

Hisense

life reimagined

FR

FR

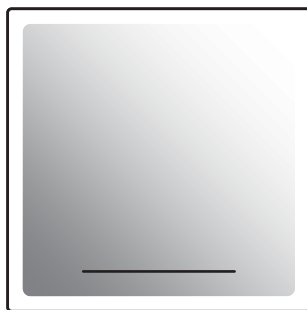
BE

CH

LU

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.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger

Tables des matières

Consignes de sécurité	4
Autres avertissements de sécurité importants	7
Avant de raccorder l'appareil	7
Description de l'appareil	8
Données techniques	8
Avant la première utilisation	8
Plaque de cuisson	9
Fonctionnement de la table de cuisson	12
Bandeau de commandes	12
Mise en marche de la table de cuisson	12
Mise en marche des foyers	13
Modification de l'allure de chauffe des foyers	13
Fonction - Power Boost	13
Sécurité enfants	14
Fonctions du programmateur	14
Arrêt du foyer de cuisson	15
Durée maximale de cuisson	15
Témoin de chaleur résiduelle	15
Arrêt général de la table de cuisson	15
Arrêt automatique	16
Nettoyage et entretien	17
Tableau de dépannage et des erreurs	19
Bruits pendant la cuisson par induction	20
Installation d'une table de cuisson intégrée	21
Encastrement de l'appareil	21
Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur	22
Installation encastrée dans le plan de travail	23
Montage du joint en mousse	26
Diagramme de raccordement	27
Branchement de l'appareil 60 cm	27
Cordon d'alimentation	27
Branchement du cordon d'alimentation	28
Élimination	30

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 !

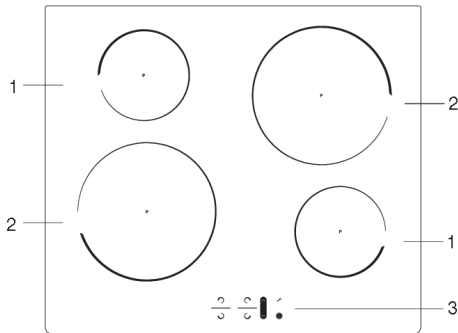
Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

Description de l'appareil



INFORMATION

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



1. Foyer à induction \varnothing 90 mm
2. Foyer à induction \varnothing 130 mm
3. 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

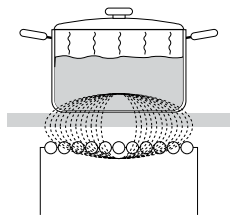
La puissance calorifique des zones de cuisson peut être réglée sur 10 niveaux différents (selon le modèle). Le tableau présente quelques exemples d'utilisation pour chaque niveau.

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



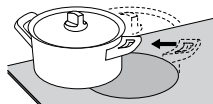
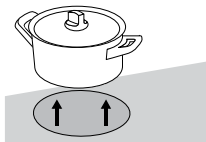
- La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels 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 **H** 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

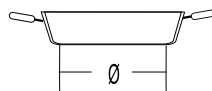
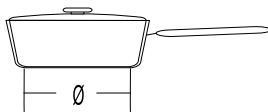
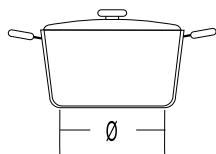


- La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.
- Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
- Batterie de cuisine adaptée : récipients en acier, en acier émaillé ou en fonte.
- Batterie de cuisine inadaptée : récipients en alliages 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
Arrière gauche, avant droit	Ø 90 mm
Avant gauche, arrière droit	Ø 130 mm

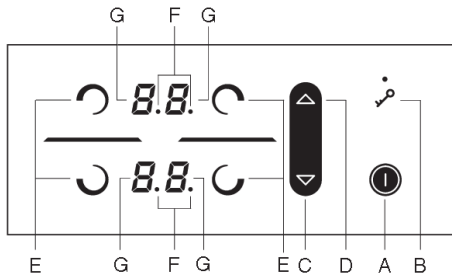
Le fond des récipients doit être bien plat.



Fonctionnement de la table de cuisson

Bandeau de commandes

(selon le modèle)



A Touche marche/arrêt de la table de cuisson

B Verrouillage/sécurité enfant

C Touche de réglage décroissant de l'allure de chauffe et du minuteur

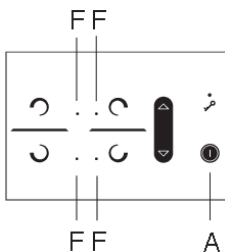
D Touche de réglage croissant de l'allure de chauffe et du minuteur

E Touche Marche du foyer

F Point décimal indiquant que la fonction Minuteur est active

G Afficheurs de l'allure de chauffe

Mise en marche de la table de cuisson



Pour mettre la table de cuisson en marche, effleurez la touche Marche/Arrêt (A) pendant une seconde. Un signal sonore retentit et le point décimal s'allume sur tous les afficheurs.

