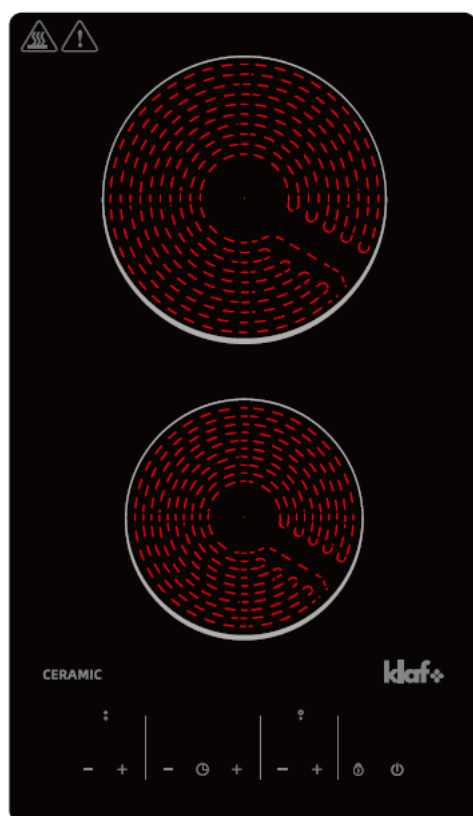


Mode d'emploi

pour votre plaque vitro-céramique

klaf✱



Modèle	Zone de cuisson	Puissance (W)	Dimensions du produit LxlxH (mm)
ELKL2VIT	2	3000	300X520X50
ELKL4VIT	4	6000	590X520X50

Indices et symboles



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal,

mais doit être éliminé dans un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques.

(Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)).

L'environnement et la santé sont mis en danger par une élimination incorrecte. En veillant à ce que l'appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à éviter d'éventuels dangers.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, votre entreprise d'élimination des déchets ou le vendeur.

Veuillez également éliminer tous les matériaux d'emballage en tenant compte de l'environnement.

Les matériaux utilisés sont sélectionnés avec soin et doivent être recyclés. Le recyclage réduit l'utilisation de matières premières et de déchets.

Cette icône indique une situation dangereuse.



Vous la trouverez en particulier dans toutes les descriptions des étapes qui peuvent présenter un danger pour les personnes.

Respectez ces consignes de sécurité et comportez-vous avec prudence. Transmettez ces avertissements aux autres utilisateurs.

Cette icône indique un avertissement.



Vous la trouverez dans la description des étapes de travail qui doivent être particulièrement observées afin d'éviter d'endommager l'appareil.

Transmettez également ces consignes de sécurité à tous les utilisateurs d'appareils.

Cette icône indique une information.



Ce symbole indique des conseils utiles et attire l'attention sur la procédure et le comportement approprié.

Le respect des notes marquées de cette icône peut vous éviter bien des problèmes.



Utilisation appropriée

- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur et est destiné à réchauffer des aliments. Utilisez-le exclusivement pour l'usage prévu ! Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des problèmes causés par une mauvaise manipulation ou le non-respect des instructions.
- L'appareil ne convient pas aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances (y compris les enfants) à moins qu'ils ne soient supervisés ou instruits dans l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être tenus à l'écart ou surveillés en permanence. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent être gravement blessés.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une télécommande séparée ou par une minuterie externe.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme espace de rangement, étagère ou surface de travail.
- Pour éviter tout dommage, ne vous asseyez pas ou ne vous tenez pas debout sur l'appareil, ne placez pas d'objets lourds sur la plaque de cuisson et ne laissez rien tomber dessus.
- Assurez-vous que la plaque de cuisson n'est pas rayée par des bijoux, des objets pointus ou tranchants, etc. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat qui n'ont pas d'arêtes vives ou de bavures.
- Utilisez des casseroles et des poêles conçues et adaptées à une température plus élevée (jusqu'à 200°C, adaptées à la vitrocéramique).
- De la chaleur et de l'humidité sont produites à proximité de la plaque de cuisson lors de son utilisation. Assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée. Pour ce faire, utilisez les options fournies ou, si nécessaire, installez un système d'aspiration (par exemple une hotte aspirante).

Remarque : Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, des résidus de production peuvent provoquer une odeur et même une légère fumée. C'est normal et inoffensif. Gardez la pièce bien ventilée jusqu'à la disparition de celles-ci (max. 30min).



Consignes de sécurité

Votre sécurité nous importe. Veuillez lire et suivre attentivement les instructions suivantes avant de commencer à utiliser votre plaque de cuisson.

Mettez également ces informations à la disposition de l'installateur de l'appareil. Cela pourrait réduire vos coûts d'installation.

Installation

- Cet appareil ne peut être installé et mis à la terre que par un électricien qualifié conformément à la réglementation applicable.

Risque de choc électrique

- L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique lors de l'installation ou d'autres travaux sur celui-ci.
- Il est essentiel que l'appareil soit connecté à une mise à la terre intacte conformément aux réglementations nationales et locales.
- Les modifications du système d'alimentation électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié. Le non-respect de cette indication peut entraîner un choc électrique ou la mort !

Risque de blessure

- Les bords de la plaque de cuisson sont tranchants. Protégez-vous contre les blessures, par exemple en portant des gants de travail, lorsque vous les touchez.

Autres remarques sur l'installation

- Un disjoncteur doit être installé dans le circuit auquel l'appareil est connecté pour assurer une isolation complète de l'alimentation électrique.

- N'installez pas la plaque de cuisson dans un environnement à des températures plus élevées ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou à kérosène.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Le fait de ne pas installer correctement l'appareil peut invalider toute garantie ou responsabilité.

