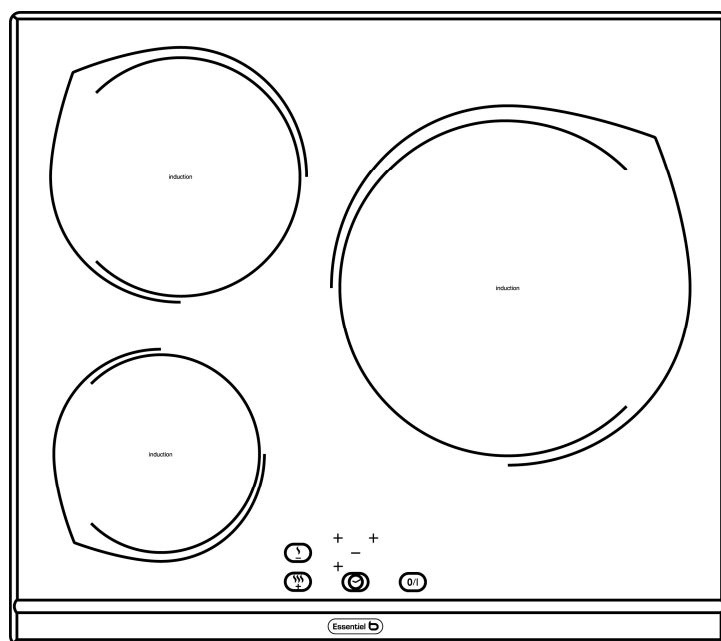


Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Table de cuisson par induction ETVI 31



Essentiel 

SOMMAIRE

Instructions d'installation	4
Branchement électrique	4
Sécurité	5
Précautions avant l'utilisation	5
Utilisation de l'appareil	6
Nettoyage	6
Précautions pour ne pas détériorer l'appareil	6
Précautions en cas de défaillance de l'appareil	7
Autres protections	7
Caractéristiques	7
Caractéristiques techniques	7
Caractéristiques fonctionnelles	8
Description de l'appareil	8
Bandeau de commande	8
Utilisation de l'appareil	9
Touches sensibles	9
Affichage	9
Indicateur de chaleur résiduelle	9
Ventilation	9
Mise en route et gestion de l'appareil	9
Avant la première utilisation	9
Principe de l'induction	9
Mise en route	10
Détection de récipient	10
Indicateur de chaleur résiduelle	10
Fonction <i>Booster</i>	11
Fonction minuterie	11
Fonction accélérateur de chauffe	12
Fonction « Quiétude » (maintien au chaud)	12
Verrouillage du bandeau de commande	13
Conseils de cuisson	14
Qualité des casseroles	14
Dimension des casseroles	14
Exemples de réglage des puissances de cuisson	14
Entretien et nettoyage	14
Que faire en cas de problème	15

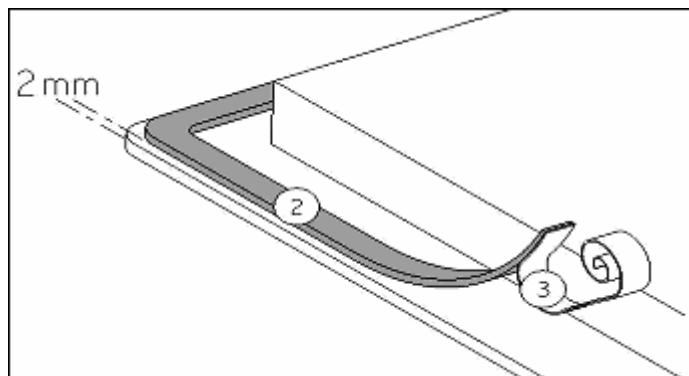
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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 :**
560 x 490mm
- **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. **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.
- 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 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 760mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions normatives en vigueur.
- 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 branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur multipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple des disjoncteurs, des fusibles ou des disjoncteurs différentiels.

Remarque importante : en sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour un raccordement en monophasé 230V.

Branchement de la table :

Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement qui 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.

