



Notice d'utilisation

Table de cuisson  
à induction  
TVI L32



## SOMMAIRE

<b>CONSIGNES DE SECURITE</b>	<b>1</b>
<b>PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION</b>	<b>1</b>
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b>	<b>2</b>
<b>PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL</b>	<b>5</b>
<b>PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL</b>	<b>7</b>
<b>AUTRES PRÉCAUTIONS</b>	<b>8</b>
<b>MISE AU REBUT</b>	<b>8</b>
<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>10</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>10</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES</b>	<b>10</b>
<b>DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE</b>	<b>10</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>11</b>
<b>MISE EN PLACE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ</b>	<b>11</b>
<b>ENCASTREMENT</b>	<b>11</b>
<b>BRANCHEMENT ELECTRIQUE</b>	<b>13</b>
<b>BRANCHEMENT DE LA TABLE</b>	<b>13</b>
<b>BRANCHEMENT SPÉCIFIQUE</b>	<b>15</b>
<b>INFORMATIONS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON</b>	<b>16</b>
<b>PRINCIPE DE L'INDUCTION</b>	<b>16</b>
<b>DÉTECTION DE RÉCIPIENT</b>	<b>16</b>
<b>VENTILATION</b>	<b>16</b>
<b>INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE</b>	<b>17</b>
<b>TOUCHES SENSITIVES</b>	<b>17</b>
<b>AFFICHAGE</b>	<b>17</b>
<b>UTILISATION</b>	<b>18</b>
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b>	<b>18</b>
<b>MISE EN ROUTE</b>	<b>18</b>
<b>FONCTION MINUTERIE</b>	<b>19</b>

<b>VERROUILLAGE / DÉVERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE</b>	<b>20</b>
<b>CONSEILS DE CUISSON</b>	<b>21</b>
<b>QUALITÉ DES CASSEROLES</b>	<b>21</b>
<b>DIMENSION DES CASSEROLES</b>	<b>21</b>
<b>EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON</b>	<b>22</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>22</b>
<b>GUIDE DE DEPANNAGE</b>	<b>23</b>

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

**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 EN CUISSON**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- 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.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

## **UTILISATION DE L'APPAREIL**

- 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.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.

- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- MISE EN GARDE : 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.
- 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.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne

doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.

### **PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL**

- Les casseroles à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- 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.

- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Évitez 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 retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) 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.
- MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

### **PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL**

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.
- ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le tableau en page 14 (230 V) ou 15 (400 V).

### **AUTRES PRÉCAUTIONS**

- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement.
- Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre médecin.

### **MISE AU REBUT**

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la table de cuisson).

- ATTENTION : N'utilisez pas d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction. Risques de brûlures et de détérioration de la table.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance nominale*	Diamètre du foyer	Détection minimum
3 foyers	5100 W	avant gauche	1400 W	18 cm	10 cm
		arrière gauche	1400 W	16 cm	10 cm
		droit	2300 W	22 cm	12 cm

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

Alimentation : 230 V~ 50 Hz

Calibre de protection 230 V : 25 A

Calibre de protection 400 V : 16 A

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

Commandes sensibles avec 9 positions de chauffe

3 minuteries indépendantes

3 témoins de chaleur résiduelle

Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)

