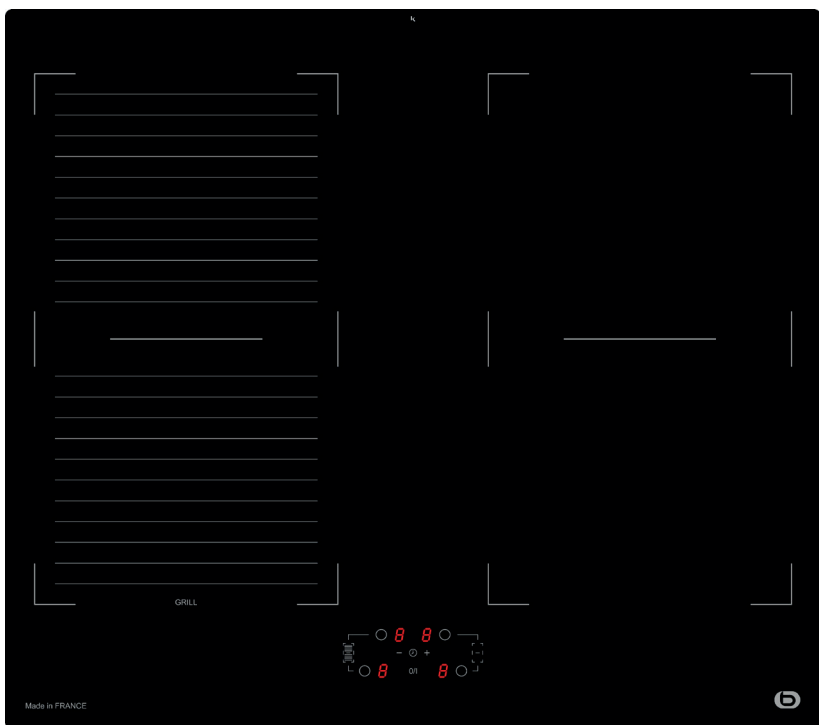


Table de cuisson induction

ETVI 4b4



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

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.....	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	4
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	6
AUTRES PROTECTIONS.....	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	8
BANDEAU DE COMMANDE	9
UTILISATION DE L'APPAREIL	9
AFFICHAGE	9
VENTILATION.....	9
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	10
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	10
PRINCIPE DE L'INDUCTION	10
TOUCHES SENSITIVES	10
MISE EN ROUTE.....	10
DETECTION DE RECIPIENT	10
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	11
FONCTIONS BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER	11
FONCTION MINUTERIE	11
FONCTION BRIDGE	12
FONCTION GRILL	13
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	13
CONSEILS DE CUISSON	14
QUALITE DES CASSEROLES	14
DIMENSION DES CASSEROLES.....	14
TABLEAU INDICATIF DES PUISSANCES DE CUISSON.....	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
GUIDE DE DEPANNAGE.....	15
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	18
BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....	20

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.
- 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.
- 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).
- **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. Un processus de cuisson court doit être surveillé en continu.
- **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
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

