

# MODE D'EMPLOI

## AVANT UTILISATION

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

## CONSEILS DE CUISSON

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

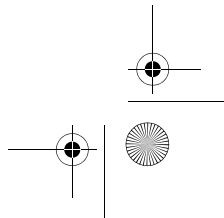
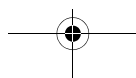
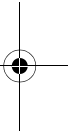
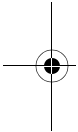
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## DIAGNOSTIC DES PANNES

## SERVICE APRÈS-VENTE

## INSTALLATION

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



## AVANT UTILISATION

- Les emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage ♻.
- Assurez-vous que la table de cuisson n'est pas endommagée, brisée, fêlée ou rayée.
- Assurez-vous que l'installation et les branchements électriques ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

### Attention :

Veillez à débrancher les appareils avant leur entretien.

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes ou cuillères sur les surfaces de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- La plaque à induction est mécaniquement résistante et peut résister à de légers accidents ou à un usage abusif ; cependant, si la surface est endommagée suite à la chute d'un objet, n'utilisez pas la table de cuisson. Débranchez-la de l'alimentation électrique et appelez le Service Après-vente le plus proche.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson, les surfaces des foyers peuvent devenir chaudes suite au transfert de chaleur des aliments que vous êtes en train de cuisiner à la casserole, et ensuite, à la surface vitrocéramique.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles, il est conseillé d'utiliser des ustensiles de cuisson métalliques à fond plat d'un diamètre correspondant à celui des foyers à induction, de façon à ce que le capteur magnétique puisse les détecter. Pour vérifier si vos ustensiles de cuisson sont en métal ferreux, utilisez un aimant. Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique à celui du foyer à induction.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisson dont le revêtement intérieur est antiadhésif (tel que le Téflon) sans huile ou graisse, un préchauffage doit être effectué à une puissance de **7** ou **8**. **Ne chauffez jamais de boîtes de conserve sans les avoir préalablement ouvertes : elles peuvent exploser ! Cet avertissement s'applique également à tous les autres types de surface de cuisson.**
- N'utilisez pas de papier aluminium pour la cuisson des aliments et ne déposez pas d'aliments enveloppés dans des feuilles d'aluminium sur la plaque à induction. Ne placez pas d'ustensiles métalliques sur la table de cuisson.

**Remarque :** Les foyers ne s'allumeront pas si les ustensiles de cuisson utilisés ne sont pas de la bonne dimension ou s'ils ne peuvent être détectés magnétiquement. Si vous retirez un ustensile de cuisson du foyer, ce dernier s'éteindra et un **U** s'affichera.

- Le foyer restera éteint tant que vous n'y déposerez pas un autre ustensile de cuisson.

### POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS POSSIBLES :

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est bien placé au centre du foyer marqué en pointillé sur la plaque à induction.



## CONSEILS DE CUISSON

Position	Convient au type de cuisson suivant
5-9	Pour faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, du riz et des soupes.
7-8	Pour faire frire des pommes de terres et des viandes (par ex. goulash).
7-8	Pour faire frire des croquettes, du filet, de l'aloyau, du veau cordon bleu.
6-8	Pour cuire des biftecks, des côtelettes, des omelettes, des boulettes de viande, des croquettes de poisson et faire sauter des oignons.
6-8	Pour griller du foie, cuire des œufs et des crêpes.
5-7	Pour faire bouillir des pommes de terres et faire mijoter des ragoûts.
4-7	Pour cuire des légumes et des viandes bouillies.
4-7	Pour préparer du riz au lait.
3-7	Pour faire bouillir de petites quantités de pommes de terre et de légumes, pour réchauffer des aliments déjà cuits.
2-4	Pour cuire des omelettes à base de crème, des œufs, préparer une sauce hollandaise, maintenir des aliments au chaud, faire fondre du beurre, du chocolat ou de la gelée.
H	Le voyant lumineux de chaleur résiduelle s'allume automatiquement lorsque le foyer est éteint (en fonction de la chaleur résiduelle du foyer).

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique à celui du foyer.
- **Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson ferromagnétiques à fond plat, signalés en général par un logo "spécial induction".**
- Dans la mesure du possible, utilisez un couvercle. Ceci permet d'utiliser une puissance de cuisson plus basse et d'économiser de l'énergie.
- Faites bouillir les légumes et les pommes de terre dans une faible quantité d'eau pour économiser l'énergie.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps par rapport aux ustensiles de cuisson traditionnels.



