

Table Vitrocéramique

CVI 300 N

Chère cliente, cher client !

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi et tenir plus particulièrement compte du point "Sécurité".

Veuillez conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous deviez vendre votre table de cuisson, veuillez remettre son mode d'emploi à l'acheteur.



Les consignes qui sont importantes pour votre sécurité ou pour le bon fonctionnement de votre table de cuisson sont signalées par un triangle d'avertissement et/ou par les mentions "Précaution!", "Attention!", "Avertissement!". Veuillez absolument les observer.



Ce symbole vous guide pas à pas dans la commande de votre table de cuisson.



Ce symbole vous fournit par la suite des informations complémentaires sur la commande ainsi que sur l'utilisation pratique de votre table de cuisson.



Ce symbole signale des consignes et des remarques sur l'utilisation économique et écologique de votre table de cuisson.

Ce mode d'emploi contient des consignes pour que vous puissiez remédier vous-même à des dérangements éventuels. Veuillez vous référer au point "Que faire si".

Au cas où ces consignes ne suffiraient pas, vous pouvez vous adresser à tout moment à une antenne de service pour qu'elle puisse vous aider. Le réseau étendu de nos antennes de service après-vente tient à votre disposition des interlocuteurs à proximité de chez vous.

Là, vous obtiendrez des réponses à vos questions relatives à l'équipement et à l'utilisation de votre appareil. C'est bien sûr avec plaisir que nous prendrons en considération vos désirs, vos suggestions et vos critiques. Notre objectif est, dans l'intérêt de nos clients, d'améliorer sans cesse nos produits et prestations.

Notre service après-vente est à votre disposition à tout moment en cas de problèmes techniques. Vous trouverez les adresses et les numéros de téléphone au point "Antennes de service après-vente".

Ce mode d'emploi a été imprimé sur un papier fabriqué écologiquement. Quiconque pense à l'échelle écologique, agit aussi en ce sens.

Sommaire

Pour l'utilisateur

Chère cliente, cher client !	2
Sécurité	4
Evacuation	5
Evacuation des matériaux d'emballage	5
Consignes d'évacuation	5
Description de l'appareil	6
Equipement plan de cuisson	6
Equipement plan de commande	6
Importantes caractéristiques d'appareil	7
Les indicateurs numériques	7
Désactiver la mise hors service de sécurité	8
Décommutation de sécurité d'un liquide	8
Avantages lors du nettoyage - induction	8
Avant la première utilisation	9
Informations générales	9
Premier nettoyage	9
Information d'importance	9
L'utilisation du plan de cuisson	10
Touches sensibles TOUCH-CONTROL	10
Mettre l'appareil en marche	10
Mettre l'appareil à l'arrêt	10
Sélection de la zone de cuisson	10
Sélection du niveau de cuisson	11
Déclencher la zone de cuisson	11
Cuisson sans fonction de saisie automatique	11
Cuisson avec la fonction de saisie automatique	11
Indicateur de chaleur résiduelle	12
Activer la fonction surpuissance	13
Verrouiller/déverrouiller la zone de commande	13
Minuterie	14
Applications, tableaux, conseils	16
Récipients de cuisson appropriés	16
Conseils pour économiser l'énergie	17
Conseils de cuisson avec ou sans fonction automatique	18
Valeurs indicatives pour la cuisson	18
Exemples d'utilisation de la fonction de saisie automatique	19

Nettoyage et entretien	20
Surface vitrocéramique	20
Salissures légères	20
Salissures tenaces	20
Salissures spéciales	21
Taches foncées, endommagements du décor	21
Rayures sur la surface vitrocéramique	21
Que faire en cas de ...	22

Pour l'installateur

Instructions d'installation	23
Consignes de sécurité	23
Encastrement dans un plan de travail	23
Branchement électrique	25
Caractéristiques techniques	26

Sécurité

La sécurité de cette table de cuisson correspond aux règles reconnues de la technique et à la loi sur la sécurité émanant des appareils. Toutefois, en notre qualité de fabricant, nous tenons cependant à vous initier aux consignes de sécurité suivantes.

Sécurité électrique

- Le montage et le branchement de votre nouvel appareil doivent uniquement être confiés à un électricien agréé.
- Les réparations à effectuer sur l'appareil doivent uniquement être confiées à du personnel spécialisé. Des réparations inadéquates peuvent entraîner des risques considérables. Si une réparation devait s'avérer nécessaire, veuillez vous adresser à notre service après-vente ou à votre revendeur.

i Veuillez tenir compte de ces consignes sous risque, dans le cas contraire, de perdre votre droit à garantie si des dommages devaient se produire.

- Les appareils à encastrer doivent uniquement être exploités après avoir été intégrés aux meubles et plans de travail appropriés et conformes à la norme. Cette mesure a pour but de garantir la protection contre les contacts des appareils électriques requise par le VDE.
- Si des dérangements, des bris, des fissures ou cassures se produisent sur votre table de cuisson:
 - veuillez mettre toutes les zones de cuisson hors service et
 - décommuter le fusible du plan de cuisson ou retirer ce fusible.
- Une décommutation de sécurité spéciale et électronique veille à ce que toutes les zones de cuisson se mettent automatiquement hors service au bout d'un certain temps lorsqu'aucune modification du réglage n'est effectuée.

Sécurité pour les enfants

Lorsque vous cuisinez, les zones de cuisson deviennent chaudes. Voilà pourquoi les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson; de plus, ne laissez les enfants plus âgés se servir de l'appareil que sous contrôle.

- Cet appareil est équipé d'un dispositif de verrouillage qui peut aussi être mis en marche pour éviter que des enfants s'en servent.

Sécurité en l'utilisation

- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé pour la cuisson d'aliments.
- Ne vous servez pas du plan de cuisson pour chauffer la pièce.
- Le bord sans encadrement de la plaque vitrocéramique craint les chocs. Attention à l'utilisation de marmites, poêles, etc.
- Attention lors du branchement d'appareils électriques à des prises à proximité de l'appareil. Les câbles de branchement ne doivent pas risquer d'entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- Les graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement. Lorsque vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile (p. ex. pommes frites), restez à proximité.
- La technique à capteurs offre un maximum de sécurité à la commande de l'appareil; elle requiert aussi beaucoup d'attention lors du réglage des zones de cuisson, du rendement ou des durées.
- Mettez les zones de cuisson hors service après chaque utilisation.

Indications spéciales pour les zones de cuisson à induction

- Des études scientifiques ont montré qu'on ne doit pas s'attendre à ce que la zone de cuisson par induction exerce une influence ni constitue un danger pour les personnes chez lesquelles un stimulateur cardiaque a été implanté.
- On ne devrait cependant pas approcher le haut du corps à moins de 30 cm de la zone de cuisson!
- Les champs électromagnétiques peuvent influencer les circuits électroniques de commutation et provoquer des parasites dans les récepteurs radio portatifs.
- Ne placez pas d'objets sensibles aux champs magnétiques (cartes de crédit, cassettes, etc.) sur la surface vitrocéramique pendant l'utilisation des zones de cuisson à induction!
- Ne placez pas d'objets métalliques (p. ex. cuillère, couvercle de casserole, etc.) sur la surface d'induction, ceux-ci pouvant s'échauffer dans certaines circonstances.

Sécurité lors du nettoyage

- L'appareil doit toujours être mis hors service avant de le nettoyer.
- Le nettoyage de l'appareil avec un système à vapeur ou à haute pression n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.

Comment éviter d'endommager

- Ne vous servez pas du plan de cuisson comme plan de travail ou de dépose.
- Ne vous servez pas de vos zones de cuisson avec des ustensiles de cuisine vides ou sans ustensiles de cuisine et évitez de chauffer à vide vos fait-tout ou poêles. Le plan de cuisson et votre batterie de cuisine risquent d'être endommagés.
- La vitrocéramique est insensible aux chocs de température et très résistante mais n'est pas incassable. Elle risque d'être endommagée par des objets particulièrement pointus et durs susceptibles de tomber sur le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de marmite en fonte ou à fond endommagé, rugueuses ou présentant des égratignures. Vous risqueriez de rayer votre plan de cuisson.
- Veillez à ce que des liquides acides tels que le vinaigre, le citron ou un détartrant n'entrent pas en contact avec l'encadrement du plan de cuisson qui risquerait alors de devenir mat.
- Si du sucre ou une préparation à base de sucre est tombée sur la zone de cuisson chaude et fond, éliminez tout de suite la masse à l'état encore chaud avec un racloir. Si la masse refroidit, son élimination risque d'endommager la surface
- Tenez à l'écart des surfaces céramiques tous les objets et matériaux susceptibles de fondre, p. ex. les matières plastiques, les feuilles en aluminium ou les feuilles d'emballage. Éliminez immédiatement toutes matières fondues sur la surface en vitrocéramique avec un racloir.

Evacuation

Evacuation des matériaux d'emballage



Tous les matériaux d'emballage peuvent être recyclés. Les feuilles et éléments en mousse dure sont marqués en conséquence. Les matériaux doivent être évacués conformément au règlement.

Veillez tenir compte des prescriptions nationales et régionales d'évacuation des matériaux d'emballage et du marquage des matériaux (tri des matériaux, collecte des déchets, centre de récupération).

Consignes d'évacuation



L'appareil ne doit pas être évacué en même temps que les déchets domestiques.

Veillez vous renseigner auprès des centres de collecte locaux ou de votre mairie pour obtenir une date à laquelle l'appareil pourra être enlevé ou pour connaître les centres de collectes.



Avvertissement! Les appareils doivent être rendus inutilisables avant de les évacuer. Coupez le câble secteur.

