Porter&Charles

CI76V

EN

INDUCTION HOB

INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

CONTENTS:

Safety Warnings 3

Description of the appliance.....5

Cooking surface and control panel of heaters.....5

Operation of the appliance.....7

Switching the appliance on and off.....7

Switching the cooking-zones on and off.....7

Smart Pause 7

Residual heat indicator.....8

Safety switch off function.....9

Child Lock.....9

Key Lock 9

Timer function (*optional).....10

Buzzer 11

Boost Function 11

Hints and tips.....12

Installation of the appliance.....14

Installation safety.....14

Fitting the cooktop into a worktop.....14

Making an electrical connection.....16

Electrical connection diagram.....17

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MULTIPLE SIMILAR COOKTOPS. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. REFER TO THE MODEL THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY WARNINGS

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For induction cooktops, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooktop surface since they can get hot.
- For induction cooktop, after use, switch off the cooktop element by its control and do not rely on the pan detector.
- For cooktops incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the cooktop surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the cooktop glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

SAFETY WARNINGS

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Installation Warnings
- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be accidentally koncked.
- If you will not use the appliance for a long time, switch it off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off at the main control before operations such as cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

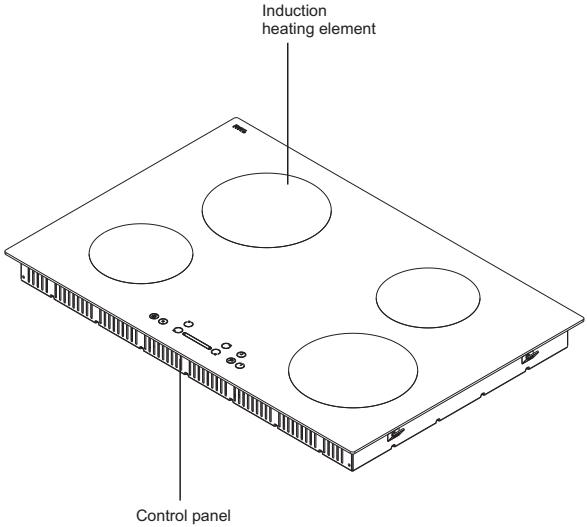
TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

EURO PARTS:1800.678.8352

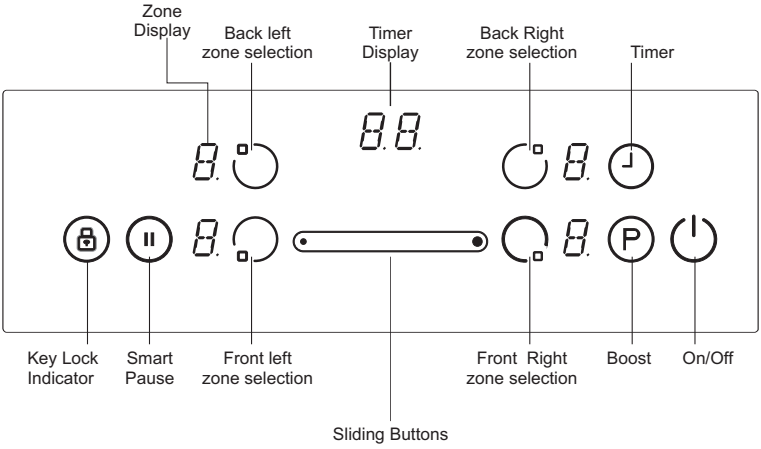
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Dear Customer,
Please read the instructions in this user guide before using the cooktop and keep it for future reference.

Cooking Surface for 4 zones:



Control Panel for 4 zones :



OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays come on for a moment. Fallowing this, the cooktop is in the *stand-by mode* and it is ready for operation.

The cooktop is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (**buzzer**).

Switching the appliance on:

Switch the cooktop on by touching *ON/OFF* key ⏻. All zone displays show a static "**0**" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

Switching the appliance off:

Switch the cooktop off at any time by touching ⏻.

ON/OFF key ⏻ always has priority in the switch off function.

Switching the cooking-zones on:

Touch the *zone selection* key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected *zone* display and the blinking dot on all other displays extinguish.

For the selected *zone,* you can set the heat level by touching the Sliding Buttons from low to high(left to right). ▭ The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select desired cooking level and then touch the P key to activate Boost function.

Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the *zone selection* key. Using the ▭ Sliding Buttons from high to low(right to left) turn the temperature down to "**0**". (Also using the right and left of the slider buttons simultaneously turns the temperature to "**0**")."

If the cooking zone is hot, "**H**" will be displayed instead of "**0**".

Switching all cooking-zones off:

To turn all the cooking zones off at once, touch the ⏻ key.

