

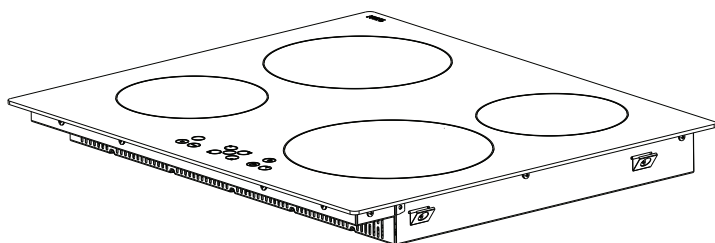


**TI444V**

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 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 4 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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice.

Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### Consignes de sécurité générales:

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.
- **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur

avant de les toucher.

- **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie.
- **N'ESSAYEZ** jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Il est recommandé de ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur les plaques électriques et les dessus en verre vitro, car ils peuvent devenir chauds.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson est bien refroidie. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge ou une prise triplite.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chauds, attention aux enfants.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
  - Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez d'effectuer vous-mêmes les réparations au risque d'être victime d'une électrocution.
  - Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
  - La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
  - **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente
  - Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).
  - Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.
- Avertissements d'installation:**
- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
  - Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
  - Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage).

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

### **Lors de l'utilisation:**

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- 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.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veuillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

### **Pendant le nettoyage et l'entretien:**

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

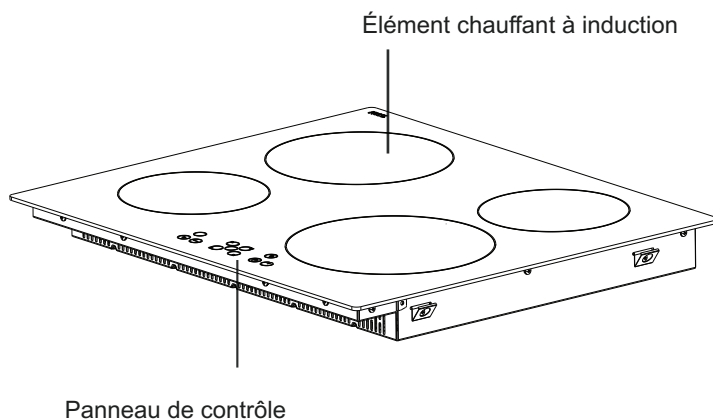
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

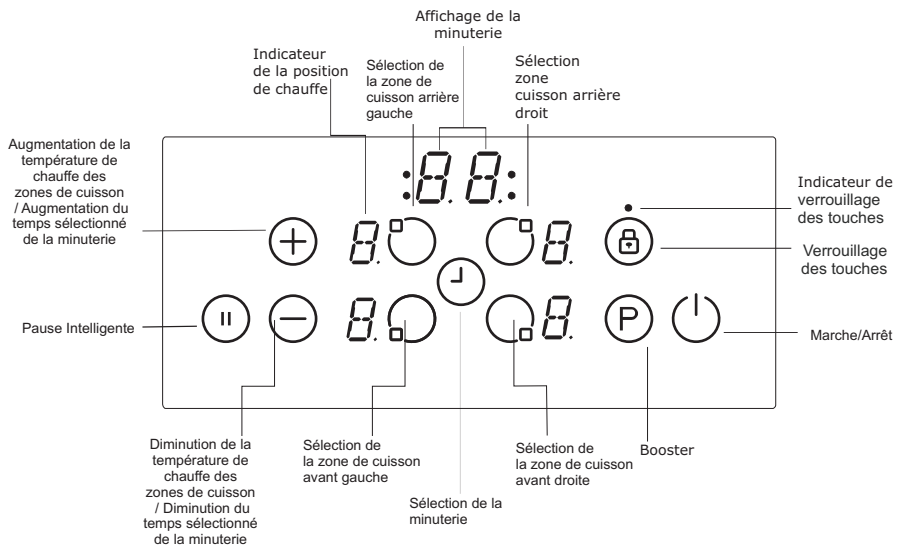
Chère cliente, cher client,

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

**Plaque avec 4 zones de cuisson :**



## Panneau de commande pour 4 zones de cuisson :



## 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".

### **Éteindre toutes les zones de cuisson :**

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche (⏻).  
En mode de veille, un « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson chaudes.

### **Indicateur de chaleur résiduelle :**

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 mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche "H" jusqu'à ce que la température assignée de la zone de cuisson se trouve à un niveau moins critique.

### **Pause Intelligente :**

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été allumés.

Les appareils de chauffage reviennent automatiquement au niveau précédent lorsque vous la désactivez.

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

Appuyez sur (⏻) pour activer Pause Smart. La puissance du foyer activé sera réduite au niveau 1 et (II) apparaîtra à tous les écrans.

Appuyez sur (⏻) de nouveau pour désactiver Pause Smart. "II" va disparaître et les foyers vont maintenant fonctionner au niveau précédemment défini.

### 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 (  $\oplus$  ) et (  $\ominus$  ) puis au bip sur (  $\oplus$  ) = affichage de "L".

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

Pour désactiver le verrouillage enfants, metre la table sous tension, appuyer simultanément sur (  $\oplus$  ) et (  $\ominus$  ) puis au bip sur (  $\ominus$  ) = 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.

