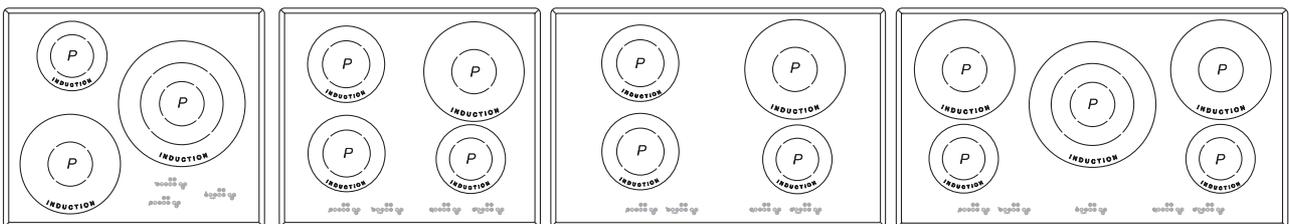


- D
**Gebrauchs- und Montageanweisung
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**
- GB
**Instructions for fitting and use
Glass ceramic induction hob**
- F
**Instructions de montage et d'utilisation
Table de cuisson vitrocéramique à induction**
- NL
**Gebruiks- en montage-instructies
Keramische inductiekookplaat**
- 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
**Manual de 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.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour 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-même 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.

Consignes de sécurité	29
Pour le raccordement et le fonctionnement	29
Pour la table de cuisson.....	29
Pour les personnes.....	29
Description de l'appareil	30
Commande par touches sensibles.....	30
Utilisation	31
La table de cuisson	31
Détection des récipients.....	31
Limitation de la durée de fonctionnement.....	31
Autres fonctions	31
Protection en cas de surchauffe	31
Vaisselle pour table de cuisson à induction	32
Conseils pour économiser de l'énergie.....	32
Positions de cuisson	32
Indicateur de chaleur résiduelle.....	32
Mettre la zone de cuisson en marche.....	33
Arrêter la zone de cuisson	33
Arrêt automatique (minuterie).....	33
Verrouillage/ Sécurité enfants.....	34
Position Power (P)	34
Powermanagement.....	34
Nettoyage et entretien	35
Table de cuisson vitrocéramique	35
Salissures résistantes	35
Que faire en cas d'anomalie?	36
Instructions de montage	37
Consignes de sécurité pour l'installateur	
des meubles de cuisine	37
Montage.....	37
Ventilation	37
Raccordement électrique	39
Caractéristiques techniques.....	40
Mise en service.....	40

Pour le raccordement et le 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 en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

