

TECHNICAL

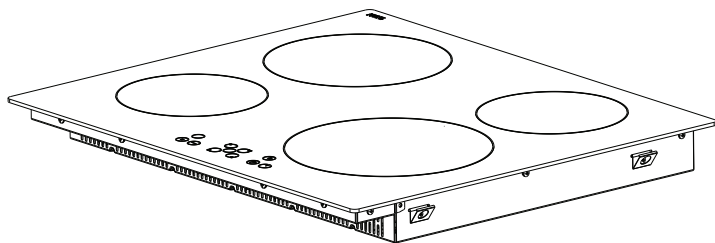
TP3I

TP4I

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

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;- des fermes;- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;- des environnements du type chambres d'hôtes.

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

Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;

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

Description de l'appareil

Superficie de cuisson et panneau de commande de 3 éléments chauffants

Fonctionnement de l'appareil

Allumer et éteindre l'appareil

Allumer et éteindre les zones de cuisson

Indicateur de chaleur résiduelle

Fonction d'arrêt de sécurité

Verrouillage enfants

Verrouillage des touches

Fonction minuterie

Avertisseur sonore

Fonction d'amplification

Conseils et astuces

Installation de l'appareil

Sécurité pendant l'installation

Fixation de la plaque dans un plan de travail

Procéder à un branchement électrique

Diagramme de branchement électrique

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cette section a été prévue pour votre sécurité. Veuillez lire attentivement le présent manuel avant d'utiliser votre plaque.

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 l'appareil.

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 terre approprié, conforme aux normes de sécurité électrique. 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 respective unité et surface de travail en respectant les normes.

Cet appareil doit être utilisé 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 utilisés comme surfaces 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.

INSTRUCTIONS 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.

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 hors service 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, assurez-vous de garder les boutons de commande propres.

Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmateur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

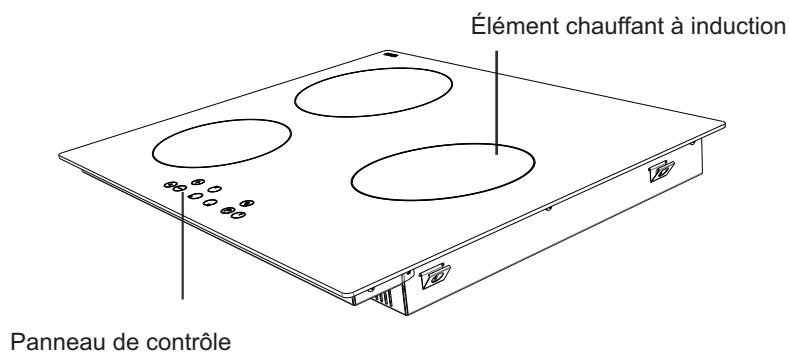
Après utilisation, éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide des touches de contrôles et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

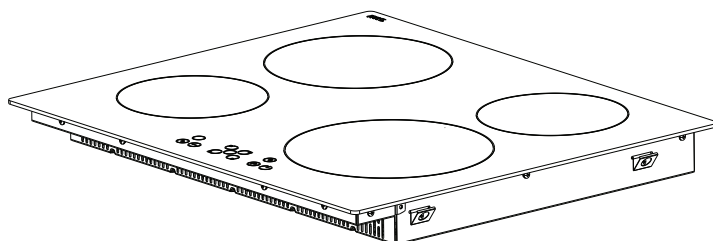
Chère cliente, cher client,

Veuillez lire les consignes du présent guide d'utilisation avant d'utiliser votre plaque et conservez-les car vous pouvez en avoir besoin ultérieurement.

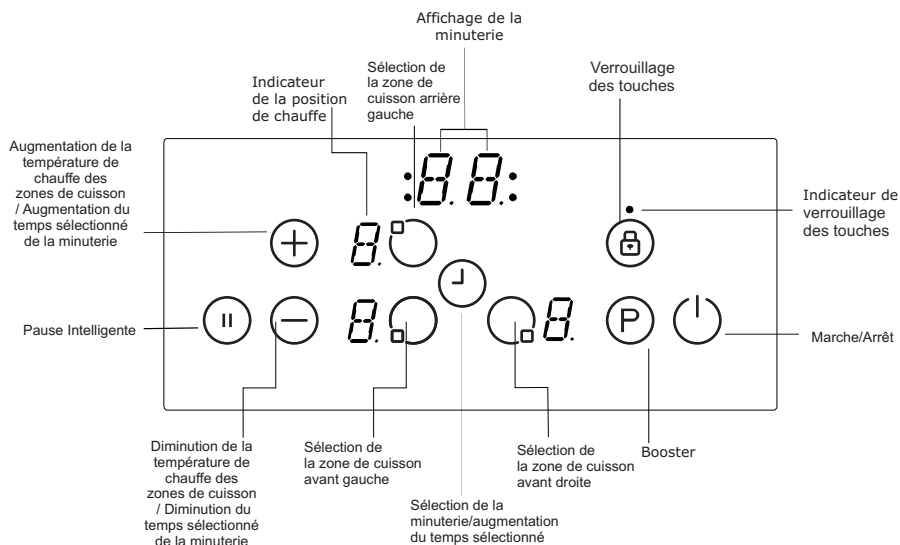
Superficie de cuisson pour 3 éléments chauffants :



