

Table de cuisson induction
Inductiekookplaat
Placa de cocina a inducción

BSIH 5 TB2BS ARF
953068

GUIDE D'UTILISATION02



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de
donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos
équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

9 Description de l'appareil
9 Caractéristiques techniques
10 Bandeau de commande de la table

C Utilisation de l'appareil

11 Instructions d'installation
12 Utilisation
13 Mise en route et gestion de l'appareil
20 Conseil de cuisson
22 Connexion électrique

D Informations pratiques

24 Entretien et nettoyage
24 Que faire en cas de problème ?
28 Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

Consignes de sécurité

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 du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- 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 raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- 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.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

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 vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.

- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait

devenir très chaud et prendre feu.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés 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 vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter 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 : Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude



ATTENTION

Risque de brûlures



ATTENTION

Risque d'incendie :

- Ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.

**ATTENTION****Risque d'incendie :**

- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

**ATTENTION**

Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper 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.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



ATTENTION

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



ATTENTION

L'utilisation de casseroles non adaptées, ou d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non inductives entraîne une rupture de la garantie.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des détériorations de la table ou de son environnement.

Description de l'appareil

Caractéristiques techniques

Type	BSIH 5 TB2BS ARF
Puissance totale	7400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	176.3 Wh/kg
Foyer avant Gauche	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	-
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg
Foyer arrière Gauche	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	177.3 Wh/kg
Foyer centre	Ø 260 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2300 W
Puissance du booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	171.6 Wh/kg

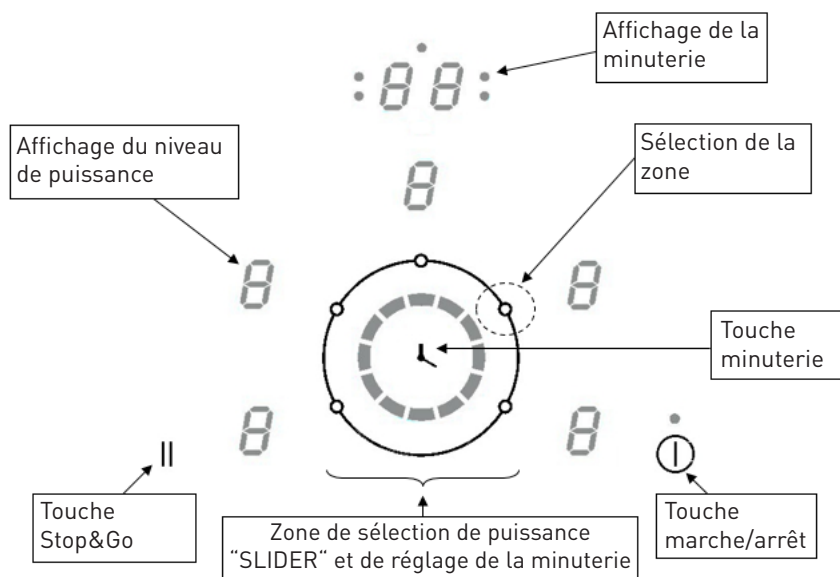
Foyer avant droit	215x185 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1600 W
Puissance du booster*	1850 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	177.6 Wh/kg

Foyer arrière droit	215x185 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2300 W
Puissance du double booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	177.6 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 de la table



Instructions d'installation

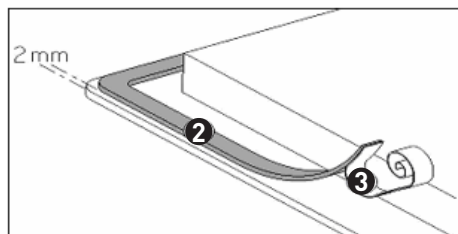
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

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

• La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Dimension de la vitre	Dimension de découpe
880 x 520 mm	810 x 490 mm

• La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.

• 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.

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.

- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.

- N'installer pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.

- 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.

- 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.

- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.



ATTENTION

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.

Utilisation

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.

