



Table de cuisson HTT4MF55X1



Notice d'utilisation

Merci d'avoir choisi ce produit. Cet appareil a été soigneusement choisi, testé et validé par la société Global Applius.

Après les premières utilisations, vous verrez que les produits de la marque HELVETIA sont d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

Nous espérons que chaque utilisation vous apportera satisfaction ; vous pouvez nous contacter en cas de besoin sur l'adresse : contact@globalapplius.com.

TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité	4
Consignes Générales	4
Consignes spécifiques	6
Avant la première utilisation	10
Description de l'appareil	10
Spécifications techniques	10
Déballage de votre appareil	11
Installation de votre appareil	11
Avant de brancher l'appareil	12
Utilisation	13
Conseils relatifs aux économies d'énergie	13
Ustensiles de cuisine	14
Fonctionnement	14
Début de la cuisson	14
Fin de la cuisson	15
Minuteur	Erreur ! Signet non défini.
Guide de cuisson	15
Astuces de cuisson	15
Nettoyage et entretien	16
Nettoyage général	16
Nettoyage spécifique à l'appareil	16
Guide de dépannage	17
Conseils de dépannage	17
Service après-vente	18
Mise au rebus / Recyclage	18

CONSIGNES DE SECURITE



Veuillez lire cette notice d'utilisation avant d'installer et de mettre en route votre appareil. Ce document doit être gardé dans un endroit sûr en cas de consultation ultérieure.

Veuillez-vous assurer que toute personne utilisant cet appareil ait pris connaissance de cette notice, y compris en cas de cession.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et le recyclage de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de cette notice.

CONSIGNES GENERALES

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique exclusivement et analogue telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements du type chambres d'hôtes ;
- mais pas la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 3 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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

Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

Cet appareil est fragile, pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport. Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une fiche de prise de mise à la terre. La fiche de l'appareil doit être branchée dans une prise murale appropriée mise à la terre.

Ne pas brancher l'appareil à une alimentation non protégée contre les surcharges (fusible).

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé. Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.

Ne pas débrancher le câble d'alimentation les mains humides.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Il est dangereux de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages.

N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, ou bien l'appareil en lui-même sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

CONSIGNES SPECIFIQUES

Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

Instruction de mise à la terre : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de caisson conçus par le fabricant de l'appareil de caisson 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 convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande.

MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

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

S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.

Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.

Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil.

Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.

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

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 chaud.

Evidier de poser sur la table des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

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.

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

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.

ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.

Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer l'appareil.

Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation et le bandeau de commande sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

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

Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Lorsque vous avez installé la table de cuisson, assurez-vous que :

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.



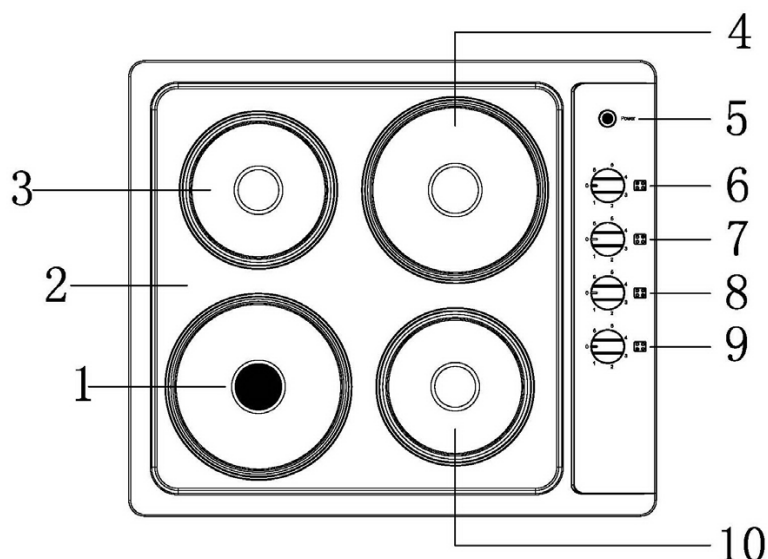
Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/EU relative à la sécurité électrique, 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique, 2009/125/CE relative à l'écoconception (ERP) et 2011/65/CE relative à la RoHS.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble

- 1 - Foyer 2000 W
- 2 - Table inox
- 3 - Foyer 1000 W
- 4 - Foyer 1500 W
- 5 - Indicateur chaleur résiduel
- 6 - Manette de commande foyer 3
- 7 - Manette de commande foyer 4
- 8 - Manette de commande foyer 1
- 9 - Manette de commande foyer 10
- 10 - Foyer 1000 W



SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Marque : Helvetia	Modèle HTT4MF55X1
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	580*510*55 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560*490 mm
Poids	9,4 kg
Puissance maximale	5500 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Fonte
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Gauche Avant & Droite Arrière :190mm Droite Avant & Gauche Arrière :150 mm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	/
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant Gauche: 188.8 Wh/kg Avant-Droite : 189.5 Wh/kg Arrière-Gauche:198.1 Wh/kg Arrière-Droite: 188.5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	191,3 Wh/kg

Les informations dans la fiche produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 66/2014 de la Commission en ce qui concerne les exigences d'écoconception des plaques de cuisson.

