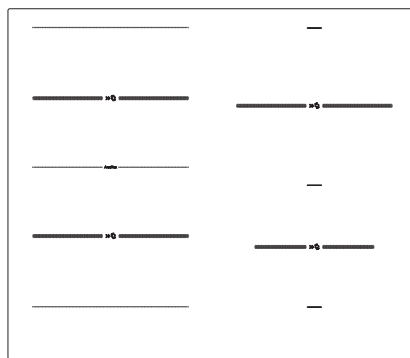


## MODE D'EMPLOI

Encastrable à induction



Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.



### **INFORMATION**

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



### **ATTENTION !**

Attention – danger

# Tables des matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Autres avertissements de sécurité importants</b> .....	<b>7</b>
Avant de raccorder l'appareil .....	7
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>8</b>
Données techniques .....	8
Avant la première utilisation .....	8
Plaque de cuisson .....	9
<b>Fonctionnement de la table de cuisson</b> .....	<b>12</b>
Bandeau de commandes .....	12
Mise en marche de la table de cuisson .....	13
Mise en marche des foyers .....	13
Modification de l'allure de chauffe des foyers .....	13
Démarrage rapide automatique .....	13
Foyers couplés .....	14
Détection de l'emplacement des récipients sur les foyers couplés automatiquement .....	15
Fonction - Power Boost .....	16
Protection contre la surchauffe .....	17
Sécurité enfants .....	17
Décongeler/réchauffer .....	18
Fonctions du programmateur .....	18
Mise en pause du processus de cuisson – Stop&Go (pause) .....	19
Fonction mémoire .....	20
Arrêt automatique .....	20
Arrêt du foyer de cuisson .....	20
Témoin de chaleur résiduelle .....	20
Durée maximale de cuisson .....	21
Arrêt général de la table de cuisson .....	21
<b>Réglages personnalisés</b> .....	<b>22</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>24</b>
<b>Tableau de dépannage et des erreurs</b> .....	<b>26</b>
Bruits pendant la cuisson par induction .....	27
<b>Installation d'une table de cuisson intégrée</b> .....	<b>28</b>
Encastrement de l'appareil .....	28
Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur .....	29
Installation encastrée dans le plan de travail .....	30
Montage du joint en mousse .....	34
<b>Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique</b> .....	<b>35</b>
Diagramme de raccordement .....	35
<b>Élimination</b> .....	<b>37</b>

## Consignes de sécurité



### **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

**ATTENTION :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur. Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

**AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide de leurs commandes respectives et retirez le fusible ou déclenchez le disjoncteur principal afin que l'appareil soit complètement isolé du secteur.

**ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

**ATTENTION** : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

**ATTENTION** : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

## Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.

N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. Ne chauffez jamais des aliments dans une feuille d'aluminium ou dans des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre, ce qui peut causer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne conservez pas des articles sensibles à la température sous l'appareil, tels que des nettoyeurs ou détergents, des bombes aérosols, etc.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

## Avant de raccorder l'appareil



### **ATTENTION !**

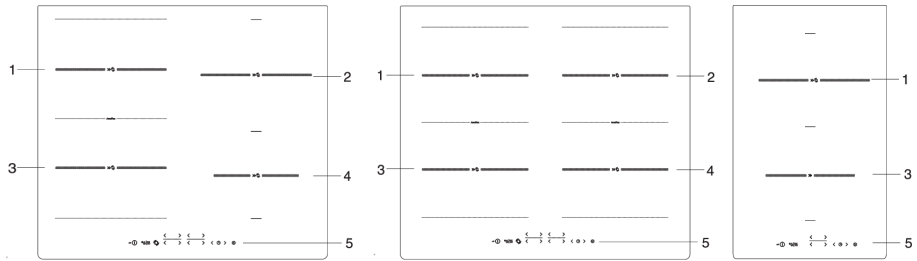
**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

# Description de l'appareil



## INFORMATION

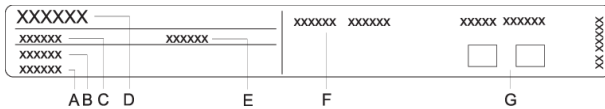
Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.



1. Foyer à induction arrière gauche
2. Foyer à induction arrière droit
3. Foyer à induction avant gauche
4. Foyer à induction avant droit
5. Module de commandes de la table de cuisson

## Données techniques

(selon le modèle)



- A. Numéro de série
- B. Code
- C. Type
- D. Marque commerciale
- E. Modèle
- F. Données techniques
- G. Mentions/symboles de conformité

**La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil. Le type et le modèle de l'appareil figurent aussi sur la carte de garantie.**

## Avant la première utilisation

Si votre plan de cuisson est en vitrocéramique, nettoyez la surface avec une éponge humide et un détergent usuel. N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, ni d'éponges grattantes qui pourraient rayer la surface ; n'employez pas non plus de produits détachants.

Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager "l'odeur caractéristique d'un produit neuf" ; cela disparaîtra peu à peu.



# Plaque de cuisson

## Plan de cuisson en vitrocéramique

- La table de cuisson résiste aux changements de température.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps.
- Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique.
- Ne posez pas de récipients vides sur les foyers. - Vous pourriez endommager les foyers si vous y placez des récipients vides. Avant de poser une casserole sur un foyer, essayez le fond du récipient pour faciliter la transmission de la chaleur.

## Allures de chauffe

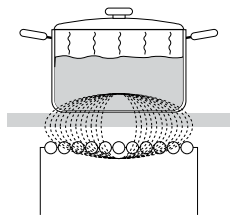
La puissance calorifique des zones de cuisson peut être réglée sur 10 niveaux différents (selon le modèle). Le tableau présente quelques exemples d'utilisation pour chaque niveau.

Niveau de puissance de cuisson	Fonction
0	arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1 - 2	pour maintenir les plats au chaud, faire mijoter les petites quantités (puissance minimale)
3	pour faire mijoter (poursuivre la cuisson après l'avoir fait démarrer rapidement)
4 - 5	pour faire mijoter (poursuivre la cuisson) les grandes quantités, rissoler les gros morceaux
6	Pour faire rissoler, faire un roux
7 - 8	pour faire griller, frire
9	pour saisir, cuire les grandes quantités
P	Fonction Power Boost pour démarrer la cuisson ; convient aussi aux très grandes quantités.

## Conseils pour les économies d'énergie

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Si votre recette le permet, couvrez la casserole avec un couvercle de diamètre correspondant. Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.

## Principe de fonctionnement des foyers à induction



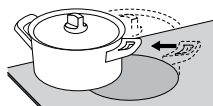
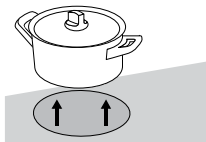
- La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.
- La zone de cuisson en vitrocéramique n'est pas chauffée directement, mais seulement indirectement avec la chaleur restituée par la casserole. Une fois la zone de cuisson désactivée, cette chaleur résiduelle est signalée par « H ».
- Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur.

