



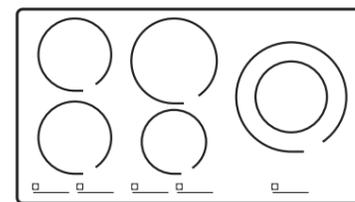
Fagor Electrodomésticos, S. Coop.  
B° San Andrés, 18  
20500 Mondragón (SPAIN)  
info@fagor.com  
www.fagor.com

CZ3700038

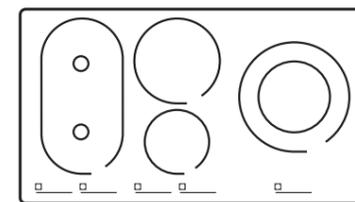
10/09



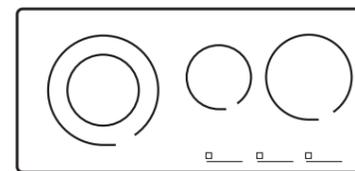
- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN** INSTRUCTION MANUAL
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL** INSTRUCTIEHANDLEIDING
- RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- CS** NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- SK** NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU
- AR** دليل الاستعمال
- CA** MANUAL D'INSTRUCCIONS
- GL** MANUAL DE INSTRUCIÓNS
- EU** ERABILERA-ESKULIBURUA



