

FR

BE

LU

**NOTICE  
D'UTILISATION**  
DÉTAILLÉE TABLE  
DE CUISSON  
VITROCÉRAMIQUE  
ENCASTRABLE À  
INDUCTION

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

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



Informations importantes



Conseils, observations

# SOMMAIRE

<b>4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>INTRODUCTION</b>
<b>7 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE À INDUCTION</b>	
8 Caractéristiques techniques (selon le modèle)	
<b>9 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b>	<b>PRÉPARATION DE VOTRE APPAREIL À SA MISE EN SERVICE</b>
<b>10 PLAN DE CUISSON À INDUCTION</b>	<b>FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON</b>
10 Plan de cuisson vitrocéramique	
11 Conseils pour les économies d'énergie	
11 Détection des récipients	
12 Principe de fonctionnement des foyers à induction	
13 Batterie de cuisine pour l'induction	
<b>14 FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON</b>	
14 Module de commandes (selon le modèle)	
15 Mise en marche de la table de cuisson	
15 Mise en marche des foyers	
16 Démarrage rapide automatique	
17 Foyers couplés (uniquement sur certains modèles)	
19 Foyers avec fonction booster	
20 Sécurité enfants	
21 Décongélation/réchauffage	
22 Fonctions du minuteur	
23 Pause avec la fonction stop & go	
23 Protection contre la surchauffe	
24 Fonction mémoire	
25 Arrêt d'un foyer	
25 Témoin de chaleur résiduelle	
26 Arrêt général de la table de cuisson	
26 Arrêt automatique	
26 Durée maximale de cuisson	
27 Réglages personnalisés	
<b>29 NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>
<b>31 GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME ?</b>
<b>33 INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON</b>	<b>DIVERS</b>
<b>43 RACCORDEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON AU RESEAU ÉLECTRIQUE</b>	
<b>45 MISE AU REBUT</b>	

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---



**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER 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.

ATTENTION : Les éléments accessibles peuvent être brûlants. Empêchez les jeunes enfants de s'approcher de l'appareil.

ATTENTION : avant de remplacer la lampe, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter un éventuel choc électrique.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression, car il existe un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système de contrôle spécial.

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).

**ATTENTION** : si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.

Avant de soulever le couvercle, essayez tous les liquides qui ont pu l'éclabousser ; ne le rabattez pas tant que la surface n'a pas refroidi.

Ne regardez pas fixement les éléments de la table de cuisson car elle comporte des lampes halogènes.

**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.

Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

**ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.

**ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas.

**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.

**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.

**Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra être exécuté exclusivement par un professionnel agréé.** Les modifications non-autorisées ou les réparations exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

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.

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 secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel.

Si vous utilisez votre table de cuisson en vitrocéramique comme surface de rangement, cela peut entraîner des rayures ou d'autres dégâts. Ne faites jamais réchauffer les aliments sur une feuille d'aluminium ou dans des barquettes en plastique ; ces récipients peuvent fondre et provoquer un incendie ou abîmer la table de cuisson.

Ne rangez pas sous l'appareil des produits peu résistants à la chaleur tels que détergents, aérosols, etc.

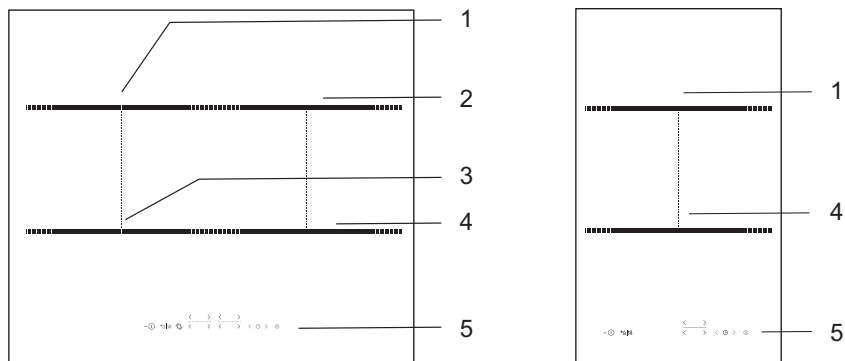


**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

# TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE À INDUCTION

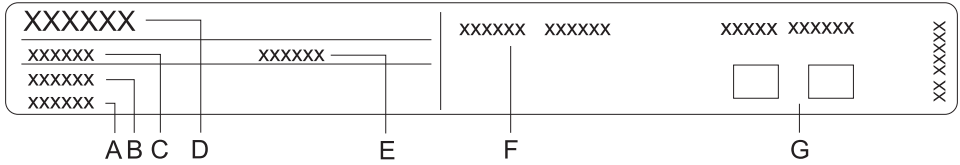
## (DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DE SES FONCTIONS - VARIANT SELON LES MODÈLES)

Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions et/ou des composants dont votre appareil ne dispose pas.



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

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (SELON LE MODÈLE)



- A Numéro de série
- B Code/ID
- C Type
- D Marque de fabrique
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- E 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 table de cuisson est en **vitrocéramique**, nettoyez-la avec une éponge humide et un peu de liquide à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs comme les détachants, les nettoyeurs abrasifs ou les éponges grattantes qui pourraient rayer sa surface.

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

# PLAN DE CUISSON À INDUCTION

## PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- Elle est également résistante aux chocs.
- 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

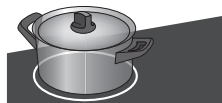
Vous pouvez régler les foyers sur dix allures de chauffe différentes. Le tableau ci-dessous vous donne quelques exemples pour l'utilisation de chaque réglage.

Allure de chauffe	Utilisation
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 "Booster" pour démarrer la cuisson ; convient aussi aux très grandes quantités

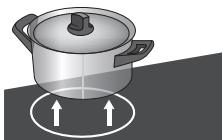
# CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- 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.

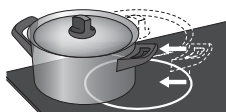
## DÉTECTION DES RÉCIPIENTS



- 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.

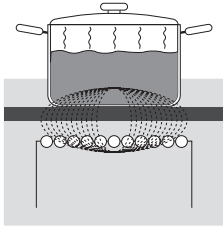


- Si votre récipient est beaucoup plus petit que le foyer, il est possible qu'il ne soit pas détecté. Dans ce cas, lorsque vous activez le foyer, la lettre **U** et l'allure de chauffe clignotent alternativement sur l'afficheur de puissance. Si vous posez un récipient sur le foyer à induction dans la 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 œuvre.

# 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.
- Le foyer vitrocéramique ne chauffe pas directement mais reçoit la chaleur transmise par le récipient. Une fois le foyer désactivé, cette chaleur est indiquée comme «chaleur résiduelle».
- 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.

