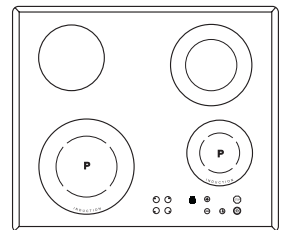
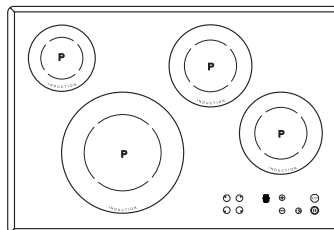
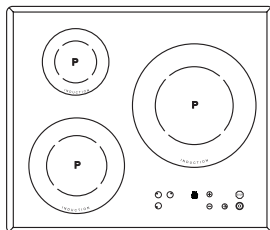
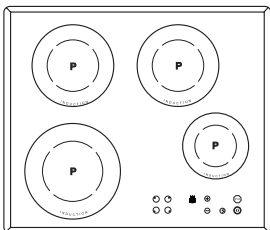


- D** **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld
- GB** **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic induction hob
- F** **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique à induction
- NL** **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische inductiekookplaat
- I** **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura ad induzione in vetroceramica
- E** **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica per inducción
- P** **Instruções de uso e de montagem**
Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica



Élimination de l'emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Élimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à la protection de l'environnement et à la santé humaine. L'élimination non appropriée des déchets nuit à l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée qu'à la préparation des repas de tous les jours, c'est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne pas l'utiliser de façon inappropriée.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Sommaire

Consignes de sécurité	35
Pour raccordement et fonctionnement.....	35
Pour la table de cuisson.....	35
Pour les personnes.....	35
Description de l'appareil	36
Commande par touches sensibles.....	36
Utilisation	37
La table de cuisson.....	37
Détection des récipients.....	37
Limitation de la durée de fonctionnement.....	37
Autres fonctions.....	37
Protection en cas de surchauffe (induction).....	37
Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	38
Conseils pour économiser de l'énergie.....	38
Positions de cuisson.....	38
Indicateur de chaleur résiduelle.....	38
Utilisation des touches.....	39
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	39
Arrêter la zone de cuisson.....	39
Arrêter la table de cuisson.....	39
Fonction STOP.....	40
Sécurité enfants.....	40
Arrêt automatique (minuterie).....	41
Minuterie (sablier).....	41
Précuisson automatique.....	42
Fonction de maintien au chaud (si existant).....	42
Position Power (zones de cuisson avec P).....	43
Mise en circuit du cercle extérieur pour les résistances rayonnantes (ne s'applique à l'induction).....	43
Powermanagement.....	43
Nettoyage et entretien	44
Table de cuisson vitrocéramique.....	44
Salissures résistantes.....	44
Que faire en cas d'anomalie?	45
Instructions de montage	46
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	46
Ventilation.....	46
Montage.....	46
Raccordement électrique.....	49
Caractéristiques techniques.....	49
Mise en service.....	49

