MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE : AHD 60150 P

CODIC: 2745410

Thinking of you*

Electrolux

ARTHUR MARTIN

notice d'utilisation

** On pense à vous*

Table de cuisson vitrocéramique à induction

AHD 60150 P

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Sommaire

Avertissements importants 3
Description de l'appareil 4
Utilisation de l'appareil 7
Conseils de cuisson 14
Nettoyage et entretien 17
Que faire si … 18
Protection de l'environnement 20
Instructions d'installation 21
Montage 22
Service après-vente 27

CE

Sous réserve de modifications

Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :

Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil

Remarques générales et recommandations

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Risque dû à l'alimentation électrique

⚠ Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à promité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables.
  Attention! Danger d'incendie!
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.
- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

Précautions de nettoyage

- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

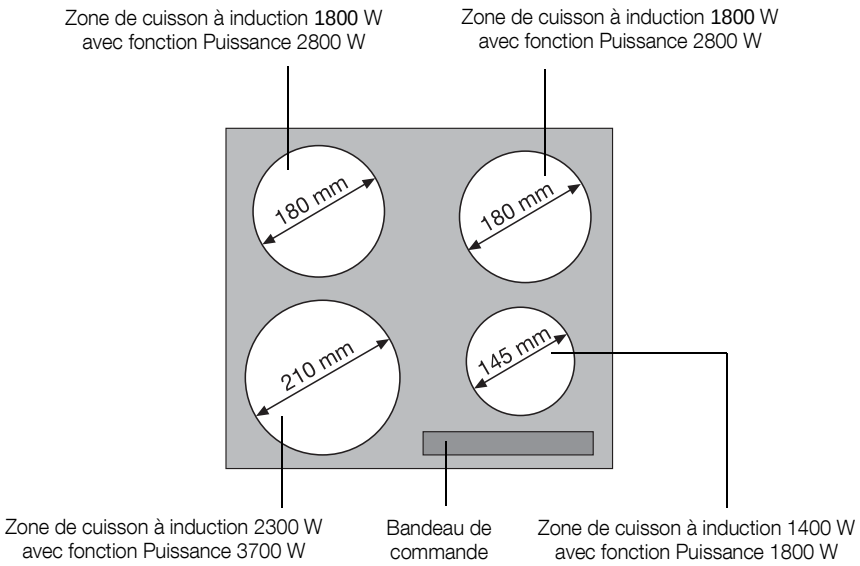
Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.

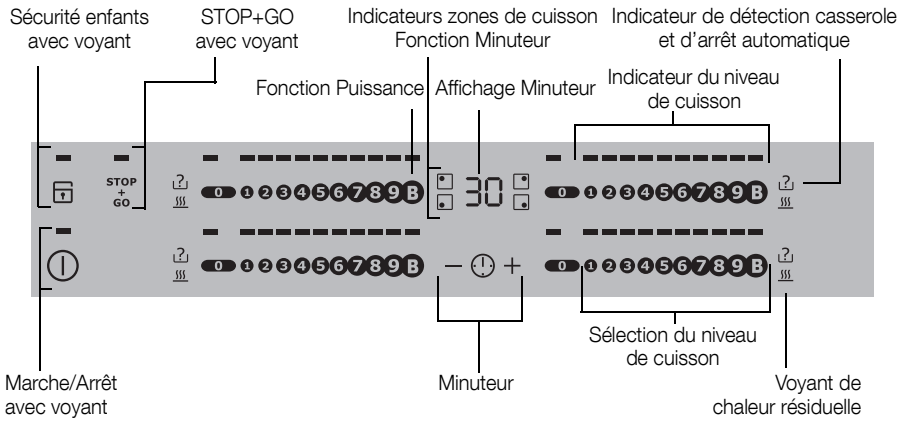
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5 cm permettant d'aérer l'espace entreestiné le plan de travail et la face avant du meuble.

Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson



Bandeau de commande



Touche sensitive "Touch Control"
Les touches sensitives Touch Control permettent de commander l'appareil. Une pression sur les touches sensitives permet d'activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores. Appuyez sur les touches sensitives par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

Touche sensitive		Fonction
⏻	Marche / Arrêt	Mettre l'appareil sous/hors tension
🔒	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
STOP + GO	Stop+Go	Activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
0	Arrêt	Mettre la zone de cuisson à l'arrêt
1 - 9 / B	Niveau de cuisson	Régler le niveau de cuisson
B	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Puissance
⏲	Minuteur	Sélection du Minuteur
+	Augmenter les réglages	Augmenter le temps du minuteur
−	Diminuer les réglages	Diminuer le temps du minuteur

Voyants

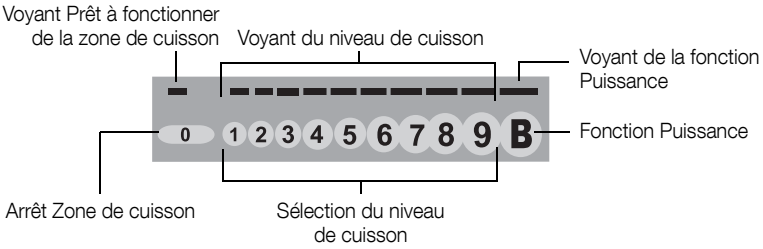
Voyant		Description
≋	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
E + nbre	Erreur	La fontion Erreur s'est enclenchée
?	Détection des plats de cuisson	Les plats de cuisson ne sont pas adaptés ou trop petits ou bien il n'y a pas de plat de cuisson sur la zone de cuisson.
?	arrêt automatique	Arrêt activé

Indicateur de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement :** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.
Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson nécessitent un certain temps pour refroidir. Surveillez l'indicateur de chaleur résiduelle ≋.

Bandeau de commande

Le niveau de cuisson et la fonction Puissance se règlent à partir du bandeau de commande. L'indicateur du niveau de cuisson consiste en une chaîne d'éléments lumineux.



ⓘ Si vous effleurez le bandeau de commande pendant plus de 6 secondes, un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.

Les **foyers à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la vitrocéramique.

Le **ventilateur de refroidissement** se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement en fonction de la température du système électronique.

Utilisation de l'appareil

Utilisez des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

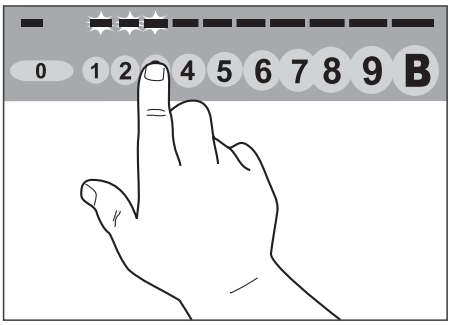
Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurer ⏻ pendant 1 seconde	Le voyant s'allume. Les voyants de fonctionnement des zones de cuisson s'allument également.
Mise à l'arrêt	Effleurer ⏻ pendant 1 seconde	Le voyant s'éteint. Les voyants de fonctionnement des zones de cuisson s'éteignent à leur tour.

Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Sélectionner le niveau de cuisson

Appuyez sur la touche correspondant au niveau de cuisson souhaité.
Le niveau de cuisson s'affiche. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche.



Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

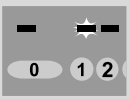
Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/Arrêt", ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurer 🔒	s'allume
Mise à l'arrêt	Effleurer 🔒	s'éteint

La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

Activer/désactiver la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO active la fonction de maintien au chaud pour toutes les zones de cuisson actives en même temps, et les fait repasser ensuite au niveau de cuisson initial.

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	STOP+GO effleurer	Position de maintien au chaud 
Mise à l'arrêt	effleurer STOP+GO	Niveau de cuisson initial (sauf démarrage de cuisson automatique et fonction puissance)

La fonction de minuterie n'est pas désactivée par la fonction STOP+GO.

STOP+GO verrouille l'ensemble du bandeau de commande, sauf les touches à effleurement ⏻.

Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson

Tous les foyers sont équipés du démarrage automatique de la cuisson. La cuisson automatique s'effectue en deux temps : le démarrage de la cuisson automatique se fait à pleine puissance. Sa durée varie en fonction du niveau de cuisson sélectionné pour la suite de la cuisson.
A la fin de cette durée, la puissance maximum bascule automatiquement sur le niveau de cuisson sélectionné précédemment.

Étape	Affichage	
1.	Sélectionner le niveau de cuisson B	L'indicateur de B clignote
2.	Sélectionner le niveau de cuisson souhaité de 1 à 8.	Le niveau de cuisson souhaité s'affiche. L'indicateur de B s'allume. Tant que l'indicateur de B est allumé, l'appareil fonctionne à pleine puissance. L'indicateur de B s'éteint dès que le temps du démarrage de la cuisson est écoulé.

