

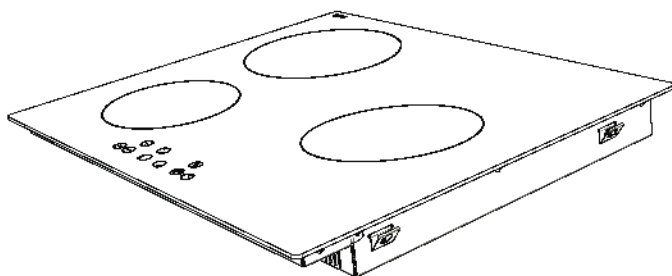
FRANCIA

PI312

FR

PLAQUE À INDUCTION

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque produit a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle plaque de cuisson.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle plaque de cuisson, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre plaque de cuisson. Cette plaque doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur.

N'essayez jamais de réparer votre appareil vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette plaque est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette plaque a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la «basse tension»
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' «EMC»
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.



TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité (pages 3 à 5)

Description de la plaque (page 6)

Surface de cuisson et panneau de commande

Fonctionnement de la plaque (pages 7 à 12)

- Mettre en marche la plaque
- Arrêter le fonctionnement de la plaque
- Allumer et utiliser les zones de cuisson
- Eteindre 1 zone de cuisson
- Eteindre toutes les zones de cuisson
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Touche Pause intelligente
- Sécurité anti-débordement
- Fonction d'arrêt de sécurité
- Sécurité enfants (L)
- Touche Verrouillage
- Bip sonore
- Fonction Booster
- Fonction minuterie

Conseils et astuces (page 13)

Installation de la plaque page 15 à 18)

- Sécurité pendant l'installation
- Fixation de la plaque dans un plan de travail
- Branchement électrique
- Schéma bornier de connexion

Spécifications (page 19)

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

AVERTISSEMENT:

Toute personne autre que le personnel d'entretien agréé qui effectue des travaux d'entretien ou de réparation impliquant l'ouverture de l'appareil le fait à ses risques et périls.

Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.

En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

Bonne utilisation :

. Vérifiez si vous avez retiré tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser la plaque.

. Conservez l'emballage au grand complet jusqu'à ce que vous soyez sûr du bon fonctionnement de la plaque.

. La sécurité électrique de cette plaque est garantie si elle est branchée à un système de terre approprié, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous êtes dans l'impossibilité de savoir si cette mesure de sécurité fondamentale est en place, consultez un électricien qualifié.

. Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de la plaque. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

. Adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges ne doivent pas être utilisés.

. Les appareils encastrables peuvent être utilisés uniquement après avoir été placés dans leur emplacement sur la surface de travail en respectant les normes.

. Cette plaque doit être utilisée dans le seul but de faire bouillir ou cuire des aliments, toute autre utilisation, par exemple le chauffage de pièces, est dangereux. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

Ne coupez pas de pain sur le verre de la plaque. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la plaque des récipients qui pourraient abîmer le verre.

. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface de la plaque et l'endommager.

- . Si vous remarquez des fissures sur la surface de votre plaque, débranchez-la de la source d'alimentation pour éviter toute possibilité de choc électrique.
- . Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de la plaque.
- . La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Sécurité humaine :

- . Il peut arriver pendant le fonctionnement de la plaque que sa surface chauffe. Il convient donc d'éloigner les enfants.
- . Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- . Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation :

- . Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- . N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- . Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.
- . Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de petits appareils électroménagers comme les fers à repasser à proximité des éléments et veillez à ce que le câble d'alimentation reste à bonne distance des surfaces chaudes.
- . Vérifiez que toutes les zones sont éteintes quand elles ne sont pas utilisées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- . Utilisez uniquement des ustensiles à induction appropriés à fond plat. Les ustensiles destinés à la cuisson par induction sont signalés le cas échéant par le fabricant.
- . Essayez systématiquement le dessous des récipients avant de les poser sur la zone de cuisson, ceci afin d'éviter d'endommager le plan de cuisson en verre vitrocéramique.
- . Faites attention de ne pas utiliser de liquides inflammables (alcool, pétrole) tout près de la plaque lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.
- . Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

Sécurité pendant le nettoyage :

- . Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis à l'arrêt complet et il doit être froid.
- . Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- . Évitez d'utiliser des produits ou ustensiles de nettoyage abrasifs et durs au risque de rayer la surface de la plaque.
- . Pour éviter un mauvais fonctionnement de la plaque, vérifiez toujours que la zone de commande est parfaitement propre.
- . Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmeur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- . Après utilisation, éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide des touches de contrôles (ne comptez pas sur le détecteur de casserole).