Affichage

Affichage	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	Le Booster est activé
„ //	Double Booster	Le Double Booster est activé
L	Verrouillage	La table est sécurisée
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C
II	Stop&Go	La table est en pause
n	Bridge	Combinaison de 2 zones de cuissons

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.

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...

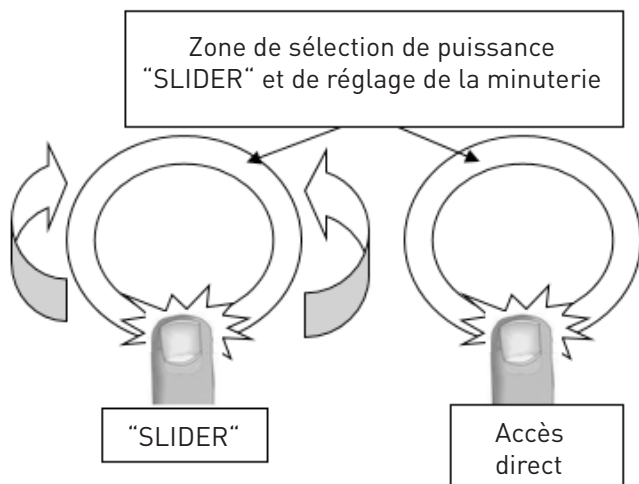
La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

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

Zone de sélection de puissance “ SLIDER ” et de réglage de la minuterie

Sélectionner la zone de cuisson. L'affichage correspondant à la zone activée se met en surbrillance. Pendant que la zone est activée (durant quelques secondes), vous pouvez régler la puissance, soit en glissant le doigt sur le slider, soit par accès direct.

Pour régler la puissance d'une autre zone de cuisson, attendre que la zone précédente ne soit plus active (affichage passe de surbrillance à normal).



Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	Appuyer sur [①]	[0] clignotent
Arrêter	Appuyer sur [①]	aucun ou [H]

- Réglage de la zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le "SLIDER" en-face de la zone souhaitée	[0] et voyant de zone allumé
Régler	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9]
Arrêter	Glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER" ou appuyer sur [0]	[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.



ATTENTION

Risque de brûlure et d'incendie !

Fonction Booster et Double Booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- Enclencher / arrêter la fonction booster :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le "SLIDER" en-face de la zone souhaitée	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher booster	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [P]
Stopper booster	Glisser sur le "SLIDER"	[P] à [0]

- Enclencher / arrêter la fonction Double Booster :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[P]
Enclencher Double Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[II II] clignote avec P]
Stopper Double Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[P] à [0]

- Gestion de la puissance maximale :

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Power est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe. Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 5 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 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le "SLIDER" en-face de la zone souhaitée	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur []	[00]
Réglage des dizaines	Appuyer sur []	[10, 20, 30, ...]
Réglage des unités	Glisser sur le "SLIDER"	[31, 32, 33, 34, 35, ...]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction minuterie cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le "SLIDER" en-face de la zone souhaitée	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur []	[00]
Désactiver la minuterie	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[00]

- 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 la touche [].

- Minuterie utilisée hors cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [①]	Voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur []	[00]
Réglage des dizaines	Appuyer sur []	[10, 20, 30, ...]
Réglage des unités	Glisser sur le "SLIDER"	[31, 32, 33, 34, 35, ...]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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 la touche []. La table s'éteint.

Programmation de l'accélérateur de chauffe

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

- Mise en route de l'automatisme :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le "SLIDER" en-face de la zone souhaitée	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7] et y rester pendant 3s	[9] passe à [8] [7] clignote avec [A]

- Arrêt :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	Glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9]

Fonction Stop & Go

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- Enclencher, désactiver la fonction :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer Stop&Go	Appuyer sur la touche [II] pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper Stop&Go	Appuyer sur la touche [II] pendant 2s Glisser sur le "SLIDER"	[II] clignote Les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [①], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [①].
- Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (2 zones à gauche et 2 zones à droite) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyer sur [①]	[0]
Sélectionner une zone	Appuyer sur le "SLIDER" en face de l'afficheur de la zone avant	[0]
Activer le bridge	Appuyer sur le "SLIDER" en face de l'afficheur de la zone avant pendant 3 secondes	[②] sur la zone arrière

