

# INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

Ce manuel contient des indications importantes pour la sécurité, de l'utilisation et l'entretien de votre nouvelle table de cuisson. Lire attentivement les informations contenues et conserver le manuel dans un lieu facilement accessible pour d'éventuelles consultations.

## Précautions et conseils

1. Cette table de cuisson est conforme à toutes les lois en matière de sécurité et compatibilité électromagnétique.  
Les porteurs de PACEMAKER doivent rester à l'écart de cet appareil électroménager. Il est impossible de garantir que tous les appareils (pacemaker) présents sur le marché soient conformes aux normes selon lesquelles la table de cuisson a été testée ; il est donc impossible d'assurer l'absence totale d'interférences dangereuses.
2. Élimination des emballages : Ne pas jeter les emballages dans la nature et respecter les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.
3. Cette table de cuisson à induction est exclusivement destinée à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre.
4. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) à capacités réduites ou portant un pacemaker, ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.
5. Les foyers atteignent des températures élevées : il est recommandé de faire attention et d'éloigner les enfants de l'appareil pour éviter les risques de brûlures.
6. Si la **surface de la table s'abîme** (fissures ou rupture du verre), éviter d'utiliser l'appareil et contacter le service après vente.
7. Toute éventuelle réparation ou intervention devra être effectuée par des techniciens spécialisés.
8. Cette table de cuisson est équipée d'une **protection thermique** pour éviter que les circuits internes de la table ne soient endommagés par une température élevée provoquée par des sources de chaleur extérieures à la table (par exemple un four sous le plan de cuisson). Si la température des circuits électroniques dépasse le niveau de sécurité, la protection thermique s'active et éteint automatiquement la table de cuisson. Dès que la température retourne dans la plage de valeurs de sécurité, la table pourra être utilisée normalement.

9. Avant d'utiliser la table, vérifier que les foyers de cuisson et le fond des casseroles sont secs.
10. Ne déposer aucun **objet métallique** tels que ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.), couvercles ou autres sur les foyers car ils pourraient chauffer.
11. Il est recommandé de surveiller constamment la préparation des aliments prévoyant l'utilisation **d'huiles ou de matières grasses** portées à ébullition, car ils pourraient prendre feu. Au cas où l'huile prendrait feu, n'utiliser jamais d'eau pour l'éteindre : éteindre la table de cuisson et couvrir immédiatement la casserole avec un couvercle ; laisser la casserole refroidir sur le foyer. Éliminer l'huile selon les normes en vigueur.
12. En fin de cuisson, tourner les manettes sur la position « 0 ».

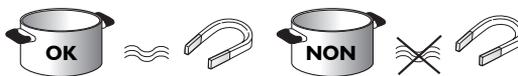
## Avant l'utilisation



**Important** : si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utiliser exclusivement des casseroles qui portent le symbole « INDUCTION SYSTEM » (Figure ci-contre).

Avant d'allumer la table de cuisson, poser la casserole sur le foyer désiré.

## Anciens récipients :



Pour vérifier si une casserole est compatible avec la table à induction, utiliser un aimant : si l'aimant est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée.

1. Ne pas utiliser de casseroles avec un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôler les récipients.
2. Éviter la cuisson avec des casseroles vides, surtout s'il s'agit de plats émaillés ou en aluminium. Le fond des casseroles et la surface du plan vitrocéramique pourraient s'endommager.

## Diamètres conseillés pour le fond de la casserole


Détails des diamètres :

- XL** : 26 cm
- M** : 18 cm
- L** : 21 cm
- S** : 14,5 cm

Dimensions de cuisson conseillées :

- XL : 17 cm → 26 cm
- M : 12 cm → 18 cm
- L : 14 cm → 21 cm
- S : 9 cm → 14,5 cm / 16 cm

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



# INSTALLATION ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des consignes données dans ce chapitre.

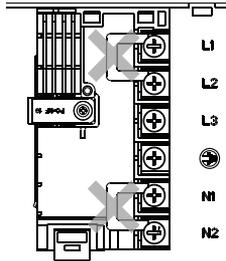
## Branchement électrique

### Important !

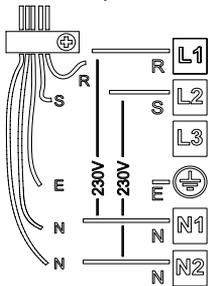
- Le branchement électrique de la table doit être effectué avant de brancher le four au secteur.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon la réglementation en vigueur.
- Pour le branchement électrique, se référer exclusivement aux consignes données dans le paragraphe suivant, sans tenir compte des connexions indiquées sur le fond de la table.