DEBALLAGE DE VOTRE APPAREIL

Déballiez correctement votre appareil. Retirez toutes les bandes adhésives et toutes les protections situées à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.

Veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si tel est le cas, ne le branchez pas et contactez sans délai votre revendeur.



Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

ATTENTION : les éléments d'emballages ne sont pas destinés à être utilisés par des enfants ; certains éléments, comme les films plastique ou le polystyrène peuvent être ingérés ou cause d'étouffement. Veillez à ce que tous les éléments d'emballages restent hors de portée des enfants.

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

L'endroit où est installé votre appareil doit être convenablement aéré et sec ; à température ambiante.

Veuillez respecter les dimensions d'installation précisées dans cette notice.

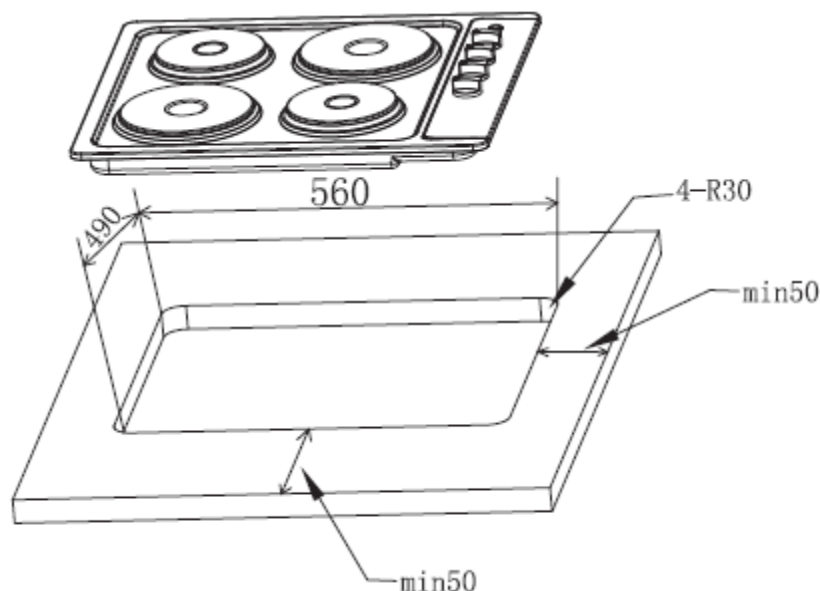
Placez votre appareil sur une surface plane et stable. Mettez à niveau à l'appareil si besoin.

En général, ne jamais placer un appareil électroménager en contact direct avec une source de chaleur ou à la lumière directe du soleil.

L'appareil doit être installé de manière à ce que le câble d'alimentation reste accessible à tout moment.

Dimensions d'encastrement :

