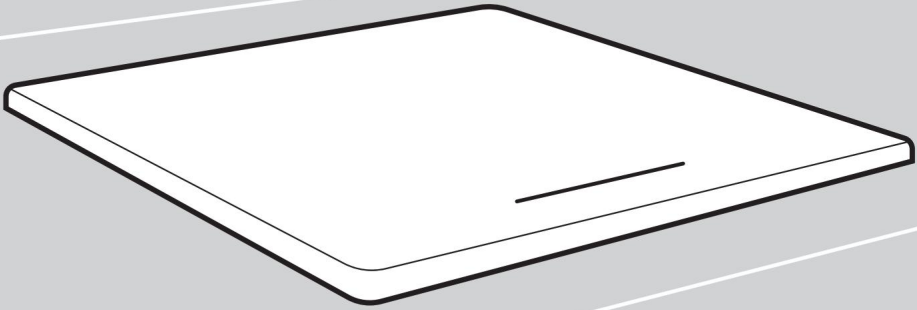
Machine Translated by Google

gorenje

DE DE AT CH LU

MODE D'EMPLOI

Plaque à induction



Machine Translated by Google

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant notre appareil.

Pour faciliter votre prise en main de l'appareil, nous avons inclus des instructions détaillées. Celles-ci vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre nouvel appareil.

Vérifiez d'abord que le produit que vous avez acheté est arrivé en bon état. Si vous constatez des dommages liés au transport, veuillez contacter immédiatement le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou l'entrepôt régional d'où il a été expédié. Vous trouverez ces numéros de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de brancher l'appareil. La garantie ne couvre pas la réparation ou le remplacement des appareils présentant des dysfonctionnements ou des problèmes résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrects.



Pour des instructions et des conseils plus détaillés, veuillez consulter le site http://www.gorenje.com ou scanner le code QR figurant sur la plaque signalétique.

Signification des symboles dans le manuel d'instructions :

INFORMATION!
Information, conseil, astuce ou recommandation

AVERTISSEMENT!
Avertissement – Danger

Machine Translated by Google

Table des matières

1. Consignes de sécurité 4

2. Autres consignes de sécurité importantes 6
2.1 Avant de connecter l'appareil 7

3. Installation de la plaque à induction 8
3.1 Montage encastré dans le plan de travail 11
3.2 Installation du joint en mousse 14

4. Raccordement de la plaque à induction à l'alimentation électrique 14
4.1 Câble d'alimentation secteur 15
4.2 Connexion de l'appareil 15

5. Description de l'appareil 18
5.1 Avant la première utilisation 18

6. Utilisation des zones de cuisson 19
6.1 Unité de commande 19
6.2 Mise en marche de la plaque à induction 21
6.3 Mise en marche de la zone de cuisson 21
6.4 Zones de cuisson connectables 21
6.5 Fonction d'ébullition automatique 22
6.6 Augmentation de puissance 24
6.7 Verrouillage du panneau de commande / Verrouillage enfant 24
6.8 Fonctions temporelles 25
6.9 Indicateur de chaleur résiduelle 26
6.10 Limitation du temps de fonctionnement 27
6.11 Protection contre la surchauffe 27
6.12 Arrêt automatique 27
6.13 Mise hors tension de la zone de cuisson 27
6.14 Éteindre la plaque de cuisson 28

7. Paramètres utilisateur 29

8. Conseils et astuces 31
8.1 Zone de cuisson 31
8.2 Fonctionnement de la plaque à induction 31
8.3 Ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction 32
8.4 Économies d'énergie 33

9. Nettoyage et entretien 34

10. Problèmes et erreurs 36
10.1 Bruits et leurs causes pendant le fonctionnement de la plaque à induction 37

11. Données techniques 37

12. Élimination 39
12.1 Élimination du dispositif et de son emballage 39

Machine Translated by Google

1. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient correctement surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

REMARQUE : L'appareil et certaines de ses parties accessibles deviennent très chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de huit ans qui se trouvent à proximité de l'appareil doivent être surveillés en permanence par des adultes.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ni de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent provoquer un choc électrique.

Cet appareil n'est pas adapté au contrôle par des minuteries externes ou divers systèmes de contrôle.

Les dispositifs de déconnexion doivent être installés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Machine Translated by Google

Un cordon d'alimentation endommagé ne peut être remplacé que par le fabricant, un centre de service agréé ou une autre personne qualifiée, car une telle intervention peut être très dangereuse pour les non-initiés (cela s'applique uniquement aux appareils dont le cordon d'alimentation est plié).

REMARQUE : Si la plaque de cuisson vitrocéramique est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Éteignez toutes les zones de cuisson et dévissez le fusible ou coupez le fusible principal pour débrancher l'appareil.

REMARQUE : Cuisiner avec de la matière grasse ou de l'huile dans une zone de cuisson sans surveillance peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau.
En cas d'incendie, éteignez immédiatement l'appareil et éteignez les flammes en recouvrant la casserole d'un couvercle ou d'un chiffon humide.

AVERTISSEMENT : Ne posez aucun objet sur la surface en vitrocéramique.

REMARQUE : La cuisson doit être surveillée. Même une cuisson courte doit l'être.

REMARQUE : Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson.
N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins, comme le chauffage des pièces. Ne posez jamais de casseroles et de poêles vides sur les zones de cuisson/plaques de cuisson allumées.

Machine Translated by Google

REMARQUE : Pour les plaques de cuisson, utilisez uniquement les housses de protection fabriquées par le fabricant de l'appareil de cuisson ou celles recommandées par ce dernier dans son manuel d'instructions.
L'utilisation de protections inadaptées peut engendrer des situations dangereuses.

Ne placez pas d'objets tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la zone de cuisson par induction, car ils peuvent devenir très chauds.

Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide de la commande correspondante. Ne vous fiez pas au système de détection automatique des récipients.

Seul un technicien de maintenance ou un électricien agréé doit procéder au branchement de cet appareil. Toute intervention ou réparation non conforme peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.

2. Autres avertissements importants en matière de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins, comme le chauffage de pièces, le séchage d'animaux, de papier, de textiles ou d'herbes, car cela pourrait endommager l'appareil ou provoquer un incendie.

Seul un technicien de maintenance ou un électricien agréé doit procéder au branchement de cet appareil. Toute intervention ou réparation non conforme peut entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.

Lors du branchement d'autres appareils sur des prises situées à proximité de l'appareil électroménager, il convient de veiller à ce que le câble de connexion n'entre pas en contact avec les zones de cuisson chaudes.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé afin d'éviter tout danger.

Utiliser la plaque de cuisson vitrocéramique comme surface de rangement peut l'endommager ou la rayer. Ne jamais chauffer d'aliments emballés dans du papier aluminium ou placés dans des récipients en plastique directement sur la plaque. Ces matériaux peuvent fondre et provoquer un incendie ou endommager la plaque.

Ne stockez pas de produits sensibles à la température, tels que des produits de nettoyage ou de lavage, des aérosols, etc., sous l'appareil.

Machine Translated by Google

Des variations de couleur peuvent apparaître entre différents appareils d'une même gamme pour diverses raisons, telles que des angles de vision différents, des fonds colorés, des matériaux différents et l'éclairage de la pièce.

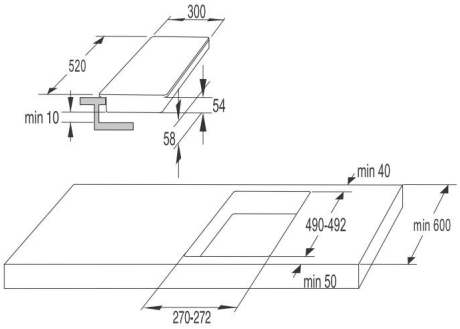
2.1 Avant de connecter l'appareil

AVERTISSEMENT!

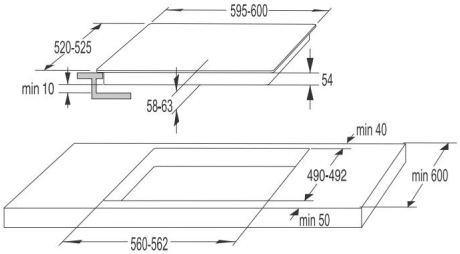
Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant de connecter l'appareil.
La garantie ne couvre pas la réparation d'un dysfonctionnement ou d'une réclamation survenus suite à un branchement ou une utilisation incorrects.

