
TECHNOLOGIE POUR LA MAISON

PKM

TECHNOLOGIE POUR USAGE DOMESTIQUE


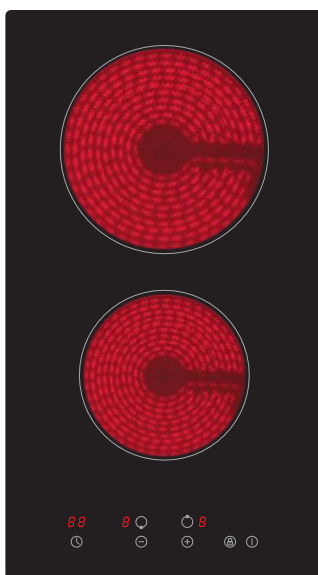
 Mode d'emploi

TABLE DE CUISSON
VITROCÉRAMIQUE

EB-GK-2TCG



Français

Page

2

www.pkm-online.de

Cher client, chère cliente, nous vous remercions sincèrement d'avoir choisi un produit de notre vaste gamme. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également ce mode d'emploi.

1. Consignes de sécurité	4
1.1 Mots d'avertissement	5
1.2 Consignes de sécurité	5
2. Installation	10
2.1 Déballage et choix de l'emplacement	11
2.2 Exigences avant l'installation	11
2.3 Sélection de l'environnement d'installation / Dimensions	12
2.4 Installation de la table de cuisson	14
2.5 Raccordement électrique	17
3. Utilisation	19
3.1 Table de cuisson et panneau de commande	19
3.2 Commande des capteurs	20
3.3 Avant la première utilisation	21
3.4 Ustensiles de cuisson adaptés	21
3.5 Démarrer la cuisson	22
3.6 Une fois la cuisson terminée	23
3.7 Verrouillage des touches / Sécurité enfants	24
3.8 Utilisation de la minuterie	25
3.9 Avertissement de chaleur résiduelle	27
3.10 Arrêt automatique	27
4. Conseils de cuisson	28
4.1 Conseils de cuisson	28
4.2 Puissance	30

4.3 Économiser l'énergie.....	30
5. Nettoyage et entretien.....	31
6. Dépannage.....	33
7. Codes d'erreur.....	36
8. Caractéristiques techniques.....	37
9. Élimination.....	38
10. Conditions de garantie.....	39



Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. L'appareil doit être éliminé dans un centre de collecte pour appareils électriques et électroniques réutilisables. Ne retirez pas les symboles / autocollants apposés sur l'appareil.

- i** Les illustrations contenues dans ce mode d'emploi peuvent différer dans certains détails de la conception réelle de votre appareil. Dans ce cas, veuillez néanmoins suivre les instructions décrites.
- i** Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil. Éliminez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales en vigueur dans votre lieu de résidence.
- i** L'appareil que vous avez acheté a peut-être été amélioré depuis et peut donc présenter des différences par rapport au mode d'emploi. Les fonctions et les conditions d'utilisation sont toutefois identiques, vous pouvez donc utiliser le mode d'emploi dans son intégralité. Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs d'impression.

CE - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- ★ Les produits décrits dans ce mode d'emploi sont conformes à toutes les exigences harmonisées.
- ★ Les documents pertinents peuvent être demandés aux autorités compétentes via le vendeur du produit.

1. Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT L'INTÉGRALITÉ DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Les informations qu'elles contiennent servent à protéger votre santé. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions de sécurité peut entraîner des atteintes graves à votre santé et, dans le pire des cas, la mort.

- i** Conservez ce mode d'emploi à portée de main afin de pouvoir le consulter à tout moment. Suivez attentivement toutes les instructions afin d'éviter tout accident ou dommage à l'appareil.
- i** Vérifiez également l'environnement technique de l'appareil ! Tous les câbles ou fils reliés à votre appareil sont-ils en bon état ? Ou sont-ils obsolètes et ne supportent plus la puissance de l'appareil ? C'est pourquoi **un technicien qualifié (électricien)** doit vérifier les connexions existantes et nouvelles. Tous les travaux nécessaires au raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent être effectués par **un spécialiste qualifié (électricien)**.
L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé.
L'appareil est exclusivement destiné à la cuisson dans un foyer privé. L'appareil
- i** peut être utilisé dans des camping-cars/caravanes s'il est installé de manière fixe
- i** et conformément aux prescriptions du TÜV avec une tension de 230 V CA.
- i** L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé dans des pièces fermées.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ni dans les transports
- i** publics.
Utilisez l'appareil exclusivement conformément à l'usage prévu.
- i** Ne laissez personne qui n'est pas familiarisé avec le mode d'emploi utiliser l'appareil.
- i** Cet appareil peut être utilisé par **des enfants** âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites
- i** ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et
- i** qu'elles comprennent les dangers qui en découlent. **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil

. Le nettoyage et l'**entretien** ne doivent pas être effectués par **des enfants** sans surveillance.

CE MANUEL D'UTILISATION DOIT ÊTRE ACCESSIBLE À TOUTE PERSONNE UTILISANT L'APPAREIL ; ASSUREZ-VOUS QUE LE MANUEL D'UTILISATION A ÉTÉ LU ET COMPRIS AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ.

1.1 Mots d'avertissement

DANGER ! indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne un danger immédiat pour la vie et la santé.

⚠ AVERTISSEMENT ! indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner un danger imminent pour la vie et la santé.

ATTENTION ! indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou mineures

REMARQUE ! indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels à l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

⚠ DANGER !

Pour réduire le risque d'électrocution :

1. Le non-respect des instructions contenues dans ce mode d'emploi met en danger la vie et la santé de l'utilisateur de l'appareil et/ou peut endommager l'appareil.
2. L'appareil ne doit être raccordé au réseau électrique que par un électricien qualifié qui connaît parfaitement les réglementations légales en vigueur dans le pays et les prescriptions supplémentaires des entreprises locales d'alimentation électrique et qui les respecte scrupuleusement.
3. Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié. Aucune modification ou altération arbitraire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée. Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions légales en vigueur dans votre pays.

4. Ne raccordez **en aucun cas** l'appareil à l'alimentation électrique si l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche secteur présentent des dommages visibles.
5. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves et des dommages importants. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le magasin où vous l'avez acheté. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par le fabricant, un service après-vente agréé par le fabricant ou un électricien qualifié.
7. **Ne touchez jamais** la fiche secteur, l'interrupteur ou d'autres composants électriques avec les mains mouillées ou humides. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

AVERTISSEMENT !