Description de l'appareil

Fonctionnement et mode de fonctionnement de la zone de cuisson à induction

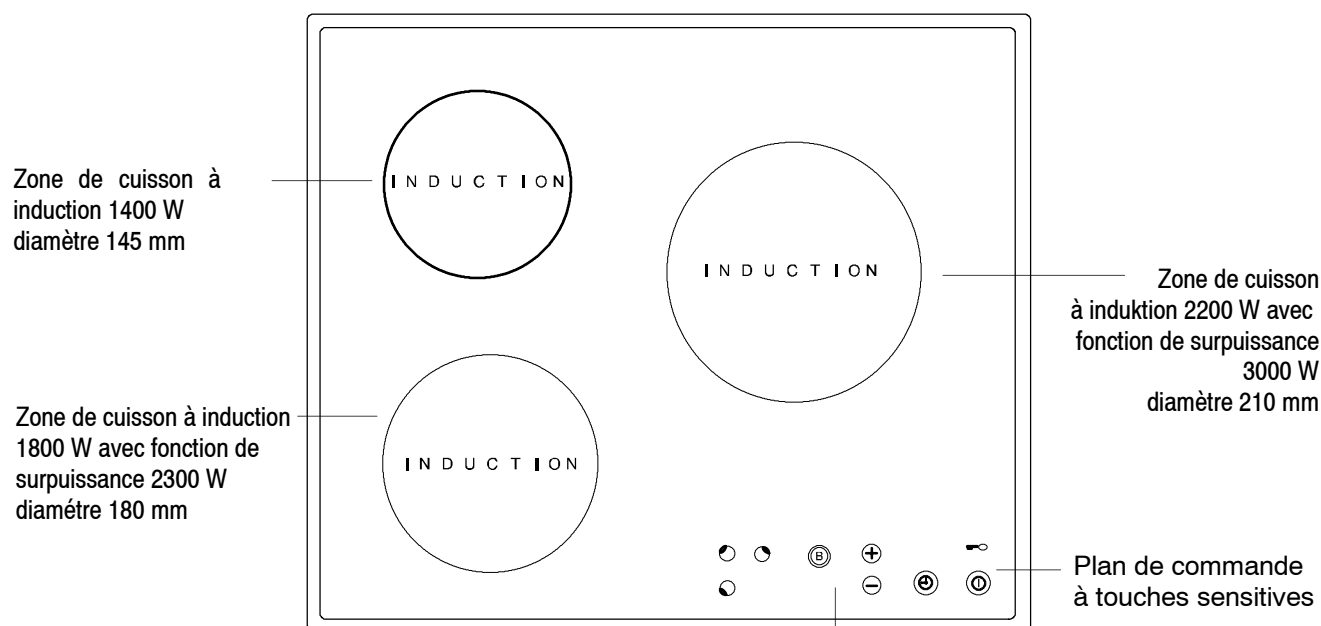
En dessous de la surface vitrocéramique se trouve une bobine d'induction en fil de cuivre. Celle-ci génère des champs électromagnétiques qui agissent directement sur le fond de la casserole sans devoir d'abord chauffer la vitrocéramique comme pour les autres procédés de chauffe. Cela signifie que le fond de la casserole est immédiatement chauffé, ce qui économise du temps et de l'énergie.

Comme la chaleur nécessaire à la cuisson est générée directement dans le fond de la casserole, la zone de cuisson elle-même s'échauffe à peine. Elle reçoit seulement la chaleur restituée par le fond de la casserole.

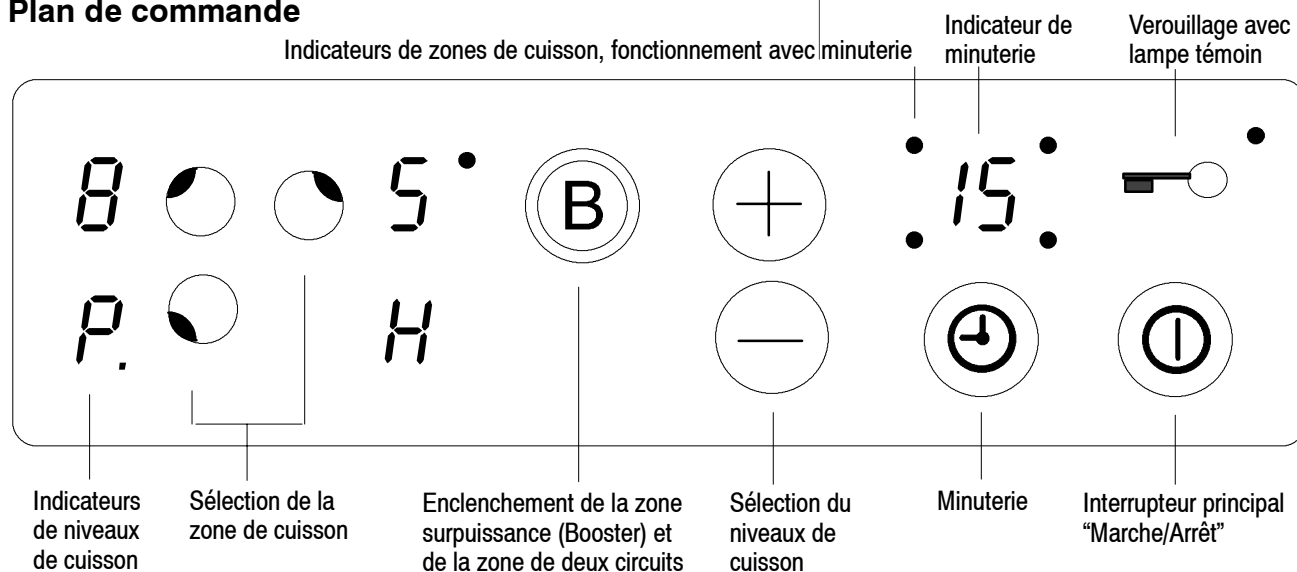
Indication : Sans récipient sur la zone de cuisson, il n'y a pas de transmission d'énergie (échauffement), offrant donc une sécurité absolue contre l'enclenchement par inadvertance.

i Pour raisons techniques, il est nécessaire qu'un ventilateur de refroidissement soit en service pendant le fonctionnement d'une zone de cuisson à induction.

Equipement du plan de cuisson



Plan de commande



Le bord sans cadre de la plaque vitrocéramique craint les chocs. Attention lors de la manipulation de marmites ou poêles!

Importantes caractéristiques d'appareil

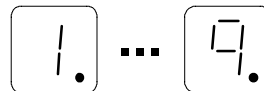
Les indicateurs numériques

L'affichage peut afficher des chiffres de 1 à 9 et quatre lettres différentes.

- Les chiffres indiquent les niveaux de cuisson en service:

 = **puissance minimale**

 = **puissance maximale**



- Les lettres et fonctions suivantes sont affichées pour les zones de cuisson:

 Indication de chaleur résiduelle
Attention! Zone de cuisson encore chaude: s'éteint après refroidissement de la zone de cuisson. L'indication est uniquement active lorsque la zone de cuisson est hors service.



 Saisie automatique en début de cuisson (disponible pour toutes les zones de cuisson). s'allume lorsque la zone de cuisson est réglée sur la fonction de saisie automatique: (reste allumée jusqu'à ce que l'automatisme commute sur le niveau de poursuite de la cuisson).



 s'allume lorsque la fonction de mise hors service automatique a été activée. (voir également «Que faire si...?»)



 Indication d'erreur
clignote lorsque la zone de cuisson est en service et
– qu'aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson ou
– qu'on utilise un récipient de cuisson non approprié



 Fonction surpuissance
s'allume lorsque la fonction surpuissance est activée. La fonction surpuissance fournit une puissance de chauffage extrêmement élevée. Elle est disponible pour les deux zones de cuisson avant.



Mise hors service de sécurité des zones de cuisson

 Si l'une des plaques de cuisson n'est pas déconnectée après un certain temps ou si la puissance de chauffe reste inchangée, la zone de cuisson correspondante se met automatiquement hors service.

Les plaques de cuisson se mettent hors service dans les cas suivants:

- Niveau de cuisson 1 – 2 après 6 heures
- Niveau de cuisson 3 – 4 après 5 heures
- Niveau de cuisson 4 – 5 après 4 heures
- Niveau de cuisson 5 – 9 après 1,5 heure.

Dans l'indicateur de zone de cuisson de toutes les zones de cuisson enclenchées, il apparaît .

Désactiver la mise hors service de sécurité

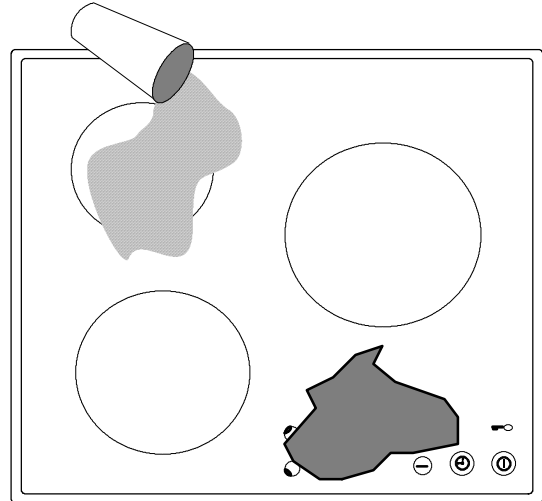
Pour supprimer la mise hors service de sécurité activée de toutes les zones de cuisson en service, mettez l'appareil à l'arrêt avec la touche sensitive ① « Marche/Arrêt », puis remettez-le en marche. Les zones de cuisson sont ensuite à nouveau prêtes à fonctionner.

i Un **H** s'affiche dans l'indicateur de la zone de cuisson lorsque de la chaleur résiduelle est encore présente.

Décommutation de sécurité d'un liquide

Un liquide qui a trop bouilli et qui se répand sur le plan de cuisson provoque la mise hors service immédiate de toutes les zones de cuisson et de tous les réglages.

Le même effet se produit lorsqu'un chiffon humide est posé sur le plan de commande. Dans ces deux cas, l'appareil doit à nouveau être remis en marche avec l'interrupteur principal ① après que le liquide ou le chiffon ait été retiré.



Avantages lors du nettoyage et de l'entretien d'une zone de cuisson à induction

i Le travail de nettoyage est nettement moindre pour les zones de cuisson à induction que pour les zones de cuisson avec chauffage par corps rayonnant :

- La zone de cuisson à induction réagit plus rapidement à la commande. Le risque de faire déborder et brûler des aliments est nettement moindre.
- Les températures au niveau de la surface de la table de cuisson en vitrocéramique sont nettement moins élevées pour la cuisson par induction que pour les chauffages classiques par corps rayonnant.
- Comme la chaleur est générée dans le récipient, les aliments éventuellement répandus sur la surface vitrocéramique ne s'incrusteront pas aussi fortement sur la surface vitrocéramique.