La durée du démarrage automatique de la cuisson dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée du démarrage automatique de cuisson [min:sec]
1	0:10
2	0:10
3	3:10
4	5:50
5	10:10
6	2:00
7	2:30
8	2:50
9	---

Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	⏻ Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)	Le voyant s'allume. Les voyants des zones de cuisson s'allument.
2.	effleurer 🔒 pendant 4 secondes	🔒 s'allume
La sécurité enfants est activée.		

Désactiver la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	⏻ Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)	🔒 s'allume
2.	Effleurer 🔒 pendant 4 secondes	🔒 s'éteint.
3.	Mettre à l'arrêt l'appareil.	
La sécurité enfants est désactivée.		

ⓘ La sécurité enfants ne peut être activée et désactivée, que lorsqu'aucun niveau de cuisson n'est sélectionné.

Brider la sécurité enfant

La sécurité enfant peut être désactivée le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	⏻ Mettre l'appareil en fonctionnement	🔒 s'allume
2.	effleurer 🔒 pendant 4 secondes	🔒 s'éteint.
Jusqu'à la prochaine mise à l'arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement. La sécurité enfants reste active après la mise hors tension.		

ⓘ Après le bridage de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être réglé dans un délai approximatif de 10 secondes. Dans le cas contraire, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Activer/désactiver la fonction Puissance

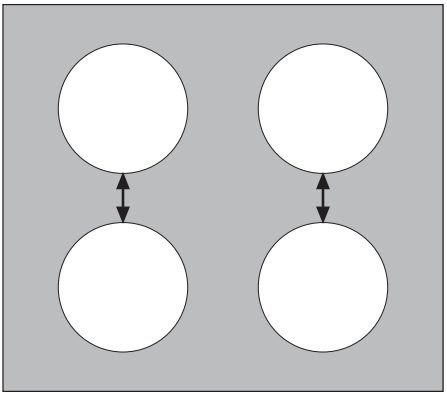
La fonction Puissance Ⓑ confère davantage de puissance aux zones de cuisson par induction, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau. La fonction Puissance est activée pendant une durée maximum de 10 minutes. Ensuite, les zones de cuisson par induction repassent automatiquement au niveau de cuisson réglé 9.

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurer Ⓑ	Les éléments lumineux du bandeau de commande s'allument. L'indicateur de Ⓑ clignote.
Mise à l'arrêt	Sélectionner le niveau de cuisson 1-9	Le niveau de cuisson choisi s'affiche. L'indicateur situé au-dessus de Ⓑ s'éteint.

ⓘ A la fin de la fonction Puissance, les zones de cuisson permutent de nouveau sur le niveau de cuisson précédemment sélectionné.

Gestion de la puissance

Les zones de cuisson de la plaque de cuisson disposent d'un niveau de puissance maximum.

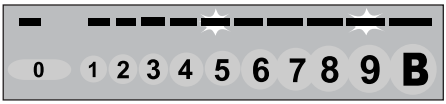


La puissance maximale est atteinte lorsque le niveau de puissance 9 est activé pour toutes les zones de cuisson

Deux zones de cuisson forment une paire, (voir graphique), c'est-à-dire que le dispositif de gestion de puissance répartit la puissance maximale disponible entre ces deux zones de cuisson.

Lorsque la fonction de puissance est activée pour une zone de cuisson, ce dispositif de gestion lui fournit un supplément de puissance au détriment de l'autre zone de cuisson de la paire.

Exemple : le niveau de puissance 9 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Puissance est activée pour la zone de cuisson correspondante. La fonction Puissance est exécutée. 9 Cependant, la puissance maximale est dépassée tant pour la zone de cuisson pour laquelle le niveau de puissance 9 a été sélectionné que pour l'autre zone de cuisson de la paire pour laquelle la fonction Puissance a été activée. Dans ce cas, le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de la première zone de cuisson activée, en le faisant passer de 5 à 5, par exemple. 9 L'indicateur affiche 5, ce qui correspond au niveau de puissance maximum possible en ce moment. (L'indicateur 9 passera de 5 à 3 ou de 9 à 6 ou à une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la dimension de la zone de cuisson.)



