

1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ	17
2. AVANT D'UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS	20
3. APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE TABLE DE CUISSON	21
4. ZONES DE CUISSON	22
5. DESCRIPTION DES CONTRÔLES DU PANNEAU FRONTAL DE CONTRÔLE	23
6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	24
6.1 Mettre en marche la table de cuisson	24
6.2 Zone de cuisson simple	24
6.3 Zones de cuisson doubles	24
6.4 Zones de cuisson triples	25
6.5 Verrouillage de la zone de cuisson	25
6.6 Minuterie	25
6.7 Chaleur résiduelle	25
6.8 Protection thermique des circuits du panneau de contrôle	26
6.9 Erreur d'opération	26
6.10 Éteindre les zones de cuisson	26
6.11 Éteindre	26
6.12 Conseils pour la cuisson	26
6.13 Fonction de maintien "A"	27
7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	28
7.1 Nettoyage de la table de cuisson en céramique émaillée	28
7.2 Nettoyage de l'acier inoxydable	28



NOTE : CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ SEULEMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. TOUTES LES PROCÉDURES TECHNIQUES DOIVENT ÊTRE FAITES PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ.



INSTRUCTIONS POUR L'USAGER : ces instructions contiennent les conseils pour l'utilisateur, une description des contrôles et les procédures adéquates pour le nettoyage et la maintenance de l'appareil.

1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ



LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS – Votre sécurité et celle des autres est très importante. Il y a d'importants messages de sécurité dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et observez toujours les messages de sécurité.



RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole sécurité-alerte. Ce symbole vous avertit d'un risque potentiel mortel ou de blessures pour vous ou autrui.

COMPRENDRE LES MOTS SYMBOLES

Un mot symbole – DANGER, AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION – est utilisé avec un symbole sécurité-alerte. DANGER représente le plus sérieux risque. Il signifie que vous pourriez être tué ou sérieusement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou sérieusement blessé si vous ne suivez pas les instructions. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut occasionner des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité vous informeront de risques potentiels, de comment réduire les risques de blessures et de ce qu'il pourrait vous arriver si les instructions ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Référez-vous aux instructions du manuel d'installation pour installer l'appareil.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, l'information contenue dans ce manuel doit être suivie afin de minimiser les risques de feu ou d'explosion, ou pour prévenir les dommages à la propriété, les blessures corporelles ou la mort.

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs inflammables à proximité de celui-ci ou d'autres appareils.



REMARQUE : Cette table de cuisson N'EST pas conçue pour être installée dans une maison mobile ou dans un parc à roulotte.

NE PAS installer cette table de cuisson en plein air.

**AVERTISSEMENT**

Pour réduire les risques de feu, chocs électriques, blessures aux personnes ou de dommages en installant la cuisinière, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

- L'installation adéquate est sous votre responsabilité. Assurez-vous de l'aide d'un technicien qualifié pour installation et la mise à la terre de l'appareil.
- **NE JAMAIS UTILISER VOTRE APPAREIL POUR RÉCHAUFFER OU CHAUFFER UNE PIÈCE.**
- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS** : Les enfants ne devraient jamais être seuls ou sans surveillance près de cet appareil lorsqu'en opération. Ils ne devraient pas leur être permis de s'asseoir ou de se tenir sur l'appareil.
- N'entrez pas d'objets pouvant attirer les enfants dans les endroits où sont utilisés ces appareils. Si les enfants sont habilités à se servir de cet appareil, ils doivent le faire sous surveillance.
- Portez des vêtements appropriés : Les vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.
- **LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES NE DEVRAIENT JAMAIS ÊTRE ENTREPOSÉS PRÈS DE LA SURFACE DE L'APPAREIL.**
- **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE** : Laissez la graisse chaude se refroidir avant de la manipuler. Évitez l'accumulation de graisse.
- **NE PAS UTILISER D'EAU SUR DES FEUX DE GRAISSE** : Fermez l'appareil et apaisez le feu avec du soda à pâte ou utilisez un extincteur chimique ou de type mousse carbonique.
- N'utilisez que des poignées sèches : Les poignées humides peuvent causer des brûlures par la vapeur qu'elles peuvent dégager. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauds. N'utilisez pas de serviettes ou linges à la place des poignées.
- Ne laissez jamais les vêtements, poignées ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec aucun élément avant qu'il ne soit complètement refroidit.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS** : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une couleur foncée. Pendant et après l'usage, ne touchez pas les éléments chauffants ou l'intérieur du four avec ou sans linges ou tout matériel inflammable. Attendez qu'ils aient eu amplement de temps pour refroidir. Dans l'éventualité où vos vêtements ou cheveux prennent feu, laissez-vous tomber et roulez-vous par terre pour éteindre les flammes.
- Ne laissez pas l'emballage dans l'environnement domestique. Séparez les différents rebuts d'emballages et portez-les au centre de tri le plus près.
- **UNE MISE À LA TERRE EST REQUISE.** C'est la responsabilité de l'acheteur de :
 - a) Prendre contact avec un électricien qualifié pour faire installer l'appareil.
 - b) S'assurer que le système électrique est adéquat et en conformité avec le National ANSI/NFPA 70 Electrical Code – Dernière Édition, ou le Code Électrique Canadien, C22.11 – 1982 et C22.2 No. 01982 (ou dernière édition), et tous les codes locaux ou ordonnances.
- Vérifiez toujours que les boutons de contrôles sont à la position "zéro" (arrêt) quand vous avez fini de cuisiner.
- N'utilisez que des poêlons qui ont une surface lisse et plane sur les tables. **N'UTILISEZ JAMAIS LA TABLE DE CUISSON CHAUFFANTE COMME SURFACE DE TRAVAIL.**

