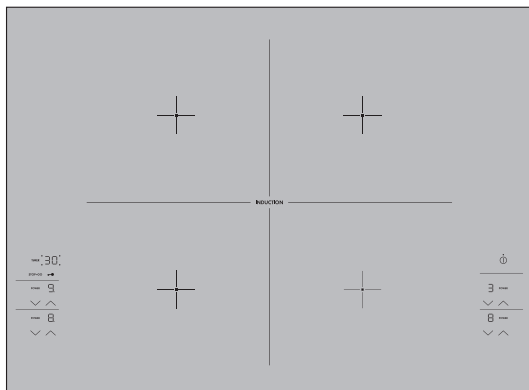


# 78001KF-MN

Table de cuisson vitrocéramique à induction  
Placa vitrocerámica de cocción por inducción  
Placa de cerâmica de vidro indução

Instructions de montage et mode d'emploi  
Instrucciones para el montaje y para el uso  
Montagem e indicações de utilização



## Chère cliente, cher client,

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Veillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

**Avertissement** : conseils pour votre sécurité personnelle.

**Avertissement !** Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

# Sommaire

<b>Notice d'utilisation</b> .....	4
<b>Sécurité</b> .....	4
<b>Description de l'appareil</b> .....	7
Équipement du plan de cuisson .....	7
Bandeau de commande.....	8
Touche sensitive "Touch Control" .....	8
Voyants .....	9
Indicateur de chaleur résiduelle .....	10
<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	10
Mettre l'appareil sous/hors tension .....	10
Sélectionner le niveau de cuisson .....	11
Activer et désactiver la fonction de maintien au chaud .....	11
Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson .....	12
Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.....	13
Utilisation de la sécurité enfants .....	14
Activer/désactiver la fonction Puissance.....	15
Utilisation du minuteur.....	16
Cuire sur deux plaques de cuisson .....	19
Désactivation de sécurité .....	20
<b>Conseils de cuisson</b> .....	21
Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction .....	21
Conseils d'économie d'énergie .....	22
Exemples d'utilisation pour la cuisson.....	22
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	24
<b>Que faire si</b> .....	25
<b>Protection de l'environnement</b> .....	28
<b>Instructions d'installation</b> .....	29
<b>Garantie</b> .....	31
<b>Si vous devez nous contacter</b> .....	33
<b>Service après-vente</b> .....	35
<b>Montage</b> .....	88

# Notice d'utilisation



## Sécurité



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



Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

## Utilisation réglementaire

- 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 proximité 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 débrancher-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.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- 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**

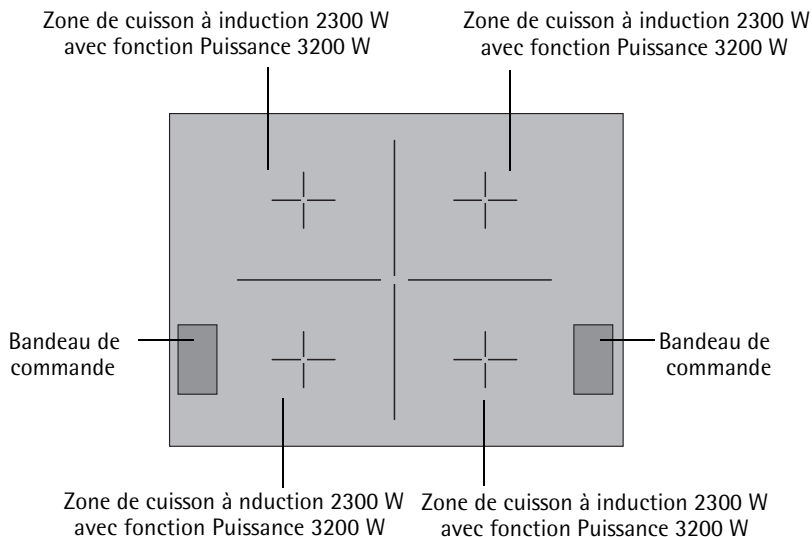
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

## **Comment éviter d'endommager l'appareil**

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique 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.
- Éviter 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 5cm permettant d'aérer l'espace entre le plan de travail et la face avant du meuble.