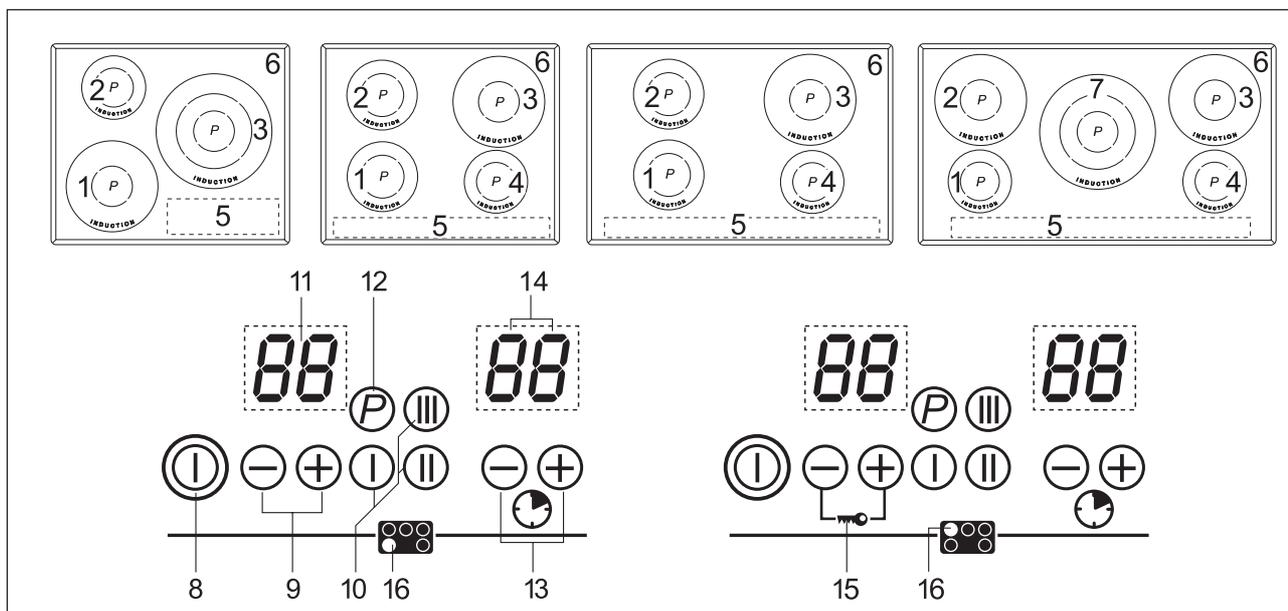
Pour la table de cuisson

- **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. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Ne placez jamais 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 Marche/Arrêt 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 graisses sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Posez un couvercle et arrêtez la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers! Ne posez jamais les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- N'utilisez jamais 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. Eloignez 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, risque de brûlures.
Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater!
- Maintenez les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne posez jamais 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 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

- **Attention!**
Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les tables de cuisson encastrées peuvent utiliser ces dernières uniquement sous surveillance. Par principe, tenez hors de portée des enfants en bas âge et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention!**
Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes 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.

1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Bandeau de commande Touch-Control
6. Table de cuisson vitrocéramique
7. Zone de cuisson à induction centre
8. Touche Marche/Arrêt
9. Touche Moins (réduire) / Plus (augmenter)
10. Touches de présélection positions de cuisson
11. Affichage des positions de cuisson
12. Touche Power
13. Touche Moins/Plus de l'arrêt automatique
14. Affichage Arrêt automatique
15. Symbole verrouillage
16. Symbole pour l'attribution de l'emplacement de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique

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: effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (8)

Cette touche permet de mettre en marche et d'arrêter la zone de cuisson correspondante.

Touche Moins (-) / Touche Plus (+) (9)

Ces touches vous permettent de régler les positions de cuisson. Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez.

Important! L'appui simultané sur les deux touches portant le symbole  active la sécurité enfants.

Touche de présélection positions de cuisson (I)/(II)/(III) (10)

L'appui sur l'une des trois touches permet de sélectionner directement une position de cuisson.

Touche (I) position de cuisson 7

Touche (II) position de cuisson 11

Touche (III) position de cuisson 15

Affichage de la position de cuisson (11)

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

 Chaleur résiduelle

 Intensité «Power»

 Sécurité enfants

 Limitation de la durée de fonctionnement

Touche Power (P) (12)

La position Power  fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction.

Touche Moins/Plus de l'arrêt automatique (minuterie) (13)

Pour régler l'arrêt automatique d'une zone de cuisson.

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,
- 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 et l'affichage de la position de cuisson clignote.

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 courant est interrompue lorsque le récipient est retiré et l'affichage de la position de cuisson clignote.

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.

La limite de détection automatique du récipient (diamètre minimum du fond de la casserole) à laquelle la zone de cuisson se met encore en fonctionnement est de 100 mm; sur certains modèles elle est illustrée par le cercle intérieur de 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 a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un signal sonore limité dans le temps retentit et **RS** (Automatic Stop) apparaît dans l'affichage.

Important! Après l'arrêt par la limitation de la durée de fonctionnement, **RS** (Automatic Stop) apparaît dans l'affichage. Pour quitter, appuyez sur n'importe quelle touche de la zone de cuisson concernée. Cette action sera confirmée par un double signal sonore.