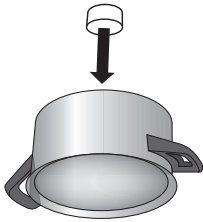


**Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.**

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

# BATTERIE DE CUISINE POUR L'INDUCTION

## BATTERIE DE CUISINE ADAPTÉE À UNE TABLE À INDUCTION

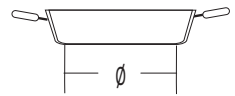
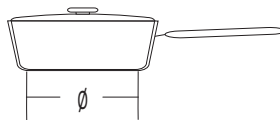
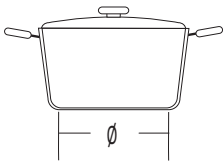


- La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.
- Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
- Batterie de cuisine adaptée : récipients en acier, en acier émaillé ou en fonte.
- Batterie de cuisine inadaptée : récipients en alliages 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-là 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 à induction.
- 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.

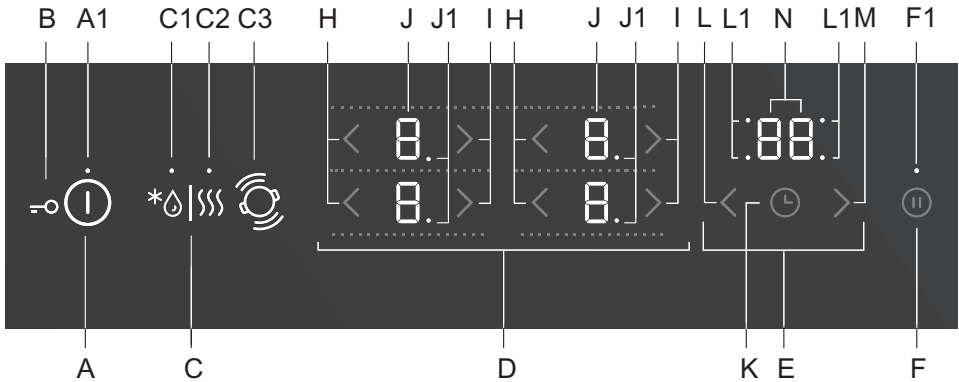
Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm (octa)	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Le fond des récipients doit être bien plat.



# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

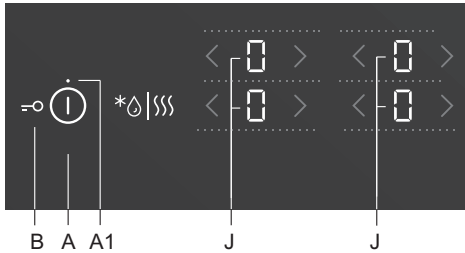
## MODULE DE COMMANDES (selon le modèle)



### Touches sensibles de réglage et voyants :

- A Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson
- A1 Voyant Marche/Arrêt de la Sécurité enfants
- B Touche Verrouillage/Sécurité enfants
- C Touche Décongélation/Réchauffage
- C1 Voyant Décongélation
- C2 Voyant Réchauffage
- C3 Détection de l'emplacement des récipients sur les foyers couplés automatiquement
- D Commandes des foyers
- E Fonctions du minuteur
- F Fonction Stop&Go/Mémoire
- F1 Voyant de la fonction Stop&Go/Mémoire
- H Touche de réglage décroissant de l'allure de chauffe
- I Touche de réglage croissant de l'allure de chauffe
- J Afficheurs de l'allure de chauffe
- J1 Point décimal indiquant un demi-incrément pour le réglage de l'allure de chauffe
- K Touche Marche/Arrêt du Minuteur
- L Touche de réglage du minuteur (-)
- L1 Voyants indiquant les foyers gérés par le minuteur activé
- M Touche de réglage du minuteur (+)
- N Affichage de la durée

# MISE EN MARCHÉ DE LA TABLE DE CUISSON

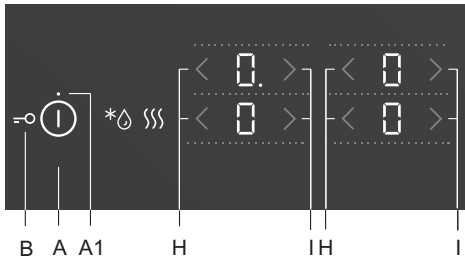


Posez un récipient sur un foyer.  
Effleurez la touche Marche/Arrêt (A) pour mettre la table de cuisson en marche. "0" apparaît sur tous les afficheurs des foyers. Un signal sonore bref retentit et un voyant (A1) s'allume au-dessus de la touche (A).

 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 MARCHÉ 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).



Après avoir mis la table de cuisson en marche, activez le foyer voulu dans les 10 secondes qui suivent. Effleurez les touches (H) et (I) pour régler l'allure de chauffe du foyer sélectionné. Si vous commencez par effleurer la touche (I), le foyer se règle immédiatement sur "9". Si vous effleurez d'abord la touche (H), le foyer se règle sur "4".

### Modification du réglage des foyers

Vous pouvez modifier à tout moment l'allure de chauffe d'un foyer en effleurant la touche (H) ou (I).

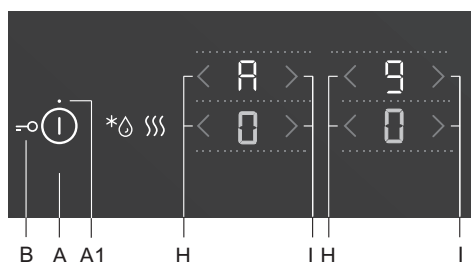
Pour augmenter ou diminuer plus rapidement l'allure de chauffe, maintenez votre doigt sur la touche (H) ou (I).

# 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. La fonction Démarrage rapide automatique augmente temporairement la puissance du foyer pour que le fond du récipient chauffe rapidement. Au bout d'un certain temps, l'allure de chauffe du foyer passe à la valeur initialement choisie (entre 1 et 8).

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

**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 en marche et vous avez placé un récipient sur l'un des foyers. Le foyer doit être à l'arrêt ("0" doit apparaître sur l'afficheur). Effleurez 3 secondes la touche (I) jusqu'à ce que vous entendiez un bip. "A" et "9" clignotent alternativement sur l'afficheur.

Réglez l'allure de chauffe à laquelle la cuisson doit se poursuivre après le démarrage rapide. "A" et la puissance réglée apparaissent alternativement sur l'afficheur. Dès que le temps imparti pour le démarrage rapide est arrivé à son terme, le foyer passe automatiquement à l'allure de chauffe réglée qui reste alors affichée en permanence.

## 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

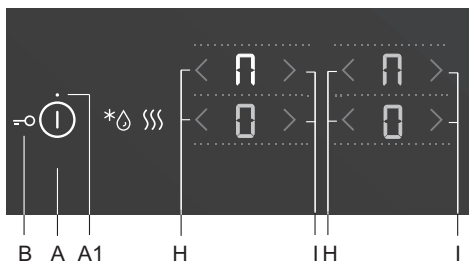
## DÉSACTIVATION DU DÉMARRAGE RAPIDE AUTOMATIQUE

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 sélectionné en effleurant simultanément les touches (H) et (I).