### ATTENTION !

Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.

Quand elle est chaude, ne nettoyez pas la vitrocéramique avec des détergents, car vous pourriez l'endommager.

## Détection des récipients



- S'il n'y a pas de casserole sur le foyer ou si celle-ci est d'un diamètre inférieur à celui du foyer, il n'y a pas de perte d'énergie.
- Si votre récipient est beaucoup plus petit que le foyer, il est possible qu'il ne soit pas détecté. Dans ce cas, lorsque vous activez le foyer,

la lettre **U** et l'allure de chauffe clignotent alternativement sur l'afficheur de puissance. Si vous posez un récipient sur le foyer à induction dans la minute qui suit, la table de cuisson le détecte et fonctionne à la puissance réglée. Dès que vous enlevez le récipient, l'alimentation électrique du foyer est coupée.

- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en oeuvre.

## Batterie de cuisine pour l'induction

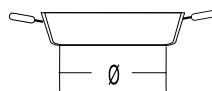
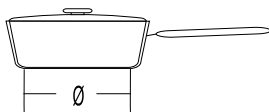
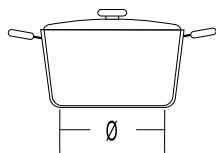


- La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.
- Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
- Batterie de cuisine adaptée : récipients en acier, en acier émaillé ou en fonte.
- Batterie de cuisine inadaptée : récipients en alliages d'acier avec fond en cuivre ou en aluminium et récipients en verre.
- Test de l'aimant : vous pouvez vérifier avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.

- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-la jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer.
- Certains récipients n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique produira de la chaleur, tandis que le reste du fond demeurera froid.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la surface ferromagnétique du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Si le foyer ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur un foyer de plus petit diamètre.

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

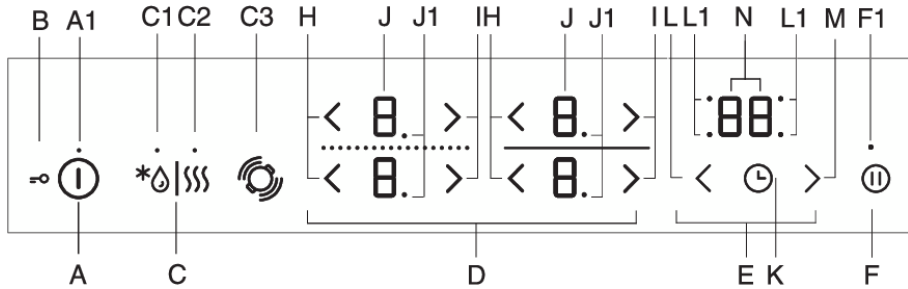
Le fond des récipients doit être bien plat.



# Fonctionnement de la table de cuisson

## Bandeau de commandes

(selon le modèle)



A Touche marche/arrêt de la table de cuisson

A1 Voyant marche/arrêt/sécurité enfant

B Verrouillage/sécurité enfant

C Touche pour décongeler/réchauffer

C1 Voyant décongélation

C2 Voyant réchauffage

C3 Détection de la position du récipient avec couplage automatique des zones de cuisson

D Commandes des zones de cuisson

E Fonction minuterie

F Fonction arrêt/marche/mémoire

F1 Voyant fonction arrêt/marche et mémoire

H Touche pour la réduction de puissance

I Touche pour l'augmentation de puissance

J Affichage du niveau de puissance

J1 Point décimal indiquant le demi-niveau de puissance de la zone de cuisson

K Marche/arrêt de la minuterie du programme

L Touche pour le réglage de la minuterie du programme (-)

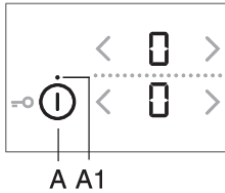
L1 Voyant pour la minuterie du programme active sur les zones de cuisson respectives

M Touche pour le réglage de la minuterie du programme (+)

N Affichage du temps

**Les afficheurs servent aussi de touches permettant d'effectuer les réglages.**

## Mise en marche de la table de cuisson



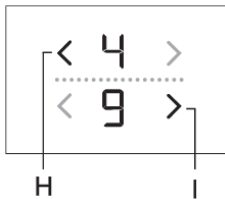
- Placez le récipient sur la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt (A) pour activer la table de cuisson.
- « 0 » apparaîtra sur tous les affichages des zones de cuisson.
- Un bref signal sonore est émis.



### INFORMATION

Si vous ne mettez aucun foyer en marche dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson se met à l'arrêt.

## Mise en marche des foyers



Il existe au total 9 ou 17 allures de chauffe que vous pouvez sélectionner. Si votre table de cuisson comporte 17 allures de chauffe, le point sur l'afficheur indique un demi-incrément (par exemple "8." signifie "8,5", selon le modèle).

- Touchez l'unité d'affichage de la zone de cuisson souhaitée. L'unité d'affichage sélectionnée clignote.
  - Utilisez les touches (H) et (I) pour régler la puissance de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
  - Le foyer reste activé.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de récipient sur le foyer sélectionné, l'icône () apparaît ☐. Si vous ne posez pas de récipient sur le foyer sélectionné dans les 2 minutes qui suivent, le foyer se désactive automatiquement.



### INFORMATION

Les afficheurs servent aussi de touches permettant d'effectuer les réglages.

## Modification de l'allure de chauffe des foyers

Le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée peut être réglé à l'aide de la touche (H) ou (I).

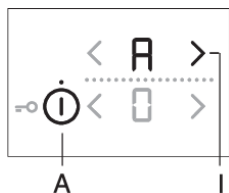
Pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance plus rapidement, maintenez la touche (H) ou (I) appuyée.

## Démarrage rapide automatique

Tous les foyers sont dotés d'une fonction spéciale qui règle la puissance au niveau maximum lorsque la cuisson démarre, quelle que soit l'allure de chauffe sélectionnée. Au bout d'un certain temps, l'allure de chauffe du foyer passe à la valeur initialement choisie. Le démarrage rapide de la cuisson peut être activé sur tous les foyers et pour toutes les allures de chauffe, sauf pour 9 et P.

**La fonction Démarrage rapide automatique convient** aux préparations dont la cuisson démarre à feu vif, puis se poursuit longtemps à feu doux sans nécessiter une surveillance constante.

**La fonction Démarrage rapide automatique ne convient pas** aux plats que l'on fait sauter, frire ou étuver, qui doivent être souvent retournés, arrosés ou remués, ou encore qui doivent cuire assez longtemps dans une cocotte à pression.



- La table de cuisson est activée et un récipient approprié est placé sur l'une des zones de cuisson.
- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée qui doit être désactivée (« 0 » apparaît sur l'unité d'affichage).
- Appuyez sur la touche (H) ou (I) appropriée pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bref signal sonore. **A** et **I** clignoteront alternativement sur l'unité d'affichage.

