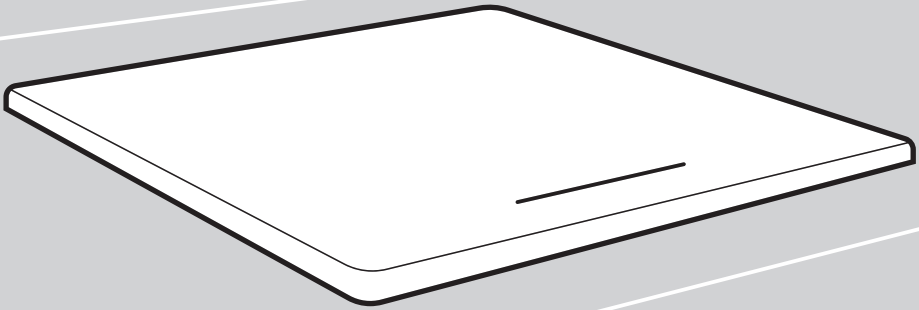
gorenje

FR FR BE CH LU

MODE D'EMPLOI

Encastrable à induction



Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

INFORMATION
Informations, conseils, astuces, ou recommandations

ATTENTION !
Attention – danger

Tables des matières

1. Consignes de sécurité 4

2. Autres avertissements de sécurité importants 6
2.1 Avant de raccorder l'appareil 7

3. Installation de la table de cuisson à induction 8
3.1 Installation encastrée dans le plan de travail 11
3.2 Montage du joint en mousse 14

4. Raccordement de la table de cuisson à induction au secteur 14
4.1 Cordon d'alimentation 14
4.2 Branchement de l'appareil 15

5. Description de l'appareil 17
5.1 Avant la première utilisation 18

6. Fonctionnement de la table de cuisson 19
6.1 Bandeau de commandes 19
6.2 Mise sous tension de la table de cuisson à induction 20
6.3 Mise en marche des foyers 20
6.4 Foyers couplés 20
6.5 Démarrage rapide automatique 22
6.6 Fonction - Power Boost 23
6.7 Sécurité enfants 23
6.8 Fonctions du programmateur 24
6.9 Témoin de chaleur résiduelle 25
6.10 Durée maximale de cuisson 25
6.11 Protection contre la surchauffe 26
6.12 Arrêt automatique 26
6.13 Arrêt du foyer de cuisson 26
6.14 Arrêt général de la table de cuisson 27

7. Réglages personnalisés 28

8. Conseils et astuces 30
8.1 Plan de cuisson 30
8.2 Principe de fonctionnement des foyers à induction 30
8.3 Batterie de cuisine pour l'induction 31
8.4 Conseils pour les économies d'énergie 32

9. Nettoyage et entretien 33

10. Problèmes et erreurs 35
10.1 Bruits pendant la cuisson par induction 36

11. Données techniques 36

12. Élimination 37

1. Consignes de sécurité

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur. Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide de leurs commandes respectives et retirez le fusible ou déclenchez le disjoncteur principal afin que l'appareil soit complètement isolé du secteur.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

2. Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d’éviter tout danger.

N’utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. Ne chauffez jamais des aliments dans une feuille d’aluminium ou dans des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre, ce qui peut causer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne conservez pas des articles sensibles à la température sous l’appareil, tels que des nettoyants ou détergents, des bombes aérosols, etc.

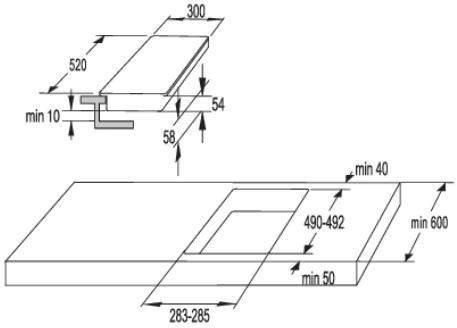
Les appareils ou composants d’une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

2.1 Avant de raccorder l'appareil

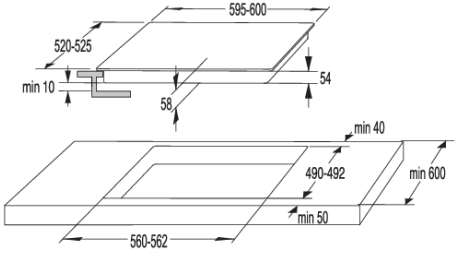
⚠ **ATTENTION !**

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

3. Installation de la table de cuisson à induction



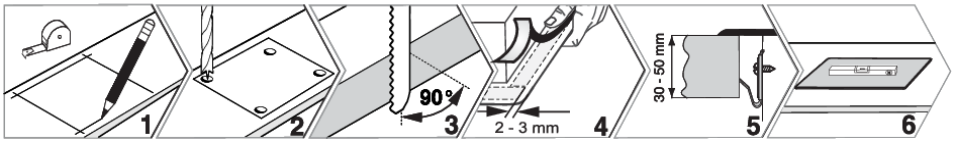
30 cm



60 cm

INFORMATION
Par mesure de sécurité, l'appareil ne doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique que par un professionnel qualifi é.

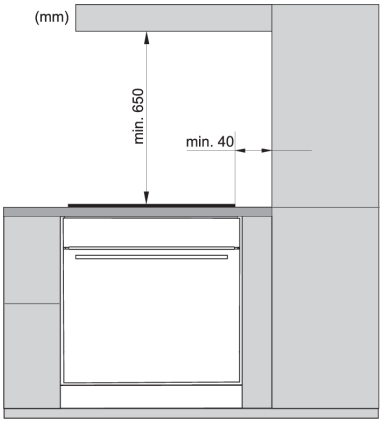
Encastrement de l'appareil



- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable.
- Raccordez la table de cuisson à induction à l'alimentation secteur (voir les instructions pour le branchement de la table de cuisson à induction à l'alimentation secteur).
- Placez la table de cuisson à induction dans la découpe.
- Le placage ou autre finition du meuble de cuisine dans lequel la table de cuisson doit être intégrée doit être traité avec de la colle résistante à la chaleur (100 °C) ; sinon, la finition du plan de travail peut être décolorée ou déformée.