Pour raccordement et fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

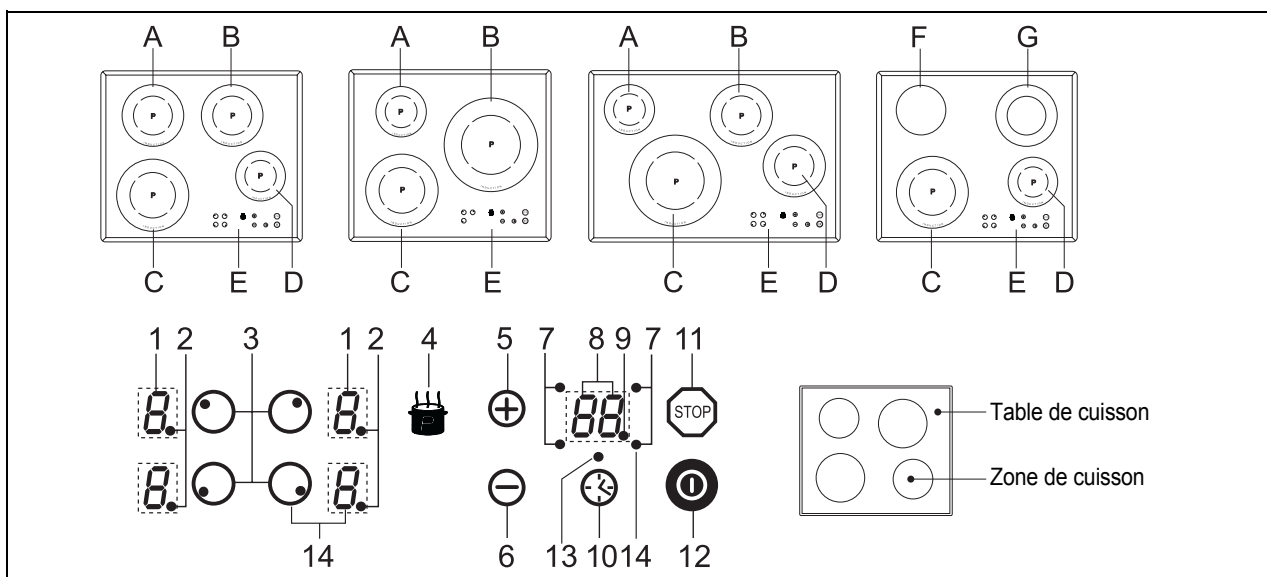
Pour la table de cuisson

- **La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance (position «Power»), ne pas la laisser sans surveillance !**
- Pendant la cuisson, prendre garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Eviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Poser un couvercle et arrêter la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Eviter toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le service après-vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne pas poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Ne jamais se servir de la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.

- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne pas déposer d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts,...) sur la table à induction; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures !
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risques de brûlures.
Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets, tels que casseroles, torchons, etc., sur les touches sensibles !
Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche d'Arrêt !
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité enfants.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Pour les personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants), avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de la part de cette personne, comment utiliser l'appareil.
Les enfants devraient être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention!**
Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).



Le décor peut être différent de celui illustré.

- A. Zone de cuisson à induction arrière gauche
 - B. Zone de cuisson à induction arrière droite
 - C. Zone de cuisson à induction avant gauche
 - D. Zone de cuisson à induction avant droite
 - E. Bandeau de commande Touch Control
 - F. Zone de cuisson arrière gauche (résistance rayonnante)*
 - G. Zone de cuisson arrière droite (résistance rayonnante)*
- * Pour ce modèle, les deux zones de cuisson à l'arrière sont équipées de résistances rayonnantes (pas de zone de cuisson à induction !). Il n'est pas nécessaire que les récipients de cuisson disposent de propriétés magnétiques !

- 1. Affichage des allures de cuisson
- 2. Point de disponibilité (zone de cuisson)
- 3. Touche de sélection zone de cuisson
- 4. Touche Power
Induction: Intensité «Power»
Résistance rayonnante: Utilisation du double circuit de cuisson
- 5. Touche Plus (augmenter)
- 6. Touche Moins (réduire)
- 7. Voyant de contrôle minuterie
- 8. Affichage durée d'arrêt
- 9. Point de disponibilité de l'arrêt automatique
- 10. Touche de sélection minuterie
- 11. Touche STOP
- 12. Touche Marche/Arrêt
- 13. Voyant minuterie (sablier)
- 14. Non disponible sur tous les modèles

Commande par touches sensibles

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensibles Touch-Control. Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante: effleurer brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (12)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Touche de sélection zones de cuisson (par ex. (3) pour la zone avant gauche)

L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour la laquelle, ensuite, avec la touche Plus ⊕ ou Moins ⊖ vous pouvez régler une position de cuisson.

Touche Moins ⊖ (6) / Touche Plus ⊕ (5)

Ces touches permettent de régler les positions de cuisson, l'arrêt automatique et la minuterie (sablier). Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez. La valeur affichée peut être effacée en appuyant simultanément sur les deux touches.

Affichage de la position de cuisson (1)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou :

- H..... Chaleur résiduelle
- P..... Position Power
- Détection des récipients
- A..... Précuisson automatique
- STOP Fonction Stop
- L Sécurité enfants (Child-Lock)
- Fonction de maintien au chaud (si existant)

Touche STOP (11)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

Touche de sélection minuterie (10)

Pour programmer l'arrêt automatique ou la minuterie (sablier).

La table de cuisson


La surface de cuisson est composée d'une table de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.


Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable(s),
- Sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- Transmission à haut rendement de l'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- Montée en température très rapide,
- Le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- Réglage rapide et extrêmement précis de l'adduction d'énergie.