Pour réduire le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie ou de blessures corporelles :

1. Utilisez l'appareil uniquement avec une alimentation de 220 - 240 V CA / 50-60 Hz.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil.
3. Les caractéristiques techniques de votre alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. Votre installation électrique domestique doit être équipée d'un disjoncteur automatique pour couper l'alimentation de l'appareil en cas d'urgence.
4. L'appareil doit toujours être mis à la terre conformément aux exigences de l'alimentation électrique correspondante. Le circuit électrique principal doit être équipé d'un dispositif de coupure de sécurité intégré.
5. Tous les travaux nécessaires au raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent être effectués par **un électricien qualifié**.
6. En cas de dysfonctionnement dû à un défaut technique, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique (coupez le disjoncteur correspondant). Signalez le dysfonctionnement à votre service après-vente afin qu'il puisse être réparé dans les plus brefs délais.

7. Ne réparez jamais l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves et des dommages importants. Contactez toujours votre service après-vente. Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.
8. N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour brancher l'appareil. RISQUE D'INCENDIE !
9. Si la surface de l'appareil présente des fissures, éteignez-le immédiatement et débranchez-le de la source d'alimentation. RISQUE D'ÉLECTROCUTION !
10. N'apportez aucune modification à l'appareil.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande indépendante de l'appareil.
12. Après utilisation, éteignez toujours l'appareil comme décrit dans ce mode d'emploi.
13. La cuisine doit être sèche et bien ventilée. Lors de l'installation de l'appareil, tous les éléments de contrôle et de commande doivent être facilement accessibles.
14. Les placages des armoires doivent être fixés avec une colle résistante à la chaleur pouvant supporter des températures de 100 °C.
15. Les meubles adjacents et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à une température supérieure d'au moins 85 °C à la température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil est installé pendant son fonctionnement.
16. Ne raccordez pas l'appareil dans des pièces ou à des endroits où se trouvent ou à proximité desquels se trouvent des matériaux inflammables tels que de l'essence, du gaz ou des peintures. Cette mise en garde s'applique également aux vapeurs dégagées par ces matériaux.
17. Les hottes aspirantes doivent être installées conformément aux instructions de leur fabricant.
18. La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une **armoire** située au-dessus doit être **d'au moins 450 mm**.
19. La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une **hotte aspirante** située au-dessus doit être **d'au moins 650 mm**.
20. Ne posez aucun objet sur la table de cuisson. RISQUE D'INCENDIE !
21. La cuisson sans surveillance avec des huiles et des graisses peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu alimenté par de l'huile

- ou de graisse avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et étouffez le feu à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
22. Ne branchez pas l'appareil à proximité de rideaux ou de meubles rembourrés. RISQUE D'INCENDIE.
 23. Les équipements ménagers et les câbles électriques de toute nature ne doivent jamais entrer en contact avec l'appareil, car leur matériau isolant peut être endommagé ou détruit par des températures élevées.
 24. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut endommager durablement le système électrique de l'appareil. RISQUE D'ÉLECTROCUTION.
 25. **Ne touchez jamais** les zones de cuisson / plaques de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. RISQUE DE BRÛLURE !
 26. Les zones et les pièces accessibles de la table de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent donc être tenus à l'écart de l'appareil pendant son utilisation. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut entraîner des brûlures graves.
 27. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 28. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
 29. Cet appareil peut être utilisé par **des enfants** âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en découlent. **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et **l'entretien** ne doivent pas être effectués par **des enfants** sans surveillance.
 30. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance, sauf s'ils ont été préalablement formés à son utilisation de manière à pouvoir le manipuler en toute sécurité et à être parfaitement conscients des dangers liés à une utilisation incorrecte.
 31. Lors du déballage, veillez à ce que les composants de l'emballage soient hors de portée des enfants et des animaux. RISQUE DE BLESSURE ! RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !
 32. Utilisez uniquement des dispositifs de surveillance de cuisson conçus par le fabricant de la table de cuisson, indiqués comme adaptés dans le mode d'emploi ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de surveillance de cuisson inadaptés peut entraîner des accidents !

⚠ATTENTION !

1. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou corrosifs ni d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil, car ceux-ci pourraient rayer la surface et provoquer des fissures dans le verre.
2. Ne mettez pas la table de cuisson en marche avant d'y avoir posé un récipient.
3. Maintenez toujours la table de cuisson propre. Les zones encrassées ne transmettent pas complètement la chaleur de cuisson.
4. Protégez la table de cuisson contre les salissures.
5. Éteignez immédiatement les zones sales.
6. Éteignez toute la table de cuisson en cas de dommages ou de dysfonctionnements.
7. Ne laissez pas d'ustensiles de cuisson contenant des aliments cuits avec des traces de graisse ou d'huile sans surveillance sur une zone de cuisson allumée. Les graisses ou huiles chaudes peuvent s'enflammer spontanément.
8. Les lames des grattoirs pour plaque de cuisson sont extrêmement tranchantes. Ne vous coupez pas avec les lames lorsque vous retirez leur capot de sécurité.
9. Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles **ne doivent pas être posés sur la surface de l'appareil**, car ils peuvent devenir très chauds.
10. L'appareil est conforme à la législation européenne en vigueur en matière de sécurité. Nous tenons toutefois à souligner expressément que cette conformité ne change rien au fait que les surfaces de l'appareil **deviennent chaudes** pendant l'utilisation et continuent à **dégager de la chaleur résiduelle** après utilisation.
11. La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

REMARQUE !

1. Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez-le toujours par le bas et soulevez-le avec précaution. Maintenez l'appareil en position verticale.
2. Ne posez pas d'objets lourds sur la table de cuisson.
3. Utilisez exclusivement des récipients adaptés à la vitrocéramique, sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. L'appareil doit être transporté et raccordé par au moins **deux personnes**.

être raccordé par au moins deux personnes.

5. Mémo-risez la position de toutes les pièces de l'appareil lorsque vous le déballez, au cas où vous devriez le remballer et le transporter à

nouveau.

6. N'utilisez pas l'appareil avant que toutes les pièces qui le composent soient correctement installées à leur emplacement prévu.
7. Les ouvertures d'aération de l'appareil ou de son dispositif d'encastrement (si votre appareil est encastrable) doivent toujours être libres et dégagées.
8. La plaque signalétique ne doit **jamais** être rendue illisible ni retirée !
Si la plaque signalétique est illisible ou a été retirée, toute garantie est annulée !

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES
CONSERVER EN SÉCURITÉ.

★ En cas de non-respect de ces instructions, nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels.

2. Installation

⚠ DANGER L'appareil doit être raccordé au réseau électrique **uniquement par un électricien qualifié** qui connaît parfaitement les réglementations légales en vigueur dans le pays et les prescriptions supplémentaires des entreprises locales d'alimentation électrique et qui les respecte scrupuleusement. N'effectuez **jamais** l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ DANGER **Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.** Aucune modification ou altération arbitraire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée. Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions légales en vigueur dans la région. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ AVERTISSE La distance de sécurité entre la surface de cuisson et un **meuble** situé au-dessus doit être **d'au moins 450 mm.**

AVERTISSEMENT ! La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une **hotte aspirante** située au-dessus doit être **d'au moins 650 mm**.