In the *stand-by mode*, an "**H**" appears on all cooking zones which are hot.

Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows "**H**" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn off after 30 minutes.

Touch (⏸) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and “II” will appear at all displays.

Touch (⏸) again to deactivate Smart Pause. “II” will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

Heat setting	Safety switch off after
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours

Child Lock:

After switching on the control, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the right and the left of the slider button and then press the right of the slider button again. "**L**" meaning LOCKED will appear in all zone displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "**L**" and "**H**" will be displayed in alternation.)

The cooktop will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first turn on the cooktop. Simultaneously press the right and the left of the slider button and then press left of slider button again. "**L**" will disappear in the display and the cooktop will be switched off.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save mode during operation. Touch modifications for example raising e heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the Key Lock button is pressed for at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the Key Lock Indicator flashes and the heater is locked.

Timer function (*optional):

The timer function is realized in two versions:

Minute minder timer (1..99 min):

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display shows "**00**" with a blinking dot.

Use the Timer Sliding Buttons to increase/decrease the time. Adjustment range is between 0 and 99 minutes. If there is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.

When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will be stopped automatically after 30 second and/or by operating any key.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer Sliding Buttons . Switching off the hob by touching at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking zone timer (1..99 min):

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the *timer setting* key, the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in case of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has is complete, a signal sounds and the timer display shows "**00**" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the "**H**" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will STOP automatically after 30 second and/or by operating any key.

Buzzer :

While the cooktop is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

· Normal key activation with a short sound signal

· Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermitten sound signal.

Boost Function :

A cooking zone has to be selected, cooking level set to „desired cooking level" and P(Boost) key has to be pressed again.

Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone If Boost Function is actived a „P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exeed the maximum power for the appliance and the intagrated power management will be activated .

The neccessary power reduction is shown by blinking of the correpsonding cooking zone display. Blinking is active for 3 sec. and allows further adaptations of the settings before power reduction.

HINTS AND TIPS

Cookware

· Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

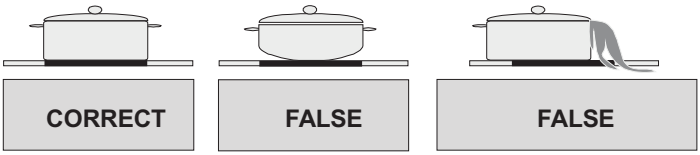
· Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately abelled by the manufacturer) will give you the best results.

· Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

· Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.

· Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

· When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



Energy saving

· Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

· Place the cookware on the cooking zone before it is switched on.If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.

· Use a lid to reduce cooking time.

· When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.

· Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

· Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1 - 3	Delicate warming
4 - 5	Gentle simmering, slow warming
6 -7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cleaning tips

· Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.

· To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.

· You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.

· Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.

· The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.

· Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be earthed.

Installation safety

· Any overhanging surface should be at least 65cm above the hob.

· Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.

· The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.

· The power cable length should not exceed 2 metres.

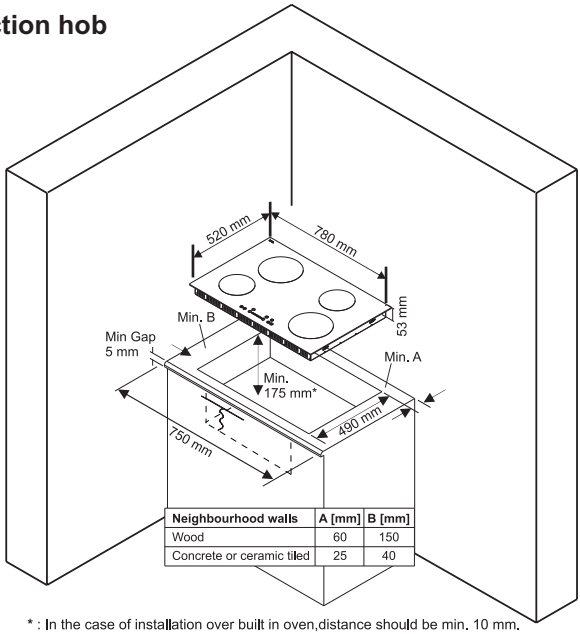
Fitting the hob into a work surface

· The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90ºC.

· Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on next page.

· Induction hob may be built in the 25 to 40 mm thick worktops.