Machine Translated by Google

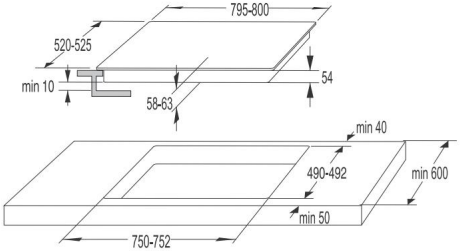
3. Installation de la plaque à induction



30 cm



60 cm



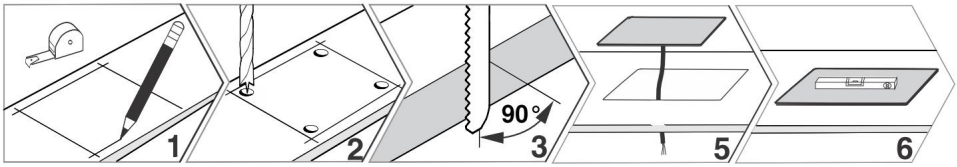
80 cm

INFORMATION!

L'appareil doit impérativement être installé dans un meuble et raccordé au réseau électrique par un électricien qualifié.

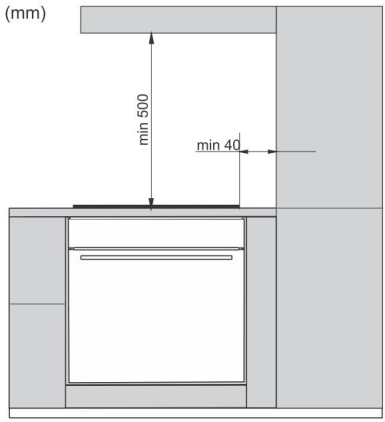
Machine Translated by Google

procédure d'installation



• Protégez correctement les surfaces de découpe. • Branchez
la plaque à induction à l'alimentation secteur (voir les instructions de branchement de la plaque à induction à l'alimentation secteur).
• Insérez la plaque à induction dans l'encoche prévue à cet effet. • Le placage ou toute autre surface
du meuble de cuisine dans lequel la plaque de cuisson sera installée doit être traité avec un adhésif résistant à la chaleur (100 °C), sous peine de voir le plan de travail se décolorer ou se déformer. • L'utilisation de panneaux d'angle en bois massif sur les plans de travail situés derrière la plaque à induction est autorisée
uniquement si la distance entre le panneau et la plaque est au moins conforme aux spécifications des plans d'installation.

INFORMATION!
Le plan de travail doit être parfaitement plat.



• La plaque à induction est adaptée à une installation sur un plan de travail au-dessus d'un meuble de cuisine d'une largeur minimale de 600 mm.

• Un meuble de cuisine au-dessus du
La plaque à induction doit être installée suffisamment haut pour ne pas perturber le flux de travail.

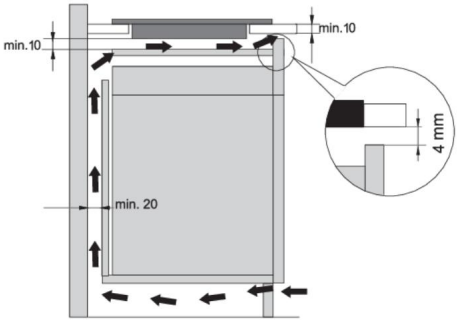
• La distance verticale entre les
La distance entre la plaque à induction et la hotte aspirante doit être au moins celle spécifiée dans les instructions d'installation de la hotte et ne doit pas être inférieure à 500 mm.

• La distance entre le bord du
L'espace entre la plaque à induction et le meuble de cuisine adjacent doit être d'au moins 40 mm.

• La distance minimale entre les
La plaque à induction et la paroi arrière sont représentées sur le schéma d'installation.

Machine Translated by Google

Meuble bas avec tiroir



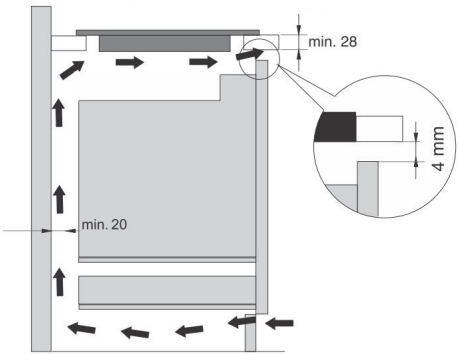
• Le panneau arrière de l'armoire doit comporter une ouverture d'au moins 140 mm de hauteur sur toute la largeur de l'armoire. De plus, le panneau avant doit comporter une ouverture d'au moins 4 mm de largeur sur toute la largeur de l'armoire.

• La zone située sous la plaque à induction doit être sur le
Une cloison horizontale doit être installée sur toute sa longueur. La distance entre l'extrémité inférieure de la plaque de cuisson et la
La cloison doit avoir une épaisseur minimale de 10 mm.
être.

• Une ventilation adéquate doit être assurée par l'arrière.

• S'il manque des informations sous le placard de la cuisine
S'il y a un tiroir, n'y rangez pas de papier aluminium, de matériaux inflammables ni de liquides (par exemple, des aérosols). Tenez ces substances éloignées de la zone de cuisson. Risque d'explosion !

Meuble bas avec four



• L'installation d'un four sous le
Une plaque à induction est possible avec les modèles de four équipés d'un ventilateur de refroidissement.

• Avant d'installer le four, le panneau arrière du meuble de cuisine doit être retiré au niveau de l'ouverture d'installation.

• De plus, l'avant doit être recouvert par le
L'armoire présente une ouverture sur toute sa largeur. doit mesurer au moins 4 mm.

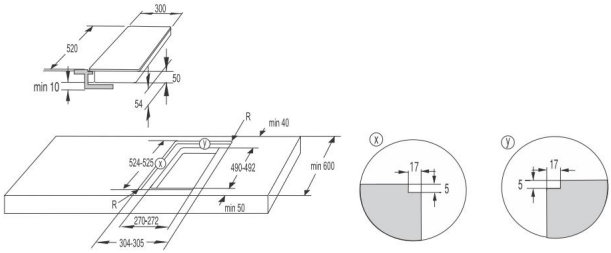
• S'il y a une [information manquante] sous la plaque à induction
Si un autre appareil électrique est installé, nous ne sommes pas responsables du bon fonctionnement de l'appareil installé en dessous.

Machine Translated by Google

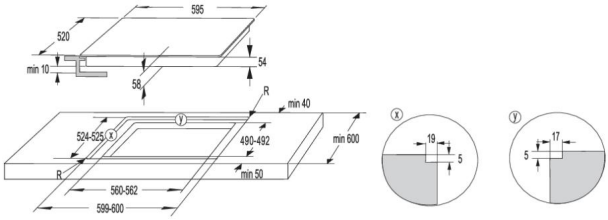
INFORMATION!

Le fonctionnement normal des composants électroniques de la plaque à induction nécessite une circulation d'air suffisante.

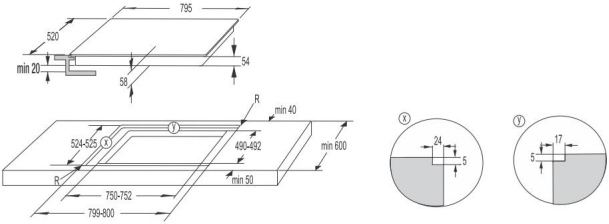
3.1 Montage encastré dans le plan de travail



30 cm



60 cm



80 cm



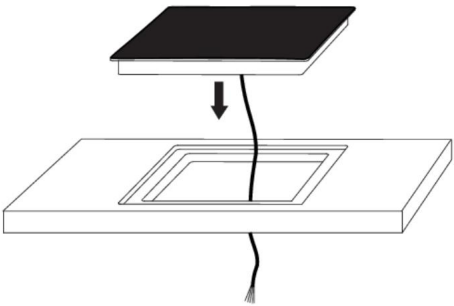
Les appareils dépourvus de bords biseautés ou décoratifs conviennent à un montage encastré.

Machine Translated by Google

procédure d'installation

• L'appareil doit être installé uniquement sur un plan de travail résistant à la température et à l'eau, par exemple :
B. Dans un plan de travail en pierre naturelle (marbre, granit) ou en bois massif (les bords de la découpe doivent être scellés). • Lors de l'installation dans un plan de
travail en céramique, en bois ou en verre, une ossature en bois est nécessaire. L'ossature n'est pas fournie avec l'appareil.
L'installation de l'appareil dans un plan de travail d'autres matériaux n'est autorisée qu'après consultation du fabricant du plan de travail et obtention de son accord explicite. • Les dimensions intérieures du meuble sous-plan doivent être au moins égales à celles de la découpe intérieure prévue pour l'appareil.

Cela permet de retirer facilement l'appareil du plan de travail.



1. Commencez par faire passer le cordon d'alimentation par l'ouverture prévue à cet effet.

2. Placez l'appareil au centre de la découpe.

3. Branchez l'appareil à l'alimentation secteur.

4. Tester le fonctionnement de l'appareil.

5. Scellez l'espace entre l'appareil et le plan de travail avec un mastic silicone. Le mastic silicone utilisé doit résister à la chaleur (jusqu'à au moins 160 °C).