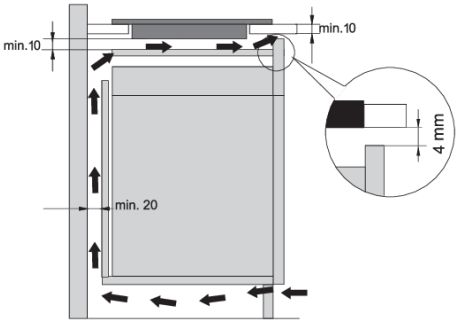
- L’utilisation de moulures d'angle en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson à induction n’est autorisée que si le jeu entre celle-ci et la moulure n'est pas inférieur à celui indiqué sur les plans d’installation.

INFORMATION
Le plan de travail doit être complètement à niveau.



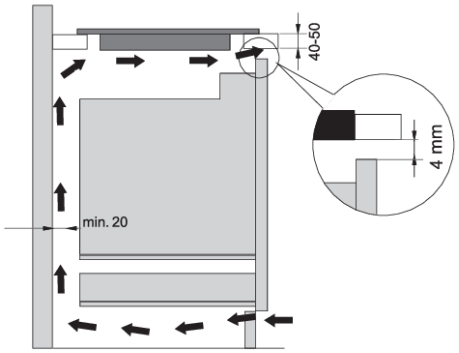
- La table de cuisson à induction peut être installée sur un plan de travail au-dessus d'un placard de cuisine d'une largeur minimale de 600 mm.
- Un placard de cuisine suspendu au-dessus de la table de cuisson à induction doit être placé suffisamment haut pour ne pas gêner le travail.
- La distance verticale entre la table de cuisson à induction et la hotte de cuisine doit être au moins égale à la distance spécifiée dans les instructions d'installation de la hotte de cuisine et ne pas être inférieure à 650 mm.
- La distance entre le bord de la table de cuisson à induction et le placard de cuisine adjacent ne doit pas être inférieure à 40 mm.
- Le jeu minimum entre la table de cuisson à induction et la paroi arrière est indiqué dans le schéma d'installation.

Meuble inférieur avec tiroir



- Il doit y avoir une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute la largeur du placard dans la paroi arrière du placard. En outre, il doit y avoir une ouverture d'au moins 4 mm sur la face avant, sur toute la largeur du placard.
- Un panneau de séparation horizontal doit être installé sous la table de cuisson à induction sur toute sa longueur. Il doit y avoir au moins 10 mm de jeu entre l'extrémité inférieure de la table de cuisson et le panneau de séparation.
- Une ventilation adéquate doit être assurée par l'arrière.
- S'il y a un tiroir sous le placard de cuisine, ne stockez pas de papier d'aluminium ou des substances ou liquides inflammables (tels que des aérosols) dans ce tiroir. Gardez ces substances loin de la table de cuisson. Risque d’explosion !

Meuble inférieur avec four

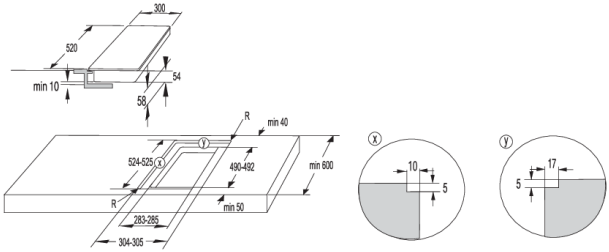


- Il est possible d’encastrer sous la table à induction tous les fours équipés d’un ventilateur de refroidissement.
- Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée au niveau de l'ouverture pour l'installation.
- En outre, il doit y avoir une ouverture d'au moins 4 mm sur la face avant, sur toute la largeur du placard.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

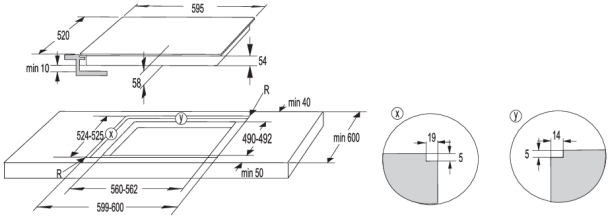
INFORMATION

Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffi sante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.

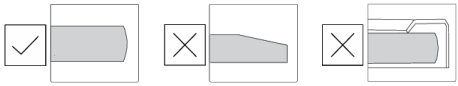
3.1 Installation encastrée dans le plan de travail



30 cm



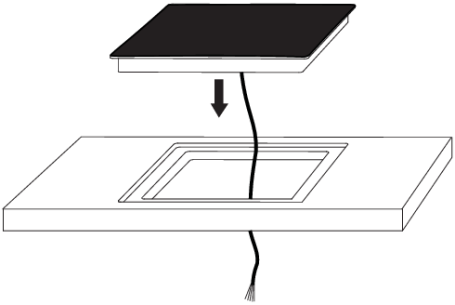
60 cm



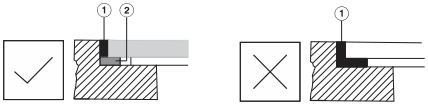
Les appareils sans bords biseautés ni bordures décoratives peuvent être encastrés à fleur de plan.

Encastrement de l'appareil

- L'appareil ne peut être installé que dans un plan de travail résistant à la température et à l'eau, tel qu'un comptoir en pierre naturelle (marbre, granit) ou en bois massif (les bords le long de la découpe doivent être scellés).
- Lors de l'installation dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, un sous-châssis en bois doit être utilisé. Le châssis n'est pas fourni avec l'appareil. L'appareil ne peut être installé dans un plan de travail constitué d'autres matériaux qu'après avoir consulté le fabricant du plan de travail et obtenu son approbation expresse.
- Les dimensions internes de l'unité de base doivent être au moins égales aux dimensions internes de la découpe pour l'appareil. L'appareil pourra ainsi être retiré facilement du plan de travail.
- Le joint d'étanchéité doit être collé sur tout le pourtour de la plaque en vitrocéramique, sur la face du dessous.