PRÉCAUTION : Dans le cas où une craquelure serait détectée sur la table de cuisson en céramique glacée, débranchez immédiatement et contactez le centre de service le plus près.

- N'essayez pas de réparer ou remplacer une pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être référé à un technicien qualifié.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous l'utilisez à puissance élevée. Une cuisson à haute température peut occasionner de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu. **IMPORTANT** : Après un renversement ou un débordement, fermez l'aire de cuisson et nettoyez-la. Après avoir nettoyé, assurez-vous que le tout est conforme.
- Seul certain type de verre, céramique émaillé résistant à la chaleur, céramique, plat en terre cuite ou autres ustensiles émaillés conviennent à l'utilisation de la cuisinière. Ces types d'ustensiles peuvent se briser s'ils sont soumis à de brusques changements de température. Utilisez-les seulement à basse ou moyenne température ou, selon les recommandations du fabricant d'ustensiles.
- **NE CHAUFFEZ PAS DE CONTENANTS DE NOURRITURE FERMÉS** : La pression qui s'y formerait pourrait faire exploser le contenant.
- **N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS INFLAMMABLES POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE.**

- Assurez-vous que tous les contrôles de la table de cuisson sont fermés et que est bien refroidie avant d'utiliser un produit nettoyant sur la table de cuisson en céramique ou autour de celui-ci. Les éléments chimiques de ces produits peuvent chauffer, prendre feu ou avoir un effet corrosif sur les parties en métal.
- LE SERVICE DOIT ÊTRE FAIT SEULEMENT PAR DES TECHNICIENS QUALIFIÉS. Le technicien doit d'abord débrancher l'alimentation électrique avant d'en faire l'entretien.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



REMARQUE : La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiert que le Gouverneur de la Californie publie une liste des produits reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales et autres problèmes de reproductions, et commande à l'industrie d'avertir de tout potentiel d'exposition à de telles substances.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie pouvant induire le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproductions.

Cet appareil peut être la cause d'une exposition faible de substances inscrites sur cette liste tel : benzène, formaldéhyde, monoxyde de carbone, toluène et suie.

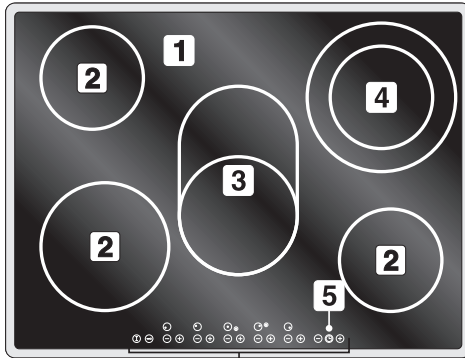
2. AVANT D'UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS

ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE CUISINIÈRE PRO EST BIEN SÉCURISÉE ET QUE L'ANTI-BASCULEUR EST INSTALLÉ CORRECTEMENT. RÉFÉREZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS DU MANUEL D'INSTALLATION.