Avant la première utilisation

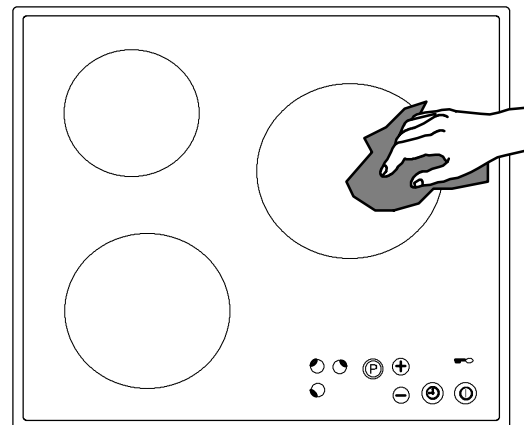
Informations générales

L'appareil est équipé d'un plan de cuisson en vitrocéramique éprouvé et de 4 zones de cuisson à chauffe rapide. La durée de la chauffe est considérablement raccourcie en raison de diffuseurs de chaleur particulièrement performants.

i La surface de cuisson est sans pores et d'autre part insensible aux fluctuations rapides de température. Les fait-tout peuvent donc être déplacés d'une zone chaude sur une zone froide.

i A la mise en marche de la zone de cuisson, il se peut que celle-ci fasse du bruit. Ceci est typique à toutes les zones de cuisson céramiques mais n'entrave ni la fonction ni la durée de vie de votre appareil.

! Les fait-tout ou poêles doivent toujours être placés sur la zone de cuisson avant de les mettre en marche.



Premier nettoyage

La zone de cuisson doit être soigneusement nettoyée avant la première utilisation.

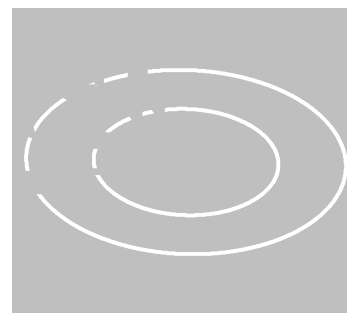
- La surface en vitrocéramique et l'encadrement doivent être lavés avec de l'eau additionnée d'un produit à laver la vaisselle puis séchés.

! **Attention!** N'Utilisez pas de produit de nettoyage concentré ou abrasif. La surface risquerait d'être endommagée.

Information d'importance

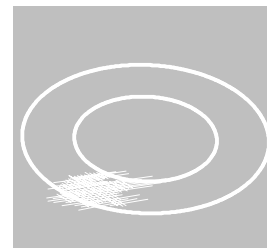
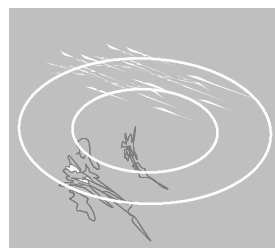
Taches foncées, endommagements du décor

i L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et les fonds de fait-tout abrasifs abrassent avec le temps le décor de la surface vitrocéramique et des taches foncées se produisent. Ces taches ne peuvent pas être éliminées. Elles n'amouindrissent cependant pas l'aptitude au fonctionnement du plan de cuisson.



Rayures sur la surface vitrocéramique

i Il n'est pas possible d'éliminer les rayures produites sur la surface vitrocéramique par les ébarbures de fonds de fait-tout, des grains de sable ou autres. Ces rayures n'amouindrissent également pas le bon fonctionnement de la table de cuisson.



L'utilisation du plan de cuisson

Touches sensibles TOUCH CONTROL

- Pour commander les touches sensibles TOUCH CONTROL, faites glisser votre doigt de haut en bas à plat sur la touche désirée jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'allume ou s'éteigne ou que la fonction désirée soit exécutée.
- Pour accélérer le réglage, laissez votre doigt sur la touche sensible jusqu'à ce que la valeur désirée soit atteinte.

Toutes les entrées sont confirmées par un signal sonore.

Mettre l'appareil en marche

Pour mettre l'ensemble de l'appareil en service, actionnez la touche sensitive ⓘ «Marche/Arrêt».

- Touchez la touche sensitive ⓘ «Marche/Arrêt» pendant env. 2 secondes.

Les indicateurs numériques affichent  et le point décimal clignote.

- i** Après que la touche sensitive ⓘ «Marche/Arrêt» a été actionnée pour enclencher l'appareil, une des zones de cuisson doit être enclenchée dans les 10 secondes à l'aide des touches de sélection de zone de cuisson. Dans le cas contraire, l'appareil se remet hors service pour raisons de sécurité.

Mettre l'appareil à l'arrêt

Pour mettre l'appareil entièrement hors service, actionnez la touche sensitive ⓘ «Marche/Arrêt».

- Touchez la touche sensitive ⓘ «Marche/Arrêt» pendant env. une seconde.

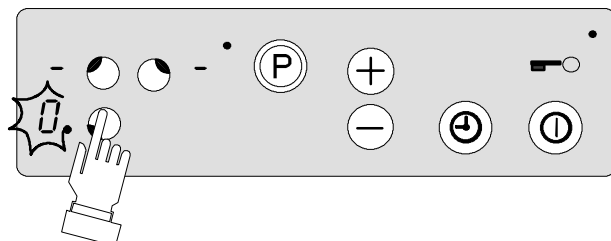
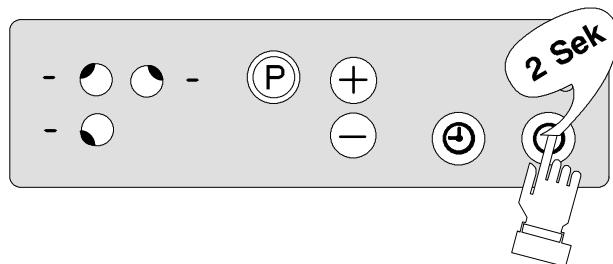
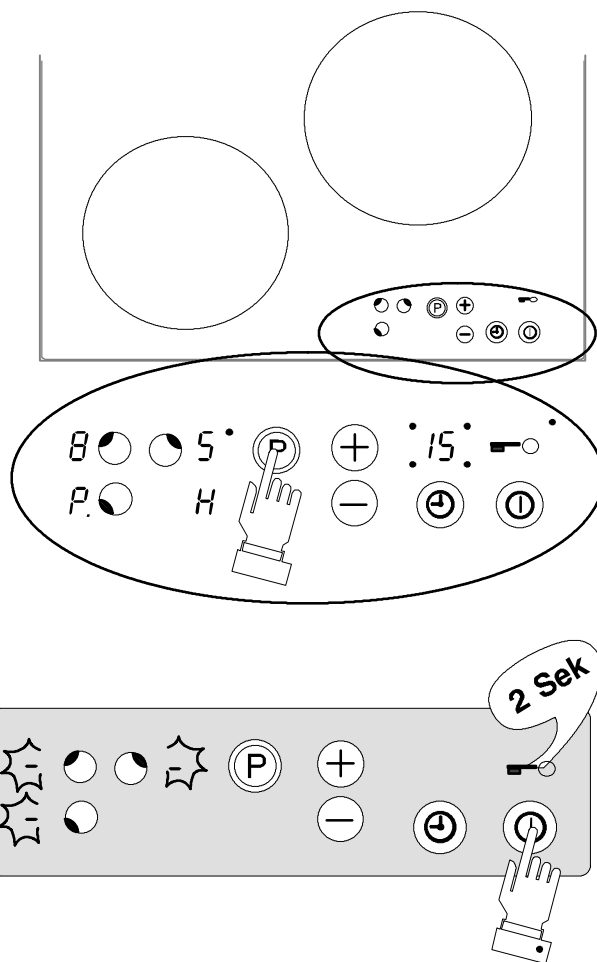
- i** Après avoir débranché une zone de cuisson ou l'ensemble de la table de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par  (comme «hot») dans les indicateurs numériques des zones de cuisson correspondantes.

- i** Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

Sélection de la zone de cuisson

- Pour sélectionner la zone de cuisson désirée touchez la touche sensitive correspondante pendant env. 1 seconde.

- i** Dans le champ d'indicateur correspondant de la zone de cuisson, le zéro avec point décimal s'allume . Le point décimal signale que des réglages peuvent uniquement être effectués pour cette zone de cuisson. En cas de nouvel actionnement de la touche sensitive le point décimal s'éteint et il n'y a plus d'autres réglages possibles.



Sélection du niveau de cuisson $\oplus$ et $\ominus$.

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée

-  niveau de cuisson le plus faible
-  niveau de cuisson le plus élevé

- Augmenter le niveau de cuisson avec touche $\oplus$.
- Diminuer le niveau de cuisson avec touche $\ominus$.

 Si plusieurs zones de cuisson sont simultanément en service, il faut, pour modifier le niveau de cuisson, sélectionner la zone de cuisson désirée en touchant la touche sensitive correspondante. Un point décimal dans l'indicateur montre la zone de cuisson sélectionnée.

Déclencher la zone de cuisson

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée avec les plans à capteurs des zones de cuisson.
- Pour déclencher, appuyez simultanément sur les plans à capteurs $\oplus$ et $\ominus$ et ou remettez-les à zéro avec le plan à capteur $\ominus$.

Cuisson sans fonction de saisie automatique

- Pour saisir/commencer le rôti, sélectionnez une puissance élevée.
- Dès que la vapeur se forme ou que la graisse est chaude, revenez au niveau nécessaire pour la poursuite de la cuisson.
- Pour mettre fin à la cuisson, revenez à .