6. Lissez le mastic silicone à l'aide d'un outil approprié. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que le mastic silicone n'est pas complètement sec.



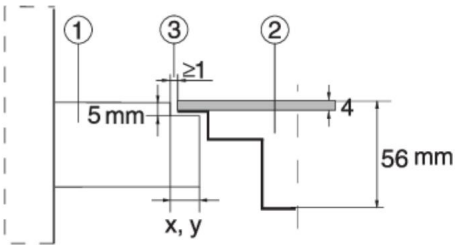
1. Mastic silicone 2.
Ruban d'étanchéité

Plan de travail en pierre

AVERTISSEMENT!

Portez une attention particulière aux dimensions des plans de travail en pierre naturelle. Lors du choix du mastic silicone, tenez compte du matériau du plan de travail et consultez le fabricant. L'utilisation d'un mastic silicone inadapté peut entraîner une décoloration permanente de certaines parties.

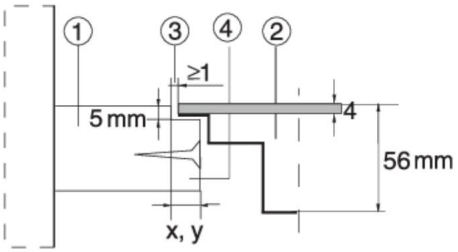
Machine Translated by Google



1. Plan de travail 2.
Appareil 3.
Emplacement

L'écart est ajusté (min. 2 mm) pour tenir compte des tolérances de la plaque en vitrocéramique et de la découpe dans le plan de travail.

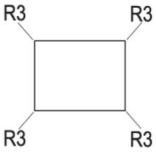
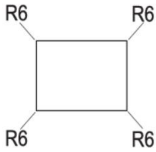
assiette en céramique, en bois ou en verre



1. Plan de travail
2. Appareil
3. Fente 4.
Cadre en bois, 16 mm d'épaisseur.

Compte tenu du taux d'erreur (tolérance) de la plaque en vitrocéramique de l'appareil et de la découpe dans le plan de travail, la fente est réglable (min. 2 mm).
Fixez le cadre en bois 5 mm sous le bord supérieur du plan de travail (voir illustration).

Il faut tenir compte des dimensions des bords du verre lors de la découpe de l'ouverture.

VERRE	EXTRAIT
	

Retrait du dispositif intégré

Débranchez la plaque à induction. À l'aide d'un outil adapté, retirez le joint en silicone situé sur le pourtour de l'appareil. Retirez la plaque à induction en la poussant vers le haut par le bas.

AVERTISSEMENT!

N'essayez pas de sortir la plaque de cuisson de son emplacement par le haut !

Machine Translated by Google

AVERTISSEMENT!

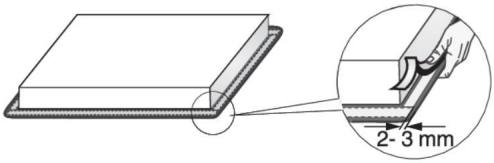
Le service après-vente est uniquement responsable de la réparation et de l'entretien de la plaque de cuisson à induction. Pour la réinstallation de votre plaque à induction encastrée, veuillez contacter votre revendeur spécialisé en cuisines.

AVERTISSEMENT!

Si le four est installé sous une plaque à induction encastrée, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 45 mm.

3.2 Fixez le joint en mousse

Avant d'installer la plaque à induction sur un plan de travail, fixez le joint en mousse fourni avec l'appareil sous la plaque. Sur certains modèles, le joint est déjà en place !



1. Retirez le film protecteur de l'emballage.
2. Appliquez le joint sur la face inférieure de la surface en verre, à 2-3 mm du bord, sur tout le périmètre de la plaque de verre.
3. Le joint ne doit pas se chevaucher aux coins.
4. Lors de la fixation du joint, veillez à ce qu'il ne soit pas endommagé par des objets pointus ou qu'il n'entre pas en contact avec ceux-ci.

AVERTISSEMENT!

L'installation de l'appareil sans joint en mousse n'est pas autorisée.

4. Raccordement de la plaque à induction à l'alimentation secteur

• La protection du réseau électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur. • Avant de raccorder l'appareil au réseau, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension réelle du réseau.

- L'installation électrique doit comporter un dispositif de coupure permettant d'isoler tous les pôles de l'appareil du réseau électrique, avec un écartement minimal des contacts de 3 mm en position ouverte. Les fusibles, disjoncteurs, etc., sont des dispositifs appropriés.

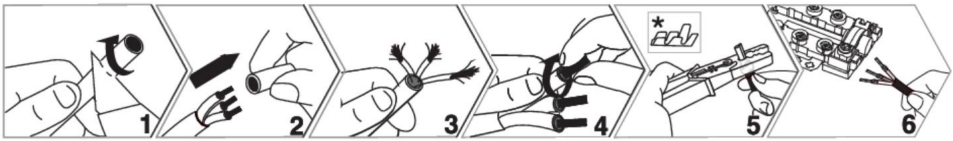
• Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles. • Les parties sous tension et isolées doivent être protégées de tout contact après l'installation.

Machine Translated by Google

AVERTISSEMENT!

Le raccordement de cet appareil au réseau électrique doit impérativement être effectué par un électricien qualifié. Un branchement incorrect peut endommager les composants de l'appareil et annuler votre garantie. Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché avant toute intervention.

4.1 Câble d'alimentation secteur (appareil sans câble d'alimentation secteur)



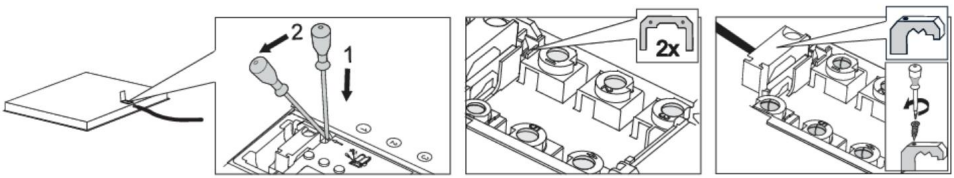
* Les viroles ne sont pas incluses.

INFORMATION!

Nous recommandons l'utilisation d'embouts de câbles électriques.

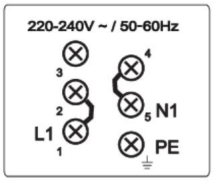
• Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement : câbles de connexion isolés en PVC de type H05V2V2-F avec conducteur de protection jaune-vert ou autres câbles équivalents ou meilleurs.
• Le diamètre extérieur du câble doit être d'au moins 8,0 mm. • Le câble de connexion doit passer par un serre-câble qui le protège avant le raccordement.
Le retirer protège.

4.2 Connexion de l'appareil Connexion d'un appareil de 60 cm ou 80 cm



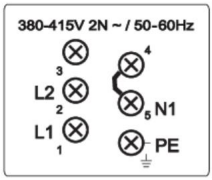
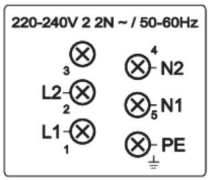
1. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement.
2. Connectez les câbles en fonction du type de votre appareil. Les cavaliers se trouvent au niveau du bornier.

3. Faites passer le cordon d'alimentation à travers un serre-câble qui empêche le cordon d'être arraché.

Schéma de connexion	
	Connexion monophasée (32 A) • Connexion monophasée (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz) : - La tension entre le secteur et le conducteur neutre est de 220–240 V~. Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.

Machine Translated by Google

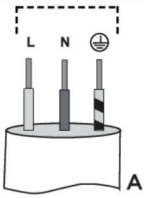
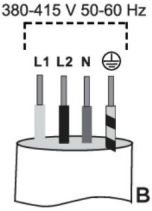
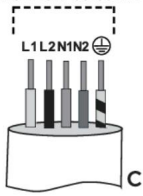
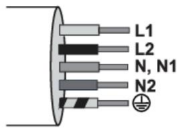
Suite du tableau de la page précédente

Schéma de connexion	
	- Le circuit électrique doit être équipé d'un fusible d'au moins 32 A. La section du câble d'alimentation doit être d'au moins 4 mm².
	Connexion biphasée (16 A) • 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz): - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220–240 V~, la tension entre les lignes est de 380–415 V~. Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5. Pour un fonctionnement optimal, le circuit doit être protégé par au moins deux fusibles, chacun d'un calibre d'au moins 16 A. La section transversale du conducteur du câble d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².
	• 2 phases, 2 neutres (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50-60 Hz) : - La tension entre les conducteurs de phase et le conducteur neutre est de 220-240 V~. - Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles, chacun d'un calibre minimum de 16 A. La section transversale du conducteur du câble d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm². Réservé aux Pays-Bas !