Sécurité des enfants :

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la plaque de cuisson. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher de la plaque de cuisson pendant son fonctionnement. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la plaque de cuisson.

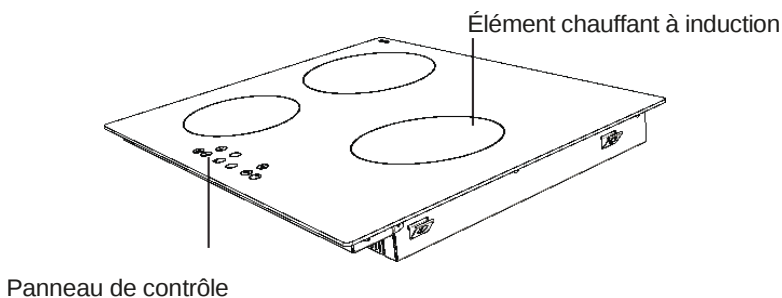
POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISÉ.

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

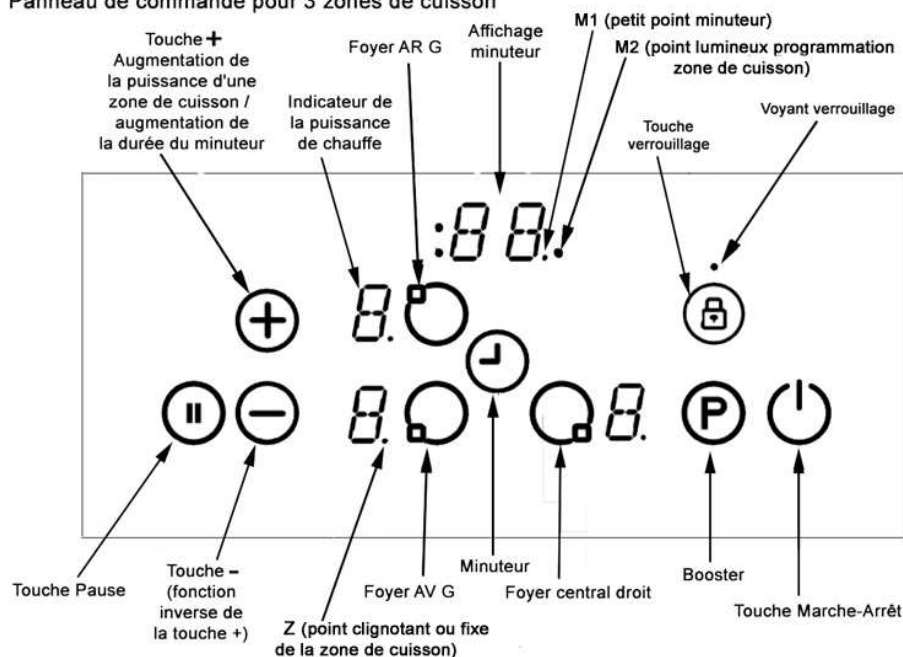
Chère cliente, cher client,

Veuillez lire les consignes de cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre plaque et conservez-les car vous pouvez en avoir besoin ultérieurement.

Plaque avec 3 zones de cuisson :



Panneau de commande pour 3 zones de cuisson



FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on met le doigt sur les touches.

Important : L'activation de chaque touche est suivie d'un "Bip" sonore. Chaque contact sur les commandes de la plaque doit être au minimum de 2 secondes.

Mettre en marche la plaque :

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche () MARCHE/ARRET. Tous les indicateurs affichent un "0" statique et les points inférieurs (Z) droits de chaque "0" clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement avec un "Bip" sonore).