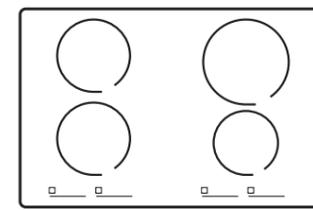
**a**



**b**



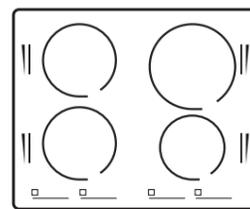
**c**



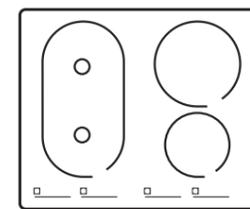
**d**



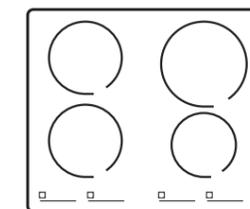
**e**



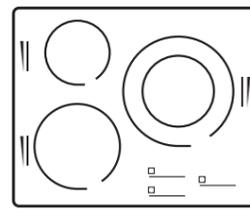
**f**



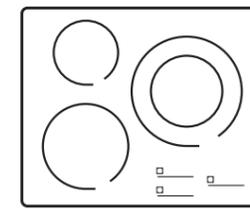
**g**



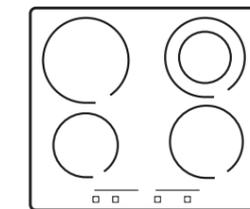
**h**



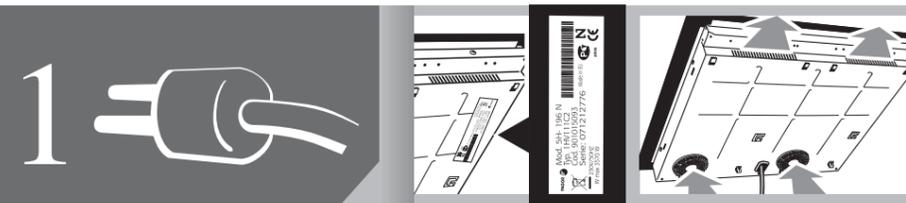
**i**



**j**



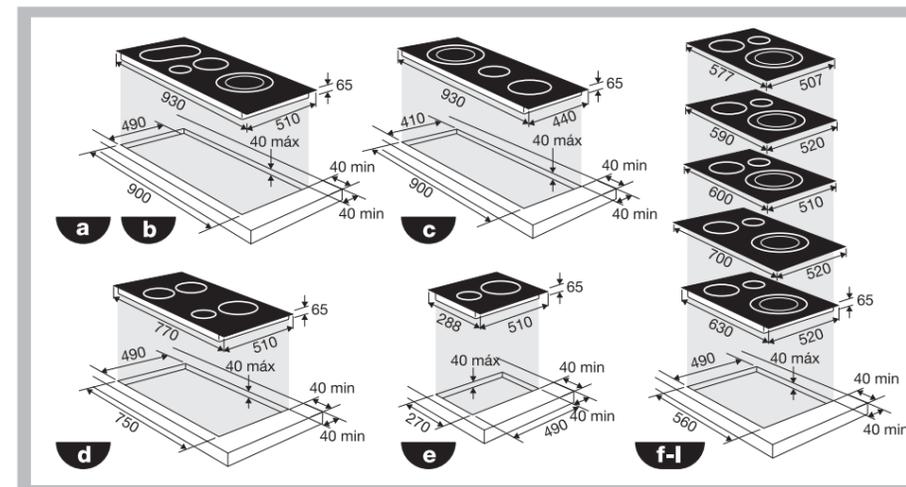
**k**



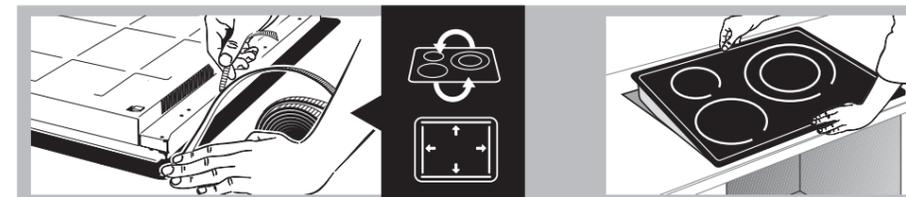
**1.2**

1.2.1

1.2.2

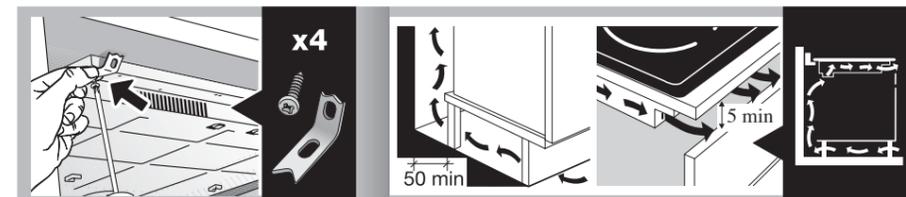


1.2.3



1.2.4

1.2.5



1.2.6

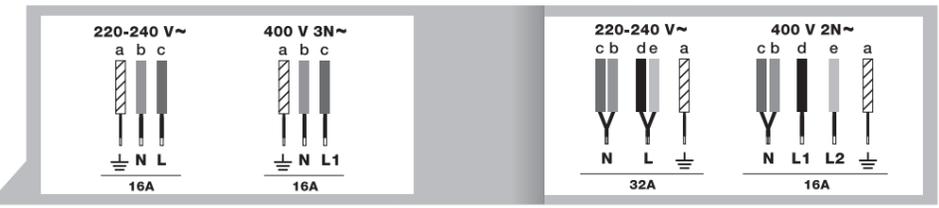
1.2.7

III

IV

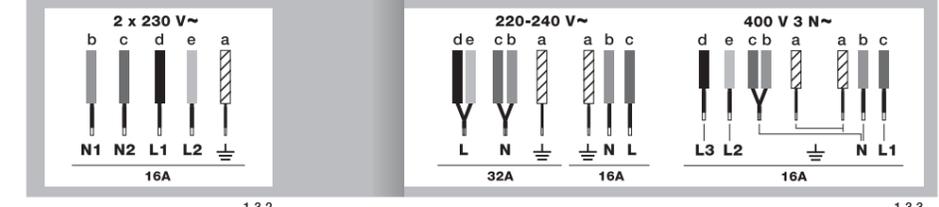
V

VI



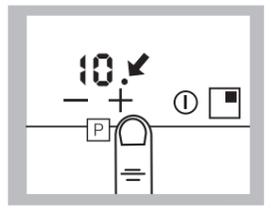
1.3

1.3.1

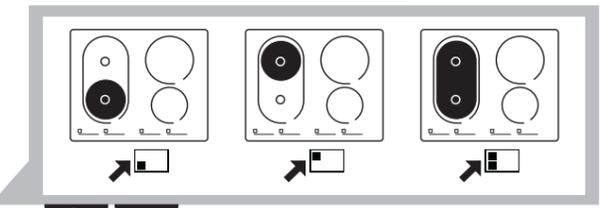


1.3.2

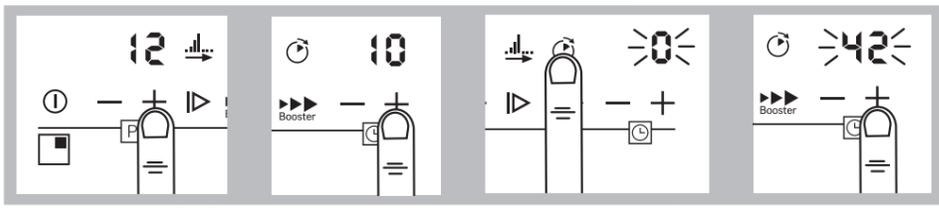
1.3.3



2.6.2



2.7



2.11.5

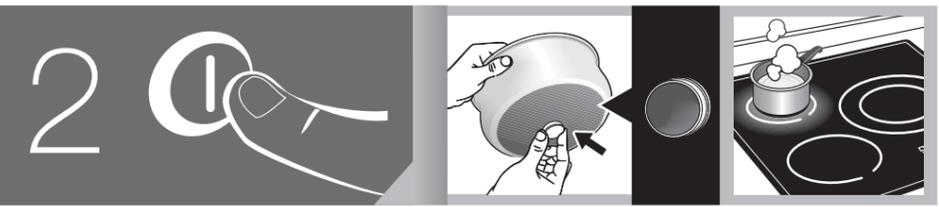
2.11.6

2.11.7

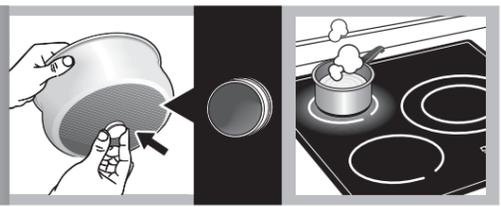
2.11.8



3



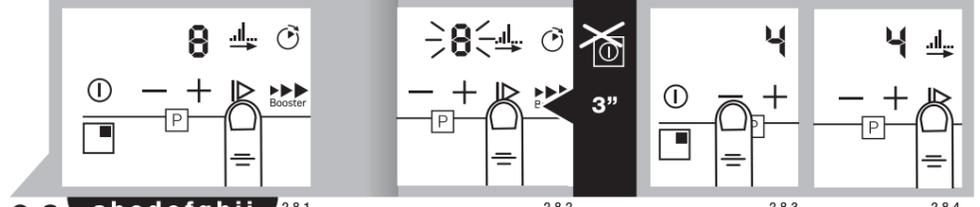
2.1



2.1.1



2.1.2



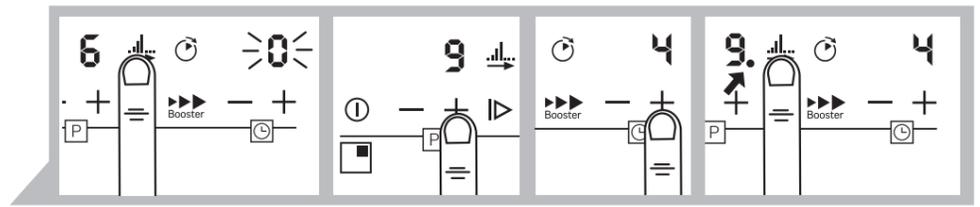
