

# **MODE D'EMPLOI**

**AVANT UTILISATION**

**PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL**

**CONSEILS DE CUISSON**

**CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE**

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**DIAGNOSTIC DES PANNES**

**SERVICE APRÈS-VENTE**

**INSTALLATION**

**BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

## AVANT UTILISATION

- Les emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole du recyclage .
- Assurez-vous que la table de cuisson n'est pas endommagée, brisée, fêlée ou rayée.
- Assurez-vous que l'installation et les branchements électriques ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations de sécurité locales en vigueur.

## PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

### Attention :

Veillez à débrancher les appareils avant leur entretien.

- Ne placez pas des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes ou cuillères ou couvercles sur les surfaces de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- La plaque à induction est mécaniquement résistante et peut résister à de légers accidents ou à un usage abusif ; cependant, si un objet tombe sur celle-ci et endommage la surface, il ne faut pas utiliser la table. Débranchez-la de l'alimentation électrique et appelez le Service Après-Vente le plus proche.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson, les surfaces de foyer peuvent s'échauffer par transfert de chaleur des aliments étant cuisinés à la casserole et, par la suite, à la vitrocéramique.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles, il est conseillé d'utiliser des ustensiles de cuisson métalliques à fond plat d'un diamètre correspondant aux diamètres des foyers à induction de façon à ce que le détecteur magnétique puisse les détecter. Pour tester si les ustensiles de cuisine sont fabriqués en métal ferreux, utilisez, s'il vous plaît, un aimant. Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre correspondant à celui du foyer.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisson avec une surface de cuisson antiadhésive (telle que le Téflon) sans huile ou graisse, un préchauffage doit être effectué à un réglage de **7** ou **8**.  
**Il ne faut jamais faire chauffer des aliments dans une boîte sans avoir tout d'abord ouvert la boîte : Elles peuvent exploser ! Cet avertissement s'applique également à toutes les surfaces de cuisson.**
- N'utilisez pas du papier aluminium pour la cuisson et ne placez pas des aliments enveloppés dans du papier aluminium sur la plaque à induction. Ne placez pas des ustensiles métalliques sur la table de cuisson.

**Remarque :** Les foyers ne se mettront pas en route si les ustensiles de cuisson ne sont pas de bonnes dimensions ou ne peuvent pas être détectés magnétiquement. Si un ustensile de cuisson est retiré du foyer, ce dernier s'éteindra et un **U** sera affiché.

- Le foyer restera éteint jusqu'à ce qu'un autre ustensile de cuisson soit placé sur celui-ci.

### POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS POSSIBLES :

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est bien placé au centre du foyer en pointillé sur la plaque à induction.



## CONSEILS DE CUISSON

Position	Approprié pour le type de cuisson suivant :
5-9	Pour faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, du riz et des soupes.
7-8	Pour faire frire des pommes de terres et des viandes.
7-8	Pour faire frire des croquettes, filet, surlonge, veau cordon bleu.
6-8	Pour les biftecks, les côtelettes, les omelettes, les boulettes de viande, croquettes de poisson et oignons sautés.
6-8	Pour le foie grillé, les oeufs et les crêpes.
5-7	Pour faire bouillir les pommes de terres et faire cuire des ragoûts.
4-7	Pour faire cuire les légumes et les viandes bouillies.
4-7	Pour préparer un gâteau au lait.
3-7	Pour faire bouillir de petites quantités de pommes de terre et légumes, pour réchauffer des aliments déjà cuits.
2-4	Pour les omelettes à base de crème, des oeufs, une sauce hollandaise, pour garder les aliments au chaud, faire fondre du beurre, du chocolat ou de la gelée.
H	Le voyant lumineux de chaleur résiduelle s'allume automatiquement lorsque le foyer est éteint (en fonction de la chaleur résiduelle du foyer).

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique à celui du foyer.
- **Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson ferromagnétiques induction à fond plat, en général signalés par un logo "spécial induction".**
- Lorsque cela est possible, utilisez un couvercle. Ceci permet d'utiliser un réglage de cuisson plus bas et d'économiser de l'énergie.
- Faites bouillir les légumes et les pommes de terre avec peu d'eau pour économiser l'énergie.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps que les ustensiles de cuisson traditionnels.

