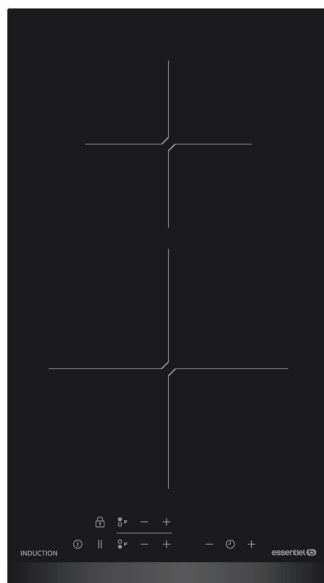


## Table induction EDVI23



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

# CONTENTS

Safety information	2	Care and cleaning	12
Safety instructions	4	Troubleshooting	12
Product description	6	Installation	15
Daily use	8	Technical data	17
Hints and tips	10	Energy efficiency	18

Subject to change without notice.

## SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### **Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

### **General Safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

## Installation



**WARNING!** Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!** Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

## Electrical Connection



**WARNING!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## Use



**WARNING!** Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



**WARNING!** Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



**WARNING!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## Disposal



**WARNING!** Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.

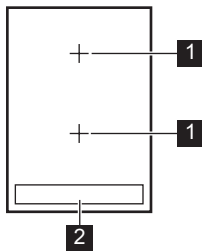
## Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## PRODUCT DESCRIPTION

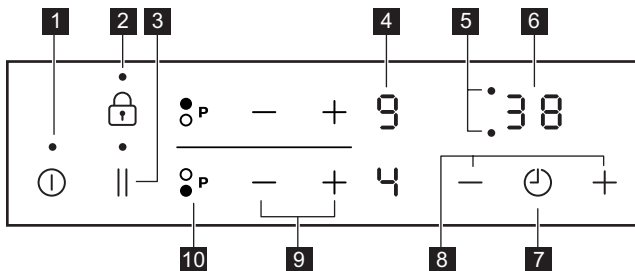
---

### Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel

### Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.


	Sensor field	Function	Comment
1		ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2		Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3		STOP+GO	To activate and deactivate the function.
4	-	Heat setting display	To show the heat setting.
5	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
6	-	Timer display	To show the time in minutes.
7		-	To select the cooking zone.
8	+ / -	-	To increase or decrease the time.
9	+ / -	-	To set a heat setting.
10		Power function	To activate and deactivate the function.

## Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
/	The cooking zone operates. The dot means a change by half of a heating level.
	STOP+GO function operates.
	Automatic Heat Up function operates.
	Power function operates.
+ digit	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / The Child Safety Device function operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off function operates.

## Residual heat indicator



**WARNING!**  There is a risk of burns from residual heat.


The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process

## DAILY USE





**WARNING!** Refer to Safety chapters.

## Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.


## Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**





- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

Heat setting	The hob deactivates after
 , 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

## The heat setting

Touch  to increase the heat setting.  
Touch  to decrease the heat setting.  
Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.



## Automatic Heat Up



If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

**To activate the function for a cooking zone:** touch  ( comes on).

Immediately touch  ( comes on).

Immediately touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.


**To deactivate the function:** touch .

## Power function




This function makes more power available to the induction cooking zones. The



function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

 Refer to “Technical information” chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** touch   comes on.


**To deactivate the function:** touch   or .



## Timer


### Count Down Timer



You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.


First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

**To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

**To activate the function or change the time:** touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.


**To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.



 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch .


### Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

**To activate the function:** touch .

Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

**To stop the sound:** touch .

 The function has no effect on the operation of the cooking zones.


## STOP+GO

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.



**To activate the function:** touch .  comes on.


**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.


## Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**Set the heat setting first.**




**To activate the function:** touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.


**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.




 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

## The Child Safety Device





This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on.

Deactivate the hob with .

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on.

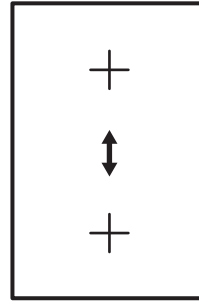
Deactivate the hob with .

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

## Power management function

- All cooking zones are connected to one phase. See the illustration.

- The phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



## HINTS AND TIPS



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

## Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.



Use the induction cooking zones with correct cookware.

## Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

**Cookware is correct for an induction hob if:**

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

## Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.



Refer to "Technical information" chapter.

## The noises during operation

### If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not refer to hob malfunction.**

## Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
- 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2.	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2.	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2. - 3.	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
3. - 4.	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
4. - 5.	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
4. - 5.	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.
5. - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. Power function is activated.		