⚠ ATTENTIO Le appareil ne doit pas être appareils de réfrigération, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.

ATTENTION ! Faites installer l'appareil de manière à permettre une dissipation optimale de la chaleur afin de garantir la sécurité de fonctionnement.

ATTENTIO Les et le mur et les zones d'influence du rayonnement thermique au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.

⚠ ATTENTIO Pour éviter des dommages , les couches composites et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.

2.1 Déballage et choix de l'emplacement

1. Déballiez l'appareil avec précaution. Respectez impérativement les consignes relatives à l'élimination de l'appareil figurant dans ce mode d'emploi.
2. L'appareil est éventuellement protégé pour le transport par des dispositifs de sécurité. Retirez-les complètement. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs pour éliminer les résidus des dispositifs de sécurité.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le câble d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.
4. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant prévue à cet effet et correctement mise à la terre.
5. Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie afin de ne pas endommager l'isolation électrique.
6. Raccordez correctement l'appareil à l'alimentation électrique.

2.2 Exigences avant l'installation

- Le plan de travail doit être rectangulaire, plat et constitué d'un matériau résistant à la chaleur. Aucun élément ne doit gêner la surface d'installation.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de sécurité, aux normes en vigueur et aux dispositions légales.
- Utilisez des revêtements muraux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer, tels que des carreaux de céramique, pour la surface murale entourant la table de cuisson.
- Les portes d'armoires et les tiroirs ne doivent pas entrer en contact avec le câble d'alimentation.

- L'appareil nécessite une alimentation en air frais suffisante provenant de l'extérieur vers sa partie inférieure.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un système de refroidissement du boîtier.
- Installez un dispositif de protection thermique sous la partie inférieure de l'appareil si vous l'installez au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire.
- Le disjoncteur de sécurité doit être facilement accessible.

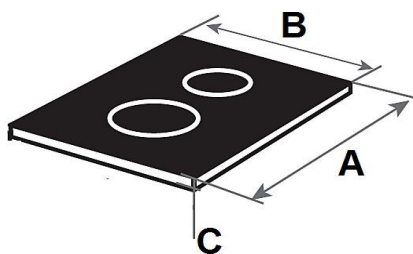
2.3 Sélection de l'environnement d'installation / Dimensions

Découpez l'ouverture d'encastrement dans le plan de travail conformément aux indications du schéma. Prévoyez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'ouverture pour l'installation et l'utilisation. L'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 30 mm. Utilisez exclusivement un matériau résistant à la chaleur pour le plan de travail afin d'éviter toute déformation due à la chaleur dégagée par la table de cuisson.

⚠ AVERTISSE La distance de sécurité entre la surface de cuisson et un **meuble** situé au-dessus doit être **d'au moins 450 mm**.

⚠ AVERTISSE La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une **hotte aspirante** située au-dessus doit être **d'au moins 650 mm**.

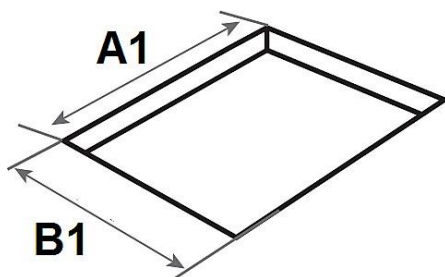
DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON :



A= PROFONDEUR / B= LARGEUR / C= HAUTEUR

A	B	C
520 mm	290 mm	51 mm

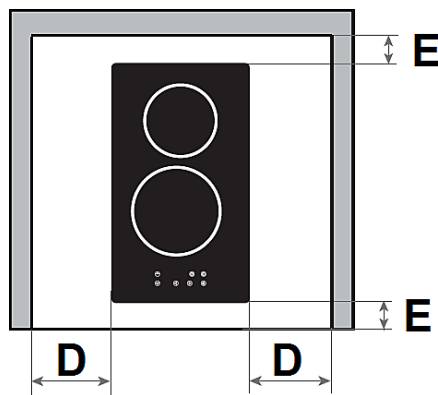
DIMENSIONS DE L'OUVERTURE DE MONTAGE :



A 1= PROFONDEUR / B 1= LARGEUR

A 1	B 1
490 mm	270 mm

ESPACE LIBRE MINIMUM REQUIS AUTOUR DE L'OUVERTURE D'ENCASTREMENT



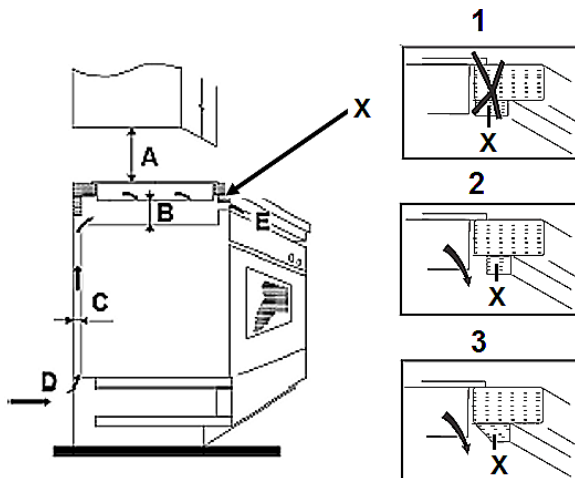
D	E
min. 50 mm	min. 50 mm

2.4 Installation de la table de cuisson

⚠ DANGER La table de cuisson **doit** être installée **par un professionnel qualifié**. N'effectuez jamais l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ❗ La distance de sécurité entre la surface de cuisson et un **meuble** situé au-dessus doit être **d'au moins 450 mm**.
 - ❗ La distance de sécurité entre la surface de cuisson et une **hotte aspirante** située au-dessus doit être **d'au moins 650 mm**.
 - ❗ L'appareil ne doit pas être installé au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
 - ❗ Faites installer l'appareil de manière à permettre une dissipation optimale de la chaleur afin de garantir la sécurité de fonctionnement.
 - ❗ Le mur et les zones d'influence du rayonnement thermique au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
 - ❗ Pour éviter tout dommage, les couches composites et les colles doivent être résistantes à la chaleur.
 - ❗ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, les objets métalliques qui y sont rangés peuvent devenir très chauds en raison de la circulation de l'air à travers le système de ventilation de la table de cuisson.
- ❖ La table de cuisson doit impérativement être correctement ventilée. L'entrée d'air (**D**) et la sortie d'air (**E**) ne doivent en aucun cas être obstruées (voir illustration ci-dessous). L'appareil doit toujours être en bon état de fonctionnement.