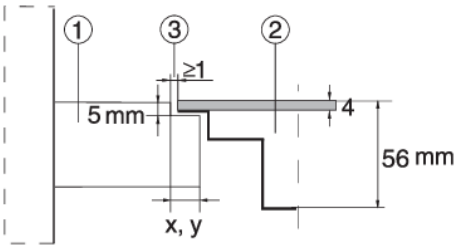
1. Faites d'abord passer le cordon d'alimentation à travers la découpe.
2. Positionnez ensuite l'appareil au centre de la découpe.
3. Raccordez l'appareil au réseau électrique.
4. Vérifiez s'il fonctionne correctement.
5. Remplissez l'espace vide entre l'appareil et le plan de travail avec du mastic au silicone. Le mastic au silicone utilisé pour sceller l'appareil doit être résistant à la température (jusqu'à au moins 160 °C).
6. Lissez le mastic au silicone à l'aide d'un outil approprié. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que le mastic n'est pas complètement sec.



1. Mastic au silicone
2. Ruban d'étanchéité

Plan de travail en pierre

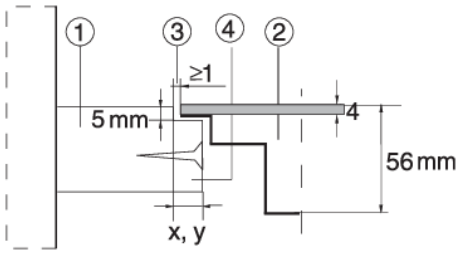
ATTENTION !
Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre naturelle à certains endroits.



1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide

Étant donnée la marge d'erreur (tolérance) relative à la plaque en vitrocéramique de l'appareil et à la découpe du plan de travail, la largeur de l'espace vide peut être adapté (2 mm au minimum).

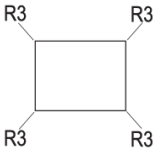
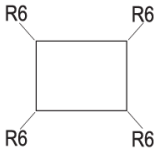
Plan de travail en céramique, bois ou verre



1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Châssis en bois, épaisseur 16 mm.

Étant donnée la marge d'erreur (tolérance) relative à la plaque en vitrocéramique de l'appareil et à la découpe du plan de travail, la largeur de l'espace vide peut être adapté (2 mm au minimum). Posez le châssis en bois à 5 mm au-dessous de la face supérieure du plan de travail (voir figure).

Lors de la découpe dans le plan de travail, respectez les rayons des coins (R10 et R2) de la plaque en vitrocéramique.

VITROCÉRAMIQUE	DÉCOUPE
	

Retrait de l'appareil intégré

Débranchez la table de cuisson à induction du réseau électrique. Utilisez un outil approprié pour enlever le joint en silicone sur le pourtour de l'appareil. Retirez la table de cuisson en la poussant vers le haut par le dessous.

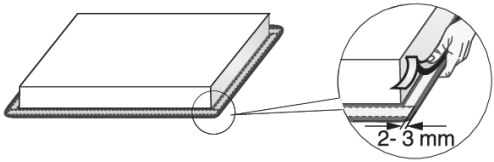
⚠ **ATTENTION !**
Do not attempt to remove the appliance from the upper side of the counter!

⚠ **ATTENTION !**
Le service après-vente ne prend en charge que la réparation et l'entretien de la table de cuisson à induction. Veuillez vous adresser à votre cuisiniste si vous désirez réinstaller votre appareil qui a été encastré à fleur de plan.

⚠ **ATTENTION !**
Si le four est installé sous une table de cuisson à induction encastrée à fleur de plan, l'épaisseur du plan de travail devra être de 45 mm au moins.

3.2 Montage du joint en mousse

Avant d'encastrer l'appareil dans le plan de travail, vous devez coller le joint en mousse fourni avec l'appareil sur la face inférieure de la table vitrocéramique. Certains appareils sont livrés avec le joint déjà monté !



1. Retirez le film protecteur du joint en mousse.
2. Fixez le joint sur la face inférieure de la plaque vitrocéramique (à 2 ou 3 mm du bord).
3. Le joint ne doit pas se chevaucher dans les coins.
4. Lors de la mise en place du joint, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé par des objets pointus et qu'il n'est pas en contact avec de tels objets.

ATTENTION !
N'encastrez pas l'appareil sans le joint!

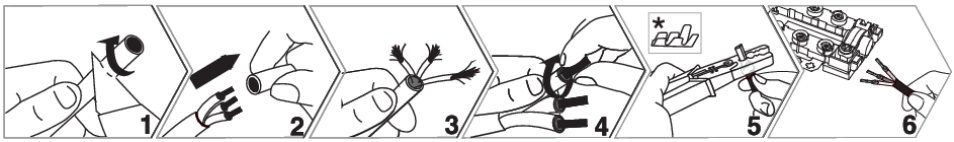
4. Raccordement de la table de cuisson à induction au secteur

- La protection électrique doit être conforme aux règlementations applicables.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du secteur chez l'utilisateur.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de commutation capable de déconnecter tous les pôles de l'appareil du secteur, avec un jeu minimum de 3 mm entre les contacts lorsqu'ils sont ouverts. Les dispositifs appropriés incluent des fusibles, des commutateurs de protection, etc.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fi ls dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

ATTENTION !
Le raccordement doit être réalisé exclusivement par un professionnel agréé. Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

4.1 Cordon d'alimentation

(appareil sans cordon d'alimentation)



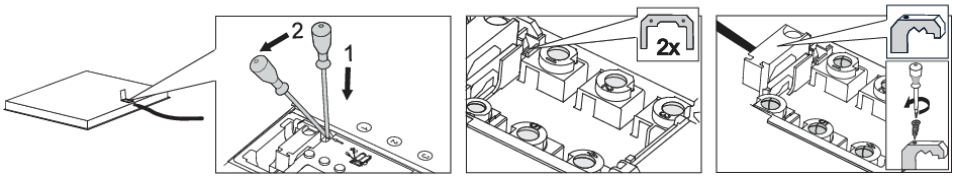
* Les embouts ne sont pas fournis.

INFORMATION
Nous vous recommandons d'utiliser des embouts de fils électriques (bornes d'extrémité).

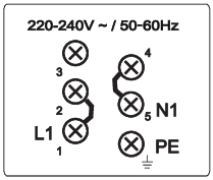
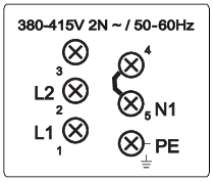
- Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement :
- Des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F ou H05 V2V2 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le diamètre extérieur du câble doit être de 8 mm au moins.
- Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

4.2 Branchement de l'appareil

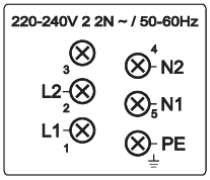
Raccordement d'un appareil de 60 cm



1. Ouvrez le couvercle da la boîte à bornes.
2. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil. Les cavaliers sont fournis sur la borne de raccordement.
3. Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge de traction qui empêche le retrait du câble.