## CARE AND CLEANING

---



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### General information

- Clean the hob after each use.
  - Always use cookware with clean bottom.
  - Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
  - Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
  - Use a special scraper for the glass.
- not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
  - **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

### Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If

## TROUBLESHOOTING





---



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
E4 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.

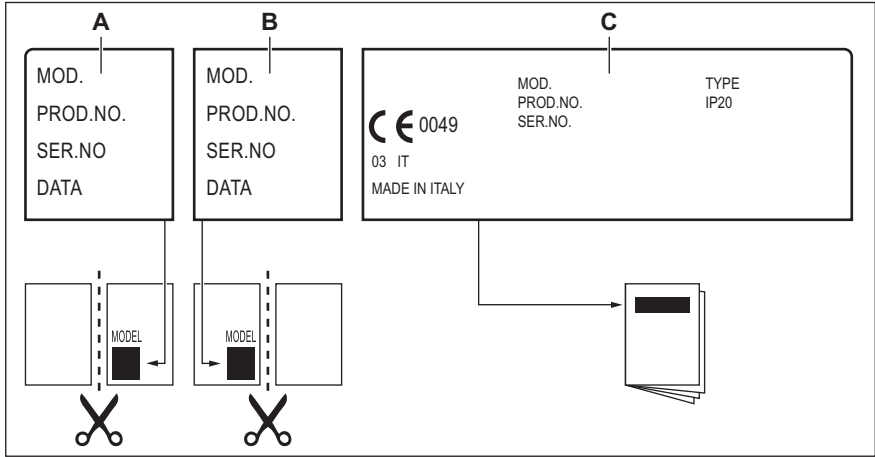
### If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



- A. Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).
- B. Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).

- C. Stick it on instruction booklet.

## INSTALLATION



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Model .....  
PNC .....  
Serial number .....

### Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units

and work surfaces that align to the standards.

### Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90°C or higher. Speak to your local Service Centre.

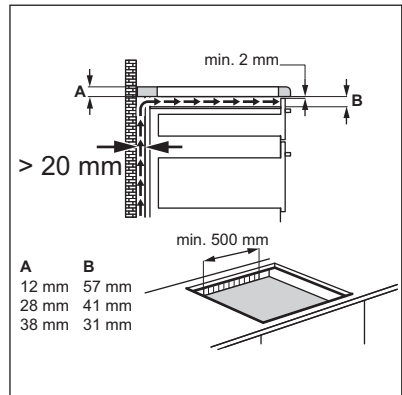
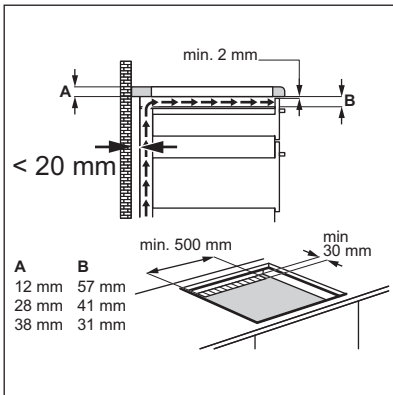
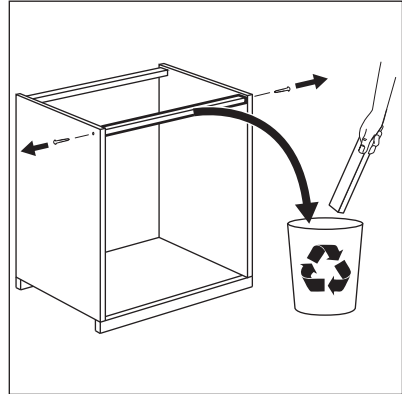
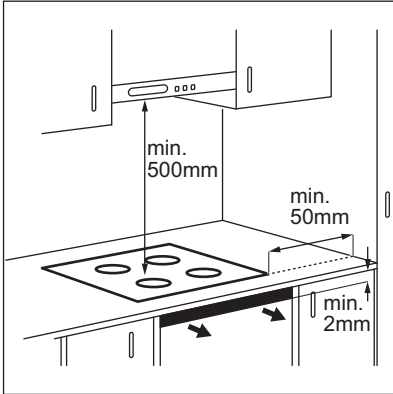
### Attaching the seal