Détection des casseroles

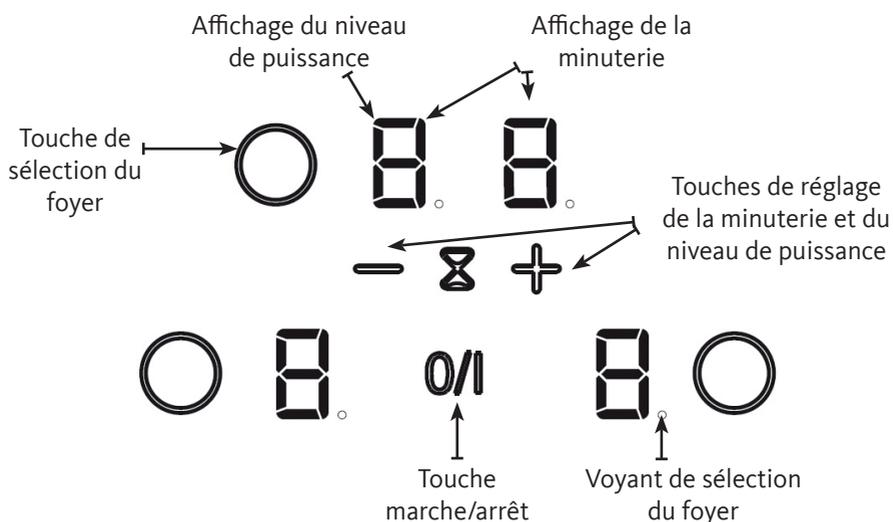
Arrêt débordement

Arrêt automatique

Joint périphérique d'installation fourni

Câble d'alimentation non fourni

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



## INSTALLATION

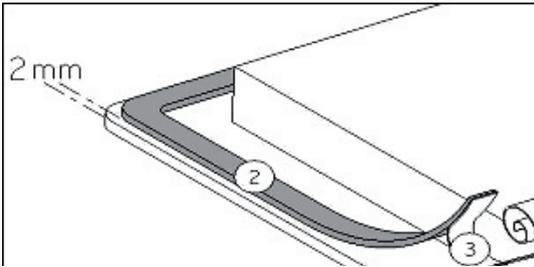


**Le montage relève de la compétence exclusive des spécialistes.**

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

### MISE EN PLACE DU JOINT D'ÉTANCHEITE

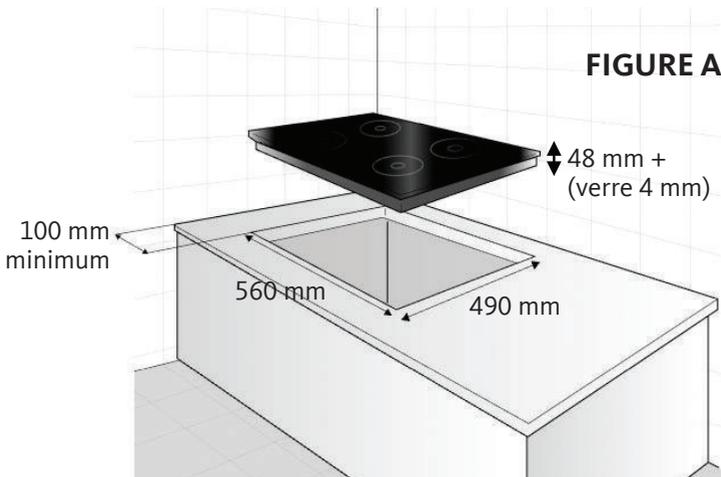
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.

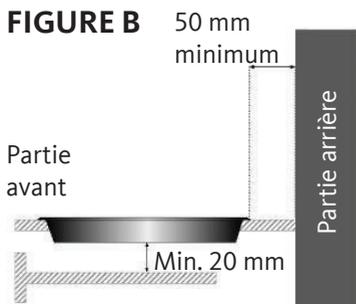


Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

### ENCASTREMENT

- La découpe dans le plan de travail sera de : 560 x 490 mm (figure A).
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson 48 mm + verre 4 mm.



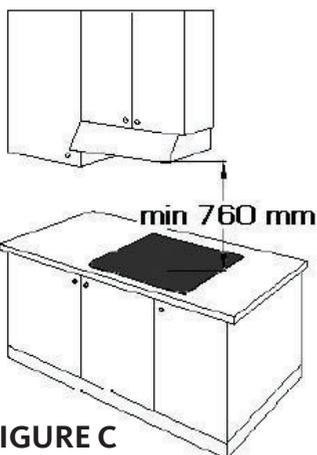
**FIGURE B**

- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 50 mm (voir figure B).
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble (figure A).

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 du plan 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 (voir figure B).

**FIGURE C**

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez 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 doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm (voir figure C).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

### PRÉCAUTIONS



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.



En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en monophasé 230 V~ et biphasé 400 V~. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé 230 V~. Pour un branchement en 400 V, reportez-vous au paragraphe «Branchement spécifique» page 17.