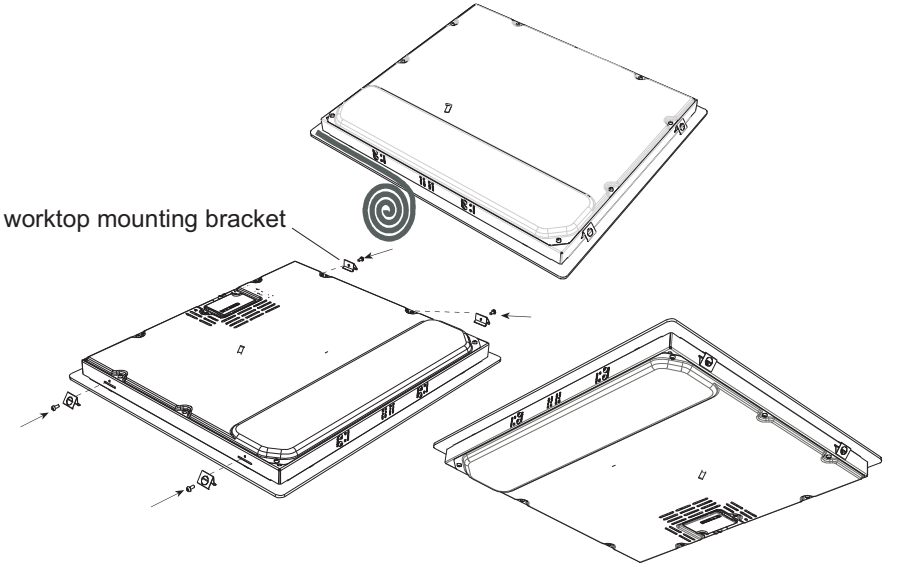
78cm induction hob



Neighbourhood walls	A [mm]	B [mm]
Wood	60	150
Concrete or ceramic tiled	25	40

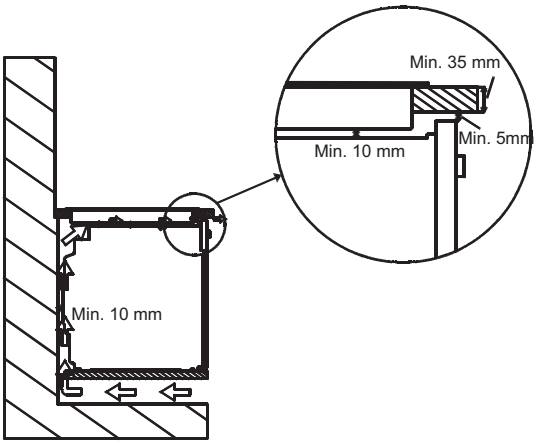
* : In the case of installation over built in oven,distance should be min. 10 mm.

Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



· Secure the hob in place by putting it into cutout on the work surface.

· Before inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening, in order to supply cooling. Equally, the front part of the kitchen element must have an opening of no less than 5 mm.



Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

· The mains voltage is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

· The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

· The power supply has an earth connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.

· The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 32amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact seperation of at least 3,0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the worksurface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be subjected to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

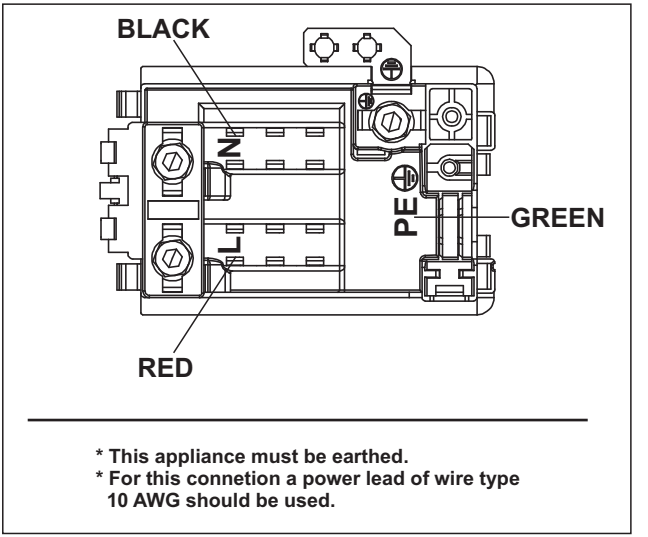
This appliance conforms with the following EU Directives:

· 2006/95/EC Low Voltage Directive

· 2004/108/EC EMC Directive

· 93/68/EEC CE Marking Directive

Electrical connection diagram



For the induction hob, the cable must be suitable for region will be used. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.

ERROR CODES

If there is an error, error code will be showed at heater displays.

E1 : Cooling Fan is disabled, call authorized service agents.

E3 : Supply coltage is over than rated values, turn the hob off by touching ⏻ ,wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by touching ⏻ and continue to use. If same error is seems again, call authorized service agents.