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
1 - 9	8
10 - 14	2
15, bo	1

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. Après 10 secondes, l'électronique s'arrête et l'affichage indique des traits **■**. Exception: Verrouillage/ Sécurité enfants.

Lorsque vous continuez à actionner une touche sensible alors que la puissance maximale est atteinte, au bout de 10 secondes, l'électronique est désactivée.

Après une coupure de courant, il n'y a pas de remise en route automatique.

En cas de surchauffe de l'électronique, la table de cuisson s'arrête. Une série de petits traits ou F7 s'affiche.

Protection en cas de surchauffe

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.

Lorsqu'une série de petits traits ou F7 s'affiche fréquemment, alors que les zones de cuisson sont utilisées normalement et que la température ambiante est normale, le refroidissement est probablement insuffisant. L'absence d'ouvertures de ventilation dans le meuble ou 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:

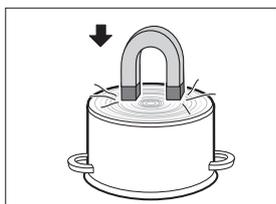
Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

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 dans les différentes positions.

Position de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3-6	Continuer la cuisson
7-9	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
10-11	Rôtir, préparer un roux
12-14	Rôtir
15	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
	Position Power (puissance max.)

Indicateur de chaleur résiduelle

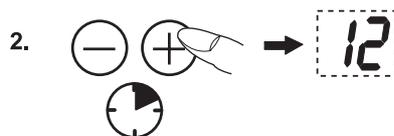
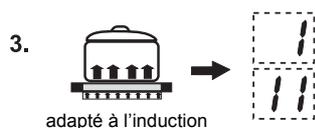
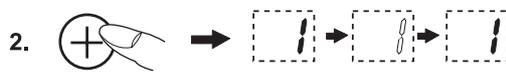
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

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.





Mettre la zone de cuisson en marche

1. Maintenez la **touche Marche/Arrêt** (⏻) appuyée jusqu'à ce que 0 clignote dans l'affichage des positions de cuisson. Un bref signal sonore résonne.
2. Tout de suite après, appuyez sur la **touche Plus** (+) pour sélectionner la position de cuisson souhaitée (1...15). La **touche Moins** (-) permet de réduire le réglage. L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée.
En appuyant l'une des **touches de présélection** (ⓘ / ⓘ / ⓘ), une position de cuisson est directement sélectionnée.
Touche ⓘ - position de cuisson 7
Touche ⓘ - position de cuisson 11
Touche ⓘ - position de cuisson 15
L'affichage de la position de cuisson clignote (détection de la casserole).
3. Posez, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. Le récipient chauffe.

Conseil!

- Si, après la mise en marche de la zone de cuisson, aucune position de cuisson n'est sélectionnée, la zone s'arrête automatiquement.

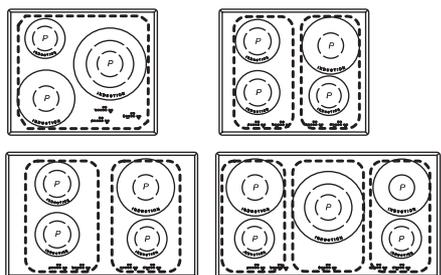
Arrêter la zone de cuisson

4. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** (⏻). La zone de cuisson peut être arrêtée directement depuis chaque position de cuisson, l'affichage s'éteint ou un H s'affiche pour la chaleur résiduelle.

Arrêt automatique (minuterie)

La minuterie permet d'arrêter automatiquement la zone de cuisson après un certain temps programmé. Vous pouvez choisir entre 1 à 99 minutes.