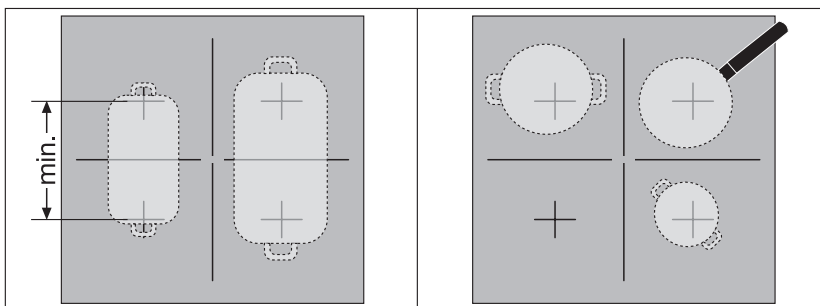
# Description de l'appareil

## Equipement du plan de cuisson

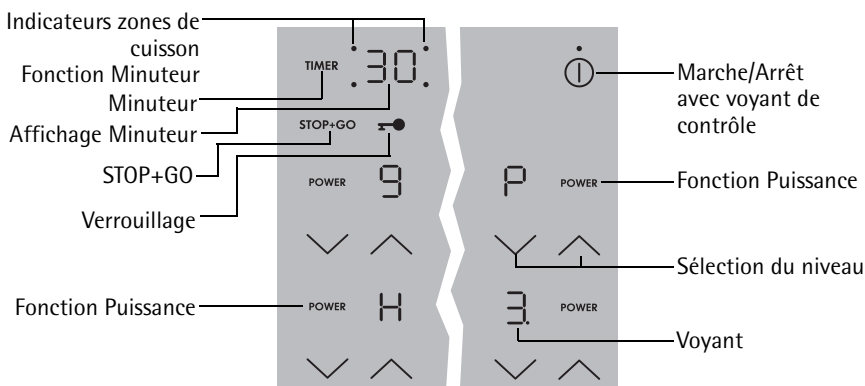


Le plan de cuisson est divisé en quatre plaques de cuisson. Dans chaque plaque de cuisson se trouve sous le verre céramique un corps de chauffe dont le centre est marqué à l'aide d'une croix se trouvant sur la surface du verre céramique. Vous pouvez placer la vaisselle à feu où vous voulez sur chaque plaque de cuisson. La marque en forme de croix doit cependant être couverte par la vaisselle à feu.

Le fond de la vaisselle à feu doit avoir un diamètre de 130-210 mm. Une plus grande vaisselle à feu comme une poêle peut être chauffée sur deux plaques de cuisson à la fois. La vaisselle à feu doit couvrir au moins jusqu'au centre des deux marques en forme de croix.



## Bandeau de commande



## Touche sensitive "Touch Control"

Les touches sensibles Touch Control permettent de commander l'appareil. Une pression sur les touches sensibles 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 sensibles 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
⤴	Augmenter les réglages	Augmenter la durée /le niveau de cuisson
⤵	Réduire les réglages	Réduire la durée /le niveau de cuisson
TIMER	Minuteur	Sélection du Minuteur
🔑	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
POWER	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Puissance
STOP+GO	Stop+Go	Activer/désactiver la fonction de maintien au chaud






**Mise en garde !** Danger de brûlure en raison de la chaleur rayonnante. Une longue cuisson à une puissance élevée avec une vaisselle à feu sur les plaques de cuisson avant peut chauffer les zones des capteurs. Touchez prudemment les zones des capteurs.

## Voyants

Voyant		Description
		La zone de cuisson est désactivée
	Position de maintien au chaud	La fonction de maintien au chaud/STOP+GO est activée
-	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
-	Niveaux de cuisson avec point décimal	Le niveau intermédiaire est activé
	Commande de démarrage automatique de la cuisson	La commande de démarrage automatique de la cuisson est activée
	Erreur	Apparition d'une anomalie de fonctionnement
	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.
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée
	Puissance	La fonction Puissance est activée
	Désactivation de sécurité	La désactivation de sécurité est active

## Indicateur de chaleur résiduelle



**Avertissement !** Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle .



La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

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	Voyant de contrôle
Activer	Appuyez sur  pendant 2 secondes	 / 	s'allume
Désactiver	Appuyez sur  pendant 1 seconde	 / aucun	s'éteint



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

	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	Appuyez sur  .	 jusqu'à  / 
Réduire	Appuyez sur  .	 jusqu'à 
Désactiver	Appuyez simultanément sur  et  .	