- Réduisez la puissance au dernier niveau de cuisson.
- **A** et le niveau de puissance sélectionné s'affichent en alternance sur l'écran du niveau de puissance. Lorsque le temps de chauffe rapide automatique est écoulé, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui s'affiche alors en continu.

### Tableau démarrage rapide automatique

Allure de chauffe réglée	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Durée du Démarrage rapide automatique (sec.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

### Désactivation du démarrage rapide automatique

Si vous réduisez l'allure de chauffe pendant que le démarrage rapide automatique est en cours, cette fonction se désactive sur le foyer correspondant.

Le démarrage rapide automatique se désactive également si vous arrêtez le foyer en le sélectionnant puis en réduisant sa puissance jusqu'à 0. Réglez alors la nouvelle allure de chauffe.

### Foyers couplés

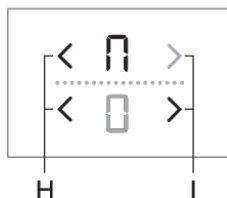
(selon le modèle)


- Certains modèles permettent de combiner deux zones de cuisson sur le côté gauche en une seule grande zone de cuisson connectée. Ainsi, un grand récipient ovale ou une plaque à frire peuvent être placés sur la zone de cuisson combinée. L'ustensile doit être suffisamment grand pour recouvrir la partie centrale des zones de cuisson supérieure et inférieure.
- Dimensions maximales du récipient : 40 cm x 25 cm. Pour que la chaleur se répartisse bien, nous vous recommandons d'utiliser un ustensile ayant un fond épais. Durant la cuisson, le récipient va chauffer ; faites attention à ne pas vous brûler.
- Lorsque vous posez l'ustensile sur la table de cuisson, veillez à ce qu'il ne couvre pas le module de commandes.

### INFORMATION

L'ustensile doit toujours recouvrir le centre des deux foyers.

## Activation du mode couplage



- Mettez la table de cuisson en marche en effleurant la touche Marche/Arrêt (A).
- Touchez simultanément les deux touches tactiles pendant 3 secondes (H). Le signe  apparaîtra sur l'unité d'affichage de la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
- Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour la zone de cuisson couplée.


- Pour modifier ultérieurement la puissance de cuisson de la zone couplée, utilisez la touche (H) ou (I) de la zone de cuisson inférieure.



### INFORMATION

Lorsque les foyers sont couplés, la fonction Booster n'est pas disponible ; l'allure de chauffe maximale est 9.

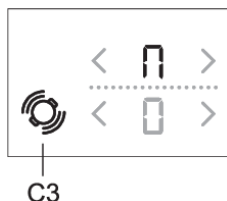
## Désactivation du mode couplage


- Réglez à "0" l'allure de chauffe de la grande zone couplée. L'icône  du couplage disparaît et les foyers sont éteints.
- Les deux zones de cuisson fonctionneront indépendamment.

## Détection de l'emplacement des récipients sur les foyers couplés automatiquement

(uniquement sur certains modèles)

La détection de la position du récipient est activée automatiquement 10 secondes après l'activation de l'appareil. Si un récipient se trouve sur la table de cuisson, la fonction de détection de récipient reconnaît sa position et couple automatiquement les zones de cuisson en fonction de la taille du récipient. Deux zones de cuisson adjacentes peuvent être couplées en une seule grande zone de cuisson.



Le signe  apparaîtra sur l'unité d'affichage de la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.

- Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour la zone de cuisson couplée.
- Pour modifier ultérieurement la puissance de cuisson de la zone couplée, utilisez la touche (H) ou (I) de la zone de cuisson inférieure.



### INFORMATION

La zone couplée ne permet pas le réglage de l'augmentation de puissance P. Le niveau de puissance maximal disponible est de 9.

La détection automatique de la position du récipient peut être activée à tout moment pendant 10 secondes en appuyant sur la touche de détection du récipient (C3). La détection automatique du récipient et le couplage automatique des zones de cuisson ne sont effectifs que sur les zones de cuisson qui ne sont pas encore activées. Le couplage des zones de cuisson peut être désactivé en réglant le niveau de puissance sur « 0 ».

#### **S'il n'y a pas de récipient sur la table de cuisson :**

- activez la table de cuisson. Toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 ».
- Placez le récipient sur n'importe quelle zone de cuisson. « 0 » se met à clignoter sur la zone de cuisson avec le récipient. La puissance de la zone de cuisson peut être réglée en appuyant sur les touches (H) ou (l) de la zone de cuisson correspondante. La fonction fait automatiquement le couplage entre les zones de cuisson sur le côté gauche de la table de cuisson, en fonction de la taille du récipient.
- Vous pouvez continuer avec un second récipient en suivant la même procédure.

#### **Si le récipient est déjà sur la table de cuisson :**

- Mettez la table de cuisson en marche.
- « 0 » clignote sur l'unité d'affichage de la zone de cuisson sur laquelle se trouve le récipient. La puissance de la zone de cuisson peut être réglée en appuyant sur les touches (H) ou (l) de la zone de cuisson respective.
- S'il y a plusieurs récipients sur la zone de cuisson, la table de cuisson détectera automatiquement tous les récipients et « 0 » clignote sur les unités d'affichage de toutes les zones sur lesquelles un récipient a été placé.

La puissance de la zone de cuisson peut être réglée en appuyant sur les touches (H) ou (l) de la zone de cuisson correspondante ; puis passez à la zone de cuisson suivante.

Pendant les 10 premières secondes, la détection automatique du récipient peut également être désactivée dans les réglages utilisateur à l'aide du réglage "Au". Voir chapitre Réglages utilisateur.

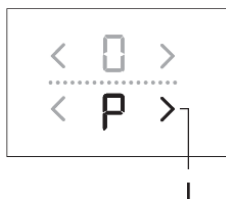
Cette fonction peut être utilisée si le récipient se trouve déjà sur la table de cuisson ou si la table de cuisson est vide.

## **Fonction - Power Boost**

(selon le modèle)

Pour une cuisson rapide, la fonction Power Boost peut être activée sur les zones de cuisson. Cela vous permettra de chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments en utilisant une puissance supplémentaire. L'augmentation de la puissance est active pendant 5 minutes au maximum, puis le niveau de puissance est automatiquement ramené à 9. Si la table de cuisson n'est pas trop chaude, la puissance peut être réactivée pendant 5 minutes après son arrêt. Pour éviter une surchauffe, la fonction de commande électronique peut éteindre automatiquement la fonction Power Boost plus tôt et diminuer le niveau de puissance à 9.

#### **Activation de la fonction Power Boost**



La table de cuisson est activée et un récipient approprié est placé sur l'une des zones de cuisson.

- Sélectionnez la zone de cuisson.
- Réglez le niveau de puissance sur 9, puis appuyez sur la touche (l).
- Le symbole « P » apparaît sur l'écran. La fonction est activée.