Indication: Lors de la cuisson avec une zone de cuisson à induction, vous devez tenir compte de ce que

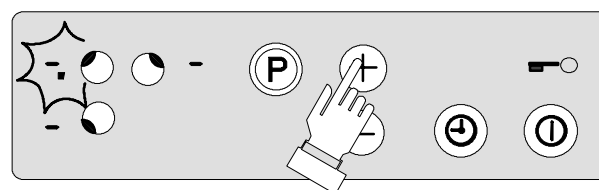
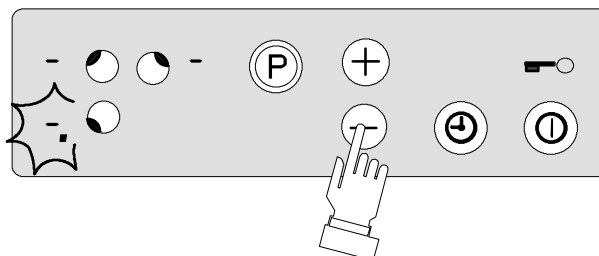
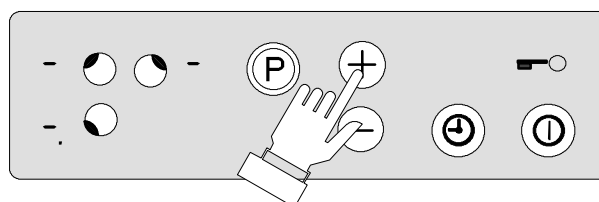
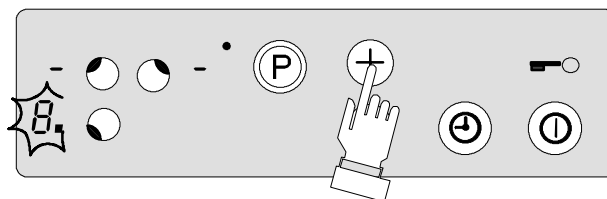
- les temps de chauffage se raccourcissent du fait de la transmission directe d'énergie dans le récipient de cuisson!
- la cuisson est immédiatement terminée après la mise hors service de la zone de cuisson (pas de surcuisson!)

Cuisson avec la fonction de saisie automatique

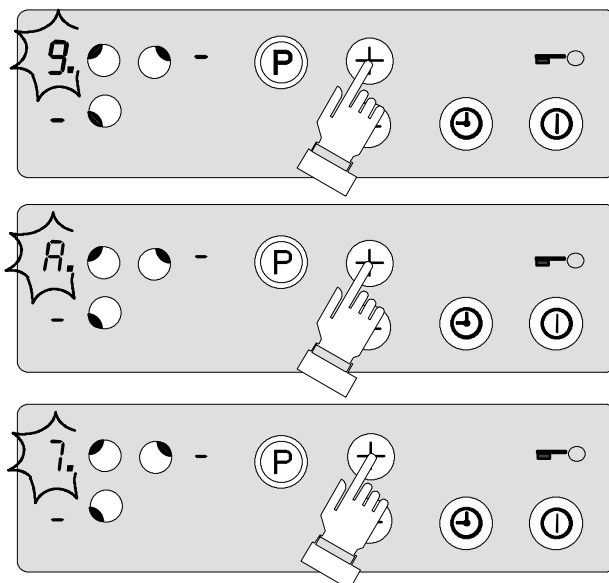
Les quatre zones de cuisson sont réglables sur neuf niveaux de cuisson et sont équipées d'une fonction de saisie automatique.

-  niveau de cuisson le plus faible
-  niveau de cuisson le plus élevé
-  fonction de saisie automatique.

Avec la fonction de saisie automatique , la zone de cuisson fonctionne pendant un certain temps à pleine puissance et revient ensuite au niveau de poursuite de la cuisson sélectionné. La durée de saisie automatique de la cuisson dépend de la puissance choisie pour la poursuite de la cuisson.



- Sélectionnez la zone de cuisson désirée avec les touches sensibles de commande de zone de cuisson. Le point décimal s'allume sur l'indicateur correspondant.
- Réglez le niveau de cuisson [9] avec les touches sensibles $\oplus$ ou $\ominus$. Relâchez brièvement puis touchez à nouveau la touche sensible $\oplus$. Un [A] s'allume maintenant dans l'indicateur de niveau de cuisson.
- Appuyez ensuite sur la touche sensible $\ominus$ et sur le niveau de poursuite de la cuisson désiré [L] à [E]. Le niveau de poursuite de la cuisson réglé est d'abord affiché. Après 5 secondes, un a apparaît à nouveau dans l'indicateur au lieu du niveau de poursuite de la cuisson. Après expiration du temps de cuisson, le niveau de poursuite de la cuisson est à nouveau affiché.



- i** Si vous sélectionnez une puissance supérieure pendant la fonction automatique, par ex. si vous passez de 3 à 5, la durée de démarrage de la cuisson déjà écoulée est prise en compte. Si vous réduisez la puissance, la fonction de saisie automatique est arrêtée immédiatement. Si une zone de cuisson encore chaude est utilisée pour une nouvelle cuisson, la commande automatique utilise la chaleur résiduelle. Ceci économise du temps et de l'énergie.

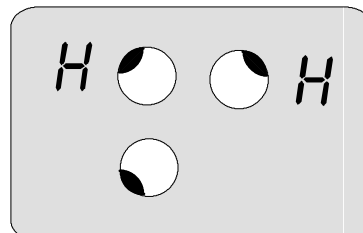
Indicateur de chaleur résiduelle

Après déclencher d'une zone de cuisson ou de tout le plan de cuisson, la chaleur résiduelle disponible est affichée par [H] ("chaud") dans les indicateurs digitaux des zones de cuisson correspondantes.

Même après déclencher de la zone de cuisson, l'affichage de chaleur résiduelle s'éteint uniquement lorsque la zone de cuisson est refroidie.

- !** Attention! Il y a risque de brûlure aussi longtemps que l'affichage de chaleur résiduelle est allumé.

En cas de panne de courant, le symbole [H] s'éteint également et donc aussi la consigne comme quoi de la chaleur résiduelle est disponible. Vous risquez toutefois encore de vous brûler. Observez attentivement votre table de cuisson pour éviter tout risque de brûlure.



Activer la fonction surpuissance

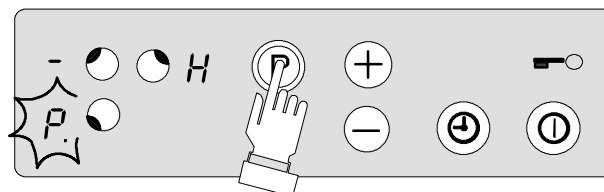
Avec la fonction surpuissance, «P» (disponible uniquement pour zone de cuisson avant gauche), la zone de cuisson doit être sélectionnée (point décimal de l'indicateur).

- Touchez la touche sensitive “Surpuissance/enc-lenchement de la zone à double circuit de chauffe” . Un  apparaît dans l'indicateur et la fonction surpuissance est maintenant active.

 La fonction surpuissance est activée pendant maximum 10 minutes. Ensuite, la zone de cuisson revient automatiquement au niveau de puissance 9.

 Pendant que la fonction surpuissance de la zone de cuisson avant gauche est activé, la zone de cuisson avant droite peut être utilisée au maximal avec le niveau de puissance 7.

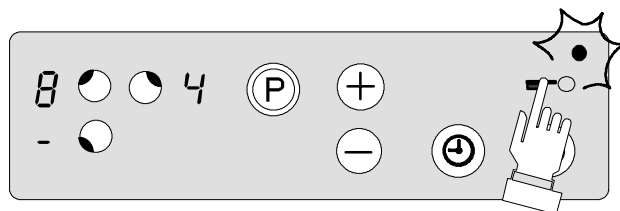
Si vous sélectionnez un niveau de cuisson supérieur à  (P.ex. 8, 9 ou A) pour la zone avant droite, l'indicateur de niveau de cuisson affiche alternativement le niveau sélectionné et . Dès que la fonction surpuissance est terminée (après max. 10 minutes), la zone de cuisson reviennent automatiquement au niveau de cuisson préalablement sélectionné.



Verrouiller/déverrouiller la zone de commande

A n'importe quel moment du processus de cuisson, la zone de commande peut être verrouillée à l'exception de la touche sensitive  «Marche/ Arrêt», afin d'éviter de modifier les réglages, p. ex. en frottant dessus avec une lavette. Cette fonction convient également comme sécurité enfant.

- Actionner la touche  jusqu'à ce que le voyant de contrôle s'allume.
- Pour supprimer de nouveau le verrouillage, actionner à nouveau la touche de verrouillage  jusqu'à ce que le voyant de contrôle s'éteigne.



Sécurité enfants!

Lorsqu'on éteint entièrement le plan de cuisson avec la touche sensitive  «Marche/Arrêt» alors que la touche  de verrouillage est actionnée, la touche de verrouillage est active lors de la remise en marche, c'est à dire qu'il faut d'abord actionner la touche de verrouillage pour pouvoir réenclencher les plaques de cuisson.

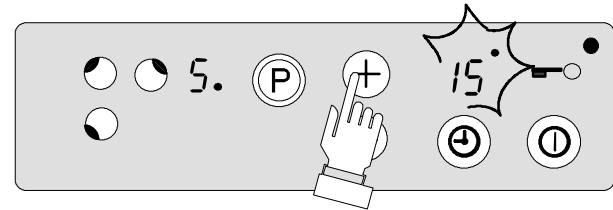
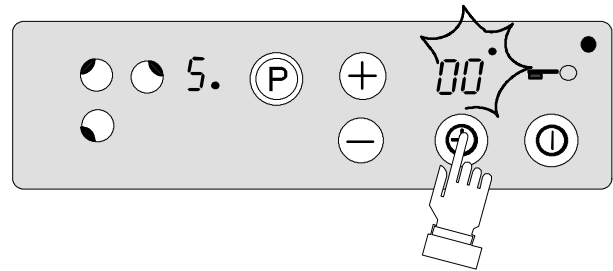
Minuterie

Avec la minuterie intégrée, on peut régler la durée de cuisson pour les quatre zones de cuisson. Lorsque la fin de la durée de cuisson est atteinte, la zone de cuisson se met automatiquement hors service

- Sélectionnez la zone de cuisson désirée avec la touche sensitive de la zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson désiré.
- Touchez la touche sensitive TIMER  afin d'activer la fonction minuterie pour cette zone de cuisson. L'indicateur affiche .
- A l'aide des touches sensibles  ou , réglez ou modifiez la durée désirée (p. ex. 15 minutes) avant mise hors service automatique. Après quelques secondes, la minuterie est automatiquement enclenchée et affiche la durée restante avant la mise hors service. De plus, l'indicateur «Minuterie active» de la zone de cuisson correspondante s'allume, p. ex. l'indicateur supérieur gauche pour la zone de cuisson arrière gauche. Après écoulement de la durée de cuisson réglée, la zone de cuisson se met automatiquement hors service et un signal acoustique retentit.

