
SOGE LUX

**DV 524 T
PV 125**



TABLE VITROCERAMIQUE - Notice d'utilisation

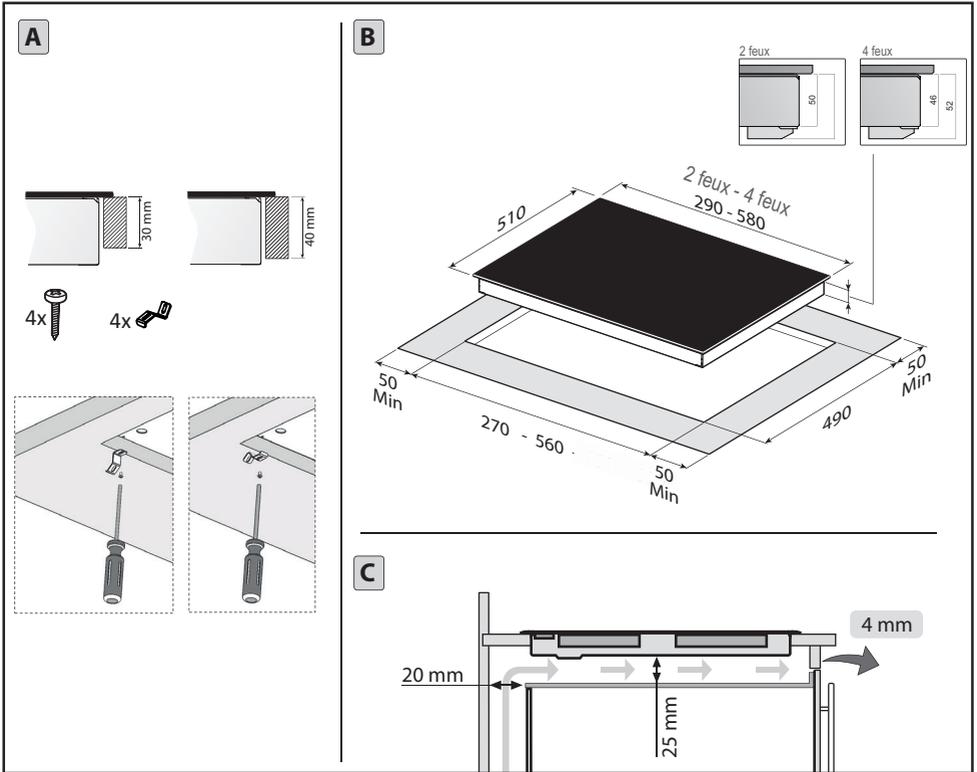


Fig.1

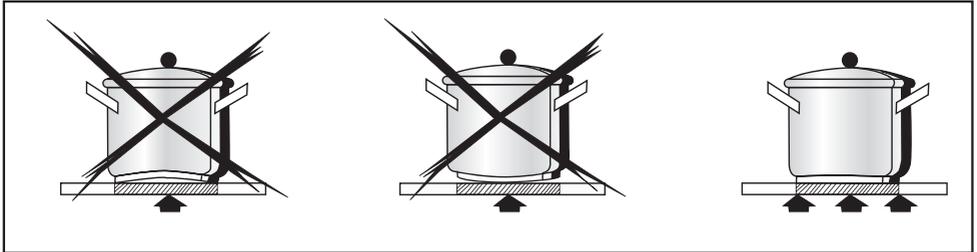


Fig.2

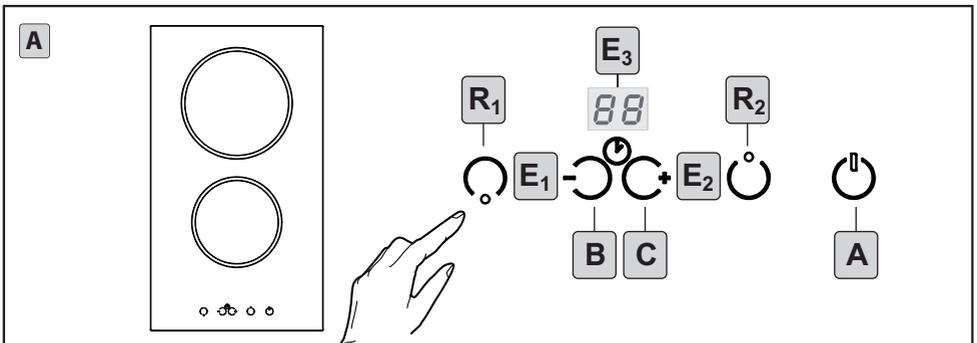


Fig.3

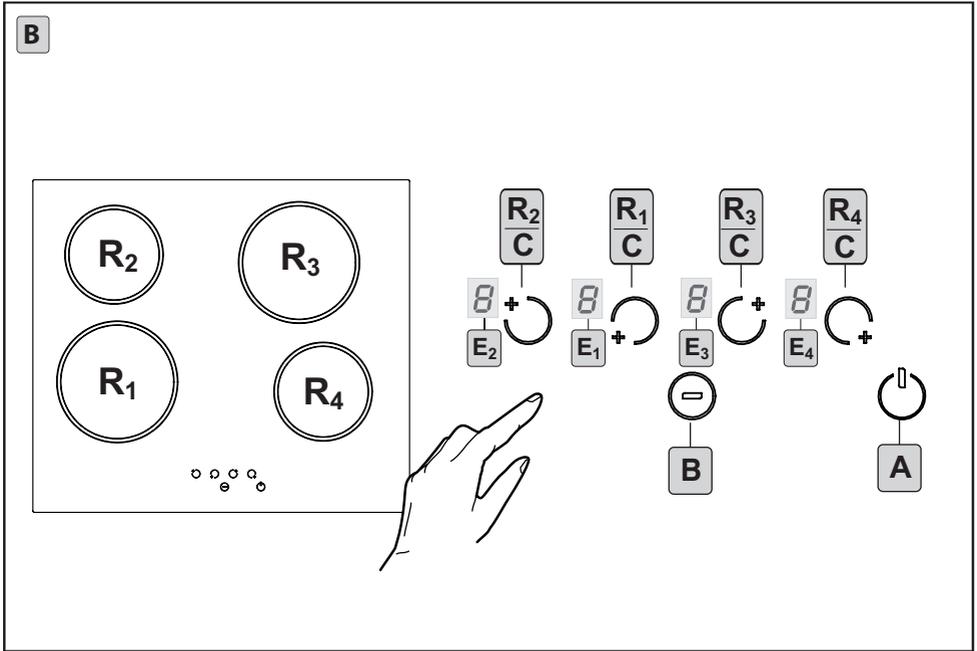


Fig.3

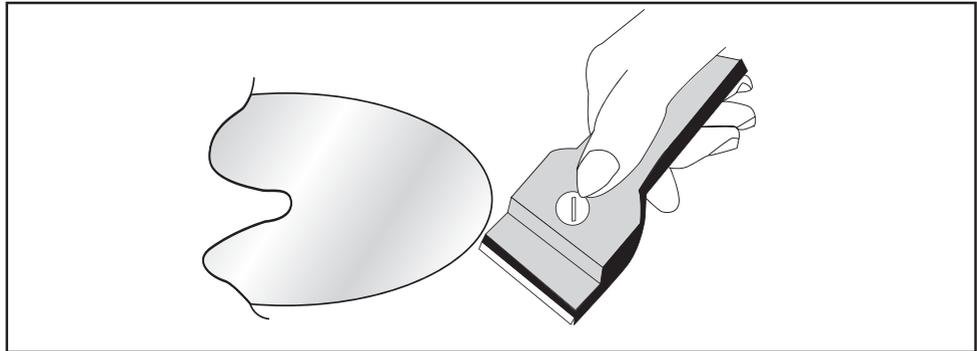


Fig.4

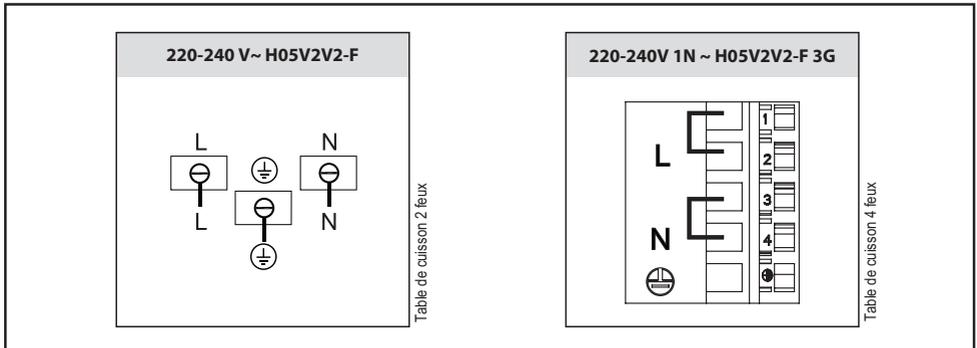


Fig.5

UTILISATION

ATTENTION

Les avertissements qui suivent visent à garantir votre sécurité. Lisez attentivement la notice avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

- La fabrication de votre plaque de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre plaque de cuisson de quelque manière que ce soit. Evitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre plaque de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- La sécurité électrique de votre plaque de cuisson est garantie si elle branchée à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité

électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié

ATTENTION: Cette plaque de cuisson est conçue uniquement pour la cuisson des aliments et elle est prévue uniquement pour un usage domestique. Elle ne doit absolument pas être utilisée à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec la plaque de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des

enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

AVERTISSEMENT: En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie.

NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.

ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre plaque de cuisson lorsqu'elle fonctionne.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de

cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Il est recommandé de ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur les plaques électriques et les dessus en verre vitro, car ils peuvent devenir chauds.

- Après l'utilisation des plaques vitro et induction, éteignez les zones de cuisson à l'aide des touches de contrôle (ne comptez pas sur le détecteur de casseroles).

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

- Votre plaque de cuisson ne doit jamais être branchée sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait la plaque de cuisson sous tension automatiquement.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour

nettoyer tous les éléments de votre plaque de cuisson, car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre.

- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Nettoyez systématiquement avec un chiffon le dessous des casseroles avant de les poser sur le verre afin d'éviter de rayer la surface en verre.

- NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.

- ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu de cette notice, étant donné qu'elle fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver cette notice pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation/remplacement (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée. Il ne faut pas avoir recours à des récipients ayant une base rugueuse, afin d'éviter de rayer la surface du plan (Fig.2).

Important:

- Les objets métalliques tels que des couteaux,

fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande.

- Réduire la puissance pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.

- Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.

- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits

emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.

- Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

- L'utilisation d'une puissance élevée n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.

- Les récipients doivent être posés directement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.

- Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent.

- Éviter toute fuite de liquide tel que l'huile ou d'autres types de graisse pouvant causer des incendies.

- Ne pas chercher à éteindre le feu avec de l'eau; éteindre plutôt le plan et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Ne pas laisser d'objets sur la surface de cuisson pouvant être à l'origine des incendies.

- Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

Attention:

- Ne pas utiliser un nettoyeur vapeur.

- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes inaptes sans surveillance.

- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/Ce sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

 Le symbole appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four à encastrer ou n'importe quel autre appareillage produisant de la chaleur doit être directement monté au-dessous du plan de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREILLAGE (four) ET LE PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond du plan de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCHCONTROL.

• Positionnement (Fig.1):

La plaque est conçue pour être encastré dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le joint le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et positionner la plaque dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la coupe Fig.1B). Fixer la plaque sur le plan de travail par l'intermédiaire des supports, en les positionnant selon l'épaisseur du plan de travail (Fig.1A). Si la partie inférieure de la plaque est accessible par la partie inférieure du meuble, il faut monter un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig.1C). Ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait sur un four.

• Connexions électriques (Fig.5):

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- le câble électrique de la terre est 2 cm plus long que les autres câbles;
- les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure du plan de travail;
- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type: "H05V2V2-F" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm², ou 4 mm² en cas de puissances supérieures. Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la puissance indiquée sur la

plaque signalétique conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Utilisation (Fig.3):

La plaque est équipée de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Appuyer sur la touche pour activer leur fonctionnement. Cette activation est validée par un affichage et par un Bip sonore.

• Fonctionnement de la plaque 2 zones (mod. Fig.3-A):

A = Touche ON/OFF

B = Touche (-)

C = Touche (+)

R₁ = Touche de sélection de la zone de cuisson Avant

R₂ = Touche de sélection de la zone de cuisson Arrière

E₁ = Écran affichage de la puissance de la zone de cuisson **R**₁

E₂ = Écran affichage de la puissance de la zone de cuisson **R**₂

E₃ = Écran sélection et affichage de la **MINUTERIE**

- Pour mettre en service la plaque, appuyer sur la touche **A (ON/OFF)**. Si vous n'effectuez aucune opération pendant les 20 secondes suivantes, la plaque s'éteint.

- Ensuite, allumer la zone de cuisson en sélectionnant la touche **R**₁ ou **R**₂ suivant la zone à utiliser.

- Puis régler le niveau de puissance désiré (entre 1 et 9), appuyer sur la touche **C (+)** ou **B (-)** (Pour information, si vous appuyez sur la touche **C (+)**, l'écran affichera en 1er la puissance 1, et si vous appuyez sur la touche **B (-)** l'écran affichera en 1^{er} la puissance 9).