1. Choisir une intensité de cuisson pour la zone de cuisson et poser le récipient.
2. Appuyez la **touche Plus** (+) de l'**arrêt automatique** (⌚) pour la sélection de la durée de cuisson. La **touche Moins** (-) de l'**arrêt automatique** (⌚) permet de réduire le réglage. L'affichage indique le temps de cuisson programmé. Le réglage peut être modifié au moyen du bouton de réglage.
3. Une fois la cuisson terminée, la zone s'arrête automatiquement et un signal sonore limité dans le temps résonne. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche de la zone de cuisson concernée.



-
-

Verrouillage/ Sécurité enfants

Le verrouillage permet de bloquer l'utilisation et le réglage (par ex. position de cuisson 4).

Les zones de cuisson sont rassemblées par groupes (voir ill.) et peuvent être bloquées par groupe (voir symbole).

Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la zone de cuisson est arrêtée! Ainsi, le verrouillage sert également de sécurité enfants et permet de bloquer la table de cuisson contre toute mise en marche volontaire ou involontaire.

Mise en route

- Appuyez simultanément sur la **touche Plus** (+) et la **touche Moins** (-) portant le symbole jusqu'à ce que le symbole s'affiche. Les zones de cuisson sont bloquées. Dès qu'une touche est actionnée, le symbole réapparaît pour rappeler le verrouillage.

Arrêt

- Appuyez simultanément sur la **touche Plus** (+) et la **touche Moins** (-) avec le symbole jusqu'à ce que le symbole s'éteint. Les zones de cuisson sont de nouveau débloquées.

Remarque:

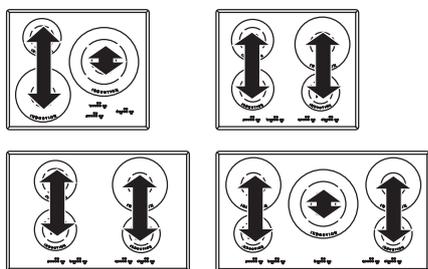
- Le verrouillage étant activé, l'arrêt est possible à l'aide de la **touche Marche/Arrêt** (⏻). Le verrouillage reste actif.

-
-
-

Position Power (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 zone de cuisson doit être activée.
- Ensuite, appuyer sur la **touche Power** (P), afin d'activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un **60** (booster).
- Pour arrêter la position Power, appuyez sur la **touche Moins** (-) ou la **touche Marche/Arrêt** (⏻).



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.

Ceci sera indiqué par l'affichage de la zone de cuisson correspondante.



- 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 la **touche 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, utiliser 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

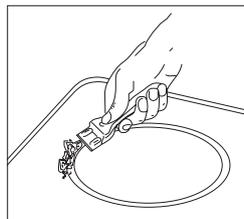
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

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 salissures 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 'nacrées') 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.



Enlevez immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. 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.

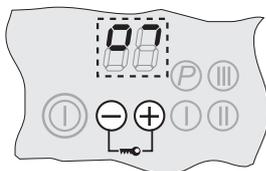
Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles sautent plusieurs fois ?

Contactez un Service Après Vente technique ou un installateur électricien!

Vous n'arrivez pas à mettre la table de cuisson à induction en fonctionnement ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les zones de cuisson sont-elles verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, le symbole  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».

La table de cuisson ou la zone de cuisson s'arrête subitement et l'afficheur indique des traits ou F7 ?

- Des résidus d'un débordement ou autres objets se trouvent sur les touches sensibles Touch-control. Nettoyez-les ou dégagez-les.
- L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

L'affichage des allures de cuisson clignote ?

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

L'affichage continue à clignoter, bien qu'une casserole est posée sur la zone de cuisson ?

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 ?

En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez 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.
- Respecter 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 40 mm. 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 300 mm 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).
- Tenir 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.