DISTANCES MINIMALES POUR UNE VENTILATION CORRECTE :



D= FENTE D'AÉRATION / B= SORTIE D'AIR

A	B	C	D	E
<p>Armoire</p> <p>➤ min. 450 mm</p> <p>Hotte aspirante</p> <p>➤ min. 650 mm</p>	<p>min.</p> <p>20 mm</p>	<p>min. 20 mm</p>	<p>Entrée d'air</p>	<p>min. 5 mm</p>

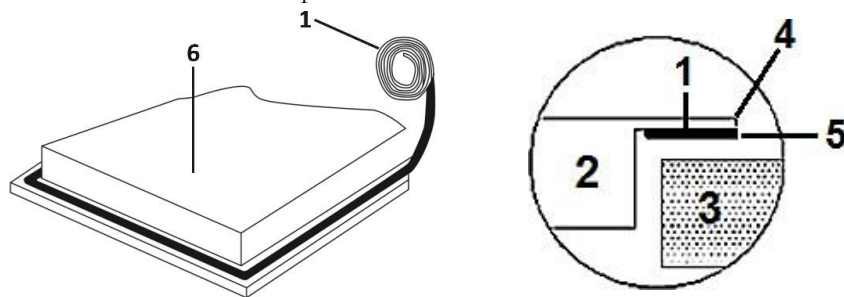
- ❖ Le bord supérieur du meuble encastré (1) ne doit pas être directement adjacent à l'ouverture d'encastrement (2). Déplacez le bord (1) ou inclinez-le (3).

REMARQUE !

La distance minimale B (20 mm) peut être réduite à 10 mm si nécessaire, à condition d'utiliser un fond de protection thermique résistant à une température minimale de 95 °C.

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON :

1. **Avant** d'installer la table de cuisson dans le plan de travail, fixez correctement le joint autocollant sur le bord **inférieur** de la table de cuisson.
- i** Le joint doit être correctement fixé. Le côté extérieur du joint doit correspondre au bord inférieur extérieur de la table de cuisson (voir illustration ci-dessous). Le joint doit être bien ajusté au bord inférieur de la table de cuisson (pas de chevauchement, pas d'espace, etc.) afin d'éviter que des liquides, etc. ne puissent pénétrer dans l'ouverture d'encastrement par la suite.



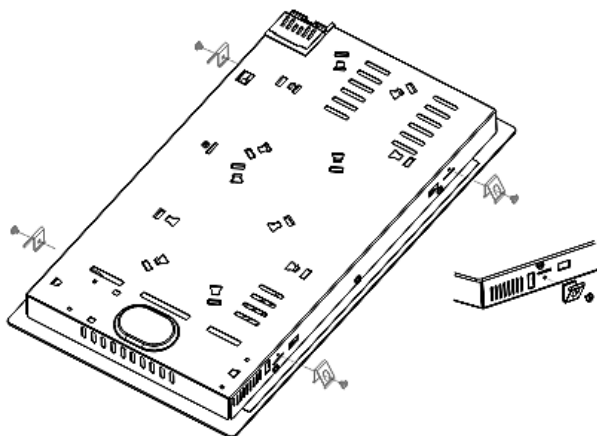
1	Joint
2	Table de cuisson
3	Plan de travail
4	Bord extérieur de la table de cuisson
5	Côté extérieur du joint
6	Face inférieure de la table de cuisson

2. Insérez la table de cuisson dans l'ouverture prévue à cet effet et appuyez doucement vers le bas jusqu'à ce qu'elle repose fermement sur le plan de travail.

- Fixez la table de cuisson à l'aide des clips de fixation sur la face inférieure du plan de travail (voir ci-dessous / FIXATION DES CLIPS DE FIXATION).

FIXATION DES CLIPS DE FIXATION :

- Fixez les clips de fixation à l'aide des vis correspondantes sur la **face inférieure de la table de cuisson** en vissant **une extrémité** des clips dans les trous pré-perçés (comme indiqué ci-dessous dans l'illustration **1** ou **2**).



A	Vis
B	Pince de fixation
C	Trou de vis
D	Face inférieure de la table de cuisson

- Fixez l'**autre extrémité** des clips de fixation à l'aide des vis correspondantes sur la **face inférieure du plan de travail** afin d'installer la table de cuisson de manière solide et sûre.

2.5 Raccordement électrique

⚠ DANGER L'appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique **uniquement par un électricien qualifié** qui connaît parfaitement les réglementations légales en vigueur dans le pays et les prescriptions supplémentaires des entreprises locales d'alimentation électrique et qui les respecte scrupuleusement. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ DANGER ! Tous les travaux électriques doivent être effectués par un **électricien qualifié**. Aucune modification ou altération arbitraire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée. Le raccordement doit être effectué conformément aux dispositions légales en vigueur dans votre pays. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

⚠ DANGER N'effectuez **jamais** l'installation vous-même. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

REMARQUES À L'ATTENTION DU SPÉCIALISTE QUALIFIÉ (ÉLECTRICIEN) :

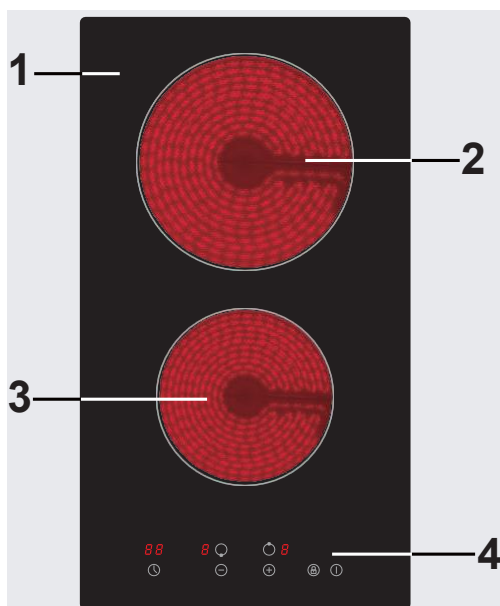
1. Pour raccorder l'appareil, utilisez exclusivement une fiche (avec contact de protection) et une prise de sécurité correctement mise à la terre.
2. Votre réseau électrique domestique doit être adapté à la puissance absorbée de l'appareil.
3. La tension électrique doit correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
4. Le câble d'alimentation doit pouvoir supporter les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
5. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs de tension ou de dispositifs de dérivation pour le raccordement, car ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe. **RISQUE D'INCENDIE !**
6. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des zones chaudes et doit être posé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75⁰ C.
7. Si la prise secteur n'est plus accessible à l'utilisateur **ou si un raccordement fixe de l'appareil est nécessaire**, un dispositif de coupure doit être installé pour chaque pôle lors de l'installation. Les interrupteurs avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm sont considérés comme des dispositifs de coupure. Cela comprend les disjoncteurs, les fusibles et les contacteurs (EN 60335). L'alimentation électrique de l'appareil doit être assurée par un disjoncteur automatique de 16 A. En cas de doute, demandez conseil aux autorités locales compétentes en matière de construction et renseignez-vous sur les dispositions légales en vigueur.
8. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ni comprimé.
9. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation **ne doit** être remplacé **que** par un électricien qualifié.