Utilisation

Risque de choc électrique

- Si la plaque de cuisson est cassée ou endommagée, débranchez complètement l'appareil de l'alimentation électrique et contactez un revendeur agréé. Si vous continuez à utiliser l'appareil dans cet état, il y a un risque d'électrocution potentiellement mortelle !

Risque de brûlures et d'incendie

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent très chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Veillez à ne pas toucher la surface de cuisson chauffée avec votre corps, vos vêtements ou des objets à l'exception des ustensiles de cuisine appropriés et éloignez les enfants de l'appareil.
- Les ustensiles de cuisine et les poignées des ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Assurez-vous qu'ils ne dépassent pas d'autres zones de cuisson allumées.
- Ne placez pas d'objets sur la surface de cuisson qui ne résistent pas à la chaleur. Ils peuvent prendre feu, fondre ou être détruits s'ils sont accidentellement allumés.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les aliments trop cuits peuvent brûler, provoquer une fumée nocive ou prendre feu.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous chauffez des huiles et des graisses (ou des aliments contenant des huiles/graisses), car elles peuvent facilement s'enflammer spontanément à des températures élevées.
- Éliminez toujours immédiatement les résidus alimentaires contenant du sucre et si possible encore chaud pour éviter de salir ou d'endommager définitivement la surface de cuisson.
- Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien au chapitre correspondant. Nous déclinons toutes responsabilités en cas de manipulation inappropriée.

Réparation et entretien

- En cas d'incendie, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu).
- Ne chauffez pas de récipients ou de boîtes fermés sur la surface de cuisson. Risque d'explosion dû à une surpression pendant le chauffage !
- Pour éviter tout danger, ne laissez jamais les zones ou la planque de cuisson allumées lorsque celles-ci ne sont pas utilisées.
- N'apportez jamais de modifications à l'application.
- Les travaux de réparation et d'entretien ne peuvent être effectués que par un électricien qualifié.
- Avant le nettoyage ou l'entretien, débranchez la plaque de cuisson de l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

Nettoyage

- Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni d'éponges à récurer ou similaires. Cela peut entraîner des dommages.
- N'utilisez un grattoir de plaque de cuisson qu'avec une extrême prudence et gardez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants pour éviter tout risque de blessure.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ce produit. Cela peut provoquer des chocs électriques, des courts circuits et des dysfonctionnements.

Table des matières

1. Aperçu du produit	2
1.1 Elements de la plaque de cuisson	
1.2 Renseignements sur le produit	
2. Avant utilisation.....	4
2.1 Remarques sur l'utilisation de la commande tactile	
2.2 Choisir les ustensiles de cuisine appropriés et leur utilisation	
3. Utilisation de la plaque de cuisson.....	6
3.1 Commencer à cuisiner	
3.2 Terminer la cuisson	
4. Utilisation de la fonction du minuteur.....	8
4.1 Réglage du minuteur avec arrêt automatique d'une ou plusieurs zones de cuisson	
5. Sécurité.....	10
5.1 Sécurité enfant / verrouillage	
5.2 Autres caractéristiques de sécurité	
6. Directives de cuisson.....	12
6.1 Conseils de cuisson	
6.2 Paramètres de puissance	
7. Nettoyage de la plaque de cuisson.....	13
8. Dépannage.....	14
8.1 Problèmes, causes possibles et que faire	
8.2 Codes d'erreur	
9. Installation.....	18
9.1 Remarques importantes et exigences d'installation	
9.2 Découpe du plan de travail	
9.3 Distances de ventilation et de sécurité	
9.4 Insertion de la plaque de cuisson	
9.5 Raccordement de la plaque de cuisson au secteur	