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2 puis entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L sur le plot 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention !

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement indiqué au dos de l'appareil.

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

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2N 50Hz	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 TN 60 335-2-6/1990

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.

SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes sur l'installation de l'appareil, son usage et son entretien. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.

Précautions avant l'utilisation

- Retirez toutes les éléments de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le revendeur 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 un système de mise à la terre 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.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après chaque 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. L'appareil est très chaud lorsqu'il fonctionne et le reste encore quelque temps après son arrêt. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi. Ce n'est que lorsque les témoins de chaleur résiduelle sont éteints que vous ne risquez plus de vous brûler.
- Les enfants ne doivent pas manipuler l'appareil. Utiliser la fonction de verrouillage afin qu'ils ne puissent allumer l'appareil à votre insu.
- 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 fonctionnement.
- Ne placez aucun objet composé de métal autre que les récipients de chauffe sur la table de cuisson. En cas de mise en route par inadvertance ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait 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.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leur câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones de cuisson.

Nettoyage

- **Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.**
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur ou à pression pour le nettoyage de votre appareil.
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une pointe de couteau...).

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- De même, les grains de sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager la vitrocéramique.

- Evitez de faire tomber des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la surface en vitrocéramique 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 : arrêtez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- 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.
- 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.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut arrêter 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 effectuées 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.



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.



CARACTERISTIQUES

Caractéristiques techniques

Position du foyer	Puissance Nominale *	Puissance avec <i>booster</i> *	Diamètre
Avant Gauche	1400W	1800W	145mm
Arrière Gauche	1850W	2500W	180 mm
Droit	2400W	3400W	260 mm

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

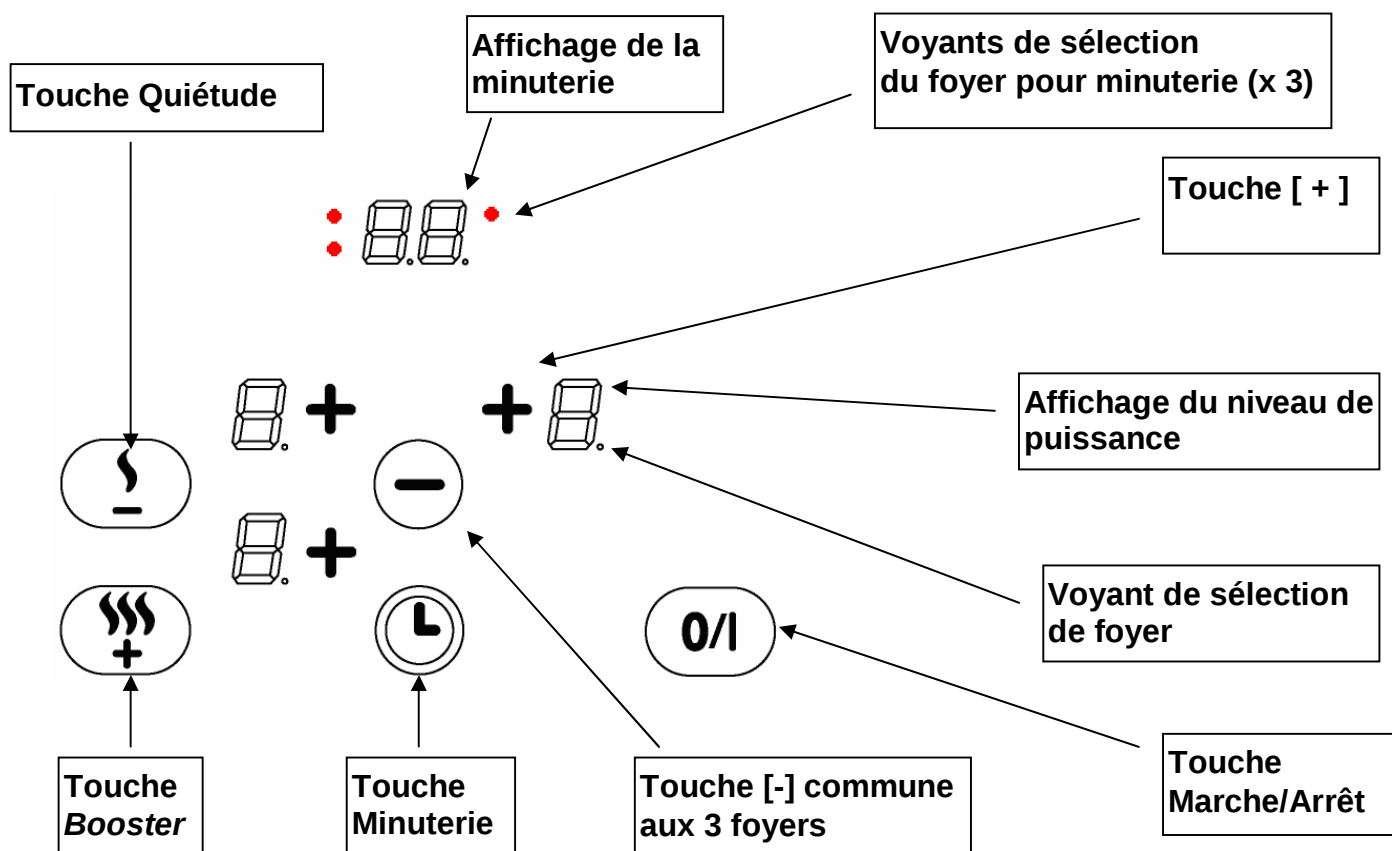
- 3 foyers induction indépendants
- Puissance maximum : 7100 W
- Tension d'alimentation : 230 V~