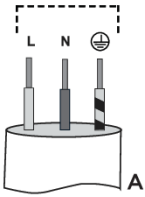
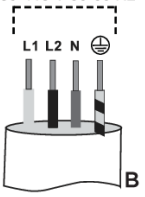
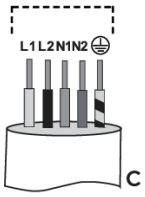
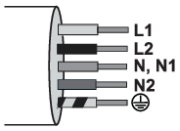
Diagramme de raccordement	
	**Raccordement monophasé (32 A)** • Raccordement monophasé (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz) : - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5. - Le circuit doit être équipé d'un fusible d'au moins 32 A. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 4 mm².
	**Branchement biphasé (16 A)** • 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz) : - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. La tension entre les lignes est de 380-415 V~. Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5. Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².

Suite du tableau de la page précédente

Diagramme de raccordement	
	• 2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz) : - La tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220-240 V~. - le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm2. **uniquement pour les Pays-Bas !**

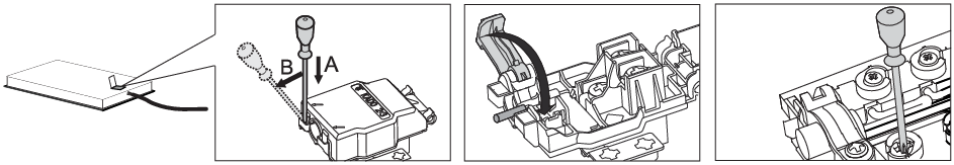
Raccordement du cordon d'alimentation au réseau électrique
(appareil avec un cordon d'alimentation)

- La plaque de cuisson doit être branchée directement sur le réseau électrique.
- Les dispositifs de déconnexion du réseau électrique doivent être conformes aux réglementations en vigueur.
- Ne rallongez pas le cordon d'alimentation et ne le faites pas passer sur des bords coupants.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes du four.

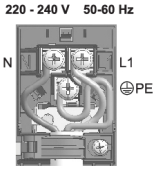
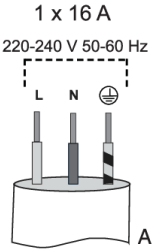
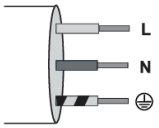
Raccordement monophasé	**Connexion biphasée**		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz 	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz 	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz 	L, L1 = marron L2 = noir N, N1 = gris ⏚ = jaune et vert 

Raccordement monophasé	**Connexion biphasée**	
Branchez la plaque comme indiqué dans le schéma A. Si votre alimentation secteur ne permet pas un fusible de 32 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence.	Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 1 conducteur neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma B.	Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 2 conducteurs neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma C. **uniquement pour les Pays-Bas !**

Raccordement d'un appareil de 30 cm

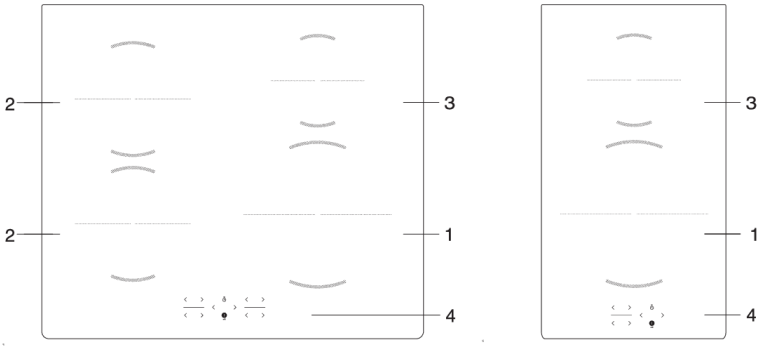


1. Ouvrez le couvercle da la boîte à bornes.
2. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
3. Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge de traction qui empêche le retrait du câble.

<table>
<tr><th>Diagramme de raccordement</th><th colspan="2">Raccordement du cordon d'alimentation au réseau électrique
(appareil avec un cordon d'alimentation)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td rowspan="2">
</td><td>L = marron
N = bleu
= jaune et vert</td></tr>
<tr><td>
</td></tr>
<tr><td>Le circuit doit être équipé d'un fusible d'au moins 16 A. Les appareils d'une largeur de 30 centimètres (deux zones de cuisson) ne permettent qu'une connexion monophasée. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm² !</td><td colspan="2">Raccordement monophasé
Raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma A. Si votre réseau électrique ne permet pas d'utiliser un fusible de 16 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence. Voir le chapitre Réglages utilisateur.</td></tr>
</table>

5. Description de l'appareil

INFORMATION
Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.



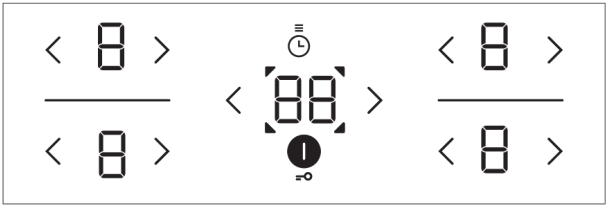
1. Foyer à induction ø 230 mm
2. Foyer à induction ø 180 mm
3. Foyer à induction ø 145 mm
4. Module de commandes de la table de cuisson

5.1 Avant la première utilisation

Nettoyez la surface de cuisson avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle doux.
Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager l'odeur caractéristique d'un produit neuf ; cela disparaîtra peu à peu.