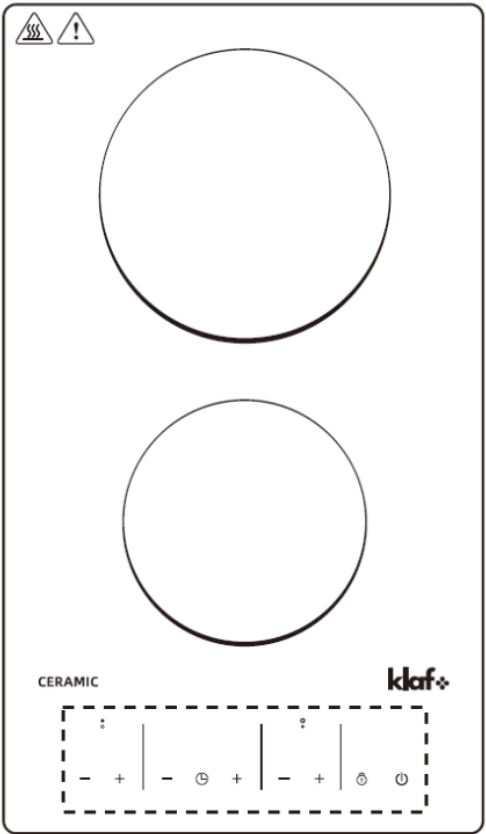
Aperçu du produit

Zone de cuisson 2

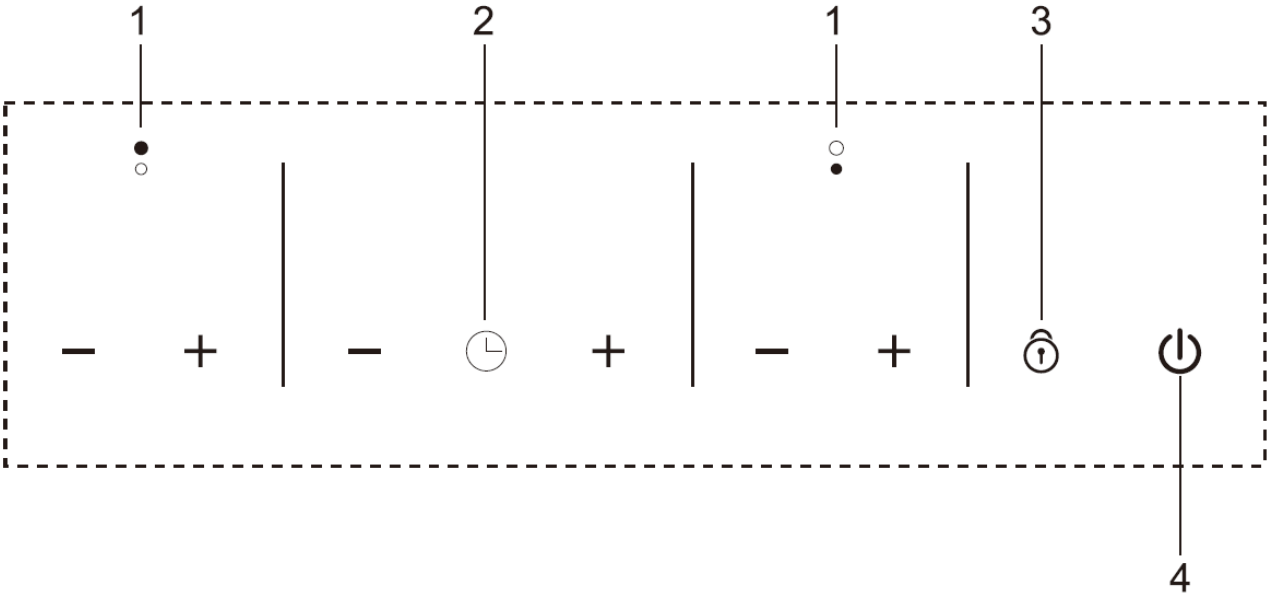
1800W/
Ø 200 mm

Zone de cuisson 1

1200W/
Ø 165 mm



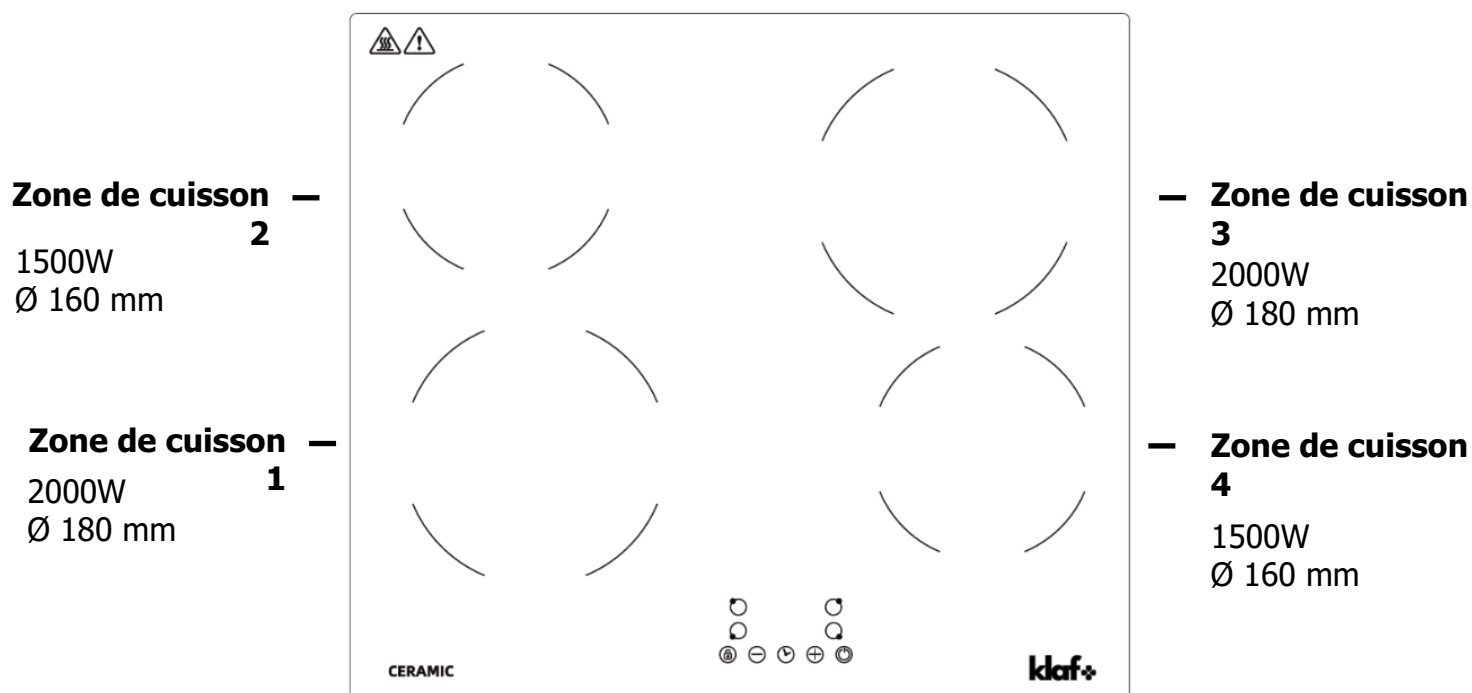
Panneau de contrôle



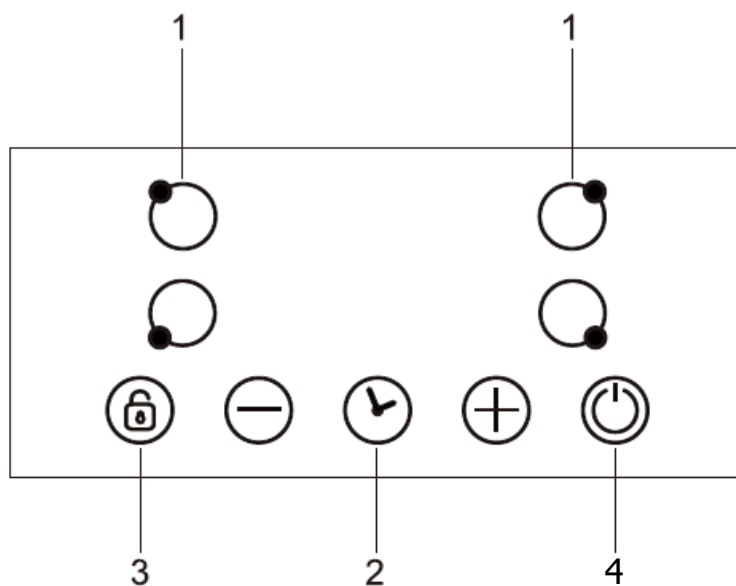
- 1. Selection de la zone de cuisson
- 3. Bouton de verrouillage

- 2. Minuteur
- 4. Bouton On/Off

Aperçu du produit



Panneau de contrôle



1. Selection de la zone de cuisson
3. Bouton de verrouillage

2. Minuteur
4. Bouton On/Off

1.2 Renseignements sur le produit

Notre plaque de cuisson innovante en vitrocéramique vous fait gagner du temps grâce à une utilisation optimale de l'énergie. Ceci résulte des nouveaux éléments chauffants ainsi que de l'utilisation optimale de la chaleur, y compris de la chaleur résiduelle. Le panneau de commande convivial (écran tactile), avec affichage numérique des zones de cuisson respectives, est synonyme d'une facilité d'utilisation optimale.

2. Avant utilisation

- Lisez cette notice en prenant note tout particulièrement de la partie relative aux **consignes de sécurité**.
- Retirez tout film protecteur qui se trouve encore sur votre plaque.

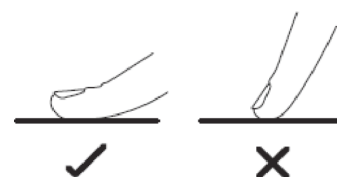


Remarque : Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, des résidus de production peuvent provoquer une odeur et même une légère fumée. C'est normal et inoffensif. Gardez la pièce bien ventilée jusqu'à la disparitions de celles-ci (max. 30min).



2.1 Remarques sur l'utilisation des commandes tactiles

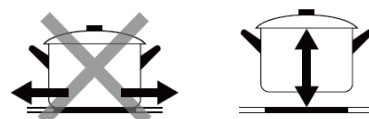
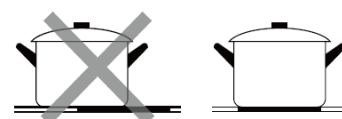
- Les contrôles réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez le plat de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'il n'y a pas d'objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre le contrôle innopérant.



Avant utilisation

2.2 Choisir les ustensiles de cuisine appropriés et leur utilisation

- Assurez-vous que le fond de votre poêle est lisse et qu'il repose contre le verre.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés ou à la base incurvée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un diamètre de base minimum selon le tableau suivant.
- Pour une efficacité optimale, placez toujours l'ustensile de cuisine au milieu de la zone de cuisson.
- Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson. Ne les faites pas glisser, sinon elle risqueraient de rayer le verre.



Dimensions optimales des ustensiles de cuisine

Le fond de votre ustensile de cuisine doit avoir un certain diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson :

ELKL2VIT Diamètre de la base de l'ustensile de cuisine (mm)

Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1	140	165
2	180	210

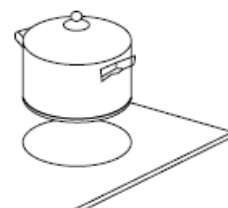
ELKL4VIT Diamètre de la base de l'ustensile de cuisine (mm)

Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1&3	180	210
2&4	140	165

3. Utilisation de la plaque de cuisson

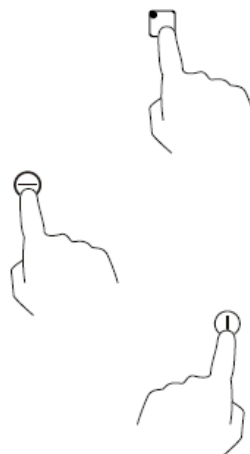
3.1 Commencer à cuisiner

- Appuyez sur le bouton ON/OFF. Après la mise sous tension, un signal sonore retentit, tous les écrans s'allument pendant environ une seconde et affichent - ou -- . La plaque de cuisson est en mode veille.
- Placez maintenant les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la ou des zones de cuisson souhaitées.
- Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson et le fond de l'ustensile de cuisine sont propres et secs !
- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson souhaitée. Le voyant d'alimentation correspondant commencera à clignoter.
- Réglez le niveau de chauffage de 1 à 9 en appuyant sur « + » ou « - » .
- Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance dans un délai d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson en sélectionnant d'abord la zone de cuisson souhaitée, puis en utilisant la touche « + » ou « - » .



3.2 Terminer la cuisson

- Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur la touche de sélection correspondante et appuyez sur « - » jusqu'à 0.
- Pour éteindre la plaque de cuisson, appuyez sur la touche On/Off.



Attention aux surfaces chaudes

Si une zone de cuisson est encore trop chaude pour être touchée après utilisation et qu'il y a un risque de blessure, cela est indiqué par un « H » sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante, celui-ci disparaîtra à nouveau lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

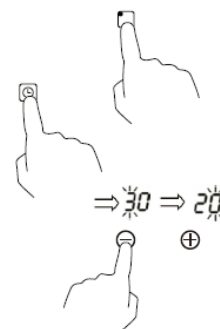
Cela peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie : Si vous souhaitez chauffer davantage d'ustensiles de cuisine, utilisez une zone chaude.