3. Utilisation

- i** Lisez l'intégralité du mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service pour la première fois. **Respectez en particulier les consignes de sécurité et les avertissements !**
- i** Retirez **tous** les films de protection qui se trouvent encore sur l'appareil.

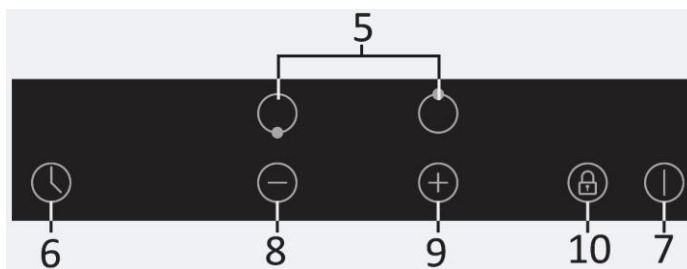
3.1 Table de cuisson et panneau de commande

TABLE DE CUISSON :



1	PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE
2	ZONE DE CUISSON / Ø 190 mm / max. 1700 W
3	ZONE DE CUISSON / Ø 155 mm / max. 1200 W
4	Panneau de commande (voir ci-dessous)

PANNEAU DE COMMANDE :

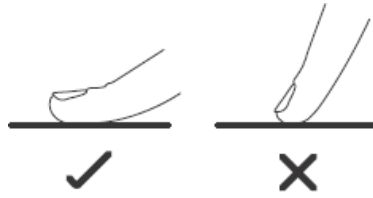


5	Touches tactiles pour la SÉLECTION DES ZONES DE CUISSON
6	MINUTERIE
7	Bouton tactile : MARCHÉ / ARRÊT
8	<u>TOUCHE TACTILE :-</u> ➤ Pour sélectionner les niveaux de puissance des zones de cuisson (1 - 9) ➤ Pour régler la minuterie
9	<u>TOUCHE SENSIBLE :+</u> ➤ Pour sélectionner les niveaux de puissance des zones de cuisson (1 - 9) ➤ Pour régler la minuterie
10	VERROUILLAGE DES TOUCHES / SÉCURITÉ ENFANTS

3.2 Commande des capteurs

- Les touches tactiles réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Touchez les capteurs avec la partie inférieure de la phalange supérieure, et non avec le bout du doigt (voir illustration ci-dessous).
- Après chaque saisie réussie, vous entendez un signal sonore ¹ (bip).
- Veillez à ce que la zone de contrôle reste toujours propre et sèche. Ne couvrez pas la zone de contrôle avec des objets tels que des ustensiles de cuisine ou des chiffons. Même une fine pellicule d'eau peut rendre l'utilisation des touches tactiles difficile.

¹ Équipement selon le modèle



3.3 Avant la première utilisation

- ❖ Nettoyez la surface de l'appareil (voir chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

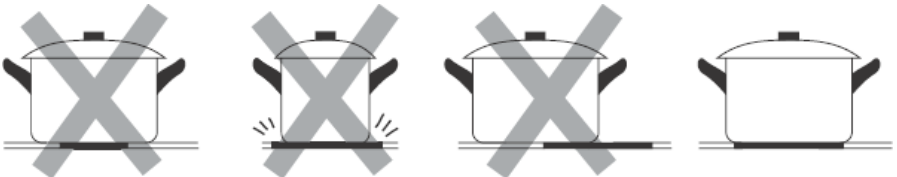
3.4 Ustensiles de cuisson adaptés

i Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la vitrocéramique.

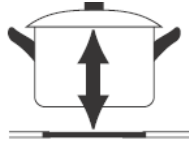
- ❖ N'utilisez pas de récipients présentant des bords coupants ou tranchants, ni des fonds rugueux ou incurvés.



- ❖ Le fond de votre ustensile de cuisson doit être droit, reposer à plat sur la vitrocéramique et avoir le même diamètre que la zone de cuisson sélectionnée. Centrez toujours l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.



- ❖ Soulevez toujours les ustensiles de cuisson lorsque vous les déplacez sur la table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la vitrocéramique, car vous risqueriez de la rayer.



3.5 Démarrer la cuisson

⚠ AVERTISSE Ne touchez **jamais** les zones de cuisson / plaques de cuisson tant que le voyant de chaleur résiduelle n'est pas éteint. **RISQUE DE BRÛLURE !**

i Après avoir allumé l'appareil, un signal sonore retentit une fois ; tous les voyants indiquent « — ». Cela signifie que l'appareil est en mode veille.

1. Touchez le capteur MARCHÉ / ARRÊT.



2. L'écran affiche



3. Placez un récipient adapté sur la ZONE DE CUISSON SOUHAITÉE. Le dessous du récipient et la zone de cuisson doivent toujours être propres et secs.



4. Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche de sélection correspondante pour la SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON. L'affichage correspondant clignote pendant 5 secondes.



5. Réglez la puissance à l'aide de l'+ et du capteur.



➤ Chaque zone de cuisson dispose de 9 niveaux de puissance (1 - 9).

1 - 9

6. Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai **d'une minute**, l'appareil s'éteint automatiquement. Vous recommencez alors à l'étape 1.

7. Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à **tout moment** pendant la cuisson

3.6 Une fois la cuisson terminée

1. Dans la SÉLECTION DES ZONES DE CUISSON, touchez le capteur de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.



2. Désactivez ensuite la ZONE DE CUISSON CORRESPONDANTE en la réglant sur 0 à l'aide du capteur .



3. Vérifiez que l'affichage indique 0 puis H.



4. Éteignez l'appareil à l'aide du capteur ON/OFF.



5. Attention à la surface chaude de la zone de cuisson ! Un H indique les zones de cuisson encore chaudes. Le H s'éteint dès que la zone de cuisson correspondante a refroidi à une température sûre.



6. Vous pouvez également utiliser **la chaleur résiduelle** comme fonction d'économie d'énergie en démarrant d'autres opérations de cuisson sur les zones de cuisson encore chaudes / tièdes.

3.7 Verrouillage des touches / Sécurité enfants

- ❖ Vous pouvez verrouiller les touches tactiles afin de les protéger contre toute utilisation involontaire ou par des enfants.