Arrêter le fonctionnement de la plaque :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur la touche (). La touche MARCHE/ARRET () est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

Allumer et utiliser les zones de cuisson :

Après avoir mis en marche la plaque, appuyez aussitôt sur la touche de sélection de la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez faire la cuisson. Le point clignotant de l'indicateur "0" (Z de la zone sélectionnée) devient statique, et tous les autres points clignotants (Z) des autres zones s'éteignent.

Sélectionnez une puissance de la zone de cuisson (de 1 à 9) en utilisant la touche (+) qui permet l'augmentation de la puissance de chauffe ou la touche (-) qui permet la diminution de la puissance de chauffe. Tant que le point inférieur droit (Z) est allumé, vous pouvez modifier la puissance. Ce point s'éteindra au bout de 10 secondes (ou avant si vous appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson), et la zone de cuisson commencera à fonctionner.

Si vous souhaitez ensuite modifier la puissance, il sera nécessaire d'appuyer de nouveau sur la touche de sélection de la zone de cuisson afin d'allumer le point inférieur droit (Z) et pouvoir ainsi modifier le réglage de la puissance.

Information : après avoir appuyé sur la touche de sélection de la zone de cuisson, si vous appuyez en premier sur la touche (+), l'afficheur indiquera (4). Par contre si vous appuyez en premier sur la touche (-), l'afficheur indiquera (9).

Pour faire bouillir l'eau le plus rapidement possible, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité avant d'appuyer sur la touche (P) pour activer la fonction BOOSTER.

Éteindre une zone de cuisson :

Sélectionnez d'abord la zone que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Ensuite, Utilisez la touche (-) pour réduire la puissance à "0". (Pour mettre la puissance à "0", vous pouvez aussi utiliser les touches (+) et (-) simultanément).

Si la zone de cuisson est chaude, le symbole "H" s'affichera à la place de "0".

Éteindre toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyez sur la touche (). Si une zone de cuisson est encore chaude, le symbole « H » apparaîtra.

Indicateur de chaleur résiduelle « H » :

L'Indicateur de chaleur résiduelle indique que la température est encore élevée sur et autour de la zone de cuisson. Faites attention de ne pas toucher la plaque de cuisson encore chaude pour éviter tout risque de brûlure.

Après avoir arrêté la zone de cuisson, l'indicateur de cette zone affichera "H" jusqu'à ce que la température de sécurité de cette zone de cuisson soit atteinte.

Touche Pause intelligente :

Lorsqu'elle est activée, la touche pause intelligente réduit la puissance de toutes les zones qui ont été allumées.

Les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau précédent lorsque vous désactivez la touche pause intelligente.

La table de cuisson s'éteindra au bout de 30 minutes si la touche pause intelligente n'est pas désactivée.

Appuyez sur (P) pour activer Pause. La puissance du foyer activé sera réduite à la puissance 1 et le symbole (II) apparaîtra sur tous les écrans.

Appuyez de nouveau sur (p) pour désactiver Pause. Le symbole (II) disparaîtra et les zones de cuisson vont de nouveau fonctionner au niveau précédemment défini.

Sécurité Anti-débordement :

Si un débordement ou un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, le symbole (F) s'affichera. Il disparaîtra lorsque les touches seront libérées ou nettoyées.

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera arrêtée après une durée de fonctionnement maximum si le réglage de la puissance de chauffe n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson modifiera la durée maximale de fonctionnement suivant le tableau ci-dessous. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de température sélectionné	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,50 heure

Sécurité enfant (L) :

Pour activer la sécurité enfants, mettre la table sous tension. Appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) puis juste après le bip sur la touche (+). Les symboles "L" vont s'afficher à la place des "0".

Pour désactiver temporairement la sécurité enfants (afin de mettre en fonction une zone de cuisson), mettre la table sous tension, puis appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) et juste après le bip, sélectionner une zone de cuisson et procéder comme indiqué dans le paragraphe : allumer et utiliser les zone de cuisson.

Pour désactiver complètement la sécurité enfants, mettre la table sous tension. Appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) puis juste après le bip sur la touche (-). Les symboles "L" vont s'éteindre.