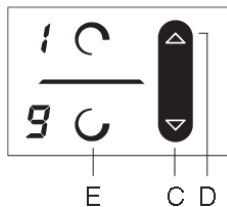
INFORMATION

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


INFORMATION

Lorsqu'il est raccordé au réseau électrique pour la première fois ou remis sous tension après une panne d'électricité, l'appareil est verrouillé.

Mise en marche des foyers



Après avoir mis la table de cuisson en marche, activez le foyer voulu (E) dans les 10 secondes qui suivent. Effleurez les touches C et D pour régler l'allure de chauffe du foyer sélectionné. Si vous commencez par effleurer la touche C, le foyer se règle immédiatement sur "9". Si vous effleurez d'abord la touche D, le foyer se règle sur "1".

S'il n'y a pas de récipient sur le foyer sélectionné, l'allure de chauffe réglée et le symbole  clignotent alternativement sur l'afficheur.

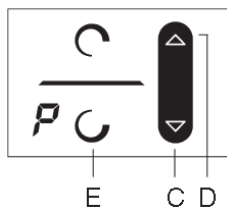
Modification de l'allure de chauffe des foyers

Vous pouvez modifier à tout moment l'allure de chauffe d'un foyer en le sélectionnant d'abord puis en effleurant la touche C ou D.

Pour augmenter ou diminuer plus rapidement l'allure de chauffe, maintenez votre doigt sur la touche C ou D.

Fonction - Power Boost

(selon le modèle)



Sélectionnez un foyer quelconque. Effleurez la touche (C). Un signal sonore bref retentit et "9" apparaît sur l'afficheur. Effleurez la touche D, et P s'affiche alors. Le foyer fonctionne 10 minutes à la puissance maximale, puis un signal sonore retentit et l'allure de chauffe passe à 9.

Désactivation de la fonction Power boost

Vous pouvez réduire la puissance au niveau désiré en effleurant la touche (C).

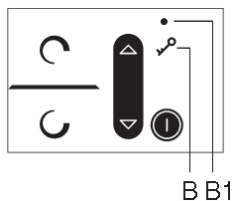


INFORMATION

Lorsque la fonction booster est active sur un foyer, celui-ci devient extrêmement puissant.

Sécurité enfants

Vous pouvez activer la Sécurité enfants de la table de cuisson pour éviter qu'elle soit mise en marche trop facilement ou que ses réglages soient modifiés par inadvertance.



Verrouillage des commandes

Effleurez 1 seconde la touche Sécurité enfants. Le voyant (B1) s'allume. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

Déverrouillage des commandes

Pour déverrouiller la table de cuisson, procédez de la même façon que pour la verrouiller. Elle doit être à l'arrêt. Effleurez 1 seconde la touche Sécurité enfants.

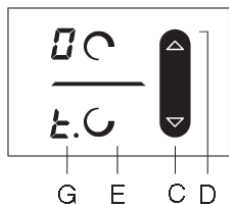
INFORMATION

Vous pouvez activer la fonction Verrouillage quand les foyers sont allumés ou que la table de cuisson est à l'arrêt. Si la table de cuisson est en marche, la fonction Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson (A) et la touche de verrouillage.

Si elle est à l'arrêt, la fonction Sécurité enfants verrouille toutes les touches, sauf la touche de verrouillage.

Le verrouillage de la table de cuisson est toujours activé lorsqu'on la raccorde au réseau électrique pour la première fois ou quand elle est reconnectée après avoir été déconnectée.

Fonctions du programmeur



Cette fonction permet de régler le temps de cuisson sur le foyer sélectionné dont vous avez déjà réglé l'allure de chauffe. À l'expiration de la durée de cuisson réglée, le foyer s'éteint automatiquement. Vous pouvez régler la durée de cuisson de 1 à 99 minutes. Il est possible de régler le minuteur sur tous les foyers et pour toutes les allures de chauffe.