VERROUILLAGE DES TOUCHES TACTILES :

1. Appuyez sur et  les **BLOPAGE DES TOUCHES / SÉCURITÉ ENFANTS.**



2. LO s'allume sur l'écran.



3. **Toutes** les touches sont verrouillées, à l'exception de la touche ON / SENSOR.

DÉVERROUILLAGE DES TOUCHES TACTILES :

1. Vérifiez que l'appareil est allumé.



2. Appuyez sur et  les **BOUTON VERROUILLAGE / SÉCURITÉ ENFANTS** pendant quelques instants.



3. LO s'éteint sur l'écran.

4. Toutes les touches sont à nouveau disponibles.

5. Vous pouvez désormais utiliser l'appareil comme d'habitude.

REMARQUE ! Lorsque les touches tactiles sont verrouillées, **tous** les capteurs sont désactivés, **à l'exception** du CAPTEUR MARCHE/ARRÊT. En cas d'urgence, vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil à l'aide du CAPTEUR MARCHE/ARRÊT, mais vous devez ensuite déverrouiller les touches tactiles.

3.8 Utilisation de la minuterie

- ❖ La minuterie éteint automatiquement la zone de cuisson correspondante une fois le temps réglé écoulé.
- La durée maximale sélectionnable est de 99 minutes.
- Si la durée sélectionnée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0.

ARRÊT AUTOMATIQUE D'UNE ZONE DE CUISSON :

1. À l'aide de SÉLECTION DES ZONES DE CUISSON, touchez le capteur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Appuyez sur le capteur de la MINUTERIE.



3. L'AFFICHAGE DE LA MINUTERIE indique **10** et le **0** commence à clignoter.



4. Réglez le temps à l'aide des capteurs+ et -.

- Appuyez une fois sur+ ou -, la valeur augmente / diminue de **1 minute**.



5. Touchez le capteur de la MINUTERIE. Le chiffre qui représente les dizaines.



6. Réglez l'heure à l'aide du capteur+ et -.

- Appuyez une fois sur+ ou -, la valeur augmente / diminue de **1 minute**.



7. +Appuyez sur **le capteur TIMER** et **maintenez-le enfoncé** pour augmenter ou diminuer la valeur de **1 minute** en mode rapide.

8. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence.
L'écran affiche le temps restant.



9. Pour indiquer quelle zone de cuisson a été sélectionnée (zone supérieure / inférieure), un point rouge s'allume à côté de l'AFFICHAGE DE LA MINUTERIE.



10. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



⚠ AVERTISSE L'autre zone de cuisson reste en service si elle a été activée auparavant.

DÉSACTIVATION DE LA FONCTION MINUTERIE :

1. Appuyez sur le CAPTEUR pour remettre le temps restant à 0.



2. Lorsque l'écran affiche -00-, la FONCTION MINUTERIE est désactivée.

00

3.9 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque l'appareil a fonctionné pendant un certain temps, les zones de cuisson utilisées continuent de dégager de la chaleur résiduelle même après avoir été éteintes. La lettre « **H** » s'affiche pour vous avertir.

3.10 Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité de votre appareil. L'arrêt automatique se produit toujours lorsque vous avez oublié d'éteindre une zone de cuisson après utilisation.

Les temps d'arrêt automatique préréglés sont indiqués dans le tableau suivant :

PUISSANCE	ARRÊT (HEURES)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4. Conseils de cuisson

⚠ AVERTISSE Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites frire ou rôtir, car les huiles et les graisses chauffent très rapidement, en particulier à puissance élevée. Les huiles et graisses extrêmement chaudes s'enflamment spontanément et représentent donc un risque d'incendie grave.

⚠ AVERTISSE N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu alimenté par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et étouffez le feu à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

4.1 Conseils de cuisson

- ❖ Réduisez la puissance lorsque la casserole a atteint sa température de cuisson.
- ❖ L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et économise de l'énergie en conservant la chaleur.
- ❖ Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse afin de réduire le temps de cuisson.
- ❖ Commencez la cuisson à puissance élevée. Réduisez ensuite la puissance lorsque les aliments sont chauds.

CUISSON À FEU DOUX / CUISSON DU RIZ

- ❖ Cuire à feu doux signifie mijoter à environ 85 °C, lorsque de petites bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. L'ébullition est le mode de cuisson idéal pour les soupes et les ragoûts délicats, car les arômes peuvent se développer librement sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies avec de la farine doivent également être préparées en dessous du point d'ébullition.
- ❖ Certaines opérations de cuisson, notamment la cuisson du riz selon la méthode d'absorption (= consommation complète de l'eau ajoutée), peuvent nécessiter un réglage supérieur à la puissance minimale afin que les aliments soient cuits correctement dans le temps de cuisson recommandé.

FAIRE CUIRE DES STEAKS

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis ajoutez la viande.
4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de votre préférence personnelle en matière de cuisson (à point, saignant, etc.). Le temps de cuisson peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier la cuisson : plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude afin qu'il devienne bien tendre avant de le servir.

FAIRE REVENIR

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la vitrocéramique ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et disposez les ustensiles de cuisine nécessaires à portée de main. La cuisson doit être rapide. Si vous souhaitez préparer une grande quantité, divisez les aliments en plusieurs portions.
3. Faites chauffer le wok / la poêle et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Commencez par cuire la viande. Réservez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, réduisez la puissance. Ajoutez à nouveau la viande et, si nécessaire, une sauce.
6. Remuez à nouveau délicatement le tout afin que tous les ingrédients soient bien chauds.

4.2 Puissance

PUISSANCE :	CONVIENT POUR (EXEMPLES) :
Niveau 1 - 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Doux Échauffement petites quantités d'aliments.➤ Faire fondre du chocolat, du beurre, etc.➤ Aliments qui brûlent rapidement.➤ Cuisson douce.➤ Réchauffage lent.
Niveau 3 - 4	<ul style="list-style-type: none">➤ Réchauffer.➤ Cuisson rapide à feu doux.➤ Cuisson du riz.
Niveau 5 - 6	<ul style="list-style-type: none">➤ Crêpes.
Niveau 7 - 8	<ul style="list-style-type: none">➤ Faire sauter.➤ Cuire les pâtes.
Niveau 9	<ul style="list-style-type: none">➤ Faire revenir.➤ Faire revenir.➤ Porter la soupe à ébullition.➤ Faire bouillir l'eau.