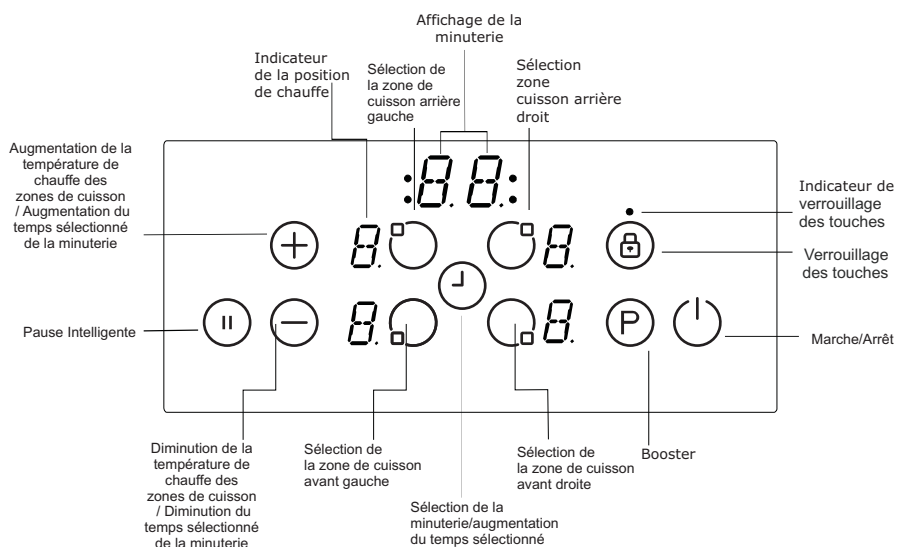
Superficie de cuisson pour 4 éléments chauffants :



Panneau de commande pour 3 éléments chauffants :



Panneau de commande pour 4 éléments chauffants :



FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on touche aux capteurs relatifs. L'activation de chaque capteur est suivie de manière sensitive.

IMPORTANT : Chaque contact sur les commandes de la plaque doivent être de minimum 2 secondes.

Mettre en marche l'appareil :

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

Arrêter le fonctionnement de l'appareil :

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

Allumer les zones de cuisson :

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez faire la cuisson. Une indication de point statique est visible sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné et le point clignotant sur tous les autres affichages s'éteint.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche de sélection de la zone de cuisson / augmentation de la température de chauffe () ou la touche () de Réglage de diminution de la chaleur. L'élément est présent prêt à être utilisé. 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 d'amplification.

Éteindre les zones de cuisson :

Sélectionnez la zone que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de la zone de cuisson. Utilisez la touche (), réduisez la température à "0". (Pour régler la température sur "0", vous pouvez aussi utiliser les touches () et () de manière simultanée)

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera au lieu de "0".

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximum si le réglage de la température de chauffe n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

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

Verrouillage parental:

Pour activer le verrouillage enfants, mettre la table sous tension. Appuyer simultanément sur (⊕) et (⊖) puis au bip sur (⊕) = affichage de "L".

Pour désactiver temporairement le verrouillage enfants, metre la table sous tension, appuyer simultanément sur (⊕) et (⊖) puis sélectionner une zone de cuisson.

Pour désactiver le verrouillage enfants, metre la table sous tension, appuyer simultanément sur (⊕) et (⊖) puis au bip sur (⊖) = affichage de "L" disparaît.

Verrouillage des Touches

Cette fonction vous permet de verrouiller la position 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 température de chauffe. La seule touche qui peut être activée est la touche « Arrêt ».

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche  pendant au moins de 2 secondes, jusqu'à entendre un signal sonore. L'indicateur clignote et la zone de cuisson est alors verrouillée sur la position choisie.