### Sécurité

1. Après utilisation, lorsque le foyer ou la table de cuisson complète est éteint, un indicateur de chaleur résiduelle s'allumera affichant un **H** (hot- chaud) pour chaque foyer utilisé, indiquant que le foyer correspondant est toujours dangereusement chaud. Le **H** restera allumé jusqu'à ce que le foyer ait atteint une température qui ne présente plus de danger (environ 60 °C).
2. Un dispositif d'arrêt automatique se déclenche si le foyer a été laissé en marche accidentellement pendant une longue période de temps. Il peut immédiatement être à nouveau remis en marche en utilisant les commandes.
3. Pour éviter que les circuits électroniques ne subissent des dégâts, la table de cuisson est équipée d'un détecteur qui surveille constamment la température de ces circuits. En cas de surchauffe, la table de cuisson s'arrête automatiquement jusqu'à ce qu'une température sûre soit atteinte.
4. Afin d'empêcher que les enfants et autres personnes utilisent incorrectement l'appareil et pour vous éviter de mettre en route la table de cuisson accidentellement pendant que vous la nettoyez, cette table de cuisson est équipée d'un verrouillage de sécurité, un bouton à clé. En appuyant sur ce bouton, la table de cuisson est verrouillée et un voyant lumineux (diode électroluminescente) rouge s'allume.
5. **Attention !** si la surface est fêlée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et appelez le Service Après-Vente.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes, du détergent liquide, des produits d'entretien spéciaux ou le grattoir fourni.
- N'utilisez pas de poudres ou détergents abrasifs, des bombes aérosols de nettoyage, des détachants ou produits antirouille, des produits chlorés, des éponges avec des surfaces abrasives ou des tampons métalliques.
- Si possible, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, lorsqu'elle est toujours chaude ou après qu'elle est refroidie.

### Remarque importante

Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de poussière sous l'appareil, près des ouvertures d'admission d'air de refroidissement ou d'évacuation. Ceci peut gêner la ventilation et le refroidissement du module électronique et diminuer l'efficacité de la table de cuisson.



## DIAGNOSTIC DES PANNES

La plaque à induction ne fonctionne pas :

- Avez-vous appuyé sur les touches de commande en suivant les instructions dans la section "utilisation de la table de cuisson" ?
  - Est-ce que l'alimentation électrique est branchée ?
  - Avez-vous essuyé avec précaution la table de cuisson après l'avoir nettoyée ?
1. Si un foyer a été sélectionné et qu'un "F", apparaît sur l'affichage, contactez le Service Après-Vente pour les informer.
  2. Si l'un des codes suivants est affiché lorsque la touche de marche (on) de la table de cuisson est enfoncé :  
**E -13 E-22 E-27 E-28 E-29**  
contactez le Service Après-Vente et donnez-leur le code.
  3. Si la fonction "booster" ne fonctionne pas, la température à l'intérieur de la table de cuisson est trop élevée.  
Laissez refroidir les foyers pendant quelques instants ou continuez à cuisiner sans utiliser cette fonction (niveau max. 9).

### Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui peut fonctionner sur deux vitesses, en fonction de la température dans la table de cuisson. Si la table de cuisson atteint un niveau qui dépasse la puissance de toutes les plaques chauffantes, il est automatiquement réduit ou, si cela est nécessaire, la table de cuisson complète est éteinte. Après une certaine période de temps, la table de cuisson se remet automatiquement à la température sélectionnée.

### Remarque importante !

Si vous ne pouvez pas arrêter la plaque à induction après l'avoir utilisée, débranchez immédiatement l'alimentation électrique.

## SERVICE APRÈS-VENTE

1. Lisez avec attention le diagnostic de pannes, pour voir s'il est possible de résoudre le problème.
2. Rallumez la table de cuisson pour voir si elle fonctionne correctement.

Si aucune de ces solutions ne marche, appelez le Service Après-Vente.

Décrivez le défaut, donnez le numéro du modèle trouvé sur la plaque signalétique, le numéro de service de votre table de cuisson, votre adresse et numéro de téléphone.

Pour les réparations sous garantie, demandez toujours l'intervention des centres de service après-vente autorisés par le fabricant, comme indiqué dans les conditions de garantie.

En cas d'interventions effectuées par des techniciens ne travaillant pas pour les centres de service après-vente autorisés par le fabricant, demandez un compte-rendu du travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces d'origine, provenant du fabricant. Suivez ces quelques règles élémentaires afin de garantir la qualité et la sécurité du produit.

## INSTALLATION

Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec :

- Les exigences de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/EC ;
- Les exigences de protection de la Directive CEM 89/336/EC amendée par la directive 93/68/EC.

L'appareil doit être placé contre un mur qui est d'une hauteur au moins égale au plan de travail en laissant une distance minimum de 100 mm.

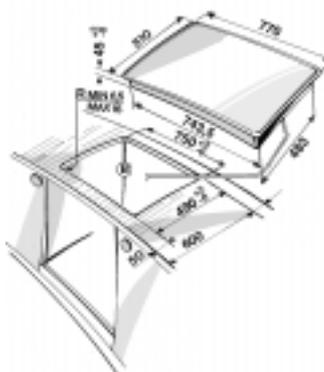
### Déclaration de conformité :

Les composants de la table de cuisson qui sont en contact avec les denrées alimentaires sont en conformité avec la Directive 89/109/EC. La table de cuisson peut être encastrée dans un cadre de 30 à 50 mm de profondeur.