Brancher le câble d'alimentation au secteur

(Appareil avec cordon d'alimentation)

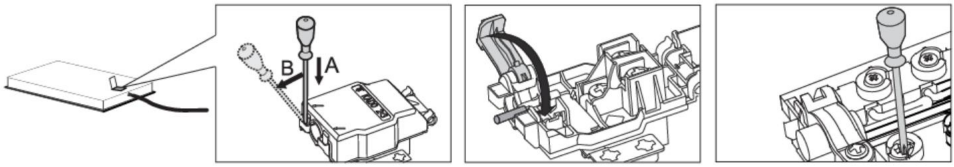
• La plaque de cuisson doit être branchée directement sur le secteur. • Les appareils conçus pour être débranchés du secteur doivent être conformes à la réglementation en vigueur. • Ne pas allonger le cordon d'alimentation ni le faire passer sur des arêtes vives. • Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais…
ont touché les parties chaudes du four.

Monophasé Connexion	Connexion biphasée		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz 	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz 	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz 	L, L1 = marron L2 = noir N, N1 = gris = jaune et vert 

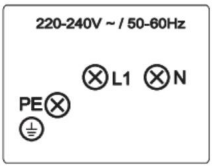
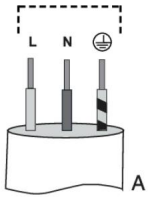
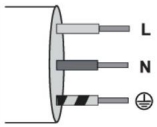
Machine Translated by Google

Connexion monophasée	Connexion biphasée	
Raccordez la plaque de cuisson comme indiqué sur le schéma A. Si votre système électrique ne supporte pas un fusible de 32 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence.	Si votre système électrique comporte 2 conducteurs actifs et 1 conducteur neutre, connectez l'appareil comme indiqué sur la figure B.	Si votre système électrique comporte deux fils de phase et deux fils neutres, connectez l'appareil comme indiqué sur la figure C. Réservé à un usage néerlandais !

Connexion d'un appareil de 30 cm



1. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement.
2. Branchez les câbles en fonction du type de votre appareil.
3. Faites passer le cordon d'alimentation à travers un serre-câble qui empêche le cordon d'être arraché.

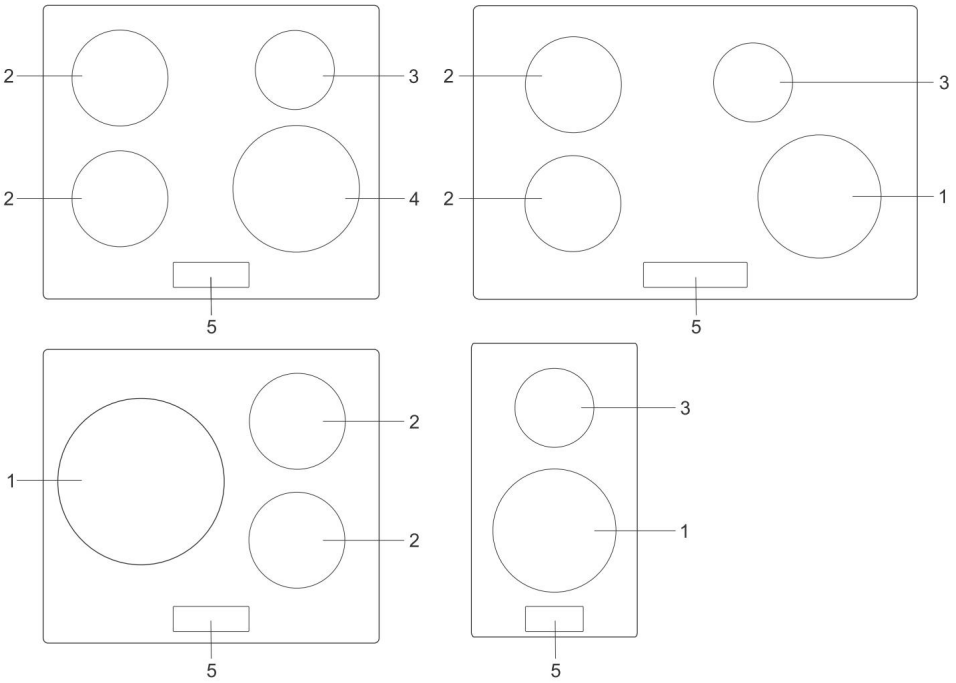
Schéma de connexion	Brancher le câble d'alimentation au secteur (Appareil avec cordon d'alimentation)	
	1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz 	L = marron N = bleu = jaune et vert 
Le circuit électrique doit être protégé par un fusible d'au moins 16 A. Les appareils d'une largeur de 30 cm (deux zones de cuisson) ne permettent qu'un raccordement monophasé. La section du câble d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².	Raccordement monophasé : Raccordez l'appareil comme indiqué sur la figure A. Si votre installation électrique ne permet pas l'utilisation d'un fusible de 16 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence. Consultez le chapitre « Paramètres utilisateur ».	

Machine Translated by Google

5. Description de l'appareil

INFORMATION!

Les fonctions et caractéristiques de l'appareil dépendent du modèle.



1. Zone de cuisson à induction ø 230 mm
2. Zone de cuisson à induction ø 180 mm
3. Zone de cuisson à induction ø 145 mm
4. Zone de cuisson à induction ø 300/180 mm
5. Module de commande de la table de cuisson

5.1 Avant la première utilisation

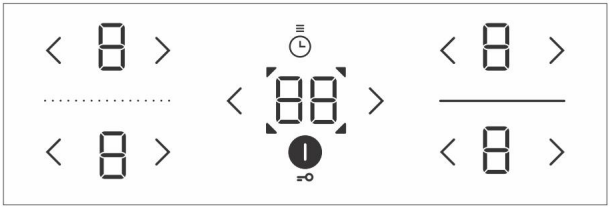
Nettoyez la surface de cuisson avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle doux.

Une odeur caractéristique de « nouvel appareil » peut se dégager lors de la première utilisation, mais elle disparaîtra progressivement.

Machine Translated by Google

6. Fonctionnement des zones de cuisson

6.1 Unité de commande (selon le modèle)



INFORMATION!

Si l'appareil comporte trois zones de cuisson, la zone de commande supérieure gauche ne peut pas être réglée.

	Interrupteur marche/arrêt de la plaque de cuisson	Appuyez sur le bouton approprié pour activer la plaque de cuisson. allumer ou éteindre.
	Verrouillage/Sécurité enfant : Verrouille/déverrouille les commandes de la plaque de cuisson.	
>	Bouton de suralimentation	Activez la zone de cuisson sélectionnée ou augmentez la température. Performances de fonctionnement : • Appuyez pour activer la zone de cuisson sélectionnée au niveau de puissance 9 • Appuyez une fois pour augmenter la puissance d'un niveau. • Appuyez longuement pour ajuster ou augmenter la puissance plus rapidement.
<	clé de Performances réduites	Désactive la zone de cuisson sélectionnée ou réduit la chaleur. Performances opérationnelles : • Appuyez pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée au niveau de puissance approprié. 4 pour allumer • Touchez (appuyez) une fois pour augmenter la puissance d'un cran. • Appuyez longuement pour augmenter ou diminuer plus rapidement le niveau de puissance. • Appuyez longuement ou à plusieurs reprises pour confirmer le niveau de puissance sélectionné. éteindre la zone de cuisson
8	Indicateur de puissance	Affiche le niveau de puissance actuellement réglé pour le Zone de cuisson
	Fonctions temporelles	Réglage du minuteur : • Compte à rebours (compteur de minutes) pour toute la durée Plaque de cuisson ; ne coupe pas la zone de cuisson

Machine Translated by Google

Suite du tableau de la page précédente

		• Minuterie d'arrêt automatique pour chaque zone de cuisson ; la zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.
	Fonction de minuterie d'affichage	Affiche la zone de cuisson sélectionnée

Machine Translated by Google

6.2 Mise en marche de la plaque à induction

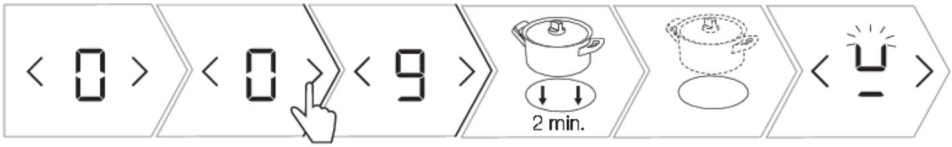


1. Touch , allumer la plaque à induction.
2. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson sélectionnée.
3. Il apparaît sur tous les écrans des zones de cuisson ; un bref bip retentit.

INFORMATION!

Si aucune zone de cuisson n'est activée dans les 10 secondes, la plaque à induction s'éteint.