## Désactivation de la fonction Power boost

- Appuyez sur la touche (H). L'augmentation de puissance sera désactivée et la puissance de fonctionnement reviendra au niveau 9.
- La puissance peut être réduite au niveau souhaité en appuyant sur la touche (H).

## Protection contre la surchauffe

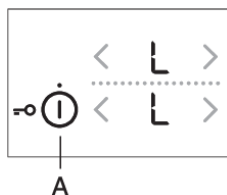
- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
- La table de cuisson à induction est aussi équipée d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe et qui protège l'électronique des détériorations. La sécurité fonctionne en plusieurs étapes. Si la température du foyer est très haute, l'allure de chauffe est automatiquement réduite ; si cela ne suffit pas, le dispositif de sécurité diminue encore la puissance du foyer ou le désactive complètement (dans ce cas, F2 apparaît sur l'afficheur). Lorsque la table de cuisson a refroidi, la totalité de la puissance est de nouveau disponible.

## Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson pour éviter qu'elle soit mise en marche par inadvertance, et empêcher ainsi que les foyers ou une autre fonction soit activés.

### INFORMATION

La table de cuisson doit être à l'arrêt ou en mode Veille.



### Verrouillage des commandes de la table de cuisson

Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes. « L » apparaît sur les affichages de puissance des zones de cuisson. La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après 5 secondes, la table de cuisson se met automatiquement en mode veille.

### Déverrouillage des commandes de la table de cuisson

Pour déverrouiller la table de cuisson, procédez de la même manière que pour la verrouiller. La table de cuisson doit être désactivée. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes. Les voyants de puissance des zones de cuisson passent de « L » et à « 0 ». La table de cuisson est maintenant déverrouillée et prête à être utilisée.

### INFORMATION

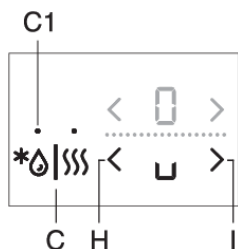
Si la Sécurité enfants a été activée en mode Réglages personnalisés (Voir le chapitre "Réglages personnalisés"), la table de cuisson se verrouillera automatiquement chaque fois que vous la mettez à l'arrêt.

### INFORMATION

Activez la fonction Verrouillage avant de nettoyer la table de cuisson pour éviter de la mettre en marche par inadvertance.

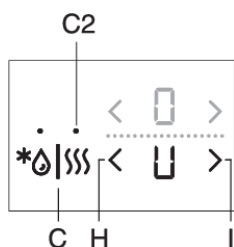
## Décongeler/réchauffer

Appuyez sur la touche (C) pour activer la fonction décongeler/réchauffer. En cas de décongélation, la température de l'aliment est maintenue à environ 42 °C ; en cas de réchauffage, elle est maintenue à environ 70 °C. La température réelle peut dépendre du type de récipient et de la quantité d'aliments.



### Activation de la fonction de décongélation

Appuyez sur la touche (A) pour activer la table de cuisson. Placez le récipient approprié sur la zone de cuisson sélectionnée. Appuyez une fois sur la touche (C), le voyant (C1) s'allume. Appuyez sur la touche (H) ou (I) de la zone de cuisson sélectionnée. Le symbole « U » apparaît à l'écran.



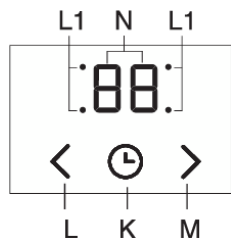
### Activation de la fonction de réchauffage

Appuyez sur la touche (A) pour activer la table de cuisson. Placez le récipient approprié sur la zone de cuisson sélectionnée. Appuyez deux fois sur la touche (C) ; le voyant (C2) s'allume. Appuyez sur la touche (H) ou (I) de la zone de cuisson sélectionnée. Le symbole « U » apparaît à l'écran.

### Désactivation de la fonction décongélation/réchauffage

- Appuyez sur la touche (H) ou (I) de la zone de cuisson sélectionnée.
- La zone de cuisson se désactive et « 0 » s'affiche sur l'unité d'affichage.

## Fonctions du programmeur



Le minuteur de la table de cuisson dispose de deux fonctions:

1. **Réglage de la fonction Minuteur (compte à rebours)** s'applique à l'ensemble de la table de cuisson. Avec cette fonction, la table de cuisson n'émet des bips que lorsque la durée programmée expire.
2. **Réglage de la minuterie du programme** s'applique à la zone de cuisson sélectionnée. Une minuterie distincte peut être réglée pour chaque zone de cuisson. A l'expiration de la durée programmée, la zone de cuisson est désactivée automatiquement.

### 1 Compte à rebours

Le compte-minutes est indépendant des foyers et n'est assigné à aucun d'eux. Quand il est réglé, le compte-minutes poursuit son compte à rebours même si vous mettez la table de cuisson à l'arrêt. Le compte-minutes ne peut être désactivé que lorsque la table de cuisson est en position Marche.

- Appuyez sur la touche (K) pour activer la minuterie. « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie (O). Appuyez sur les touches (L) et (M) pour régler la durée dans la plage de 1 à 99 minutes.

- Après l'expiration de la durée programmée, l'alarme se déclenche, mais la zone de cuisson ne se désactive pas.
- Désactivez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche ; elle peut aussi s'éteindre automatiquement après un certain temps.
- La fonction Minuteur reste activée même lorsque la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche (A).
- Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant est affiché en secondes.

## 2 Minuteur coupe-courant

Cuisiner sera plus facile si vous utilisez le minuteur coupe-courant pour programmer la durée de fonctionnement d'un foyer sélectionné. À l'expiration de la durée de cuisson réglée, le foyer s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'un certain temps. Un minuteur coupe-courant est disponible pour chaque foyer. Il est possible de régler un minuteur coupe-courant uniquement pour un foyer actif.

- Appuyez sur la touche (K) pour activer la minuterie. « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie (O). Appuyez à nouveau sur la touche tactile (K). Le point (L1) de la zone de cuisson concernée se met à clignoter.
- Appuyez sur les touches (L) et (M) pour régler la durée dans une plage de 1 à 99 minutes.
- Lorsque la valeur souhaitée est réglée, le compte à rebours commence. Le point (L1) indiquant la zone de cuisson pour laquelle la fonction Minuteur est réglée continue de clignoter.
- Après l'expiration du temps réglé, un signal acoustique se déclenche et la zone de cuisson est désactivée. « 00 » clignote sur l'affichage de l'horloge.
- Désactivez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche ; elle peut aussi s'éteindre automatiquement après un certain temps.

### Modification du temps de cuisson réglé

La durée de cuisson restante peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur la touche de minuterie de mise hors tension (K) pour sélectionner l'affichage de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée. Le voyant correspondant (L1) clignote. Appuyez sur la touche (L) ou (M) pour régler un nouveau temps de cuisson souhaité.