2.8

2.8.1

2.8.2

2.8.3

2.8.4



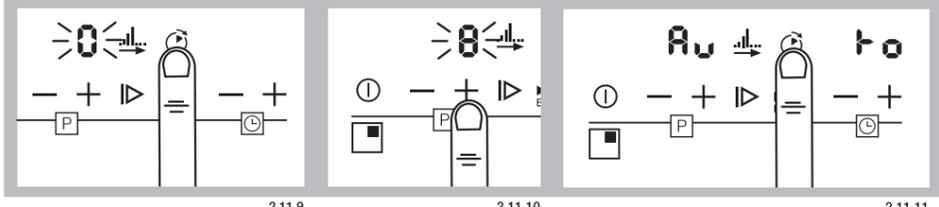
2.9

2.9.1

2.9.2

2.9.3

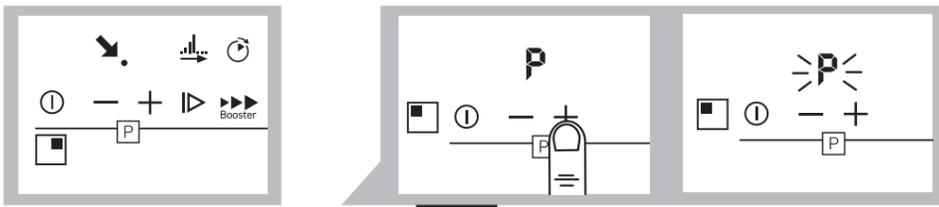
2.9.4



2.11.9

2.11.10

2.11.11

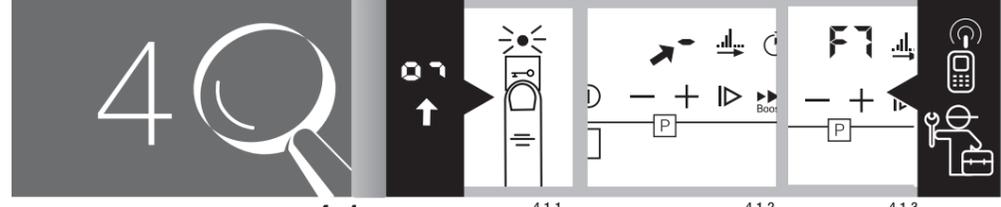


2.11.12

2.12

2.12.1

2.12.2

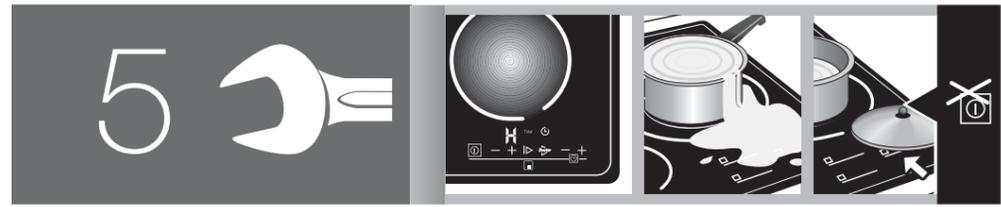


4.1

4.1.1

4.1.2

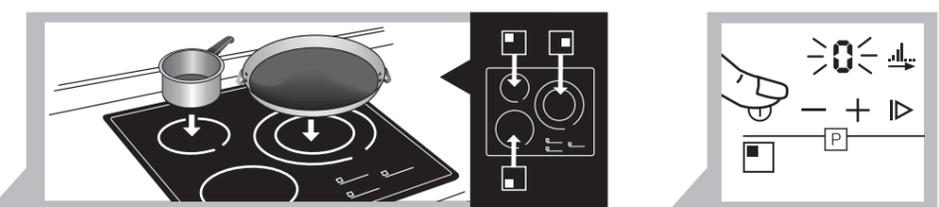
4.1.3



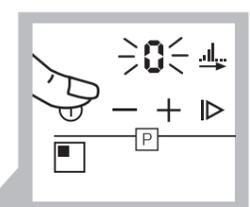
5.1.1

5.1.2

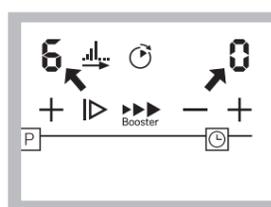
5.1.3



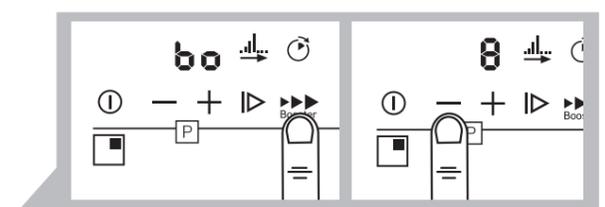
2.2



2.3



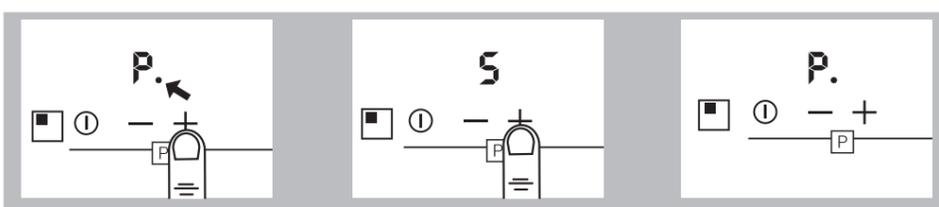
2.9.5



2.10

2.10.1

2.10.2



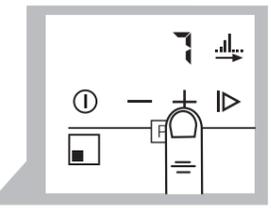
2.12.3

2.12.4

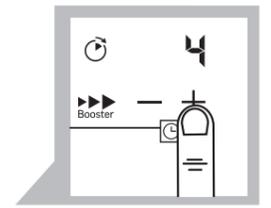
2.12.5



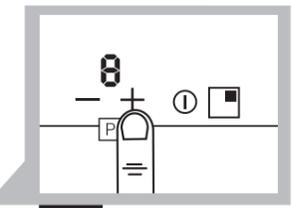
6



2.4

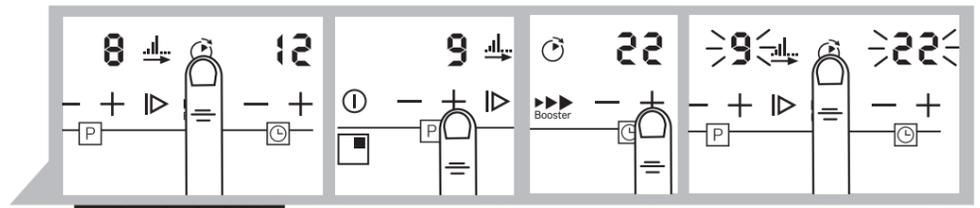


2.5



2.6

2.6.1



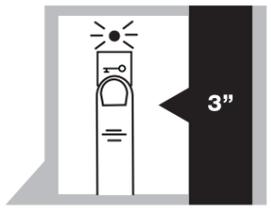
2.11

2.11.1

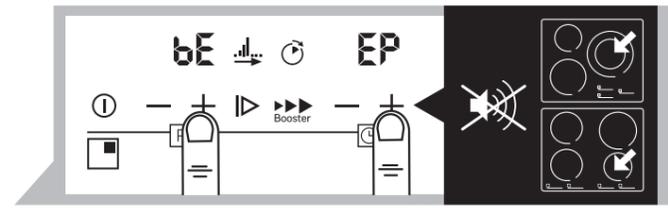
2.11.2

2.11.3

2.11.4



2.13



2.14

2.14.1



# Notice d'utilisation

Très important: lire cette notice dans son intégralité avant d'utiliser la table de cuisson.