Utilisation du minuteur

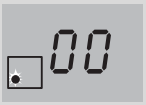
Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 clignote

Si uniquement la fonction minuteur a été activée, celle-ci ne peut être modifiée que lorsque l'appareil est en marche.

Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné en plus du minuteur pour cette même zone de cuisson, cette dernière se désactive après écoulement de la durée programmée.

La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.

Sélection d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage	
1.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote	
2.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la seconde zone de cuisson clignote	
3.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote	
4.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la quatrième zone de cuisson clignote	

Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.

Régler l'heure

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	+ ou — effleurer	00 à 99 minutes
Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement. Le temps est à présent réglé. Le temps est désormais décompté.		

Désactiver la fonction minuteur

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	— Effleurer	Le temps restant sera décompté jusqu'à 00.
Le voyant de contrôle s'éteint. La fonction minuteur s'éteint pour la zone de cuisson sélectionnée.		

Modifier la durée

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche
2.	+ ou — effleurer	01 à 99 minutes
Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement. Le temps est à présent réglé. Le temps est désormais décompté.		

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit		

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

Arrêt automatique

Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si un ou plusieurs champs de sonde sont couverts pendant plus de 10 secondes par des objets (casserole, etc), un signal retentit et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

Bandeau de commande

- Si lors de la mise à l'arrêt un ou plusieurs champs de capteur du pupitre de commande est couvert pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit. Le signal sonore s'arrête automatiquement dès que les champs des capteurs ne sont plus couverts.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe (par ex. lorsqu'une casserole chauffée ne contient pas d'aliments), le foyer de cuisson s'éteint automatiquement [?] s'affiche. Avant toute nouvelle utilisation, le foyer de cuisson doit être réglé sur [0] et doit avoir refroidi.
- Si vous utilisez de la vaisselle non adaptée, [?] s'allume sur l'indicateur et le voyant des foyers de cuisson s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement. [?] s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur **0** .

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30

Conseils de cuisson

Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

Matériaux des ustensiles de cuisson

Matériaux des ustensiles de cuisson	pouvant convenir
fonte	+
acier, acier émaillé	+
acier inoxydable	+*
Fond de casserole multicouches	+*
aluminium, cuivre, laiton	-
verre, céramique, porcelaine	-

Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

Test d'aptitude

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si ...

- ... une petite quantité d'eau déposée sur un foyer à induction devient chaude en un court laps de temps après avoir sélectionné le niveau de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson.

Fond de l'ustensile de cuisine

Le fond de l'ustensile de cuisine doit être aussi épais et plan que possible.

Taille des casseroles

Jusqu'à une limite déterminée, les zones de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisine. Cependant, selon la taille de la zone de cuisson, il faut que la partie magnétique sur le fond de cet ustensile dispose d'un diamètre minimal.

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimal du fond du récipient [mm]
210	180
180	145
145	120

Placez votre plat de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

Conseils d'économie d'energie

Placez votre plat de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer cette dernière.

Dans la mesure du possible, couvrez toujours votre plat de cuisson avec un couvercle.

Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
1	**Conserver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	**Cuire à l'étuvée Cuire à la vapeur**	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	**Cuire à l'eau**	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	**Faire cuire à feu doux**	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	**Faire cuire à température élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition Faire revenir Faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

La fonction Puissance peut également permettre de porter à ébullition des quantités importantes de liquide.

Nettoyage et entretien

⚠ **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

⚠ **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

⚠ **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

	enlevez		
Type de salissure	**immédiatement**	**lorsque l'appareil a refroidi**	**avec**
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