Montage

Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- 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 à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

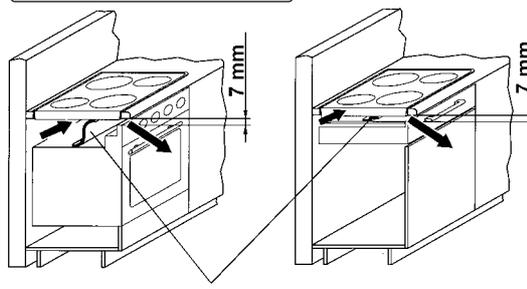
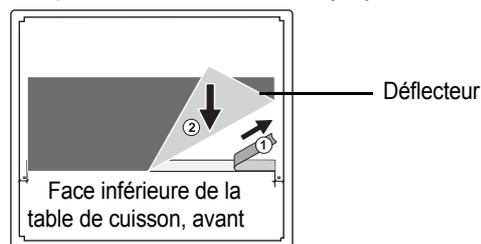
Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



- Éviter 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 du silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

Ventilation

- La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la plaque doit être ouverte au niveau de celle-ci, afin de garantir une circulation d'air.
- La traverse frontale du meuble doit être retirée sur toute la largeur de la table de cuisson, de manière à faciliter la ventilation.
- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- 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.
- Les orifices d'entrée et de sortie d'air doivent être isolés thermiquement l'une de l'autre à l'aide du déflecteur joint. Le reflux de l'air réchauffé vers le côté d'entrée d'air frais sera ainsi évité.
- **Attention!** Le déflecteur ne doit pas boucher les orifices d'entrée et de sortie d'air; raccourcissez-le, le cas échéant, à la taille de l'appui du meuble, voire de l'appareil encastré.
- Éviter 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.

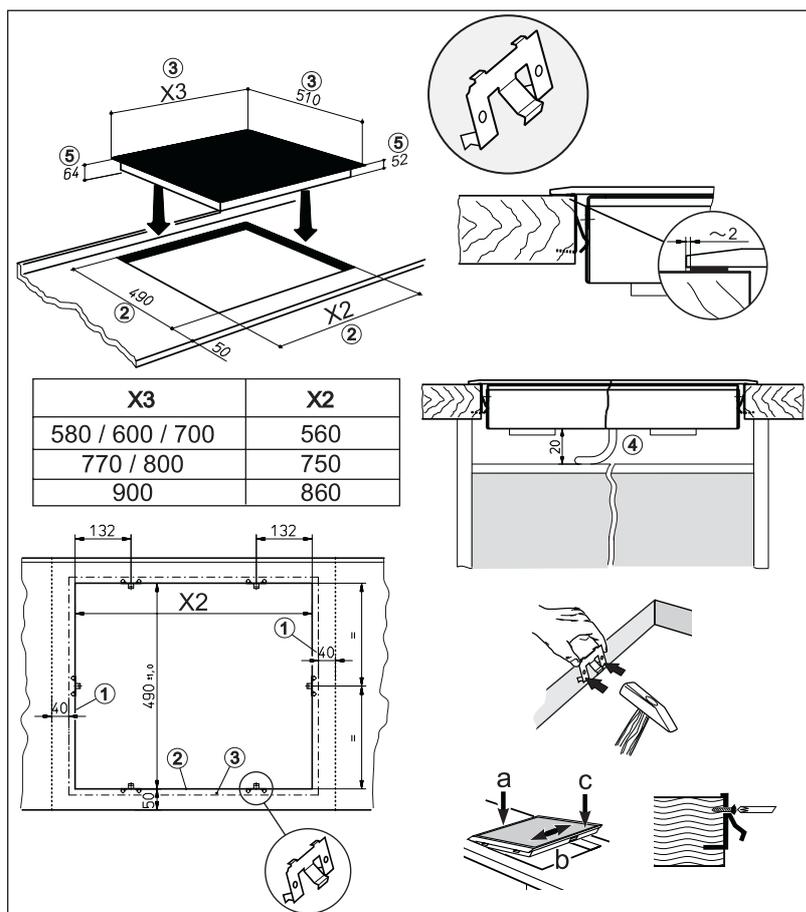


Déflecteur

Découpe du plan de travail

Effectuer 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, suivre 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. Vérifier 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.