E4: Supply frequency is different from rated values, turn the hob off by touching ⏻ , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by touching ⏻ and continue to use. If same error is seems again, plug off/on turn the hop on by touching ⏻ continue to use it. If same error is still seem call authorized service agents.

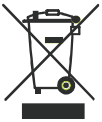
E5: Hob inside temperature is too high, turn the hob off by touching let heaters cool down.

E6: Communication error between touch control and heater, call authorized service agents.

E7: Coil temperature sensor is disabled, call authorized service agents.

E8: Cooler temperature sensor is disabled, call authorized service agents.

E9: Calibration error, call authorized service agents.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Porter&Charles

CI76V

FR

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

INSTALLATION ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES :

Avertissements de sécurité 3

Description de l'appareil.....5
Surface de cuisson et bandeau de commande des éléments chauffants.....5

Fonctionnement de l'appareil.....7
Allumer et éteindre l'appareil.....7
Allumer et éteindre les zones de cuisson.....7
Pause intelligente 7
Indicateur de chaleur résiduelle.....8
Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function).....9
Sécurité enfants.....9
Verrou.....9
Fonction minuterie (*en option).....10
Sonnerie 11
Fonction boost 11

Astuces et conseils.....12

Installation de l'appareil.....14
Précautions d'installation.....14
Installation d'une table de cuisson sur une surface de travail.....14
Branchement électrique.....16
Schéma de branchement électrique.....17

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.
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
• 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. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.

• Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : 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.

• Pour les appareils électriques : 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

- 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.

• N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

• Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation

• Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

• Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

- MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. 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.

- MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

- 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.

- AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.
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.

- 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.

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. 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 a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• 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 chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- 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 raierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

• 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).

• MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

• MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

•Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

•Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

•Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viand, si votre appareil en est équipé)

•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.

•Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
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)

• 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.

• Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).
Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).
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

•Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

•Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

•Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

•Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

•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. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

•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).

•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.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

•Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

•ATTENTION: L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

•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.

• Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

• Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermez le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir

• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

• Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

• 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.

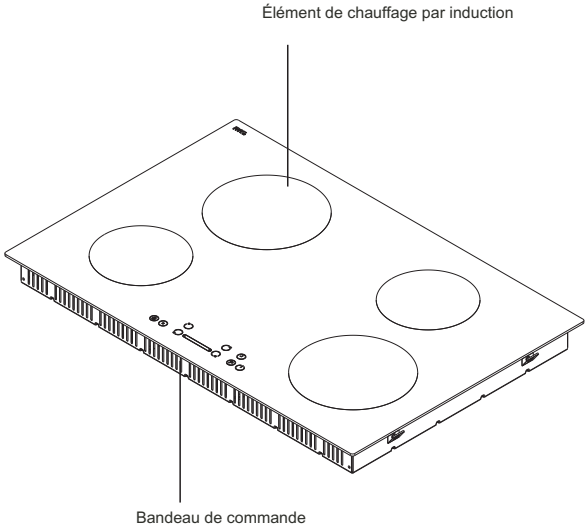
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

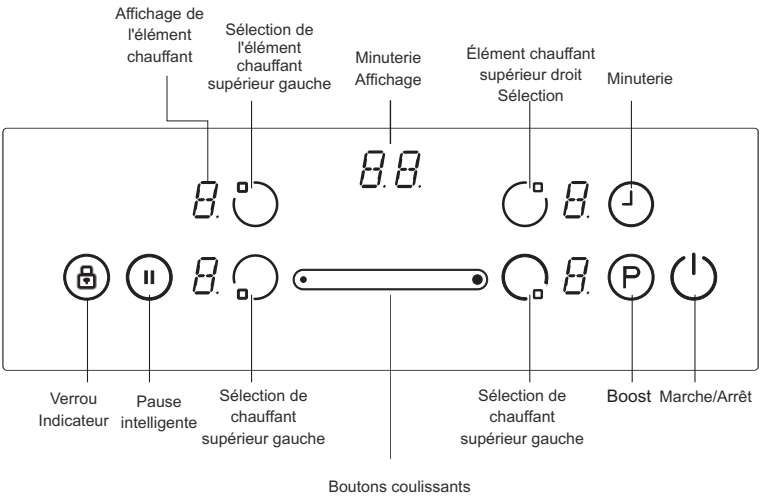
Chère cliente, cher client,

Veuillez lire les instructions contenues dans le présent guide avant toute utilisation de la table de cuisson et conservez-le à titre de référence.

Surface de cuisson pour 4 l'élément chauffant



Bandeau de commande pour 4 élément chauffant:



FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages apparaissent pendant un moment. À la fin de cette période, la table de cuisson est en mode de veille et est prêt à fonctionner.