Confirmer le bridge	Appuyer sur le "SLIDER" en face de l'afficheur de la zone arrière	[0] sur la zone avant
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance de la zone avant	[1] à [9]
Arrêter le bridge	Glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le "SLIDER" en-face de la zone souhaitée	[0] et voyant de zone allumé
Activer le maintien au chaud	Appuyer sur le "SLIDER" entre [0] et [1]	[U]
Arrêter le maintien au chaud	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

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 [①]) peut être verrouillé.

• Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Verrouiller la table	Appuyer sur []	[0]
	Maintenez la touche [II] et appuyez 3x fois en moins de 10 secondes sur la touche []	[L]

• Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Verrouiller la table	Appuyer sur []	[L]
	Maintenez la touche [II] et appuyez 3x fois en moins de 10 secondes sur la touche []	[0]

Conseils de cuisson

Qualité des casseroles

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

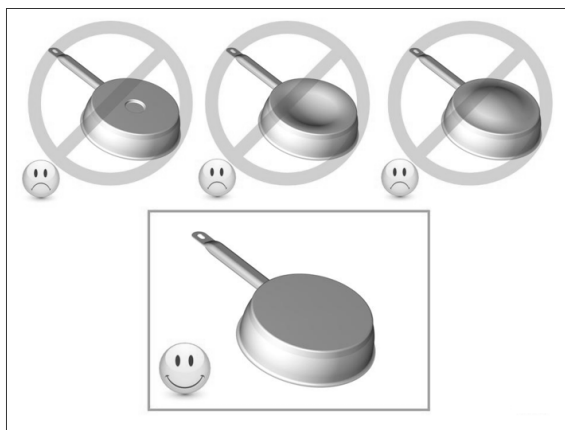
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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

Connexion électrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.



ATTENTION

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 / 60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Branchement de la table

Réseau	Raccordement	Section cordon	Cordon d'alimentation	Calibre de disjoncteur
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Branchement de la table :

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

**ATTENTION**

Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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.

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement. Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

- 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 ».
- Ne pas utiliser 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 problème ?

Le symbole [E4] s'affiche :

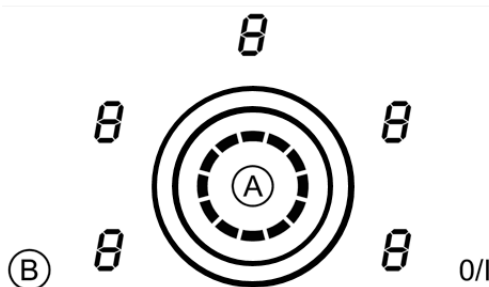
1) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

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 [0/I].

II) Annulation de la configuration existante :

- 1) Appuyer sur la touche B et rester appuyé.
- 2) Avec un doigt de l'autre main appuyer sur la touche A pendant 2s. Relacher la touche A. Un "bip" retentit et le demi-slider inférieur s'illumine. Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.
- 3) Avec votre doigt glisser sur le slider en suivant l'illumination de la droite vers la gauche (position 3 heures jusqu'à la position 9 heures), toujours en gardant votre autre doigt sur la touche B. Un « bip » retentit si la manipulation est réussie, sinon refaire l'opération depuis l'étape n°1.
- 4) Oter les doigts des touches et réappuyer sur la touche A pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.
- 5) Attendre que les [E] deviennent fixes.
- 6) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

III) Comment reconfigurer la table ?

- 1) Prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre 16cm minimum.
- 2) Sélectionner la zone de cuisson souhaitée à l'aide du slider.
- 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 se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles 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.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [L] s'affiche :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

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 [EC] s'affiche :

- Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [E4] s'affiche ».

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

Mise au rebut de votre ancien appareil

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.
- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

Francia