### Sécurité

1. Après utilisation, lorsque le foyer ou la table de cuisson complète est éteint, un indicateur de chaleur résiduelle s'allume et un **H** (hot - chaud) s'affiche pour chaque foyer utilisé, indiquant que le foyer correspondant est toujours chaud et donc dangereux. Le **H** restera allumé jusqu'à ce que le foyer ait atteint une température qui ne présente plus de danger (environ 60 °C).
2. Un dispositif d'arrêt automatique se déclenche si un foyer a été laissé allumé accidentellement pendant une longue période de temps. Il peut être à nouveau remis en marche immédiatement à l'aide des commandes.
3. Pour éviter que les circuits électroniques ne subissent des dégâts, la table de cuisson est équipée d'un détecteur qui contrôle en permanence la température de ces circuits. En cas de surchauffe, la table de cuisson s'arrête automatiquement jusqu'à ce qu'une température qui n'est plus dangereuse soit atteinte.
4. Afin d'empêcher que des enfants et d'autres personnes n'utilisent l'appareil de manière inappropriée et d'éviter que vous ne mettiez la table de cuisson en marche par inadvertance au cours de son nettoyage, cette table de cuisson est équipée d'un verrouillage de sécurité, sous la forme d'une touche de verrouillage. En appuyant sur cette touche, la table de cuisson est verrouillée et un voyant rouge s'allume.
5. **Attention !** si la surface est fêlée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et appelez le Service Après-vente.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes, du détergent liquide (de type Wpro), des produits d'entretien spéciaux ou le grattoir fourni.
- N'utilisez pas de poudres ou de détergents abrasifs, de bombes aérosols de nettoyage, de détachants ou de produits antirouille, de produits chlorés, d'éponges avec des surfaces abrasives ni de tampons métalliques.
- Si possible, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, lorsqu'elle est encore chaude ou après qu'elle est refroidie.

### Remarque importante

Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Celle-ci pourrait gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et réduire l'efficacité de la table de cuisson.



## DIAGNOSTIC DES PANNES

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- Avez-vous appuyé sur les touches de commande en suivant les instructions figurant dans la section "utilisation de la table de cuisson" ?
  - L'appareil est-il sous tension ?
  - Avez-vous essuyé avec soin la table de cuisson après l'avoir nettoyée ?
1. Si un foyer a été sélectionné et qu'un "F" s'affiche, contactez le Service Après-vente pour communiquer le problème.
  2. Si l'un des codes suivants est affiché lorsque la touche de MARCHE de la table de cuisson est enfoncée :  
**E -13 E-22 E-27 E-28 E-29**  
contactez votre Service Après-vente et communiquez le code.
  3. Si la fonction Jet ne fonctionne pas, la température à l'intérieur de la table de cuisson est trop élevée.  
Laissez refroidir le foyer pendant quelques minutes ou poursuivez la cuisson en excluant la fonction Jet (niveau 9 max.).

### Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne à deux vitesses, en fonction de la température présente à l'intérieur de la table de cuisson. Si la table de cuisson atteint un niveau qui dépasse la puissance de toutes les plaques chauffantes, celui-ci est automatiquement réduit ou, si cela s'avère nécessaire, la table de cuisson complète est désactivée. Après un certain laps de temps, la table de cuisson se remet automatiquement à la température sélectionnée.

### Remarque importante !

Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque à induction après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur.

## SERVICE APRÈS-VENTE

1. Lisez avec attention le chapitre 'diagnostic des pannes' pour voir s'il est possible de résoudre le problème par vous-même.
2. Rallumez la table de cuisson pour voir si elle fonctionne correctement.

Si aucune de ces solutions ne fonctionne, appelez le Service Après-vente.

Décrivez la panne, communiquez le numéro du modèle figurant sur la plaque signalétique, le numéro de service de votre table de cuisson, votre adresse et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un Service Après-vente agréé, conformément aux conditions stipulées dans la garantie.

Si l'intervention ou la réparation devait être effectuée par un technicien non agréé, exigez la délivrance d'une attestation du travail réalisé et demandez d'utiliser des pièces d'origine.