La table de cuisson est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent au toucher des capteurs correspondants. L'activation de chaque capteur est suivie par un signal sonore **(sonnerie)**.

Mise en marche de l'appareil :

Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche *ON/OFF* (⏻). Tous les affichages de l'élément chauffant présentent un « 0 » statique et les points droits qui se trouvent dans le coin inférieur clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil :

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche (⏻)
La touche MARCHE/ARRÊT (⏻) est toujours prioritaire dans la fonction de mise à l'arrêt.

Allumer les zones de cuisson :

Appuyez sur la touche *de sélection de l'élément chauffant* sur lequel vous voulez cuisiner. Il y a une indication de point statique sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné ,et le point clignotant sur tous les autres affichages s'éteint.

Pour l'élément chauffant sélectionné, vous avez la possibilité de régler le niveau de chaleur en appuyant sur les boutons coulissants. (⊶——⊷) L'élément est prêt à être utilisé pour la cuisson. Pour les temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité et appuyez sur la touche P pour activer la fonction Boost.

Éteindre les zones de cuisson :

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la *touche de sélection de l'élément chauffant.* À l'aide des boutons coulissants (⊶——⊷), réglez la température à « 0 ». (De même, l'utilisation simultanée des boutons coulissants de gauche et de droite permet de régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « **H** » s'affiche 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, une lettre « **H** » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher dans la circonférence d'une zone de cuisson.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « **H** » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson attribuée soit à un niveau non critique.

Pause intelligente

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

Si par la suite vous désactivez la pause intelligente, les éléments chauffants retournent automatiquement au niveau précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête au bout de 30 minutes.

Touchez (⏲) pour activer la pause intelligente. La puissance des éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Touchez une fois de plus (⏲) pour désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function) :

Toutes les zones de cuisson seront éteintes après une durée de fonctionnement maximale définie si le réglage de chaleur n'est pas modifié. Toutes les modifications apportées à la zone de cuisson renvoient la durée de fonctionnement maximale à la valeur initiale de la limitation de la durée de fonctionnement. La durée de fonctionnement maximale dépend du niveau de température sélectionné.

Réglage de chaleur	Éteindre en toute sécurité après
1 - 2	6 Heures
3 - 4	5 Heures
5	4 Heures
6 - 9	1,5 Heures

Sécurité enfants :

Après avoir activé la commande, la fonction Verrouillage Enfants peut également être activée. Pour activer le verrouillage enfant, faites fonctionner simultanément le bouton coulissant gauche et droit, puis faites fonctionner à nouveau bouton coulissant droit. La lettre « **L** » signifiant VERROUILLÉ apparaîtra sur tous les affichages de l'élément chauffant et la commande ne peut être changée. (Si une zone de cuisson est chaude, « **L** » et « **H** » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si la commande a été éteinte, puis rallumée.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson, puis faites fonctionner simultanément le bouton coulissant droit et gauche. La lettre « **L** » disparaîtra dans l'affichage et la table de cuisson sera éteinte.

Verrou

La fonctionnalité de verrouillage est réservée au blocage et au réglage de l'appareil en mode d'enregistrement durant l'opération. Les modifications relatives aux touches, comme les réglages liés à l'augmentation de chaleur et autres, ne doivent pas être possibles. Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage est active si le bouton verrou (⚿) est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi de plus de 2 secondes, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie (*en option) :

La fonction Minuterie comporte deux versions :

Compte-minutes (1..99 min) :

Le compte-minutes peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie affiche « **00** » avec un point clignotant.

Utilisez les boutons coulissants de la minuterie (⊙——————) pour augmenter/réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. Si aucune opération ne se produit pendant 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Après réglage de la minuterie, le temps s'écoule selon le réglage.

Lorsque la durée est terminée, un signal émet un son et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore sera arrêté automatiquement au bout de 30 secondes et/ ou en faisant fonctionner n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou arrêté à tout moment à l'aide des boutons coulissants de la minuterie (◷ ——————) . Le fait d'éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche (⏻) à tout moment éteindra également le compte-minutes.

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

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage (◷) ; la minuterie peut être programmée comme fonction de mise à l'arrêt pour une zone de cuisson. Quatre voyants lumineux sont disposés autour de la minuterie. Ceci indique pour quelle zone de cuisson la minuterie a été activée.

10 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (en cas de programmation de plus d'une zone de cuisson).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal retentit, et l'affichage de la minuterie présente « **00** » de manière statique, le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson attribuée clignote. La zone de cuisson programmée sera éteinte et la lettre « **H** » s'affichera si la zone de cuisson chauffe.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie s'arrêtent automatiquement au bout de 30 secondes et/ ou en faisant fonctionner n'importe quelle touche.