6.3 Mettez en marche la zone de cuisson



1. Appuyez sur le bouton correspondant à la zone de cuisson sélectionnée. L'unité d'affichage sélectionnée clignotera.
2. Utilisez le bouton ou pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée.
3. La zone de cuisson reste activée.
4. Si la plaque de cuisson ne détecte pas de casserole sur la zone de cuisson sélectionnée, le symbole . apparaît. Si vous ne placez pas de casserole sur la zone de cuisson sélectionnée dans les 2 minutes, celle-ci s'éteindra automatiquement.

INFORMATION!

Pendant le fonctionnement, le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée peut être réglé à l'aide de bouton ou peut être configuré.

6.4 Zones de cuisson connectables

(selon le modèle)

Certains modèles permettent de combiner deux zones de cuisson situées à gauche en une seule grande zone de cuisson continue. Vous pouvez ainsi placer une grande poêle ovale ou une plaque de cuisson sur la plaque combinée. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir le centre des zones de cuisson supérieure et inférieure.

Machine Translated by Google

• Dimensions maximales du plat à rôtir : 40 x 25 cm. Pour une répartition optimale de la chaleur, nous recommandons l'utilisation d'un plat à rôtir à fond épais. Le plat à rôtir devient très chaud ; veuillez vous protéger des brûlures. • Veillez à ce que le plat à rôtir ne recouvre pas les boutons tactiles.

INFORMATION!
Le plat à rôtir doit couvrir le centre de la zone de cuisson !



1. Allumez la plaque à induction.
2. Appuyez simultanément sur les deux boutons et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. Le symbole s'affichera sur l'écran de la zone de cuisson arrière, indiquant que les deux zones de cuisson sont connectées par la fonction de pontage.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour la zone de cuisson connectée via la fonction de pontage.
4. Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson combinée sur « 0 ». Le voyant s'éteindra et l'élément chauffant sera mis hors tension.
5. Les deux zones de cuisson fonctionnent indépendamment l'une de l'autre.

6.5 Fonction de préchauffage automatique :

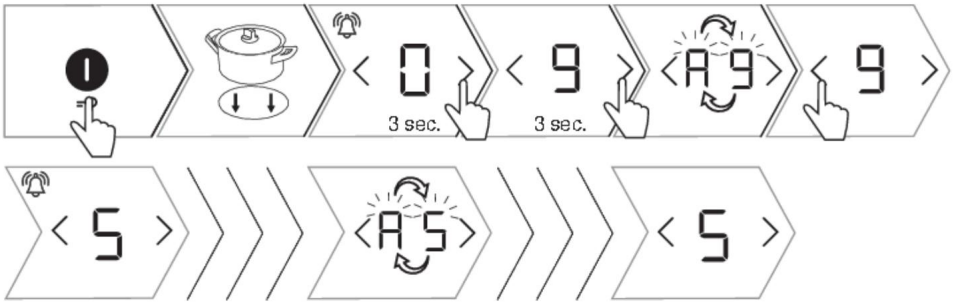
Chaque zone de cuisson est dotée d'une fonction automatique spéciale qui, au début de la cuisson, la fait fonctionner à sa puissance maximale, quel que soit le niveau de puissance sélectionné. Après un certain temps, la puissance de la zone de cuisson revient au niveau précédemment sélectionné. La fonction de préchauffage automatique peut être activée pour toutes les zones de cuisson et pour tous les niveaux de puissance, à l'exception des niveaux de puissance maximum « 9 » et « P ».

Machine Translated by Google

INFORMATION!

La fonction de chauffage rapide automatique est adaptée aux plats qui nécessitent initialement une puissance maximale.
chauffé puis cuit pendant une période plus longue à un niveau de puissance inférieur
Cela devrait être possible sans nécessiter de surveillance constante.

Le chauffage rapide automatique ne convient pas aux aliments rôtis, frits ou
Les plats cuits à la vapeur et fréquemment retournés, arrosés ou remués, ainsi que les plats qui ont un
Ils doivent mijoter plus longtemps dans un autocuiseur.



1. Allumez la plaque à induction.
2. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson sélectionnée.
3. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à entendre un bref signal sonore. Vous entendrez un bip et les voyants clignoteront alternativement sur l'écran.
4. Appuyez pour régler le niveau de puissance final de la fonction de chauffage rapide automatique. Cinq secondes après avoir sélectionné le niveau de puissance, la fonction s'activera par un bref signal sonore. Un bip confirme. Une fois que vous avez réglé le niveau de puissance final sur ou sur, le Fonction désactivée.
5. et le niveau de puissance sélectionné sont affichés alternativement sur l'indicateur de niveau de puissance. affiché.
6. Une fois le temps de préchauffage rapide automatique écoulé, la zone de cuisson passe automatiquement en mode normal. Le niveau sélectionné sera ensuite affiché en permanence.
7. Pour désactiver la fonction de chauffage rapide automatique, appuyez simultanément sur et/ou. lorsque vous diminuez ou augmentez le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Vous pouvez alors Vous avez défini le nouveau niveau de puissance.

Tableau des ébullitions automatiques

Niveau de cuisine sélectionné	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée de fonctionnement de la phase de chauffage initiale (en secondes)	40	70	120	180	260	430	120	195

Machine Translated by Google

6,6 Puissance accrue

(selon le modèle)

Pour une cuisson plus rapide, la fonction Power Boost peut être activée sur les zones de cuisson. Cela permet...

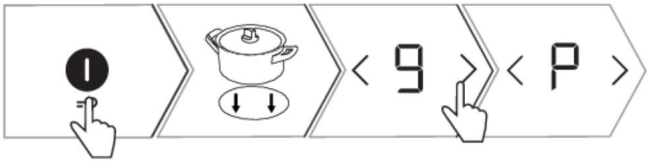
Ils chauffent rapidement de grandes quantités d'aliments grâce à une puissance accrue. La fonction Power Boost atteint un maximum de 10.

Si le niveau de puissance est actif pendant quelques minutes, il sera automatiquement réduit à 9. Si la plaque de cuisson n'est pas trop chaude...

Si l'appareil est chaud, la fonction Power Boost peut être réactivée pendant 10 minutes après l'arrêt. Pour garantir une

Pour éviter toute surchauffe, la fonction de contrôle électronique peut couper la suralimentation plus tôt.

et réduire le niveau de puissance à 9.



1. Allumez la plaque à induction.
2. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson sélectionnée.
3. Réglez le niveau de cuisson sur 9 , Appuyez ensuite sur le bouton.
4. P Le message s'affiche à l'écran. La fonction est activée.
5. Appuyez < , pour désactiver la fonction. Le mode Boost sera désactivé et le Les performances opérationnelles reviennent à leur niveau 9 .
6. Appuyez plusieurs fois < , réduire la puissance de sortie au niveau souhaité.

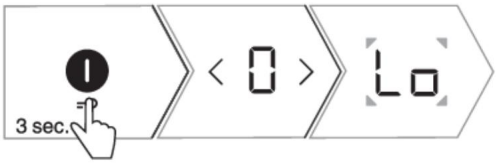
6.7 Verrouillage du panneau de commande / Verrouillage enfant

Les commandes de la plaque à induction peuvent être verrouillées afin d'éviter toute activation accidentelle.

La plaque de cuisson est allumée accidentellement.

INFORMATION!

La plaque de cuisson doit être éteinte ou en mode veille.



1. Appuyez sur le bouton et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. 0 apparaît sur le Indicateurs de puissance de la zone de cuisson.
2. Lo apparaît sur l'écran de la fonction minuterie.
3. La plaque à induction est verrouillée.
4. Après 5 secondes, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille.

Machine Translated by Google

Suite du tableau de la page précédente

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage. et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. La plaque de cuisson est maintenant...

INFORMATION!

Remarque : Si la fonction de contrôle/verrouillage parental est activée dans les paramètres utilisateur (voir chapitre Mode de configuration utilisateur, paramètre Lo), la plaque de cuisson est activée à chaque fois Verrouillage automatique de la mise hors tension.)

INFORMATION!

Activez toujours la sécurité enfant avant de nettoyer la plaque à induction afin d'éviter tout dommage accidentel. Pour éviter toute activation accidentelle des zones de cuisson.

6.8 Fonctions temporelles

Ces fonctions permettent deux types d'utilisation :



1. Le minuteur (compteur de minutes) s'applique à l'ensemble de la plaque à induction. Grâce à cette fonction La plaque de cuisson n'émet un bip que lorsque le temps programmé est écoulé.
2. La minuterie programmée s'applique à la zone de cuisson sélectionnée. Il est possible de régler une minuterie distincte pour chaque zone de cuisson. Il est possible de programmer une minuterie. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement. désactivé.