4. Utilisation de la fonction du minuteur

4.1 Réglage du minuteur avec arrêt automatique d'une ou plusieurs zone(s) de cuisson

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée à l'aide du contrôle de sélection correspondant.
- Appuyez sur le bouton du minuteur.
- L'affichage du minuteur affichera « 30 ».
- Tant que le chiffre des dizaines clignote, vous pouvez l'ajuster en utilisant les touches «+» et «-». Attendez 3 secondes, vous pourrez ensuite régler le chiffre des unités en utilisant les touches «+» et «-».
- Après 3 secondes sans autre entrée, le temps réglé est automatiquement confirmé. Le compte à rebours commence et l'affichage du minuteur indique le temps restant. Pour marquer la zone sélectionnée, un point à côté de l'affichage d'alimentation correspondant s'allume.
- Une fois le temps imparti expiré, La zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.



Remarque : Les autres zones de cuisson précédemment réglées ne sont pas affectées par le minuteur et restent activées.



Annulation et modification du réglage du temps

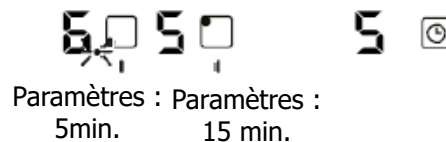
- Pour annuler le réglage du temps, appuyez à nouveau sur la touche de minuteur. L'affichage du temps restant disparaît et le minuteur est annulé.
- Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé le minuteur, Vous devez annuler le réglage et recommencer avec la première étape du réglage.



Utilisation de la fonction du minuteur

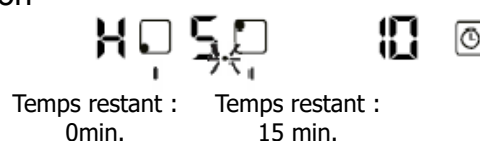
Lors de l'activation du minuteur pour plusieurs zones de cuisson

- Si le minuteur est activée pour plusieurs zones de cuisson, L'affichage du minuteur indique toujours le temps restant le plus court. Un point rouge clignotant à côté de l'alimentation correspondante l'affichage indique la zone de cuisson à laquelle l'écran se réfère (Exemple voir illustration).



Pour afficher le temps restant du minuteur d'une autre zone de cuisson, Appuyez sur la touche de sélection correspondante.

- Une fois que le temps le plus court s'est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint, L'affichage passe au temps restant le plus court suivant et le point de la zone correspondante clignote.
- Lorsque le dernier temps restant expire enfin, cette zone de cuisson est également désactivée.



5. Sécurité

5. Sécurité enfant / verrouillage

Vous pouvez utiliser le panneau de commande pour empêcher toute utilisation non autorisée (ex. par des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).

Même si le panneau de commande est verrouillé, la touche On/Off reste active. Vous pouvez éteindre la plaque de cuisson à n'importe quel moment en cas d'urgence.



Verrouillage du panneau de commande

- Touchez la touche sécurité enfant / verrouillage
- L'affichage du minuteur affichera « **Lo** » ou si le minuteur a été réglée auparavant, « **Lo** » et le reste du temps en alternance. Le panneau de contrôle est verrouillé à l'exception de la touche marche/arrêt.



Déverrouillage du panneau de commande

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
- Maintenez enfoncée la touche sécurité enfant / verrouillage pendant au moins 3 secondes.
- L'affichage « **Lo** » disparaîtra. Vous pouvez maintenant utiliser à nouveau la plaque de cuisson normalement.



5.2 Autres caractéristiques de sécurité

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement de fonctionner.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. Pour éviter toutes brûlures, un « H » s'affichera sur l'indicateur de zone de cuisson correspondant.

Arrêt automatique

Pour éviter que les zones de cuisson ne soient oubliées, elles s'éteignent automatiquement après un certain temps (voir tableau).

Niveau de puissance	Arrêt automatique après (h)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

6. Directives de cuisson

Incendie !

Soyez prudent lorsque vous chauffez des huiles et des graisses ou des aliments contenant de l'huile ou des graisses. Ceux-ci chauffent rapidement et peuvent facilement s'enflammer.



6.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Démarrer la cuisson à puissance élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

6.2 Paramètres de puissance

Réglage de la puissance Adéquation

- | | |
|--------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• Réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture• Du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• Mijotage doux• Réchauffement lent |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• Réchauffement• Mijotage rapide• Cuisson du riz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• Crêpes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• Faire sauter• Cuisson des pâtes |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Faire sauter au wok• Brûlante• Porter une soupe à ébullition, faire bouillir de l'eau |

7. Nettoyage de la plaque de cuisson

Type de salissures	Comment procéder	Important !
Salissures quotidiennes de la surface vitrée (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non sucrés)	• Éteignez la plaque. • Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) • Nettoyez le verre avec un chiffon doux. • Rincez abondamment et retirez tous les résidus de nettoyage. • Séchez la surface de cuisson avec un textile propre ou une serviette en papier.	• Assurez-vous que la plaque n'est pas chaude. • Des éponges à récurer, certaines éponges en nylon et des produits de nettoyage agressifs / abrasifs rayent le verre. Vérifiez les spécifications du fabricant pour s'assurer qu'elles conviennent aux surfaces vitrées. • Supprimez toujours complètement les résidus de nettoyage. Sinon, la surface de cuisson peut être endommagée.
Débordements, fondants et déversements de sucre chaud sur la surface du verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, d'un grattoir ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique : • Éteignez la plaque de cuisson. • Tenez le grattoir à un angle de 30° par rapport à la plaque et raclez les salissures sur une partie froide de la plaque de cuisson. • Enlevez les salissures à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. • Nettoyez, rincez et séchez le verre comme décrit dans la section «salissures quotidiennes»	• Attention à ne pas se brûler sur des zones de cuisson chauffées. • Notez que les lames des grattoirs sont extrêmement tranchantes et peuvent causer des blessures. • Gardez-les hors de la portée des enfants. • Retirez ce type de salissure dès que possible pour éviter qu'il ne colle et n'endommage le verre.