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

# INSTALLATION

## Assemblage

La table de cuisson doit être encastrée dans un cadre de 30 à 50 mm de profondeur et être installée contre une paroi dont la hauteur est supérieure à celle du plan de travail, en laissant un espace de 100 mm.

- A.** Si le plan de travail est en bois, utilisez les attaches à ressort et les vis fournies pour assembler la table de cuisson.
- Positionnez les quatre attaches (**A**) comme illustré en respectant les distances spécifiées.
  - Fixez les attaches au moyen des 4 vis (**B**).
  - Insérez la table de cuisson dans le plan de travail (voir figure).
- B.** Si le plan de travail est en marbre ou autre matériau (plastique, céramique, pierre, etc.), la table de cuisson doit être fixée au moyen des étriers adéquats pour ce type d'installation.

Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.

Positionnez les quatre étriers (**C**) comme illustré sur la figure, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail.

Vissez les 4 vis (**E**) dans les orifices (**D**).

## Rappels très importants pour le refroidissement du module électronique.

Pour éviter la surchauffe du module électronique, ce qui pourrait réduire l'efficacité de la table de cuisson, il est conseillé de monter votre nouvelle table à induction en suivant les instructions ci-dessous.

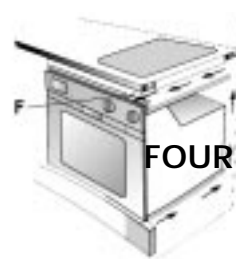
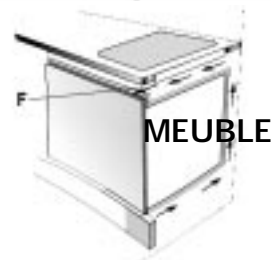
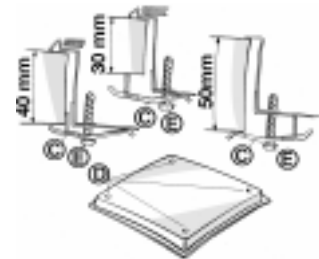
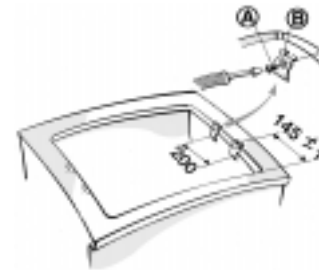
Si il y a un tiroir sous la table de cuisson, la distance "F" doit être d'au moins 5 mm.

Si un four doit être installé (qui doit être de notre fabrication et équipé d'un système de refroidissement), la distance "F" doit être de 20 mm.

Si le four est installé sous une table à induction, n'utilisez pas la table de cuisson lorsque le nettoyage à pyrolyse du four est en fonction.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Cette table de cuisson est destinée à entrer en contact avec des denrées alimentaires et est fabriquée conformément à la Directive CEE 89/109/CEE.
- Cet appareil a été conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Tout autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et est, par conséquent, dangereuse.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec :
  - les objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;
  - les exigences de protection de la Directive CEM 89/336/CEE ;
  - les exigences de la Directive 93/68/CEE.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

À réaliser avant d'effectuer le branchement à l'alimentation électrique.

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation et qui se conforme à celles-ci.

Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi ; pour cette raison, tous les conducteurs et le conducteur de mise à la terre devront être de dimension appropriée.

Assurez-vous que la connexion de mise à la terre est effectuée correctement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect des normes de sécurité ci-dessus.

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type HO5RR-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Tension	Conducteurs (nombre et dimensions)
230 V	3 X 2,5 mm <sup>2</sup> min.

**Au moment d'installer la table de cuisson, prévoyez un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance minimum entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.**

**Attention :** Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre d'extraire la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à éviter tout endommagement ou toute possibilité de surchauffe dérivant d'un contact avec la base.

### Connexions au bornier

**Remarque :** Le câble de mise à la terre (jaune/vert) doit être branché à la borne portant le symbole et être plus long que les autres câbles.

- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation (B).
- Dénudez environ 20 mm de la gaine des fils. Faites d'abord passer le cordon d'alimentation (max. 14 mm de diamètre) dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma imprimé sur la partie inférieure de la table de cuisson.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) à l'aide du collier de serrage.
- Installez et vissez le couvercle de protection (A).

Après le branchement électrique initial ou lors de l'arrêt/mise en marche de la table de cuisson, un symbole (par exemple, E-00, E-01, E-02) sera affiché pendant quelques secondes.