# FOYERS COUPLÉS (uniquement sur certains modèles)

- Sur certains modèles, il est possible d'associer deux foyers pour former une grande zone de cuisson ; vous pouvez alors y placer un grand récipient ovale ou un gril. L'ustensile doit être assez grand pour recouvrir la partie centrale des deux foyers avant et arrière.
- 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.




## Activation du mode couplage

- Mettez la table de cuisson en marche en effleurant la touche Marche/Arrêt (A).
- Effleurez simultanément les deux touches (H) pendant 3 secondes. Le signe  apparaît sur l'afficheur du foyer arrière et indique que les deux foyers sont désormais couplés.
- Réglez l'allure de chauffe de la grande zone couplée.
- Pour modifier ultérieurement l'allure de chauffe, effleurez la touche (H) ou (I) du foyer avant.

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

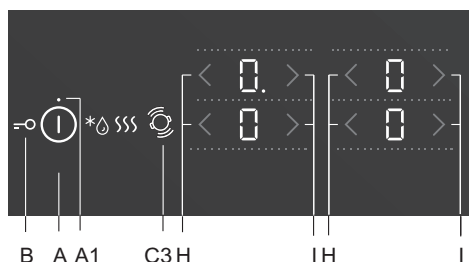
## Désactivation du mode couplage

- Réglez à »0« l'allure de chauffe de la grande zone couplée. L'icône  du couplage disparaît et les foyers sont éteints.
- Dès lors, les deux foyers vont fonctionner indépendamment l'un de l'autre.




## DÉTECTION DE L'EMPLACEMENT DES RÉCIPIENTS SUR LES Foyers COUPLÉS AUTOMATIQUEMENT

(Uniquement sur certains modèles)



La détection de la position est activée automatiquement 10 secondes après la mise en marche de l'appareil. S'il y a un récipient sur la table de cuisson, la fonction de détection reconnaît son emplacement et couplera automatiquement les foyers en fonction de la taille du récipient. Deux foyers adjacents peuvent être fusionnés en une seule grande zone de cuisson.

Le signe  apparaît sur l'afficheur du foyer arrière et indique que les deux foyers sont désormais couplés.

- Réglez l'allure de chauffe de la grande zone couplée.
- Pour modifier ultérieurement l'allure de chauffe, effleurez la touche (H) ou (I) du foyer avant.  
Note : lorsque les foyers sont couplés, la fonction Booster P n'est pas disponible ; l'allure de chauffe maximale est 9.

Vous pouvez activer la détection automatique de l'emplacement à tout moment, pendant 10 secondes, en effleurant la touche de détection (C3). La détection et le couplage automatiques fonctionnent seulement sur les foyers qui ne sont pas encore activés. Vous pouvez désactiver la fonction couplage en réglant l'allure de chauffe à "0".

### **Si l'y a pas de récipient sur la table de cuisson :**

- Mettez la table de cuisson en marche. Tous les foyers sont réglés à »0«.
- Posez votre récipient sur un foyer quelconque. »0« se met à clignoter sur l'afficheur du foyer sur lequel se trouve le récipient. Vous pouvez régler l'allure de chauffe en effleurant la touche (H) ou (I) du foyer. La fonction couple automatiquement les foyers en fonction des dimensions 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« se met à clignoter sur l'afficheur du foyer sur lequel se trouve le récipient. Vous pouvez régler l'allure de chauffe en effleurant la touche (H) ou (I) du foyer.
- S'il y a plusieurs récipients sur la table de cuisson, l'appareil les détecte tous automatiquement et »0« clignote sur l'afficheur des foyers sur lesquels se trouve un récipient.

Vous pouvez régler l'allure de chauffe en effleurant la touche (H) ou (I) du foyer voulu ; continuez ensuite avec le foyer suivant.

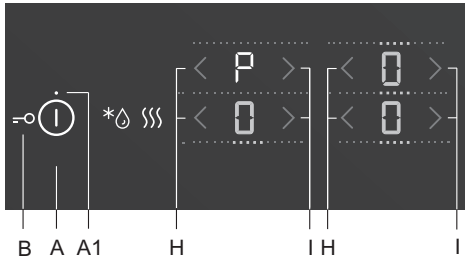
Pendant les 10 premières secondes, vous pouvez aussi désactiver la détection automatique dans le menu des Réglages personnalisés en utilisant le paramètre Au. Voir le chapitre "Réglages personnalisés".

Vous pouvez utiliser cette fonction si le récipient est déjà sur la table de cuisson ou s'il n'y en a pas sur l'appareil.

# FOYERS AVEC FONCTION BOOSTER

Sur certains modèles, la fonction Booster peut être activée sur tous les foyers repérés par la lettre "P" ou "»". Vous ne pouvez pas activer cette fonction simultanément sur tous les foyers. Elle vous permet de chauffer plus vite le récipient et son contenu.

La fonction Booster fait fonctionner temporairement le foyer à la puissance maximale pendant 5 minutes. L'allure de chauffe passe ensuite automatiquement à 9. Vous pouvez réactiver la fonction si le système n'est pas en surchauffe.




- La table de cuisson est en marche et vous avez placé un récipient sur l'un des foyers.

## Activation de la fonction Booster

- Sélectionnez le foyer
- Réglez l'allure de chauffe sur 9 puis effleurez la touche (I). La lettre »P« apparaît sur l'afficheur. La fonction est activée.

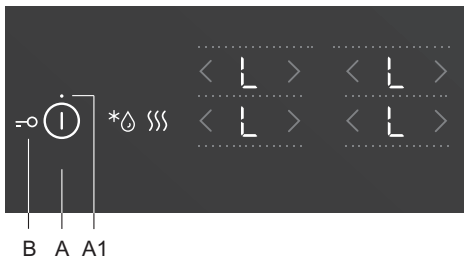
## Désactivation de la fonction Booster

- Effleurez la touche (H). Vous désactivez ainsi la fonction Booster et l'allure de chauffe revient sur 9.
- Vous pouvez aussi réduire la puissance au niveau désiré en effleurant la touche (H).

 Le foyer dont la fonction Booster (P) est activée consomme une grande quantité d'énergie électrique. Pour cette raison, il n'est pas possible de régler en même temps le foyer voisin (arrière ou avant) sur la puissance maximale ; l'allure de celui-ci est même limitée à 9 tant que la fonction Booster est en marche.

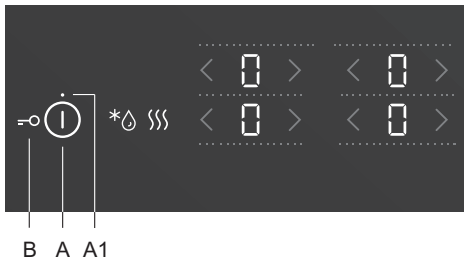
# SÉCURITÉ ENFANTS

Vous pouvez activer la Sécurité enfants de la table de cuisson pour éviter qu'elle soit mise en marche trop facilement.




