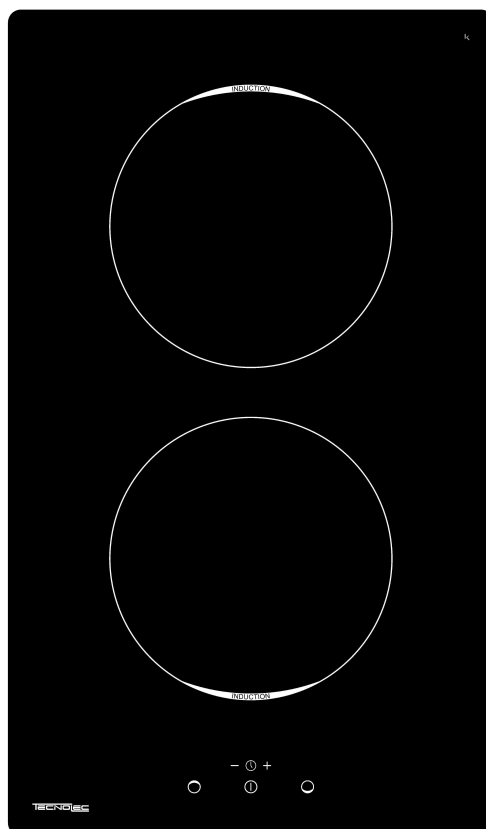


# NOTICE D'UTILISATION



**T2INDFR**

**TECNOLEC**



## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

## SOMMAIRE

---

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES .....</b>      | <b>4</b>  |
| INSTRUCTIONS DE SECURITE GENERALES .....            | 4         |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>              | <b>8</b>  |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....                   | 8         |
| BANDEAU DE COMMANDE .....                           | 8         |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>              | <b>9</b>  |
| AFFICHAGE .....                                     | 9         |
| VENTILATION.....                                    | 9         |
| <b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL .....</b> | <b>9</b>  |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....                  | 9         |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION .....                       | 9         |
| TOUCHES SENSITIVES .....                            | 10        |
| MISE EN ROUTE.....                                  | 10        |
| DETECTION DE RECIPIENT .....                        | 10        |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....               | 10        |
| FONCTION MINUTERIE .....                            | 11        |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....            | 12        |
| <b>CONSEILS DE CUISSON .....</b>                    | <b>13</b> |
| QUALITE DES CASSEROLES .....                        | 13        |
| DIMENSION DES CASSEROLES.....                       | 13        |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....  | 14        |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>                  | <b>14</b> |
| <b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>            | <b>14</b> |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>            | <b>17</b> |
| CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR.....                   | 17        |
| INSTALLATION .....                                  | 17        |
| <b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>                   | <b>19</b> |
| PRECAUTIONS.....                                    | 19        |
| BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE .....              | 20        |
| <b>MISE AU REBUT.....</b>                           | <b>21</b> |

# **CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES**

---

## **Instructions de sécurité générales**

### **Précautions avant utilisation en cuisson**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants de la table vitrocéramique.
- Ne tentez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est relié à la terre, conformément aux prescriptions en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

### **Utilisation de l'appareil**

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la plaque vitrocéramique ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisés (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe adaptés. Il risquerait en effet de chauffer, fondre ou brûler si la plaque était activée de manière non intentionnelle ou qu'elle était encore chaude.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

### **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la surface vitrocéramique avec une casserole ou tout autre objet.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Evitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : n'entreposez aucun objet sur la surface de cuisson.