- Enlevez tout le matériel d'emballage et les étiquettes amovibles du four et de la table de cuisson.
- Notez le Modèle et le numéro de Série à la page 2 de ce manuel. Le Modèle et le Numéro de Série sont situés sur la plaque signalétique de la cuisinière Pro, qui est dans le compartiment rangement. LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE NE DOIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.
- Avant de l'utiliser pour la première fois, la table de cuisson doit être nettoyée. Ensuite, mettez un chaudron rempli d'eau sur les ronds à l'avant et tournez-les en puissance maximale pendant au moins 30 minutes. Une fois les 30 minutes terminées, arrêtez les ronds avant et mettez les ronds arrières et central au maximum. Ce traitement est nécessaire afin d'éliminer l'odeur qui se dégage à la première utilisation et pour évaporer l'humidité qui a pu s'accumuler durant le processus de fabrication. De cette façon, les circuits électroniques et les boutons de contrôle pourront fonctionner adéquatement. Si les contrôles ne fonctionnent pas adéquatement après 30 minutes, cela signifie que l'humidité n'est pas totalement évaporée : laissez les ronds en marche jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée et ensuite, vous pourrez fermer la table de cuisson. Enlevez tous les étiquettes et toutes les pellicules de protection. Pour mettre la plaque en marche, suivez les instructions situées au point "6.11 Éteindre".



3. APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE TABLE DE CUISSON



1 Surface en verre de l'appareil

2 Zone de cuisson simple

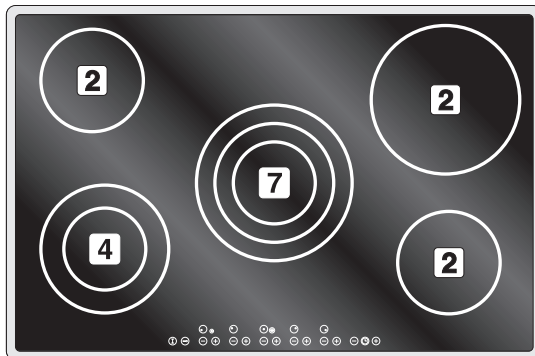
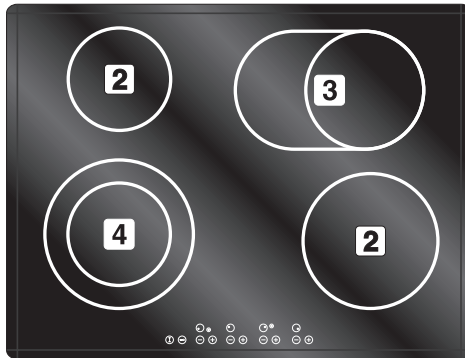
3 Zone de cuisson ovale double

4 Zone de cuisson ronde double

5 Contrôles de la minuterie

6 Panneau de contrôle

7 Zone de cuisson triple

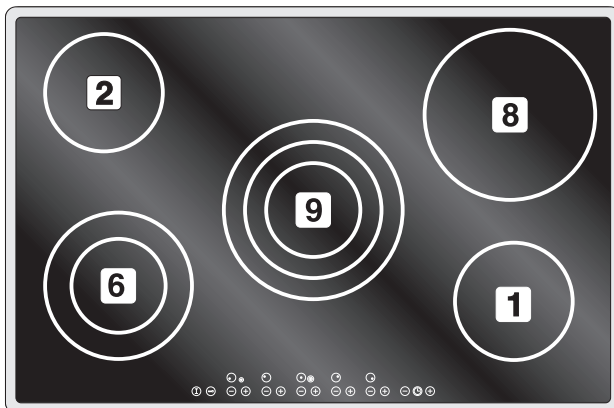
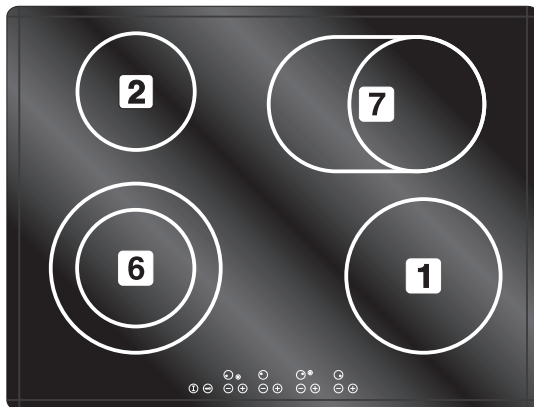
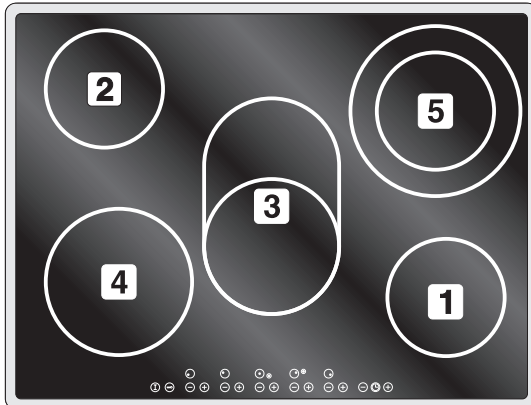