## Verrouillage des commandes


La table de cuisson doit être à l'arrêt. Effleurez 3 secondes la touche Marche/Arrêt. "L" apparaît sur tous les afficheurs des foyers. La table de cuisson est maintenant verrouillée. Elle passera automatiquement en mode Veille au bout de 5 secondes.



## Déverrouillage des commandes

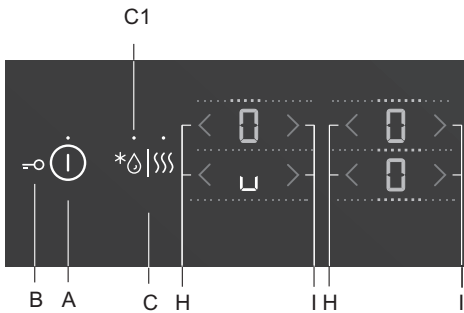
Pour déverrouiller la table de cuisson, procédez de la même façon que pour la verrouiller. Elle doit être à l'arrêt. Effleurez 3 secondes la touche Marche/Arrêt. "0" apparaît sur tous les afficheurs des foyers à la place du "L". La table de cuisson est maintenant déverrouillée et prête à être utilisée.

 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.

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

# DÉCONGÉLATION/RÉCHAUFFAGE

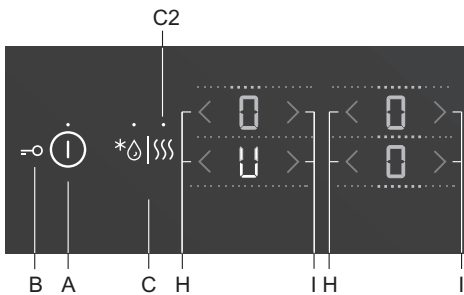
Effleurez la touche (C) pour activer la fonction Décongélation/Réchauffage. Lors de la décongélation, la température se maintient à 42°C. Pour le réchauffage, les aliments restent à 70°C.



## Pour activer la fonction Décongélation

Effleurez la touche (A) pour mettre la table de cuisson en marche. Posez le récipient qui convient sur le foyer sélectionné.

Effleurez **une fois** la touche (C) ; le voyant (C1) s'allume. Effleurez la touche (H) ou (I) du foyer sélectionné. La lettre "u" apparait sur l'afficheur.



## Pour activer la fonction Réchauffage

Effleurez la touche (A) pour mettre la table de cuisson en marche. Posez le récipient qui convient sur le foyer sélectionné.

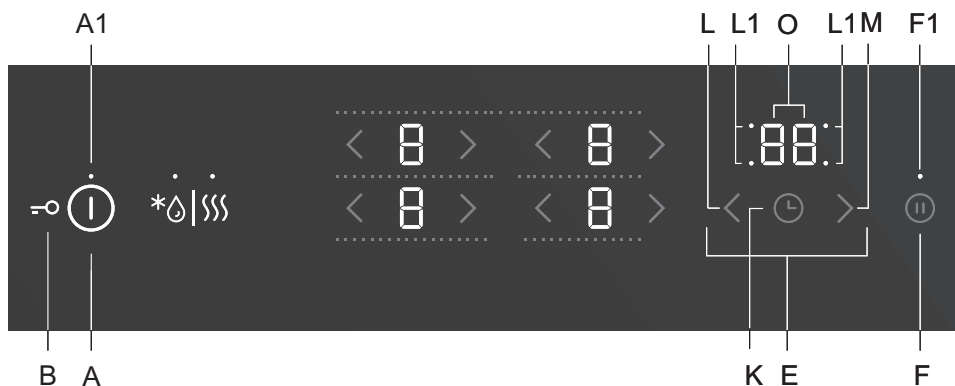
Effleurez **deux fois** la touche (C) ; le voyant (C2) s'allume. Effleurez la touche (H) ou (I) du foyer sélectionné. La lettre "U" apparait sur l'afficheur.

## Pour désactiver la fonction Décongélation/Réchauffage

- Effleurez la touche (H) ou (I) du foyer sélectionné.
- Le foyer se met à l'arrêt et »0« apparait sur l'afficheur.

# FONCTIONS DU MINUTEUR

Vous pouvez programmer une durée de 1 à 99 minutes. Le minuteur de la table de cuisson dispose de deux fonctions :



## A) COMPTE-MINUTES

Effleurez la touche Minuteur/Compte-minutes (K) pour activer le compte-minutes. "00" apparaît sur l'afficheur (O) du minuteur. Effleurez les touches (L) ou (M) pour régler le laps de temps (de 1 à 99 minutes) au bout duquel vous voulez être alerté.

- À l'expiration de la durée réglée, l'alarme retentit, mais aucun foyer ne s'éteint.
- Pour interrompre l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout d'un certain temps.
- La fonction compte-minutes reste active même après que vous ayez mis la table de cuisson à l'arrêt avec la touche (A).
- Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant s'affiche en secondes.

## B) MINUTEUR COUPE-COURANT POUR UN FOYER SÉLECTIONNÉ

Après avoir réglé l'allure de chauffe du foyer voulu, vous pouvez utiliser cette fonction pour programmer la durée de fonctionnement de ce foyer. À l'expiration de la durée de cuisson réglée, le foyer s'éteint automatiquement.

Pour activer le minuteur, effleurez la touche Minuteur / Compte-minutes (K). "00" apparaît sur l'afficheur (O) du minuteur. Effleurez de nouveau la touche (K). Le voyant (L1) du foyer concerné se met à clignoter.

- Effleurez la touche (L) ou (M) pour régler la durée 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. Le voyant (L1) indiquant le foyer pour lequel la fonction du minuteur a été activée continue de clignoter.
- À l'expiration de la durée de cuisson réglée, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint. "00" clignote sur l'afficheur du minuteur. Vous pouvez interrompre l'alarme en effleurant une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout d'un certain temps.

Vous pouvez régler la durée de cuisson séparément pour chaque foyer. Si la fonction Minuteur est active sur plusieurs foyers à la fois, le temps de cuisson restant pour les différents foyers apparaît alternativement sur l'afficheur du minuteur à des intervalles de quelques secondes. Un voyant clignotant indique alors le foyer concerné.

### **Pour modifier la durée de cuisson**

- Durant le fonctionnement du minuteur, vous pouvez modifier à tout moment la durée de cuisson.
- Effleurez la touche Minuteur (K) afin d'afficher le temps de cuisson restant pour le foyer choisi. Le voyant (L1) correspondant clignote.
- Effleurez la touche (L) ou (M) pour régler le nouveau temps de cuisson.

### **Pour afficher le temps de cuisson restant**

Si la fonction Minuteur est active pour plusieurs foyers à la fois, vous pouvez afficher le temps de cuisson restant en effleurant la touche (K).

### **Remise à zéro du minuteur**

- Sélectionnez l'affichage du minuteur voulu en effleurant la touche (K) (voir le paragraphe «Pour modifier la durée de cuisson»). La durée de cuisson réglée s'affiche et le voyant indiquant le foyer concerné s'allume.
- Effleurez la touche (M) pour régler la valeur à «00» ou effleurez en même temps les touches (L) et (M) afin de remettre le minuteur instantanément à «00».