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, maintenez un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans ce tiroir. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

## **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

- Si un défaut est constaté, débranchez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

## **Autres protections**

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



**NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES  
INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES  
CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION.  
RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION  
DE LA TABLE.**



Nos emballages/produits  
peuvent faire l'objet d'une  
consigne de tri,  
pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

## Mises en garde importantes

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- 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 de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sans surveillance.
- **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés.
- **MISE EN GARDE** : Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation et couvrez les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- **MISE EN GARDE**: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.
- **MISE EN GARDE**: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- 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.  
Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

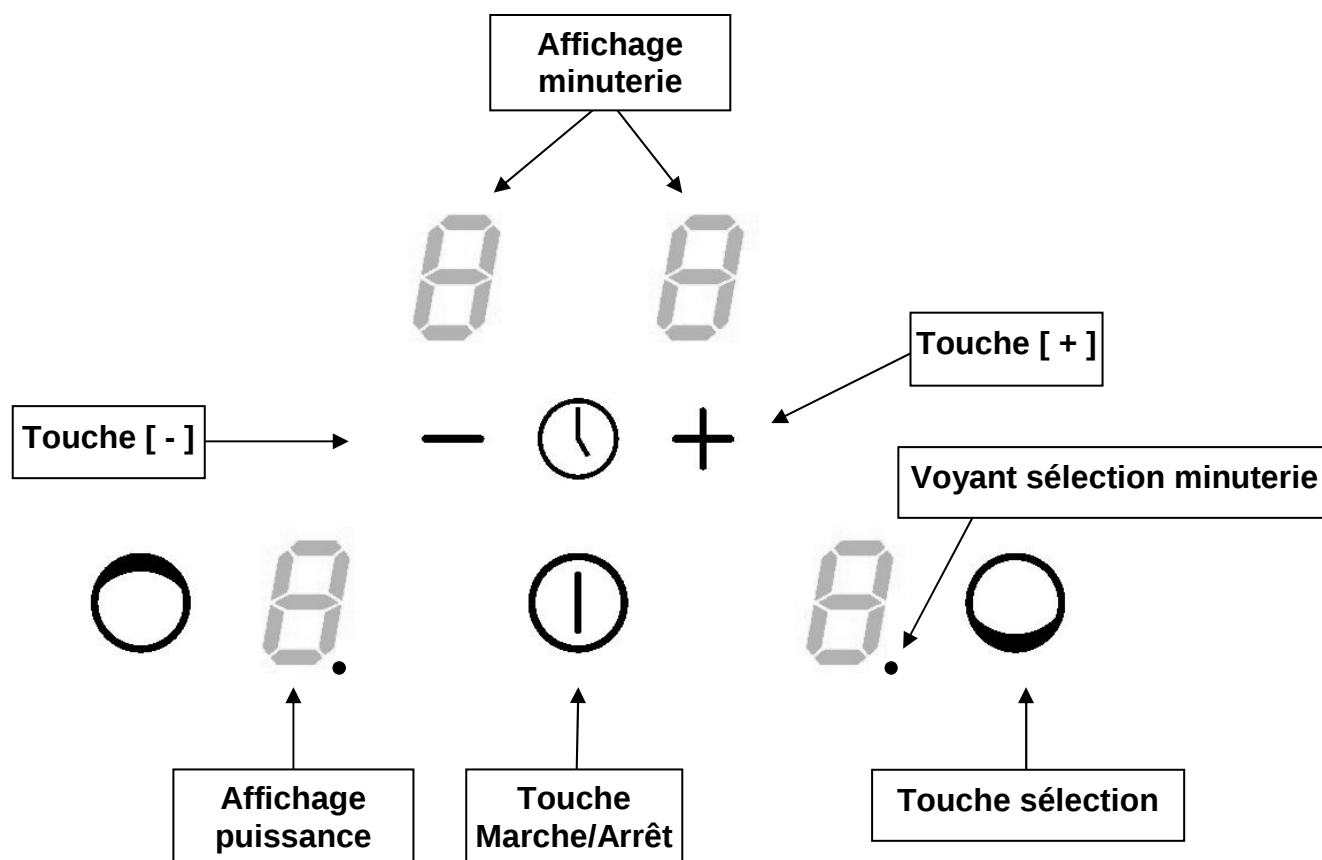
## Caractéristiques techniques

| Type                                                          | T2INDFR     |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| Puissance Totale                                              | 2800 W      |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson $EC_{hob}^{**}$ | 177.3 Wh/kg |
| <b>Foyer avant</b>                                            |             |
| Détection minimum                                             | Ø 175 mm    |
| Puissance nominale*                                           | Ø 100 mm    |
| Catégorie de la casserole standard**                          | 1400 W      |
| Consommation d'énergie $EC_{CW}^{**}$                         | B           |
|                                                               | 177.3 Wh/kg |
| <b>Foyer arrière</b>                                          |             |
| Détection minimum                                             | Ø 175 mm    |
| Puissance nominale*                                           | Ø 100 mm    |
| Catégorie de la casserole standard**                          | 1400 W      |
| Consommation d'énergie $EC_{CW}^{**}$                         | B           |
|                                                               | 177.3 Wh/kg |

