
- Ne laissez jamais cuire des aliments dans de l'huile ou autres matières grasses sans surveillance sur la table de cuisson au risque de causer un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Eteignez tout d'abord l'appareil, puis recouvrez les flammes d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

Risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- Consultez le manuel d'instructions et de maintenance pour obtenir de plus amples informations de sécurité.

### FONCTIONNEMENT DES FOYERS

Les boutons de commande de la table de cuisson sont situés sur le bandeau de commande du four.

- Placez le bouton de commande sur le niveau de puissance souhaité (reportez-vous aux instructions fournies avec le four).
- Pour mettre les foyers hors tension, positionnez le bouton sur « 0 »

Important :

Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, n'utilisez pas les objets suivants :

- ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- casseroles en métal avec fond émaillé.

### CONSEILS POUR LA REALISATION D'ECONOMIES D'ENERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique ou légèrement supérieur à celui des plaques chauffantes.
- Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les ustensiles pendant la cuisson.
- Cuisez les légumes, les pommes de terre, etc., avec un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Important :** pour nettoyer votre appareil, n'utilisez jamais de jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation en veillant tout d'abord à la laisser refroidir. Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliteriez le nettoyage.
- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- Enlevez les résidus carbonisés à l'aide du racloir (s'il est fourni) et de produits de nettoyage spécifiques.
- Éliminez tout débordement de liquide avant qu'il ne sèche.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, de produits corrosifs chlorés, de sprays nettoyants pour fours ou de tampons à récurer.

### GUIDE DE DEPANNAGE

La table de cuisson ne fonctionne pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Eteignez puis rallumez la table de cuisson pour vérifier si le problème a été éliminé.
- Vérifiez si le bouton de commande n'est pas positionné sur « 0 ».  
Placez l'interrupteur multipolaire sur la position « Off » pendant quelques minutes, puis placez-le de nouveau sur la position « On ».

### SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente

- Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème en suivant les procédures décrites au chapitre « Guide de dépannage ».

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-Vente le plus proche.

Veillez :

- fournir une brève description de la panne ;
- indiquer le type et le modèle d'appareil ;
- indiquer le code service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique appliquée sous la table de cuisson) ; le code service figure également dans le livret de garantie ;
- indiquer votre adresse complète ;
- indiquer votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, contactez un **Service Après-Vente agréé** (afin de garantir qu'il sera fait usage de pièces détachées d'origine et que la réparation sera effectuée correctement).

Le non-respect des instructions susmentionnées peut compromettre la sécurité et la qualité de l'appareil.