Activation du minuteur

Sélectionnez d'abord le foyer (E), puis réglez l'allure de chauffe avec les touches (C) et (D). Le minuteur ne fonctionnera pas si l'allure de chauffe est réglée à "0". Effleurez de nouveau la touche (E) de sélection du foyer. Un signal sonore retentit et "t." (avec un point décimal) apparaît sur l'afficheur (G) du foyer. Le temps restant est indiqué de l'autre côté de l'afficheur.

- Effleurez les touches (C) et (D) pour régler le temps de cuisson entre 1 et 99 minutes.
- Dès que vous avez réglé la durée de cuisson sur la valeur souhaitée, le compte à rebours commence. Si vous effleurez simultanément les touches (C) et (D), la durée de cuisson est remise à »0« ou le minuteur se désactive. Si vous maintenez votre doigt sur la touche (C) ou (D), les chiffres défilent plus vite.
- Au bout de quelques secondes, l'afficheur du minuteur s'éteint et un point décimal s'allume à côté de l'afficheur d'allure de chauffe.

- À l'expiration de la durée de cuisson réglée, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint. Vous pouvez interrompre l'alarme en effleurant une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

Pour modifier la durée de cuisson

- Durant le fonctionnement du minuteur, vous pouvez modifier à tout moment la durée de cuisson.
- Effleurez deux fois la touche de sélection du foyer voulu.
- Effleurez les touches (C) et (D) pour régler le nouveau temps de cuisson.

Affichage du temps de cuisson restant

Si vous avez activé plusieurs minuteurs, vous pouvez afficher le temps de cuisson restant en effleurant 2 fois la touche (E).

Arrêt du foyer de cuisson

Pour arrêter un foyer (E), effleurez la touche (C) qui lui correspond et réglez ainsi l'allure de chauffe à "0". Pour arrêter instantanément le foyer, effleurez simultanément ses touches (C) et (D). Un signal sonore bref retentit et "0" apparaît sur l'afficheur.



INFORMATION

Si l'allure de chauffe de tous les foyers est réglée à "0", la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de quelques secondes.

Durée maximale de cuisson

Pour votre sécurité, le temps de fonctionnement continu de chaque foyer est limité. La durée de cuisson maximale est calculée en fonction du dernier réglage de l'allure de chauffe. Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, le foyer s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée.

Niveau de puissance de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de fonctionnement (heures)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

* Après 10 minutes, le niveau de puissance diminue automatiquement à 9 ; après 1 heure et demie, la zone de cuisson est désactivée.

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!

Arrêt général de la table de cuisson

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

Arrêt automatique

Si les touches sont activées trop longtemps durant la cuisson (par exemple à cause d'un liquide qui s'est répandu ou d'un objet placé sur le module de commandes), tous les foyers s'éteignent au bout de 10 secondes. Le symbole – clignote sur tous les afficheurs et un signal sonore retentit. L'alarme acoustique s'arrêtera lorsque vous aurez enlevé l'objet ou essuyé le liquide.

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.

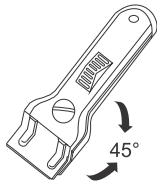
Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol 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
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
Bip continu et affichage –	Éclaboussures d'eau ou objet sur les touches sensibles. Essayez le bandeau de commandes.
"C" sur l'afficheur	Le foyer a surchauffé. Attendez qu'il refroidisse.
"r" sur l'afficheur	Ceci indique que vous ne pouvez pas régler l'allure de chauffe au niveau désiré car vous avez limité la puissance maximale totale de la table de cuisson.
"F" sur l'afficheur	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.

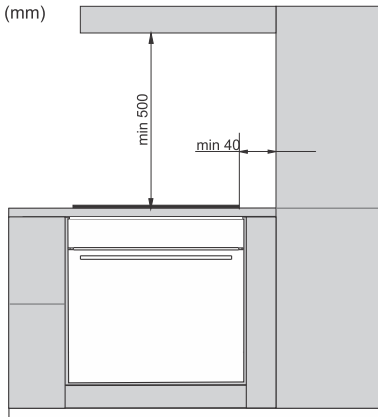
Bruits pendant la cuisson par induction

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	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.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur	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.
Vibrations et craquements dans le récipient	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.
Bruit du ventilateur	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.

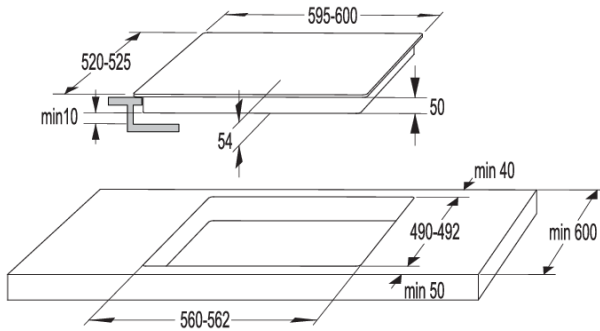
Installation d'une table de cuisson intégrée

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.