Sonnerie :

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie :

L'activation normale d'une touche avec un bref signal sonore

Fonctionnement continu des touches pendant une période de temps plus longue (≥10 secondes) avec un signal sonore intermittent, plus long.

Fonction boost :

La zone de cuisson doit être réglée au niveau souhaité et la touche boost (P) doit être appuyée une fois de plus.

La fonction Boost peut être activée si le module par induction accepte le réglage sur cette zone de cuisson. Si la fonction Boost est active, « P » apparaît sur l'affichage correspondant.

L'activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale et la gestion de la puissance intégrée sera activée.
La réduction de la puissance nécessaire s'affiche par le clignotement de l'affichage des zones de cuissons correspondantes. Le clignotement est actif pendant 3 secondes et permet d'autres adaptations de paramètres avant la réduction de la puissance.

ASTUCES ET CONSEILS

Ustensiles

• Utilisez des ustensiles de cuisine épais, lisses, à fond plat, ayant le même diamètre que l'élément en question. Cela permettra de réduire les temps de cuisson.

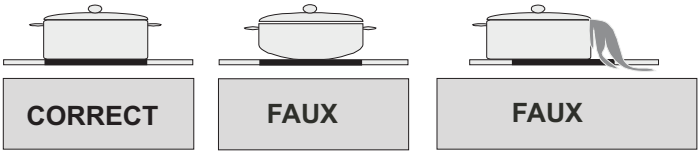
• Les ustensiles en acier, en acier émaillé, en fonte et en acier inoxydable (s'ils sont correctement étiquetés par le fabricant) vous donneront de meilleurs résultats.

• Toutefois, les ustensiles en acier émaillé, en aluminium ou à fond cuivré peuvent amener le résidu métallique à rester sur la table à cuisson. Si ces résidus ne sont pas enlevés, ils deviennent difficiles à enlever. Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

• L'ustensile convient à l'induction si un aimant colle au fond de l'ustensile.

• L'ustensile doit être disposé au centre de la zone de cuisson. S'il n'est pas positionné correctement, il ne s'affiche pas.

• Certains types de casseroles émettent des bruits lors de l'utilisation, en raison de leur conception. Dans tous les cas, la performance ou la sécurité de la plaque de cuisson n'est pas affectée.



Économie d'énergie

• Les zones de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille de l'ustensile jusqu'à un certain niveau. Toutefois, la partie magnétique du fond de l'ustensile de cuisine doit avoir un diamètre minimum selon la taille de la zone de cuisson.

• Placez l'ustensile sur la zone de cuisson avant de mettre l'appareil marche. Dans le cas contraire, la zone de cuisson ne fonctionnera pas et l'écran de contrôle s'affichera.

• Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.

• Lorsque le liquide parvient à ébullition, réduisez le réglage de température.

• Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les durées de cuisson.

• Sélectionnez le réglage de température approprié pour les usages culinaires.

Exemples d'usages culinaires

Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1 - 3	Avertissement délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 -7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Maximum heat
P	Fonction boost

Astuces de nettoyage

· N'utilisez pas les produits suivants pour nettoyer les surfaces de la table de cuisson : tampons abrasifs, produits nettoyants corrosifs, produits nettoyants pour aérosol, objets pointus.

· Pour enlever les aliments brûlés, trempez-les avec un tissu imbibé d'eau et du liquide vaisselle.

· Vous pouvez utiliser un grattoir pour nettoyer les aliments ou les résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils débordent, avant le refroidissement de la vitre.

· Veillez à ne pas rayer le silicium adhésif qui se trouve sur les bords de la vitre pendant l'utilisation d'un grattoir.

· Le grattoir a une lame, raison pour laquelle il doit être tenu à l'écart des enfants.

· Utilisez un nettoyant spécial pour table de cuisson en céramique pendant que cette table est chaude au toucher. Rincez et essuyez à sec avec un tissu propre ou avec un essuie-main en papier.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT :

Le branchement électrique de cette table à cuisson doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur. En cas de dommages intervenus à la suite d'un branchement ou d'une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre.

Précautions d'installation

· Toute surface pendante doit être d'au moins 65 cm au-dessus de la table de cuisson.
· Un ventilateur doit être installé conformément aux instructions du fabricant.
· Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être fait en matériel ininflammable.
· La longueur du câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres.