Détection des récipients

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un  clignotant dans l'affichage de la position de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage de la position de cuisson indique un  clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum du fond de casserole (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Le diamètre minimum du fond de casserole est, pour certains modèles, indiqué comme cercle intérieur sur la zone de cuisson.

Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.


Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement à déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.


L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (par ex. : arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole  clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirer l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou mettre en marche ou arrêter la zone de cuisson.

Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble ou l'absence de déflecteurs peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant.

Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient:

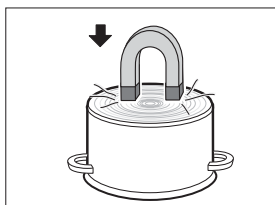
Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

Test à l'aimant :

Approchez l'aimant du fond de votre récipient. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.

Remarque :

Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation ; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.

- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson concernant les différentes positions.

Intensité	Indiquée pour
0	Position Arrêt
U	Fonction de maintien au chaud (si existant)
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

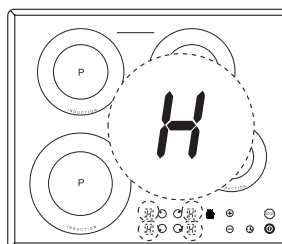
Indicateur de chaleur résiduelle

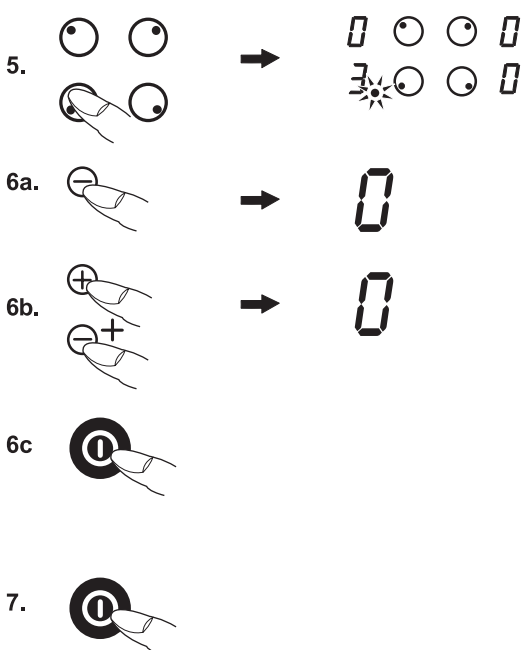
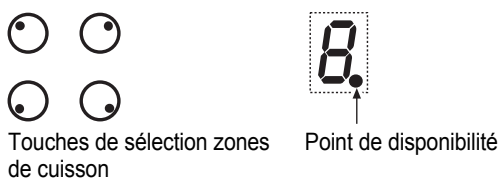
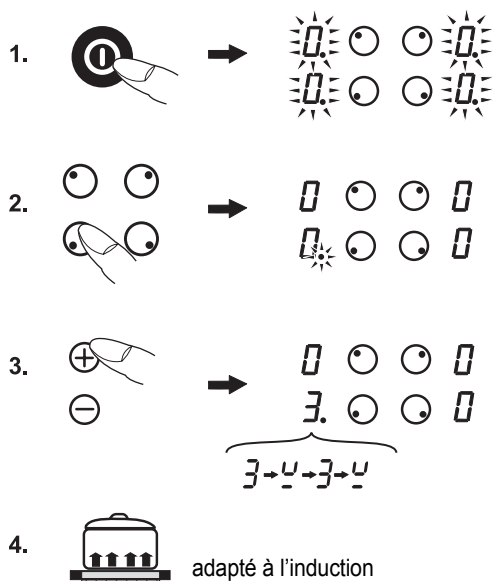
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.





Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection **doit être suivi** par l'appui d'une autre touche.

L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu **sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.

1. Appuyer sur la touche **Marche/Arrêt** ⊕/⊙ jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. Les points de disponibilité clignotent. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (par ex. ⊙ pour la zone avant gauche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les touches **Plus** ⊕ ou **Moins** ⊖.
4. Poser une **casserole métallique** sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Tant qu'il n'y a pas de casserole métallique posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole U. Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson».

Pour cuisiner simultanément sur d'autres zones de cuisson, répéter les points 2 à 4.