4.3 Économiser l'énergie

- ❖ Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.
- ❖ Les ustensiles de cuisine à fond épais et plat permettent d'économiser jusqu'à un tiers d'énergie. Couvrez vos ustensiles de cuisine si possible, sinon vous consommerez 4 fois plus d'énergie.
- ❖ Le diamètre de la casserole ne doit pas être inférieur à celui de la plaque chauffante utilisée.
- ❖ Veillez à ce que le support de cuisson et le fond de la casserole soient propres.
- ❖ Les impuretés peuvent nuire à l'échange thermique. Les impuretés incrustées ne peuvent souvent être éliminées qu'à l'aide de produits nocifs pour l'environnement.

- ❖ Ne couvrez pas trop souvent votre ustensile de cuisson (le contenu d'une casserole ne commence jamais à bouillir).
- ❖ Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle des zones de cuisson comme fonction d'économie d'énergie en démarrant d'autres cuissons sur des zones encore chaudes / tièdes.

5. Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSE Éteignez impérativement l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le **refroidir complètement**. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien (coupez le fusible correspondant dans le boîtier à fusibles de l'alimentation électrique de la maison) !

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur. La vapeur peut entrer en contact avec des pièces électriques et provoquer un court-circuit. **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

PRODUITS DE NETTOYAGE :

- N'utilisez **pas de** produits abrasifs !
- N'utilisez **pas de** produits nettoyants organiques !²
- N'utilisez **pas** d'huiles essentielles !
- N'utilisez **jamais** de solvants !

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON :

- Éliminez les salissures telles que les résidus alimentaires de la surface en verre. Utilisez pour cela un chiffon doux.
- Ne frottez pas la vitrocéramique.
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude et une éponge spéciale pour le nettoyage de la vitrocéramique. Sur les zones sales, utilisez un produit spécial pour le nettoyage de la vitrocéramique (disponible en supermarché), puis essuyez avec un chiffon doux.
- Utilisez un grattoir adapté à la vitrocéramique pour éliminer les résidus éventuels. Un produit en silicone est le plus approprié pour protéger la vitrocéramique.

² Par exemple, vinaigre, acide citrique, etc.

TYPE DE SALISSURE

PROCÉDURE	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
SALISSURES QUOTIDIENNES SUR LA VITROCÉRAMIQUE (EMPREINTES DIGITALES, TACHES ALIMENTAIRES OU ÉCLABOUSSURES NON SUCRÉES).	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (disjoncteur). 2. Utilisez un nettoyeur adapté pour vitrocéramique pendant que la vitrocéramique est encore chaude, mais pas brûlante ! 3. Rincez à l'eau claire à l'aide d'un chiffon doux / papier essuie-tout. Puis séchez. 4. Remettez l'appareil sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque l'appareil est débranché, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. Les zones de cuisson peuvent donc être encore chaudes. Soyez extrêmement prudent ! ➤ Les raclettes, les éponges en nylon et les produits abrasifs peuvent rayer la vitrocéramique. Lisez toujours les informations relatives à vos produits de nettoyage afin de vérifier qu'ils conviennent à la vitrocéramique. ➤ Ne laissez jamais de résidus de détergent sur le verre, car cela pourrait laisser des taches persistantes.
LES RÉSIDUS DE CUISSON, LES RÉSIDUS FONDUS ET LES TACHES CAUSÉES PAR DES RÉSIDUS SUCRÉS CHAUFFÉS SUR LA VITROCÉRAMIQUE.	
<p>❖ Enlever immédiatement ces salissures à l'aide d'un grattoir adapté à la vitrocéramique. Faites attention aux zones de cuisson encore chaudes !</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (disjoncteur). 2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez les salissures de la vitrocéramique vers une zone non chaude. 3. Nettoyez les salissures à l'aide d'un torchon / papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la première partie de ce tableau. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirer ces salissures le plus rapidement possible. Si elles refroidissent sur la vitrocéramique, elles seront difficiles à éliminer par la suite et risquent d'endommager durablement la surface vitrocéramique. ➤ Utilisez le grattoir pour vitrocéramique avec une extrême prudence afin de ne pas vous couper avec la lame, en particulier lorsque vous avez repoussé le couvercle de sécurité.

SALISSURES SUR LES TOUCHES TACTILES.

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (disjoncteur).2. Nettoyez les salissures.3. Essuyez les touches tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide.4. Séchez toute la surface avec du papier absorbant.5. Réinitialisez l'appareil de l'appareil. | L'appareil peut émettre un bip et s'éteindre. Les touches tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement si elles sont mouillées. Essayez bien le panneau de commande avant de remettre l'appareil en service. |
|--|--|

6. Dépannage

EN CAS D'URGENCE OU DE DYSFONCTIONNEMENT, PROCÉDEZ COMME SUIVANT :

1. Éteignez complètement l'appareil.
 2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (coupez le fusible correspondant dans le boîtier à fusibles de l'alimentation électrique domestique).
 3. Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.
- Vérifiez les informations du tableau avant de contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

ERREUR

CAUSE POSSIBLE

MESURES

L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS.

➤ Une coupure de l'alimentation électrique.	➤ Vérifiez que l'appareil est branché sur le secteur. Vérifiez le disjoncteur de votre installation électrique. En cas de coupure de courant dans votre quartier ?
---	--

LES TOUCHES TACTILES NE RÉAGISSENT PAS.

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ➤ Les touches tactiles sont verrouillées. | ➤ Déverrouillez les touches tactiles. |
|---|---------------------------------------|

LES TOUCHES TACTILES SONT DIFFICILES À UTILISER.

- | | |
|---|--------------------------------|
| ➤ Un film de liquide recouvre les touches tactiles. | ➤ Séchez les touches tactiles. |
| ➤ Vous avez pour utiliser du bout du doigt. | ➤ Utilisez le bout du doigt. |

LA VITRE EN CÉRAMIQUE EST RAYÉE.

- | | |
|---|---|
| ➤ Vous avez utilisé des récipients inadaptés avec des bords rugueux et coupants. | ➤ Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la vitrocéramique. |
| ➤ Vous utilisé utilisé des produits de nettoyage inadaptés, tels que des produits abrasifs. | ➤ Utilisez des produits de nettoyage adaptés à la vitrocéramique. |

CERTAINES CASSEROLES / POÊLES PRODUISENT DES BRUITS DE CRAQUEMENT OU DE CLIQUETIS

- | | |
|--|--|
| ➤ Ceci peut être dû au type de fabrication de votre ustensile de cuisson (couches de différents métaux). | ➤ Ceci est normal pour ce type d'ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut. |
|--|--|

BRUIT DE RONFLEMENT À PUISSANCE ÉLEVÉE.

- | | |
|---|---|
| ➤ Ceci est dû à la cuisson à induction. | ➤ État de fonctionnement normal, mais le bourdonnement devrait s'atténuer ou cesser lorsque vous réduisez la puissance. |
|---|---|

DES BRUITS DE VENTILATION S'ÉCHAPPENT DE L'APPAREIL.