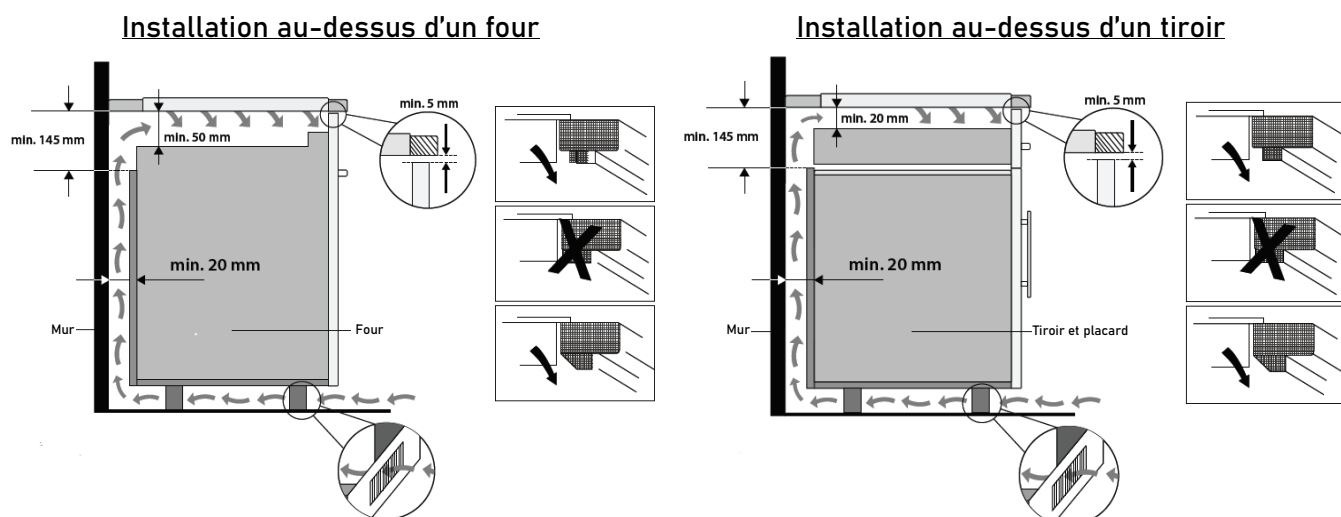
Veuillez suivre les dimensions de découpe de la zone d'encastrement ci-dessous afin d'installer convenablement l'appareil.



Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson doit être installée de façon que la circulation d'air soit optimale pour diffuser la chaleur lors de la cuisson.

Il est important que la hauteur entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus de celle-ci soit au minimum 760 mm. Si une hotte est installée au-dessus de la table de cuisson, veuillez respecter la hauteur minimale préconisée par le fabricant de la hotte.

De même si cet appareil est installé au-dessus d'un four ou d'un tiroir, les dimensions à respecter pour une circulation d'air optimale sont les suivantes :

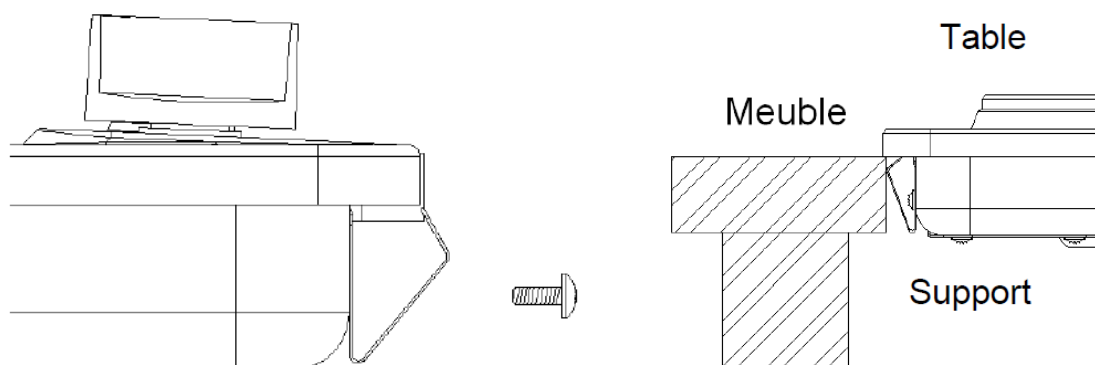


Note : Il est important de s'assurer de la même manière que de chaque côté de la table de cuisson encastrée, il y ait au minimum 10 cm d'espace vide entre la table de cuisson et les meubles.

Fixation de la table de cuisson :

Avant de placer les pattes de fixation, l'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Visser les pattes de fixation sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir schéma) avant d'installer la table de cuisson dans l'encastrement.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Pour enlever les traces d'adhésif persistants, vous pouvez utiliser un peu d'alcool en frottant sans forcer sur la trace.

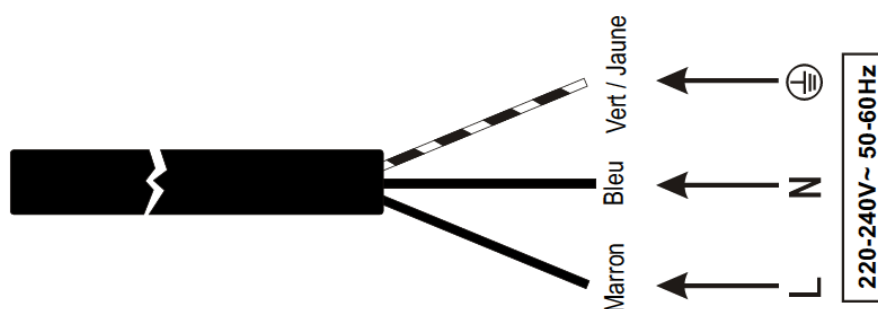
Il est conseillé de nettoyer votre appareil avant de le brancher la première fois. Il est possible de nettoyer l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse neutre. Après le nettoyage, séchez complètement à l'aide d'un chiffon sec.