## Connexion du câble au bornier

1. Desserrer les vis du bornier et enlever les pontets.



2. Relier les fils au bornier comme indiqué sur le schéma électrique ci-dessous.

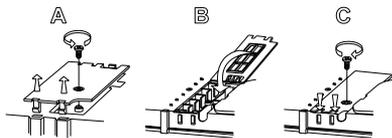


### Légende :

- R = marron
- S = marron
- E = jaune/vert
- N = bleu
- N = bleu

3. Fixer le câble avec le serre-câble au niveau de la gaine de protection noire.

4. Enlever le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérer le couvercle dans la charnière (B) du bornier. Fermer le couvercle (C) et le visser sur le bornier.



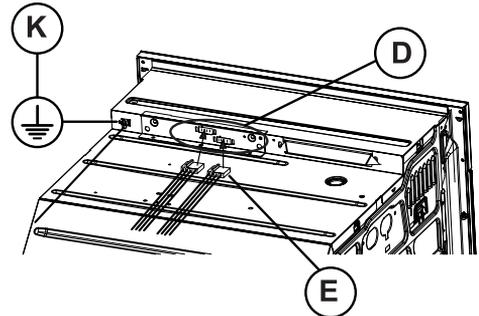
## Branchement au four



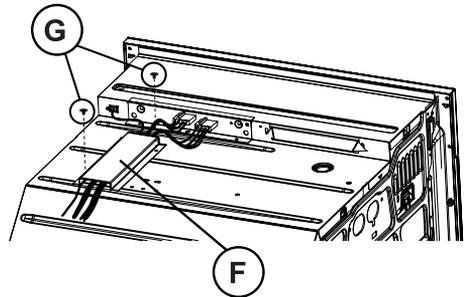
### AVERTISSEMENT

**Ne pas brancher le four tant que la connexion électrique de la table de cuisson n'est pas terminée.**

- Avant de brancher le four, vérifier que le modèle de table de cuisson figure parmi ceux indiqués sur la fiche d'accouplement table/four fournie.
- Brancher les connecteurs de la table de cuisson (E) aux connecteurs du four (D) en faisant correspondre les couleurs et en alignant les guides du logement visibles sur la partie supérieure des connecteurs.
- Effectuer la connexion en poussant les connecteurs à fond et en s'assurant que la languette s'encliquette.
- Desserrer l'écrou de la vis de terre (K) située sur la partie supérieure du four et introduire le câble jaune/vert, en laissant la rondelle à sa place. Revisser l'écrou sur la vis de façon à le serrer à fond.



- Regrouper les câbles préalablement et les couvrir avec le couvercle en métal (F) en veillant à ce que les câbles ne restent pas encastrés au-dessous.
- Visser les deux vis (G) et serrer de façon à fixer le couvercle en métal fourni avec le four.



## Installation et fixation



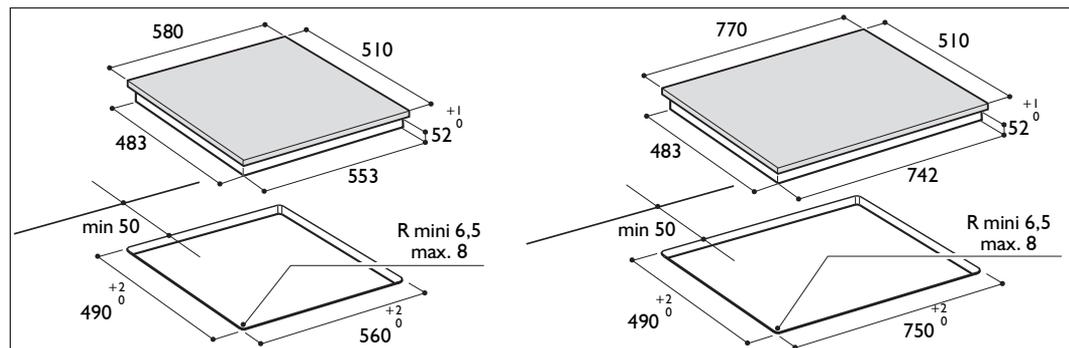
### AVERTISSEMENT

Le personnel chargé de l'installation sera considéré comme responsable des éventuels dommages causés par une installation incorrecte.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plane.

Pour les dimensions du trou, se référer à la figure ci-dessous.

Dimensions en mm



Pour l'installation à fleur de plan de travail ou sur un plan de travail en marbre, s'adresser au service après-vente pour obtenir le kit d'installation et les informations nécessaires.

- 4812 310 19277 KIT d'installation pour plan de travail en marbre.

- 4801 211 00112 KIT d'installation pour plan de travail affleurant.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, l'installation doit être effectuée sur une surface d'appui parfaitement plane.