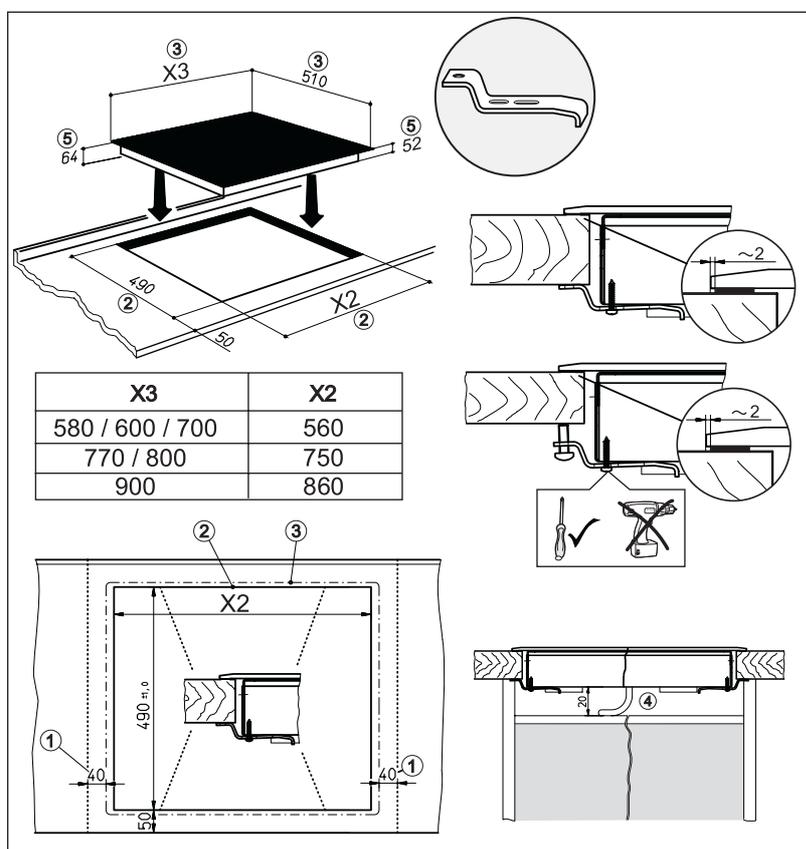
Clips



- 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 table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.



Langette



- 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.

- 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

Important!

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

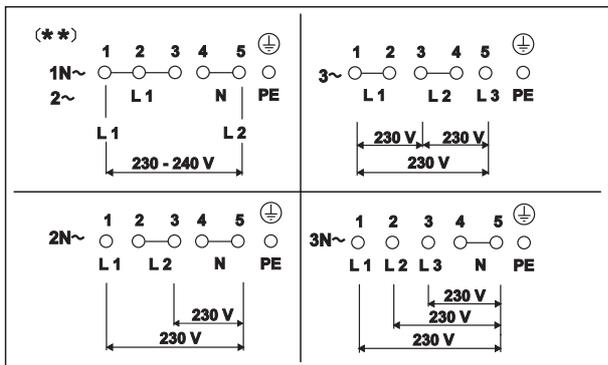
Raccordement électrique

- 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 3 mm 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.
- 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.

Appareil livré sans cordon d'alimentation

- 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.