7. Nettoyage de la plaque de cuisson

Type de salissures	Comment procéder	Important !
Débordements sur les commandes tactiles	• Éteignez la plaque de cuisson. • Absorbent les liquides avec un chiffon doux. • Essuyez la zone tactile avec un chiffon propre et humide ou une éponge douce. • Séchez complètement la zone avec un textile ou une serviette en papier.	• Si le panneau de contrôle est sale, la plaque de cuisson peut s'éteindre. • L'écran tactile peut ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'avoir complètement essuyé la zone avant de rallumer la plaque de cuisson.

8. Dépannage

Ne jamais réparer ou modifier la plaque de cuisson ni la démonter vous-même



8.1 Problèmes, causes possibles et que faire

Problèmes	Causes possible	Que faire
La plaque de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de courant	Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est intacte. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
	Erreur de la carte	Contactez un électricien certifié
Les commandes tactiles ne répondent pas.	La commande est bloquée / Le verrouillage est activé.	Déverrouiller le panneau de contrôle. Voir le chapitre relatif à la sécurité

Dépannage

Problèmes	Causes possible	Que faire
Les commandes tactiles sont difficile à utiliser.	Il y a un léger film d'eau sur le contrôle.	Assurez-vous que la zone tactile est sec.
	Vous utilisez le bout de votre doigt en touchant le contrôle.	Utilisez le plat de votre doigt en touchant le contrôle.
Certaines touches ne fonctionnent pas./ L'affichage ne fonctionne pas normalement.	Erreur de la carte/d'affichage	Débranchez la plaque de cuisson de l'alimentation électrique et rebranchez-la après un court laps de temps. Si le problème persiste, contactez un électricien certifié.
L'indicateur d'alimentation fonctionne, mais le processus de chauffage n'a pas commencé.	Surchauffe de la plaque de cuisson	Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont non bloquées et que la température ambiante n'est pas trop élevée.
	Erreur technique	Contactez un electricien certifié
Le verre est en train d'être rayé.	Des ustensiles de cuisine aux bords rugueux sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir chapitre sur le choix de la batterie de cuisine.
	Inadapté, abrasif éponge ou des produits de nettoyage sont utilisés.	Voir le chapitre sur le nettoyage.
Quelques poêles ou casseroles emettent des grésillements ou des claquements.	Cela peut être causé par la disposition de vos ustensiles de cuisine (Superposition de différents métaux vibrant différemment)	C'est sans danger et normal.

Dépannage

Problèmes

Causes possible

Que faire

La plaque ou la zone de cuisson s'éteint soudainement, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.

Erreur technique / Pour la signification du code d'erreur, référez-vous au tableau suivant.

Notez le code d'erreur, Débranchez la plaque de cuisson de l'alimentation et contactez un electricien certifié.

8.2 Codes d'erreur

Code d'erreur	Signification	Quoi faire
	La tension est trop basse (moins de 130 V)	Verifiez l'alimentation. Si c'est normal, rallumez la plaque de cuisson.
	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V)	
	Message d'erreur des capteurs thermiques / Court-circuit	Contactez le service client ou un electricien certifié.
	Surchauffe de la plaque de cuisson	Attendez que la plaque de cuisson ait refroidi et rallumez-là.
	Protection contre les débordements	Retirez les liquides renversés et rallumez la plaque de cuisson.

9. Installation

9.1 Remarques importantes et exigences d'installation



- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié.
- Un disjoncteur (fusible) assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur doit être intégré dans le câblage permanent et se conformer aux réglementations locales.
- Ce fusible doit être testé et avoir un dégagement d'au moins 3 mm autour de tous les pôles (ou autour de tous les conducteurs actifs, si la réglementation le prévoit).
- Le fusible doit être facilement accessible.
- Contactez un spécialiste ou l'autorité de surveillance du bâtiment, si vous n'êtes pas sûr lors de l'installation.
- Le plan de travail doit être fabriqué avec un matériau isolant et résistant à la chaleur pour éviter les chocs électriques et les déformations causées par le rayonnement thermique. Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau pour le plan de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés.
- Le plan de travail doit être horizontal et rien ne doit dépasser de la zone de travail.
- La paroi au-dessus de la surface de travail, les surfaces adjacentes et environnantes, et tous les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90 °C.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, d'un compartiment à meubles, etc. ou est accessible par le bas, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base de la plaque de cuisson (voir chapitre de l'insertion de la plaque de cuisson).
- Utilisez des surfaces faciles à nettoyer (ex. carreaux de céramique) comme revêtements muraux autour de la zone de cuisson.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- La plaque de cuisson doit être installée de manière à ce qu'un bon rayonnement thermique puisse être garanti pour assurer un bon fonctionnement.
- En tout cas, assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que la sortie d'évacuation de l'air n'est pas obstruée. Pour ce faire, suivez les instructions décrites ci-dessous.