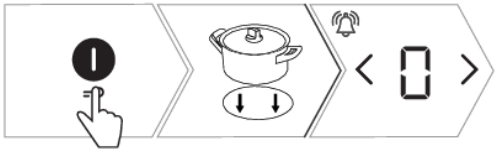
6. Fonctionnement de la table de cuisson

6.1 Bandeau de commandes



	Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson	Appuyez sur la touche correspondante pour allumer ou éteindre la table de cuisson.
	Verrouillage/Sécurité enfants	Verrouille ou déverrouille les commandes de la table de cuisson
	Touche d'augmentation de puissance	Allume le foyer sélectionné ou augmente la puissance de fonctionnement : • touchez pour passer à l'allure de chauffe 9 • touchez une fois (appuyez) pour augmenter l'allure de chauffe d'un cran • maintenez enfoncée pour régler ou augmenter l'allure de chauffe plus rapidement
	Touche de réduction de puissance	Éteignez le foyer sélectionné ou diminuez la puissance de fonctionnement : • touchez pour passer à l'allure de chauffe 4 • touchez une fois (appuyez) pour réduire l'allure de chauffe d'un cran • maintenez enfoncée pour régler ou réduire l'allure de chauffe plus rapidement • maintenez enfoncée ou appuyez plusieurs fois pour éteindre le foyer sélectionné
	Afficheur d'allure de chauffe	Indique le réglage de l'allure de chauffe en cours du foyer
	Fonctions du programmateur	Réglage du minuteur : • compte à rebours (minuteur) pour toute la table de cuisson ; n'éteint pas le foyer • minuterie d'arrêt pour les foyers respectifs ; lorsque la durée arrive à son terme, le foyer s'éteint
	Signal pour la fonction minuterie	Indique le foyer sélectionné

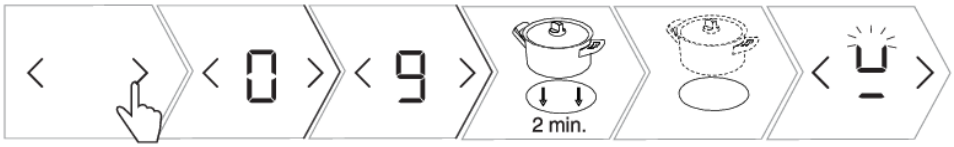
6.2 Mise sous tension de la table de cuisson à induction



1. Touchez ⏻ pour allumer la table de cuisson à induction.
2. Placez un récipient sur le foyer sélectionné.
3. ⊓ apparaît sur tous les afficheurs des foyers ; un bref bip retentit.

INFORMATION
Si vous ne mettez aucun foyer en marche dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint.

6.3 Mise en marche des foyers



1. Appuyez sur la touche > du foyer sélectionné. L'afficheur sélectionné clignote.
2. Utilisez la touche < ou > pour régler l'allure de chauffe du foyer sélectionné.
3. Le foyer reste activé.
4. Si la table de cuisson ne reconnaît aucun récipient sur le foyer sélectionné, le symbole ⊔ apparaît. Si vous ne placez aucun récipient sur le foyer sélectionné dans les 2 minutes qui suivent, celui-ci s'éteindra automatiquement.

INFORMATION
Pendant le fonctionnement, il est possible de régler l'allure de chauffe du foyer sélectionné avec la touche < ou > .

6.4 Foyers couplés

(selon le modèle)

- Certains modèles permettent de combiner deux zones de cuisson sur le côté gauche en une seule grande zone de cuisson connectée. Ainsi, un grand récipient ovale ou une plaque à frire peuvent être placés sur la zone de cuisson combinée. L'ustensile doit être suffisamment grand pour recouvrir la partie centrale des zones de cuisson supérieure et inférieure.

- Dimensions maximales du récipient : 40 cm x 25 cm. Pour que la chaleur se répartisse bien, nous vous recommandons d'utiliser un ustensile ayant un fond épais. Durant la cuisson, le récipient va chauffer ; faites attention à ne pas vous brûler.
- Lorsque vous posez l'ustensile sur la table de cuisson, veillez à ce qu'il ne couvre pas le module de commandes.

INFORMATION
L'ustensile doit toujours recouvrir le centre des deux foyers.



1. Allumez la table de cuisson à induction.
2. Appuyez simultanément sur < et > pendant 3 secondes. Le signe ⊓ apparaît sur l'unité d'affichage de la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
3. Réglez l'allure de chauffe souhaitée pour la zone de cuisson couplée.
4. Réglez l'allure de chauffe de la zone de cuisson combinée sur « 0 ». Le signe ⊓ disparaît et la chauffe s'arrête.
5. Les deux zones de cuisson fonctionnent indépendamment l'une de l'autre.

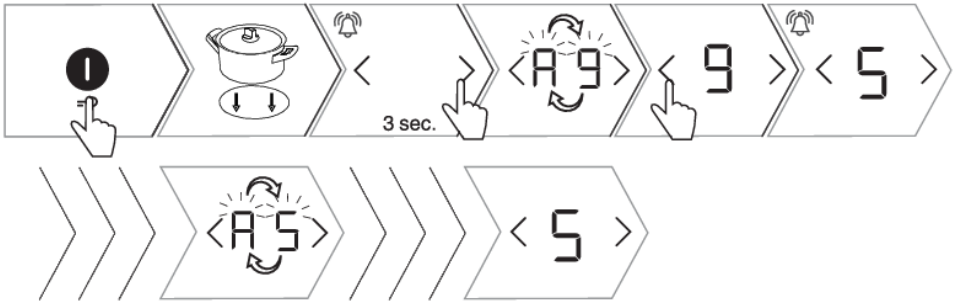
6.5 Démarrage rapide automatique

Tous les foyers sont dotés d'une fonction spéciale qui règle la puissance au niveau maximum lorsque la cuisson démarre, quelle que soit l'allure de chauffe sélectionnée. Au bout d'un certain temps, l'allure de chauffe du foyer passe à la valeur initialement choisie. Le démarrage rapide de la cuisson peut être activé sur tous les foyers et pour toutes les allures de chauffe, sauf pour 9 et P.

INFORMATION

La fonction de chauffe rapide automatique convient aux plats qui doivent d'abord être chauffés à la puissance maximale, puis cuits plus longtemps à une allure de chauffe inférieure sans surveillance constante.

La fonction de chauffe rapide automatique ne convient pas aux braisés, fritures, sautés, aux aliments qui doivent être souvent retournés, arrosés ou remués, ou encore qui doivent cuire longtemps dans une cocotte-minute.