1. Clean the worktop around the cut out area.

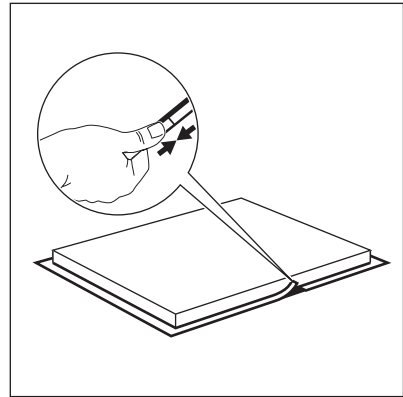
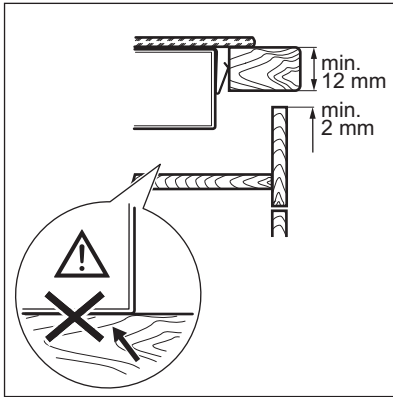
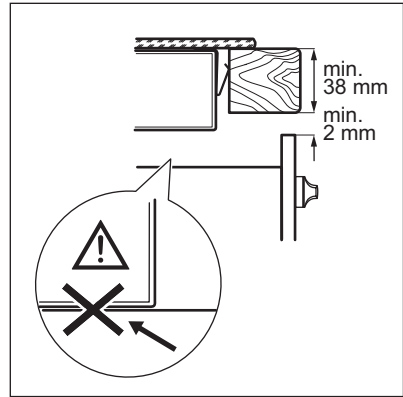
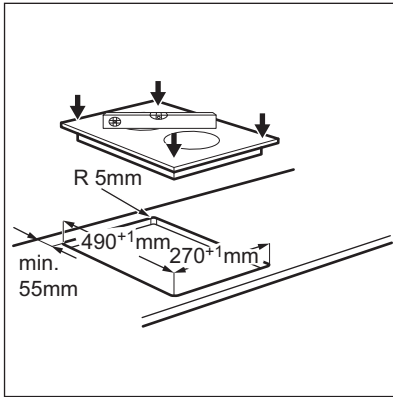
2. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

3. Add some mm when you cut the seal stripe to the length.  
 4. Push the two ends of seal stripe together.

### Assembly







## TECHNICAL DATA

### Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle front	2300	3700	10	180 - 210
Middle rear	1400	2500	4	125 - 145

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

# ENERGY EFFICIENCY

---

## Product information according to EU 66/2014

Model identification		EDVI23
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		2
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front Middle rear	21.0 cm 14.5 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle front Middle rear	176.9 Wh / kg 179.0 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		178.0 Wh / kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

### Energy saving


You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.


- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

---

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do

not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	19	Entretien et nettoyage	30
Consignes de sécurité	21	En cas d'anomalie de fonctionnement	31
Description de l'appareil	24	Installation	34
Utilisation quotidienne	26	Caractéristiques techniques	36
Conseils	28	Rendement énergétique	37

Sous réserve de modifications.

## ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation.

Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

## Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Installation



**AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

### Branchement électrique



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## Utilisation



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil. pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas

pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

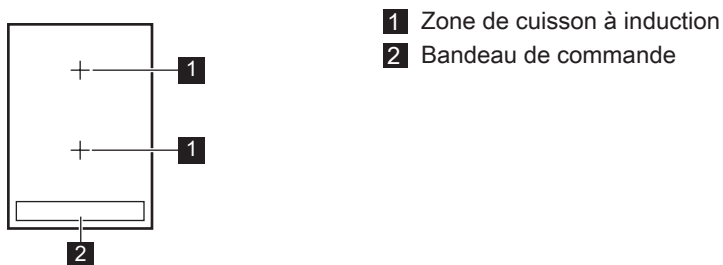
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## Maintenance

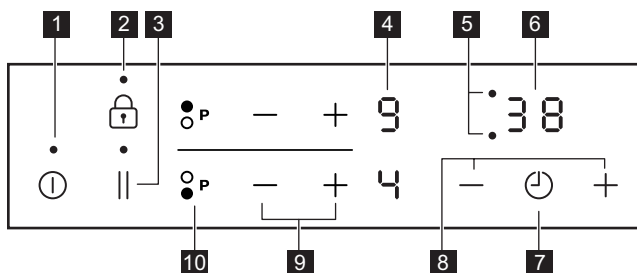
- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Description de la table de cuisson





## Description du bandeau de commande
















Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	ⓘ	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
4	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.



