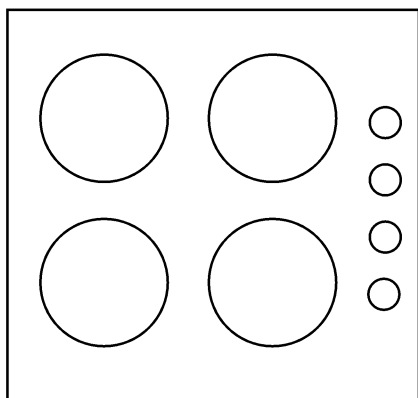


**Table de cuisson
encastrables**
Manuel de l'utilisateur

HII78600PT



Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale	4
Sécurité électrique	4
Sécurité du produit	5
Utilisation prévue	7
Sécurité des enfants	7
Mise au rebut de l'ancien appareil	7
Élimination des emballages	7
Déplacement ultérieur	7

2 Généralités 8

Vue d'ensemble	8
Caractéristiques techniques	8

3 Installation 9

Avant l'installation	9
Installation et branchement	10

4 Préparations 13

Conseils pour faire des économies d'énergie	13
Première utilisation	13
Premier nettoyage de l'appareil	13

5 Utilisation de la table de cuisson 14

Généralités concernant la cuisson	14
Utilisation des tables de cuisson	15
Bandeau de commande	16

6 Maintenance et entretien 24

Généralités	24
Nettoyage de la table de cuisson	24

7 Recherche et résolution des pannes 25

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la ga-

rantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
 - Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
 - Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
 - En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
 - Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.
- Sécurité du produit**
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
 - Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
 - Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
 - Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
 - épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
 - Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme

avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et

d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 14, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni

de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

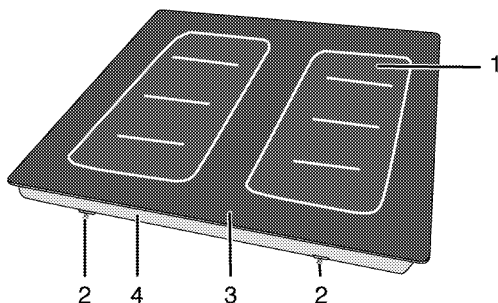
- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour détecter les dégâts potentiellement dus au transport.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Bride de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	7200 W
Fusible	min. 16 A x 2/ 32 A
Type de câble/section	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/680 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Gauche I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Droite I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

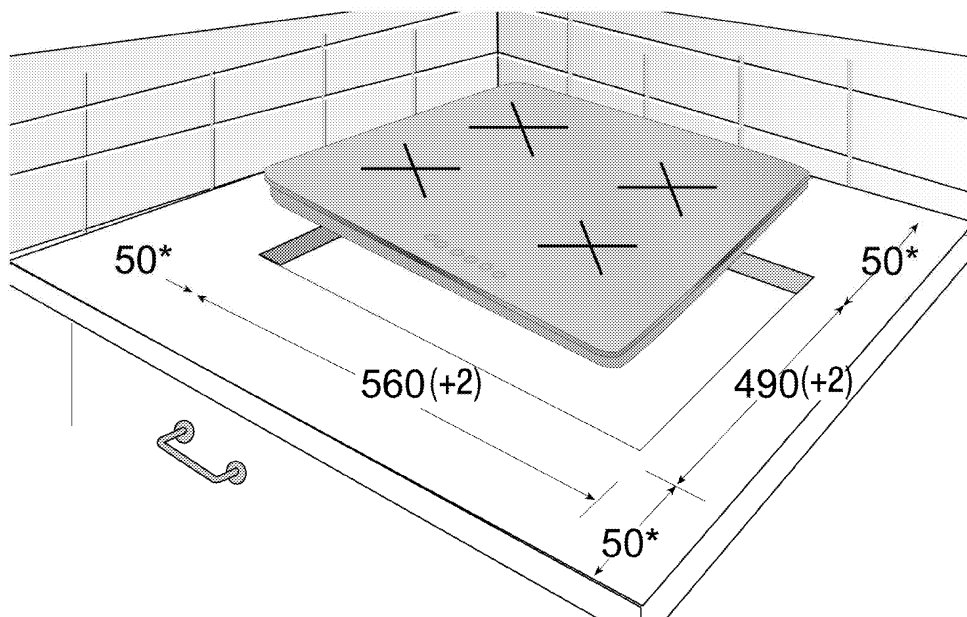
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

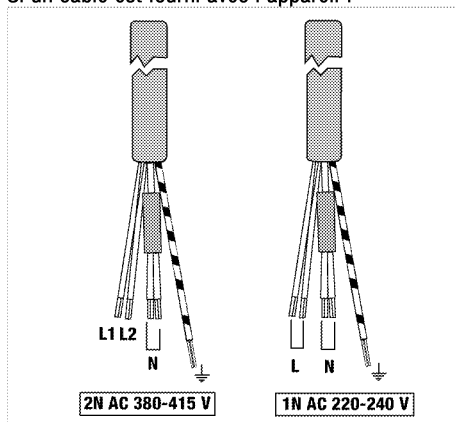
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