Caractéristiques fonctionnelles

- 9 allures de chauffe sur chaque foyer
- Fonction « accélérateur de chauffe »
- Fonction « Booster »
- Touche « Quiétude » (maintien au chaud)
- Commandes sensibles frontales
- Témoins de chaleur résiduelle
- 3 minuteries indépendantes
- Sécurité enfant (verrouillage touches de commande)
- Détection de casserole
- Arrêt débordement
- Arrêt automatique
- Joint périphérique d'installation fourni

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

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

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	Lorsque la zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Si récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique temporaire
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement des foyers
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée
L	Verrouillage	La table est sécurisée

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque le voyant « H » s'affiche, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est chaude (les zones de cuisson sont activées par le fond des casseroles).



Dans ce cas, il y a danger de brûlures.

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour conserver les plats au chaud.

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 ferromagnétique 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 ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant : si celui-ci reste accroché, cela veut dire que vos récipients sont compatibles) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s'activera pas. Choisissez la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient utilisé.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole (U) reste affiché.

Mise en route

Vous devez d'abord allumer la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>	<u>Voyant</u>
Allumer	appuyer sur [0/I]	3 x [0]	clignotent
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]	s'éteint

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur le [+] du foyer	[0.]
Augmenter	appuyer sur le [+] du foyer	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [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 le symbole [U] s'affiche. 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. Le symbole [U] s'affiche. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Indicateur de chaleur résiduelle

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 *Booster*

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

Si cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 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.

- **Activer / arrêter la fonction booster :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner le foyer	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Activer le <i>booster</i>	appuyer sur 	[P] pendant 10 min
Stopper le <i>booster</i>	appuyer sur [-]	[9]
	ou appuyer sur 	[9]

La fonction *booster* [P] peut également être enclenchée directement :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner le foyer	appuyer sur [+]	[0.]
Stopper le <i>booster</i>	appuyer sur [-]	[9]
	ou appuyer sur 	[9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction *booster* 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 clignote [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u>	<u>Autre zone de cuisson</u> (par ex. : cuisson de 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 3 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacun des foyers.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner le foyer	Appuyer sur [+]	Le voyant du foyer s'allume
Sélectionner la puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] [9] [P]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur 	Minuterie [00] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[60] passe à 59,58,57,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur 	Le temps augmente...

