

NOTICE D'UTILISATION

HDC 78IND-3Z



Informations techniques de votre appareil: **78IND-3Z**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



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

SECURITE	27
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	27
UTILISATION DE L'APPAREIL	28
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	29
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	30
AUTRES PROTECTIONS	30
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	31
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	31
BANDEAU DE COMMANDE	32
UTILISATION DE L'APPAREIL	32
AFFICHEUR	32
VENTILATION	32
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	33
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	33
PRINCIPE DE L'INDUCTION	33
TOUCHES SENSITIVES	33
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	33
MISE EN ROUTE	34
DETECTION DE RECIPIENT	34
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	34
FONCTION BOOSTER	34
FONCTION COMPTEUR	35
FONCTION MINUTERIE	35
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	36
FONCTION PAUSE	37
FONCTION « MEMORY »	37
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	37
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	38
FONCTION BRIDGE	38
VERROUILLAGE POUR NETTOYAGE	38
REGLAGE DE LA LUMINOSITE	39
REGLAGE DU VOLUME SONORE	39
FONCTION MY	40
FONCTION "POT MOVE"	41
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	41
CONSEILS DE CUISSON	42
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	43
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	43
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	43
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	44
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	45
CONNEXION ELECTRIQUE	46

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.
- **ATTENTION** : Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.

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.
- 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.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. 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.

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.
- 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).
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé sans interruption
- **MISE EN GARDE:** 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.
- 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 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.
- **ATTENTION:** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

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 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.



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 DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