## **PAUSE AVEC LA FONCTION STOP & GO**

La fonction STOP & GO vous permet de mettre la cuisson en pause (ou de la suspendre temporairement) tout en conservant tous vos réglages.

Pour mettre la cuisson en pause, effleurez la touche STOP & GO (F). Un voyant (F1) s'allume au-dessus de cette touche. Les réglages affichés commencent à clignoter. Tous vos réglages sont conservés et les foyers ne chauffent plus (les résistances sont désactivées).

Toutes les touches sont inactives, sauf Marche/Arrêt et STOP & GO. Pour désactiver la fonction STOP & GO, effleurez à nouveau la touche STOP & GO. Le voyant (F1) s'éteint. Si vous ne désactivez pas la fonction STOP & Go, la table de cuisson se mettra automatiquement à l'arrêt au bout de 10 minutes.

## **PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE**

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson ; il peut fonctionner un certain temps après la mise à l'arrêt des foyers.
- La table de cuisson à induction est équipée aussi d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe qui protège l'électronique des détériorations. La sécurité fonctionne en plusieurs étapes.

Si la température du foyer augmente énormément, 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.

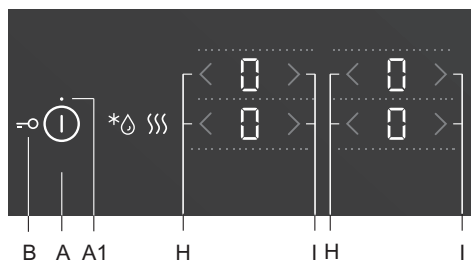
# FONCTION MÉMOIRE

La fonction Mémoire vous permet de restaurer les derniers réglages de tous les foyers 5 secondes après avoir désactivé la table de cuisson. Cela est pratique lorsque, par exemple, vous avez désactivé l'appareil en appuyant par inadvertance sur la touche Marche/Arrêt ou que du liquide répandu sur la vitrocéramique a provoqué l'arrêt de la table de cuisson.

Après avoir désactivé la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt, vous avez 5 secondes pour la remettre en marche, puis 5 secondes de plus pour effleurer la touche STOP & GO (F) et restaurer ainsi vos réglages. Durant ces 5 secondes, le voyant situé au-dessus de la touche STOP & GO clignote.

Tous les réglages actifs avant l'arrêt de la table de cuisson sont restaurés.

## ARRÊT D'UN FOYER



Pour arrêter un foyer, effleurez la touche (H) qui lui correspond et réglez ainsi l'allure de chauffe à "0".

Pour arrêter instantanément le foyer, effleurez simultanément ses touches (H) et (I). Un signal sonore bref retentit et "0" apparaît sur l'afficheur.

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

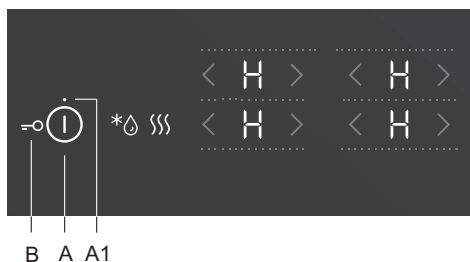
# DURÉE MAXIMALE DE CUISSON

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.


Allure de chauffe	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

# ARRÊT GÉNÉRAL DE LA TABLE DE CUISSON



Effleurez la touche Marche/Arrêt (A) pour mettre toute la table de cuisson à l'arrêt. L'appareil émet un signal sonore et tous les indicateurs s'éteignent, sauf les témoins de chaleur résiduelle "H" qui vous mettent en garde contre les foyers encore chauds.

# 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 et le symbole  apparaît sur l'afficheur.

Dans les 2 minutes qui suivent, il faut enlever l'objet ou essuyer le liquide qui est sur les touches, sinon la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.

Vous pouvez restaurer vos derniers réglages grâce à la fonction mémoire en effleurant la touche STOP & GO (F).

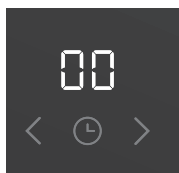
# RÉGLAGES PERSONNALISÉS

## RÉGLAGE DU SIGNAL SONORE ET DES PARAMÈTRES DE VERROUILLAGE

Vous pouvez régler le volume du signal sonore, la durée de l'alarme acoustique, la puissance maximale totale et les paramètres de verrouillage automatique.

Pour ouvrir le menu des réglages, effleurez 3 secondes la touche Pause (F) pendant que la table de cuisson est encore à l'arrêt.

Le premier paramètre "Uo" indiquant le volume du signal sonore apparaît sur l'afficheur du minuteur. Pour sélectionner le type de paramètre que vous voulez régler, effleurez la touche Minuteur (K). Effleurez les touches de réglage du minuteur (L) et (M) pour régler le paramètre.



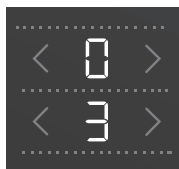
**Uo** - Volume du signal sonore et de l'alarme

**So** - Durée de l'alarme acoustique

**Lo** - Verrouillage automatique

**Au** - Détection automatique des récipients

**Po** - Puissance maximale totale



La valeur réglée apparaît sur l'afficheur du foyer avant droit. Vous pouvez ajuster cette valeur en effleurant la touche (H) ou (I) du foyer avant droit.

Pour valider et enregistrer les paramètres, effleurez 2 secondes la touche Pause (F).

Un signal sonore bref retentit alors. Si vous ne voulez pas enregistrer les nouveaux paramètres, fermez le menu des réglages personnalisés en effleurant la touche Marche/Arrêt.

### Volume du signal sonore et de l'alarme »Uo«

Vous pouvez régler les valeurs suivantes :

**00** sur l'afficheur = muet (ne s'applique pas à l'alarme et au signal d'erreur)

**01** sur l'afficheur = volume minimum

**02** sur l'afficheur = volume moyen

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

Après chaque modification, vous entendrez un signal sonore bref correspondant au nouveau volume réglé.

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

Vous pouvez régler les valeurs suivantes :

**05** sur l'afficheur = 5 secondes

**1.0** sur l'afficheur = 1 minute

**2.0** sur l'afficheur = 2 minutes

### **Sécurité enfants/Verrouillage »Lo«**

Si le verrouillage automatique est activé dans le menu des Réglages personnalisés, la table de cuisson se verrouille automatiquement chaque fois que vous la mettez à l'arrêt.

**00** sur l'afficheur = désactivé (réglage par défaut)

**01** sur l'afficheur = activé

### **Deteção do lugar dos recipientes nos elementos aquecedores acoplados automaticamente »Au«**

Si la détection de l'emplacement des récipients sur les foyers couplés automatiquement est désactivée dans le menu des Réglages personnalisés, l'appareil sera toujours en mode manuel (il n'y aura plus de détection automatique des récipients dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de l'appareil).