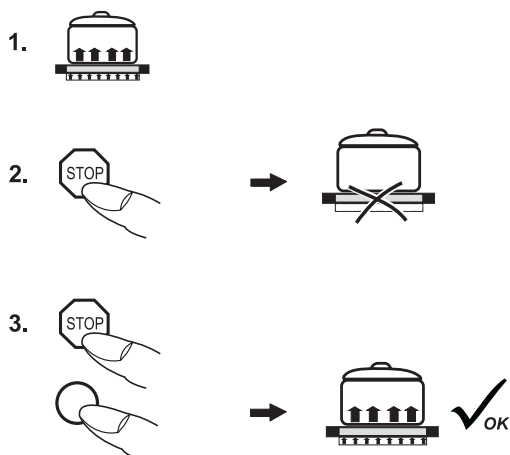
Pour les résistances rayonnantes, il n'est pas nécessaire que les récipients de cuisson disposent de propriétés magnétiques (suivre points 2 et 3).

Arrêter la zone de cuisson

5. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
6. a) Actionner plusieurs fois la **touche Moins** ⊖ jusqu'à ce que l'affichage Position de cuisson indique 0 ou
b) appuyer une fois simultanément les **touches Moins** ⊖ et **Plus** ⊕. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou en appuyant sur la
c) **touche Marche/Arrêt** ⊕/⊙. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

Arrêter la table de cuisson



7. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** ⊕/⊙. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

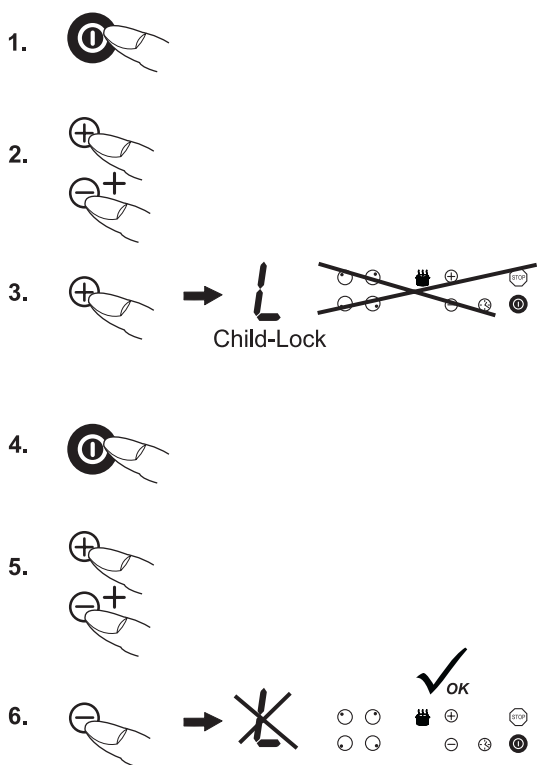


Fonction STOP

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.





1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activez la **touche STOP** . A la place des positions de cuisson sélectionnées, les lettres S-T-O-P ou S-T-O s'allument successivement.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche **STOP**  sera appuyée, puis ensuite **n'importe quelle autre touche** (à l'exception de la touche Marche/Arrêt). L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.







Sécurité enfants

La sécurité enfants évite que la table de cuisson à induction soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

Activer la sécurité enfants




1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt**  pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Immédiatement après, appuyer simultanément les **touches Plus**  et **Moins** .
3. Ensuite, appuyer sur la touche **Plus** , afin d'activer la sécurité enfants. Child-Lock ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.

Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** .
5. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **Plus**  et **Moins** .
6. Ensuite, appuyer sur la touche **Moins** , afin de désactiver la sécurité enfants. Le L disparaît.

Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

Condition : La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

- Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** .
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches **Plus**  et **Moins** .

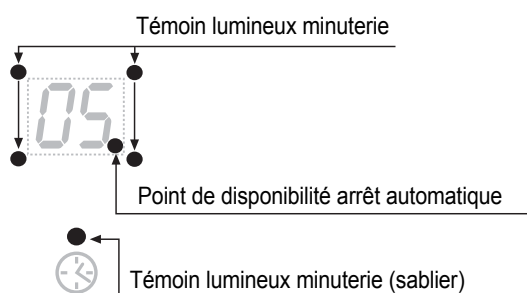
Maintenant, vous pouvez mettre en marche une zone de cuisson (pour cela, sélectionner la zone de cuisson et régler la position de cuisson).

Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

Remarque

En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.

- 1.
- 2.
3. 1x, 2x, 3x ...
- 4.
- 5.
- 6.



- 1.
- 2.
- 3.

Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Peuvent être réglés, des temps de cuisson allant de 1 à 99 minutes. Vous pouvez choisir entre 1 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
3. Appuyer sur la **touche de sélection minuterie** . Le point de disponibilité de l'arrêt automatique s'allume. Continuer à appuyer sur la touche, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. Important: Les témoins lumineux des minuteries ne peuvent clignoter que lorsque les zones de cuisson ont été mises en marche au préalable (position de cuisson supérieure à 0).
4. Tout de suite après, entrer à l'aide des touches **Moins** ou **Plus** la durée de cuisson réglable entre 1 à 99 minutes. Avec la touche Plus, la valeur affichée commence à 01, avec la touche Moins à 30. En appuyant simultanément sur les touches Plus et Moins, le réglage est remis à zéro (00).
5. Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche de sélection minuterie** , jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche **Moins** ou la touche **Plus** .
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Conseils!

- Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche de sélection minuterie** , jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson concernée (le témoin lumineux minuterie clignote) et appuyer simultanément une fois sur les touches Plus et Moins.

Minuterie (sablier)

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer sur la **touche de sélection minuterie** , jusqu'à ce que le voyant minuterie (sablier) clignote au-dessus de cette touche. La touche **Moins** ou **Plus** permet de régler le temps en minutes.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit ; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Remarque :

La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table à induction est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre la table de cuisson en marche en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** .



1. →
2. **9**
3. → **A → 9 → A**
3. → **A → 5 → A**
4. **5**

Intensité sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Pour les résistances rayonnantes, les temps de précuisson sont augmentés de 20%.

- 1.
2. → **3 → 2 → 1 → U**
maintenez
3. → **0**

Précuisson automatique **A**

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, régler seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson automatiquement à la position plus basse.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (par ex. pot au feu).

1. Mettre une zone de cuisson en marche. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
2. Régler la zone de cuisson sur position 9. Appuyer de nouveau sur la touche **Plus ⊕** pour activer la précuisson automatique. L'affichage de la position de cuisson indique alternativement A et 9. Pour une zone à induction, A s'affiche et **U**, lorsqu'une casserole est posée sur la zone de cuisson.
3. Tout de suite après, sélectionner la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la touche **Moins ⊖** (position 1 à 8). A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson est continuée sur la position de cuisson réduite.

Conseils!

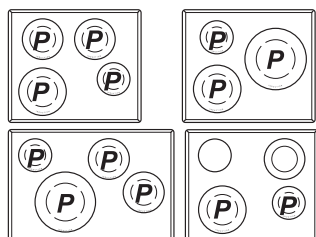
- Pendant la précuisson, la touche Plus ⊕ permet d'augmenter la position pour continuer la cuisson. En appuyant sur la touche Moins ⊖, la précuisson automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position 9 est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position 9.
- Si une position de cuisson élevée ou la position Power est activée, la précuisson automatique peut éventuellement être arrêtée, car la puissance max. sera dépassée (voir Module Powermanagement).

Fonction de maintien au chaud **U** (si existant)

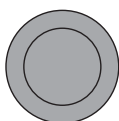
Avec la fonction de maintien au chaud **U**, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit sur une zone de cuisson. La zone de cuisson est alors utilisée avec une puissance réduite.

1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
2. **Maintenir la touche Moins ⊖ actionnée** pour réduire l'intensité de cuisson (... 3, 2, 1, **U**). L'affichage s'arrête à **U**, la fonction de maintien au chaud est activée.
3. Pour couper la fonction, actionnez une fois la **touche Moins ⊖ (0)**.

La disponibilité de la fonction de maintien au chaud est limitée à 120 minutes; ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.



1. →
2. →
3. →



Position Power **P** (zones de cuisson avec P)

La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

La position Power travaille pendant 10 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.

1. La zone de cuisson souhaitée doit être activée. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
2. Ensuite, appuyer sur la touche **Power** , afin d'activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

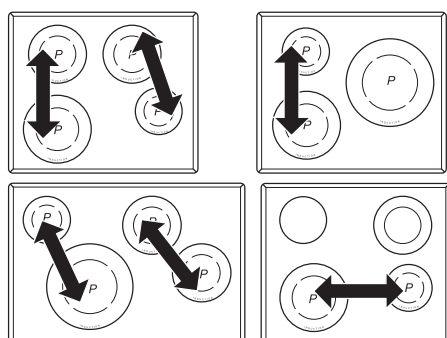
Remarque :

Pour un arrêt prématuré de la position Power, appuyer sur la touche **Moins** ou **Power** .

