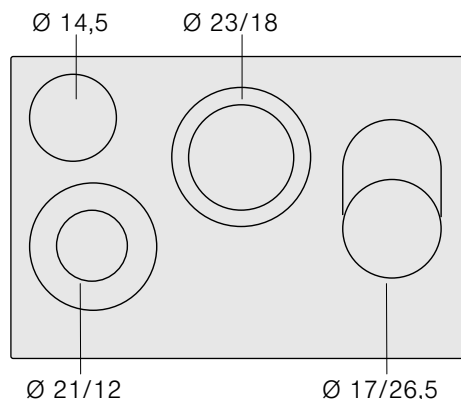


The logo for the brand 'viva' is displayed in a bold, lowercase, sans-serif font. The letter 'i' is unique, featuring a solid grey dot above it. The remaining letters 'v', 'v', 'a' are black.

VVK28R45C0  
Table de cuisson

[fr] Notice d'utilisation

VVK28R45C0



## fr Table des matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	2	Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster	8
Causes de dommages .....	4	Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster.....	8
<b>Protection de l'environnement</b> .....	4	<b>Sécurité-enfants</b> .....	8
Élimination écologique.....	4	Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	8
Conseils pour économiser de l'énergie.....	4	Sécurité-enfants automatique .....	8
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	5	<b>Limitation automatique du temps</b> .....	9
Le bandeau de commande.....	5	<b>Anti-effacement</b> .....	9
Les foyers.....	5	<b>Réglages de base</b> .....	9
Indicateur de chaleur résiduelle.....	5	Modifier les réglages de base.....	10
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	5	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	10
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	5	Vitrocéramique .....	10
Réglage d'un foyer .....	6	Cadre de la table de cuisson.....	10
Tableau de cuisson .....	6	<b>Remédier à une anomalie de fonctionnement</b> .....	11
<b>Préchauffage booster</b> .....	7	<b>Service après-vente</b> .....	11
Réglage du préchauffage booster .....	7		

## ⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

### **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### **Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### **Risque de choc électrique !**

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### **Risque de blessure !**

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

## Protection de l'environnement

### Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

### Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

# Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

## Le bandeau de commande



### Affichages

<b>1-9</b>	Positions de chauffe
<b>H/h</b>	Chaleur résiduelle
<b>R</b>	Préchauffage booster

### Surfaces de commande

<b>ⓘ</b>	Interrupteur principal
<b>✎</b>	Anti-effacement
<b>✎</b>	Sécurité-enfants
<b>A</b>	Préchauffage booster

### Surfaces de commande

<b>⊗</b>	Sélection du foyer
<b>- +</b>	Champs de réglage
<b>⊗</b>	Enclenchement de zone

### Remarques

- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

## Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○	Foyer à une zone
⊗	Foyer à deux zones Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⊗
⊗	Zone pour poissonnière Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⊗

Enclenchement du foyer : l'affichage correspondant s'allume.

Activation du foyer : la dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée

## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

# Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

## Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole ⓘ. Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurez le symbole ⓘ, jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

## Réglage d'un foyer

Les symboles + et - permettent de régler la position de chauffe désirée.




Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

### Régler la position de chauffe

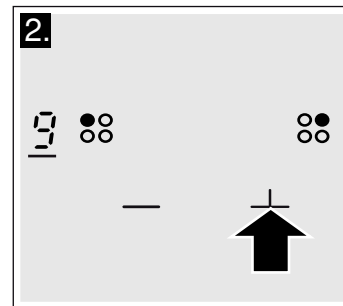
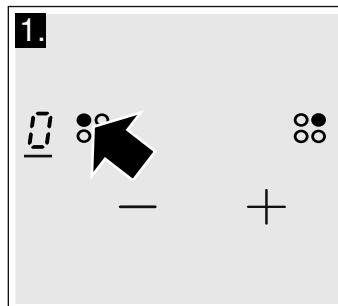
La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole  pour sélectionner le foyer.  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe,  s'allume en-dessous de l'affichage de la position de chauffe.

2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou -. Le réglage de base apparaît.



Symbole + position de chauffe 9

Symbole - position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

### Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que  apparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

### Remarques

- Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.
- Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

## Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et chauffer</b>		
Epinards surgelés	2.-3.	10-20 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	20-30 min.
<b>Pocher, frémir</b>		
Boulettes, quenelles	4.-5.*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	1.-2.	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

\*\*\* retourner plusieurs fois

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	4-5	50-60 min
Rôti à braiser	4-5	60-100 min
Goulasch	2.-3.	50-60 min
<b>Poêler**</b>		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panéet***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de volaille surgelé***	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min.
<b>Frïre</b> (frïre en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

\*\*\* retourner plusieurs fois

## Préchauffage booster

Le préchauffage booster chauffe le foyer à la puissance maximum puis revient à la position de mijotage que vous avez choisie.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

### Réglage du préchauffage booster

Le préchauffage booster peut uniquement être activé dans les 30 premières secondes après l'enclenchement du foyer :

**1.** Régler la position de mijotage désirée du foyer.

**2.** Effleurer le symbole **A**.

Le préchauffage booster est activé. Le symbole **A** et la position de mijotage clignotent en alternance dans l'affichage.