Cet appareil est prévu pour fonctionner sous une alimentation de 230V monophasé. Veuillez-vous assurer que les branchements possèdent une prise de terre. Par ailleurs, l'alimentation doit être protégée par un fusible de 32A; conformément aux consignes de votre fournisseur d'électricité.

Branchement:

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.

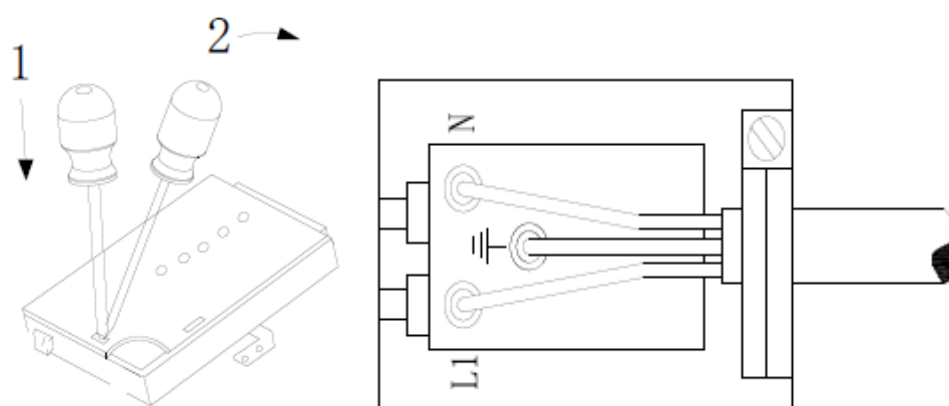


L : Phase, habituellement de couleur rouge, marron, orange ou noir

N : Neutre, habituellement de couleur bleu, gris

PE : Terre, toujours de couleur jaune et vert

Dans le cas où le câble d'alimentation doit être changé, l'accès au bornier se fait comme les schémas ci-dessous :



UTILISATION

Avant de mettre en fonctionnement cet appareil, veuillez-vous assurer d'avoir pris connaissance du chapitre « Avant la première utilisation ».

CONSEILS RELATIFS AUX ECONOMIES D'ENERGIE

Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique), veuillez-vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré.

- Quelques minutes avant la fin de la cuisson, il est possible de bénéficier de la chaleur résiduelle par inertie du verre sur l'ustensile de cuisson. Il suffit d'éteindre la cuisson, le voyant de chaleur résiduel (H) s'allume tant que le foyer reste chaud.
- Utiliser un ustensile de cuisine adapté au type de cuisson et à la bonne dimension permet d'optimiser la cuisson et ainsi réduire la consommation d'énergie.
- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

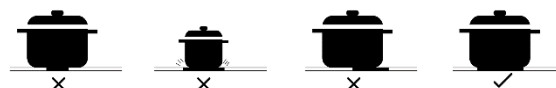
USTENSILES DE CUISINE

La Batterie de cuisine à utiliser est très important pour la cuisson, en particulier la base car elle est en contact direct avec l'élément chauffant de la table de cuisson. Les précautions suivantes permettront une cuisson fiable, efficace et optimale.

Ne pas utiliser pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

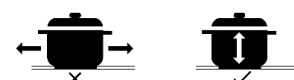


S'assurer que la base de la casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des ustensiles de cuisine dont le diamètre est aussi grand que la zone de cuisson sélectionnée.



En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si la casserole est plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson. Centrer toujours l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.

Soulever toujours les ustensiles de cuisine de la surface de la table de cuisson ; ne pas les faire glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.

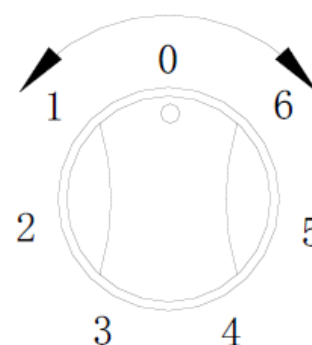


FONCTIONNEMENT

DEBUT DE LA CUISSON

Pour mettre en fonctionnement la table, tourner la manette du foyer souhaité dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance désirée.