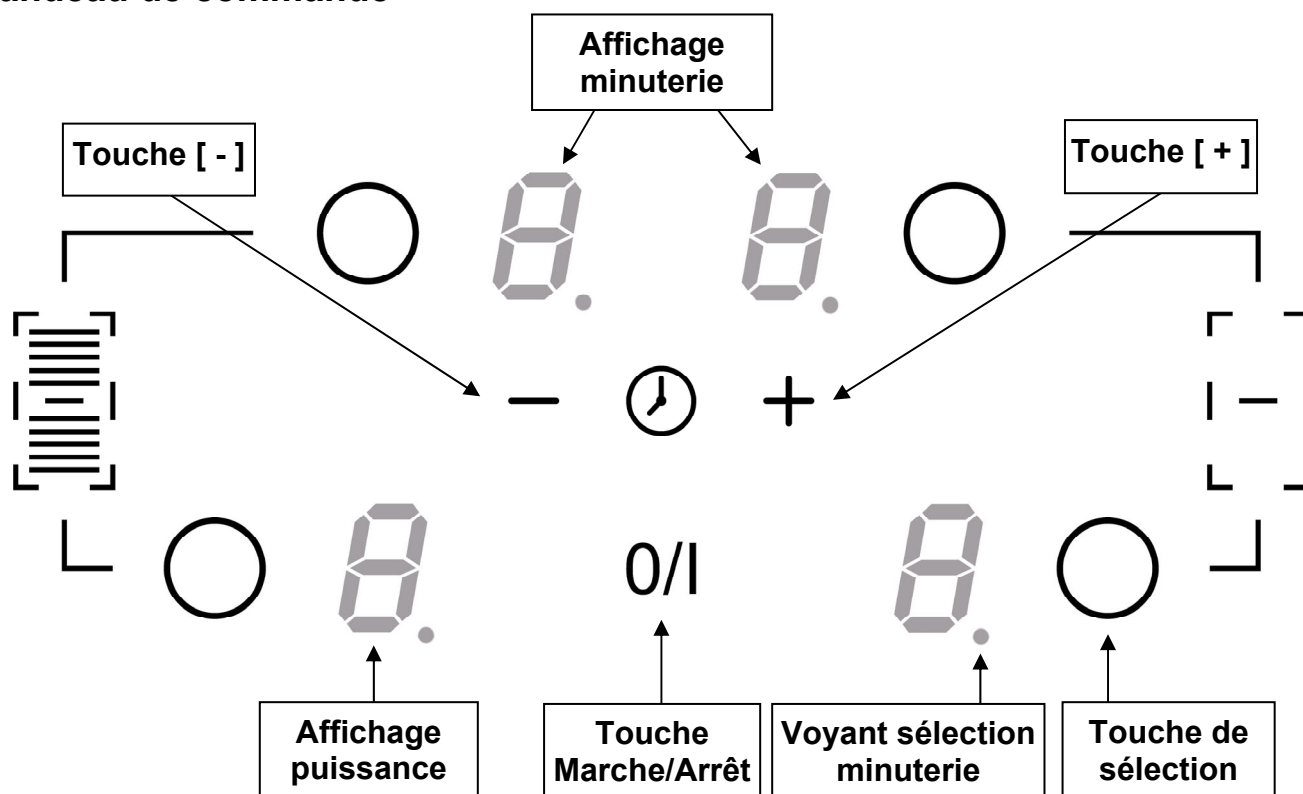
Caractéristiques techniques

Référence du modèle	ETVI4B4
Type de plaque	Induction
Puissance Totale	7400 W
Nombre de zones de cuisson	4
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	170.5 Wh/kg
Foyer avant gauche	220 x 190 mm
Détection minimum	Ø 120 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2300 W
Puissance du double booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	B (Ø 180 mm)
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	161.3 Wh/kg
Foyer arrière gauche	220 x 190 mm
Détection minimum	Ø 120 mm
Puissance nominale*	1600 W
Puissance du booster*	1850 W
Catégorie de la casserole standard**	B (Ø 180 mm)
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	161.3 Wh/kg
Foyer arrière droit	220 x 190 mm
Détection minimum	Ø 120 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2300 W
Puissance du double booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	C (Ø 210 mm)
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	177.6 Wh/kg
Foyer avant droit	220 x 190 mm
Détection minimum	Ø 120 mm
Puissance nominale*	1600 W
Puissance du booster*	1850 W
Catégorie de la casserole standard**	A (Ø 150 mm)
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	181.9 Wh/kg

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

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

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance Booster est activée.
.. //	Double Booster	Le Double Booster est activé.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
~	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.
≡	Grill	La fonction Grill est activée.

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 de manière intensive. 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) 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. Avec 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] s'affiche.

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 un signal sonore.

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

Mise en route

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer	Appuyer sur [0/I]	[0]
Eteindre	Appuyer sur [0/I]	Aucun affichage ou [H]

- **Allumer / éteindre un foyer :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	Appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	Appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	Appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage 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. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez une casserole adaptée à l'induction sur le foyer de cuisson.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole [U] apparaît. Il disparaît lorsque vous replacez le récipient sur la zone de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles [U].

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 : elles 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 !**

Fonctions Booster et Double Booster

Les fonctions « Booster » [P] et « Double Booster » [„ !!] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si l'une ou l'autre de ces fonctions est activée, la zone de cuisson fonctionne pendant 5 minutes à une puissance nettement plus élevée.

Le « booster » est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement une grande quantité 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	Appuyer sur la touche de sélection de la zone	Afficheur allumé
Augmenter la puissance	Appuyer sur [+]	De [1] à [9]
Activer le booster	Appuyer sur [+]	[P]
Arrêter le booster	Appuyer sur [-]	[9]
Sélectionner une autre puissance	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] puis [7], etc.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	Appuyer sur la touche de sélection de la zone	Afficheur allumé
Augmenter	Appuyer sur [+]	De [1] à [9]
Activer le booster	Appuyer sur [+]	[P]
Activer le double booster	Appuyer sur [+]	[P] et [„ !!]
Arrêter le booster	Appuyer sur [-]	[P]

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

Zone de cuisson sélectionnée
[P] est affiché

Autre zone de cuisson (par ex.: cuisson de niveau 9)
[9] passe à [7] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur la touche sélection de la zone	Afficheur allumé
Sélectionner la puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	De [1] à [9] puis [P]
Sélectionner la minuterie	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[30] (durée par défaut)
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[30] passe à [29], [28] ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[30] passe à [31], [32] ...