Cette notice est ainsi conçue que les textes et les dessins sont liés.

0

Identification



Identifiez le modèle de votre table de cuisson ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations.

1

Installation



**1.1 Déballage.** Enlevez tous les éléments de protection.

**1.2 Encastrement dans le meuble.** Veillez à bien tenir compte des indications de la plaque signalétique de l'appareil (1.2.1), des zones de ventilation (1.2.2) et des dimensions du meuble destiné à recevoir la table de cuisson (1.2.3). Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table de cuisson (1.2.4). Renversez la table de cuisson et introduisez-la dans le creux du meuble (1.2.5). Fixez-la au meuble à l'aide des quatre clips de fixation fournis avec l'appareil (1.2.6). Veillez à bien permettre l'entrée d'air à l'arrière et la sortie d'air à l'avant de la table de cuisson (1.2.7).

**1.3 Branchement électrique.** La table de cuisson est fournie avec son câble d'alimentation. Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs: **Câble à 3 fils** (1.3.1) a) vert-jaune, b) bleu, c) marron. **Câble à 5 fils** (1.3.2) a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris. **Câble à 8 fils** (1.3.3) a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

**Recommandations:** L'installation de cette table de cuisson doit être réalisée par un installateur agréé, conformément aux instructions et croquis du fabricant. En cas de montage également d'un four d'une autre marque, le four doit être isolé de la table de cuisson. Ne jamais installer cette table de cuisson à induction sur un lave-vaisselle, un lave-linge, un réfrigérateur ou un congélateur. Ne jamais utiliser de matériaux non-amovibles, comme de la silicone, pour sa fixation. Veillez à respecter un écart minimum de 40 mm entre le bord de la table de cuisson et le mur latéral ou arrière.

2

Mode d'emploi



Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson pour la première fois, n'oubliez pas que l'induction est une technologie qui transmet directement la chaleur au récipient. Par conséquent, veillez à ce que tous les récipients que vous utilisez possèdent une base ferromagnétique.