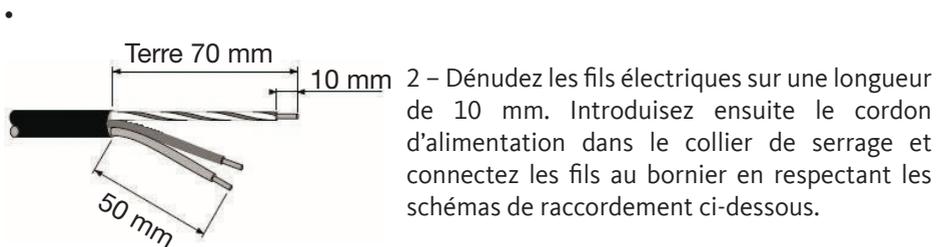
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension 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.
- 

### BRANCHEMENT DE LA TABLE

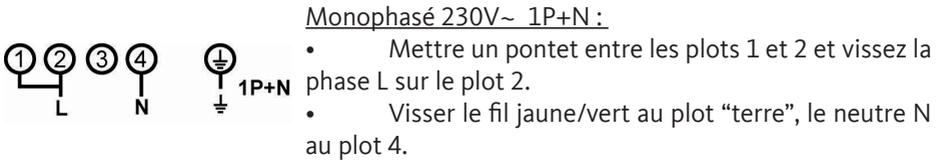
- Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement situé sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

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

**Remarque :** 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.



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



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
230 V~ 50 Hz	1 phase + neutre	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR - F ou H 05 VV - F

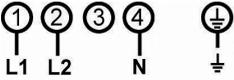
- 3 – Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier à l'aide du collier de serrage.
- 4 – Refermez le couvercle du bornier.

**Attention !**  
 Raccordez toujours le fil de terre de protection. Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil. Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

## 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, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
400 V~ 50 Hz	2 phases + neutre	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR - F ou H 05 VV - F

### 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 ferro magnétique...

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.

### DÉTECTION DE RÉCIPIENT (AFFICHAGE « U »)

La détection de récipient assure une sécurité complémentaire. Cependant, après utilisation, ne comptez pas sur le détecteur de casseroles pour éteindre la table de cuisson, mais éteignez-la au moyen du dispositif de commande afin d'assurer une sécurité parfaite.

La table induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le 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 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.

## VENTILATION

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que la chaleur dégagée par l'électronique dépasse 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.

## INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE (AFFICHAGE « H »)

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 ».

**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 !**

Le symbole « H » s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

## TOUCHES SENSITIVES

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.

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

## AFFICHAGE

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

## UTILISATION

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### MISE EN ROUTE

- Allumer/éteindre la table de cuisson

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche « 0/I »	3 x « 0 » s'affichent et les voyants de sélection correspondants clignotent.
Éteindre la table	Appuyez sur la touche « 0/I »	Aucun affichage ou « H »

- Sélection du foyer de cuisson et du niveau de puissance

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	« 0 »
Augmenter la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « + »	« 1 » jusqu'à « 9 »
Diminuer la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « - »	« 9 » jusqu'à « 1 »
Arrêter la zone	Appuyez sur « - »	« 0 » ou « H »

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

## FONCTION MINUTERIE

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- Régler ou modifier la durée de cuisson

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	« 0 » et voyant de zone allumé
Régler la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « + » ou « - »	« 1 » jusqu'à « 9 »
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur les touches « + » et « - »	« 0 »
Diminuer la durée de cuisson	Appuyez sur « - »	« 30 » passe à « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Augmenter la durée de cuisson	Appuyez sur « + »	« 0 » passe à « 1 », « 2 », « 3 », etc.

Après quelques secondes, le voyant de sélection clignotant devient fixe.

Vous pouvez également valider la durée de cuisson désirée en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la zone.

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction minuterie lors de la cuisson

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	« 0 » et voyant de sélection du foyer allumé
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur les touches « + » et « - »	Temps restant
Désactiver la minuterie	Appuyez sur « - »	Passé à « 0 » puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, veuillez répéter cette procédure.

- Arrêt automatique en fin de cuisson

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche en clignotant « 0 » et un signal sonore retentit.

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.

- **Minuterie utilisée seule (hors cuisson)**

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Allumer la table	Appuyez sur la touche « 0/l »	3 x « 0 » s'affichent et les voyants de sélection correspondants clignotent.
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur les touches « + » et « - »	« 0 »
Diminuer la durée de la minuterie	Appuyez sur « - »	« 0 » passe à « 30 », « 29 », etc.
Augmenter la durée de la minuterie	Appuyez sur « + »	« 0 » passe à « 1 », « 2 », etc.