ⓘ Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

ⓘ Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne se mettent pas en marche et ne fonctionnent pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise en marche de l'appareil	Mettez l'appareil à nouveau en marche.
	Le verrouillage est activé	Désactivez le verrouillage (cf. chapitre " verrouillage/déverrouillage du champ d'utilisation")
	Le verrouillage parental est activé	Désactivez le verrouillage parental (cf. chapitre " verrouillage parental")
	Plusieurs zones de capteurs ont été touchées en même temps	Veuillez ne toucher qu'une zone de capteur
	Le système d'arrêt automatique s'est enclenché	Veuillez éventuellement retirer des objets se trouvant sur le champ d'utilisation (casseroles, maniques etc.). Mettez l'appareil à nouveau en marche
	Bandeau de commande sale	Les touches à effleurement doivent être sèches et exemptes de traces graisse.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
Répétition du signal sonore (6 fois), l'appareil se déconnecte	Une ou plusieurs touche(s) sensitive(s) a/ont été recouverte(s) pendant plus de 10 secondes	Libérez les touches sensitives
L'appareil est hors tension et un signal sonore retentit.	Des objets recouvrent partiellement ou complètement le champ de commande.	Éloignez les objets du champ de commande.
Un signal sonore retentit, l'appareil se met sous tension puis de nouveau hors tension au bout de 5 secondes ; au bout de 5 autres secondes, un nouveau signal sonore retentit	La touche sensitive Marche/Arrêt est recouverte, par exemple par un chiffon	Ne déposez aucun objet sur le bandeau de commande
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	La commande de la fonction Puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir chapitre „Activer/désactiver la fonction Puissance"
[?] s'allume	Vaisselle de cuisson non adaptée	Utiliser de la vaisselle adaptée
	Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson	Placer la vaisselle de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer	Utiliser un foyer de cuisson plus petit
		Utiliser de la vaisselle adaptée

Symptôme	Cause possible	Solution
[?] est allumé	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson s'est déclenchée	Arrêter la zone de cuisson. Rallumer la zone de cuisson.
	L'arrêt automatique de sécurité s'est déclenché	Éteindre l'appareil. Rallumer l'appareil
Affichage de [E] et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si [E] s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

⚠ **Avertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

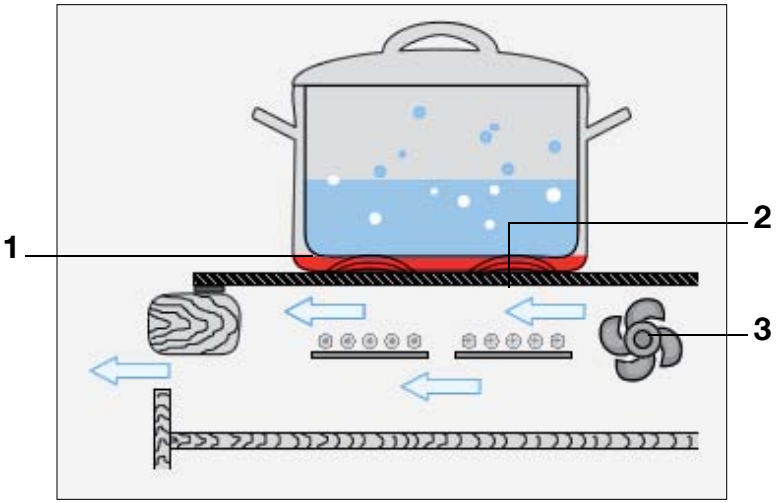
[i] En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Bruits lors du fonctionnement

Selon le matériau et l'usinage du fond de l'appareil de cuisson les bruits suivants peuvent être perçus lorsque les zones de cuisson par induction sont en marche :

- Crépitement (1)
  lorsque la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Sifflement (1)
  lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées à haute puissance et que la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Bourdonnement (2)
  peut être perçu lorsqu'on utilise un niveau de puissance élevé
- Cliquetis (2)
  lors de commutations électroniques
- Souffle, ronronnement (3)
  L'appareil est équipé d'un ventilateur pour refroidir le système électronique. Lorsque le ventilateur est en marche, un souffle ou un ronronnement peut être perçu. Ce bruit peut varier selon la puissance en jeu et durer encore un certain temps après que l'appareil a été éteint.

Les bruits décrits ci-dessus sont normaux et n'indiquent pas un défaut quelconque.



Protection de l’environnement

Elimination du matériel d’emballage

Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d’emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

Appareils usagés

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l’achat.

Instructions d'installation

⚠ Conseils de sécurité

Attention! A lire impérativement!
L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)
Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.
La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.
La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.
Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.
Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

Risque de blessure par courant électrique.

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.
- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

Dommages matériels par courant électrique.