**2.1 Choix du récipient.** Il est très important d'utiliser le bon récipient pour optimiser la performance de votre table de cuisson et obtenir les meilleurs résultats de cuisson. En principe, tout récipient dont l'aimant reste adhérent au fond est apte à l'induction (2.1.1). Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide (2.1.2). Les foyers radiants vitrocéramiques admettent également, outre les récipients aptes à l'induction, ceux en céramique, cuivre ou acier inoxydable. Les récipients en aluminium sont déconseillés, car ils risquent de tacher le verre de la table de cuisson.

**2.2 Sélection du foyer.** Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients . Sélectionnez celui qui convient le mieux, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est apte à l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Ø du foyer	Ø min. fond du récipient
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	12 cm
Section Zone	12 cm
Zone complète	18 cm

**Recommandation:** Ne pas faire glisser les récipients sur le verre, afin de ne pas rayer la table de cuisson.

Ne pas laisser d'ustensiles métalliques, tels que couteaux, fourchettes ou autres, sur la table de cuisson en marche, car ils risquent de chauffer.

**2.3 Allumage d'un foyer.** Appuyez sur la touche  et le signe  commencera à clignoter.

**2.4 Sélectionner la puissance.** Réglez la puissance en appuyant sur  ou .

**2.5 Sélectionner le temps de cuisson** 

Vous pouvez sélectionner la durée de fonctionnement du foyer en appuyant sur le  ou  de la minuterie . Le temps programmé une fois écoulé, le foyer se désactive automatiquement et un signal sonore se fait entendre.

## FOYERS SPÉCIAUX

**2.6 Foyer double vitrocéramique:**

Sélectionnez sur la zone principale le niveau de puissance maximum (2.6.1). Si vous appuyez une nouvelle fois sur , vous activez la zone double (2.6.2). Un signal sonore retentira et un point sera affiché sur le visuel. Réglez alors la puissance souhaitée en appuyant sur  ,  . Pour éteindre la double zone, appuyez sur la touche d'arrêt et ensuite de marche de la minuterie  et réglez la puissance en appuyant sur  ou .

**2.7 Foyer Zone:** Ce foyer peut être utilisé indépendamment, comme deux foyers unitaires  , ou ensemble, comme un seul foyer  . Appuyez sur la touche  du foyer que vous souhaitez allumer et procédez comme au point (2.4) pour sélectionner la puissance et comme au point (2.5) pour sélectionner le temps de cuisson.

## FONCTIONS SPÉCIALES

**2.8 Fonction Accès direct**  . Cette fonction permet d'accéder directement à une puissance sélectionnée.

Le foyer allumé au départ  , appuyez sur  pour accéder à la puissance  sélectionnée par défaut par le fabricant (2.8.1). Pour la modifier, le foyer doit être éteint (ne pas activer ). Maintenir appuyée la touche  durant quelques secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre et  commence à clignoter. Sélectionnez la nouvelle puissance souhaitée en appuyant sur  ,  . Validez en appuyant à nouveau sur la touche . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

**2.9 Fonction Total**  . Cette fonction permet

de modifier le niveau de puissance d'une durée sélectionnée. Le foyer allumé au départ  et une fois sélectionnée une puissance déterminée à l'aide de  ou  , appuyez sur  (2.9.1). Sélectionnez la nouvelle puissance à l'aide des touches  et  (2.9.2) et la durée avec les touches  et  de la minuterie  (2.9.3). Validez en appuyant à nouveau sur la touche  . Le visuel affichera la nouvelle puissance accompagnée d'un point (2.9.4). Le temps programmé une fois écoulé, la puissance retournera à la position initiale et le point disparaîtra (2.9.5).

**2.10 Fonction Booster**  : Cette fonction permet d'atteindre rapidement la température maximale, très utile pour réchauffer ou faire bouillir rapidement des liquides. Après avoir allumé le foyer en appuyant sur  , appuyez sur  et le visuel affichera  (2.10.1). Dès que le liquide entre en ébullition, sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant sur  (2.10.2).

**Remarque importante:** Si vous activez la touche  , la puissance maximale qui pourra être utilisée sur le foyer adjacent est 6.

**2.11 Programmation différée**  : Cette fonction permet de régler la fin et la durée de la cuisson. Elle ne peut être utilisée à la fois sur plus d'un foyer.