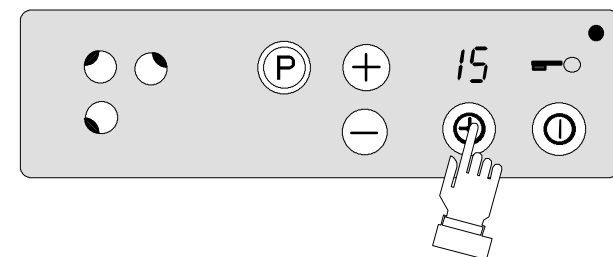
- Touchez la touche sensitive TIMER  afin de couper le signal et la lampe témoin.

-  Pour accélérer le réglage, laissez le doigt sur la touche sensitive  ou  jusqu'à ce que la valeur désirée soit atteinte. Lorsqu'on actionne d'abord la touche sensitive ; le réglage de la durée commence à 99 minutes, si on actionne d'abord la touche sensitive , le réglage de la durée commence à 1 minute.



Afficher la durée de cuisson restante

- Si vous sélectionnez une zone de cuisson qui se trouve en fonctionnement de minuterie, la durée de cuisson restante est affichée dans l'indicateur.



Utiliser la minuterie comme «sablier»

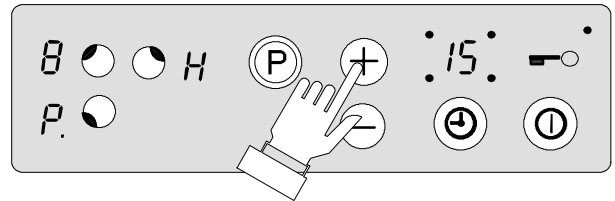
-  La fonction minuterie peut également être utilisée comme sablier sans fonction de mise hors service automatique, pour autant que la minuterie ne soit pas déjà utilisée pour une ou plusieurs zones de cuisson. Ce faisant, aucune zone de cuisson ne peut être sélectionnée. Vous devez dès lors toucher une nouvelle fois la touche sensitive d'une zone de cuisson dont le point décimal est allumé dans l'indicateur afin d'éteindre le point décimal.
- Le réglage du temps se fait comme décrit précédemment.

Arrêter prématurément le fonctionnement de la minuterie

Il existe deux possibilités pour arrêter la fonction minuterie avant terme:

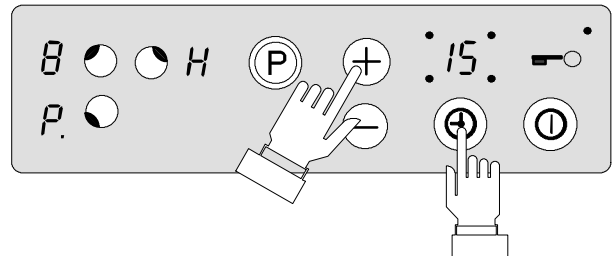
Eteindre simultanément la zone de cuisson et la minuterie

- Sélectionnez la zone de cuisson voulue avec les touches de sélection.
- Touchez simultanément les touches $\oplus\oplus$ et $\ominus$: La zone de cuisson et la minuterie se mettent hors service.



Mettre la minuterie hors service - la zone de cuisson reste active.

- Sélectionnez la zone de cuisson voulue avec les touches de sélection.
- Toucher à nouveau la touche $\oplus$ «Minuterie» Vuelva a pulsar el sensor "Temporizador"
- Touchez simultanément les touches $\oplus\oplus$ et $\ominus$:
 - seule la minuterie se met hors service.
 - La zone de cuisson reste en service.

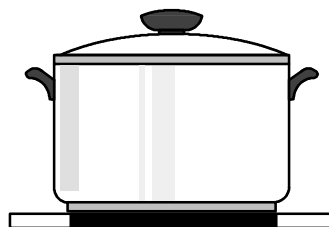


Applications, tableaux, conseils

Récipients de cuisson appropriés pour zones de cuisson à induction

Matériau du récipient

- En principe, tous les récipients de cuisson à fond magnétique conviennent. Il s'agit des casseroles et poêles en acier, acier émaillé et fonte.
- Les casseroles en acier inoxydable avec fond métallique mixte (fond sandwich p. ex. Tefal avec fond aluminium/cuivre) ne conviennent pour l'induction que si ceci est expressément mentionné par le fabricant. Elles ont alors un noyau ferromagnétique dans le fond.
- Les récipients en aluminium, cuivre, laiton, acier inoxydable (sauf si spécifié expressément comme convenant pour induction), verre, céramique ou porcelaine ne conviennent pas pour zones de cuisson à induction. La zone de cuisson se comporte comme si elle était utilisée sans récipient : Indication de défaut .



 **Faites attention à la mention: convient pour induction!**

Test de compatibilité

Si vous n'êtes pas certain qu'une casserole/poêle convient la cuisson ou le rôtissage sur zone de cuisson à induction, vous pouvez le vérifier comme suit :

- Placez un récipient contenant un peu d'eau (3-5 mm d'eau) sur la zone de cuisson. Enclenchez la zone de cuisson à pleine puissance .

 **Si le récipient convient, le fond de celui-ci s'échauffe en quelques secondes!**

- Vous pouvez également tester avec un aimant. Si celui-ci reste attaché au fond, le récipient convient pour zones de cuisson à induction.

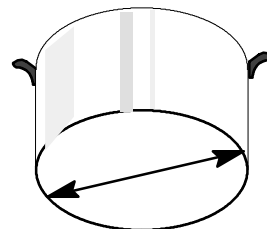
Taille du récipient

La zone de cuisson par induction s'adapte automatiquement au diamètre du fond de la casserole utilisée jusqu'à une certaine limite. Cependant, le diamètre du fond de la casserole devrait avoir une grandeur minimale en fonction de la taille de la zone de cuisson.

Par exemple – diamètre de la:

zone de cuisson	14,5 cm	18 cm	21 cm
fond de casserole	12 cm	14,5 cm	18 cm.

 Indication:
Faites attention au diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles et poêles, les fabricants mentionnant le plus souvent le diamètre du bord du récipient.



Détection automatique de casserole

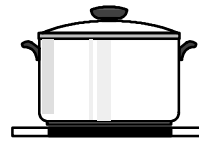
En cas d'utilisation de récipients non appropriés, la zone de cuisson à induction ne fonctionne pas.

Lorsque la zone de cuisson est utilisée sans récipient approprié, [F] clignote dans l'affichage numérique de la zone de cuisson.

Après environ 10 minutes, la zone de cuisson se met automatiquement hors service. L'affichage numérique affiche [E].

En cas de surchauffe (p. ex. échauffement d'un récipient vide) ou de défaut dans l'électronique, l'affichage indique [E]. La zone de cuisson se met automatiquement hors service.

Pour remettre la zone de cuisson en service, vous devez d'abord la mettre hors service et ensuite la régler sur la position souhaitée.



Récipients de cuisson pour zones de cuisson normales

- En principe, tous les récipients de cuisson à fond plat conviennent pour les zones de cuisson à chaleur rayonnante. Vous reconnaissez les bonnes batteries de cuisine au fond des casseroles et non pas au matériel utilisé pour leur fabrication.
- Le fond doit être aussi épais et aussi plan possible. Des fonds rugueux griffent les surfaces de cuisson lorsqu'on les fait glisser.
- Les récipients à fond en aluminium ou en cuivre peuvent provoquer des colorations sur la surface vitrocéramique qui ne s'enlèvent que très difficilement, voire pas tout.
- Le fond de la casserole et la zone de cuisson devraient avoir la même grandeur.



Attention! Evitez de cuire à vide les casseroles et poêles. Les fonds peuvent en être détruits et griffent alors les surfaces de cuisson lorsqu'on les fait glisser. Les casseroles et poêles présentant des bords ou des ébarbures exercent également un effet abrasif.

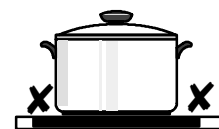


Conseils pour économiser l'énergie

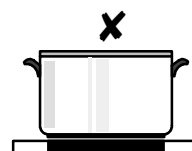
- Toujours placer les casseroles et poêles sur la zone de cuisson avant d'enclencher celle-ci.
- Veillez à ce que le récipient de cuisine soit placé au centre de la zone de cuisson et recouvre la surface chauffée/marquée.
- Les zones de cuisson et les fonds de casseroles sales endommagent le plan de cuisson vitrocéramique et accroissent la consommation de courant.
- Eteignez la zone de cuisson suffisamment tôt avant la fin du temps de cuisson de manière à utiliser la chaleur résiduelle.
- En cas d'utilisation d'un autocuiseur, le temps de cuisson se raccourcit de jusqu'à 50 %. Nous seulement vous économiserez ainsi de l'énergie, mais vous conserverez également aux aliments plus de vitamines et de minéraux.



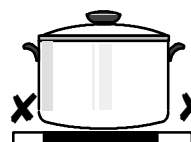
Vous gaspillez l'énergie si ...



Casserole trop petite



Couvercle non fermé



Casserole trop grande



fond n'est pas plan

Conseils de cuisson avec ou sans fonction automatique

Nous recommandons la fonction de saisie automatique pour :

- les plats qui sont préparés à froid, chauffés à grande puissance et ne doivent pas être surveillés en permanence pendant la poursuite de la cuisson.
- les plats qui sont versés dans la poêle chaude.

La fonction automatique ne convient pas pour:

- le goulasch, les paupiettes et autres aliments braisés qui doivent être cuits, arrosés et braisés en les retournant fréquemment pour être bien dorés,
- les boulettes, les pâtes avec beaucoup de liquide
- la cuisson avec un autocuiseur
- les grandes quantités de potage/potée avec plus de 2 l de liquide.

Tableaux

i Indication : Les indications du tableau suivant sont des valeurs indicatives. La position correcte du commutateur pour un processus de cuisson donné dépend de la qualité des casseroles et de la nature et de la quantité des aliments.