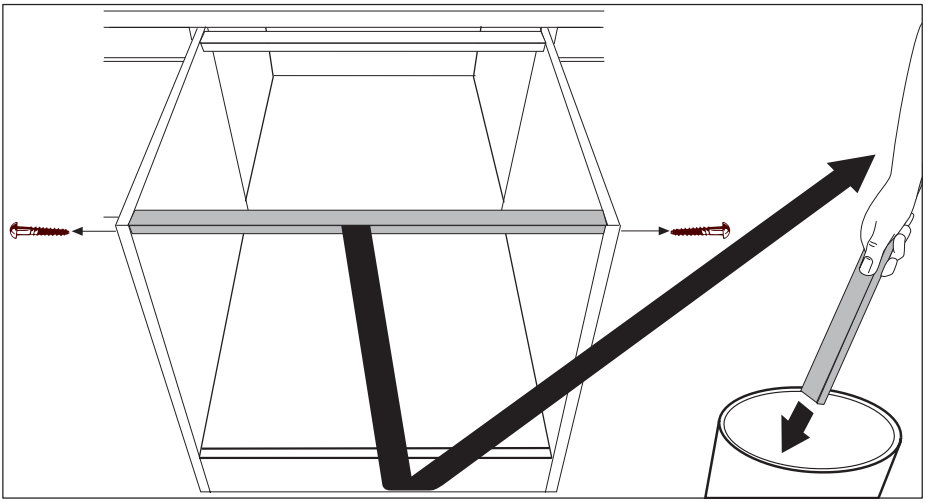
- Des connecteurs à fiche mal fixés ou non conformes peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Fixer les raccords boulonnés de manière adéquate.
- Procéder à la décharge de traction des câbles.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

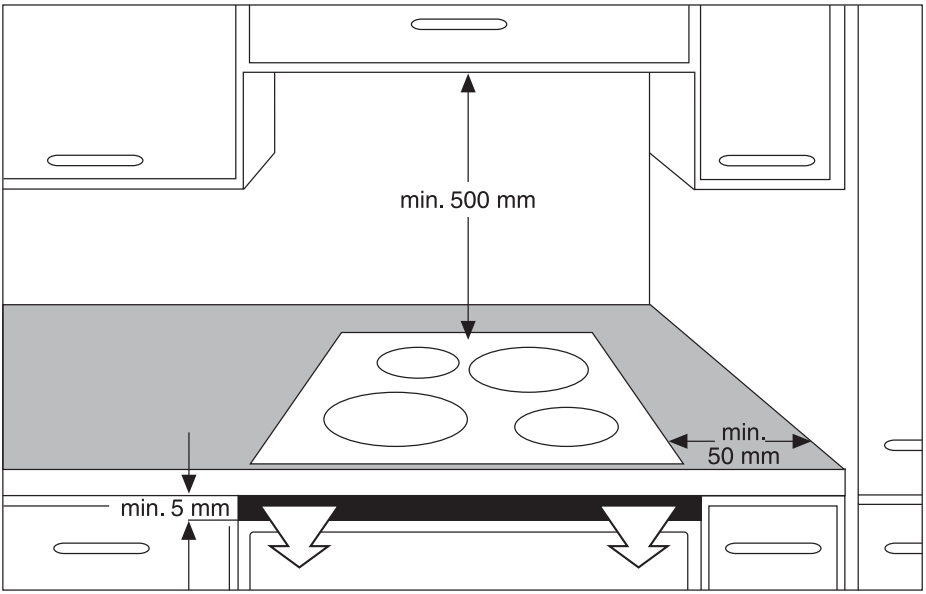
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