CE N'EST PAS TOUTES LES COMPOSANTES QUI SONT DÉCRITES QUI SONT PRÉSENTES SUR TOUS LES MODÈLES





4. ZONES DE CUISSON

Tous les contrôles et commandes sont sur le panneau frontal de la table de cuisson.















- 1** ZONE DE CUISSON SIMPLE AVANT DROITE
- 2** ZONE DE CUISSON SIMPLE ARRIÈRE GAUCHE
- 3** ZONE DE CUISSON CENTRALE OVALE DOUBLE
- 4** ZONE DE CUISSON SIMPLE AVANT GAUCHE
- 5** ZONE DE CUISSON DOUBLE ARRIÈRE DROITE
- 6** ZONE DE CUISSON DOUBLE AVANT GAUCHE
- 7** ZONE DE CUISSON DOUBLE ARRIÈRE DROITE
- 8** ZONE DE CUISSON SIMPLE ARRIÈRE DROITE
- 9** ZONE DE CUISSON TRIPLE CENTRALE

- L'appareil présente 4/5 aires de cuisson de diamètres et de puissances différentes.
- Leur positions sont clairement indiquées par les cercles et la chaleur donnée est définie par les marques sur la surface de verre.
- Les 4/5 aires sont de type SURLIGNÉS et se mettent en marche quelques secondes après l'activation.
- L'intensité de chaleur peut être ajustée au moyen des boutons situés sur le panneau avant, pour un ajustement au minimum **1** jusqu'à un ajustement au maximum **9** (Dépendant des modèles).
- Les zones de cuisson ayant deux ou trois cercles concentriques ( / ) possèdent deux zones chauffantes soit le cercle intérieur ou les deux cercles.



5. DESCRIPTION DES CONTRÔLES DU PANNEAU FRONTAL DE CONTRÔLE

Tous les contrôles et commandes sont sur le panneau frontal de la table de cuisson. Le tableau ci-dessous fournit une description des symboles utilisés.

	ALLUMAGE DE LA TABLE DE CUISSON		ZONE DE CUISSON TRIPLE
	CONTRÔLES MARCHE-ARRÊT		ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE
	BOUTON À VALEUR CROISSANTE		ZONE DE CUISSON ARRIÈRE GAUCHE
	BOUTON À VALEUR DÉCROISSANTE		ZONE DE CUISSON CENTRALE
	BOUTON D'AJUSTEMENT DE LA MINUTERIE		ZONE DE CUISSON ARRIÈRE DROITE
	ZONE DE CUISSON DOUBLE		ZONE DE CUISSON AVANT DROITE



6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON




REMARQUE : Lorsque vous appuyez sur une icône, l'appareil émet un signal pour confirmer.

Pour utiliser le panneau des tables de cuisson équipées de boutons tactiles, appuyez légèrement sur les icônes imprimés sur la surface.




REMARQUE : Lors du premier raccordement à l'alimentation électrique, une vérification d'opération sera effectuée automatiquement et tous les voyants lumineux s'allumeront pendant quelques secondes.



6.1 Mettre en marche la table de cuisson

Lorsqu'elle n'est pas en marche, toutes les composantes de la table de cuisson seront en mis en arrêt. Appuyez sur  pendant 2 secondes pour mettre la table en marche ; une del s'allumera au-dessus du symbole afin de confirmer que la table est en marche. Si aucune fonction n'est utilisée dans les 30 secondes suivant la mise en marche de la table, cette dernière s'arrêtera automatiquement.