\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

\*\* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

## Bandeau de commande



# UTILISATION DE L'APPAREIL

---

## Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u>     | <u>Fonction</u>                    |
|------------------|------------------------|------------------------------------|
| 0                | Zéro                   | La zone de chauffe est activée.    |
| 1...9            | Niveau de puissance    | Choix du niveau de cuisson.        |
| <u>U</u>         | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié. |
| E                | Message d'erreur       | Défaut de circuit électronique.    |
| H                | Chaleur résiduelle     | La zone de cuisson est chaude.     |
| L                | Verrouillage           | La table est sécurisée.            |

## Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

# MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

## Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées. Utilisez uniquement des produits spécifiques pour nettoyer la vitrocéramique.

## Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [ U ] reste affiché.

## Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

**Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

### Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Enclencher           | appuyer 2s sur [ ① ]              | [ 0 ]                   |
| Arrêter              | appuyer 2s sur [ ① ]              | aucun ou [ H ]          |

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>          | <b><u>Afficheur</u></b> |
|----------------------|--------------------------------------------|-------------------------|
| Sélectionner         | appuyer sur la touche sélection de la zone | [ 0 ]                   |
| Augmenter            | appuyer sur [ + ]                          | [ 1 ] jusqu'à [ 9 ]     |
| Diminuer             | appuyer sur [ - ]                          | [ 9 ] jusqu'à [ 1 ]     |
| Arrêter              | appuyer sur [ - ]                          | [ 0 ] ou [ H ]          |

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

### Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [ U ] active.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons 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 minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>               | <b><u>Afficheur</u></b>     |
|----------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| Sélectionner               | appuyer sur la touche sélection de la zone      | afficheur allumé            |
| Augmenter                  | appuyer sur [ + ] ou [ - ]                      | [ 1 ]...[ 9 ]               |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ] | [ 00 ]                      |
| Diminuer la durée          | Appuyer sur [ - ]                               | [00] passe à 30,29,28,..... |
| Augmenter la durée         | Appuyer sur [ + ]                               | le temps augmente           |

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>               | <b><u>Afficheur</u></b>       |
|----------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|
| Sélectionner               | appuyer sur la touche sélection de la zone      | le voyant de la zone s'allume |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ] | temps restant                 |
| Désactiver « Minuterie »   | appuyer sur [ - ]                               | passe à [ 00 ] puis s'éteint  |

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

| <b><u>Action</u></b>        | <b><u>Bandeau de commande</u></b>               | <b><u>Afficheur</u></b>   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|
| Activer la table de cuisson | appuyer 2s sur [ Ⓢ ]                            | voyants de zone allumés   |
| Sélectionner « Minuterie »  | appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ] | [ 00 ]                    |
| Diminuer la durée           | Appuyer sur [ - ]                               | [00] passe à 30,29,28,... |
| Augmenter la durée          | Appuyer sur [ + ]                               | le temps augmente         |

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

## Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ 0/I ]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                              | <b><u>Afficheur</u></b> |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Mise en route        | appuyer 2s sur [ ① ]                                                           | [ 0 ] ou [ H ]          |
| Verrouiller la table | appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et la touche sélection de la zone avant | [ 0 ] ou [ H ]          |
|                      | ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant                         | 2 x [ L ]               |

- **Déverrouillage :**

| <b><u>Action</u></b>                         | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                                              | <b><u>Afficheur</u></b>     |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Mise en route                                | appuyer 2s sur [ ① ]                                                           | 2 x [ L ]                   |
| Dans les 5 secondes après la mise en route : |                                                                                |                             |
| Déverrouiller la table                       | appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et la touche sélection de la zone avant | 2 x [ L ]                   |
|                                              | ré-appuyer [ - ]                                                               | les afficheurs sont éteints |