Après 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue. Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant « 0 » et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.

### **VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE**

Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt « 0/l ») peut être verrouillé.

- **Verrouiller la table**

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Allumer la table	Appuyez sur la touche « 0/l »	« 0 » ou « H » sur les afficheurs
Verrouiller la table	Appuyez <u>simultanément</u> sur la touche « - » et la touche de sélection du foyer en bas à gauche.	« 0 » ou « H » sur les afficheurs
Confirmer le verrouillage	Appuyez de nouveau sur la touche de sélection du foyer.	« L » sur les 3 afficheurs

- **Déverrouiller la table**

<b>Action</b>	<b>Bandeau de commande</b>	<b>Afficheur</b>
Allumer la table	Appuyez sur la touche « 0/l »	« L » sur les 3 afficheurs

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Déverrouiller la table	Appuyez <u>simultanément</u> sur la touche « - » et la touche de sélection du foyer en bas à gauche.	« 0 » ou « H » sur les afficheurs
Confirmer le déverrouillage	Appuyez de nouveau sur la touche « - »	« 0 » ou « H » sur les afficheurs

## CONSEILS DE CUISSON

### QUALITÉ DES CASSEROLES

Matériaux adaptés	Matériaux non adaptés
Acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.	Aluminium et inox à fond non ferromagnétique, 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 (reportez-vous au paragraphe « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES »).

Afin d'obtenir un rendement maximum, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

## EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON

Les informations 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, poissons, 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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**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 que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

### 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 récipient sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

### Le symbole « E » s'affiche :

- Éteignez puis rallumez la table de cuisson.
- Appelez le service après-vente.

### L'une des zones 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 d'un dispositif de réduction automatique du 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.

### 3 « L » sont affichés :

Le bandeau de commande est verrouillé.

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

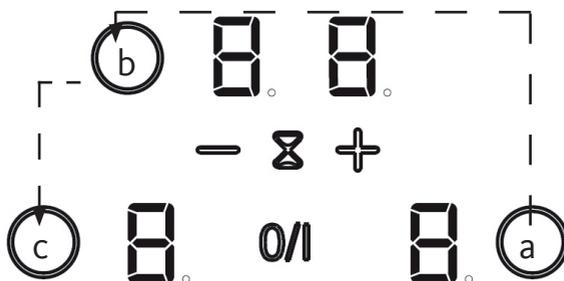
### Le message d'erreur « ER03 » s'affiche :

- En cas de débordement ou si un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, le message d'erreur « ER03 » s'affiche. Il disparaît lorsque vous nettoyez les touches ou que vous retirez l'objet.

### Le message d'erreur « E4 » s'affiche :

Vous devez annuler la configuration existante puis reconfigurer la table de cuisson en suivant la procédure suivante :

- Appuyez sur la touche « - » et maintenez-la appuyée.
- Avec l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 secondes) sur les touches de sélection du foyer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en partant de la touche avant droite et en suivant l'ordre a -> b -> c comme indiqué dans le schéma ci-dessous :



Les symboles « - » apparaissent.

**Note :** Un double bip signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, veuillez recommencer l'opération depuis le début.

- Otez les doigts des touches puis appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » pendant quelques secondes jusqu'à ce que les « E » clignotants apparaissent.
- Attendez que les « E » deviennent fixes. Ils passent ensuite automatiquement en « C ». La configuration est annulée.

### Comment reconfigurer la table ?

- Posez un récipient ferromagnétique de 16 cm de diamètre sur la zone à configurer.
- Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur le « C » correspondant.
- Attendez que l'affichage passe du « C » au « - ». La zone de cuisson est configurée.
- Procédez de la même manière pour les 2 autres zones de cuisson qui affichent « C ». Les zones de cuisson sont configurées lorsque chacune détecte le récipient ferromagnétique et que plus rien n'est affiché.

### **Notes :**

- Utilisez le même récipient pour effectuer la configuration des 3 foyers.
- Ne posez pas d'autres récipients sur la table de cuisson pendant la configuration.

- Si l'affichage « E4 » persiste, contactez le service après-vente de votre magasin.





*Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION . SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.*

*All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.*

**Attention :**

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

**Conditions de garantie :**

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création

21, avenue de l'Harmonie

59650 VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX

Fabriqué en France