Touche Verrouillage

Cette fonction vous permet de verrouiller le réglage des zones de cuisson pendant le fonctionnement de la plaque. Une fois cette fonction activée, il n'est plus possible d'augmenter ou de diminuer la puissance de chauffe. La seule touche qui peut être activée est la touche (⏻).

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche (Ⓢ) pendant 2 secondes minimum, jusqu'à l'activation d'un Bip sonore et l'allumage du voyant de verrouillage. La zone de cuisson est alors verrouillée sur la position choisie. Pour annuler le verrouillage, appuyer de nouveau sur la touche (Ⓢ) pendant 2 secondes minimum.

BIP sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les manipulations ci-après seront signalées au moyen d'un Bip sonore:

- L'activation normale de la touche sera signalée par un bref Bip sonore
- Si vous laissez le doigt appuyé sur la touche plus de 10 secondes, le Bip sonore deviendra plus long et alternera avec le symbole (F).

Fonction Booster :

La fonction booster augmente la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Le booster est conçu par exemple, pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

Pour activer la fonction (Booster) : Sélectionnez une zone de cuisson, puis réglez la zone de cuisson sur la position souhaitée, et enfin appuyez sur la touche Booster (P). Les symboles (P) et puissance sélectionnée vont s'afficher alternativement. La plaque se met alors à chauffer plus fortement pendant un certain temps en fonction de la puissance initiale sélectionnée. Au bout de la durée indiquée ci-dessous, la puissance de cuisson reviendra automatiquement à sa position initiale.

Par exemple, si vous activez la fonction Booster sur la position 1, le Booster fonctionnera pendant 1 minute puis la plaque reviendra automatiquement à la position 1.

Ci-dessous le détail pour chaque puissance sélectionnée :

Position 1 : activation du booster pendant 1 minute

Position 2 : activation du booster pendant 2 minutes

Position 3 : activation du booster pendant 3 minutes

Position 4 : activation du booster pendant 4 minutes

Position 5 : activation du booster pendant 5 minutes

Position 6 : activation du booster pendant 6 minutes

Position 7 : activation du booster pendant 7 minutes

Position 8 et 9 : activation du booster pendant 8 minutes

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de puissance d'une autre zone en fonction.

La réduction du niveau de puissance est signalée par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes indiquant une modification des réglages avant la réduction de la puissance.

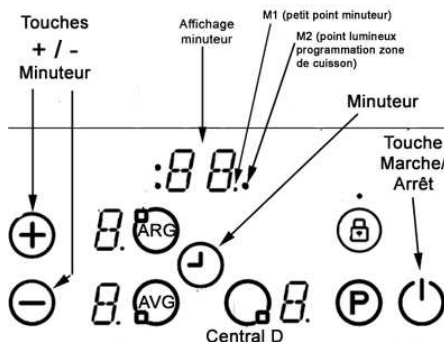
La fonction Booster n'est pas disponible sur tous les modèles (option).

Vérifiez que votre plaque de cuisson en est équipée.

Fonction minuterie (en option, selon modèle) :

Vous pouvez utiliser la fonction minuterie de deux façons.

- Soit comme un minuteur simple, qui émettra un bip sonore à la fin du temps programmé, mais sans arrêter la zone de cuisson.
- Soit comme un minuteur avec arrêt de la zone de cuisson à la fin du temps programmé.



Minuteur simple de 1 à 99 min :

Le minuteur simple peut aussi fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes.

- 1) Appuyez sur la touche marche/arrêt : les (0) avec points clignotants (Z) s'affichent
- 2) Appuyez sur la touche minuterie (⌚) : le minuteur affiche (00) avec un point fixe (M1)
- 3) Appuyez sur la touche (+) pour augmenter la durée, et sur la touche (-) pour la diminuer. Si vous appuyez directement sur la touche (-) au départ, l'afficheur indiquera directement 60min. Si vous voulez remettre à (00), appuyez simultanément sur les touches (+) et (-).
- 4) Au bout de 10 secondes, le point (M1) s'éteint (+ les 0), validant le départ du décompte du minuteur. Le temps va s'écouler en fonction de la durée demandée.

A la fin du temps imparti, un bip sonore se fait entendre et le minuteur affichera (00 clignotant). Le bip sonore s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche.