Le foyer allumé au départ  , appuyez sur  (2.11.1), et le visuel affichera l'heure actuelle. Si l'heure n'est pas correcte, réglez-la à l'aide des touches  et  de puissance pour régler les heures (2.11.2) et les touches  et  de la minuterie  pour régler les minutes (2.11.3). Validez l'heure en appuyant sur la touche  (2.11.4). Réglez ensuite, de la même manière, l'heure de fin de cuisson souhaitée (2.11.5, 2.11.6) et validez en appuyant sur  (2.11.7). Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches  et  de la minuterie  (2.11.8) et validez en appuyant sur  (2.11.9). Sélectionnez la puissance en appuyant sur  et  (2.11.10) et validez en appuyant sur  (2.11.11). Le visuel affichera  et ensuite s'éteindra, seul un point rouge restera allumé (2.11.12).

**Remarque importante:** La programmation différée ne peut être utilisée à la fois sur plus d'un foyer. Les valeurs de fin, durée et puissance de cuisson souhaitées doivent être réglées pendant que les chiffres clignotent.

## AUTRES FONCTIONS

**2.12 Fonction d'échauffement rapide (P point)**

**P.** Cette fonction permet d'obtenir une plus grande puissance durant une période de temps déterminée. Appuyez sur la touche **+** jusqu'à la position **P** (2.12.1). Lâchez la commande et le **P** commencera à clignoter (2.12.2). Appuyez à nouveau sur **+** pour activer la position **P.** de puissance maximale (2.12.3). Appuyez sur **—** et sélectionnez la puissance souhaitée (2.12.4). Le visuel affichera **P.** (2.12.5). Le temps programmé une fois écoulé, le foyer retournera à la puissance sélectionnée.

**Recommandations:** Après avoir sélectionné la puissance **P.**, si vous ne sélectionnez pas la puissance finale de travail, le foyer s'éteindra.

Durant la visualisation de **P.** sur l'afficheur, toute action sur les commandes de puissance annulera la fonction en cours.

**2.13 Fonction verrouillage:** Cette fonction permet de verrouiller les touches, pour éviter leur manipulation par les enfants. Pour ce faire, maintenez enfoncée durant 3 secondes la touche . Pour désactiver le verrouillage, procédez de la même manière.

**2.14 Signal sonore:** Pour désactiver le signal sonore, la table de cuisson doit être éteinte. Appuyez simultanément sur les touches **+** de puissance et de temps de la zone de cuisson droite jusqu'à l'affichage du symbole **BE EP**. Maintenez la pression sur les touches jusqu'à la disparition des chiffres (2.14.1). Pour activer le signal sonore, procédez de la même manière.

**Recommandations:** Utilisez de préférence pour la cuisson des foyers situés dans des zones différentes. Veuillez à ne pas heurter le verre de la table de cuisson avec les récipients. Utilisez uniquement des récipients aptes à l'induction. Utilisez des récipients à fond épais et plat.

**Remarques:** Si vous laissez un objet sur les touches, la table de cuisson fera retentir un signal sonore et s'éteindra. La table de cuisson s'éteint automatiquement après un temps de sécurité donné, qui varie en fonction de la puissance sélectionnée (de 1 à 10 heures). L'arrivée à ébullition des liquides à des puissances élevées entraîne un bourdonnement lié au couplage des fréquences des foyers, qui est tout à fait normal. Sur les modèles mixtes à foyers radiants, ne jamais toucher les zones radiantes, pour éviter de vous brûler.

## 3

## Entretien et maintenance



Le verre chauffant moins sur les tables de cuisson à induction, leur nettoyage est ainsi facilité. Il est toutefois conseillé de nettoyer aussitôt que possible les foyers de tout débordement ou projection, avec un chiffon humide ou un morceau de papier de cuisine. Pour les taches plus résistantes, utilisez des produits spécifiques pour vitrocéramique.

Sur les modèles mixtes à foyers radiants, le verre atteint des températures élevées. Nettoyez aussitôt tout débordement ou projection, pour éviter qu'ils ne durcissent sur la table de cuisson.

Pour nettoyer d'éventuelles salissures recuites, utilisez une éponge sanitaire additionnée d'un peu de produit de vaisselle et un racloir spécial pour vitrocéramique.

Ne pas utiliser de machine à nettoyer à vapeur.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de brosses métalliques pour nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre, voire de le briser.

Éliminer aussitôt toute éventuelle incrustation, suite au débordement de sucres et autres aliments, qui risquent d'endommager le verre de la table de cuisson.