Après quelques secondes, l'afficheur passe de « clignotant » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie lors de la cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur la touche sélection de la zone	Le voyant de la zone s'allume
Sélectionner la minuterie	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	
Désactiver la minuterie	Appuyer sur [-]	Le temps restant passe à [00] puis, s'éteint.

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

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche [00] en clignotant, un signal sonore retentit et le foyer s'arrête automatiquement.

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une 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 de zone allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à [30], [29], [28], ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[00] passe à [01], [02], [03], ...

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

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

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche. La table s'éteint.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner les 2 zones de droite avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La température et les paramètres de temps sont synchronisés automatiquement. Idéal pour cuisiner des grands plats/contenants. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur les 4 afficheurs
Activer le bridge	Appuyer sur les 2 zones de droite	[0] sur la zone avant et [7] sur la zone arrière.
Augmenter la puissance	Appuyer sur [+]	De [1] à [9]
Arrêter le bridge	Appuyer sur [-]	[0] ou [H] sur les 2 zones

Fonction Grill

Cette fonction permet de combiner les 2 zones de gauche afin de créer une seule et même zone pour l'utilisation d'une plaque grill (non fournie) de dimensions maximales 38 x 22 cm. Le niveau de puissance n'est pas ajustable. Il a été réglé pour une température de cuisson permettant de cuire les légumes et les viandes dans les meilleures dispositions sans risque de brûler les aliments.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur les 4 afficheurs
Activer le grill	Appuyer sur les 2 zones de gauche	[] sur la zone avant et [] sur la zone arrière.
Arrêter le grill	Appuyer sur les 2 zones de gauche	[0] ou [H] sur les 2 zones

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment lors du nettoyage de la surface vitrocéramique, 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>
Allumer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche de sélection de la zone avant droite	[0] ou [H]
	Appuyer de nouveau sur la touche de sélection de la zone avant droite	[L] sur les 4 afficheurs

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	[L] sur les 4 afficheurs

Dans les 5 secondes suivant la mise en route :

Déverrouiller la table	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche de sélection de la zone avant droite	[L] sur les 4 afficheurs
	Appuyer de nouveau sur [-]	Les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

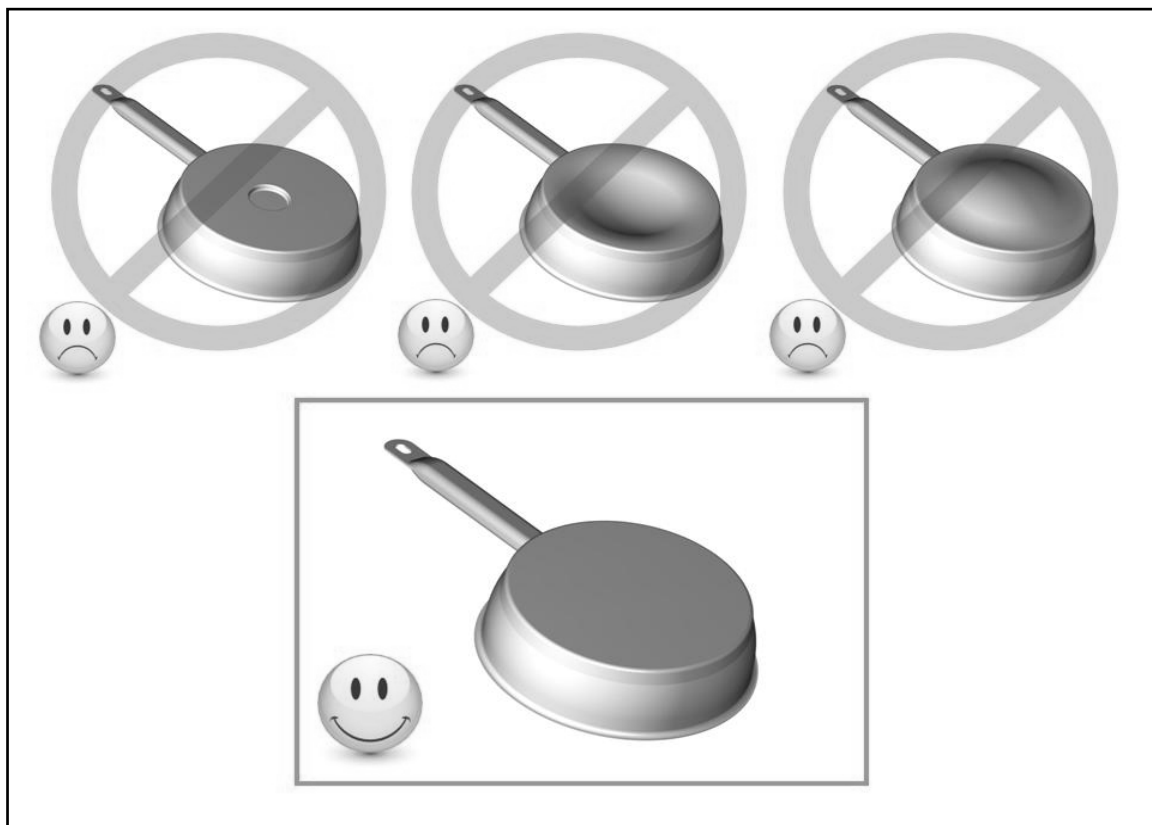
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Versez un peu d'eau dans une casserole.
- Allumez la table de cuisson (touche [0/I]).
- Placez la casserole sur l'un des foyers et sélectionnez la puissance [9].
- L'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 un rendement maximum, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Tableau indicatif 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 et II	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition une grande quantité d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laissez refroidir la table de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'une éponge à récurer abrasive ou une pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