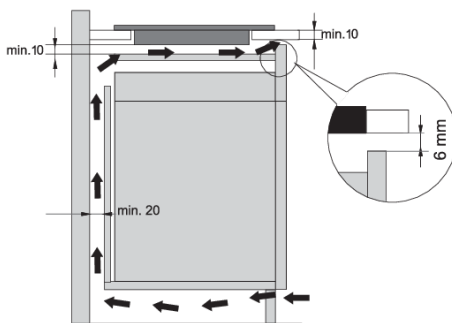


Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur



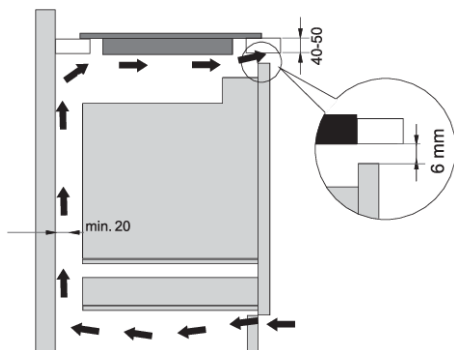
INFORMATION

Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante 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.
- Un panneau de séparation horizontal doit être installé sous la table de cuisson sur toute sa longueur. Il doit y avoir au moins 10 mm d'espace entre l'extrémité inférieure de l'appareil et le panneau de séparation. 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

- L'installation d'un four sous la table à induction est possible pour les types de four avec 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.

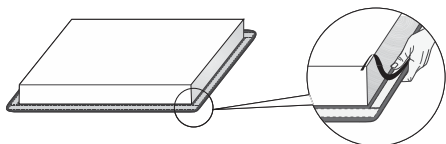
Installation encastrée dans le plan de travail

Les appareils sans bords biseautés ni bordures décoratives peuvent être encastrés 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.

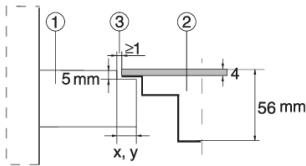
⚠ ATTENTION !

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.

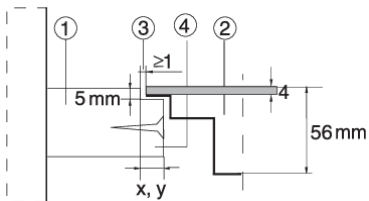
Plan de travail en pierre



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

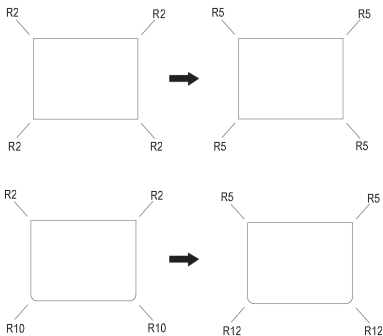


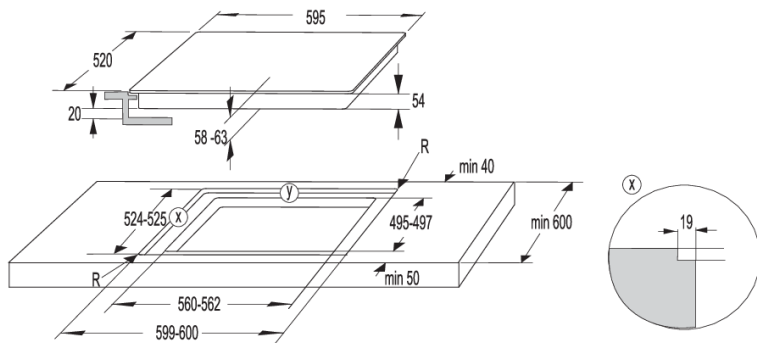
1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Châssis en bois, épaisseur 16 mm

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 !

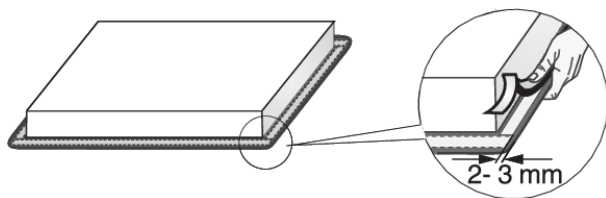
Si le four est installé sous une table de cuisson encastrée, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 45 mm.