## 4

## Problèmes et solutions

**La table de cuisson ne fonctionne pas.**

Vérifiez le branchement de la table de cuisson. Vérifiez les fusibles et les disjoncteurs.

**Les disjoncteurs sautent.** Vérifiez le branchement de la table de cuisson.

**Lors du raccordement de l'appareil au secteur, un signal lumineux apparaît.** C'est normal. Le signal lumineux disparaît au bout de 30 secondes.

**La table de cuisson émane une odeur, lors des premières cuissons.** Faites chauffer une casserole avec de l'eau sur chaque foyer pendant une 1/2 heure.

**La table de cuisson ne fonctionne pas et un message apparaît.** Contactez le Service Après-Vente.

**La table de cuisson ne fonctionne pas et le visuel affiche .** Déverrouillez la sécurité enfants (4.1.1).

La table de cuisson ne fonctionne pas, le visuel affiche  ou  et un signal sonore retentit. Nettoyez la table de cuisson ou enlevez les objets déposés sur les touches (4.1.2).

Le visuel affiche  ou . Les circuits électroniques ont trop chauffé (4.1.3).

Durant le fonctionnement de la table de cuisson, les témoins lumineux clignotent. Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Durant la cuisson à feu doux, la table de cuisson fait entendre un léger clic-clac. C'est normal, la table de cuisson s'allume et s'éteint pour autorégler la puissance sélectionnée.

La ventilation persiste après l'arrêt de la table de cuisson. C'est normal, les circuits électroniques se refroidissent.

5

Sécurité



- Le secteur qui alimente la table de cuisson doit être muni d'un interrupteur de coupure omnipolaire avec séparation des contacts d'au moins 3 mm entre chaque pôle.
- L'installation doit être dimensionnée conformément à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et la prise de courant doit être reliée à la terre.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente ou un technicien agréé, afin d'éviter tout danger.
- Les foyers à induction sont munis d'un système de détection de récipients. Ils ne fonctionnent que s'ils détectent la présence d'un récipient.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours le foyer. Ne vous fiez pas du détecteur de récipients.
- Si la surface du verre est fissurée ou brisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas utiliser la table de cuisson avant d'avoir remplacé le verre vitrocéramique.
- Veillez à éloigner les enfants de la table de cuisson et verrouillez le système, pour les empêcher de jouer avec les commandes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes à capacité réduite.
- L'installation de cette table de cuisson doit être réalisée

par un installateur agréé, conformément aux instructions et croquis du fabricant.

- Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude durant quelques minutes. Le visuel affichera le symbole  tant que la zone sera chaude. Évitez de la toucher (5.1.1).
- **Protection en cas de débordement:** En cas de débordement ou d'objets déposés sur les touches, le visuel affiche , un avertissement sonore retentit et la table de cuisson s'éteint automatiquement. Nettoyez la table de cuisson ou retirez l'objet et remettez en marche la table de cuisson (5.1.2, 5.1.3).
- **Arrêt automatique:** Si vous oubliez d'éteindre un foyer, ce dernier est mis automatiquement hors-circuit après un temps déterminé, compris entre 1 et 10 heures, en fonction de la puissance sélectionnée.

**Important.** À l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs: Le fonctionnement de la table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur (Directive 89/336/CEE). Elle a été conçue de façon à ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques, si ceux-ci sont aussi conformes à la même réglementation. Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son environnement proche. Pour éviter toute interférence entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il est nécessaire que celui-ci soit conforme à la réglementation en vigueur. Pour vérifier la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, consulter le fabricant ou votre médecin.

6

Environnement



**Cette table de cuisson a été conçue dans le souci du respect de l'environnement.**

**Soyez vous aussi respectueux de l'environnement.**

Utilisez les puissances adéquates pour chaque cuisson. Sur les modèles à foyers radiants, vous pouvez terminer la cuisson le feu éteint et profiter de la chaleur accumulée. Vous économiserez ainsi de l'énergie.

Utilisez toujours un couvercle, dans la mesure du possible, afin de réduire la perte de chaleur par évaporation.

**Mise au rebut des appareils électriques et électroniques**

Les appareils électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères. Amenez-les dans un service d'élimination ménageant l'environnement.

Le recyclage des électroménagers évite des conséquences négatives pour la santé et l'environnement et permet d'économiser de l'énergie et des ressources. Adressez-vous aux autorités locales, ou à votre revendeur, pour savoir quel est le centre de recyclage le plus proche de chez vous.