1 Compte à rebours

Le minuteur (compteur de minutes) fonctionne indépendamment et n'est pas lié au fonctionnement d'une zone de cuisson. connecté. Si le compte à rebours est activé, il continue de décompter le temps, même si Vous devez éteindre la plaque à induction. Le compteur de minutes ne peut être désactivé que si… La plaque à induction est allumée.

1. Appuyez sur le bouton , pour activer la minuterie. apparaît sur d'affichage de la fonction Minuteur.
2. Appuyez sur le bouton ou , pour régler la durée dans une plage comprise entre 1 et 99 minutes. Appuyez sur le bouton , afficher la durée préréglée de 90 minutes.
3. L'alarme sonnera une fois le délai programmé écoulé.
4. Appuyez sur n'importe quel bouton pour accuser réception et désactiver l'alarme.
5. Le minuteur (compteur de minutes) reste actif même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.

Machine Translated by Google

Suite du tableau de la page précédente

6. Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant est affiché en secondes.

2. Interrupteur à minuterie

La minuterie programmable vous permet de régler la durée de fonctionnement des zones de cuisson pour lesquelles un programme a déjà été défini.
Un niveau de performance a été défini.

INFORMATION!

La minuterie de programmation de l'arrêt automatique peut être réglée indépendamment pour chaque zone de cuisson.
être embauché.
La minuterie du programme ne peut être réglée que pour une seule zone de cuisson active.

1. Appuyez sur le bouton , pour activer la minuterie. apparaît sur d'affichage de la fonction Minuteur.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton , plusieurs des zones de cuisson clignent des yeux et indique donc un ou sélectionnées vont alors se mettre en marche.
3. Appuyez sur le bouton ou le compte à , pour régler la durée dans une plage comprise entre 1 et 99 minutes. rebours commencera.
4. Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint. éteint. La valeur Des clignotements apparaissent sur l'écran.
5. Éteignez l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton ; sinon, elle s'éteindra automatiquement. Il s'éteint automatiquement après un certain temps.
6. Pour supprimer le temps programmé, sélectionnez l'affichage du minuteur en appuyant sur . Le L'heure programmée est affichée. et clignote. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour... Pour définir la valeur, appuyez simultanément sur les touches et pour réinitialiser/ , à l'heure prévue immédiatement supprimer.

INFORMATION!

Vous pouvez modifier la durée de fonctionnement à tout moment pendant son utilisation.

6.9 Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque à induction est également équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle. Elle ne chauffe pas La zone de cuisson directement, mais seulement indirectement par la chaleur renvoyée par la casserole.

Tant que le symbole reste allumé après l'arrêt de la plaque de cuisson, la zone de cuisson est alimentée.
Il dégage encore de la chaleur résiduelle, qui peut être utilisée pour maintenir les aliments au chaud ou pour les décongeler.

Si le symbole disparaît, la zone de cuisson peut encore être chaude.

AVERTISSEMENT!

Attention, risque de brûlures !

Machine Translated by Google

6.10 Limite de temps de fonctionnement

Pour des raisons de sécurité, la durée de cuisson de chaque zone de cuisson de la plaque à induction est limitée à une durée maximale.
limité.

La durée de cuisson maximale dépend du dernier niveau de puissance sélectionné.

Si la zone de cuisson n'est pas modifiée pendant une période prolongée, l'appareil s'éteindra après avoir atteint la température maximale.
Temps de cuisson sélectionné automatiquement (voir tableau ci-dessous).

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maximum Durée de fonctionnement (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5	1.5

* Après 10 minutes, le niveau de puissance diminue automatiquement à 9. Après 1,5 heure, il s'éteint.

Zone de cuisson désactivée.

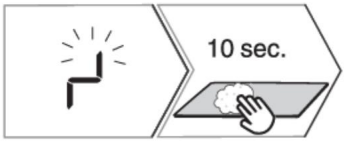
6.11 Protection contre la surchauffe

La plaque à induction est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui protège les composants électroniques.
Il refroidit pendant la cuisson. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner même après la fin de la cuisson.
Être opérationnel pendant un certain temps.

La plaque de cuisson est également équipée d'une protection contre la surchauffe, qui protège les composants électroniques de la surchauffe.
Il protège contre les dommages. Cette protection contre la surchauffe fonctionne à plusieurs niveaux. Si le
Si la température de la zone de cuisson devient très élevée, la puissance de cuisson est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas
La puissance de la zone de cuisson diminue encore, ou les mécanismes de sécurité coupent la zone de cuisson.
Complètement éteinte. Une fois la plaque à induction refroidie, sa pleine puissance est de nouveau disponible.

6.12 Arrêt automatique

Si les boutons sont maintenus enfoncés trop longtemps pendant la cuisson (par exemple, à cause d'un liquide renversé).
(ou un objet placé sur les boutons du capteur), toutes les zones de cuisson seront activées après 10 secondes.
S'éteint automatiquement.



1. clignotera sur l'écran.
2. Retirez l'objet ou essuyez le liquide renversé dans les 5 secondes. à partir des boutons du capteur pour conserver les réglages du niveau de puissance. Si vous faites cela Ne retirez pas l'objet dans les 10 secondes et n'essuyez pas le liquide renversé. La plaque à induction s'éteindra automatiquement.

6.13 Éteignez la zone de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur le bouton , définir la valeur à À

Pour éteindre rapidement une zone de cuisson, appuyez simultanément sur le bouton ou et maintenez-le enfoncé.

Un bref signal sonore retentit et s'affiche sur l'écran.

Machine Translated by Google

INFORMATION!

Si la puissance de toutes les zones de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes. Une fois réglée, la plaque de cuisson s'allume après

6.14 Éteignez la plaque de cuisson

La plaque de cuisson peut être éteinte à tout moment en appuyant sur .

Machine Translated by Google

7. Paramètres utilisateur

Réglage du signal acoustique et verrouillage automatique

Vous pouvez régler le volume du signal sonore, la durée de l'alarme sonore, la puissance totale maximale de l'appareil et les paramètres de verrouillage automatique de l'appareil.

Uo : Volume du signal acoustique et de l'alarme (volume)
Donc : Durée de l'alarme sonore
Lo : Verrouillage automatique
Po : Puissance maximale totale



1. Pour accéder au menu des paramètres, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour lorsque l'appareil est éteint. L'affichage du minuteur indiquera le
2. Le premier paramètre est Uo niveau du volume. constitué des signaux acoustiques.
3. Appuyez sur les boutons de réglage de la minuterie pour ajuster le réglage.
4. Les paramètres sont également définis pour la zone de cuisson inférieure gauche.
5. Le paramètre actuellement réglé apparaît sur l'affichage du niveau de puissance de la zone de cuisson de gauche. La valeur peut être réglée en appuyant sur le bouton ou pour la zone de cuisson.
6. Tous les paramètres peuvent être enregistrés en maintenant le bouton enfoncé. confirmé pendant 2 secondes et
7. Un bip court retentit.
8. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux paramètres, fermez la fenêtre. Le mode de configuration utilisateur se désactivera clé; sinon la clé automatiquement après 2 minutes si vous appuyez sur le bouton de configuration utilisateur.

Signal acoustique et volume d'alarme (volume) « Uo »

	Vous pouvez définir les valeurs suivantes :
	0 sur l'écran = Désactivé (ne s'applique pas à l'alarme ni au signal sonore) (Signal en cas de défaut)
	1 sur l'écran = volume minimum
	2 sur l'écran = volume moyen
	3 sur l'écran = volume maximal (préréglé)

Machine Translated by Google

Suite du tableau de la page précédente

	À chaque modification, un bref signal acoustique retentit pour indiquer le nouveau réglage.

Durée de l'alarme acoustique « So »

	Vous pouvez définir les valeurs suivantes :
	0,5 sur l'écran = 5 secondes
	1 sur l'écran = 1 minute
	2 sur l'écran = 2 minutes (préréglé)

Verrouillage enfant « Lo »

	Si vous activez la fonction de verrouillage automatique en mode utilisateur, la plaque de cuisson se verrouillera après chaque mise hors tension.
	0 sur l'écran = éteint (réglage par défaut)
	1 sur l'écran = allumé

Fonctionnement flexible
(selon le modèle)

Avec une plaque à induction, vous pouvez ajuster la consommation d'énergie pour un fonctionnement optimal et une excellente expérience culinaire. Cela signifie que vous pouvez répartir la puissance de cuisson sur toute la surface de la plaque. contrôler les zones de cuisson individuelles.

Puissance maximale totale « Po »

Ce menu est accessible uniquement pendant les 2 premières minutes suivant le branchement de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur.
Vous ne pouvez effectuer aucun autre réglage pendant cette période.