Valeurs indicatives pour la cuisson avec la zone de cuisson

Position du commutateur		convient pour
9 o P	Démarrage de la cuisson	Commencer à faire bouillir de grandes quantités d'eau, faire cuire des spätzle (pâtes fraîches)
7-9	Cuisson forte (faire revenir à feu vif)	Faire frire des frites, faire revenir de la viande, par exemple de la goulasch, faire cuire par exemple des crêpes de pommes de terre, Cuisson de filets, steaks
6-7	Cuisson douce	Cuisson de viandes, escalopes, cordon bleu, côtelettes, omelettes, fricadelles (boulettes de viande hachée), roux, faire frire un rôti doux, des saucisses à griller, du foie, des oeufs, des carpes
4-5	Cuisson	Cuisson de grandes quantités d'aliments, de ragôts et soupes, cuisson à la vapeur de pommes de terre, cuisson de bouillon de viande
3-4	étuver cuire à la vapeur	Cuisson à l'étuvée de légumes ou cuisson de viande à l'étouffée cuisson de riz au lait
2-3	Faire gonfler	Faire gonfler du riz et des plats de riz, faire cuire de petites quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur, réchauffer des plats cuisinés
1-2	Faire fondre	Omelette soufflée/royale, Sauce hollandaise, réchauffer des plats, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine
0	Position Arrêt	Indication de chaleur résiduelle

Exemples d'utilisation de la fonction de saisie automatique

Exemples d'application	Processus de cuisson	Position du commutateur	Durée	Indications/conseils
Steaks	Cuisson forte	A7 à A8	Par poêle 8-20 min	Retournez-les de temps en temps
Escalopes, fricadelles, oeufs sur le plat, Sau- cisses	Rôtir	A6 à A7	Par poêle 10-20 min	Retournez-les de temps en temps
Crêpes	Cuisson de pâtisseries au four	A6 à A7	En continu cuisson de pâtisseries au four	Retournez-les de temps en temps
Potages	Cuisson	A3 à A5	40-150 min.	Jusqu'à 3 l de liquide plus ingrédients
Pommes de terre, Légumes	Étuver	A3 à A5	20-60 min.	Utiliser peu de liquide! p. ex.: max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
Légumes	Cuire à la vapeur, Décongeler	A2 à A4	20-45 min.	Si nécessaire, ajouter un peu de liquide (quelques cuillères à soupe)
Riz, millet, sarrasin	Faire gonfler	A2 à A3	25-50 min.	Ajouter au moins le double de liquide au riz, etc. Remuer de temps en temps
Plats préparés, potées	Réchauffer	A2 à A3	10-30 min.	Suivant quantité., Adapter le réglage
Omelette soufflée/royale	Épaissir	1 à A2	10-20 min.	
Chocolat/beurre, Gélatine	Faire fondre	1 à A2	5-25 min.	Sans bain-marie! Remuer de temps en temps!.

Nettoyage et entretien

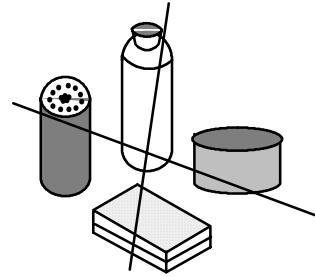


Attention! Les produits de nettoyage ne doivent pas entrer en contact avec la surface en vitrocéramique chaude! Tous les produits de nettoyage doivent être éliminés après le nettoyage avec suffisamment d'eau puisqu'ils pourraient exercer un effet caustique à l'utilisation de l'appareil.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas jamais nettoyeurs agressifs tels que les sprays pour grils ou fours, les détachants ou produits antirouille, les abrasifs grossiers et les éponges à effet abrasif.

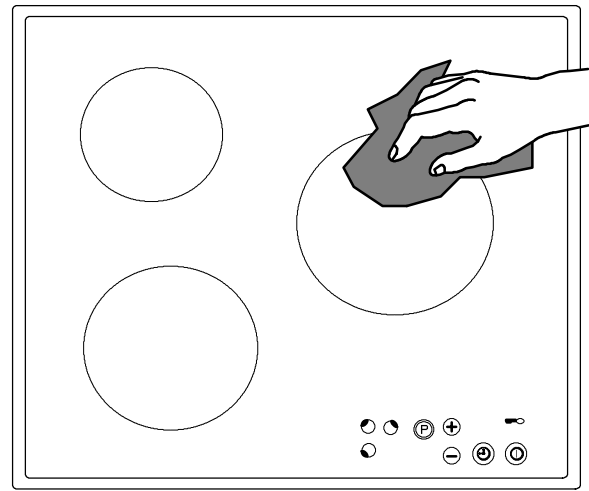


Ce qui suit convient au nettoyage: chiffons propres ou papier ménager, eau chaude additionnée de produit à laver la vaisselle, produits de nettoyage appropriés et racloir de nettoyage. Le racloir de nettoyage et les nettoyeurs pour vitrocéramique sont en vente dans le commerce spécialisé et dans les grands magasins.



Surface vitrocéramique

- Nettoyez la surface vitrocéramique après chaque utilisation alors qu'elle est tiède ou froide. Vous éviterez ainsi que des salissures s'incrustent.
- Éliminez les traces d'eau et de calcaire, les projections de graisse et les décolorations métalliques avec un nettoyeur pour vitrocéramique ou acier inoxydable couramment en vente dans le commerce, p. ex. Sidol-Edelstahlglanz, Stahl-Fix, WK-Top ou Cillit.



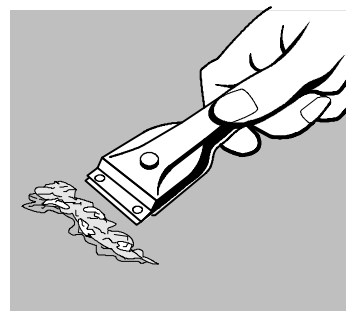
Salissures légères

- Essuyez la surface vitrocéramique avec un chiffon humide, éventuellement avec de l'eau additionnée de produit à laver la vaisselle.
- Essuyez et séchez ensuite la surface avec un chiffon propre.
- Nettoyez la surface vitrocéramique au moins une fois par semaine avec un nettoyeur pour vitrocéramique ou pour acier inoxydable couramment en vente dans le commerce.



Salissures tenaces

- Les aliments qui ont débordé d'un fait-tout ou les salissures grossières et tenaces peuvent au mieux être éliminés avec le racloir de nettoyage.
- Tenez le racloir de manière oblique par rapport à la surface vitrocéramique. Retirez les salissures en faisant glisser la lame sur la surface vitrocéramique.



Salissures spéciales

Sucre

- Le sucre brûlé, les matières plastiques fondues, les feuilles d'aluminium ou autres matériaux fondus doivent immédiatement être éliminés à l'état chaud avec le racloir.

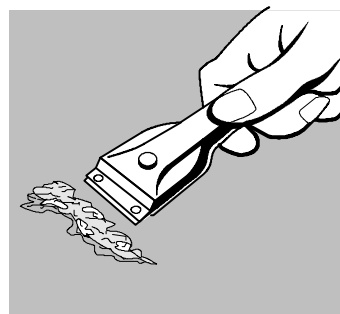
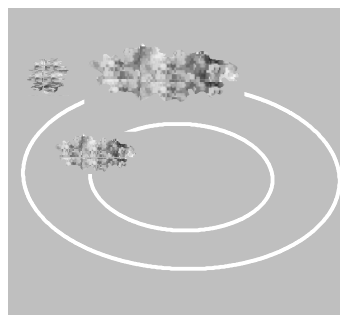


Attention! Faites attention en utilisant le racloir; vous risquez de vous brûler car le plan de cuisson est chaud.

- Nettoyez ensuite le plan de cuisson refroidi normalement.



Si la zone de cuisson avec le produit fondu devait déjà être refroidie, réchauffez-la encore une fois avant de la nettoyer.

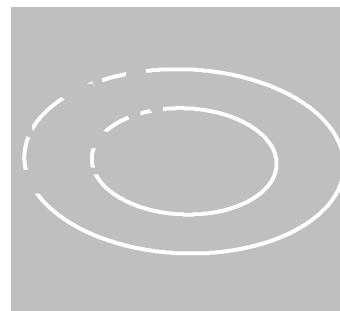


Taches foncées, endommagements du décor



L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et les fonds de fait-tout abrasifs abrasent avec le temps le décor de la surface vitrocéramique et des taches foncées se produisent.

Ces taches ne peuvent pas être éliminées. Elles n'amointrissent cependant pas l'aptitude au fonctionnement du plan de cuisson.

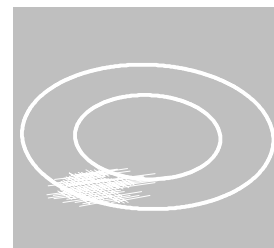
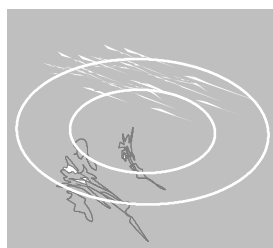


Rayures sur la surface vitrocéramique



Il n'est pas possible d'éliminer les rayures produites sur la surface vitrocéramique par les ébarbures de fonds de fait-tout, des grains de sable ou autres.

Ces rayures n'amointrissent également pas le bon fonctionnement de la table de cuisson.



Que faire ...

Il se peut que le dérangement constaté ne soit pas grave et que vous puissiez l'éliminer vous-même à l'appui des consignes suivantes.

... si les zones de cuisson ne fonctionnent pas?

Contrôlez si

- le fusible de l'installation domestique est intact. Si les fusibles devaient sauter plusieurs fois, faites appel à un électricien;
- l'appareil s'est correctement mis en marche;
- la décommutation de sécurité des zones de cuisson s'est déclenchée;
- les lampes de contrôle du plan de commande s'allument;
- la zone de cuisson correspondante est en service;
- les zones de cuisson sont réglées sur le niveau de cuisson souhaité.

.... si les zones de cuisson ne peuvent pas être mises en ou hors service?

Contrôlez si

- le plan de commande est verrouillé;
- un temps de plus de 10 secondes s'écoule entre l'actionnement de la position Marche/Arrêt et la mise en marche de la zone de cuisson;
- les plans à capteurs sont entièrement ou partiellement recouverts de liquide ou par un chiffon humide.

.... si l'affichage, à l'exception de , tombe soudainement en panne pour l'affichage de chaleur résiduelle?

Contrôlez si

- le plan à capteur MARCHE/ARRET  a été touché accidentellement;
- les plans à capteurs sont entièrement ou partiellement recouverts de liquide ou par un chiffon humide;
- la décommutation de sécurité s'est déclenchée;
- le courant est brièvement tombé en panne.