Mise en circuit du cercle extérieur pour les résistances rayonnantes (ne s'applique à l'induction)

Pour mettre en fonctionnement le cercle extérieur de chauffage, sélectionner d'abord la zone de cuisson concernée (le point de disponibilité s'allume) et appuyer sur la touche **Power** .

Pour l'arrêter, appuyer de nouveau sur la touche ou arrêter la zone de cuisson.



Module (Powermanagement)

Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module.

L'affichage de cette zone de cuisson clignote d'abord; ensuite, la position de cuisson la plus élevée possible est affichée en continu.



- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur les **touches Marche/Arrêt**. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

Table de cuisson vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

Entretien hebdomadaire

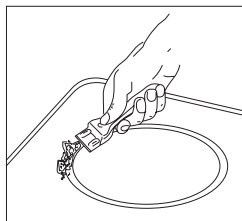
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les saletés s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant; afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes 'nacréées') peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrem-pés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlever immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial verre. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les grains de sable tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.



Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme par ex. le Service Après-Vente.

Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

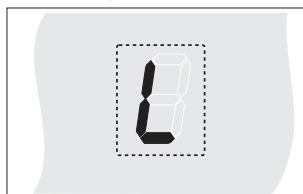
Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-mêmes des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite?

Contactez un Service Après Vente technique ou un installateur électricien!

La table de cuisson à induction ne se met pas en marche?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique?
- Les touches sensibles sont verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, un L s'affiche?




- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Dégagez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.

Remède : nettoyer la surface ou enlever l'objet.

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche et mettre an marche et arrêter la table de cuisson.

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre 1 «Protection en cas de surchauffe».

Le code d'erreur U400 s'affiche ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête après 1 sec. et un signal sonore retentit en continu. Raccorder la bonne tension de secteur.

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

Il s'agit d'un défaut technique. Contacter le Service Après Vente.

Le symbole de casserole s'affiche ?

Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

Le symbole de casserole continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?

La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits?

Il s'agit d'un phénomène technique; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

La table de cuisson produit des bruits (clics ou craquements)?

Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures?

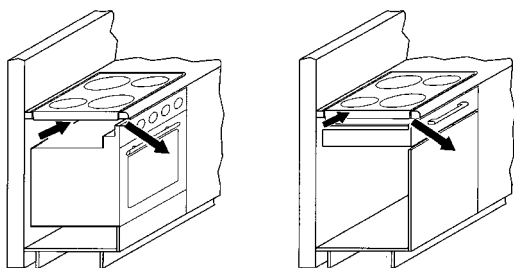
Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le service après-vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

Ventilation

- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Si la puissance d'une zone de cuisson est souvent réduite ou coupée de manière automatique (cf. le chapitre « Protection contre la surchauffe »), le refroidissement est vraisemblablement insuffisant.
Dans ce cas, il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière de l'armoire basse dans la zone de la découpe de la table de cuisson, ainsi que de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Montage

Renseignements importants

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- Eviter toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20 mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselles ainsi que de lave-linge et de sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne collez jamais la table de cuisson avec de la silicone!**
Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