	Les réglages de puissance maximale suivants dépendent de Conditions possibles de l'installation électrique de votre maison :
	7,2 affiché = 7,2 kW = 2 x 16 A
	6,0 affiché = 6,0 kW = 2 x 16 A
	3,6 affiché = 3,6 kW = 1 x 16 A 2,8 affiché = 2,8
	kW = 1 x 13 A 2,3 affiché = 2,3 kW = 1 x 10 A

INFORMATION!

En cas de coupure de courant, les réglages et les niveaux de cuisson peuvent être limités. L'appareil est doté d'un système de gestion de l'énergie intégré qui garantit que la coupure de courant n'affecte pas son fonctionnement.

Machine Translated by Google

8. Conseils et astuces

8.1 Zone de cuisson

• La plaque de cuisson en vitrocéramique résiste aux variations de température. • Si vous
utilisez la plaque de cuisson comme surface de rangement, elle risque de s'endommager ou de se rayer.
remonter à la surface.

• Si la plaque de cuisson vitrocéramique est utilisée comme surface de rangement, des dommages ou des rayures peuvent apparaître. Si la plaque de cuisson vitrocéramique présente des fissures ou des éclats, elle ne doit pas être utilisée. La chute d'un objet pointu sur la plaque de cuisson peut provoquer la rupture de la surface vitrocéramique. Les conséquences peuvent être visibles immédiatement ou après un certain temps. • Si des fissures ou des éclats apparaissent sur la plaque de cuisson vitrocéramique,
débranchez-la immédiatement.
L'appareil sera interrompu.

• Veillez à ce que la zone de cuisson et le fond de la casserole soient propres et secs afin de permettre une bonne conduction de la chaleur et d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique.

• Ne placez pas de récipients de cuisine vides sur la zone de cuisson, car cela pourrait l'endommager.

AVERTISSEMENT!

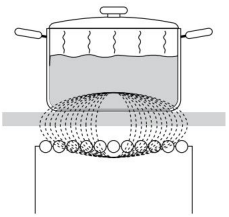
En cas de projection de sucre ou d'aliment très sucré sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, il est impératif d'essuyer immédiatement la zone de cuisson encore chaude ou d'enlever le sucre à l'aide d'un grattoir. Ceci permettra d'éviter tout dommage à la surface vitrocéramique.

N'utilisez pas de produits nettoyants pour nettoyer la surface en vitrocéramique chaude, car cela pourrait endommager la surface.

8.2 Fonctionnement de la plaque à induction

La cuisson sur une plaque à induction diffère de la cuisson sur des appareils conventionnels.

Une plaque de cuisson à induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur et cuire les aliments. De ce fait, tous les types de casseroles et de poêles ne sont pas compatibles avec ce type de plaque.



La plaque à induction est équipée de zones de cuisson à induction haute performance. La chaleur est générée directement au fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans perte de chaleur à travers la surface en vitrocéramique.
Il en résulte une consommation d'énergie nettement inférieure à celle des zones de cuisson conventionnelles fonctionnant selon le principe du rayonnement.

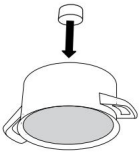
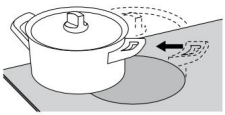
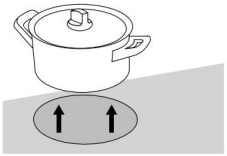
La plaque de cuisson vitrocéramique n'est pas chauffée directement, mais seulement indirectement par la chaleur rayonnée par la casserole. Après l'avoir éteinte
La chaleur résiduelle dans la zone de cuisson est indiquée par H .

La casserole est chauffée par une bobine à induction intégrée sous sa surface en vitrocéramique. Cette bobine génère un champ magnétique qui induit des courants de Foucault dans le fond (magnétisable) de la casserole, la chauffant ainsi.

La cuisson par induction fonctionne correctement lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine adaptés.

Machine Translated by Google

8.3 Ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction

	Test avec un aimant : Vous pouvez utiliser un petit aimant Vérifiez si le fond de la casserole est magnétique. Si l'aimant est sur Si la casserole adhère au fond de la casserole, alors cette dernière est compatible avec l'induction.
	Pendant la cuisson, il faut toujours placer la casserole au centre. Délimitez la zone de cuisson.
	Pour obtenir de bons résultats, le fond de la casserole doit ont le même diamètre que la zone de cuisson. Si la zone de cuisson Si la casserole n'est pas reconnue, placez-la sur une zone de cuisson plus petite.

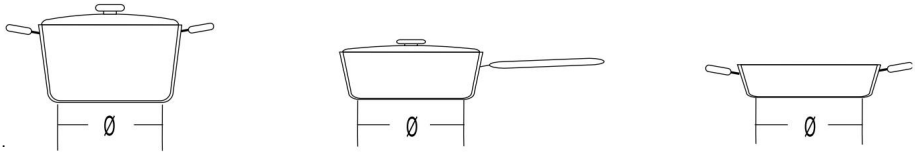
Ustensiles de cuisine adaptés	Ustensiles de cuisine inadaptés
Acier	Verre
acier émaillé	Acier allié à base de cuivre
fonte	Acier allié avec base en aluminium

- Lors de l'utilisation d'un autocuiseur, il est impératif de le surveiller jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
  La pression nécessaire a été atteinte. Commencez par régler la zone de cuisson au niveau de cuisson maximal.
  Réduisez ensuite le niveau de cuisson conformément aux instructions du fabricant de l'autocuiseur.
- Veillez à toujours avoir suffisamment d'eau dans l'autocuiseur ou tout autre récipient de cuisson.
  Assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide, car une casserole vide surchauffera et la zone de cuisson ou le
  La casserole risque d'être endommagée.
- Le fond de certaines casseroles n'est pas entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seulement
  La partie magnétique chauffe, tandis que les autres parties du fond de la casserole restent froides.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine spéciaux, suivez les instructions du fabricant.
- Pour la zone de cuisson 300/180, la zone de cuisson extérieure s'active automatiquement lorsque la
  Le diamètre de la base ferromagnétique est supérieur au diamètre de la zone de cuisson interne.

Zone de cuisson	Diamètre minimal du fond de la casserole
ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
Ø 300/180 mm	Ø 110 mm

Machine Translated by Google

Le fond de la casserole doit être plat.



8.4 Économies d'énergie • Lors de l'achat

d'ustensiles de cuisine, notez que le diamètre du bord supérieur est généralement indiqué ; il est souvent supérieur à celui du fond.

• Les plats à cuisson longue sont idéalement préparés à l'autocuiseur. Veillez à toujours contenir suffisamment de liquide, car un autocuiseur vide peut surchauffer et endommager la zone de cuisson ou l'autocuiseur lui-même. • Si possible, couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle suffisamment grand.

Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la quantité d'aliments à préparer. Cuisiner dans une grande casserole partiellement remplie consomme beaucoup plus d'énergie. Si aucune casserole ne se trouve sur la zone de cuisson, ou si vous utilisez une casserole de plus petit diamètre, il n'y a pas de perte d'énergie.

Si la casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson, la détection électronique risque de ne pas la reconnaître. Lorsque la zone de cuisson est activée, le symbole et le niveau de puissance sélectionné s'allument alternativement sur le voyant. Si une casserole adaptée est placée sur la zone de cuisson à induction dans la minute qui suit, la plaque la reconnaît et s'allume au niveau de puissance sélectionné. Dès que la casserole est retirée de la zone de cuisson, l'alimentation est coupée.

• Si vous placez une casserole plus petite sur la zone de cuisson qui est toujours reconnue par l'électronique, seule la quantité d'énergie nécessaire au chauffage sera utilisée en fonction de la taille du fond de la casserole.

Machine Translated by Google

9. Nettoyage et entretien

Nettoyez la surface en vitrocéramique refroidie après chaque utilisation, car même la plus petite impureté se brûlera sur la surface chaude lors de chaque utilisation ultérieure.

Pour l'entretien régulier de la surface en vitrocéramique, utilisez des produits d'entretien spéciaux qui forment un film protecteur sur la surface et la protègent des contaminations.

Avant chaque utilisation de la surface en vitrocéramique, essuyez la poussière ou autres matières étrangères de la surface et du fond du récipient afin d'éviter de rayer la plaque en vitrocéramique.

INFORMATION!

La laine d'acier, les éponges de nettoyage et les produits abrasifs peuvent rayer la surface en vitrocéramique. De même, l'utilisation de sprays nettoyants agressifs et de produits de nettoyage liquides inadaptés risque d'endommager cette surface.

La signature apposée sur la plaque en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs ou par des fonds de casseroles rugueux ou abîmés.

Enlevez les petites salissures avec un chiffon humide, puis essuyez la surface.