Installation

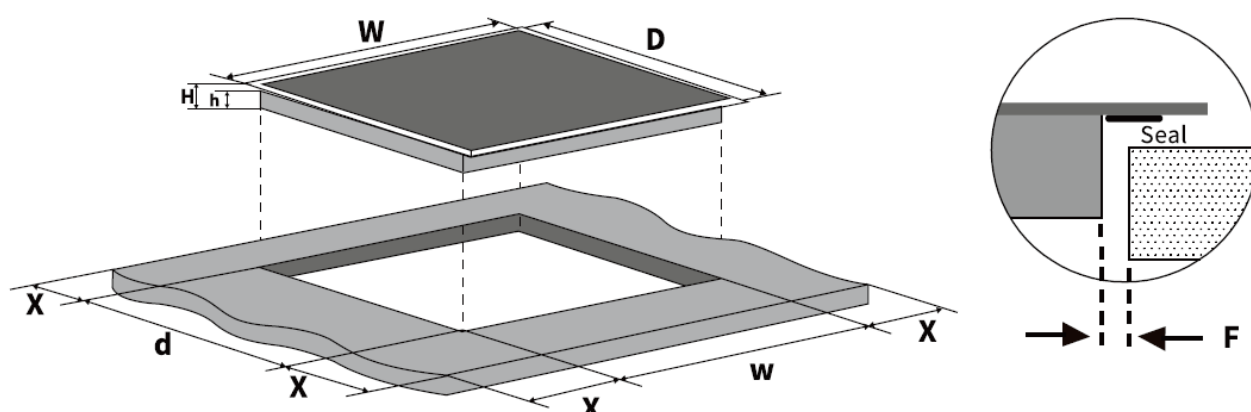
9.2 Découpe du plan de travail

- Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin suivant.

Remarque : Avant de découper, vérifiez que les dimensions indiquées correspondent aux dimensions du produit.



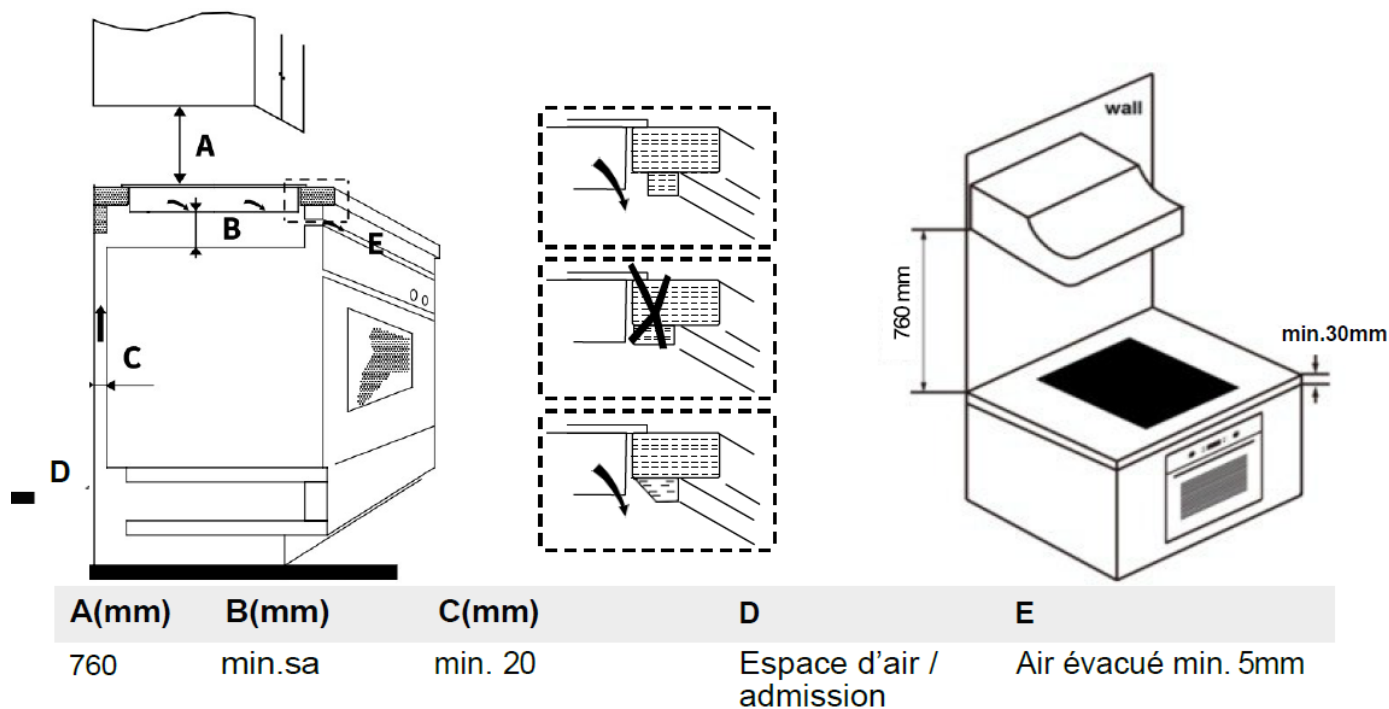
- Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur.
- La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.
- Pour l'installation et pour vous, un espace d'au moins 5 cm doit être prévu autour de l'appareil.



Model	W(mm)	o(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
ELKL2FVIT	300	520	50	45	285	495	mini.50	mini.3
ELKL4FVIT	590	520	50	45	565	495	mini.50	mini.3

9.3 Distance de ventilation et de sécurité

- Assurez-vous absolument que les conditions suivantes sont remplies pour une ventilation adéquate de la plaque de cuisson et que l'air soufflé et évacué n'est pas bloqué :



- Note: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et la hotte au-dessus de la plaque chauffante doit être au moins **760 mm**.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir son propre ventilateur. La distance de sécurité entre le bas de la plaque de cuisson et le four doit être d'au moins **50 mm**.
- L'installation doit être conforme à toutes les réglementations en matière de distance et à d'autres réglementations.