### Affichage du temps de cuisson restant

Si plusieurs réglages de minuterie sont activés, le temps de cuisson restant peut être affiché en appuyant sur la touche (K).

### Réinitialisation de la minuterie

Sélectionnez l'affichage de la minuterie souhaitée en appuyant sur la touche (K) (voir la section Modification du temps de cuisson réglé). La minuterie réglée s'affiche et le voyant de la zone de cuisson concernée s'allume. Appuyez sur la touche (M) pour régler la valeur sur « 00 », ou appuyez simultanément sur les touches (L) et (M) pour remettre immédiatement la valeur sur « 00 ».

## Mise en pause du processus de cuisson – Stop&Go (pause)

La fonction Stop&Go vous permet de mettre en pause pendant 10 minutes toutes les opérations de la table de cuisson. Tous les foyers s'éteignent temporairement de façon automatique. Ceci est pratique lorsque, par exemple, une casserole a débordé et que vous voulez nettoyer la table de cuisson.

### Activation de la fonction Stop&Go

Au moins une zone de cuisson doit être active. Appuyez sur la touche de fonction Stop&Go (F). Un bref signal sonore est émis. Tous les réglages des unités d'affichage se mettent à clignoter ; la touche pause s'allume et clignote également. Tous les réglages de la minuterie de programme ou du minuteur sont mis en pause. Toutes les touches sont inactives, à l'exception de la touche pause (stop/go) et de la touche marche/arrêt. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 minutes, toutes les zones de cuisson actives s'éteignent automatiquement.

### **Désactivation de la fonction Stop&Go**


Appuyez à nouveau sur la touche pause dans les 10 minutes. La table de cuisson continue à fonctionner avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

## **Fonction mémoire**

Cette fonction vous permet de rétablir les derniers réglages de tous les foyers si vous avez désactivé la table de cuisson par inadvertance. Toutefois, vous devez agir dans les 5 secondes qui suivent l'arrêt involontaire.

Utilisez la touche marche/arrêt pour réactiver la table de cuisson dans les 5 secondes qui suivent sa désactivation. La touche (F) clignote sur l'écran pendant 5 secondes. Pendant ce temps, appuyez sur cette touche et tous les réglages qui étaient actifs juste avant la désactivation de la table de cuisson seront rétablis.

## **Arrêt automatique**

Si les touches sont activées trop longtemps pendant la cuisson (par exemple, en raison d'un liquide renversé ou d'un objet placé sur les touches tactiles), toutes les zones de cuisson seront désactivées après 10 secondes. Le symbole  clignote sur l'écran.

Dans les 2 minutes qui suivent, retirez l'objet ou nettoyez le liquide renversé sur les touches tactiles, sinon la table de cuisson se désactive automatiquement. La fonction mémoire permet de rétablir les réglages les plus récents à l'aide de la touche Stop&Go.

## **Arrêt du foyer de cuisson**

Pour désactiver une zone de cuisson, utilisez la touche (H) correspondante pour régler la valeur sur « 0 ». Pour désactiver rapidement une zone de cuisson, appuyez simultanément sur les touches (H) et (I) correspondantes. Vous entendrez un court bip et « 0 » s'affichera sur l'unité d'affichage.

### **INFORMATION**

Si la puissance de toutes les zones de cuisson est réglée sur « 0 », la zone de cuisson se désactive automatiquement après 10 secondes.

## **Témoin de chaleur résiduelle**

La table de cuisson vitrocéramique est également équipée d'un témoin de chaleur résiduelle, H. Les foyers à induction ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients. Tant que la lettre "H" reste allumée après l'extinction d'un foyer, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir votre plat au chaud ou pour décongeler des aliments. Même lorsque le H s'éteint, le foyer peut encore être chaud. Faites attention à ne pas vous brûler!

## Durée maximale de cuisson

Par sécurité, le temps de cuisson de chaque zone de cuisson est limité à une durée maximale.

La durée maximale de cuisson dépend du niveau de puissance le plus récemment réglé. Si le niveau de puissance n'est pas modifié, la zone de cuisson est automatiquement désactivée une fois la durée de cuisson maximale atteinte.

Niveau de puissance de cuisson	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Durée maximale de fonctionnement (heures)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

\* Au bout de 5 minutes, l'allure de chauffe passe automatiquement au réglage 9 ; au bout de 1h30, le foyer s'éteint.

## Arrêt général de la table de cuisson

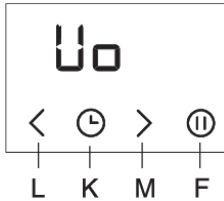
La table de cuisson peut être désactivée à tout moment en appuyant sur la touche marche/arrêt.

# Réglages personnalisés

## Réglage du signal sonore, des fonctions automatiques et des paramètres de verrouillage

Vous pouvez régler le volume du signal sonore, la durée de l'alarme sonore, la puissance maximale totale de l'appareil et les paramètres de verrouillage automatique. Pour activer le menu de réglage des paramètres, appuyez sur la touche pause (F) pendant 3 secondes lorsque l'appareil est désactivé.

Le premier paramètre « Uo » apparaît sur l'affichage de la minuterie, indiquant le volume (intensité sonore) des signaux acoustiques. Utilisez la touche de minuterie (K) pour sélectionner le type de réglage. Appuyez sur les touches de réglage de la minuterie (L) et (M) pour ajuster le réglage.



**Uo** : Volume du signal acoustique et de l'alarme (intensité sonore)

**So** : Durée de l'alarme acoustique

**Lo** : Verrouillage automatique

**Au** : Détection automatique du récipient

**Po** : Puissance maximale totale



La valeur du paramètre actuellement réglé apparaît sur les affichages de niveau de puissance de la zone de cuisson de droite. La valeur peut être réglée en appuyant sur les touches (H) ou (I) de la zone de cuisson. Tous les réglages peuvent être confirmés et mémorisés en appuyant sur la touche pause (F) pendant 2 secondes. Un bref signal sonore retentit alors. Si vous ne souhaitez pas mémoriser les nouveaux réglages, fermez le mode réglages utilisateur en appuyant sur la touche marche/arrêt.

### Volume du signal acoustique et de l'alarme (intensité sonore) « Uo »

Les valeurs suivantes peuvent être définies :

**00** sur l'écran = désactivé (ne s'applique pas au signal acoustique d'alarme et d'erreur)

**01** sur l'écran = volume minimum

**02** sur l'écran = volume moyen

**03** sur l'écran = volume maximum (par défaut)

Un bref signal sonore sera émis à chaque changement, avec le nouveau volume réglé.

### Durée de l'alarme acoustique « So »

Les valeurs suivantes peuvent être définies :

**05** sur l'écran = 5 secondes

**1.0** sur l'écran = 1 minute

**2.0** sur l'écran = 2 minutes (par défaut)

### Sécurité enfants/Verrouillage « Loc »

Si la fonction de verrouillage automatique est activée dans le mode des réglages utilisateur, la table de cuisson sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle sera désactivée.