**0** no mostrador = desativado

**1** no mostrador = ativado (ajuste por defeito)

### **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)



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



Commencez toujours par déconnecter l'appareil du réseau électrique, puis laissez-le complètement refroidir.

Ne confiez jamais le nettoyage et l'entretien de l'appareil à des enfants sans les surveiller comme il convient.

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

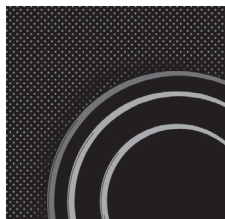
Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice sur la surface et empêchent ainsi la formation de salissures tenaces.



**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.

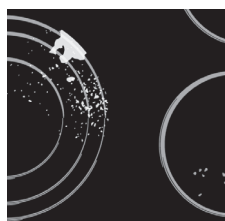


Les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs et autres produits agressifs peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.



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 peuvent être enlevées 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 aspect lustré.

N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

Les taches desséchées peuvent être éliminées 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 !

 **N'utilisez la raclette que lorsque vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage spécialement 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 votre raclette a une poignée en plastique, veillez à ce que cette poignée ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



 **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 de la raclette.**

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.

 L'altération des éléments sérigraphiés et la décoloration de la vitrocéramique ne sont pas considérées comme des dommages mais sont la conséquence d'une utilisation normale de la table de cuisson. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées, ou les marbrures ont été occasionnées par le frottement des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre). Il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine.

**Note :** Le changement de couleur de la surface et les imperfections similaires décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'incidence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

# GUIDE DE DÉPANNAGE


## LES BRUITS ET LEUR CAUSE 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 fonctionnement correct des composants électroniques requiert une température contrôlée. Par conséquent, la table à induction est équipée d'un ventilateur qui tourne à différentes vitesses en fonction de la chaleur dégagée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

## FONCTIONS DE SÉCURITÉ ET SIGNALISATION DES ERREURS

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. Si la température augmente trop, un ou tous les foyers peuvent être désactivés automatiquement pendant un certain temps.

### Erreur, cause possible, solution

- Signal sonore continu et  clignote sur l'afficheur
  - Éclaboussures d'eau ou objet sur les touches sensibles. Essayez le bandeau de commandes.
- »F2« sur l'afficheur
  - Le foyer a surchauffé. Attendez qu'il refroidisse.
- »F« sur l'afficheur
  - Ceci indique qu'une erreur s'est produite pendant l'opération.



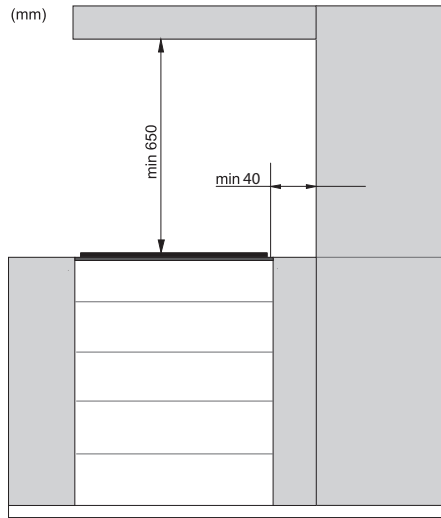
**Si une erreur s'est produite ou si le code d'erreur "F" continue de s'afficher, déconnectez la table de cuisson du réseau électrique pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou désarmez le disjoncteur) puis reconnectez-la et remettez-la en marche avec la touche Marche/Arrêt générale.**

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.

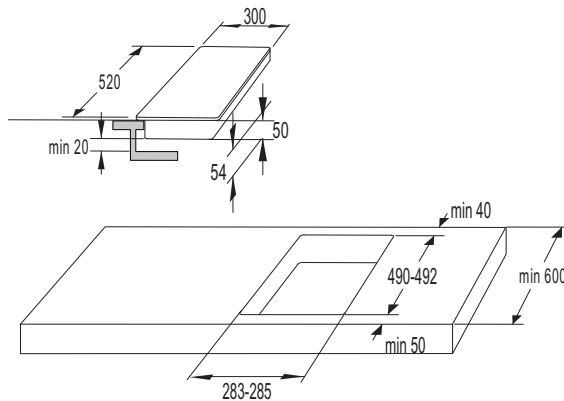


**Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant le cordon secteur de la prise murale.**

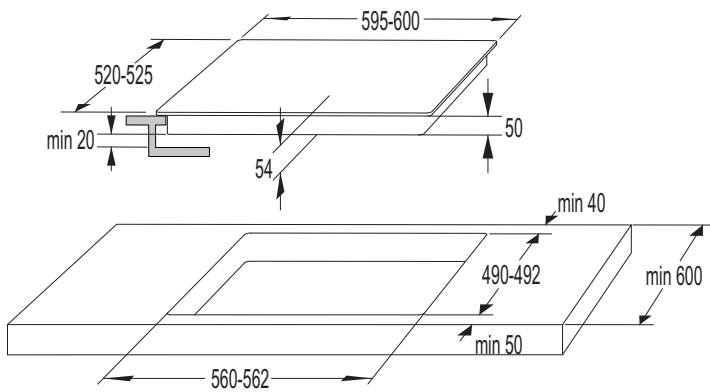
# INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON



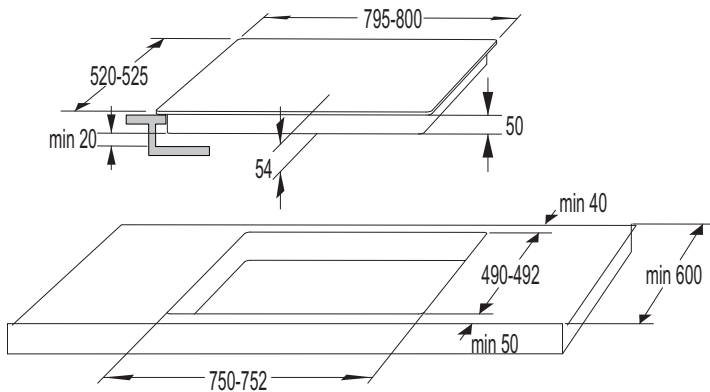
- Il est possible de poser des couvre-joints en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.