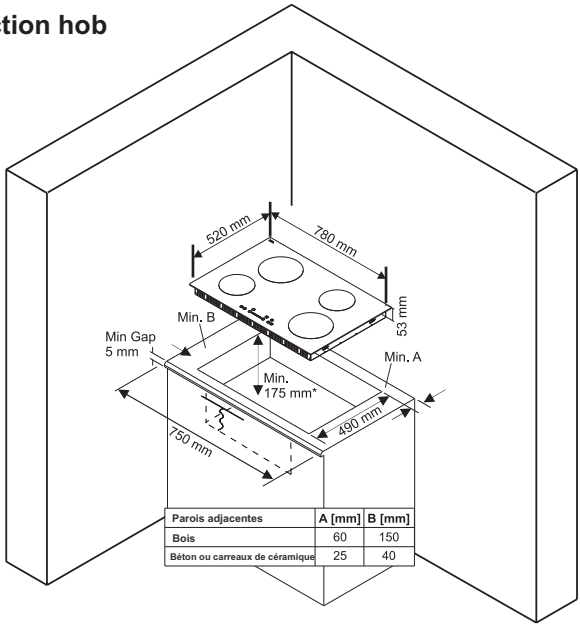
Installation d'une table de cuisson sur une surface de travail

· La table de cuisson peut être insérée dans toute table de cuisson pourvu que cette dernière soit résistante à une chaleur allant jusqu'à au moins 90C.

· Créez une ouverture avec les dimensions présentées dans le schéma ci-dessous et sur la page suivante.

La table de cuisson à induction peut être construite sur des surfaces de travail comprises entre 25 mm et 40 mm d'épaisseur.

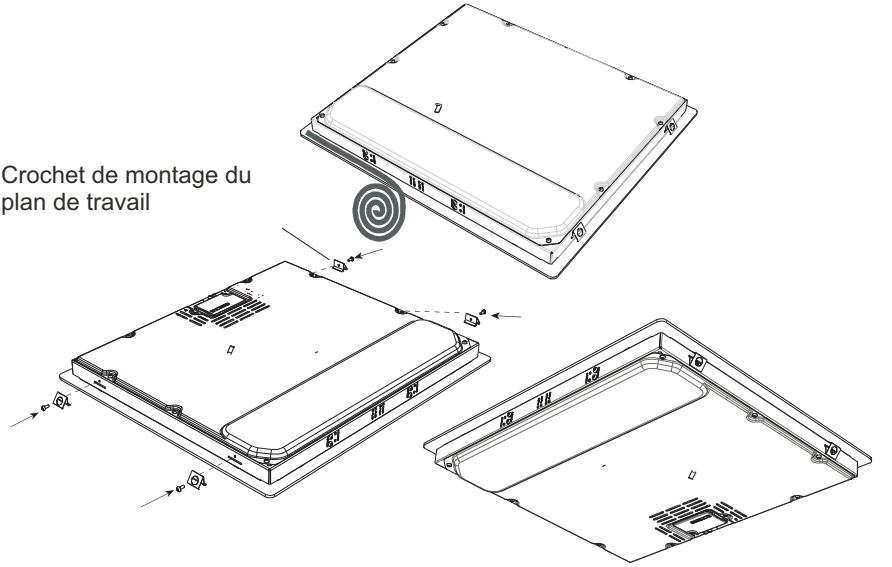
78cm induction hob



Parois adjacentes	A [mm]	B [mm]
Bois	60	150
Béton ou carreaux de céramique	25	40

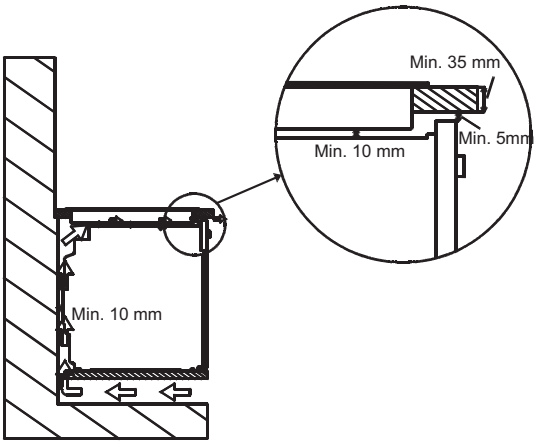
*: Lorsqu'une installation est encastrée dans le four, la distance doit être d'au moins 10 mm.

Vissez les 4 crochets de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.



• Sécurisez la table de cuisson en place en la mettant dans l'entaille de la surface de travail.

• Avant d'insérer le four, il convient d'enlever le panneau de l'élément de cuisine arrière dans la région de l'ouverture du four, afin de refroidir l'appareil. Bien plus, la partie avant de l'élément de la cuisine doit avoir une ouverture d'au moins 5 mm.



Branchement électrique

Avant tout branchement, vérifiez que

• La tension de secteur est la même que celle de la plaque signalétique située à l'arrière de votre table de cuisson.