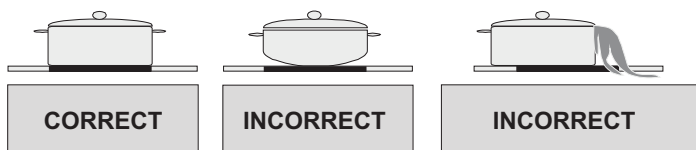
Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, en fonte, en fer, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).

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.

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.

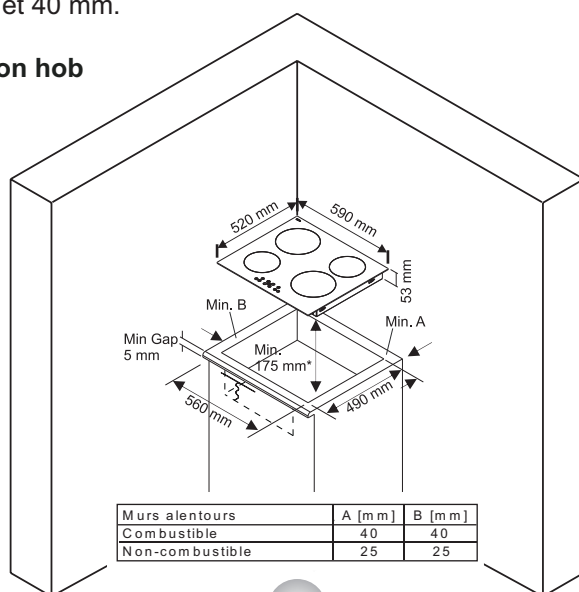
### Fixation de la plaque dans un plan de travail

La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 100°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.

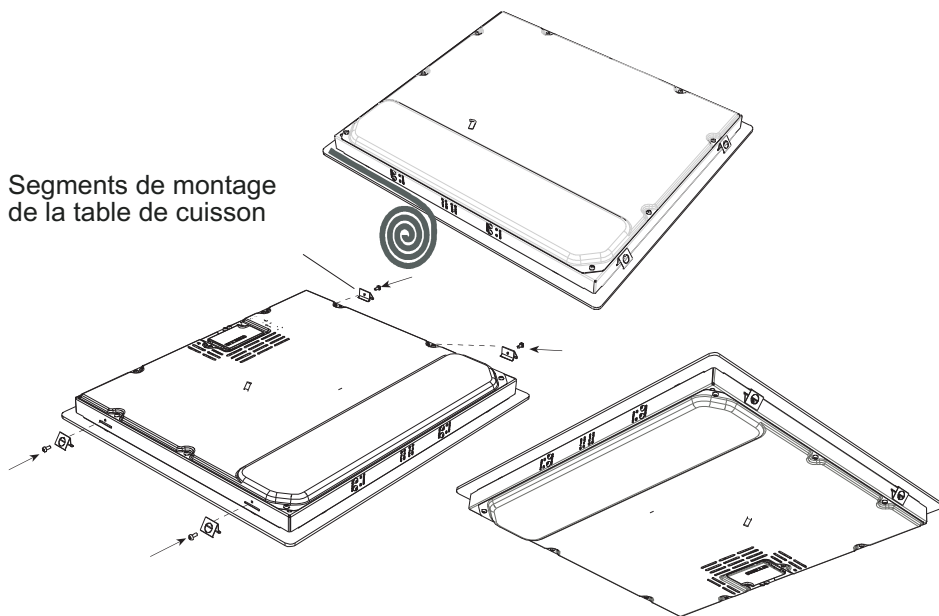
#### 60cm induction hob



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.

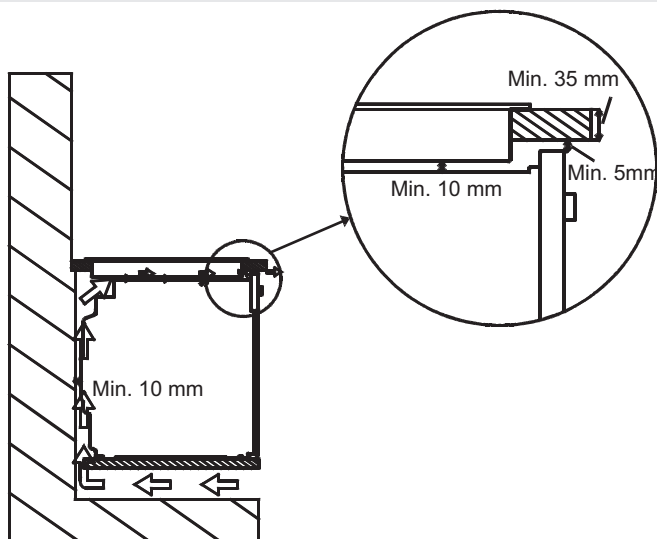
Vissez les 4 pattes de fixation sur les bords latéraux de la plaque de cuisson.

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.

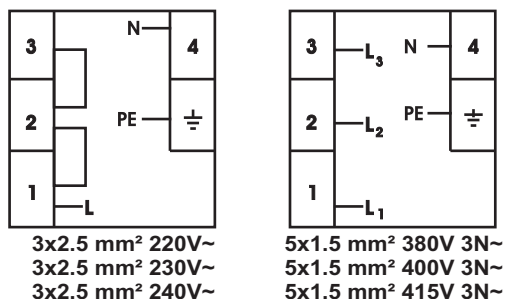
L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:

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



\*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 diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.

## Spécifications

|           |          |
|-----------|----------|
| Voltage   | : 230V   |
| Fréquence | : 50 Hz. |
| Puissance | : 7.4 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