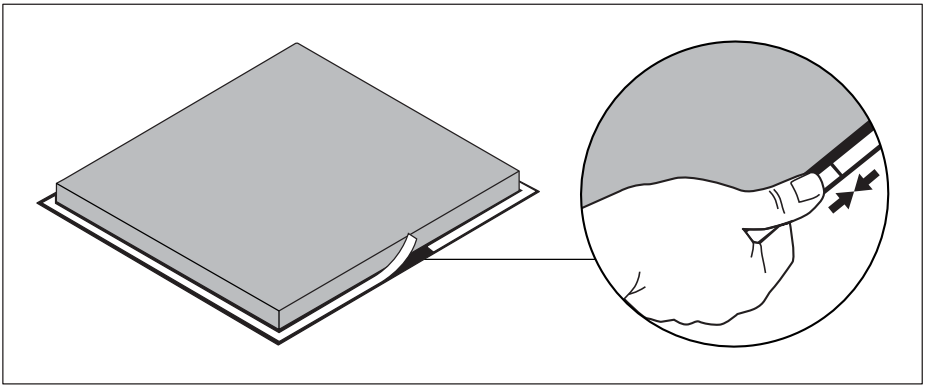
Application du joint

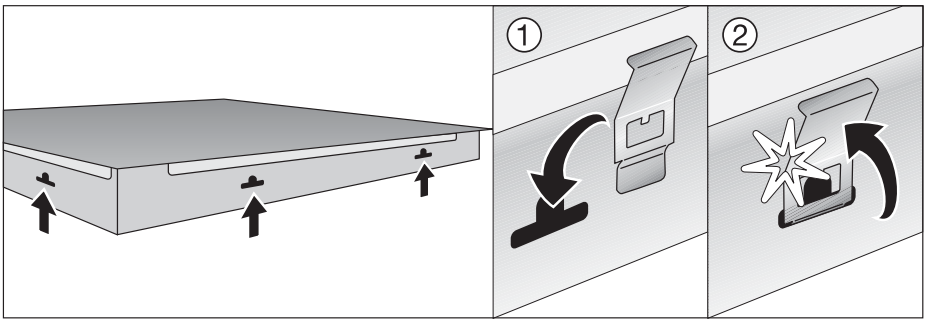
- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