A noter que cette plaque est équipée d'un préchauffage (puissance 1.5%), située entre 0 et 1, et qui est indiqué par l'affichage d'un **U**. Pour le mettre en fonction, après avoir sélectionné une zone, appuyer sur la touche **C (+)** pour afficher **1**, et appuyer aussitôt sur la touche **B (-)**. Un **U** s'affichera indiquant que le préchauffage est en fonction.

- Pour arrêter une zone de cuisson, 2 solutions:
- Soit appuyer sur la touche **A (ON/OFF)** qui arrête la totalité de la plaque.
- Soit appuyer sur la touche de la zone **R**₁ ou **R**₂ qui fonctionne, et appuyer sur la touche **B (-)** jusqu'à ce qu'apparaisse un 0 (la zone ne chauffera plus, mais la plaque sera toujours en fonction ; elle s'arrêtera au bout de 20 secondes).

• Dès l'extinction de la zone de cuisson, un **H** sera automatiquement visualisé sur l'afficheur **E** de la zone concernée jusqu'au moment où cette zone sera refroidie.

• Fonctionnement de la plaque 4 zones (mod. Fig.3-B):

A = Touche ON/OFF

B = Touche (-)

R/C = Touche de sélection de la zone de cuisson/ Touche (+)

E = Écran affichage de la puissance de la zone de cuisson

- Pour mettre en service la plaque, appuyer sur la touche **A (ON/OFF)**. Si vous n'effectuez aucune opération pendant les 20 secondes suivantes, la plaque s'éteint.

- Ensuite, allumer la zone de cuisson en sélectionnant la touche **R₁, R₂, R₃ ou R₄** suivant la zone à utiliser.

- Puis régler le niveau de puissance désiré (entre 1 et 9), appuyer sur la touche **C (+)** ou **B (-)** (Pour information, si vous appuyez sur la touche **C (+)**, l'écran affichera en 1er la puissance 1, et si vous appuyez sur la touche **B (-)** l'écran affichera en 1er la puissance 9).

- Pour arrêter une zone de cuisson, 2 solutions:

- Soit appuyer sur la touche **A (ON/OFF)** qui arrête la totalité de la plaque.

- Soit appuyer sur la touche de la zone **R** qui fonctionne, et appuyer sur la touche **B (-)** jusqu'à ce qu'apparaisse un 0 (la zone ne chauffera plus, mais la plaque sera toujours en fonction ; elle s'arrêtera au bout de 20 secondes).

• Dès l'extinction de la zone de cuisson, un **H** sera automatiquement visualisé sur l'afficheur **E** jusqu'au moment où la zone aura refroidi.

• FONCTION INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes et sont signalées par le symbole (**H**).

Le symbole (**H**) s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie!

• FONCTION SECURITE ENFANT (VERROUILLAGE BANDEAU DE COMMANDE)

Il est possible de verrouiller le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt) pour des raisons de sécurité.

Modèle 2 zones (3-A)

- Appuyer d'abord sur la touche **ON/OFF** pour mettre en service.

- Puis appuyer sur la touche **B (-)**, rester dessus, et appuyer ensuite sur la touche **R₁**.

- 2 «**L**» s'affichent indiquant que la sécurité est en fonction.

- Pour débloquer la sécurité, appuyer sur la touche **ON/OFF** pour afficher les «**L**», puis appuyer sur la touche **B (-)**, rester dessus, et appuyer ensuite sur la touche **R₁**. Les «**L**» s'éteindront.

- Si aucune action n'est faite quand la sécurité est mise en fonction, et que les «**L**» sont affichés, la plaque s'éteindra automatiquement au bout de 1 mn. Quand la plaque sera remise en fonction, les «**L**» s'afficheront de nouveau, et il faudra faire la manipulation de déblocage pour annuler les «**L**».

Modèle 4 zones (3-B)

- Appuyer d'abord sur la touche **ON/OFF**.

- Puis appuyer simultanément les touches **B (-)** et **R₂**, et ensuite seulement sur **R₂**.

- 4 «**L**» s'affichent indiquant que la sécurité est en fonction.

- Pour débloquer la sécurité, appuyer sur la touche **ON/OFF** pour afficher les «**L**», puis appuyer simultanément

sur les touches **B (-)** et **R₂**, et ensuite seulement sur **B (-)** de nouveau.

Les «**L**» s'éteindront ainsi que la plaque de cuisson.