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.

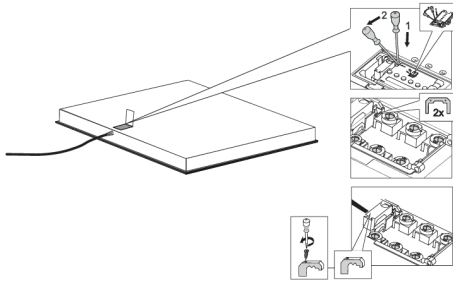


⚠ ATTENTION !

N'encastrer pas l'appareil sans le joint!

Diagramme de raccordement

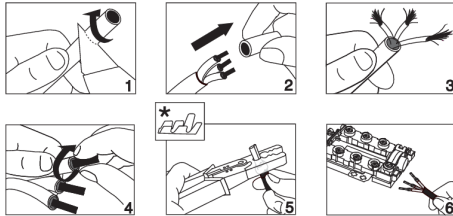
Branchement de l'appareil 60 cm



1. Vérifiez la tension. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre réseau électrique (220-240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
2. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
3. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
4. Les cavaliers sont fournis sur la borne de raccordement.

Cordon d'alimentation

(appareil sans cordon d'alimentation)



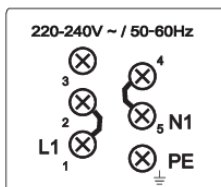
- Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement :
- Des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F ou H05 V2V2 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le diamètre extérieur du câble doit être au moins de 8,00 mm².
- Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

* Les embouts ne sont pas fournis

INFORMATION

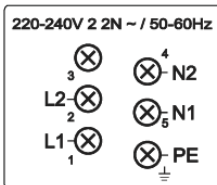
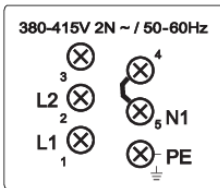
Nous vous recommandons d'utiliser des embouts de fils électriques (bornes d'extrémité).

Diagramme de raccordement



Raccordement monophasé (32 A)

- Raccordement monophasé (1 1N, 220-240 V~ /50-60 Hz) :
 - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.
 - Le circuit doit être équipé d'un fusible d'au moins 32 A. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 4 mm².



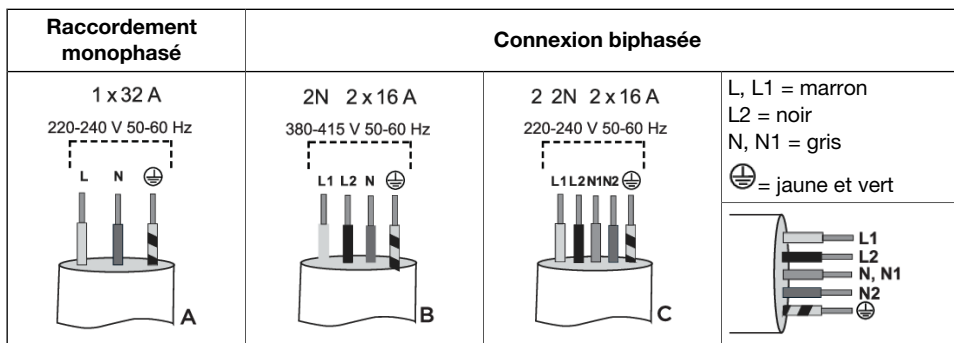
Branchement biphasé (16 A)

- 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380–415 V~ / 50–60 Hz) :
 - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. La tension entre les lignes est de 380-415 V~. Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5. Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².
- 2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ / 50–60Hz) :
 - La tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220-240 V~.
 - le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².

Branchement du cordon d'alimentation

(appareil avec un cordon d'alimentation)

- L'appareil doit être branché directement sur le réseau électrique.
- Les dispositifs de déconnexion du réseau électrique doivent être conformes aux réglementations en vigueur.
- Ne rallongez pas le cordon d'alimentation et ne le faites pas passer sur des bords coupants.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes du four.



Raccordement monophasé	Connexion biphassée	
<p>Raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma A. Si votre réseau électrique ne permet pas d'utiliser un fusible de 32 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence. Voir le chapitre Réglages utilisateur.</p>	<p>Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 1 conducteur neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma B.</p>	<p>Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 2 conducteurs neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma C. uniquement pour les Pays-Bas !</p>

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.

Hisense

www.hisense.com



785073-a2