 Le niveau de maintien à température  se situe entre  et . Cette fonction permet de maintenir des aliments à température.

## Activer et désactiver la fonction de maintien au chaud

La fonction STOP+GO permet de mettre simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud puis de réactiver le niveau de cuisson sur lequel elles se trouvaient au préalable. Cette fonction permet d'interrompre brièvement une cuisson, par ex. pour répondre à un appel téléphonique, puis de continuer ensuite la cuisson.

	Bandeau de commande	Activer
L'affichage	Appuyez sur STOP+GO	
Désactiver	Appuyez sur STOP+GO	la touche préalablement sélectionnée (pas sur le démarrage automatique de la cuisson)

 La fonction STOP+GO n'arrête pas les fonctions de la minuterie.

 La fonction STOP+GO verrouille l'intégralité du bandeau de commande, y compris la touche sensitive .

## Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Régler la puissance maximale	/
2.	Courte interruption	/
3.	Toucher	
4.	toucher pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité	jusqu'à  / au bout de 3 secondes 

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une position de maintien de température. La position de maintien de température règle la zone de cuisson à pleine puissance pendant une période de temps données puis rétablit ensuite automatiquement le niveau de cuisson sélectionné.






Si, au cours du démarrage automatique de la cuisson à pleine puissance, un niveau de cuisson supérieur est sélectionné, par ex. lors du passage de à , la durée de démarrage automatique de la cuisson s'adapte en conséquence.

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

Niveau de cuisson	Durée du démarrage de la commande automatique de cuisson [min:sec]	Niveau intermédiaire	Durée du démarrage de la commande automatique de cuisson [min:sec]
1	0:10		
2	0:10		
3	0:10	2	1:20
4	3:10	3	4:20
5	5:50	4	8:10
6	10:10	5	10:30
7	2:00	6	2:00
8	2:30		
9	2:50		
9	---		

## 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
Activation	Appuyez sur 	 (pendant 5 secondes)
Désactivation	Appuyez sur 	le niveau de cuisson précédent







La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

## Utilisation de la sécurité enfants




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

### Activer la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension (sans activer de niveau de cuisson)	
2.	Appuyez sur  jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur  .	

L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est activée.





### Désactiver la sécurité enfants

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension	
2.	Appuyez sur  jusqu'à ce que le signal retentisse	Signal sonore
3.	Appuyez sur  .	

L'appareil se déconnecte. La sécurité enfants est désactivée.

### Briдер la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Etape	Bandeau de commande	Voyant/Signal
1.	① Mettre l'appareil sous tension	
2.	Appuyez simultanément sur  et  .	 / signal sonore

Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.

## Activer/désactiver la fonction Puissance

La fonction Puissance **POWER** augmente la performance des zones de cuisson, comme par exemple la possibilité de faire bouillir rapidement une quantité importante d'eau.

La fonction Puissance est active pendant 10 minutes. Ensuite, la zone de cuisson à induction se repositionne sur le niveau de cuisson 9.

	Bandeau de commande	Affichage
Activer	Appuyez sur <b>POWER</b>	<b>P</b>
Désactiver	Appuyez sur <b>POWER</b>	<b>9</b>
	Appuyez sur <b>☑</b>	<b>9</b>



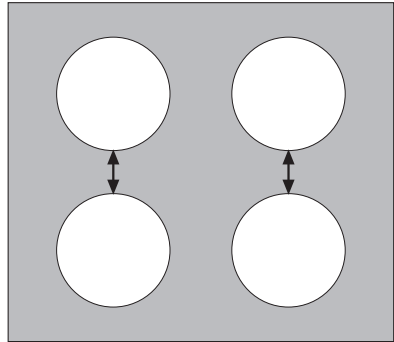
A la fin de la fonction Puissance, les zones de cuisson permutent de nouveau sur le niveau de cuisson précédemment sélectionné.

### Gestion de la fonction Puissance

Les zones de cuisson sont dotées d'une puissance maximale.

Si cette puissance est dépassée lors de l'activation de la fonction Puissance, le dispositif de gestion de cette fonction réduit la puissance d'une autre zone de cuisson.

Pendant 1 minute, le voyant de cette zone de cuisson affiche alternativement le niveau de cuisson sélectionné et le niveau de cuisson maximum possible. Puis le niveau de cuisson réel s'affiche.