Après le chauffage rapide, seule la position de mijotage est encore allumée dans l'affichage.

## Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster

Le tableau suivant vous indique des mets appropriés au préchauffage booster.

La petite quantité indiquée se rapporte aux petits foyers et la grande quantité aux grands foyers. Les valeurs sont indicatives. Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

Plat avec le préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
<b>Chauffer</b>			
Bouillon	500ml-1l	A 7-8	4-7 min
Soupes	500ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Lait**	200-400ml	A 1-2	4-7 min
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>			
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	400-800g	A 1-2	-
<b>Décongeler et chauffer</b>			
Epinards surgelés	300-600g	A 2.-3.	10-20 min
Goulasch surgelée	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 min.
<b>Pocher</b>			
Poisson	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Bouillir/cuire</b>			
Riz (avec double quantité d'eau)	125-250g	A 2-3	20-25 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Légumes avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 min
Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 min
<b>Braiser</b>			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60 min
Rôti à braiser	1kg	A 4-5	80-100 min
<b>Poêler**</b>			
Escalopes, natures ou panées	1-2 pièces	A 6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	1-2 pièces	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	1-2 pièces	A 7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané	1-2 pièces	A 6-7	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Crêpes		A 6-7	cuire en continu

\* mijoter sans couvercle  
\*\* sans couvercle

## Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.



- Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.
- Couvrez la casserole avec un couvercle.
- Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. des pâtes).


## Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

### Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

#### Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.



## Limitation automatique du temps

Si un foyer est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, la limitation automatique du temps sera activée.



Le chauffage du foyer sera coupé. **F B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

## Anti-effacement

Si vous essayez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.



















Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus du symbole  est allumé. Le bandeau de commande est verrouillé pendant

30 secondes. Vous pouvez essayer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

**Remarque :** L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

## Réglages de base


Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter les réglages à vos propres habitudes.

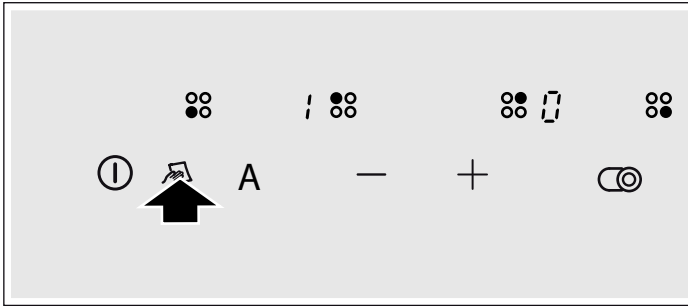
Affichage	Fonction
	<b>Sécurité enfants automatique</b>  Désactivée.*  Activée.
	<b>Signal sonore</b>  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (le signal de l'interrupteur principal reste toujours).  Signal sonore d'erreur de manipulation seul activé.  Signal sonore de validation seul activé.  Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
	<b>Enclenchement des circuits de chauffe</b>  Désactivé.  Activé.  Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
	<b>Temps de sélection du foyer</b>  Illimité : vous pouvez toujours régler le foyer dernièrement sélectionné sans le resélectionner.*  Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
	<b>Restauration du réglage de base</b>  Désactivée.*  Activée.




\*Réglage de base



## Modifier les réglages de base

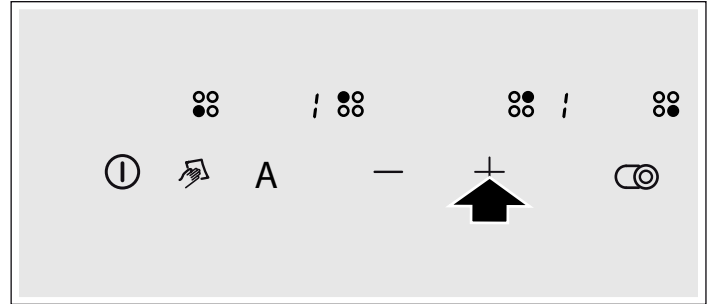
La table de cuisson doit être éteinte.


1. Mettre la table de cuisson en service.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



 et  clignotent en alternance dans la visualisation gauche et  est allumé dans la visualisation droite.

3. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation gauche.
4. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse dans la visualisation droite.



5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

### Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

## Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

### Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

### Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

## Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers seront automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage **F2**, **F4**, ou **F5** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<b>F2</b>	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée avec une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F2</b> s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F4</b>	Malgré la coupure par <b>F2</b> l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F4</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F5</b> et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit	Avertissement : Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F5</b> et signal sonore	Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F5</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F8</b>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

### Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München  
GERMANY

950310



9000973080