• Le circuit peut prendre en charge la charge de l'appareil (Voir la plaque signalétique).

• L'alimentation électrique dispose d'une prise de terre qui obéit aux dispositions prévues par les réglementations en vigueur et est en bon état de fonctionnement.

• L'interrupteur à fusibles est facilement accessible une fois la table de cuisson installée.

S'il n'y a pas de circuit pour table de cuisson et d'interrupteur à fusibles spécialisés, l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié avant tout branchement de la table de cuisson.

Un câble approprié et agrée doit être branché à partir de l'unité de vente au détail (coffret à fusibles principal) et protégé par son propre fusible de 32 amp ou son micro-disjoncteur. L'électricien doit fournir un interrupteur unipolaire à fusibles qui débranche la ligne (sous tension) et les conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

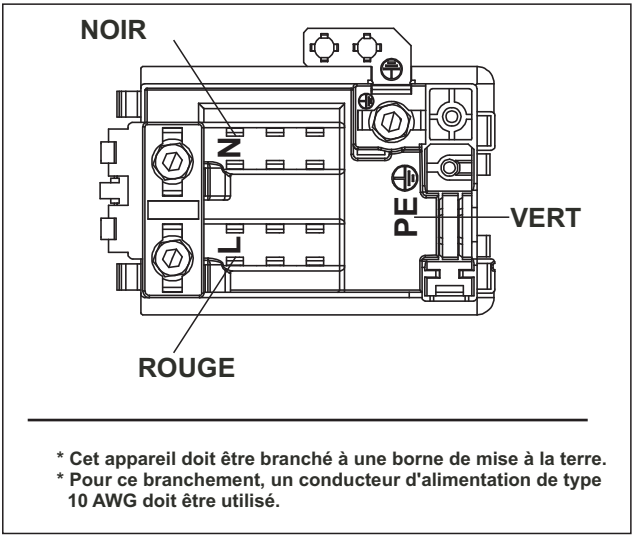
L'interrupteur à fusibles doit être installé dans le mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail, et sur le côté de la table de cuisson, non au-dessus, conformément aux réglementations IEE. Branchez l'interrupteur à fusibles à un boîtier de raccordement qui doit être installé au mur, à une distance d'environ 61 cm (24 pouces) au-dessus du niveau du sol et derrière la table de cuisson. Le câble d'alimentation de la table de cuisson peut alors être branché. Branchez une extrémité au boîtier de raccordement et l'autre extrémité au boîtier électrique de la table de cuisson situé à l'arrière de la table de cuisson. Enlevez le couvercle du boîtier électrique et installez le câble, suivant le schéma de branchement.

Le câble d'alimentation doit être éloigné des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une élévation de température de plus de 50 C au-dessus de la température ambiante.

L'appareil est conforme aux directives suivantes, prescrites par l'UE :

- - Directive basse tension 2006/95/EC
- Directive CEM communautaire 2004/108/
- Directive 93/68/CEE portant sur le marquage CE

Schéma de branchement électrique



Pour la plaque à induction, le câble approprié pour la région doit être utilisé. Vous trouverez le schéma de branchement indiqué sur la partie inférieure de votre appareil.

CODES D'ERREURS

En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de l'élément chauffant.

E1 : Le ventilateur de refroidissement est désactivé, veuillez appeler les agents de service.

E3 : La tension d'alimentation dépasse les valeurs nominales, arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur (⏻) ,attendez jusqu'à ce que « H » disparaisse de toutes les zones, tournez la plaque de cuisson en appuyant sur (⏻) et continuez à utiliser. Si la même erreur survient, appelez les agents de service autorisés.

E4 : La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales, arrêtez la plaque de cuisson en touchant (⏻) , attendez ensuite que « H » disparaisse de toutes les zones. Mettez la plaque de cuisson en marche en touchant (⏻) et continuez à utiliser. Si la même erreur survient, veuillez débrancher/brancher la plaque de cuisson

en appuyant sur (⏻) et continuez à utiliser. Si la même erreur survient, appelez les agents de service autorisés.

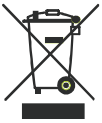
E5 : La température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur , laissez les éléments chauffants se refroidir.

E6 : Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant, appelez les agents de service autorisés.

E7 : Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé, veuillez appeler les agents de service autorisés.

E8 : Le capteur de température de refroidissement est désactivé, veuillez appeler les agents de service autorisés.

E9 : Erreur calibrage, appelez les agents de service autorisés.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Au contraire, il sera remis au point de collecte appropriée pour une utilisation dans le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique ; ces conséquences pourraient dans le cas contraire être provoquées par une gestion inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut de déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

52132977 01/14