# CONSEILS DE CUISSON

---

## Qualité des casseroles

**Matériaux adaptés :** acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

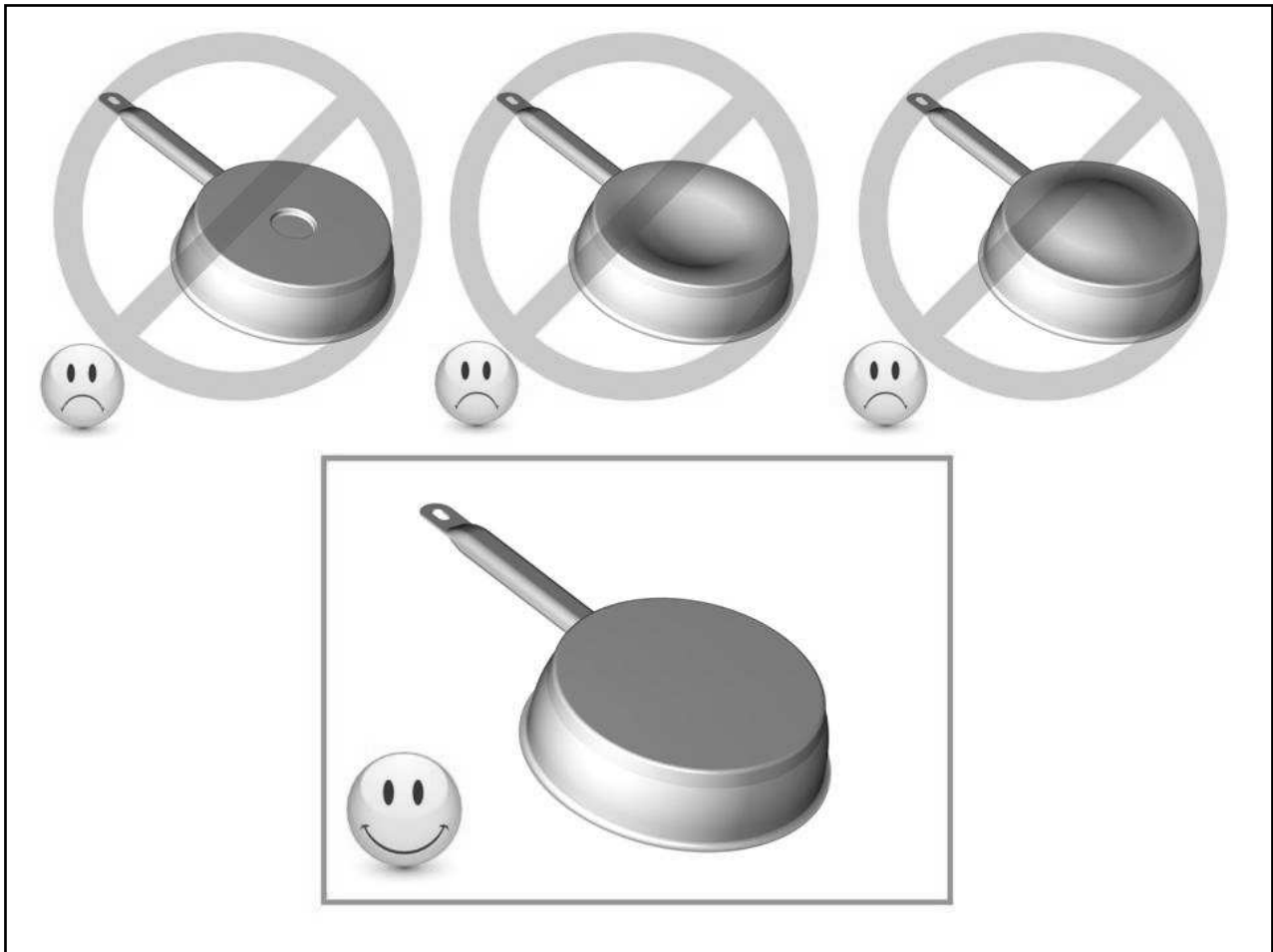
**Matériaux non adaptés :** aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



## Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

|       |                               |                                                                       |
|-------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 à 2 | Faire fondre<br>Réchauffer    | Sauces, beurre, chocolat, gélatine<br>Plats pré-cuisinés              |
| 2 à 3 | Gonfler<br>Décongélation      | Riz, pudding et plats cuisinés<br>Légumes, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur                        | Légumes, poissons, viande                                             |
| 4 à 5 | Eau                           | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes<br>Légumes frais               |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux              | Viandes, foie, œufs, saucisses<br>Goulasch, roulades, tripes          |
| 7 à 8 | Cuire<br>Frire                | Pommes de terre, beignets, galettes                                   |
| 9     | Frire,<br>Porter à ébullition | Steaks, omelettes<br>eau                                              |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Avant de nettoyer la plaque de cuisson, vérifiez qu'elle est débranchée et qu'elle est froide afin d'éviter tout risque de brûlure.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

**Le symbole [ E 4 ] s'affiche :**

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

Avant de commencer la procédure, il faut :

- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [ ⌚ ].

## II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyer sur [ - ] et rester appuyé.

2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ».

En appuyant 2 fois sur chacune des touches et en suivant l'ordre décrit ci-dessous (a -> a-> b-> b). Des [ - ] apparaissent.

Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

3) Oter les doigts des touches et ré appuyer simultanément [ - ] et le [ + ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [ E ] clignotants apparaissent.

4) Attendre que les [ E ] deviennent fixes.

5) Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.

## III) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.

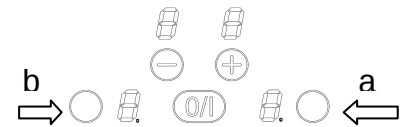
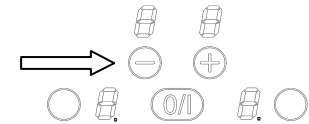
5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [ E 4 ] persiste appelez le Service Après-ventes.



### La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

### Le symbole [ U ] s'affiche :

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

### Le symbole [ E ] s'affiche :

- débranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le Service Après-ventes

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrêtent :**

- le système de sécurité a fonctionné
- Ce système de sécurité s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe pendant un certain temps.
- Ce système de sécurité s'actionne également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- La casserole est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

### **La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :**

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

### **Le symbole [L] s'affiche :**

- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

### **Le symbole [ ] ou [ Er03 ] s'affiche :**

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

### **Le symbole [ E2 ] ou [ E H ] s'affiche :**

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

### **Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

### **Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

### **Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

### **Le symbole [ E C ] s'affiche :**

- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [ E 4 ] s'affiche ».

**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.**

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## Conseils pour l'installateur

### IMPORTANT

L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par des **TECHNICIENS QUALIFIES et en accord avec les règles de sécurité locales.**

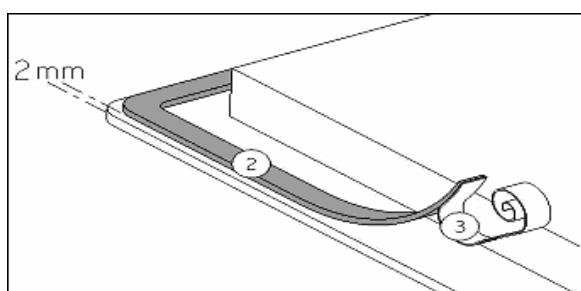
Le non-respect de ces conditions entraîne la perte de la garantie.