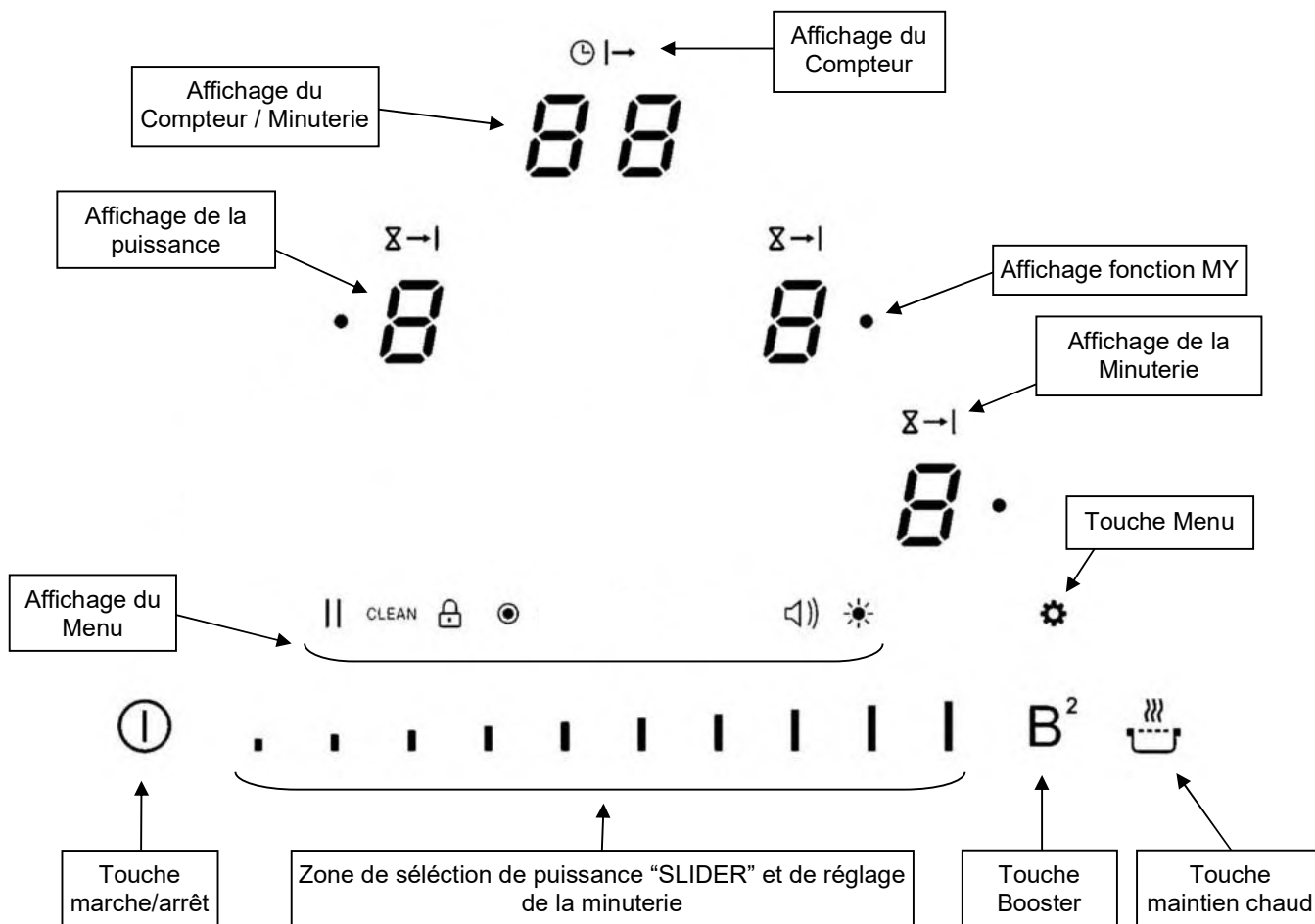
Caractéristiques techniques

Type	78IND-3Z
Puissance Totale	6400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	179 Wh/kg
Foyer gauche	Ø 265 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 milieu	190x190 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1100 W
Puissance du booster*	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	184.4 Wh/kg
Foyer droit	190x190 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	181 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

Afficheur

<u>Afficheur</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
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.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Stop & Go	La table est en pause.
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.

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

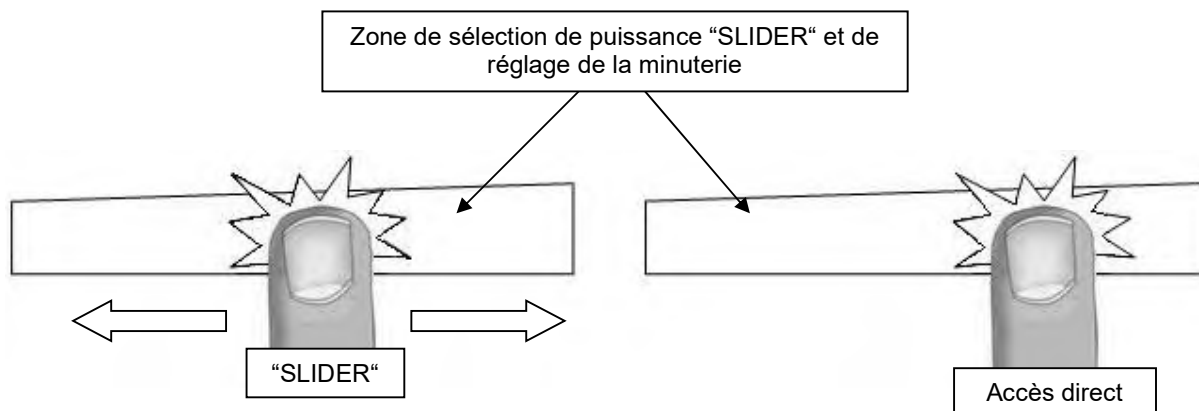
Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage pendant 1 seconde de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

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

Zone de sélection de puissance "SLIDER" et de réglage de la minuterie

Le slider fonctionne comme une touche tactile. Une fois le doigt positionné sur le slider, vous pouvez glisser celui-ci vers la droite ou la gauche afin d'ajuster la valeur affichée. Dès que vous avez atteint la valeur souhaitée, vous pouvez retirer le doigt du slider.

Pour régler la puissance de chauffe, vous pouvez procéder de deux façons : soit en appuyant directement sur le slider à hauteur du niveau de cuisson souhaité, soit en glissant votre doigt sur le slider.