Avertisseur sonore :

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

L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore

Le fonctionnement ininterrompu des touches sur une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent.

Fonction d'amplification (« 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. Réglez la zone de cuisson sur la position souhaitée, puis appuyez sur la touche P (Booster).
La plaque se met alors à chauffer plus fortement.

Minuterie de la zone de cuisson (1..99 min):

Lorsque la plaque est en marche, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de température. Enfin, activez la touche de réglage de la minuterie (); ainsi, la minuterie peut être programmée pour désactiver la zone de cuisson. Quatre voyants ont été disposées autour de la minuterie. Chaque voyants indique la minuterie de la zone de cuisson qui a été activée.

10 secondes après la dernière opération, l'écran de la minuterie change pour la minuterie qui sera la prochaine à s'arrêter (en cas de programmation de plus d'une zone de cuisson).

Lorsque l'heure de fin de la minuterie est atteinte, vous entendrez un signal sonore et l'écran de la minuterie affichera '00'. Dès cet instant, le voyant de la minuterie de la zone de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée sera éteinte et la lettre « H » s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et le clignotement du voyant de minuterie s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou si vous appuyez sur n'importe quelle touche.

La durée d'activation du booster varie en fonction de la position initiale. Au bout d'un certain temps, le niveau 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.

Si vous activez la fonction booster sur la position 2 : le booster fonctionnera pendant 2 minutes puis la plaque reviendra automatiquement à la position 2.

Ci-dessous le détail pour chaque position :

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 cuisson d'une autre zone de chauffe.

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et favorise les adaptations supplémentaires des réglages avant la réduction de l'alimentation.

La fonction booster n'est pas disponible sur tous les modèles (optionnelle). Vérifiez que votre plaque de cuisson en est équipée.

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.

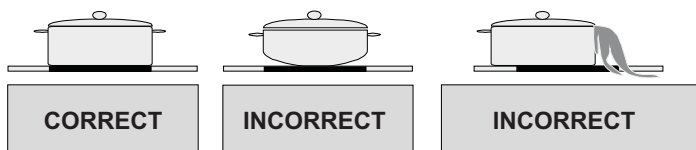
Pour des résultats optimaux, utilisez des ustensiles en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).

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, **E** s'affiche.

Au moment d'utiliser certains récipients, ces derniers 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.

Réglages	Utilisation
0	Arrêt de la cuisson
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 - 7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, sauter
9	Chaleur maximale
P	Fonction d'activation

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 agent de nettoyage vitrocéramique adapté sur la plaque.

Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

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 d'étanchéité 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.

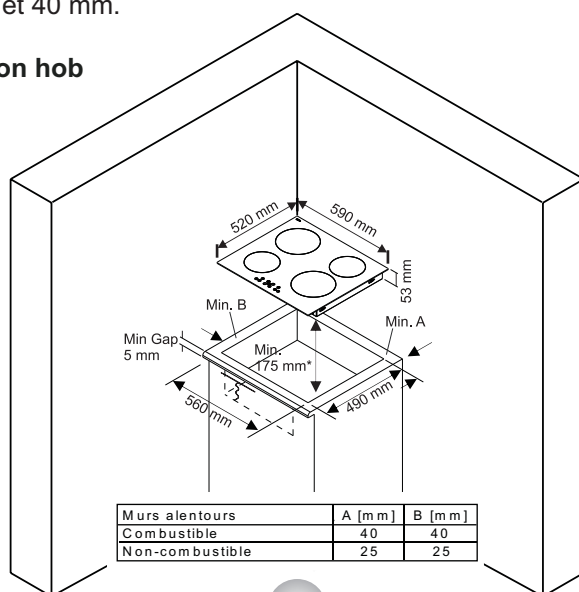
Fixation de la plaque dans un plan de travail

La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 90°C.

Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous et sur la page suivante.

La plaque à induction peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 25 et 40 mm.