<p>➤ Le ventilateur intégré protège les composants électroniques contre la surchauffe et peut continuer à fonctionner pendant un certain temps</p>	<p>➤ Écran noir / aucun voyant allumé / aucun son émis.</p>
--	---

LES USTENSILES DE CUISSON NE CHAUFFENT PAS / L’AFFICHAGE SUR L’ÉCRAN EST ALLUMÉ.

- | | |
|---|--|
| ➤ Les ustensiles de cuisson ne sont pas détectés s'ils ne sont pas adaptés, trop petits ou mal positionnés. | ➤ Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés et d'un diamètre correspondant à la zone de cuisson. Placez-les au centre sur la zone de cuisson. |
|---|--|

L'APPAREIL OU UNE ZONE DE CUISSON S'ÉTEINT DE MANIÈRE INATTENDUE, UN SIGNAL SONORE RETENTIT ET UN CODE D'ERREUR S’AFFICHE³ (GÉNÉRALEMENT EN ALTERNANCE AVEC UN OU DEUX CHIFFRES SUR L’AFFICHAGE DE LA MINUTERIE).

- | | |
|--------------------------------|---|
| ➤ Dysfonctionnement technique. | ➤ Notez le code d'erreur, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil |
|--------------------------------|---|

i Si l'appareil présente des dysfonctionnements autres que ceux décrits ci-dessus ou si vous avez vérifié tous les points de la liste et que le problème persiste, contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

7. Codes d'erreur

Affichage	Problème possible	Solution possible
E0 & signal sonore répétitif	Protection contre la surchauffe : la table de cuisson est en surchauffe.	Arrêtez la cuisson et attendez que la table de cuisson ait refroidi. Veuillez contacter le service après-vente.
E1	Défaut du capteur thermique	Veuillez contacter le service après-vente.

³ Équipement selon le modèle

8. Caractéristiques techniques

Type d'appareil	Vitrocéramique - double plaque de cuisson
Panneau de commande	Commande tactile
Matériau	Vitrocéramique
Nombre de zones de cuisson	2
Diamètre des zones de cuisson avant / arrière	155 mm / 190 mm
Puissance des zones de cuisson avant / arrière	1*1200 W / 1*1700 W
Puissance maximale	2900 W
Tension d'entrée	220 - 240 V CA
Fréquence	50-60 Hz
Indicateur de chaleur résiduelle	✓
Minuterie / durée réglable	✓ / jusqu'à 99 minutes
Longueur du câble	100 cm
Niveaux de chauffage	9 par zone de cuisson
Dimensions Découpe L*P en cm	27,00*49,00
Profondeur d'encastrement en cm	4,7
Dimensions du produit H*L*P en cm	5,1*29,00*52,00
Poids net / brut en kg	4,20 / 4,60

❖ Sous réserve de modifications techniques.

20 minutes après le démarrage sans autre manipulation ou après la fin du programme/de la fonction, l'appareil passe automatiquement en mode veille. La puissance en mode veille ne dépasse pas 0,8 watt.

9. Élimination

1. Lors du déballage, veillez à ce que les composants de l'emballage (sacs en polyéthylène, morceaux de polystyrène) ne soient pas à la portée des enfants et des animaux. **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
2. Les appareils usagés et hors d'usage doivent être remis au centre de recyclage compétent. Ne les exposez en aucun cas à des flammes nues.
3. Avant de jeter un appareil usagé, **veillez à le rendre inutilisable !** Cela signifie qu'il faut toujours débrancher la fiche secteur, puis couper le câble d'alimentation de l'appareil et le retirer directement avec la fiche secteur avant de le jeter.
4. Jetez le papier et le carton dans les conteneurs prévus à cet effet.
5. Jetez les plastiques dans les conteneurs prévus à cet effet.
6. Si vous ne disposez pas de conteneurs adaptés dans votre quartier, apportez ces matériaux à un centre de collecte municipal approprié.
7. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou à votre service municipal compétent.



Tous les matériaux marqués de ce symbole sont recyclables.



Vous trouverez toutes les informations disponibles sur le tri des déchets auprès de vos autorités locales.

10. Conditions de garantie

pour les gros appareils électriques de PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

Le fabricant garantit **au consommateur**, pendant une durée de 24 mois à compter de la date d'achat, que le matériel est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Outre les droits découlant de la garantie, le consommateur bénéficie des droits de garantie légaux qu'il peut faire valoir à l'encontre du vendeur auprès duquel il a acheté l'appareil. Ceux-ci ne sont pas limités par la garantie.

Le droit à la garantie doit être justifié par l'acheteur sur présentation du justificatif d'achat avec la date d'achat et/ou de livraison et signalé **immédiatement après constatation et dans un délai de 24 mois** après la livraison au premier acheteur.

La garantie ne donne droit à aucune résiliation du contrat de vente ni à aucune réduction (diminution du prix d'achat). Les pièces remplacées ou les appareils échangés deviennent notre propriété.

La garantie ne s'étend pas aux éléments suivants :

1. aux pièces fragiles telles que le plastique ou le verre ou les ampoules électriques ;
2. les écarts mineurs des produits PKM par rapport à la qualité requise qui n'ont aucune influence sur la valeur d'usage du produit ;
3. les dommages résultant d'erreurs de fonctionnement ou d'utilisation,
4. les dommages dus à des influences environnementales agressives, à des produits chimiques, à des produits de nettoyage ;
5. les dommages causés au produit par une installation ou un transport non conforme ;
6. les dommages résultant d'une utilisation non conforme à l'usage domestique habituel ;
7. les dommages causés à l'extérieur de l'appareil par un produit PKM, sauf si la responsabilité est expressément prévue par la loi.

La garantie prend fin dans les cas suivants :

1. Non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ;
2. Réparation par des personnes non qualifiées ;
3. de dommages causés par le vendeur, l'installateur ou des tiers ;
4. installation ou mise en service incorrecte ;
5. d'un entretien insuffisant ou incorrect ;
6. Appareils utilisés d'une manière non conforme à leur destination ;
7. Dommages dus à des cas de force majeure ou à des catastrophes naturelles, notamment, mais sans s'y limiter, en cas d'incendie ou d'explosion.

Les prestations de garantie n'entraînent ni prolongation de la durée de garantie ni début d'une nouvelle période de garantie.

La garantie s'applique aux appareils achetés et utilisés en Allemagne, en Autriche, en Belgique, au Luxembourg et aux Pays-Bas.

TECHNOLOGIE POUR LA MAISON

INFORMATIONS SUR LE SERVICE



TECHNOLOGIE POUR USAGE DOMESTIQUE

**Veillez vous adresser au magasin où vous avez acheté
l'appareil.**

Sous réserve de modifications

ÉTAT

19/08/2025