- Si aucune action n'est faite quand la sécurité est mise en fonction avec les **L** affichés, la plaque s'éteindra automatiquement au bout de 1 mn. Quand la plaque sera remise en fonction, les «**L**» s'afficheront de nouveau, et il faudra faire la manipulation de déblocage pour annuler les «**L**».

• CUISSON AVEC 2 NIVEAUX DE PUISSANCE

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique à 2 niveaux de puissance. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné

Fonctionnement :

- Appuyer sur la touche **ON/OFF**.

- Ensuite, allumer la zone de cuisson en sélectionnant la touche **R**.

- Appuyer sur la touche **B (-)** pour activer la puissance maxi 9, puis appuyer sur la touche **C (+)**.

Un symbole **A** clignote alternativement avec le chiffre 9.

- Appuyer sur la touche **B (-)**, pour choisir une puissance inférieur (exemple 7). Le symbole **A** clignotera avec le chiffre inférieur choisi (exemple 7).

Pour arrêter cette cuisson, appuyer sur la touche **A (ON/OFF)**

• MINUTERIE (seulement sur modèle 2 zones fig. 3-A)

Minuterie seule:

- Appuyer sur la touche **ON/OFF**.

- Activer la minuterie en appuyant simultanément sur les touches **B (-)** et **C (+)**.

- Choisir la durée de temps de 1 à 99 minutes en appuyant sur les touches **B (-)** et **C (+)**.

- Un point clignotant au niveau de l'affichage de la minuterie indique que la minuterie est en fonction.

- A la fin du temps programmé, un signal sonore retentira.

- Appuyer sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.

Minuterie avec coupure automatique de la zone cuisson:

- Appuyer sur la touche **ON/OFF**.

- Sélectionner une zone de cuisson **R**.

- Sélectionner une puissance à l'aide des touches **B (-)** et **C (+)**.

- Activer la minuterie en appuyant simultanément sur les touches **B (-)** et **C (+)**.

- Choisir la durée de temps de 1 à 99 minutes en appuyant les touches **B (-)** et **C (+)**.

- Un point clignotant au niveau de l'affichage de la zone de cuisson indique que la minuterie programmée est en fonction.

- A la fin du temps programmé, la zone de cuisson s'éteindra et un signal sonore retentira.

- Appuyer sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.

- Il est possible de programmer les 2 zones de cuisson en même temps.

• **Entretien (Fig.4):**

Éliminer tous résidus éventuels de nourriture ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande. Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à des produits neutres et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement ayant chauffé, les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité. En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

**NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ
POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR
L'INOBSERVATION DES INSTRUCTIONS CI-DESSUS.**

• **Codes erreurs:**

Les codes d'erreur sont en alternance affichés sur la zone de cuisson E avec les codes d'erreur de la table. Si un affichage n'est pas disponible, il s'affichera en alternance sur l'affichage restant.

Code erreur:	Description:	Causes possibles:	Solutions:
ER03	Utilisation permanente des clés . Les unités de commande coupent après 10 secondes	De l' eau ou des ustensiles de cuisine sur le verre au dessus de l'unité de contrôle	Nettoyage de la surface opérationnelle
ER21	L'unité de commande coupe en raison de la surchauffe pour éviter d'endommager l'électronique	L'algorithme standard atteint la limite en cas de surchauffe. La température ambiante de l'électronique reste élevée	Permettre à la cavité de refroidir. Vérifier l'étanchéité thermique de l'unité de commande
ER22	Évaluation clé défectueuse. L'unité de commande coupe après 3.5 à 7.5 secondes	Court-circuit ou arrêt dans la gamme de l'évaluation de la clé	Changer l' unité de commande
U400	Tension secondaire de l'unité de puissance à haute (primaire > 300V). L'unité de commande coupe au bout de 1 seconde en réalisant une tonalité permanente.	L'unité de contrôle est mal connectée	Se connecter à la tension secteur correcte
ER36	La valeur NTC n'est pas conforme à sa spécification (valeur <200mV ou > 4,9V) L'unité de contrôle coupe	Court-circuit ou couper au NTC	Changer l' unité de commande
ER20	Flash erreur	uC défectueux	Changer l' unité de commande
ER40	La tension de fonctionnement secondaire est basse pendant min 5 sec (1.8V<Upowerfall<2.9V)	Primary PTC trop chaud	Déconnecter l'unité de commande du système d'alimentation



<https://pieces-detachees.sogedis.fr>



SOGEDIS
3 Rue Antoine Laurent de Lavoisier
76300 Sotteville-lès-Rouen

3011000500402.00