GUIDE DE DEPANNAGE

Le symbole [E 4] s'affiche :

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

Avant de commencer la procédure :

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Munissez-vous d'un récipient adapté à l'induction.
- Débranchez la table du réseau électrique : retirez le fusible ou coupez le disjoncteur.
- Puis, rebranchez la table (remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur).

Vous devez démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique. N'appuyez pas sur [0/I].

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 de sécurité enfant 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 la casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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 :

- Ceci n'est pas un défaut : le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

4 [L] sont affichés lorsque vous allumez la table de cuisson :

- Reportez-vous au paragraphe « Verrouillage du bandeau de commande ».

Le symbole [□] s'affiche :

- Reportez-vous au paragraphe « Bridge ».

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

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît lorsque vous nettoyez ou libérez les touches.

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

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

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée. Reportez-vous au paragraphe « Qualité des casseroles et récipients ».

Le symbole [E6] s'affiche :

- Le réseau électrique est défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [E C] s'affiche :

- Erreur de configuration. Veuillez reconfigurer la table en vous référant aux indications mentionnées pour le symbole [E4] qui s'affiche.

Si l'un des codes erreurs persiste, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.

Ne démontez pas et ne procédez pas vous-même aux réparations. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées ne sont pas couvertes par la garantie.

NOTES POUR LE SAV :

Les informations ci-après sont destinées à des personnes qualifiées en cas d'intervention sur la table de cuisson. Veuillez ne pas tenter de faire ces manipulations vous-mêmes.

1) Annulation de la configuration existante :

- 1) Appuyez sur [-] et restez appuyé.
- 2) Avec un doigt de l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 secondes) sur les touches de sélection des foyers. En partant de la zone avant droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d).

Des [-] apparaissent.

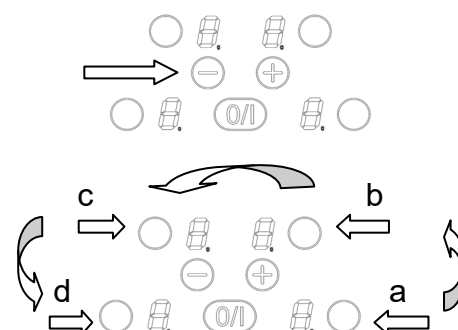
Un double signal sonore signifie une erreur de manipulation.

Dans ce cas, répétez l'opération depuis l'étape n° 1.

- 3) Otez les doigts des touches et appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.

- 4) Attendez que les [E] deviennent fixes.

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



2) Comment reconfigurer la table ?

- 1) Munissez-vous d'un récipient ferromagnétique de 16 cm minimum de diamètre.
- 2) Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de la zone correspondante.
- 3) Posez le récipient sur la zone à configurer.
- 4) Attendez que le [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.