Possibilités de branchement

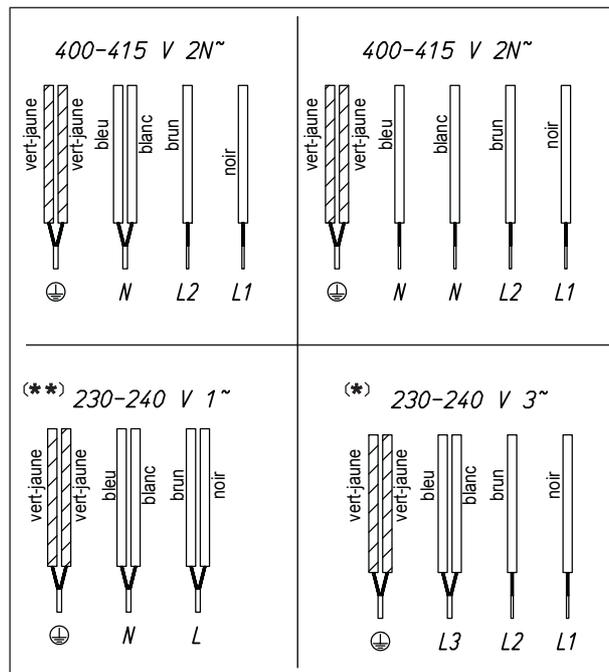


** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table à induction est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- En cas d'endommagement du cordon électrique intégré à l'appareil, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial. Cette intervention ne peut être effectuée que par le fabricant ou par son Service Après-Vente.

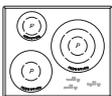
Possibilités de branchement.

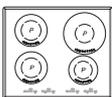


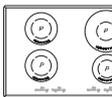
* Attention! Branchement spécifique **230 - 240 V 3~** !

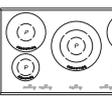
** Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	52 x 580/ 600/ 700 x 510
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	21 / 3,1
arrière gauche Ø cm / kW	16 / 2,2
centre Ø cm / kW	29 / 3,6
	
Table de cuisson globale . . . kW	7,2
Puissance connectée	
Tension secteur	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants .	230 - 240V

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	52 x 580/ 600/ 700 x 510
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	18 / 2,8
arrière gauche Ø cm / kW	18 / 2,8
arrière droite Ø cm / kW	21 / 3,1
avant droite Ø cm / kW	16 / 2,2
	
Table de cuisson globale . . . kW	7,2
Puissance connectée	
Tension secteur	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants .	230 - 240V

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	52 x 770/ 800 x 510
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	18 / 2,8
arrière gauche Ø cm / kW	18 / 2,8
arrière droite Ø cm / kW	21 / 3,1
avant droite Ø cm / kW	16 / 2,2
	
Table de cuisson globale . . . kW	7,2
Puissance connectée	
Tension secteur	400-415V 2N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants .	230 - 240V

Dimensions de la table de cuisson	
Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	52 x 900 x 510
Zones de cuisson	
avant gauche Ø cm / kW	16 / 2,2
arrière gauche Ø cm / kW	21 / 3,1
arrière droite Ø cm / kW	21 / 3,1
avant droite Ø cm / kW	16 / 2,2
centre Ø cm / kW	29 / 3,6
	
Table de cuisson globale . . . kW	10,8
Puissance connectée	
Tension secteur	400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants .	230 - 240V

Mise en service

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

Cet affichage s'efface après 30 secondes ou dès qu'une des touches est appuyée.

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

Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Reglementair gebruik

De kookplaat mag alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden worden gebruikt. Ze mag niet voor een ander doel worden gebruikt.

Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?“. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Veiligheidsinstructies	42
Voor aansluiting en werking	42
Voor de kookplaat	42
Voor personen	42
Beschrijving van het apparaat	43
Bediening door sensoren	43
Bediening	44
De kookplaat	44
Panherkenning	44
Gebruiksduurbeperking	44
Andere functies	44
Oververhittingsbeveiliging	44
Servies voor inductiekookplaat	45
Tips om energie te besparen	45
Kookstanden	45
Restwarmteweergave	45
Kookzone inschakelen	46
Kookzone uitschakelen	46
Automatische uitschakeling (timer)	46
Vergrendeling/ kinderbeveiliging	47
Powerstand (P)	47
Powermanagement	47
Reiniging en onderhoud	48
De keramische kookplaat	48
Speciale verontreinigingen	48
Wat te doen bij problemen?	49
Montagehandleiding	50
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	50
Montage	50
Beluchting	50
Elektrische aansluiting	52
Technische gegevens	53
Inbedrijfstelling	53