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner le foyer	Appuyer sur [+]	Le voyant du foyer s'allume
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur 	Temps restant
Désactiver la minuterie	Appuyer sur [-] et 	Passes à [00] puis s'éteint
Lorsque plusieurs minuterie 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 la touche .

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	Voyants du foyer allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur 	Minuterie [00] minutes
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[60] passe à 59,58,57,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur 	Le temps augmente...

Le voyant de contrôle clignote, puis s'éteint après quelques secondes.

Dès que le temps 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 .

Fonction accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. 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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner le foyer allumé	Appuyer sur [+]	[0] et voyant du foyer
Activer la pleine puissance	Ré appuyer sur [+]	Passes de [1] à [9]
Activer l'automatisme	Ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner le niveau (par exemple « 7 »)	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de la fonction :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner le foyer	Appuyer sur [+]	Voyant du foyer allumé
Désélectionner le niveau (par exemple « 7 »)	Appuyer sur [-]	[6] fixe

Fonction « Quiétude » (maintien au chaud)

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de régulation automatique de la température. Chaque zone de cuisson régule cette température à 70 °C.

- **Départ à froid : montée à 70°C, puis maintien de cette température :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner le foyer	Appuyer sur [+]	[0.] et voyant du foyer
Activer la fonction Quiétude	Appuyer sur 	[U]
Désactiver la fonction Quiétude	Appuyer sur 	[0.] ou [H]

- **Après cuisson : maintien au chaud à 70°C :**

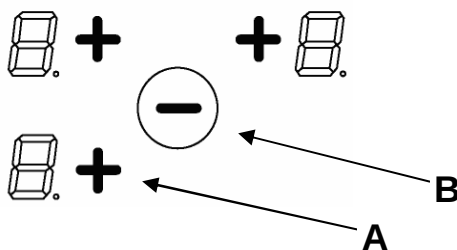
Après avoir atteint la température souhaitée, maintenir au chaud en suivant les instructions suivantes

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction Quiétude	Appuyer sur 	[U]
Désactiver la fonction Quiétude	Appuyer sur 	[0.] ou [H]

Si plus aucune action n'est exercée sur les touches, cette température de 70°C est maintenue pendant 2 heures. Puis la zone de chauffe est automatiquement coupée.

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 :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route afficheurs	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur 3
Verrouiller	Appuyer <u>simultanément</u> sur le [+] du foyer gauche (A) et sur le [-] central (B) Puis appuyer sur [+] (A) seul	[0] ou [H] sur 3 afficheurs [L] sur les 3 afficheurs

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[L] sur les 3 afficheurs
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller	Appuyer <u>simultanément</u> sur le [+] du foyer gauche (A) et sur le [-] central (B) Puis appuyer sur [-] (B) seul	[0] ou [H] sur 3 afficheurs Afficheurs éteints

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Vérifier que le fond des récipients soit parfaitement plat. Ne pas utiliser d'ustensiles à fond concave ou convexe (facile à vérifier avec une règle plate).

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium et inox à fond ferromagnétique,

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, 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 données à titre indicatif)

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	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage pour éviter les 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 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

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionnent 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 [F] s'affiche :

- vous ne pouvez plus utiliser cette zone de cuisson.
- appelez le Service Après-Vente.

Le symbole [E] s'affiche :

- le système électronique est défectueux.
- débranchez et rebranchez l'appareil.

L'un des foyers ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête :

- 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'active pas :

- la zone de cuisson est encore chaude [H].
- le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].
- le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [-].



CONDITIONS DE GARANTIE :

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi).

Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

TRAITEMENTS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE :

(applicable dans les pays de l'union européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte appropriés)

Ce symbole  apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des EEE (Equipements Electriques et Electro- magnétiques). En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles.

Pour avoir des informations complémentaires au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre magasin Boulanger.



Fabrique en France

Service clientèle "Essentiel b"
BOULANGER - CRT Lesquin
Rue de la Haie Plouvier
F - 59273 FRETIN