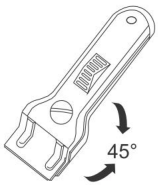
Enlevez les traces d'eau avec une solution de vinaigre diluée ; n'utilisez pas cette solution sur le cadre de la plaque de cuisson (sur certains modèles seulement), car il risque de perdre son éclat. N'utilisez pas de sprays agressifs ni de produits anticalcaires.

Pour éliminer les saletés tenaces, utilisez un nettoyant spécifique pour surfaces vitrocéramiques. Suivez toujours les instructions du fabricant. Après le nettoyage, essuyez soigneusement le produit, car des résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique sous l'effet de la chaleur.

Enlevez les saletés tenaces et les résidus alimentaires brûlés à l'aide d'un grattoir. Veillez à ne pas vous blesser en utilisant le grattoir.

INFORMATION!

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



INFORMATION!

N'utilisez le grattoir que si la saleté ne peut être enlevée avec un chiffon humide ou un produit nettoyant spécial pour surfaces en vitrocéramique.

Tenez le grattoir à un angle de 45° à 60° par rapport à la plaque vitrocéramique.
Faites-le glisser délicatement sur la plaque et la signature pour enlever les saletés.
Veillez à ce que la poignée en plastique du grattoir (sur certains modèles) n'entre pas en contact avec la zone de cuisson chaude.

INFORMATION!

Ne jamais tenir le grattoir perpendiculairement à la plaque de cuisson en vitrocéramique et ne pas rayer la plaque avec la pointe du grattoir.

Machine Translated by Google

Le sucre et les aliments qui en contiennent peuvent endommager la surface en vitrocéramique ; par conséquent, le sucre et les aliments sucrés doivent être immédiatement retirés de la surface en vitrocéramique, même si la zone de cuisson est encore chaude.

Machine Translated by Google

10. Problèmes et erreurs

Pendant la période de garantie, les réparations ne peuvent être effectuées que par un centre de service agréé par le fabricant.

Avant toute réparation, l'appareil doit être débranché du secteur en coupant le fusible ou en le débranchant de la prise murale.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner des chocs électriques et des courts-circuits.

Par conséquent, ne les effectuez pas vous-même. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de maintenance.

Pour les problèmes mineurs de fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour voir si vous pouvez résoudre le problème vous-même.

Conservez le manuel d'instructions pour toute consultation ultérieure et transmettez-le aux propriétaires ou utilisateurs suivants de l'appareil.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils de dépannage.

Dysfonctionnement/Erreur	Provoqué
Le fusible a sauté plusieurs fois. Veuillez contacter le service client.	Le courant est coupé...
Bip continu et Publicité	De l'eau renversée sur la surface du capteur ou un objet placé sur les capteurs. Essuyez la surface du capteur.
F sur l'écran	Cela indique qu'une erreur s'est produite pendant le fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez-le et allumez-le.

Si les problèmes persistent malgré le respect des instructions ci-dessus, veuillez contacter un technicien agréé. Les réparations ou les demandes de prise en charge sous garantie résultant d'un branchement incorrect ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, les frais de réparation sont à la charge de l'utilisateur.

AVERTISSEMENT!

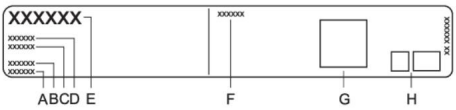
Avant toute réparation, l'appareil doit être débranché du secteur en coupant le fusible ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise murale.

Machine Translated by Google

10.1 Bruits et leurs causes pendant le fonctionnement de la plaque à induction

Les bruits et les sons provoquent		remède
Par induction causé bruit de fonctionnement	La technologie par induction repose sur les propriétés de certains métaux sous influence électromagnétique. Ce processus crée des courants de Foucault, qui provoquent la vibration des molécules. Ces vibrations sont converties en chaleur, ce qui peut provoquer de légers bruits selon le type de métal.	Ces bruits sont normal et ne le sont pas Signes d'un trouble.
Un bourdonnement semblable à celui d'un transformateur	Un bourdonnement se produit lors de la cuisson à feu vif. Cela peut être dû à la quantité d'énergie transférée de la zone de cuisson à la casserole.	Ce bruit disparaît ou s'atténue dès que vous réduisez le niveau de cuisson.
Vibrations et le crépitement du casserole	Ce bruit est produit par les casseroles composées de plusieurs couches.	Le bruit est causé par les vibrations entre les différentes couches de matériaux au fond de la casserole. Ce bruit dépend du type de casserole et peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.
bruit du ventilateur	Le bon fonctionnement des composants électroniques à induction nécessite un contrôle précis de la température. C'est pourquoi la plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur qui se met en marche en fonction de la température détectée.	Il est possible que le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de la zone de cuisson si la température mesurée de cette zone reste trop élevée.

11. Spécifications techniques (selon le modèle)



A. Numéro de série B.
Modèle C.
Type D.
Code

E. Marque déposée F.
Données techniques G.
Code QR H.
Informations/symboles de conformité

Machine Translated by Google

La plaque signalétique comportant les caractéristiques essentielles de l'appareil se trouve sous la table de cuisson. Les informations relatives au type et au modèle de l'appareil sont indiquées sur la carte de garantie.

Machine Translated by Google

12. Élimination

12.1 Élimination du dispositif et de son emballage

La loi relative aux équipements électriques et électroniques (ElektroG) contient de nombreuses exigences concernant la manipulation de ces équipements. Les plus importantes sont résumées ci-dessous.

1. Collecte séparée des déchets d'équipements électriques et
électroniques (DEEE) Les équipements électriques et électroniques devenus déchets sont appelés DEEE. Les propriétaires de DEEE doivent les éliminer séparément des ordures ménagères non triées.
Les appareils électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais plutôt dans des systèmes spéciaux de collecte et de retour.

2. Piles, batteries rechargeables et lampes : Les propriétaires de
déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) doivent, en règle générale, retirer les piles et batteries rechargeables non incluses dans les DEEE, ainsi que les lampes pouvant être retirées sans les endommager, avant de les déposer dans un point de collecte. Cette obligation ne s'applique pas si les DEEE sont préparés en vue de leur réutilisation avec l'intervention d'un service public de gestion des déchets.

3. Options de retour des anciens appareils Les propriétaires d'anciens appareils
provenant de ménages privés peuvent les retourner gratuitement aux points de collecte des autorités publiques chargées de l'élimination des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs au sens de la loi ElektroG.
Les détaillants dont la surface de vente d'équipements électriques et électroniques est d'au moins 400 m², ainsi que les supermarchés dont la surface de vente totale est d'au moins 800 m² et qui proposent des équipements électriques et électroniques sur le marché plusieurs fois par an ou de façon permanente, sont tenus de reprendre les marchandises retournées. Cette obligation s'applique également aux ventes à distance si les surfaces de stockage et d'expédition des équipements électriques et électroniques sont d'au moins 400 m² ou si la surface totale de stockage et d'expédition est d'au moins 800 m². Les distributeurs doivent généralement garantir les retours en proposant des solutions de retour adaptées et accessibles depuis le domicile du client final.

La possibilité de retourner gratuitement un ancien appareil aux distributeurs tenus de le reprendre existe, notamment, lorsqu'un appareil neuf et similaire, aux fonctions essentiellement identiques, est livré à un utilisateur final. Si un nouvel appareil est livré à un particulier, l'ancien appareil similaire peut également lui être remis pour être récupéré gratuitement ; ceci s'applique aux ventes à distance d'appareils des catégories 1, 2 ou 4, conformément à l'article 2, paragraphe 1 de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG), à savoir les « échangeurs de chaleur », les « dispositifs d'affichage » ou les « gros appareils électroménagers » (ces derniers ayant au moins une dimension extérieure supérieure à 50 centimètres). L'utilisateur final est interrogé sur son intention de retourner l'ancien appareil lors de la conclusion du contrat d'achat.

De plus, il existe une option de retour gratuit aux points de collecte des distributeurs, indépendamment de l'achat d'un nouvel appareil, pour les anciens appareils dont aucune dimension externe ne dépasse 25 centimètres, dans la limite de trois anciens appareils par type d'appareil.

4. Avis relatif à la protection des données :
Les anciens appareils contiennent souvent des données personnelles sensibles. Cela concerne notamment les appareils informatiques et de télécommunications tels que les ordinateurs et les smartphones. Veuillez noter que, dans votre propre intérêt, il est de la responsabilité de chaque utilisateur final d'effacer les données présentes sur les anciens appareils destinés à la mise au rebut.

Machine Translated by Google

5. Signification du symbole « poubelle barrée »



Le symbole d'une poubelle à roulettes barrée, que l'on retrouve régulièrement sur les équipements électriques et électroniques, indique que l'appareil concerné doit être collecté séparément des déchets municipaux non triés en fin de vie.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications et de corriger les erreurs du manuel d'utilisation.

Machine Translated by Google

gorenje

899541-a19