**00** sur l'écran = désactivé (par défaut)

**01** sur l'écran = activé

### **Détection de la position du récipient avec couplage automatique des zones de cuisson « Au »**

Si la fonction de détection de la position du récipient avec couplage automatique des zones de cuisson est désactivée dans le mode de réglages utilisateur, l'appareil sera alors toujours utilisé manuellement (il n'y aura pas de détection automatique de la casserole pendant 10 secondes à chaque activation de l'appareil).

**0** sur l'écran = désactivé

**1** sur l'écran = activé (par défaut)

### **Puissance maximale totale « Po »**

Si l'installation électrique de votre habitation ne peut dépasser certaines limites de courant, vous pouvez réduire la puissance maximale totale de votre table de cuisson :

**2.3** sur l'afficheur = 2,3 kW = 10 A

**2.8** sur l'afficheur = 2,8 kW = 12 A

**3.0** sur l'afficheur = 3,0 kW = 13 A

**3.7** sur l'afficheur = 3,7 kW = 16 A

**7.4** sur l'afficheur = 7,4 kW = 2 x 16 A (par défaut)

### **INFORMATION**

Si la puissance est limitée, les réglages et l'allure de chauffe qui en résultent le seront aussi. L'appareil dispose d'un système de gestion de la puissance qui minimise les effets de sa limitation.

# Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.

## INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

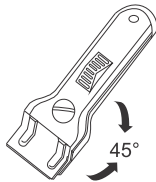
Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.

Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !

## INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



## INFORMATION

N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



 **INFORMATION**

**Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.**

Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.

# Tableau de dépannage et des erreurs

**Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.**

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.


Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
<b>Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.</b>	Contactez le service après-vente.
<b>Bip continu et affichage </b>	De l'eau s'est répandue sur la surface des touches tactiles, ou un objet a été placé sur les touches tactiles. Essuyez la surface des touches tactiles.
<b>F2 sur l'écran</b>	Le foyer a surchauffé. Attendez qu'il refroidisse.
<b>F sur l'écran</b>	Ceci indique qu'une erreur s'est produite pendant l'opération.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.

## **ATTENTION !**

Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant le cordon secteur de la prise murale.

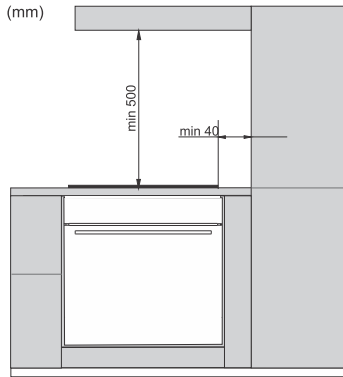
## Bruits pendant la cuisson par induction

Bruits et sons	Cause	Solution
<b>Bruit de fonctionnement généré par l'induction</b>	La technologie de l'induction s'appuie sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
<b>Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur</b>	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
<b>Vibrations et craquements dans le récipient</b>	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine composées de plusieurs matériaux.	Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
<b>Bruit du ventilateur</b>	Le bon fonctionnement des composants électroniques de l'induction nécessite un bon contrôle de la température. C'est pourquoi la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui refroidit l'électronique en fonction de la température détectée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

# Installation d'une table de cuisson intégrée

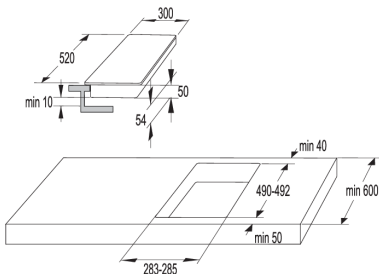
## Encastrement de l'appareil

- Le plan de travail doit être complètement à niveau.
- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable.
- Branchez la table de cuisson au réseau électrique (voir les « Instructions pour le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique »).
- Placez la table de cuisson dans la découpe.

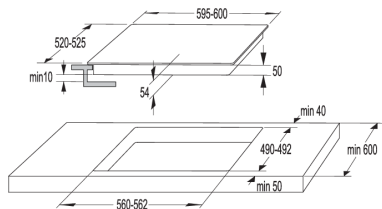


- Par mesure de sécurité, l'appareil ne doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique que par un professionnel qualifié.
- Les placages, colles et revêtements du plan de travail et des meubles adjacents doivent être thermostables (résistants à 100°C), sinon ils peuvent se décolorer ou se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- Il est possible de poser des couvre-joints en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail de 600 mm de large ou plus.

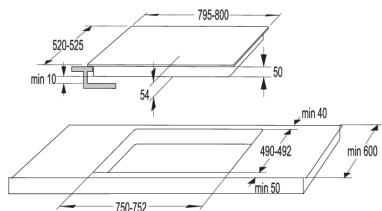
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 500 mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance minimale entre ce meuble et l'appareil devra être de 40 mm.
- Il est possible de poser des couvre-joints en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé éventuellement à l'arrière est indiquée sur le schéma d'installation.



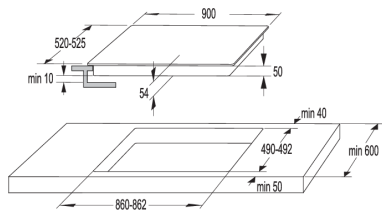
30 cm



60 cm



80 cm



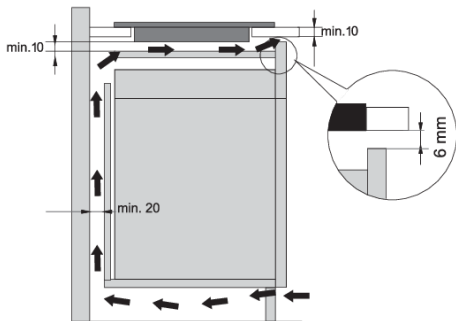
90cm

## Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur



### INFORMATION

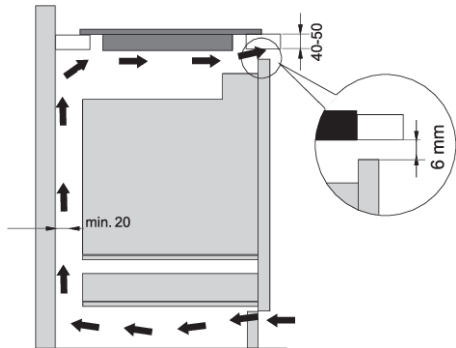
Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération sante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.



### Meuble inférieur avec tiroir

- Le panneau arrière du meuble installé sous la table de cuisson doit comporter une ouverture d'au moins 140 mm de haut sur toute sa longueur ; en façade, l'ouverture aura une hauteur de 6 mm au moins et sera découpée également sur toute la longueur du meuble.
- Il faudra installer un panneau de séparation horizontal sous la table de cuisson, sur toute sa longueur. Ce panneau devra être situé à 10 mm au moins de la face inférieure de l'appareil.  
Une ventilation adéquate doit être assurée par l'arrière.