	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
5	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7		-	Pour choisir la zone de cuisson.
8	+ / -	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9	+ / -	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10		Fonction Booster	Pour activer et désactiver la fonction.

## Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 -  /  - 	La zone de cuisson est activée. Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié.
	La fonction STOP+GO est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	Fonction Booster est activée.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

## Voyant de chaleur résiduelle



**AVERTISSEMENT!**  La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.


Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

## UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### Activation et désactivation


Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### Arrêt automatique


**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté.





Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 , 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

### Niveau de cuisson

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.




### Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide


**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur  (P



s'allume). Appuyez immédiatement sur  (R s'allume). Appuyez immédiatement sur  jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

## Fonction Booster

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur   s'allume.


**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  ou .



## Minuteur


### Minuteur dégressif


Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.


Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.


**Pour sélectionner la zone de cuisson :** appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

**Pour activer la fonction ou modifier la durée :** appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.


**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson avec  et




appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

 Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.


**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

### Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


## STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur   s'allume.



**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.


## Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de

cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

### Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.









Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

### Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

**Pour activer la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .


**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

## CONSEILS



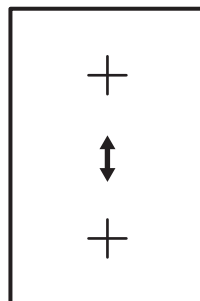
**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Appuyez sur  pendant 4 secondes.

**Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

### Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont reliées à une phase. Reportez-vous à l'illustration.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



### Ustensiles de cuisson



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

**i** Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

### Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

### Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

**i** Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

### Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

**i** Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :


- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.


**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.**

### Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

**i** Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2.	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2.	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
2. - 3.	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3. - 4.	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4. - 5.	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4. - 5.	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
5. - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
 P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.		

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le

nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon humide.






## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.

Anomalie	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible.
 s'affiche.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'affiche.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.



Anomalie	Cause possible	Solution
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

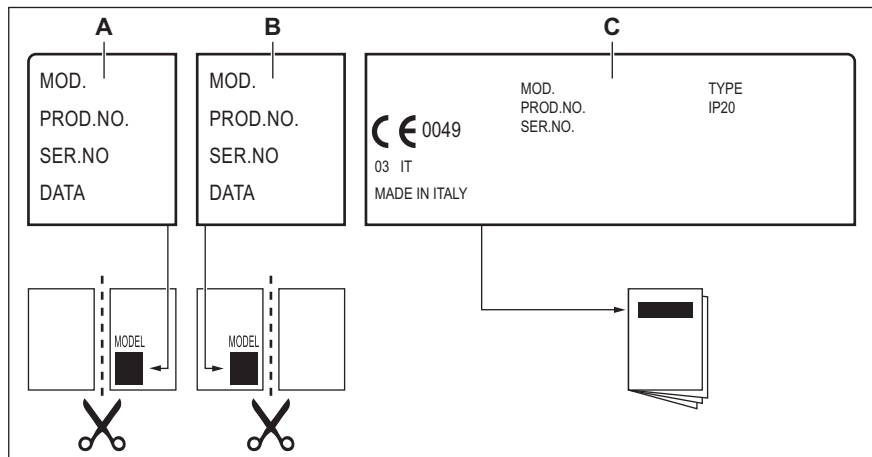
### Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche.

Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- A.** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).
- B.** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).

- C.** Collez-la sur la notice d'utilisation.

## INSTALLATION



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle .....  
PNC .....  
Numéro de série .....

### Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

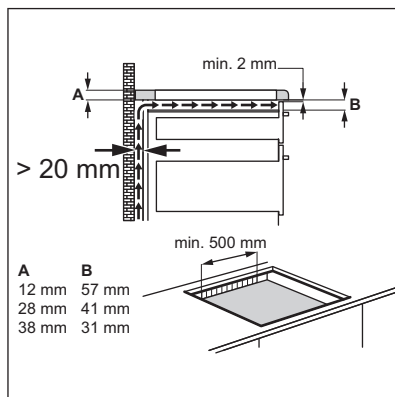
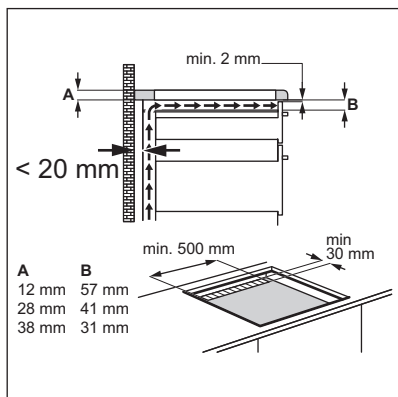
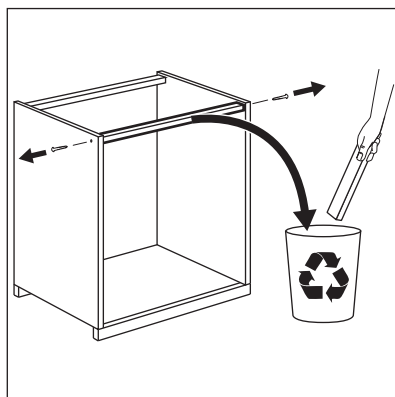
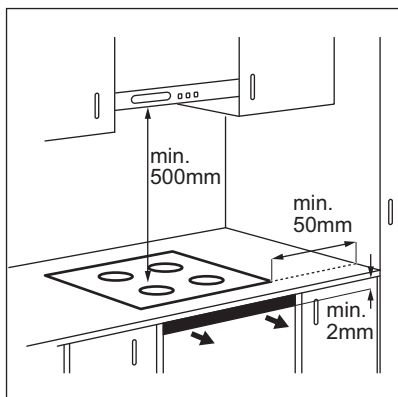
### Câble d'alimentation

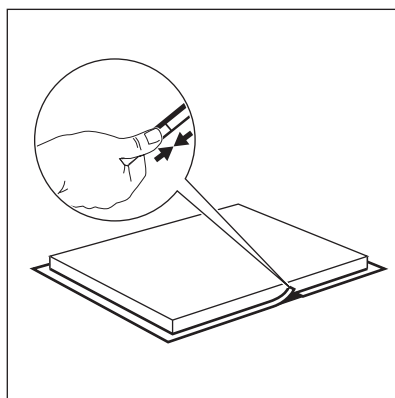
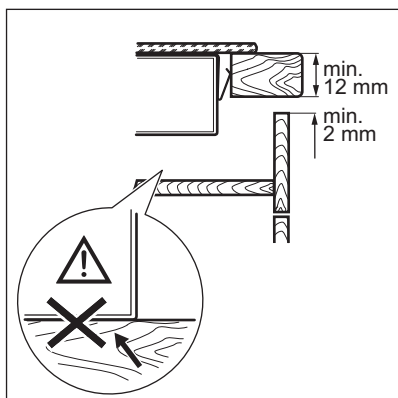
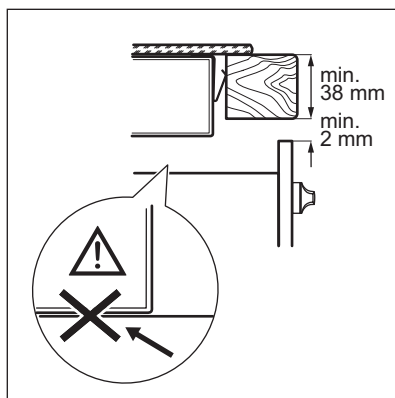
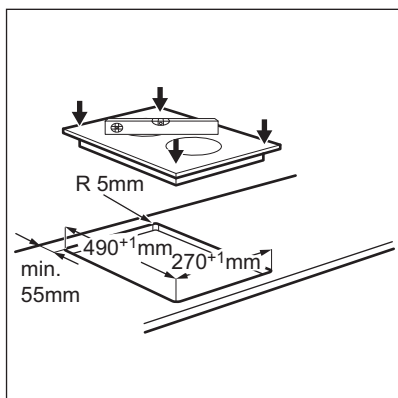
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

## Installation du joint

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du
3. joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
4. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

## Montage





## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (réglage de chaleur maximum) [W]	Fonction Booster [W]	Fonction Booster durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile de cuisson [mm]
Avant centrale	2300	3700	10	180 - 210
Arrière centrale	1400	2500	4	125 - 145

La puissance des zones de cuisson peut être légèrement différente des données indiquées par la table. Elle change avec le matériau et les dimensions du plat de cuisson.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez un plat de cuisson de dimension supérieure au diamètre de la zone de cuisson.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		EDVI23
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson		2
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale Arrière centrale	21,0 cm 14,5 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant centrale Arrière centrale	176,9 Wh / kg 179,0 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		178,0 Wh / kg


EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


### Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.





## EDVI23



Protection de l'environnement  
Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste  
eco-citoyen.  
Recyclez ce produit  
en fin de vie.