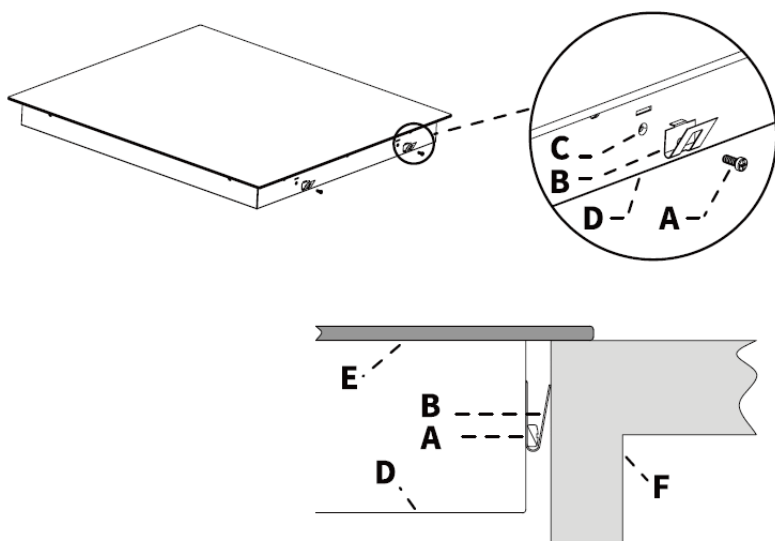
9.4 Insertion de la plaque de cuisson

Remarque : à l'extérieur de la plaque de cuisson, il y a des ouvertures de ventilation. Lors de l'insertion de la plaque de cuisson, assurez-vous absolument qu'elles ne soient pas bloquées par le plan de travail.



Fixation de la plaque de cuisson à l'aide des supports de montage

- Placez la plaque de cuisson sur une surface stable et lisse (par exemple, utilisez l'emballage comme base).
- Assurez-vous qu'aucune pression n'est exercée sur les éléments dépassant de la plaque de cuisson.
- Vissez 4 supports de montage à la base inférieure de la plaque de cuisson comme indiqué ci-dessous :



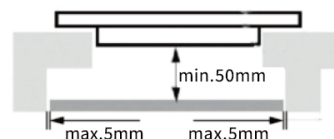
- A** Vis
- B** Support de montage
- C** trou de vis
- D** Base inférieure
- E** Plaque en vitrocéramique
- F** Plan de travail

Remarque :
Les illustrations
peuvent varier

Installation d'une protection thermique sous la plaque de cuisson

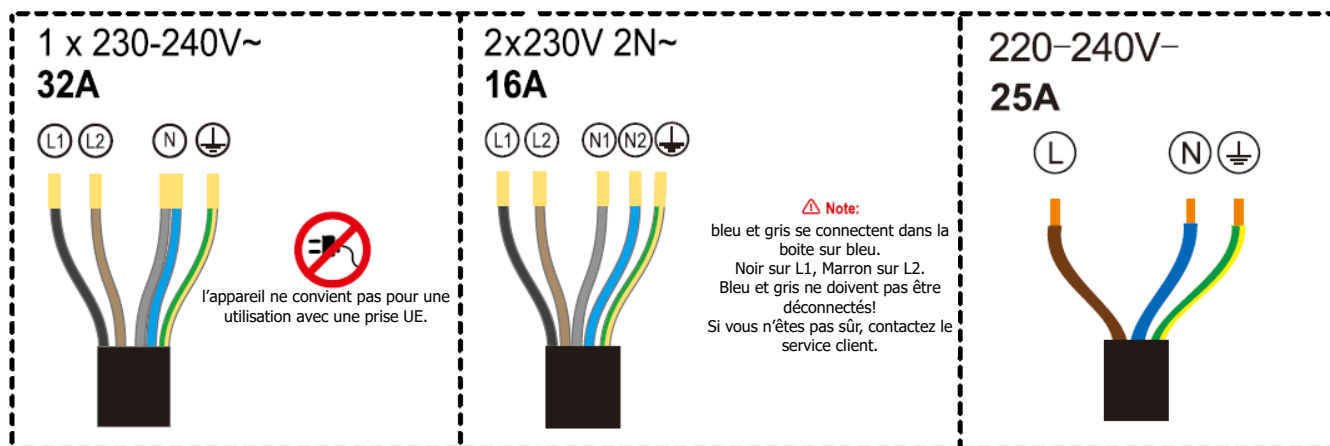
Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, d'un compartiment à meubles ou semblable ou si la plaque de cuisson est accessible par le bas :

- Installer une plaque de protection en matériau résistant à la chaleur (ex. en tôle perforée pour assurer la ventilation) à une distance minimale d'au moins 50 mm sous la plaque de cuisson (voir illustration).
- Lorsque vous utilisez un adhésif, assurez-vous que la résistance à la température est de 150°C.



9.5 Raccordement de la plaque de cuisson au secteur

- Assurez-vous que les données sur la plaque signalétique (V) correspondent à votre tension d'alimentation.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié conformément à la norme en vigueur ou avec un disjoncteur unipolaire, comme ci-dessous :



- Le raccordement électrique doit être effectué correctement et conformément aux règles de sécurité applicables.
- Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
- Le câble ne doit pas être plié ou pincé.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les pièces chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.
- Le câble doit être vérifié régulièrement.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un électricien qualifié avec les outils appropriés.
- L'installateur doit utiliser un câble d'alimentation de type HOSGG-F.

Après l'installation, le câble de connexion et le dessous de la plaque de cuisson ne doivent plus être accessibles.