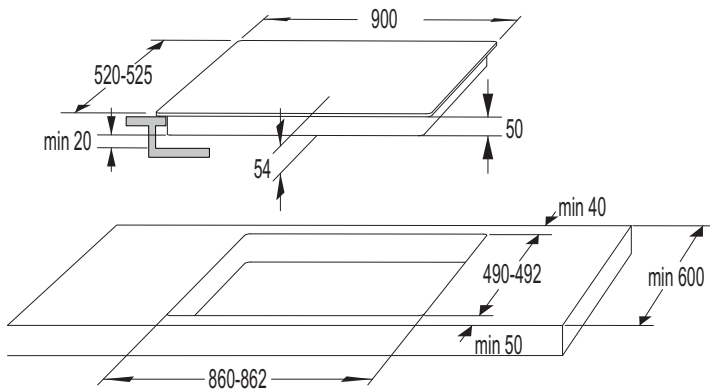
**30cm**



**60cm**



**80cm**



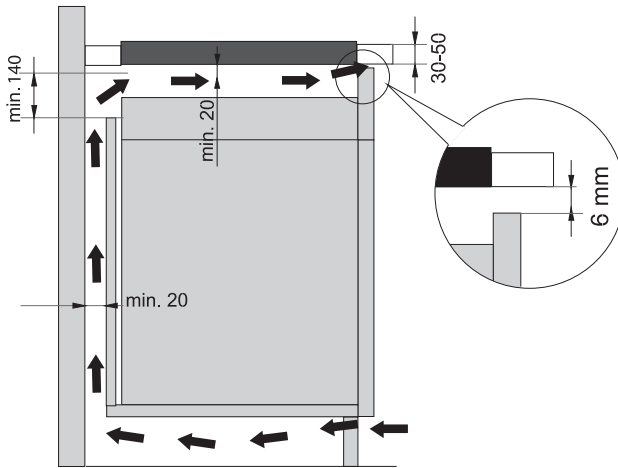
**90cm**

## OUVERTURES D'AÉRATION DANS LE MEUBLE D'ENCASTREMENT

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

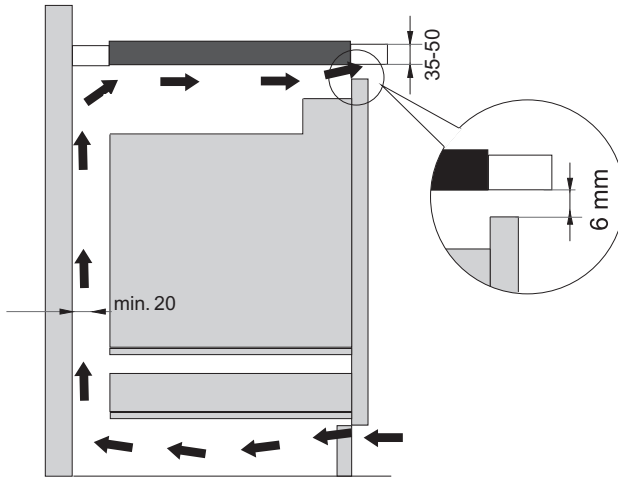
### A Meuble bas avec tiroir

- 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.
- L'appareil est équipé d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Au cas où le meuble d'encastement serait pourvu d'un tiroir, il ne faudra y ranger ni petits objets, ni papiers ; en effet, ceux-ci risqueraient être aspirés par le ventilateur, ce qui pourrait endommager aussi bien le ventilateur que tout le système de refroidissement. Les feuilles d'aluminium et les substances inflammables (aérosols) ne doivent pas non plus être conservées dans ce tiroir, ni placées à proximité de la table de cuisson. Risque d'explosion ! Il faut laisser un espace libre de 20 mm entre le contenu du tiroir et les arrivées d'air du ventilateur.



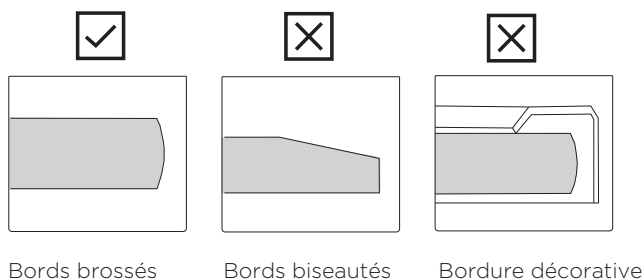
## B Meuble bas avec four

- Il est possible d'encastrer sous la table à induction tous les fours de type EVP4, EVP2, EVP3, équipés d'un ventilateur de refroidissement. Avant d'encastrer le four, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, le meuble devra avoir sur toute sa longueur une ouverture d'au moins 6 mm de haut.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.



## ENCASTREMENT À FLEUR DE PLAN

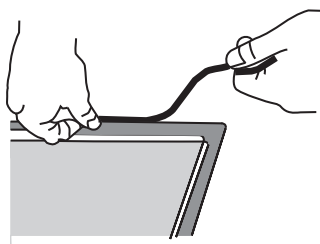
Les appareils sans bords biseautés ni bordures décoratives peuvent être encastrés à fleur de plan.



### 1. Encastrement 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 encastrer 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 encastrer 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.

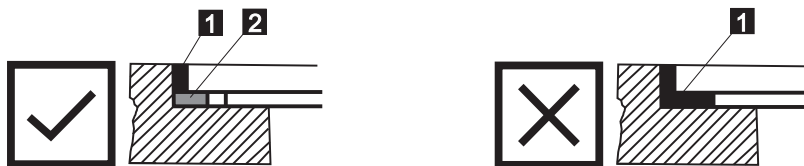


Faites d'abord passer le câble d'alimentation à travers la découpe. Positionnez ensuite l'appareil au centre de la découpe.

Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir le chapitre sur le raccordement électrique). Avant de fixer l'appareil au plan de travail, vérifiez s'il fonctionne correctement.

Remplissez l'espace vide entre l'appareil et le plan de travail avec du mastic au silicone résistant à la chaleur (au moins à 160°C) ; lissez le mastic avec l'outil approprié.

Respectez les consignes d'utilisation du mastic au silicone choisi. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que le mastic n'est pas complètement sec.



1. Mastic au silicone, 2. Joint d'étanchéité en ruban



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.

## 2. Dépose de l'appareil encastré

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.

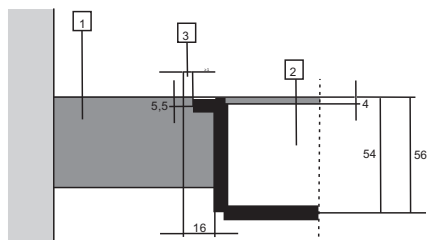


Do not attempt to remove the appliance from the upper side of the counter!



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.

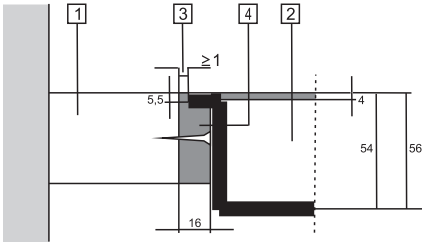
## Plan de travail en pierre



- 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).