## Installation

### Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

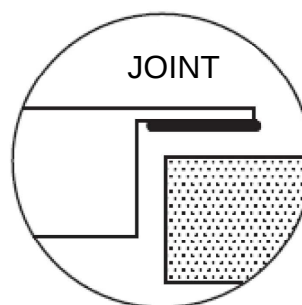
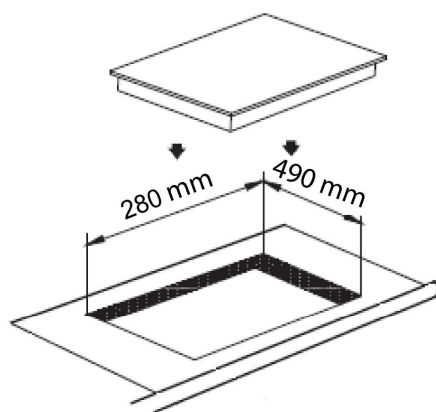
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

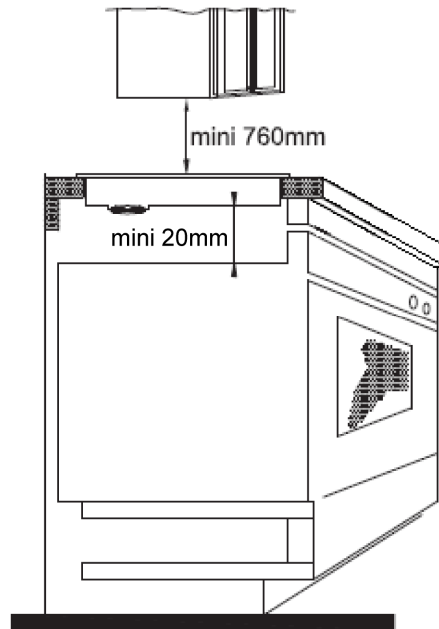
### Encastrement

- Pour la découpe du plan de travail se référer au schéma ci-dessous. La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimum de 30mm et doit être thermo résistant.



- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Ne pas installer la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil, maintenir **un écart d'au moins 20 mm** entre le **fond du tiroir et la partie inférieure de l'appareil** afin d'assurer une bonne ventilation et ainsi un bon refroidissement de l'électronique



- **Attention :** L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir. Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le champ de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

# CONNEXION ELECTRIQUE

---

L'installation électrique doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des préjudices et des dommages aux personnes, animaux ou biens matériels, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Avant d'effectuer toute action sur la partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du réseau électrique.

La connexion à un bon réseau de terre est absolument essentielle.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient causé par le défaut du respect de cette règle.

La table doit être installée par un électricien qualifié en conformité avec toutes les normes électrique et d'installation en vigueur.

Avant d'effectuer la connexion au réseau électrique, vérifiez que la tension de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension disponible du réseau. Le câblage du réseau électrique doit être capable de supporter la puissance nécessaire à l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).

Cet appareil doit être branché par une personne compétente et être protégé par un disjoncteur différentiel bipolaire. Tous les fils d'alimentation en courant électrique ainsi que le fil de terre doivent être résistants à une température ambiante de 75°C.

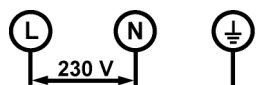
## Précautions

- La table doit être installée par une personne qualifiée. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- La table vitrocéramique ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle ou sèche-linge. Installez la table vitrocéramique à l'écart de sources de chaleur telle qu'un four ou des rayons de soleil.
- La table doit être installée de façon à ce que le rayonnement de la chaleur soit optimal.
- Le mur et la zone au-dessus de la table doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, les joints et tous les éléments en contact avec la table doivent être résistants à la chaleur.

## Branchement au réseau électrique

Le cordon doit être branché, en conformité avec la norme en vigueur, à un disjoncteur bipolaire. Approvisionnement minimum 32 A.

Monophasé 230V~1P+N :



Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N, la phase L1 sur le plot L1.

| Réseau        | Raccordement | Diamètre câble          | Câble                      | Calibre de protection |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                |

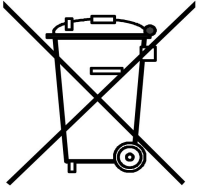
\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

**Attention ! Un vissage trop important risque d'endommager le pas de vis.  
Veillez également à bien engager les fils.**

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**

# MISE AU REBUT

---



■ En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

## **Hotline Darty France**

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local), 7j/7 et 24h/24.

## **Hotline Vanden Borre**

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.