6.2 Zone de cuisson simple








La zone de cuisson associée est indiquée près de chacun des contrôles de zone. Par exemple, le symbole  identifie le bouton qui contrôle la zone de cuisson arrière droite.

Après avoir tourné le bouton tel que décrit dans au paragraphe "6.1 Mettre en marche la table de cuisson", appuyez sur les touches  et  pour activer la zone de cuisson (l'affichage indique 0) et ajustez la puissance selon vos besoins.

Les ajustements de puissance varient du minimum à 1 jusqu'au maximum de 9.




Vous devez ajuster la puissance à l'intérieur des 5 secondes suivant l'activation de la zone de cuisson, sinon elle sera automatiquement désactivée.

Appuyez sur les boutons  et  dans la façon suivante d'activer la zone de cuisson et d'ajuster sa puissance :

- 1 appuyez sur le symbol  (0 apparaîtra sur l'affichage : ceci signifie que la zone de cuisson est activée) ;
- 2 en continuant d'appuyer sur le symbole , vous pouvez ajuster la puissance de la zone de cuisson jusqu'à sa valeur maximale de 9 ;
- 3 par contre, si vous appuyez sur le symbole , vous pourrez ajuster la puissance de la zone de cuisson jusqu'à sa valeur minimale de 1.

6.3 Zones de cuisson doubles



Pour activer la zone de cuisson double, une fois que la puissance 9 est atteinte en suivant les instructions situées au paragraphe "6.2 Zone de cuisson simple", appuyez sur  de nouveau. Maintenant, la puissance maximale de la zone de cuisson est activée, et la DEL s'allumera à côté du chiffre qui indique la puissance d'opération. Appuyez sur les symboles  et  pour ajuster la puissance de la zone de cuisson double telle que désirée.



6.4 Zones de cuisson triples



Pour activer la zone de cuisson triple, une fois que la puissance 9 est atteinte sur la zone de cuisson double en suivant les instructions situées au paragraphe "6.3 Zones de cuisson doubles", appuyez sur de nouveau. À ce moment, la puissance maximale de la zone de cuisson triple est activée et la DEL qui indique la puissance d'opération demeure stable. Appuyez sur les symboles et pour ajuster la puissance de la zone de cuisson triple telle que désirée.

6.5 Verrouillage de la zone de cuisson



Le verrouillage de la zone de cuisson est une caractéristique de sécurité. Celle-ci verrouille les contrôles de la table de cuisson afin de prévenir que la zone de cuisson en céramique ne soit mise en marche accidentellement.

Appuyez sur pendant 1 seconde pour verrouiller la table. La table peut être réactivée en appuyant sur pendant 1 seconde.

6.6 Minuterie



Certains modèles sont équipés d'une minuterie de cuisson allant de 1 minute jusqu'à 99 minutes. Pour utiliser la minuterie de cuisson, vous devez premièrement ajuster le niveau de puissance en suivant les instructions données aux paragraphes "6.2 Zone de cuisson simple" et "6.3 Zones de cuisson doubles".

Ensuite, en s'assurant que la table de cuisson ne soit PAS verrouillée (si c'est le cas, appuyez sur la touche pour la réactiver), appuyez sur le symbole .

Entre les symboles et de la première zone de cuisson activée, une lumière DEL s'allumera pour indiquer que les minutes qui seront ajustées seront en référence à cette zone en particulier.

L'opération automatique de la zone de cuisson par minuterie peut être augmentée ou diminuée en utilisant les touches et situé au côté de .

5 secondes après avoir appuyé, la minuterie commencera et la zone de cuisson sera en opération jusqu'à ce que l'affichage au-dessus du symbole atteigne 0.

À ce moment, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Il est aussi possible d'utiliser la fonction de minuterie de cuisson pour plus d'une zone de cuisson à la fois.

Une fois que la minuterie est ajustée pour la première zone, appuyez sur la touche pour obtenir le contrôle de la minuterie vers la zone active suivante (la lumière DEL entre les symboles et de la seconde zone de cuisson active sera activée) et vous pourrez ensuite ajuster la durée de cuisson tel que décrit précédemment.