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. S'il y a un tiroir sous le meuble de cuisine, ne l'utilisez pas pour ranger de petits objets ou du papier car ceux-ci pourraient, s'ils sont aspirés par le ventilateur, endommager ce dernier et le système de refroidissement. En outre, n'utilisez pas le tiroir pour ranger du papier d'aluminium ou des substances ou liquides inflammables (tels que des aérosols). Tenez ces substances éloignées de la table de cuisson. Risque d'explosion !
- Il doit y avoir au moins 20 mm d'espace entre le contenu du tiroir et les orifices d'entrée du ventilateur.



### Meuble inférieur avec four

- Il est possible d'encaster sous la table à induction tous les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement.
- Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée au niveau de l'ouverture pour l'installation.
- En outre, il doit y avoir une ouverture d'au moins 6 mm sur la face avant, sur toute la largeur du meuble.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

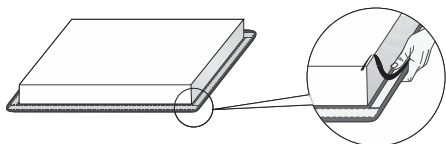
## Installation encadrée dans le plan de travail

Les appareils sans bords biseautés ni bordures décoratives peuvent être encadrés à fleur de plan.

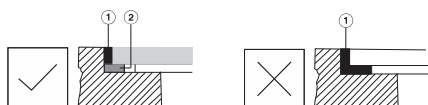


## Installation de l'appareil

L'appareil doit être encastré exclusivement dans un plan de travail résistant à l'humidité et aux températures élevées, constitué de matériaux tels que la pierre naturelle (marbre, granit) ou le bois massif (dans ce cas les chants de la découpe devront être étanchéifiés). Si vous encastrez la table de cuisson dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, il faudra installer un châssis en bois. Ce châssis n'est pas fourni avec l'appareil. Si vous voulez encastrez l'appareil dans un plan de travail constitué d'autres matériaux, vous devrez d'abord consulter le fabricant du plan de travail et recevoir son autorisation explicite. Les dimensions internes de la découpe réalisée pour l'encastrement doivent être au moins égales aux dimensions internes de l'appareil. Cela permettra de le retirer facilement du plan de travail. Le joint d'étanchéité doit être collé sur tout le pourtour de la plaque en vitrocéramique, sur la face du dessous.



Tout d'abord, passez le cordon d'alimentation à travers la découpe. Placez l'appareil au centre de la découpe. Connectez l'appareil au réseau électrique (voir les instructions pour raccorder l'appareil). Avant de sceller l'appareil, testez son fonctionnement. Scellez la fente entre l'appareil et le plan de travail à l'aide d'une pâte à joints en silicone. La pâte à joints en silicone utilisée pour sceller l'appareil doit être résistante à la température (à au moins 160 °C). Lissez la pâte à joints en silicone à l'aide d'un outil approprié. Respectez les instructions d'utilisation de la pâte à joints en silicone sélectionnée. N'allumez pas l'appareil tant que la pâte à joints en silicone n'a pas complètement séché.



1. Mastic au silicone
2. Bande d'étanchéité

### **⚠ ATTENTION !**

Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre naturelle à certains endroits.

## Retrait de l'appareil intégré

Déconnectez l'appareil du réseau électrique. Utilisez un outil approprié pour enlever le mastic au silicone sur le pourtour de l'appareil. Retirez la table de cuisson en la poussant vers le haut par le dessous.

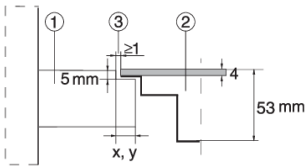
### **⚠ ATTENTION !**

Do not attempt to remove the appliance from the upper side of the counter!

### **⚠ ATTENTION !**

The service department shall only be responsible for repair and servicing of the cooking hob. Consult your specialized kitchen equipment dealer regarding the re-installation of the flush-mount cooking hob.

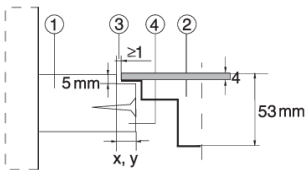
## Plan de travail en pierre



1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide

Étant donnée la marge d'erreur (tolérance) relative à la plaque en vitrocéramique de l'appareil et à la découpe du plan de travail, la largeur de l'espace vide peut être adapté (2 mm au minimum).

## Plan de travail en céramique, bois ou verre

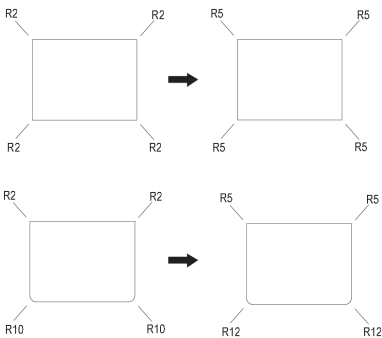


1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Châssis en bois, épaisseur 16 mm

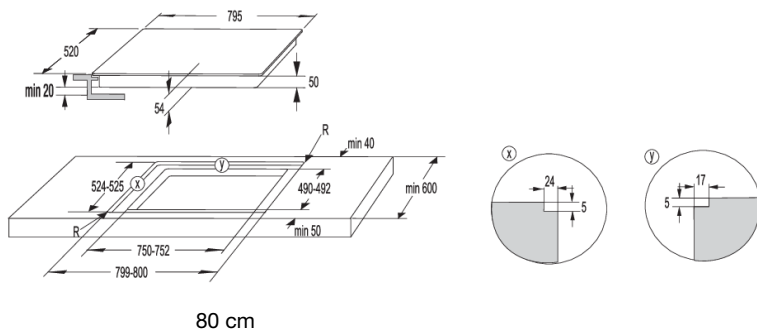
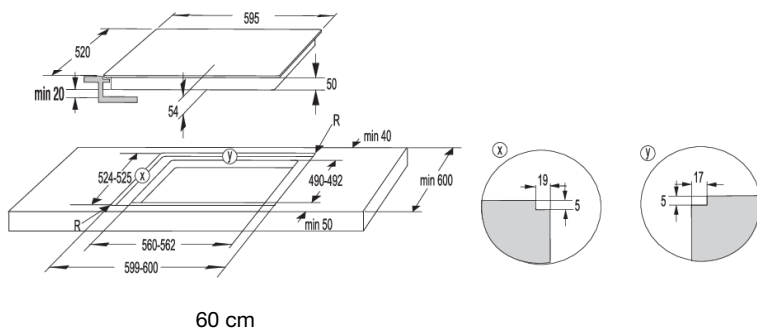
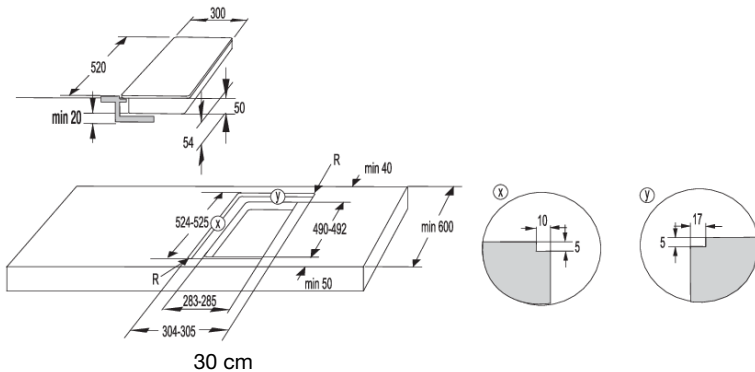
Étant donnée la marge d'erreur (tolérance) relative à la plaque en vitrocéramique de l'appareil et à la découpe du plan de travail, la largeur de l'espace vide peut être adapté (2 mm au minimum). Posez le châssis en bois à 5,5 mm au-dessous de la face supérieure du plan de travail (voir la figure).