### Remarque importante :

Si la température des circuits électroniques dépasse 85 °C, la table de cuisson s'éteindra automatiquement et tous les foyers resteront éteints tant que la température à l'intérieur du module reste supérieure à la température permise.

Dans ce cas, laissez refroidir la table de cuisson pendant quelques minutes avant de pouvoir la rallumer et l'utiliser à nouveau.



## INSTALLATION

### Assemblage

A. Si le plan de travail est en bois, utilisez les attaches à ressort et les vis fournies pour assembler la table de cuisson.

- Positionnez les 4 attaches (A) comme illustré en respectant les distances spécifiées.
- Fixez les attaches au moyen des 4 vis (B).
- Insérez la table de cuisson dans le plan de travail (voir figure).

B. Si le plan de travail est en marbre ou autre matériau (plastique, céramique, pierre, etc.), la table de cuisson doit être fixée au moyen des étriers adéquats pour ce type d'installation.

Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.

Positionnez les quatre étriers (C) comme illustré sur la figure, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail.

Vissez les 4 vis (E) dans les orifices (D).

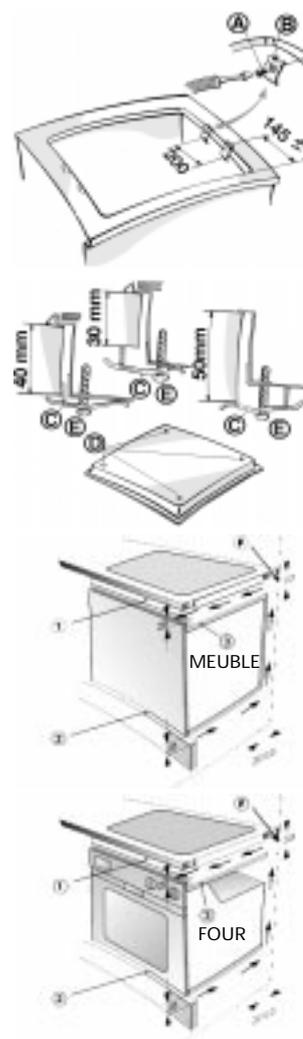
### Rappels très importants pour le refroidissement du module électronique.

Pour éviter la surchauffe du module électronique, ce qui pourrait diminuer l'efficacité de la table de cuisson, il est conseillé de monter votre nouvelle table à induction en suivant les instructions ci-dessous.

S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, la distance "F" doit être au moins égale à 5 mm.

Si un four doit être installé (qui doit être de notre fabrication et posséder un système de refroidissement), la distance "F" doit être de 5 mm pour les fours HAUTE QUALITÉ (HIGH QUALITY) et de 20 mm pour les autres appareils de la gamme.

N'utilisez pas la plaque à induction durant la phase de nettoyage pyrolyse du four si ce dernier est placé en dessous.



- 1 Orifice d'admission d'air min. 100 cm<sup>2</sup>
- 2 Orifice d'évacuation d'air min. 100 cm<sup>2</sup>
- 3 Plaque d'isolation

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

A être effectué avant le branchement à l'alimentation électrique. L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation et qui se conforme à ces réglementations.

Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi ; pour cette raison, tous les conducteurs et le conducteur de mise à la terre devront être de dimension appropriée.

Assurez-vous qu'une connexion de mise à la terre est correctement effectuée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages résultant du non-respect des normes de sécurité ci-dessus.

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Tension	Conducteurs (nombre et dimensions)
230 V	3 X 2,5 mm <sup>2</sup> min.
230 V 3	4 X 2,5 mm <sup>2</sup> min.
400 V 2N	4 X 2,5 mm <sup>2</sup> min.
400 V 3N	5 X 1,5 mm <sup>2</sup> min.

**A l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.**

**Attention !** Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et doit être positionné de façon à écarter toute possibilité de dommage ou de surchauffe causé par un contact avec la base.

### Connexions au bornier

**Remarque :** Le câble de mise à la terre (jaune/vert) doit être branché à la borne avec le symbole et doit être plus long que les autres câbles.

- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation (B)
- Dénudez environ 20 mm de la gaine des fils. Faites d'abord passer le cordon d'alimentation (max. 14 mm de diamètre) dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma imprimé sur la partie inférieure de la table de cuisson.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) à l'aide du collier de serrage.
- Installez et vissez le couvercle (A).

Après le branchement électrique initial ou lors de l'arrêt/mise en route de la table de cuisson, un symbole, (par exemple E-00, E-01, E-02) sera affiché pendant quelques secondes.