Niveau de puissance	Convient pour cuire les aliments suivants
1	- réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments - faire fondre du chocolat, du beurre et les aliments qui cuisent rapidement - mijotage doux - réchauffer lentement
2	- cuisson lente
3	- cuisson de soupe - cuisson de plats
4	- sauter des légumes - gril léger
5	- griller de la viande - griller du poisson
6	- puissance maximum - cuisson rapide - frire



Ces conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

FIN DE LA CUISSON

Pour éteindre la table, tourner la manette du foyer souhaité dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 0.

Tant que la surface de l'élément chauffant de la table restera chaud, le voyant de chaleur résiduel restera allumé. Ne pas toucher l'élément chauffant.

GUIDE DE CUISSON

Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez une puissance élevée. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

ASTUCES DE CUISSON

Les informations ci-dessous sont données à titre indicatif.

Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin de garantir que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour obtenir des steaks juteux et savoureux :

- Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
- Faire chauffer une poêle à frire à fond épais.
- Badigeonner d'huile les deux côtés du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
- Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».
- Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

Pour le sauté

- Choisissez un wok à base plate compatible ou une grande poêle à frire.
- Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson à l'étouffée doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
- Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
- Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baisser la zone de cuisson, remettre la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
- Servir immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération nettoyage ou d'entretien, veuillez couper l'alimentation électrique. Positionnez toutes les commandes accessibles sur la position ARRÊT.

Lors du nettoyage ou de la maintenance de cet appareil, veuillez suivre les informations inscrites dans cette notice.

Pour garantir fiabilité de cet appareil, maintenez-le dans un bon état de propreté même s'il a été conçu pour en minimiser l'entretien. Les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec de la nourriture devront être nettoyées régulièrement.

NETTOYAGE GENERAL

Nettoyer l'extérieur avec un chiffon ou une éponge fine imbibés d'eau ; cela permettra d'avoir un nettoyage uniforme.

En cas de salissures plus importantes, utilisez de l'eau chaude avec du savon neutre.

Ne pas utiliser d'objets pointu ou tranchant qui risquent de rayer la surface.

Veillez à ne pas utiliser de substances acides (jus de citron, vinaigre blanc) sur les pièces en acier inoxydable si votre appareil en contient. Ne pas utiliser de solvant ou de produits nettoyants abrasifs sur les pièces plastique.

NETTOYAGE SPECIFIQUE A L'APPAREIL

Quelles salissures	Comment nettoyer	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures)	Appliquez un nettoyant pour inox Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.	Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. Les éponges robustes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le métal. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou votre éponge est adapté. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : cela pourrait le tacher
Débordement sur le bandeau de commande	Éteignez la table de cuisson. Absorber le liquide renversé Essuyez la zone de la commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. Remettez la table de cuisson sous tension.	Veillez à essuyer la zone des commandes avant de rallumer la table de cuisson.

GUIDE DE DEPANNAGE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil ou si vous pensez qu'il ne fonctionne pas correctement, vous pouvez effectuer quelques vérifications simples avant d'appeler le service clientèle.

ATTENTION ! N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si le problème persiste après avoir vérifié les indications ci-dessous, contactez le Service-Après-Vente de votre revendeur ou contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

CONSEILS DE DEPANNAGE

Problème	Causes possibles	Action
La table de cuisson ne peut pas être allumée. Les commandes ne répondent pas.	Pas d'alimentation. Vérifier que la minuterie soit bien sur ON ou sélectionner une durée	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez le SAV.
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de l'ustensile de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue.	Défaut technique	Coupez l'alimentation de la table de cuisson et contactez le SAV

SERVICE APRES-VENTE

IMPORTANT : la garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, par une utilisation ne correspondant pas aux consignes données dans cette notice ; ainsi que par toute modification non autorisée ou réparation non effectuée par un personnel agréé.

Cet appareil est couvert par une garantie légale de conformité minimale de 2 ans. Le magasin vendeur peut offrir ou proposer une garantie supérieure. Il est important de garder la facture d'achat qui permettra de déterminer la durée de garantie exacte du produit.

En dehors de la période de garantie, les informations concernant les services de réparation professionnels ou la commande de pièces détachées peuvent être obtenues en contactant votre revendeur.

Conformément au règlement sur l'écoconception, les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 à 12 ans (en fonction du type d'appareil) à compter de la date d'achat figurant sur la facture.

MISE AU REBUS / RECYCLAGE

Pour le recyclage, la récupération et la mise au rebut à la fin de vie de cet appareil, veuillez suivre les informations ci-dessous ou vous rapprocher des organismes locaux.



Cet appareil porte le symbole du « tri sélectif » relatif aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques. Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/CE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Les produits électriques et électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