Mise en route

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

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

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou vers la gauche	[0] à [9]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [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. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

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

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

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Enclencher le Booster	Appuyer sur la touche [B²]	[P]
Stopper le Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **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 en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée

[P] est affiché

Autre zone de cuisson

(exemple: puissance niveau 9)

[9] passe à [8] et clignote

Fonction compteur

Lorsqu'un foyer est sélectionné la fonction compteur affiche le temps de fonctionnement celui-ci, en secondes de 1 à 59, puis en minute de 1 à 99.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

Exemple pour 16 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à 7	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [10]	[1 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie :**

Exemple pour 13 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [13]	[13]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 clignote] [3 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [03]	[0 fixe] [3 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 fixe] [0 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[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 l'afficheur de la minuterie [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [①]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [CL]	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [20]	[2 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[2 fixe] [9 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[29]

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 l'afficheur de la minuterie [00].

Programmation d'automatisme de cuisson

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.

- **Enclencher l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner l'automatisme	Glisser sur le "SLIDER" et rester appuyé	[0] à [9] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [A] de la zone	le niveau de puissance clignote avec [A]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9]

Puissance sélectionnée	Temps automatisme de cuisson (min : s)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

Fonction Pause

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

- **Enclencher / arrêter la fonction pause :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Activer la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	[II] est affiché sur tous les foyers
Stopper la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	les paramètres précédents sont affichés

Fonction « Memory »

Après avoir éteint la table [], 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".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [].
- Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

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.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Activer le maintien à 70°C	Appuyer sur []	[U]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

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.

- **Verrouiller le bandeau de commande :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table	Appuyer sur [①]	[0]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Verrouiller la table	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔒]	[L] est affiché sur tous les foyers

La table ne peut être verrouillée quand des puissances sont sélectionnés sur des foyers.

- **Déverrouiller le bandeau de commande :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
déverrouiller la table	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [🔒] pendant 3s	[0]

La table est déverrouiller quand les [L] disparaissent.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas possible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le bridge	Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 foyers à bridger	[0] et [7] sur la zone arrière
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] et [7] sur la zone arrière
Désactiver le bridge	Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 foyers	[0]

Verrouillage pour nettoyage

Cette fonction verrouille le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [①]) pendant 20 secondes puis permettre le nettoyage de la table

- **Activer la fonction de verrouillage pour nettoyage:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer le verrouiller	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [CLEAN]	[L] est affiché sur tous les foyers et un compteur est affiché [20], [19], [18]...

Réglage de la luminosité

Cette fonction permet de changer le niveau de luminosité.

- **Changer le niveau de luminosité :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur []	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Changer la luminosité	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [] ou attendre 3s	[0]

Réglage du volume sonore

Cette fonction permet de régler le volume sonore.

- **Changer le volume sonore:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur []	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Changer le volume	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [] ou attendre 3s	[0]

Fonction MY

Après avoir paramétré une puissance et un timer pour une zone, il est possible de mémoriser ces paramètres pour cette zone.

- état de cuisson de la zone de cuisson (puissance)
- minutes et secondes de la zone de cuisson programmée
- fonction "cuisson automatique"
- fonction "maintien chaud"

- **Mémoriser les paramètres d'une zone :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance (sur 7 par exemple)	Glisser sur le "SLIDER"	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [10]	[1 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[16]
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[7]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[●] à coté du [7]

- **Activer les paramètres mémorisés d'une zone :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●]	[●] à coté de [7] et [16] sur l'afficheur de la minuterie

- **Supprimer les paramètres mémorisés d'une zone :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Mettre la puissance à 0	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[0]

Fonction "pot move"

Cette fonction permet d'intervertir les paramètres de 2 foyers (puissances, minuterie...).

- **Intervertir 2 foyers:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Appuyer sur la touche de la zone pendant 3s	Les autres zones clignotent
Déplacer les paramètres	Appuyer sur une autre zone	Les 2 zones sont interverties

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné. Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (H : Min)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