..... si l'affichage est complètement défaillant?

Contrôlez si

- les fusibles sont intacts ou en service;
- une panne de courant générale s'est produite;
- toutes les opérations de réglage ont été correctement effectuées.

... si après la mise hors service des zones de cuisson, aucun ou pour la chaleur résiduelle apparaît dans l'affichage?

Contrôlez si

- la zone de cuisson n'a été que brièvement mise en marche, ce qui fait qu'elle n'est donc pas suffi-

samment chaude. Si le plan de cuisson devait être chaud, veuillez avertir le service après-vente.

... si pendant la cuisson, tous les affichages (y compris l'affichage de chaleur résiduelle) s'éteignent?

- La protection contre les surchauffes de la commande électronique a bloqué toutes les fonctions. Après le refroidissement, le plan de cuisson peut à nouveau être remis en marche. A cette fin, le fusible de l'installation domestique doit être mis hors service ou dévissé pendant au moins 10 secondes.

... si l'affichage clignote?

 Après une période de fonctionnement prolongée à un niveau de cuisson plus élevé, la protection contre les surchauffes de la commande électronique a déclenché un blocage provisoire de la zone de cuisson avant gauche. Ce blocage a pour but d'éviter d'endommager la commande électronique. La zone de cuisson avant gauche peut uniquement être réactivée lorsque l'appareil s'est refroidi au point que  s'éteigne. Les zones de cuisson de droite et à l'arrière peuvent fonctionner.

... lorsque l'affichage s'allume?

Contrôlez si

- les plans à capteurs sont entièrement ou partiellement recouverts de liquide ou d'un chiffon humide ou s'ils sont encrassés
- Nettoyez le plan de cuisson. Mettez brièvement hors service le coupe-circuit automatique ou dévissez les fusibles. Si l'affichage  reste allumé, veuillez informer le service après-vente.

... en cas de dérangement

- Mettre l'appareil hors service avec l'interrupteur principal.
- Mettre hors service le coupe-circuit ou dévisser les fusibles.

Remède en cas de dérangements

Signalez votre réclamation à votre électricien ou au service après-vente compétent.

Important! Veuillez toujours indiquer

- le numéro du produit (PNC),
- le numéro de fabrication (F.-no.) et la
- désignation du modèle

en cas de demande de service après-vente, de commande de pièces détachées ou d'accessoires et de questions techniques.

Si vous faites appel au service après-vente par suite d'erreurs de commande, la visite du technicien du service après-vente ne saurait être assurée gratuitement, même pendant la période de garantie.

Instructions d'installation

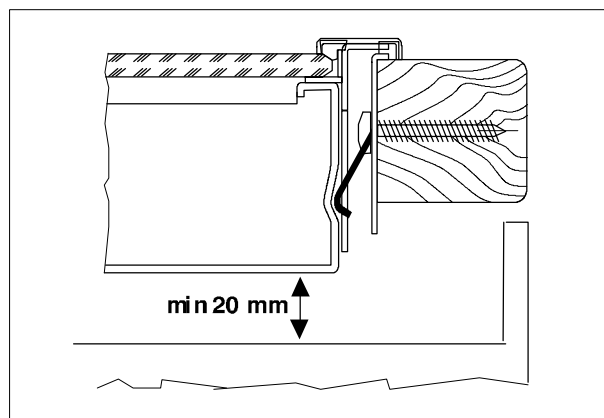
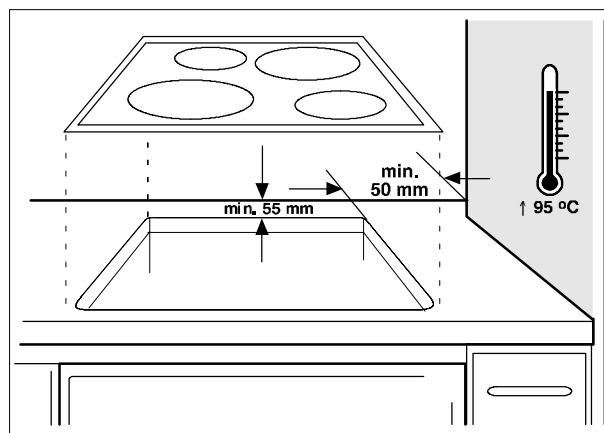
Consignes de sécurité

⚠ Attention! Le montage et le branchement de votre nouvel appareil doivent uniquement être confiés à un spécialiste agréé. Veuillez tenir compte de cette consigne sous risque, dans le cas contraire, de perdre tout droit à garantie.

Pour son montage et en cas de service, la table de cuisson doit être débranchée du secteur, les fusibles doivent être mis hors service ou dévissés.

Les directives générales pour l'exploitation d'appareils électriques, les prescriptions de votre société d'électricité et les indications des présentes instructions d'installation doivent être scrupuleusement observées.

Le branchement correctement effectué doit être confirmé à la dernière page comme justificatif de garantie.



Encastrement dans un plan de travail

⚠ La sécurité électrique doit être assurée par un montage correct.

La protection contre les contacts et la sécurité électrique conformément aux dispositions VDE doivent être assurées par le montage correct des appareils dans des meubles appropriés et conformes aux normes. Ceci est également valable pour l'arrière de l'appareil. Celui-ci ne doit pas être librement accessible, même si le montage se fait aussi à l'écart d'un mur.

Les meubles d'encastrement doivent être mis en place et fixés de manière qu'ils ne puissent pas basculer.

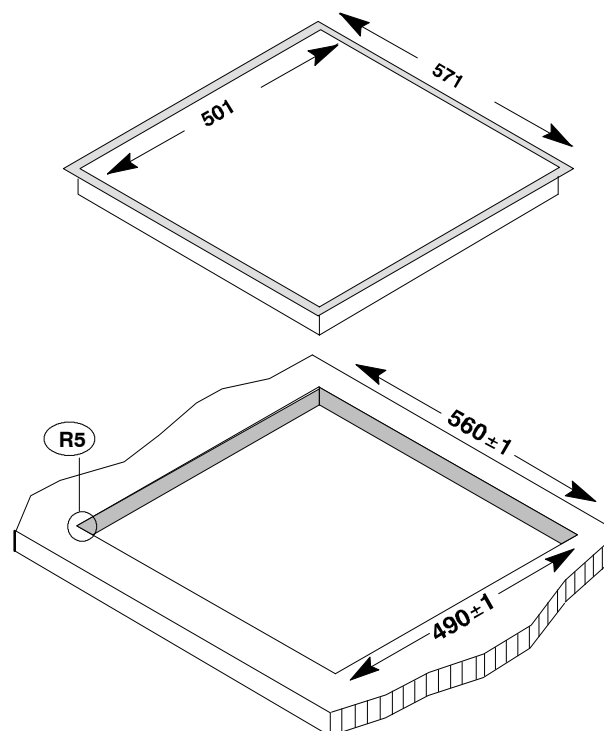
- Notez le numéro de fabrication (no. F) de la plaque signalétique de l'appareil dans le formulaire imprimé de la plaque signalétique. Ce numéro est nécessaire pour toute demande de service.

Cotes d'encastrement

L'ouverture pratiquée dans le plan de travail doit correspondre aux cotes habituelles. Le croquis coté vous fournit les indications nécessaires.

Un espace libre d'au moins 20 mm doit être respecté sous le plan de cuisson. Des tiroirs ne doivent pas être montés sous le plan de cuisson.

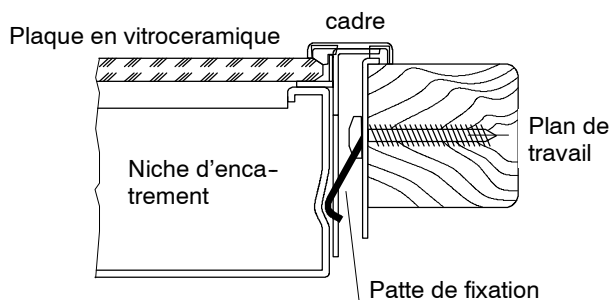
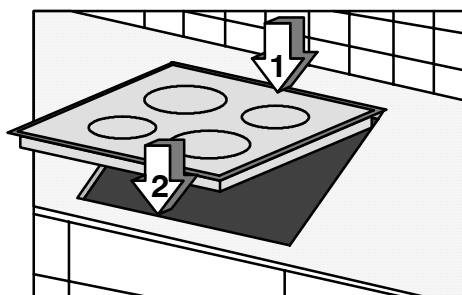
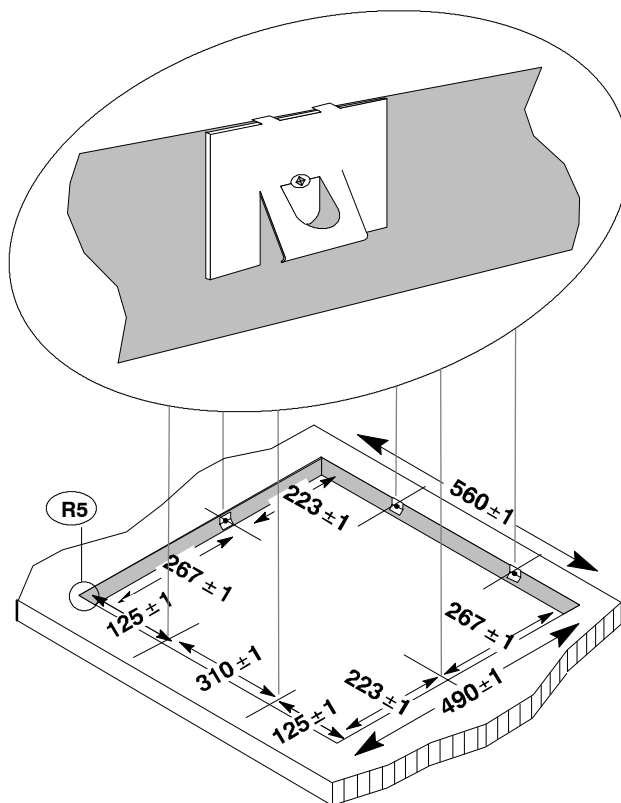
L'écartement latéral du plan de cuisson par rapport à un meuble haut doit au moins s'élever à 50 mm et au moins à 55 mm par rapport à la paroi arrière.