Découpe du plan de travail

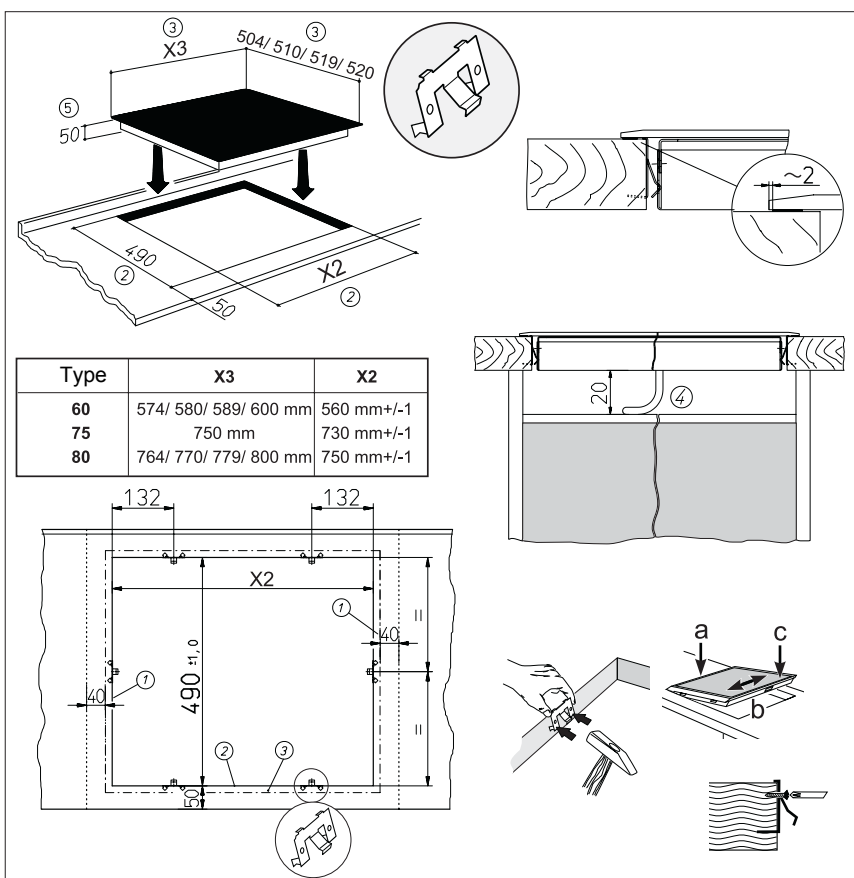
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.



Clips

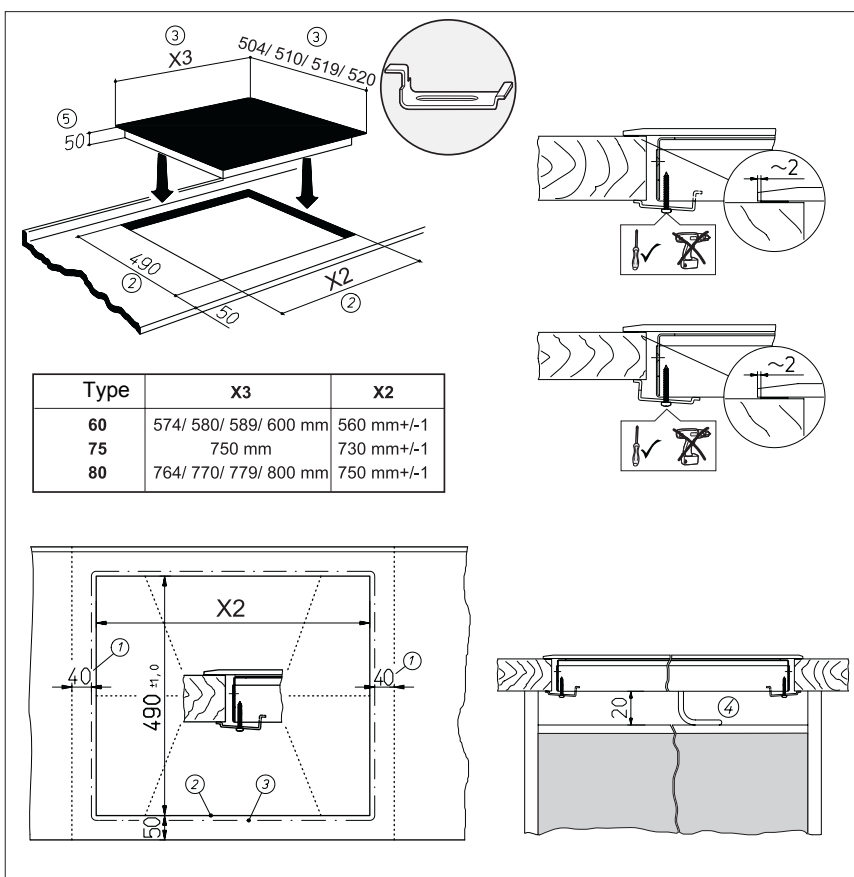


- Enfoncez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués. Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.
- Important! La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail (pour éviter le risque de fêlure).
- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (a), centrez-la (b) et clipsez-la (c).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.

Important!