1. Allumez la table de cuisson à induction.
2. Placez un récipient sur le foyer sélectionné.
3. Appuyez sur la touche > et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bref bip. A et 9 clignoteront à tour de rôle sur l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche < ou > pour régler l'allure de chauffe finale de la fonction de chauffe rapide automatique. Cinq secondes après avoir sélectionné l'allure de chauffe, un bref bip confirme la fonction. Si vous réglez l'allure de chauffe finale sur 9 ou 0 cela désactive la fonction.
5. A et l'allure de chauffe sélectionnée alterneront sur l'afficheur de l'allure de chauffe.
6. Lorsque la durée de chauffe rapide automatique est écoulée, le foyer passe automatiquement au niveau sélectionné qui sera ensuite affiché en continu.
7. Pour désactiver la fonction de chauffe rapide automatique, appuyez simultanément sur < et > ou si vous diminuez ou augmentez l'allure de chauffe du foyer sélectionné. Ensuite, vous pouvez régler la nouvelle allure de chauffe.

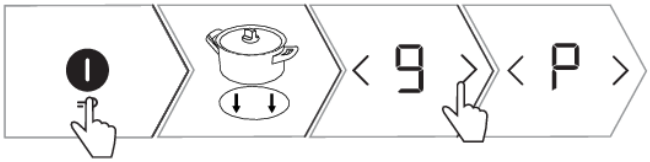
Tableau démarrage rapide automatique

Allure de chauffe réglée	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du Démarrage rapide automatique (sec.)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Fonction - Power Boost

(selon le modèle)

Pour une cuisson rapide, la fonction Power Boost peut être activée sur les zones de cuisson. Cela vous permettra de chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments en utilisant une puissance supplémentaire. L'augmentation de la puissance est active pendant 10 minutes au maximum, puis le niveau de puissance est automatiquement ramené à 9. Si la table de cuisson n'est pas trop chaude, la puissance peut être réactivée pendant 10 minutes après son arrêt. Pour éviter une surchauffe, la fonction de commande électronique peut éteindre automatiquement la fonction Power Boost plus tôt et diminuer le niveau de puissance à 9.

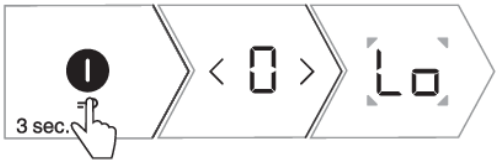


1. Allumez la table de cuisson à induction.
2. Placez un récipient sur le foyer sélectionné.
3. Réglez l'allure de chauffe sur 9 , puis appuyez sur la touche > .
4. P apparaîtra sur l'afficheur. La fonction est activée.
5. Appuyez sur la touche < pour désactiver la fonction. Le Booster sera désactivé et la puissance de fonctionnement reviendra au niveau 9 .
6. Appuyez sur la touche < plusieurs fois pour réduire la puissance au niveau souhaité.

6.7 Sécurité enfants

Les commandes de la table de cuisson à induction peuvent être verrouillées pour éviter que la table de cuisson ne soit mise sous tension par inadvertance.

INFORMATION
La table de cuisson doit être à l'arrêt ou en mode Veille.



1. Appuyez sur la touche et maintenez-la pendant 3 secondes. 0 apparaîtra sur les afficheurs de puissance des foyers.
2. Lo apparaîtra sur l'afficheur de la fonction minuterie.
3. La table de cuisson à induction est verrouillée.
4. Après 5 secondes, la table de cuisson à induction passera automatiquement en mode veille.

Suite du tableau de la page précédente

5. Appuyez sur la touche et maintenez-la pendant 3 secondes. La table de cuisson est maintenant déverrouillée.

INFORMATION

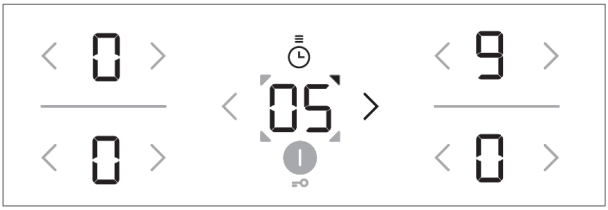
Remarque : si la fonction de verrouillage / sécurité enfant est activée dans le mode des paramètres utilisateur (voir le chapitre Mode Paramètres utilisateur, paramètre Lo), la table de cuisson sera automatiquement verrouillée chaque fois qu'elle est éteinte.

INFORMATION

Activez la fonction Verrouillage avant de nettoyer la table de cuisson pour éviter de la mettre en marche par inadvertance.

6.8 Fonctions du programmateur

Le minuteur de la table de cuisson dispose de deux fonctions:



1.Le **compte à rebours** (minuterie) s'applique à l'ensemble de la table de cuisson à induction. Avec cette fonction, la table de cuisson émet un bip uniquement lorsque la durée définie est écoulée.
2. Programmeur s'applique au foyer sélectionné. Un minuteur distinct peut être réglé pour chaque foyer. Lorsque la durée définie est écoulée, le foyer est automatiquement désactivé.

1 Compte à rebours

Le compte à rebours (minuterie) fonctionne indépendamment ; il n'est pas lié au fonctionnement d'un foyer. Lorsque le compte à rebours est réglé, il continuera à décompter la durée même si vous éteignez la table de cuisson à induction. Le minuteur ne peut être éteint que lorsque la table de cuisson à induction est allumée.

1. Appuyez sur la touche pour activer le minuteur. 00 apparaîtra sur l'afficheur du minuteur.
2. Appuyez sur la touche < ou > pour régler la durée entre 1 et 99 minutes. Appuyez sur la touche < pour afficher la durée préréglée de 90 minutes.
3. Lorsque la durée définie est écoulée, l'alarme retentit.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour acquitter et éteindre l'alarme.
5. Le compte à rebours (minuterie) reste actif même lorsque la table de cuisson est éteinte.
6. Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant s'affiche en secondes.

2 Minuteur coupe-courant

Le programmeur peut être utilisé pour régler la durée de fonctionnement des foyers sur lesquels une allure de chauffe a déjà été réglée.

INFORMATION

Le programmeur de mise hors tension peut être réglé indépendamment pour tous les foyers. Le programmeur ne peut être réglé que pour un foyer actif.