**Exemple :**

Dernière zone de cuisson activée	Autre zone de cuisson		
	niveau de cuisson sélectionné	voyant	niveau de cuisson réel sélectionné
<b>P</b>	<b>9</b>	<b>5</b> alternant avec <b>9</b>	<b>5</b>
<b>9</b>	<b>9</b>	<b>7</b> alternant avec <b>9</b>	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

## Utilisation du minuteur

L'une des deux fonctions Minuteur peut simultanément être attribuée à l'ensemble des zones de cuisson.

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







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






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.




## Sélection d'une zone de cuisson

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



-  L'affichage de la puissance de la plaque de cuisson sélectionnée s'éteint tant qu'il est possible de régler l'horloge.
-  Si le voyant de contrôle clignote plus lentement, l'affichage de la puissance de cuisson apparaît à nouveau et la puissance peut être à nouveau réglée ou modifiée.
-  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.

## Réglage de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	Appuyez sur  ou  de la zone de cuisson sélectionnée	 jusqu'à <b>99</b> minutes

Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit  
 La durée est sélectionnée.  
 Le décompte commence.

## Désactivez la fonction du timer

Etape	Champ d'utilisation	Affichage
1.	<b>TIMER</b> Sélectionnez une plaque de cuisson	Le voyant de contrôle de la plaque de cuisson clignote plus rapidement Le temps restant est affiché
2.	Touchez la <input type="checkbox"/> de la plaque de cuisson sélectionnée	Le temps restant s'écoule jusque <b>00</b> .
	Touchez en même temps <input type="checkbox"/> et <input type="checkbox"/> de la plaque de cuisson sélectionnée.	<b>00</b> est affiché.

Le voyant de contrôle s'éteint.  
La fonction du timer est désactivée pour la plaque de cuisson sélectionnée.

## Modification de la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	<b>TIMER</b> sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	Appuyez sur <input type="checkbox"/> ou <input type="checkbox"/> de la zone de cuisson sélectionnée	<b>0</b>   jusqu'à <b>99</b> minutes

Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit  
La durée est sélectionnée.  
Le décompte commence.

## Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	TIMER 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 <b>TIMER</b>	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

## Cuire sur deux plaques de cuisson

Une grande vaisselle à feu peut être chauffée en même temps sur deux plaques de cuisson. Les deux plaques de cuisson du côté droit ou gauche du champ d'utilisation sont appropriés à cette issue.

1. Placez la vaisselle à feu au centre des deux zones.  
La vaisselle à feu doit couvrir jusqu'au centre les deux marques en forme de croix.
2. Réglez la même puissance pour les deux plaques de cuisson (puissance 8 au max.).



Il se peut qu'il y ait des différences en matière de distribution thermique en fonction des vaisselles à feu utilisées. Vous obtiendrez de bons résultats de cuisson avec de la vaisselle à feu dont le fond est épais et plat.

## Désactivation de sécurité






### 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, manique 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.

### Foyers à induction

- En cas de surchauffe (par ex. d'un plat vide), la zone de cuisson se désactive immédiatement.  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur  et la laisser refroidir.
- En cas d'utilisation de plats de cuisson non adaptés,  clignote sur l'affichage et le voyant correspondant à la zone 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 .

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

## Conseils de cuisson

### **i** Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

## Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

### Vaisselle

vaisselle	adéquate
acier, émail d'acier	oui
fonte	ja
acier inoxydable	si le fabricant l'a désigné
aluminium, cuivre, laiton	---
verre, céramique, porcelaine	---

**i** La vaisselle à feu pour les plaques de cuisson à induction est désignée par le fabricant.

### Test d'aptitude

La vaisselle à feu est appropriée pour l'induction si ...

- ... un peu d'eau sur une plaque de cuisson à induction se chauffe en peu de temps avec une puissance de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de la vaisselle.

**i** Certaines vaisselles à feu émettent des bruits lors de leur utilisation sur des plaques de cuisson à induction. Ces bruits ne désignent pas un dysfonctionnement de l'appareil et ils n'entravent en aucun cas la fonction de l'appareil.

### Fond de la vaisselle

Le fond de la vaisselle à feu doit être aussi épais et plat que possible

### Taille des casseroles

Les plaques de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de la vaisselle jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond de la vaisselle a un diamètre minimal en fonction de la taille des plaques de cuisson.