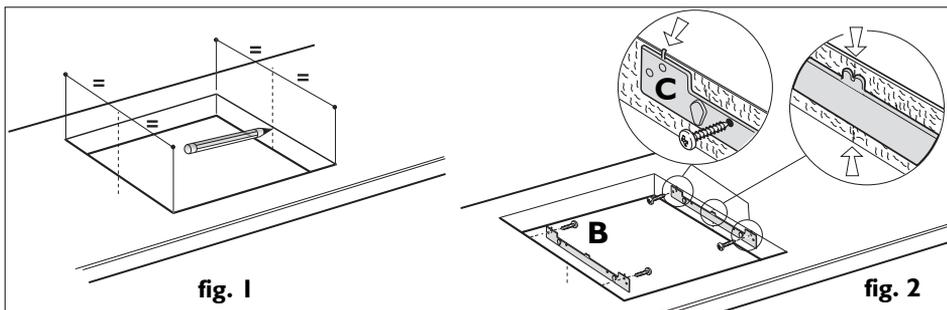
Le plan de travail doit avoir une épaisseur comprise entre 20 et 50 mm.

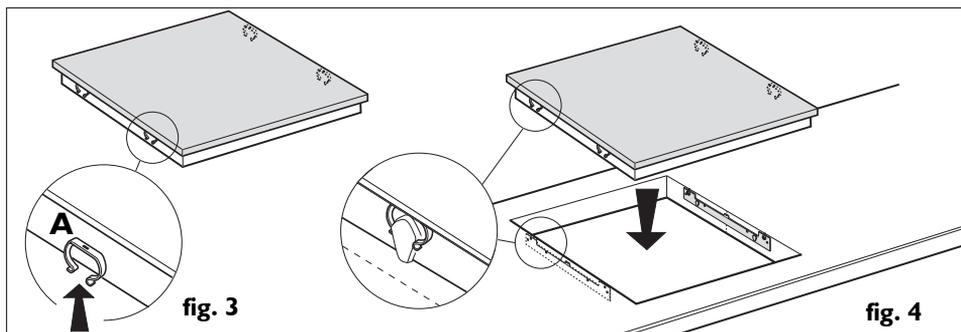
Si nécessaire, faire des découpes dans le plan de travail et le meuble. Nettoyer le trou en enlevant la poussière qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

Si un meuble à colonne doit être installé à côté de la table de cuisson, la distance minimum à respecter est de 100 mm par rapport au bord de la table.

## Montage pro<sup>fit</sup>

1. Positionner les attaches (A) sur le cadre de la table de cuisson (fig. 3) au cas où elles ne seraient pas déjà positionnées.
2. Mesurer le milieu des côtés verticaux du trou pour l'encastrement (fig. 1)
3. Centrer les pattes (C) sur le centre des côtés verticaux en alignant la partie supérieure des pattes par rapport à la surface du plan de travail (fig. 2).
4. Fixer les pattes avec les 4 vis fournies (B) en utilisant les trous prévus à cet effet.
5. Insérer la table de cuisson dans le trou pratiqué en veillant à ce que les attaches (A) se bloquent dans les espaces prévus à cet effet (fig. 4).

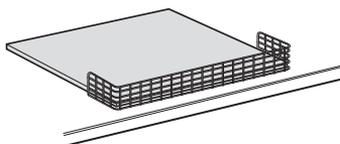




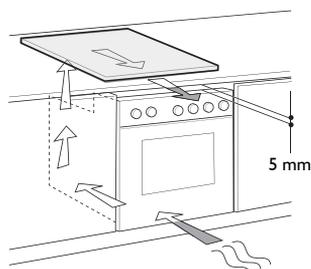
## Montage du four sous le plan :

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four (de la même marque), vérifier qu'il soit doté d'un système de refroidissement et respecter les distances indiquées dans la figure ci-contre.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverseaux, panneaux, supports, etc.).

### ACCESSOIRE Protection AMH122



Il est possible de demander cet accessoire au Service Après-vente en citant le code 481931018436.



## MODE D'EMPLOI

### Bandeau de commande

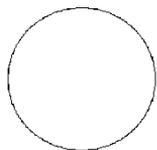
Position du foyer



Voyant de fonctionnement de la table de cuisson



Sélecteur du niveau de puissance



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Niveaux de puissance

Aucune fonction

### Activation et réglage des foyers

Après avoir positionné la casserole sur le foyer, régler le niveau de puissance en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Chaque foyer a différents niveaux de puissance allant de « 1 » (puissance minimum) à « 9 » (puissance maximum). Au moment où une manette est réglée sur un niveau de 1 à 9, le voyant de marche s'allume.

**Important !** Aucune fonction n'est présente au niveau de la ligne « \_\_\_\_\_ » située sur les manettes de la table de cuisson : l'élément chauffant est désactivé.