- Procédez de même pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].
- Les zones de cuisson sont reconfigurées 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 posez pas plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

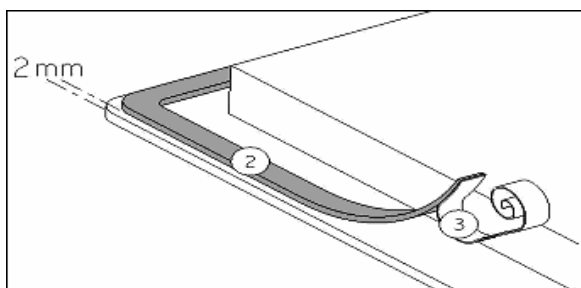
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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.

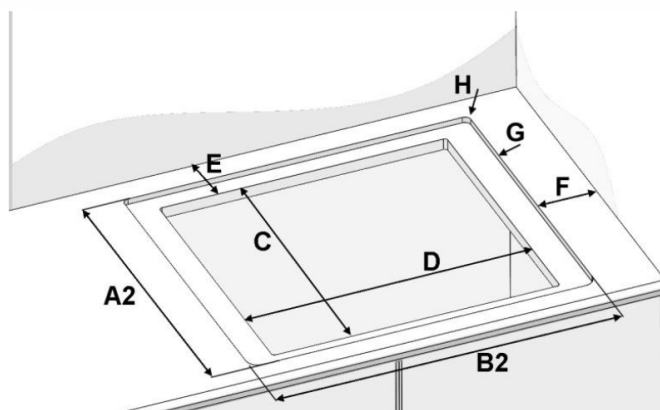
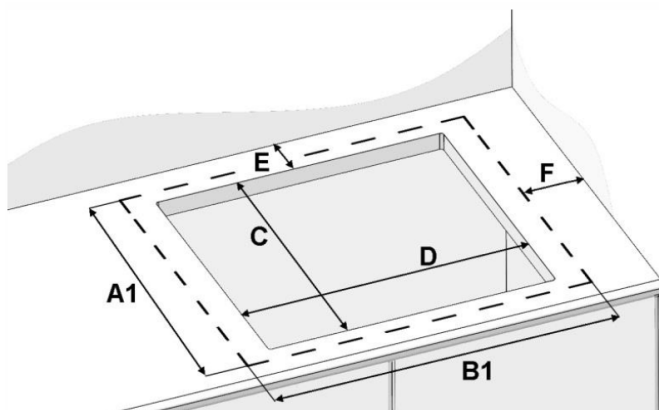
Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.



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

Encastrement

- Suivant le modèle, la découpe dans le plan de travail sera de (en mm) :



Verre		Découpe		Arrière	Coté	Rayon	Découpe		Profondeur
A1	B1	C	D	E	F	H	A2	B2	G
520	590	490	560	50	40	8	526	596	5

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50 mm.
- 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 matériau 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, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Veillez à laisser **un espace minimum de 20 mm sous le fond du caisson de l'appareil** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez 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 doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

- **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.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

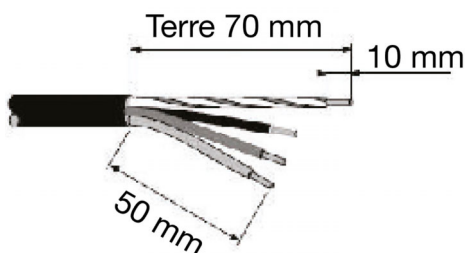
- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- 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 qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Branchement de la table

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

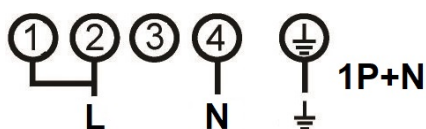
1. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

Note : Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.



2. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant le schéma de raccordement ci-dessous.

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 230 V~ 50/60 Hz en respectant le schéma de câblage et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :



Monophasé 230 V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.

Visser le fil jaune/vert au plot "terre" , le neutre N au plot 4 et la phase L au plot 2.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230 V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

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

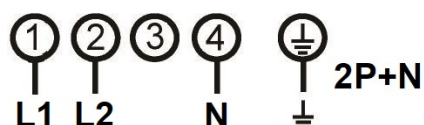
3. Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier à l'aide du collier de serrage.
4. Refermez le couvercle du bornier.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez les schémas de raccordement indiqués au dos de l'appareil.

Branchement spécifique

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 230 V, veuillez reprendre les informations du paragraphe précédent "Branchement de la table" avec le schéma de câblage en 400 V et les caractéristiques du câble ci-dessous :



Biphasé 400V~ 2P+N :

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

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
400 V~ 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

Attention ! Un dévissage plus que nécessaire des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.

Veillez ensuite à bien engager les fils dans les plots 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.

Table de cuisson induction

ETVI 4b4



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

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 installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