- i** Cet appareil est du type V (IEC 335-2-6) du point de vue de la protection contre les surchauffes des surfaces qui l'entourent: Cet appareil ou le meuble renfermant l'appareil peut être apposé avec sa paroi arrière et une paroi latérale à des murs ou meubles d'une hauteur quelconque et, de l'autre côté, à un autre appareil ou meuble de la même hauteur que l'appareil lui-même.

Encastrement

- Découpez le plan de travail selon la cote de découpage prescrite. Les cotes de tolérance ne doivent pas être dépassées. Le plan de travail doit être exactement scié le long de la ligne dessinée. Recommandation: Dessinez l'évidement avec un pointeau. Recouvrez la ligne pour éviter des éclats du revêtement au moment du coupage.
- Nettoyez le plan de travail au niveau de la zone découpée.
- Dans le cas de plans de travail carrelés, les joints au niveau de la zone d'appui du plan de cuisson doivent être complètement garnis de masse de jointoiement.
- Fixez ensuite avec des vis les ressorts à déclic dans l'évidement aux positions dessinées. L'angle formé par les ressorts sert de butée sur le plan de travail.
- Dans le cas de panneaux naturels, en grès ou céramique, les ressorts peuvent être collés avec des colles spéciales (colle à la résine synthétique, à deux composants, etc.).
- Le plan de cuisson est introduit par le haut dans l'évidement, centré et fermement comprimé jusqu'à ce que les ressorts s'encliquettent.
- Contrôlez si le joint du cadre d'appui est correctement en place. N'utilisez pas de masse d'étanchéification au silicone supplémentaire; ce qui compliquerait le démontage en cas de service.



Branchement électrique

- Avant de brancher l'appareil, il convient de contrôler si la tension nominale, c'est-à-dire la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, correspond à la tension secteur disponible. La plaque signalétique se trouve sur l'habillage inférieur de la partie cuisson.
- La tension des diffuseurs de chaleur s'élève à AC 230 V ~. L'appareil fonctionne aussi correctement sur d'autres secteurs plus anciens avec AC 220 V ~.
- Le branchement secteur de la partie cuisson doit être réalisé de manière qu'une possibilité de coupure de tous les pôles avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm soit disponible, p. ex. automate, disjoncteur-protecteur ou fusible.
- Une conduite du type H05VV-F ou de valeur supérieure doit être utilisée comme câble de branchement secteur.
- La borne de branchement secteur se trouve au fond de la partie cuisson sous un recouvrement. Le recouvrement peut être ouvert à l'aide d'un tournevis (fig.).
- Le branchement doit être effectué conformément au schéma. Les ponts de branchement doivent être réalisés selon le schéma de branchement.
- Le conducteur de protection est relié à la borne .
- Le fil conducteur de protection doit être plus long que les conducteurs de courant.
- **Les branchements de câbles doivent être effectués conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être serrées à fond.**

Pour finir, le câble de branchement doit être sécurisé avec le passe-câble et le recouvrement doit être fermé en appuyant fortement dessus (encliquetage).



Avant la première mise en marche, les feuilles de protection ou autocollants éventuels doivent être retirés de la surface en vitrocéramique ou de l'encadrement.

Après le raccordement sur l'alimentation en courant, toutes les zones de cuisson doivent être mises en marche brièvement en position maximale les unes après les autres pour contrôler leur bon fonctionnement.

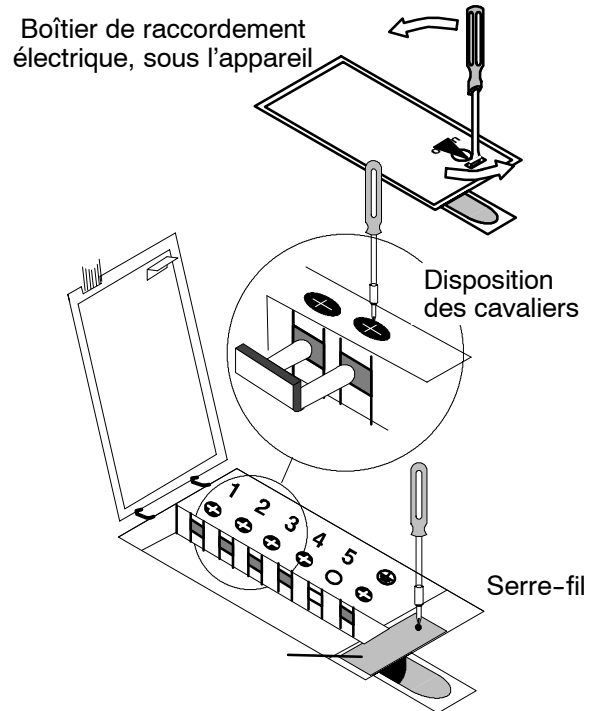
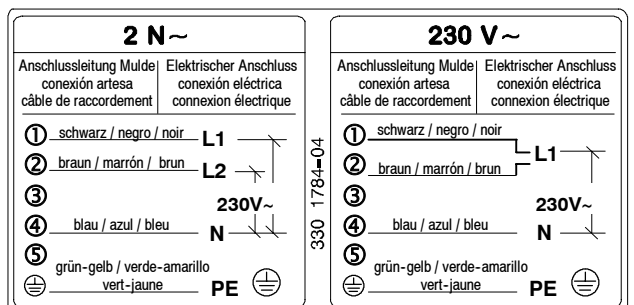
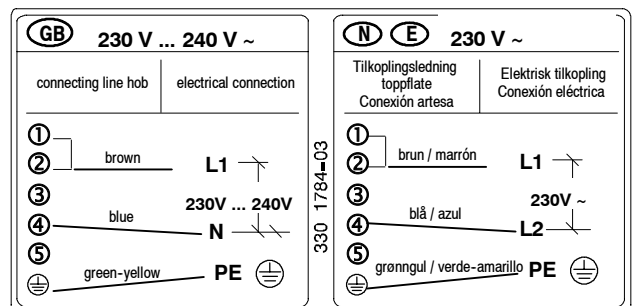
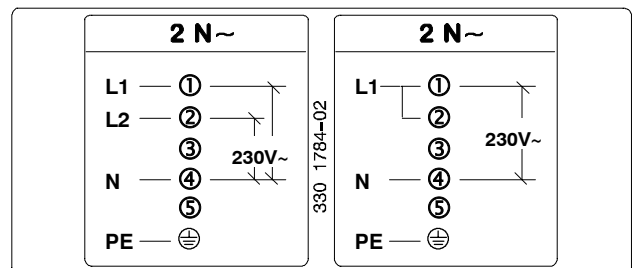
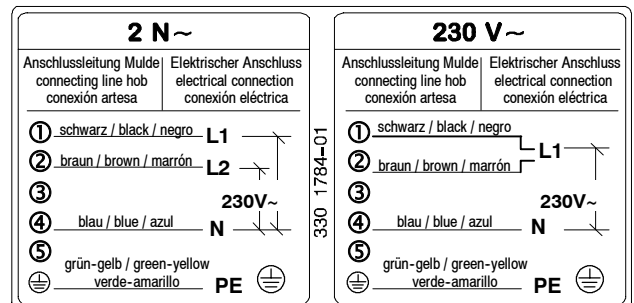


Schéma de raccordement



Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil:

Largeur	571 mm
Profondeur	501 mm
Hauteur	49 mm

Cotes d'évidement

Largeur	560 mm
Profondeur	490 mm
Rayon angulaire	R5

Puissance:

Zone de cuisson	avant gauche ...	1800 (2300) W
Zone de cuisson	derrière gauche .	1400 W
Zone de cuisson	droit	2200(3000) W

Puissance totale max. 6,2 kW

Tension de chaleur 230 V ~50 Hz

Dispositions, normes, directives

Cet appareil satisfait aux normes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6
relatives à la sécurité des appareils électriques pour une utilisation domestique et d'autres fins similaires et
- DIN 44546 / 44547 / 44548
relatives aux propriétés d'utilisation des cuisinières électriques dans le secteur ménager.
- EN 550 14-2 / VDE 0875, partie 14-2
- EN 550 14 / VDE 0875, partie 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838, partie 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838, partie 3
relatives aux exigences de protection de base de compatibilité électromagnétique (CEM)



Cet appareil satisfait aux directives CE.

- 73/23/EEG du 19.02.1973 (directive sur la basse tension)
- 89/336/EEG du 03.05.1989
(directive CEM, y compris directive de modification 92/31/EEG).

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur la face inférieure de l'appareil. Après le montage, la plaque signalétique n'est plus accessible. Veuillez donc noter le numéro de fabrication (no. F) dans le formulaire correspondant.

Modell	CVI 300 N	Prod.Nr.	949 591 028
Typ: 55GAD 87AE		230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	F.Nr.:	6,2 kW	

Confirmation de branchement par l'installateur concerné

L'appareil a été raccordé conformément aux prescriptions le

Société et monteur

Signature

Conditions de Garantie

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre «Réserves».

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'oeuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées

dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.

- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Garantie Européenne Electrolux

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ ou main d'œuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation, et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).
- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

France

Tél: 03 44 62 22 22
BP 50142 - 60307 Senlis cedex

Allemagne

Tél: +49 (0)911 323 2600

Italie

Tél: 0434 1678 47 053 (uniquement à partir de l'Italie)

Royaume-Uni

Tél: 08705 950 950 (uniquement à partir du Royaume Uni)

Suède

Tél: +46 (0)20 78 77 50.18

Que faire ...

... en cas de dérangement

- Mettre l'appareil hors service avec l'interrupteur principal.
- Mettre hors service le coupe-circuit ou dévisser les fusibles.

Remède en cas de dérangements

Signalez votre réclamation à votre électricien ou au service après-vente compétent.

Important! Veuillez toujours indiquer

- le numéro du produit (PNC),
- le numéro de fabrication (F.-no.) et la
- désignation du modèle

en cas de demande de service après-vente, de commande de pièces détachées ou d'accessoires et de questions techniques.

Si vous faites appel au service après-vente par suite d'erreurs de commande, la visite du technicien du service après-vente ne saurait être assurée gratuitement, même pendant la période de garantie.