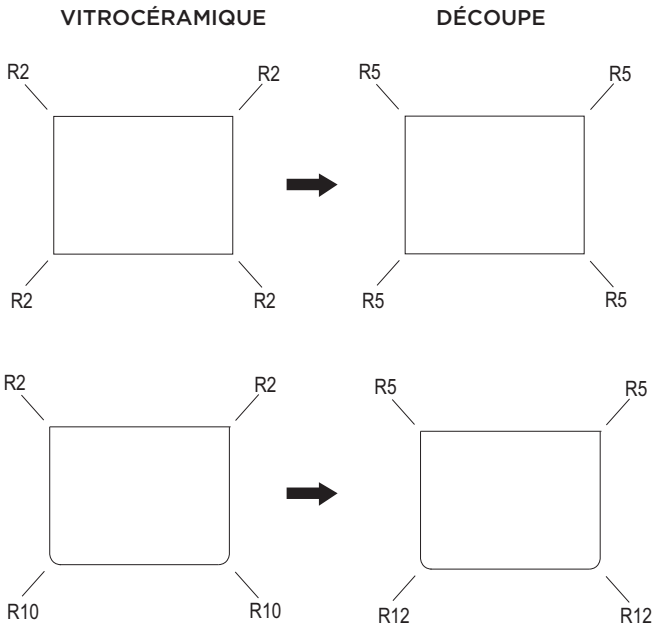
## Plan de travail en céramique, bois ou verre



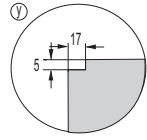
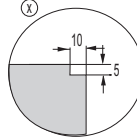
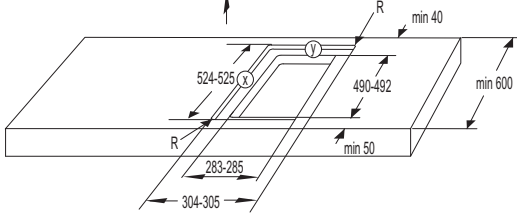
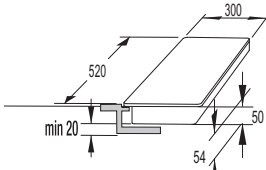
- 1 - Plan de travail
- 2 - Appareil
- 3 - Espace vide
- 4 - Châssis en bois, épaisseur 16 mm

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).

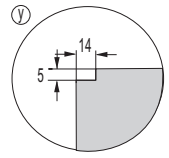
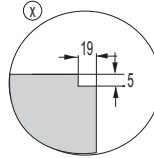
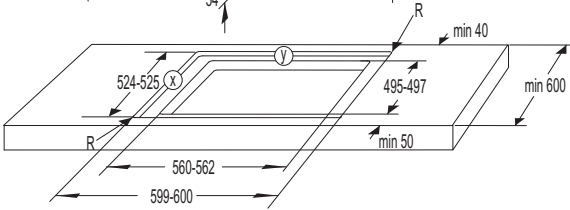
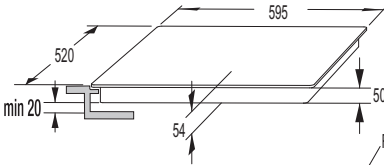
Lors de la découpe dans le plan de travail, respectez les rayons des coins (R10 et R2) de la plaque en vitrocéramique.



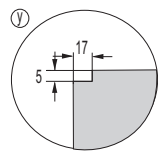
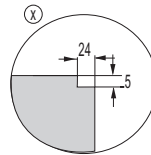
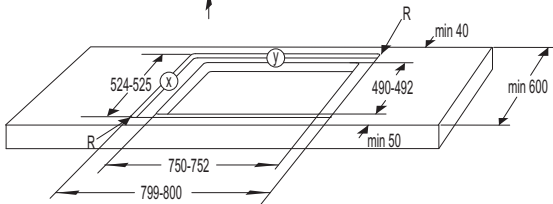
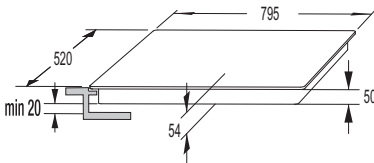
# DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE DANS LE PLAN DE TRAVAIL - ENCASTREMENT À FLEUR DE PLAN (uniquement pour certains modèles)



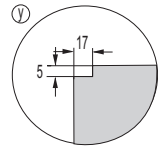
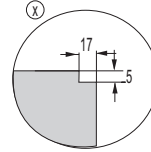
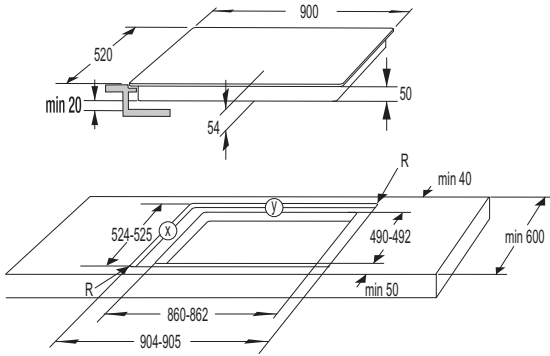
**30cm**



**60cm**



**80cm**



**90 cm**



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.

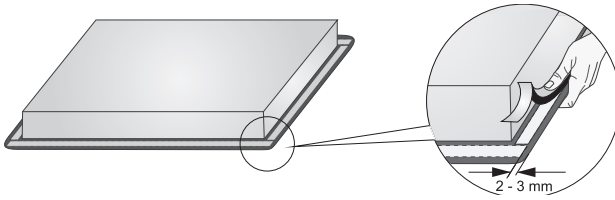
## MISE EN PLACE DU JOINT EN MOUSSE



Certains appareils sont livrés avec le joint d'étanchéité en mousse déjà en place.

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.



**N'encastrez pas l'appareil sans le joint !**

- Le plan de travail dans lequel l'appareil sera encastré doit être mis parfaitement à niveau.
- Protégez les chants de la découpe.

# RACCORDEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON AU RESEAU ÉLECTRIQUE

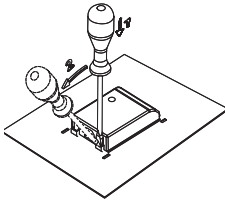
---

- L'installation électrique, y compris les dispositifs de sécurité, doit être conforme aux normes et à la réglementation en vigueur.
- 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 coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.



**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.**

# SCHÉMA DE RACCORDEMENT



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

## CÂBLE DE RACCORDEMENT

Pour le raccordement, on peut utiliser :

- 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.

## 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 6 mm<sup>2</sup> au moins.

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

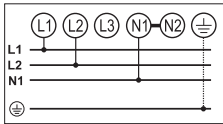
Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.

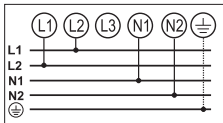
Un électricien devra vérifier cette tension (220-240 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.

Pour les appareils de 30 cm de large (dominos à deux foyers), seul un raccordement monophasé est possible. Le câble d'alimentation devra avoir une section de 1,5 mm<sup>2</sup> au moins.

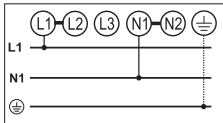
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



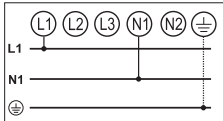
2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



# MISE AU REBUT

---



Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement. À cette fin, nos matériels d'emballage sont pourvus des labels appropriés.

Ce **symbole** figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE. Vous contribuerez ainsi 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.



## CARTON ET PAPIER À RECYCLER

*Nous nous réservons le droit de procéder à toute modification ou correction de la présente notice.*