**Important !** Si aucune casserole n'est posée ou si la casserole utilisée n'est pas adaptée au plan d'induction, le foyer se désactive après 1 minute. Pour l'activer de nouveau : poser une casserole adaptée pour tables à induction (consulter la section « avant l'utilisation ») sur le foyer choisi, tourner la manette jusqu'à « 0 » et régler ensuite le niveau de puissance voulu.

### Désactivation des foyers

Tourner la manette sur la position « 0 ». Lorsque toutes les manettes sont sur la position « 0 » (ou sur la ligne « \_\_\_\_\_ »), le voyant de fonctionnement de la table est éteint.



## ENTRETIEN

### Nettoyage et entretien

Il est conseillé d'effectuer le nettoyage de la table après chaque utilisation pour éviter d'endommager sa surface et la formation d'incrustations de saleté difficiles à éliminer. Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifier que les foyers sont éteints.



#### AVERTISSEMENT

- **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.**
- **Vérifier périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Cela peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et diminuer ainsi l'efficacité de la table de cuisson.**

### Diagnostic des pannes

Avant de contacter le Service Après-Vente :

- lire et suivre les instructions de la section « MODE D'EMPLOI ».
- Vérifier qu'il n'y ait pas de coupures de courant.
- Essuyer soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Vérifier que la manette est positionnée correctement : la position « 0 » et les niveaux avec une ligne continue sur la manette ne fournissent pas de puissance aux foyers

### Service Après-Vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

- Essayer de remédier personnellement à l'inconvénient (voir « Diagnostic des pannes »).
- Éteindre l'appareil, attendre 30 secondes et le remettre en marche. Vérifier si l'anomalie a été éliminée.

Si le problème persiste après ces contrôles, s'adresser au Service Après-Vente.

Pour procéder au nettoyage, il est conseillé :

1. d'utiliser un chiffon doux propre, du papier essuie-tout ou des produits spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramiques. d'éviter d'utiliser des éponges à surface abrasive et/ou des pailles de fer.
2. d'éliminer les résidus d'aliments en évitant de les laisser durcir. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement avec un racloir pour verre. Le racloir pour verre doit être manipulé avec soin.
3. Enlever les éventuelles incrustations avec un racloir ou des produits spécifiques.
4. Le sel, le sucre et le sable rayent la surface de la table de cuisson : les enlever immédiatement.

- Si aucune casserole n'est posée ou si la casserole utilisée n'est pas adaptée au plan d'induction, le foyer se désactive après 1 minute. Pour l'activer de nouveau : poser une casserole adaptée pour tables à induction (consulter la section « avant l'utilisation ») sur le foyer choisi, tourner la manette jusqu'à « 0 » et régler ensuite le niveau de puissance voulu.
- Si la température interne des pièces électroniques est trop élevée, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Attendre que la table refroidisse avant de la réutiliser. Pour ce faire, tourner la manette sur la position « 0 », puis sur le niveau de puissance souhaité.

Toujours communiquer :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle d'appareil ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) inscrit sous la table de cuisson ou sur le livret de garantie ;
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone

Si une réparation est nécessaire, s'adresser à un Service Après-vente agréé, indiqué dans la garantie.



#### AVERTISSEMENT

**Le non-respect de ces instructions pourrait nuire à la sécurité et à la qualité du produit.**

## Plaque signalétique de l'appareil



## ✓ CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

### Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des casseroles et des plats à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laisser le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson.
- Pour la cuisson de légumes, de pommes de terre, etc., ajouter un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placer la casserole au centre du foyer tracé sur la table de cuisson.

### Conseils pour la protection de l'environnement.

#### Emballage

Les matériaux d'emballage utilisés sont entièrement recyclables et portent le symbole du recyclage ♻️

#### Appareils électroménagers.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur contribue à la prévention des impacts nocifs sur l'environnement et la santé.

- Le symbole ⚠️ apposé sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis, par conséquent, à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement. Pour tout complément d'information sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, s'adresser au service local compétent ou à la déchetterie.

### Déclaration de conformité **CE**

- Cette table de cuisson est adaptée au contact avec les aliments et conforme au Règlement (CE) N° 1935/2004.
- Ces appareils sont exclusivement conçus pour faire office d'appareils de cuisson. Toute autre utilisation des appareils (par exemple, pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché conformément aux :
  - objectifs de sécurité de la directive Basse Tension 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) ;
  - critères de protection de la Directive 2004/108/CE « Compatibilité électromagnétique » ;
  - critères de la Directive 93/68/CEE.

Coller ici un des autocollants avec les données de l'appareil qui se trouvent sur le livret de garantie en double exemplaire