Vous pouvez modifier le minuteur à tout moment en appuyant sur la touche minuteur (⌚) puis sur les touches (+) et (-) pour augmenter ou diminuer.

Pour arrêter le minuteur, appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) afin d'afficher (00).

Minuteur avec arrêt de la zone de cuisson (de 1 à 99 min.) :

Lorsque la plaque est en fonction, chaque zone de cuisson peut être programmée par le minuteur. 3 voyants lumineux (M2, clignotants ou fixes suivant programmation) sont disposés autour du minuteur. Chaque voyant indique la zone de cuisson qui a été activée et peut être programmée.

- 1) Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de la température.
- 2) Ensuite appuyez sur la touche minuteur (⌚) pour afficher (00) et le petit point fixe (M1), et appuyez à nouveau jusqu'à afficher le point clignotant (M2) indiquant la zone qui peut être programmée.
- 3) Réglez aussitôt le temps souhaité à l'aide des touches (+) et (-) comme indiqué dans le paragraphe précédent. Si le minuteur n'enregistre aucune action dans les 10 secondes qui suivent, il démarrera (le petit point fixe M1 s'éteindra, mais le point lumineux clignotant (M2) restera allumé indiquant que le minuteur est programmé pour arrêter la zone de cuisson sélectionnée à la fin du temps imparti.
- 4) Vous pouvez programmer le minuteur d'arrêt sur plusieurs zones de cuisson en renouvelant l'opération ci-dessus sur les autres zones. Dans ce cas, 10 secondes après la dernière opération, l'écran du minuteur changera et affichera le temps de la première zone qui sera arrêté. Le point (M2) de cette zone clignotera alors que les autres deviendront fixes. Quand le minuteur sera terminé sur cette zone, le point (M2) clignotant s'éteindra, et le point (M2) fixe de la prochaine zone programmée à s'arrêter deviendra clignotant, et ainsi de suite pour toutes les zones.

Lorsque la fin de la minuterie est atteinte, vous entendrez un Bip sonore et s'afficheront à l'écran du minuteur (00 clignotant) et le voyant clignotant (M2) de la zone de cuisson sélectionnée. La zone de cuisson programmée sera éteinte et la lettre (H) s'affichera si la zone de cuisson est chaude. Le signal sonore, le 00 et le voyant clignotant (M2) du minuteur s'arrêteront automatiquement après 2 minutes ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche.

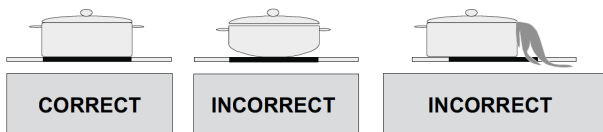
Très important :

Pour modifier la durée du minuteur, vérifier bien que le petit point (M1) minuteur est allumé, sinon il faudra appuyer à nouveau sur la touche minuterie (⌚) avant de modifier le réglage. Vous pouvez à tout moment vérifier le temps restant pour chaque zone (si plusieurs zones ont été programmées) en appuyant sur la touche minuterie (⌚). Le point clignotant (M2) indiquera la zone programmée et le temps restant.

CONSEILS ET ASTUCES

Récipients

- . Veillez à toujours utiliser des récipients adaptés à la technologie induction (ni verre, ni terre cuite, ni cuivre, ni aluminium sans fond spécial, ni inox non magnétique).
- . Utilisez des récipients à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de la zone de cuisson. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.
- . Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si indiqué par le fabricant).
- . Les récipients avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.
- . Pour vérifier si un récipient convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.
- . Disposez les récipients au centre de la zone de cuisson. Si le récipient est mal placé, (U) s'affichera.
- . Essuyez systématiquement le dessous de récipient avant de la poser sur le plan de cuisson en verre.
- . Quand vous utiliser certains récipients, vous pouvez entendre divers bruits. Ce phénomène est dû à la conception des récipients et n'ont aucun effet sur les performances ou la sécurité de la plaque.