1. Appuyez sur la touche pour activer le minuteur. apparaîtra sur l'afficheur du minuteur.
2. Appuyez sur la touche à nouveau et commencera à clignoter, indiquant un ou plusieurs des foyers sélectionnés.
3. Appuyez sur la touche < ou > pour régler la durée entre 1 et 99 minutes. Le compte à rebours commence.
4. Une fois la durée définie écoulée, le signal sonore s'activera et le foyer sera éteint. La valeur clignotera sur l'afficheur.
5. Désactivez l'alarme en touchant n'importe quelle touche ; sinon, elle s'éteindra automatiquement après un certain temps.
6. Pour supprimer la durée définie, sélectionnez l'affichage du minuteur en appuyant sur . La durée définie s'affichera, et clignotera. Appuyez sur la touche < plusieurs fois pour définir la valeur à , ou appuyez simultanément sur < et > pour réinitialiser ou supprimer immédiatement la durée définie.

INFORMATION

Durant le fonctionnement du minuteur, vous pouvez modifi er à tout moment la durée de cuisson.

6.9 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson à induction est également équipée d'un témoin de chaleur résiduelle, H . Les foyers ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients.

Tant que le symbole H reste allumé après l'extinction de la table de cuisson, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle des foyers pour maintenir votre plat au chaud ou pour décongeler des aliments.

Même lorsque le H symbole disparaît, le foyer peut encore être chaud.

ATTENTION !

Faites attention à ne pas vous brûler !

6.10 Durée maximale de cuisson

Pour votre sécurité, le temps de cuisson de chaque foyer est limité.

La durée de cuisson maximale est calculée en fonction du réglage de l'allure de chauffe la plus récente. Si vous n'avez pas modifié l'allure de chauffe depuis un bon moment, le foyer s'éteint automatiquement une fois la durée de cuisson maximale atteinte (voir tableau ci-dessous).

Niveau de puissance de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Durée maximale de fonctionnement (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

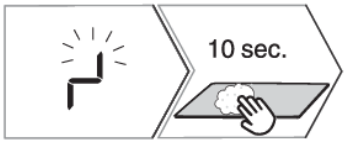
* Après 10 minutes, le niveau de puissance diminue automatiquement à 9 ; après 1 heure et demie, la zone de cuisson est désactivée.

6.11 Protection contre la surchauffe

La table de cuisson à induction est équipée d'un ventilateur qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
La table de cuisson est également équipée d'un dispositif de surchauffe qui protège l'électronique contre les dommages. Ce dispositif fonctionne à plusieurs niveaux. Lorsque la température du foyer devient très élevée, l'allure de chauffe est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas, l'allure de chauffe du foyer continue de baisser, ou le mécanisme de sécurité coupe complètement le foyer. Lorsque la table de cuisson à induction a refroidit, sa puissance totale est à nouveau disponible.

6.12 Arrêt automatique

Si les touches sont activées trop longtemps pendant la cuisson (par exemple, en raison d'un liquide renversé ou d'un objet placé sur les touches du capteur), tous les foyers s'éteignent automatiquement après 10 secondes.



1. ⌐ clignotera sur l'afficheur.
2. Retirez l'objet ou essuyez le liquide renversé des touches du capteur dans les 5 secondes pour conserver les paramètres d'allure de chauffe. Si vous ne retirez pas l'objet ou n'essuyez pas le liquide renversé en 10 secondes, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement.

6.13 Arrêt du foyer de cuisson

Pour éteindre un foyer, appuyez sur la touche ⟨ pour définir la valeur à 0 . Pour éteindre rapidement un foyer, appuyez simultanément sur les touches ⟨ ou ⟩ et maintenez-les enfoncées. Vous entendrez un bref bip et 0 apparaîtra sur l'afficheur.

INFORMATION

Si l'allure de chauffe de tous les foyers est réglée sur 0 , la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 10 secondes.

6.14 Arrêt général de la table de cuisson

La table de cuisson peut être éteinte à tout moment en appuyant sur la touche  .

7. Réglages personnalisés

Réglage du signal sonore, des fonctions automatiques et des paramètres de verrouillage

Vous pouvez régler le volume du signal sonore, la durée de l'alarme sonore, la puissance maximale totale de l'appareil et les paramètres de verrouillage automatique de l'appareil.

Uo : Volume du signal et de l'alarme sonores (son)
So : Durée de l'alarme sonore
Lo : Verrouillage automatique
Po : Puissance maximale totale



1. Pour activer le menu des paramètres, appuyez et maintenez la touche pendant 3 secondes pendant que l'appareil est éteint.
2. Le premier paramètre Uo apparaîtra sur l'afficheur du minuteur, indiquant le volume (son) des signaux sonores.
3. Appuyez sur les touches de réglage du minuteur < ou > pour ajuster le réglage.
4. Les paramètres sont également définis pour le foyer inférieur gauche.
5. La valeur des paramètres actuellement définis apparaîtra sur les afficheurs d'allure de chauffe du foyer gauche. La valeur peut être ajustée en appuyant sur la touche < ou > du foyer.
6. Tous les paramètres peuvent être confirmés et enregistrés en appuyant et en maintenant la touche pendant 2 secondes.
7. Un bref bip retentira.
8. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les nouveaux paramètres, fermez le mode paramètres utilisateur en appuyant sur la touche ; sinon, le mode paramètres utilisateur se ferme automatiquement après 2 minutes.

Volume du signal acoustique et de l'alarme (intensité sonore) « Uo »

	Vous pouvez régler les valeurs suivantes.
	0 sur l'afficheur = muet (ne s'applique pas à l'alarme et au signal d'erreur)
	1 sur l'afficheur = volume minimum
	2 sur l'afficheur = volume moyen
	3 sur l'afficheur = volume maximum (par défaut)

Suite du tableau de la page précédente

	Après chaque modification, vous entendrez un signal sonore bref correspondant au nouveau volume réglé.

Durée de l'alarme acoustique « So »

	Vous pouvez régler les valeurs suivantes.
	0,5 sur l'afficheur = 5 secondes
	1 sur l'afficheur = 1 minute
	2 sur l'afficheur = 2 minutes

Sécurité enfants/Verrouillage « Loc »

	Si le verrouillage automatique est activé dans le menu des Réglages personnalisés, la table de cuisson se verrouille automatiquement chaque fois que vous la mettez à l'arrêt.
	0 sur l'afficheur = désactivé (réglage par défaut)
	1 sur l'afficheur = activé

Gestion flexible
(selon le modèle)

La table de cuisson à induction vous permet d'ajuster la consommation d'énergie pour un fonctionnement optimal et une excellente expérience de cuisson. Cela signifie que vous pouvez contrôler la répartition de la puissance de fonctionnement entre chaque foyer.