Lorsque la minuterie de cuisson est activée sur différentes zones de cuisson en même temps, l'affichage entre les symboles et de la zone de cuisson s'allumeront en alternance et au même moment, les minutes affichées sur le symbole indiqueront le temps restant pour la zone dont la DEL est allumée.

6.6.1 Modifier le réglage des données

Durant la minuterie de cuisson, chaque fois que vous appuyez sur les symboles et , la puissance de la zone de cuisson sera augmentée ou diminuée.

Pour modifier le temps restant pour une zone, vous devez appuyer sur la touche jusqu'à ce que la DEL de la zone de cuisson s'allume. Ensuite, il vous sera possible de modifier le temps d'opération en utilisant les symboles et de la minuterie.

6.7 Chaleur résiduelle



Chaque zone de cuisson est équipée d'un dispositif d'avertissement de chaleur résiduelle. Lorsqu'une zone est éteinte, un "H" clignotant apparaîtra sur l'affichage. Ceci est un avertissement que la zone de cuisson concernée est encore très chaude. La cuisson peut être recommencée pendant le clignotement ; vous n'avez qu'à procéder tel que décrit aux points "6.2 Zone de cuisson simple / 6.3 Zones de cuisson doubles".



6.8 Protection thermique des circuits du panneau de contrôle

Si les zones de cuisson occasionnent une surchauffe du circuit électronique interne, la chaleur sera éteinte automatiquement. Les interrupteurs d'alimentation des zones avant, et les lettres **H** et **E** clignotent en alternance sur les DEL d'alimentation. Si le panneau de circuit ne se refroidit pas, l'alimentation de toutes les zones de cuisson s'éteindra, et les DEL d'alimentation afficheront le texte **H** **E** **E**. La cuisson pourra être reprise lorsque la température aura descendu sous le seuil sécuritaire.

6.9 Erreur d'opération



Si l'utilisateur fait une erreur en utilisant les boutons tactiles, un **E** apparaîtra sur l'affichage d'alimentation ; il y restera tant et aussi longtemps que l'utilisateur continue d'appuyer sur le bouton qui n'est pas utilisé correctement.

6.10 Éteindre les zones de cuisson

Les zones de cuisson sont éteintes lorsque l'affichage indique 0. La zone sera automatiquement désactivée dans les 5 secondes suivant l'affichage du 0.

Si les zones de cuisson sont chaudes, l'icône de chaleur résiduelle clignotante " **H** " apparaîtra une fois qu'elles seront éteintes.

6.11 Éteindre

Pour éteindre la table de cuisson, appuyez sur **0** pendant 1 seconde ; ceci désactivera toutes les zones de cuisson même celles en utilisation et même si la fonction de verrouillage est activée, et la table s'éteindra complètement.

Si les zones de cuisson viennent tout juste d'être utilisées, **H** commencera à clignoter après quelques secondes, une fois que la table sera éteinte, pour avertir qu'elles sont encore chaudes.

6.12 Conseils pour la cuisson

Le tableau suivant indique le réglage des boutons dépendamment du genre de nourriture à être cuisinée ou réchauffée. Le réglage peut varier selon la quantité et le goût de chacun.

BOUTON AJUSTEMENT	TYPE DE NOURRITURE
1	POUR FAIRE FONDRE DU BEURRE, CHOCOLAT ET ALIMENTS SEMBLABLES.
2-3	POUR RÉCHAUFFER DE LA NOURRITURE, POUR GARDER UNE PETITE QUANTITÉ D'EAU EN ÉBULLITION, POUR MONTER UNE SAUCE AVEC DES JAUNES D'OEUF OU DU BEURRE.
4-5	POUR CHAUFFER LA NOURRITURE SOLIDE OU LIQUIDE, GARDER UN PEU D'EAU EN ÉBULLITION, DÉCONGELER LES ALIMENTS TRÈS CONGELÉS, CUIRE UNE OMELETTE DE 2-3 ŒUFS, FRUITS ET LÉGUMES ET SEMBLABLES.
6	POUR UN RAGOÛT DE VIANDE, POISSONS ET LÉGUMES, PLATS À MIJOTER, FAIRE DE LA CONFITURE, ET AINSI DE SUITE.
7-8	POUR RÔTIR DE LA VIANDE, POISSON, STEAK ET FOIE ; POUR SAUTER LA VIANDE, POISSON, ŒUFS, ET AINSI DE SUITE.
9	POUR PATATES FRITES, ETC ET POUR FAIRE BOUILLIR DE L'EAU RAPIDEMENT.