Économie d'énergie

- . Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient. Le récipient doit avoir un diamètre minimal pour pouvoir être détecté sur la zone de cuisson.
- . Mettez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en service.
- . Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser le récipient, celle-ci ne fonctionnera pas.
- . L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- . Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- . Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
- . Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	Arrêt de la cuisson
1 à 3	Chauffage très doux	Faire fondre et réchauffer
4 à 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent	Soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Réchauffage et cuisson rapide	Viandes, oeufs
8	Cuire	Pommes de terre, galettes
9	Chaleur maximale	Steaks, omelettes, eau
P	Fonction Booster	Porter à ébullition l'eau
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou non correct
F	Sécurité Anti-débordement	Blocage des fonctions
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Sécurité Enfant	Blocage des manipulations
	Pause	La plaque est en pause

Conseils relatifs au nettoyage

- . Ne jamais utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyeurs en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.
- . Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.
- . Vous pouvez choisir d'utiliser une spatule adaptée pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.
- . Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez une spatule.
- . La spatule doit être conservée loin de la vue et de la portée des enfants.
- . Utilisez un produit de nettoyage spécifique pour les plaques à induction (verre vitrocéramique).
- . Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

INSTALLATION DE LA PLAQUE

AVERTISSEMENT:

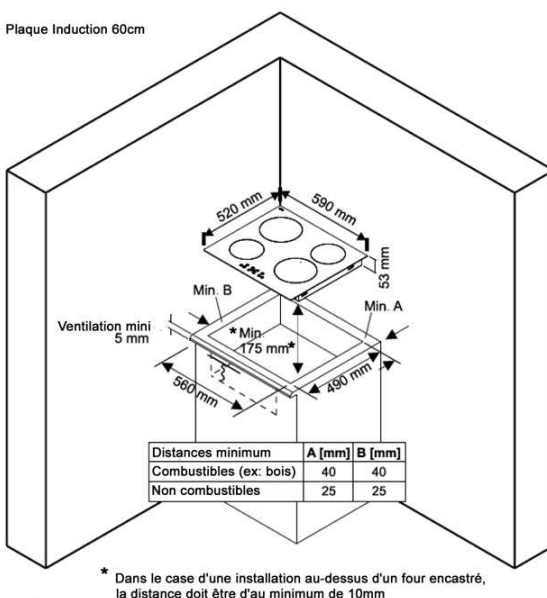
Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être relié à la terre.

Sécurité pendant l'installation

- . Toute surface doit se trouver à au moins 65cm au-dessus de la plaque.
- . Les extracteurs doivent être fixés en conformité avec les consignes du fabricant.
- . Le mur en contact avec la partie arrière de la plaque doit avoir un matériel résistant aux flammes.
- . La longueur du câble d'alimentation ne doit pas excéder 2 mètres.

Fixation de la plaque dans un plan de travail

- . La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 90°C.
- . Découpez le plan de travail en suivant les dimensions indiquées ci-dessous
- . La plaque à induction peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 25 et 40 mm.