Puissance maximale totale « Po »

Ce menu n'est accessible que dans les 2 premières minutes suivant la connexion de la table de cuisson au secteur.
Vous ne pouvez pas régler d'autres paramètres pendant cette période.

	Les réglages de puissance totale maximale suivants sont possibles en fonction des capacités de l'installation électrique de votre maison :
	7.2 sur l'afficheur = 7,2 kW = 2 x 16 A
	6.0 sur l'afficheur = 6,0 kW = 2 x 16 A
	3,6 sur l'écran = 3,6 kW = 1 x 16 A
	2,8 sur l'écran = 2,8 kW = 1 x 13 A
	2,3 sur l'écran = 2,3 kW = 1 x 10 A

INFORMATION
Si la puissance est limitée, les réglages et l'allure de chauffe qui en résultent le seront aussi. L'appareil dispose d'un système de gestion de la puissance qui minimise les effets de sa limitation.

8. Conseils et astuces

8.1 Plan de cuisson

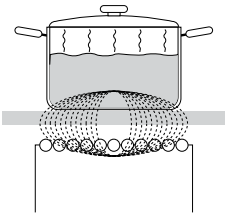
- La table de cuisson résiste aux changements de température.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement ; vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps.
- Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique.
- Ne posez pas de récipients vides sur un foyer car cela pourrait causer des dommages.

⚠ **ATTENTION !**
Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.

Quand elle est chaude, ne nettoyez pas la vitrocéramique avec des détergents, car vous pourriez l'endommager.

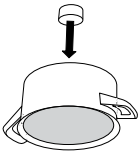
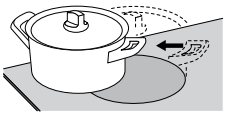
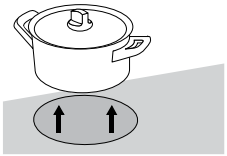
8.2 Principe de fonctionnement des foyers à induction

On ne cuisine pas avec une table de cuisson à induction comme on cuisine avec des appareils traditionnels. La table de cuisson à induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur et cuisiner. Cela signifie que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quel récipient sur une table de cuisson à induction.



La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute effi cacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.
Les foyers vitrocéramiques ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients. Après l'arrêt du foyer, cette chaleur résiduelle est indiquée par H .
Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur.
La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.

8.3 Batterie de cuisine pour l'induction

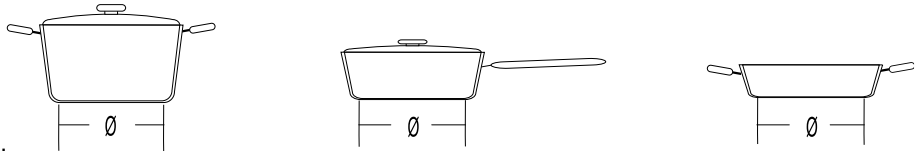
	Test de l'aimant : vous pouvez vérifi er avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.
	Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la surface ferromagnétique du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Si le foyer ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur un foyer de plus petit diamètre.

Batterie de cuisine appropriée	**Batterie de cuisine non appropriée**
acier	verre
acier émaillé	acier allié à fond en cuivre
fonte	acier allié avec fond en aluminium

- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-là jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer.
- Certains récipients n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique produira de la chaleur, tandis que le reste du fond demeurera froid.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.

Foyers	**Diamètre minimum du fond des récipients**
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Le fond des récipients doit être bien plat.



8.4 Conseils pour les économies d'énergie

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient ou du couvercle, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauff e peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Dans la mesure du possible, couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle de taille appropriée. Utilisez des récipients qui correspondent à la quantité de nourriture que vous cuisinez. Cuisiner dans une grande casserole en partie pleine consommera beaucoup plus d'énergie.
- S'il n'y a pas de casserole sur le foyer ou si celle-ci est d'un diamètre inférieur à celui du foyer, il n'y a pas de perte d'énergie.
- Si la casserole est beaucoup plus petite que le foyer, il est possible que celui-ci ne la reconnaisse pas. Lorsque le foyer est activé, le symbole ⊔ et l'allure de chauffe sélectionnée clignoteront chacun leur tour sur l'afficheur de la puissance de cuisson. Si une casserole appropriée est posée sur le foyer à induction dans la minute qui suit, la table de cuisson la reconnaîtra et s'allumera avec l'allure de chauffe sélectionnée. Dès que la casserole est retirée du foyer, l'alimentation est coupée.
- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en oeuvre.

9. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.

INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyants liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

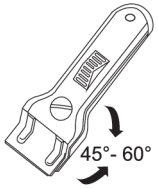
Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.

Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !

INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



INFORMATION

N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.

INFORMATION

Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.

Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.

10. Problèmes et erreurs

Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un choc électrique et un risque de court-circuit ; par conséquent, ne réparez pas vous-même. Laissez ce travail à un expert ou à un technicien de maintenance.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Voici quelques conseils de dépannage.

Problème/erreur	Cause
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
Bip continu et affichage	De l'eau s'est répandue sur la surface des touches tactiles ou un objet a été placé sur les touches tactiles. Essuyez la surface des touches tactiles.
F sur l'écran	Ceci indique qu'une erreur s'est produite pendant le fonctionnement. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou coupez l'interrupteur principal), puis rebranchez l'appareil et mettez-le en marche.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.

⚠ **ATTENTION !**

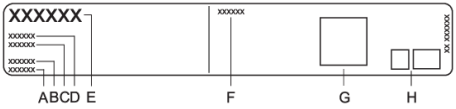
Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant le cordon secteur de la prise murale.

10.1 Bruits pendant la cuisson par induction

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	La technologie de l'induction s'appuie sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
Vibrations et craquements dans le récipient	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine composées de plusieurs matériaux.	Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
Bruit du ventilateur	Le bon fonctionnement des composants électroniques de l'induction nécessite un bon contrôle de la température. C'est pourquoi la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui refroidit l'électronique en fonction de la température détectée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

11. Données techniques

(selon le modèle)



A. Numéro de série
B. Modèle
C. Type
D. Code
E. Marque commerciale
F. Données techniques
G. Code QR
H. Mentions/symboles de conformité

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil. Le type et le modèle de l'appareil figurent aussi sur la carte de garantie.

12. Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

gorenje

899550-a2