60cm induction hob

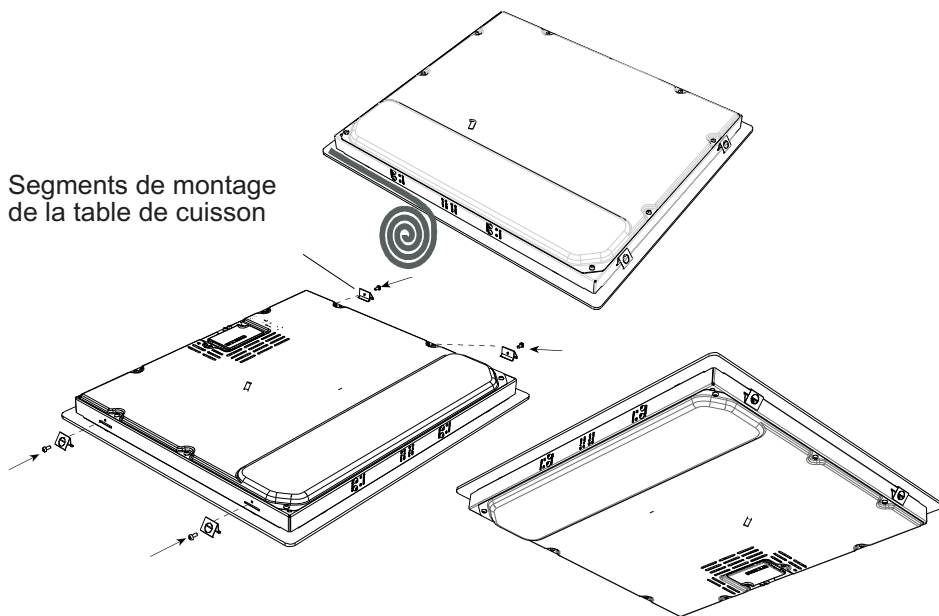


Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique.

N'étirez pas la bande.

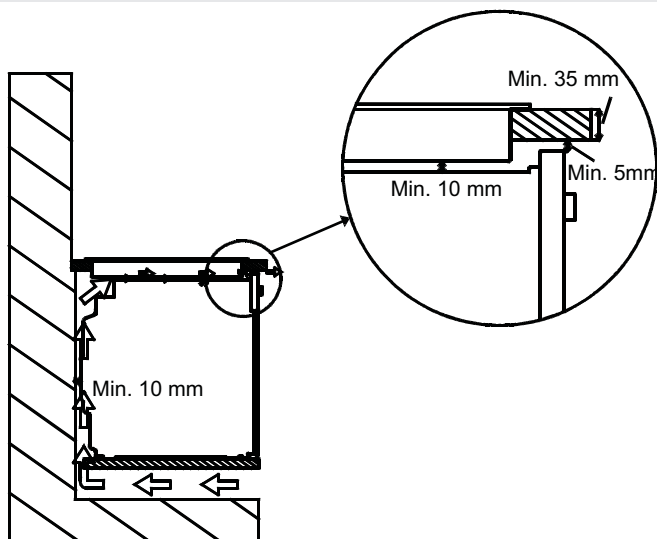
Vissez les 4 pattes de fixation sur les bords latéraux de la plaque de cuisson.

Segments de montage
de la table de cuisson



Mettez bien la plaque en place dans la découpe de la surface de travail.

Si vous installez également un four, avant de procéder à l'insertion du four, il convient d'enlever le panneau de l'élément de cuisine arrière dans la zone de l'ouverture du four, pour favoriser le refroidissement. De même, la partie avant de l'élément de cuisine doit avoir une ouverture d'au moins 5mm.



Procéder à un branchement électrique

Avant d'effectuer un branchement, assurez-vous que :

La tension de secteur est la même que celle figurant sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre plaque.

Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique).

Le câble d'alimentation a une prise terre, qui respecte les dispositions de la réglementation en cours et fonctionne normalement.

L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.

S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

Un câble adapté doit être branché à partir de l'unité de consommation (boîte à fusible principal) et protégé par son propre fusible de 30 Amp ou microrupteur. L'électricien doit prévoir un interrupteur avec fusible à pôle complet, qui débranche les deux lignes (active) et les conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

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.

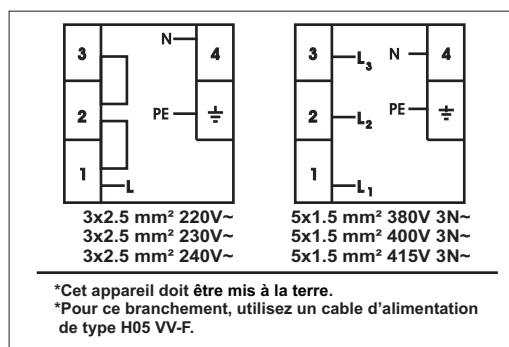
L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:

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

Directive EMC 2004/108/EC

Directive 93/68/CEE relative au marquage CE

Diagramme de branchement électrique



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

Spécifications

Voltage	: 230V
Fréquence	: 50 Hz.
Puissance (TP4I)	: 7.4 kW
Puissance (TP3I)	: 6.2 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

52079640 09/12