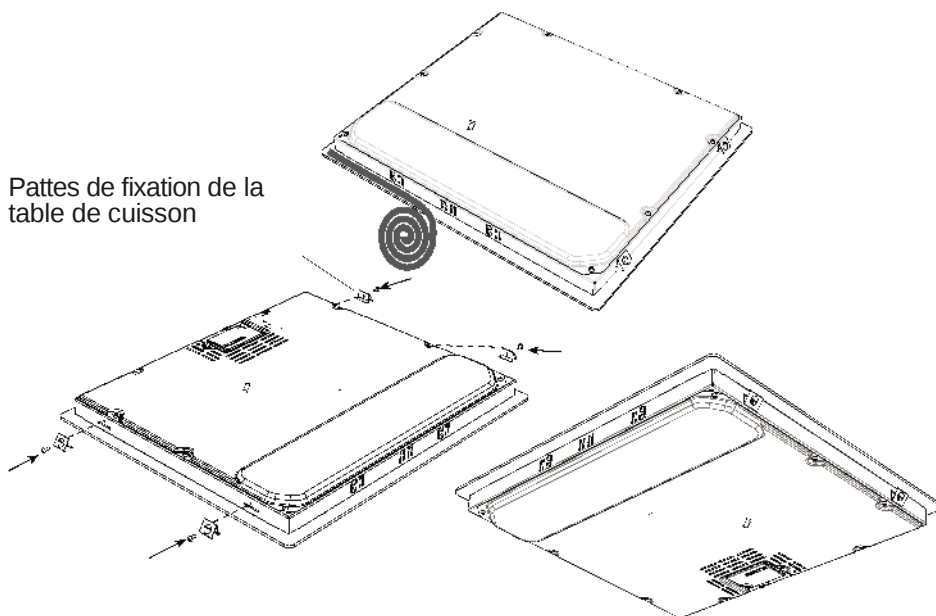


INSTALLATION DE LA PLAQUE

Appliquez la bande adhésive au niveau de la partie inférieure du verre comme indiqué ci-dessous.

N'étirez pas la bande.

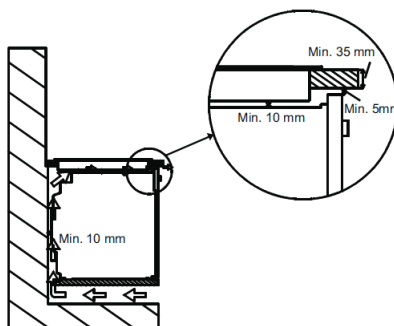
Vissez les 4 pattes de fixation sur les bords latéraux de la plaque de cuisson.



Positionnez bien la plaque dans la découpe du plan de travail.

Si vous mettez un four sous la plaque à induction, il sera nécessaire d'enlever le panneau arrière du meuble, afin d'améliorer la ventilation arrière et le refroidissement. De même, vous devrez laisser une ouverture d'au moins 5mm au niveau de la partie avant du meuble de cuisine.

INSTALLATION DE LA PLAQUE



Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Vérifiez que la tension du secteur est la même que celle figurant sur la plaque signalétique. Si le réseau électrique est différent de ce qui est indiqué, contactez immédiatement un installateur qualifié.

. Vérifier que le circuit peut supporter la puissance de la plaque (voir plaque signalétique)

. L'interrupteur avec fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée. S'il n'y a aucun circuit électrique dédié à la plaque, il sera nécessaire de faire appel à un électricien qualifié avant de brancher la plaque. Le circuit devra être protégé par son propre fusible de 30 Ampère et l'électricien devra prévoir un interrupteur avec fusible qui coupera les 2 conducteurs avec une séparation d'au moins 3mm.

• Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.

• Ne pas utiliser de rallonge.

• Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson, ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.

• Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

INSTALLATION DE LA PLAQUE

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque, non au-dessus, conformément à la réglementation IEE en vigueur.

Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché.

Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 500C au-delà de la température ambiante.

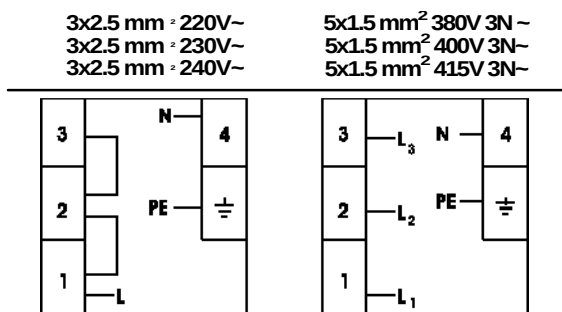
L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:

Directive 2006/95/CE sur la « basse tension »

Directive EMC 2004/108/EC

Directive 93/68/CEE relative au marquage CE

Schéma bornier de connexion



*Cet appareil doit être mis à la terre

*Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F.

Pour la plaque à induction, le câble doit être de type H05VV-F / 60227 IEC 53. Le schéma de branchement est situé à l'arrière de la plaque.

SPECIFICATIONS

Spécifications

Voltage	: 230V
Fréquence	: 50 Hz.
Puissance	: 7.2 kW
Consommation en mode veille	: <1W
Niveau sonore	: <70dB (A)
Dimensions du produit (mm)	
Largeur	: 590
Profondeur	: 520
Dimensions d'encastrement dans plan de travail (mm)	
Largeur	: 560
Profondeur	: 490



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES SILIC 94563
RUNGIS CEDEX

52078041 08/12