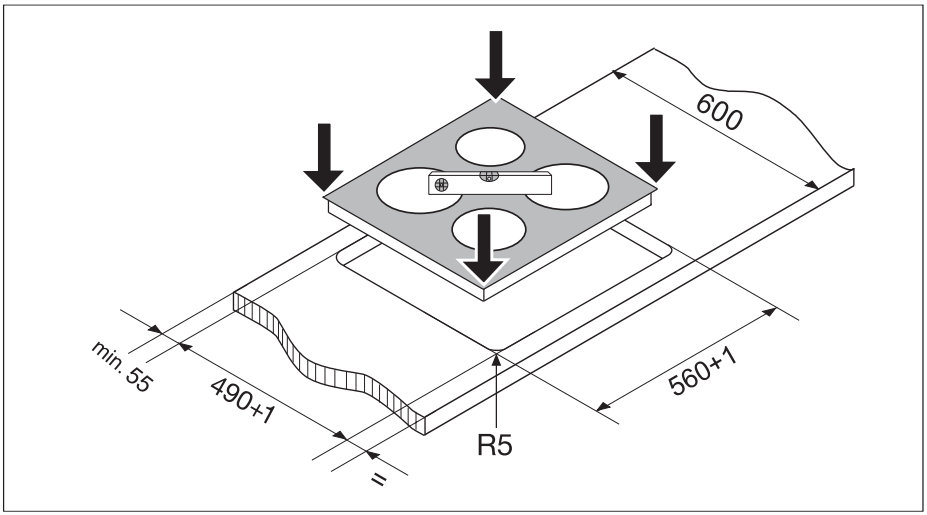
Montage

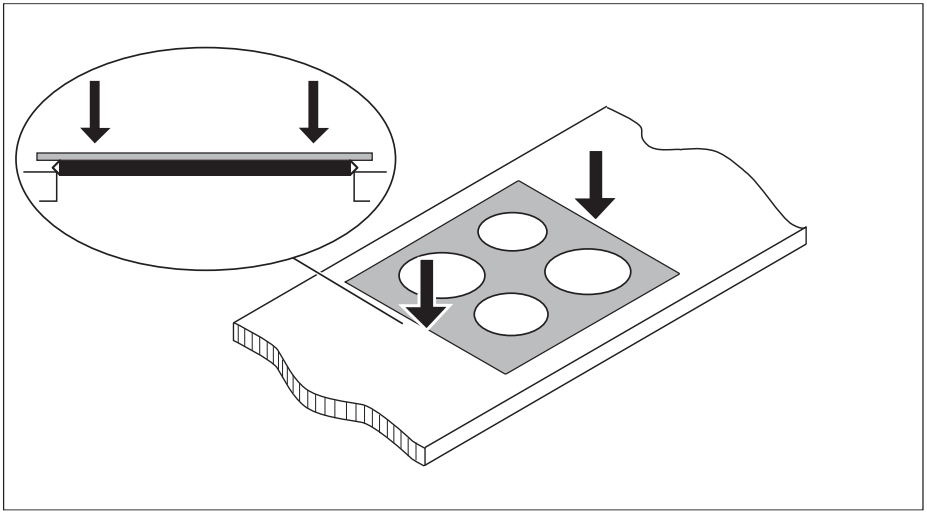


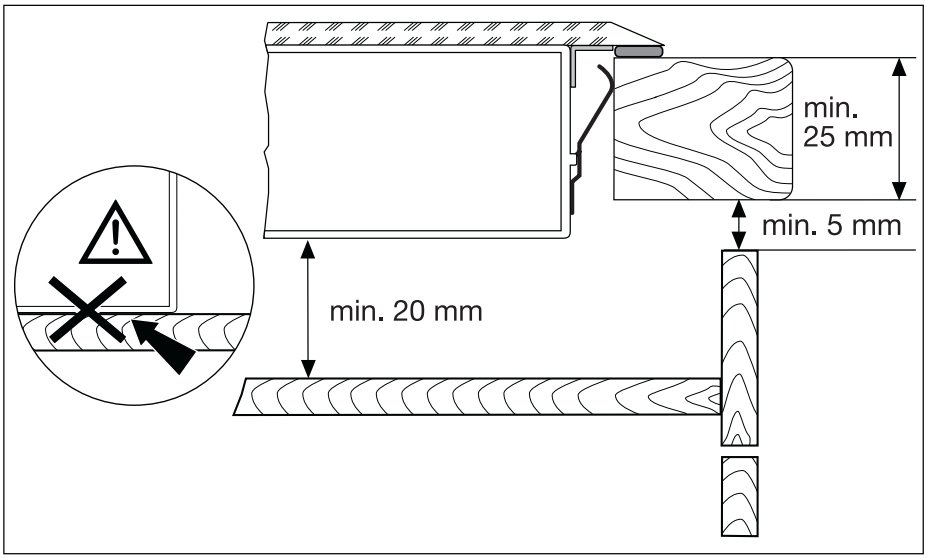


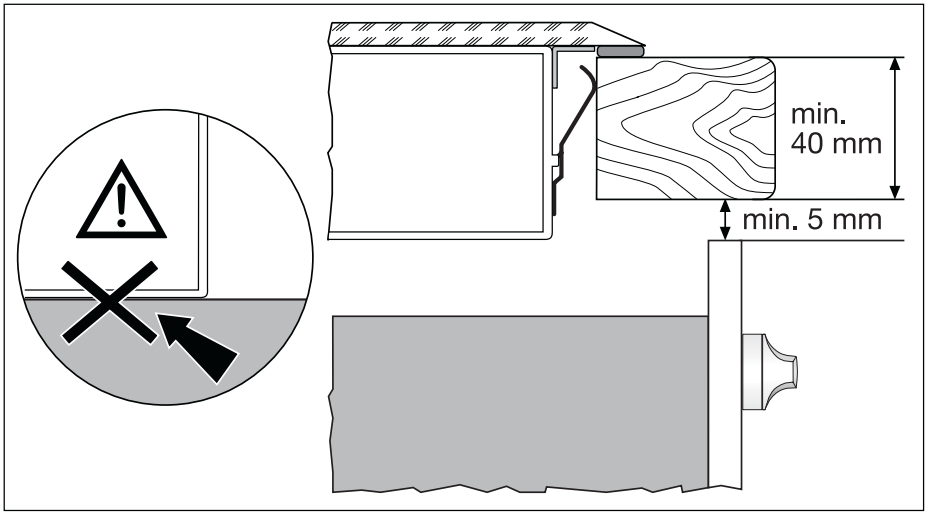



①
②

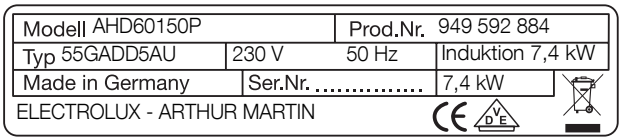

600
min. 55
490+1
560+1
R5




min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm
min. 5 mm

Plaque signalétique

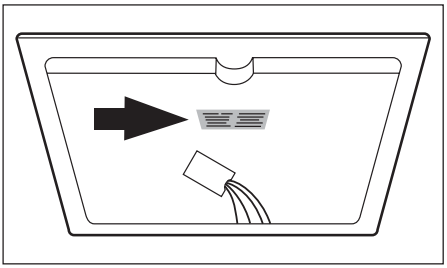


Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres
- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.) (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....