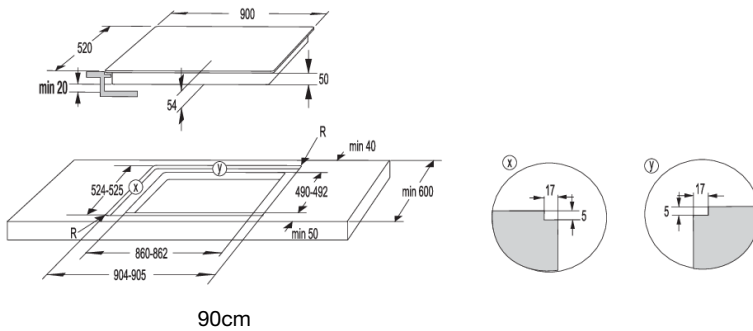
Lors de la découpe dans le plan de travail, respectez les rayons des coins (R10 et R2) de la plaque en vitrocéramique.

## VITROCÉRAMIQUE DÉCOUPE









### ⚠ ATTENTION !

Si le four est installé sous une table de cuisson encastrée à fleur de plan, l'épaisseur du plan de travail devra être de 40 mm au moins.

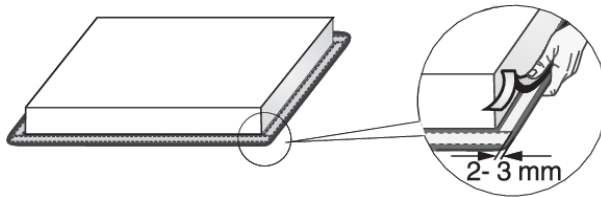
## Montage du joint en mousse



### INFORMATION

Certains appareils sont livrés avec le joint déjà monté !

Avant d'encastrer l'appareil dans le plan de travail, vous devez coller le joint en mousse sur la face inférieure de la table vitrocéramique. Retirez le film protecteur du joint en mousse. Fixez le joint adhésif sur la face inférieure de la vitrocéramique (à 2 ou 3 mm du bord). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la table vitrocéramique, sans recouvrement dans les coins. Lors de la pose du joint, faites attention à ne pas le mettre en contact avec un quelconque objet coupant ou pointu.



### ⚠ ATTENTION !

N'encastrer pas l'appareil sans le joint!

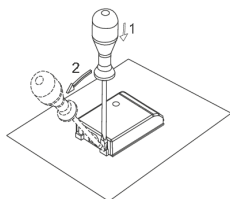
# Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique

- La protection électrique doit être conforme aux réglementations applicables.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du secteur chez l'utilisateur.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de commutation capable de déconnecter tous les pôles de l'appareil du secteur, avec un jeu minimum de 3 mm entre les contacts lorsqu'ils sont ouverts. Les dispositifs appropriés incluent des fusibles, des commutateurs de protection, etc.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

## ⚠ ATTENTION !

Le raccordement doit être réalisé exclusivement par un professionnel agréé. Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Diagramme de raccordement

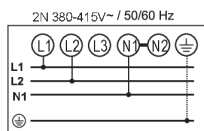


Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement.

Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement :

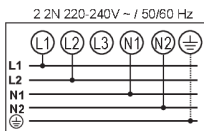
- Des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F ou H05 V2V2 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le diamètre extérieur du câble doit être au moins de 8,00 mm<sup>2</sup>.

### Raccordement standard



2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz) :

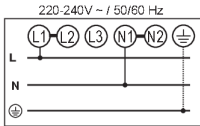
- La tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220-240 V~.
- La tension entre les deux phases est de 380-415 V~. Placez un cavalier (shunt) entre les points de raccordement 4 et 5. Le groupe doit être protégé par 2 fusibles d'au moins 16 Ampères. Le câble de raccordement doit avoir une section de 2,5 mm<sup>2</sup> au moins.



2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz) :

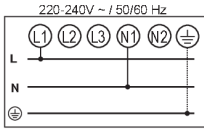
- La tension entre les phases et les conducteurs neutres est de 220-240 V~.
- Le groupe (installation) doit être protégé par 2 fusibles d'au moins 16 Ampères. Le câble de raccordement doit avoir une section de 2,5 mm<sup>2</sup> au moins.

### Raccordement spécial :



Raccordement monophasé (1 1N, 220-240 V~ / 50/60 Hz) :

La tension entre la phase et le conducteur neutre est de 220-240 V~. Placez un cavalier (shunt) entre les points de raccordement 1-2 et 4-5. Le groupe (installation) doit être protégé par un fusible d'au moins 32 A. Le câble de raccordement doit avoir une section de 4 mm<sup>2</sup> au moins.



Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie!

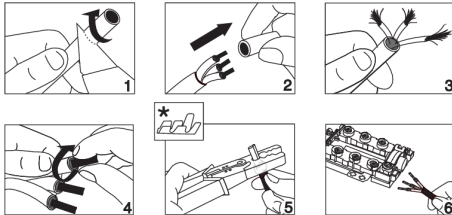
### ⚠ ATTENTION !

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation. Un électricien devra vérifier cette tension (220-240 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.

Les appareils d'une largeur de 30 centimètres (deux zones de cuisson) ne permettent qu'un raccordement monophasé. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup> !

## Cordon d'alimentation

(appareil sans cordon d'alimentation)



- Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement :
- Des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F ou H05 V2V2 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le diamètre extérieur du câble doit être au moins de 8,00 mm<sup>2</sup>.
- Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

\* Les embouts ne sont pas fournis

### 💡 INFORMATION

Nous vous recommandons d'utiliser des embouts de fils électriques (bornes d'extrémité).

# Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

**Le symbole** sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

**gorenje**



726631-a2