Veillez à poser la plaque en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement



Languette

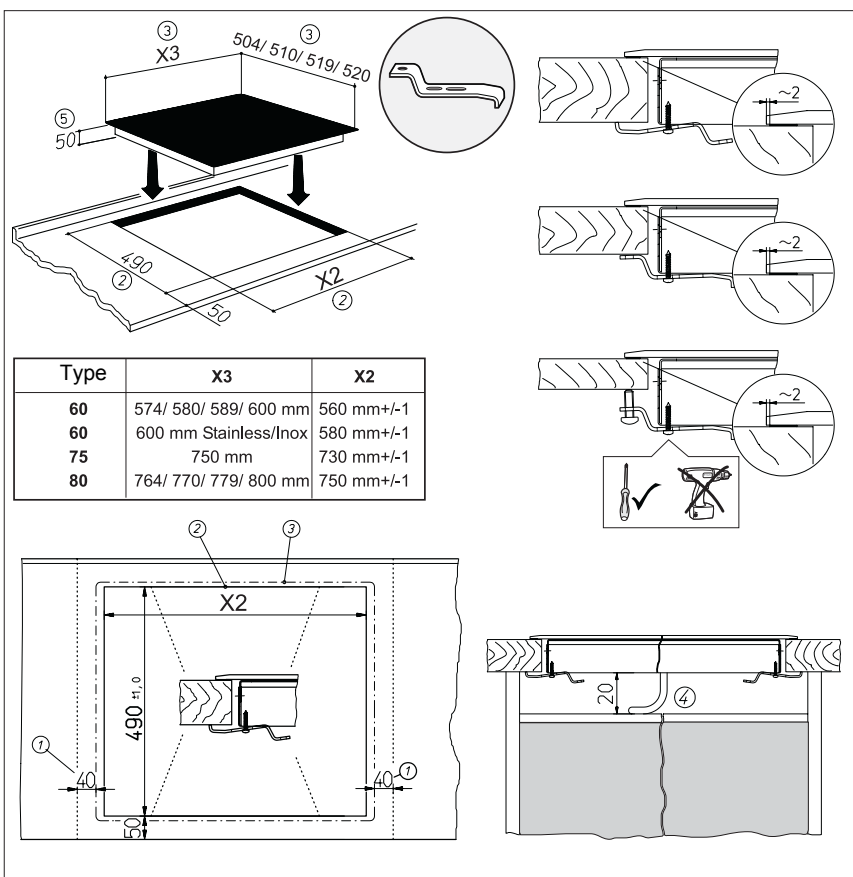


- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

Important!

Veillez à poser la plaque en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement



Languettes

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette. Pour le bon équilibre, utilisez une vis métrique au niveau de la languette.

Important!

Veillez à poser la plaque en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

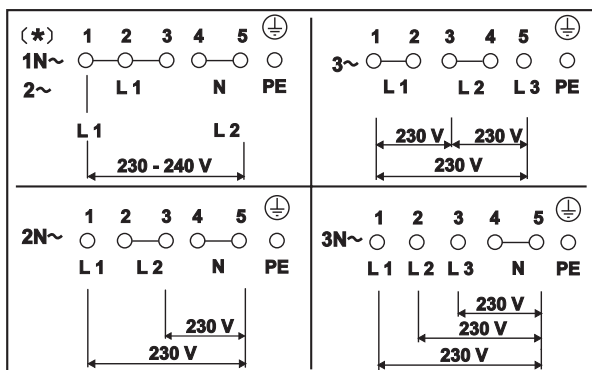
Raccordement électrique

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention: Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

Puissance connectée

Tension secteur: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants: 230 - 240V

Possibilités de branchement



* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Caractéristiques techniques

Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/		
Largeur/ Profondeur	mm	50 x 600 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
avant gauche	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
avant droite	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
arrière droite	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Table de cuisson globale	kW	7,4



Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/		
Largeur/ Profondeur	mm	50 x 600 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
avant gauche	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
droite	Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
Table de cuisson globale	kW	6,9



Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/		
Largeur/ Profondeur	mm	50 x 750 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
avant gauche	Ø cm / kW	26/ 2,4 (3,2)*
avant droite	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
arrière droite	Ø cm / kW	18/ 1,85 (2,5)*
Table de cuisson globale	kW	7,4



Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/		
Largeur/ Profondeur	mm	50 x 600 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	14,5/ 1,2
avant gauche	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
avant droite	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
arrière droite	Ø cm / kW	18 ou 12/ 1,7 ou 0,7
Table de cuisson globale	kW	6,6



* Puissance, la position Power étant activée

Mise en service

Une fois la table de cuisson encastree et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Nettoyer rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis bien l'essuyer avec un linge propre et sec.