N'est pas appropriée une vaisselle à feu ayant un diamètre de fond inférieur à 12cm.

## Conseils d'économie d'énergie



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	<b>Conserver au chaud :</b>	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	<b>Faire fondre</b>	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	<b>Conserver</b>	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	<b>Faire gonfler</b>	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	<b>Cuire à l'étuvée</b> <b>Cuire à la vapeur</b>	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	<b>Cuire à l'eau</b>	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 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

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
6-7	<b>Faire cuire à feu doux</b>	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	<b>Faire cuire à température élevée</b>	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	<b>Porter à ébullition Faire revenir Faire frire</b>	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.

Type de salissure	enlevez		
	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	Veillez ne toucher qu'une zone de capteur
	La coupure de sécurité avec verrouillage a disjoncté	Veillez éventuellement retirer des objets se trouvant sur le champ d'utilisation (casserolles, maniques etc.). Mettez l'appareil à nouveau en marche
	STOP+GO est activée 	Désactiver la fonction STOP+GO
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.
La commande de démarrage automatique de la cuisson ne s'enclenche pas	La zone de cuisson est encore chaude 	Laissez refroidir la zone de cuisson
	Le niveau de cuisson maximum est activé 	Le niveau de cuisson maximum présente une puissance équivalente à celle de la commande de démarrage automatique de la cuisson.
Les zones de capteurs deviennent chaudes	La vaisselle à feu est placée trop près des éléments de commande	Placez la vaisselle à feu au milieu d'une des quatre plaques de cuisson. Il est conseillé de placer la grosse vaisselle à feu sur les plaques de cuisson arrière.

Symptôme	Cause possible	Solution
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 sensibles
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 commute entre les deux puissances de cuisson	Le Power-Management réduit la puissance de cette plaque de cuisson	Cf. chapitre " mise en marche/à l'arrêt de la fonction"
	Power-Management est activé, la charge maximale par côté est atteinte	Utilisez les plaques de cuisson de l'autre côté
F clignote	Vaisselle de feu non appropriée	Utilisez de la vaisselle de feu adéquate
	Aucune vaisselle de feu sur la plaque de cuisson	Posez de la vaisselle de feu sur la plaque de cuisson
	Le diamètre du fond de la vaisselle de feu est trop petit pour la plaque de cuisson	Utilisez de la vaisselle adéquate (120 mm min.)
	La vaisselle à feu ne couvre pas entièrement la marque en forme de croix	Placez la vaisselle au centre de la marque en forme de croix
- s'allume	La protection contre le risque de surchauffe s'est enclenchée	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
	Le système d'arrêt de sécurité s'est enclenché	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson

Symptôme	Cause possible	Solution
Affichage de  et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si  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 !** Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



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.

# 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. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte 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 à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions appropriées. 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

## Sécurité

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Le montage relève de la compétence exclusive d'un spécialiste.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et meubles adjacents.

### **Installez un fond de protection en dessous de l'appareil.**

Protégez l'appareil contre l'humidité en appliquant un matériau étanche approprié au niveau des surfaces de découpe du 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.



### **Avertissement!**

Danger de blessure due au courant électrique.

- La borne de raccordement est sous tension.
- Isolez la borne de raccordement au secteur.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Respectez les règles de sécurité électrotechniques.
- Assurez vous lors de l'installation qu'il n'y ait pas de possibilité de contact.
- Le raccordement électrique relève de la compétence d'un électricien.



### **ATTENTION!**

Le courant électrique peut provoquer des dommages.

Des raccordements mal ajustés ou incorrects peuvent provoquer une surchauffe de la borne.

- Installez correctement les jonctions par serrage.
- Délestez le câble.

- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90° (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 T max. 90° 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.

# Garantie

## France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Electrolux Home Products France S.A.S.  
Info Conso Electrolux  
43 avenue Félix Louat – BP 50142  
60307 Senlis Cedex  
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

SAS au capital de 67 500 000 €  
552 042 285 RCS SENLIS

## Belgique

### DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE.

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie. Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final.  
Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
  - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
  - des conditions environnementales anormales en général,
  - des conditions de fonctionnement inadaptées,
  - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.

 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg-electrolux.de>

© Copyright by AEG

822 925 525-A-221105-01

Sous réserve de modifications

Salvo modificaciones

Sujeito a alterações sem aviso prévio