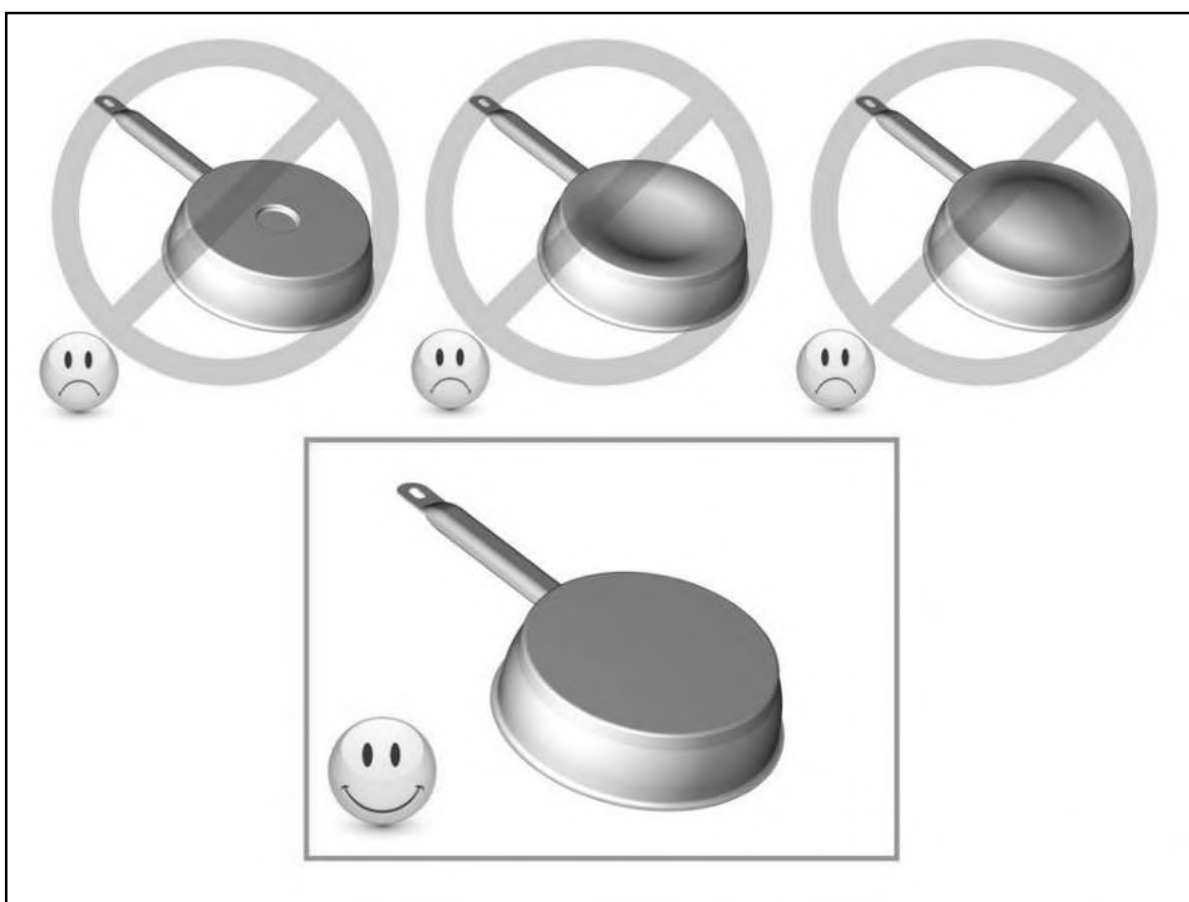
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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 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, crêpes
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

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 PROBLEME

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.
- Le refroidissement peut ne pas être suffisant. Il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière du meuble sur la largeur de la découpe et de raboter la traverse avant du meuble de cuisine sur la largeur de la découpe d'encastrement afin de permettre un léger passage d'air sous le plan de travail.

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 [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

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 [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] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Le symbole [Er47] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le service après-vente.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- 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.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

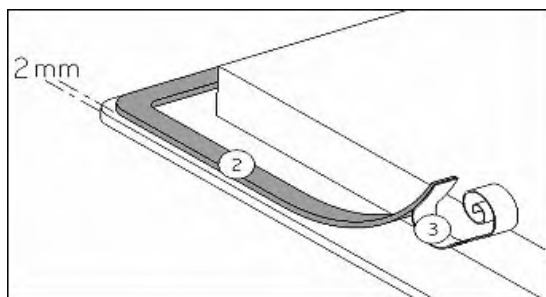
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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 :

- **Dimension de découpe :**

Appareil	Découpe
78IND-3Z	760 x 340 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 40mm.**
- 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 (75°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 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **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 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.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
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, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4.
Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4.
Visser la phase L1 le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veuillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.
Veuillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.
4 semaines après l'installation, veuillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

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.