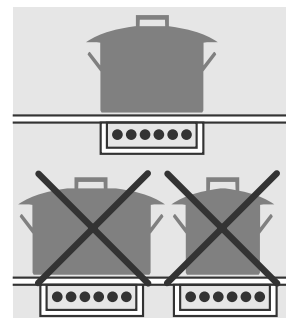


Instructions pour l'utilisateur

FR

Pour de meilleurs résultats et une économie d'énergie, n'utilisez que des poêlons fait pour la cuisson électrique :

- La base du poêlon doit être très épaisse et parfaitement à plat ; avant de le placer sur la table de cuisson, assurez-vous que le poêlon, ainsi que la table de cuisson, est parfaitement propre et sec.
- Pour éviter d'égratigner la surface de la table de cuisson, n'utilisez pas de poêlons en fonte ou avec un dessous rugueux.
- Pour éviter la perte d'énergie, assurez-vous que le diamètre du poêlon est le même que le cercle marquée sur la table de cuisson.






6.13 Fonction de maintien "A"

Certains modèles de table de cuisson possèdent une fonction "standby" qui est indiquée par l'apparition de la lettre "A" sur l'affichage (qui indique normalement la puissance de la zone).

Cette fonction permet d'obtenir une température plus basse sur la surface de la plaque de céramique dans la zone sélectionnée, permettant ainsi de garder à une température requise les aliments qui ont déjà été cuits (c.-à-d. soupes, viande une fois tranchée, poisson, sauces, etc.).

6.13.1 Activation de la fonction de maintien "A"

Après avoir avoir mis en marche la zone avec l'affichage indiquant 0, appuyez sur la touche . L'affichage indiquera la lettre "A", indiquant ainsi que la fonction de maintien a été activée. Appuyez sur la touche  encore une fois pour obtenir la puissance 9, comme c'est le cas avec les tables ayant des zones normales. Retournez au niveau 0 en appuyant sur la touche  encore une fois pour réactiver la fonction "A" ; pour l'activer, la zone doit être éteinte et remise en marche.



REMARQUE : La fonction de maintien ne doit pas être activée sur un rond qui est encore chaud puisque cela pourrait activer le mécanisme de protection contre les surchauffes avec lequel le panneau de contrôle de la table est équipée.



7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES



Avant toute intervention, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil.

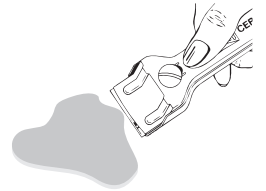
7.1 Nettoyage de la table de cuisson en céramique émaillée



REMARQUE : La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement, idéalement après chaque utilisation, dès lors que le témoin lumineux de chaleur résiduelle se soit éteint.

Les taches des tôles en aluminium peuvent être nettoyées aisément avec un linge trempé dans le vinaigre.

Enlevez les résidus brûlés après cuisson avec le grattoir inclus ; rincez avec de l'eau et asséchez avec un linge sec et propre. Une utilisation régulière du grattoir réduit considérablement l'utilisation de nettoyeurs chimiques pour un nettoyage journalier de la table de cuisson.



REMARQUE : N'utilisez jamais d'abrasif ou de détergents corrosifs (poudres récurrentes, vaporisateur pour four, décapants pour taches tenaces, éponges en acier).

7.2 Nettoyage de l'acier inoxydable

7.2.1 Nettoyage Journalier Régulier

Pour nettoyer et préserver les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits qui ne contiennent pas d'abrasifs ou d'acides à base chlorés.

Mode d'emploi : Versez le produit sur un linge humide et frottez la surface, rincez complètement et asséchez avec un linge doux ou un chamois.

7.2.2 Résidus et taches de nourritures

Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou des grattoirs coupants : ils endommageront la surface.

Utilisez un produit non-abrasif pour le métal, et un outil en bois ou en plastique si nécessaire.

Rincez complètement et asséchez avec un linge doux et sec ou un chamois.

Ne pas laisser de résidus de sucres (tel la confiture) s'installés à l'intérieur du four. Si vous les laissez trop longtemps ils pourraient endommager le fini émaillé.