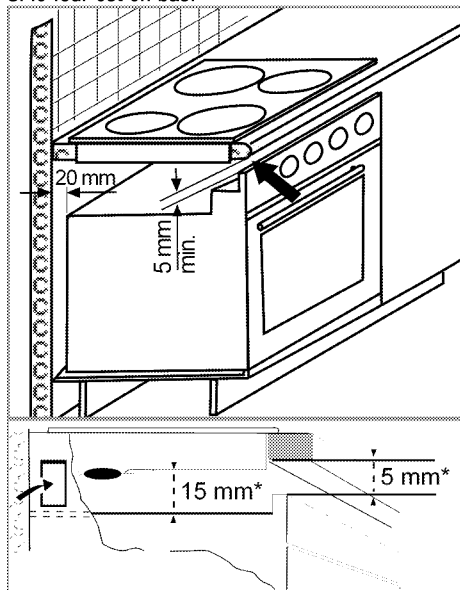
Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) (Terre)
 3. Pour une connexion biphasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron = L1 (phase 1)
 - Câble noir = L2 (phase 2)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) (Terre)
- » ou
- Câble noir = L1 (phase 1)
 - Câble gris = L2 (phase 2)
 - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) (Terre)

Installation des produits

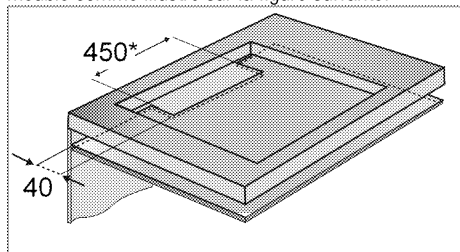
Si le four est en bas:



* min.

Si le tableau est en bas:

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm^2 à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.

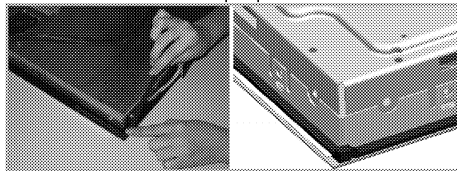


* min.

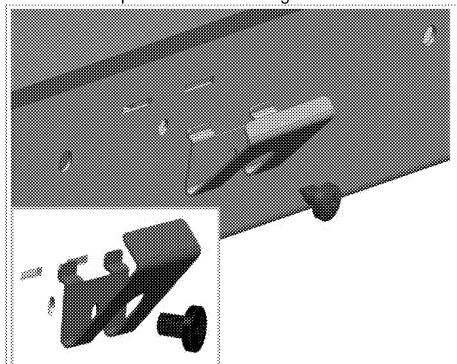
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.

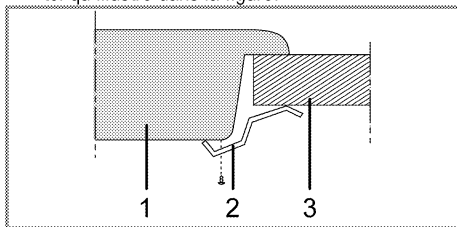
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.

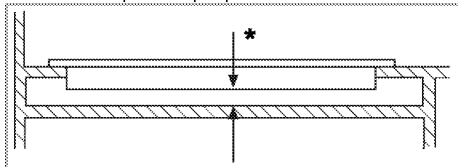


- 1 Table de cuisson
- 2 Colliers de serrage de l'installation
- 3 Plan de travail



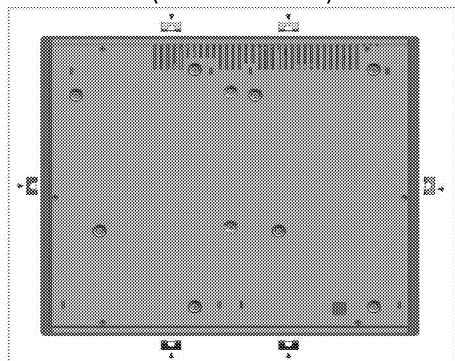
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



DANGER:

Des colliers de serrage seront fournis tels qu'installés sur la table de cuisson. La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



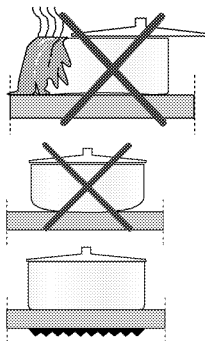
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
 - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
 - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
 - Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
 - Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
 - La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
 - N'utilisez que des casseroles à fond plat.
 - Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si  ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Teflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier

inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole  clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

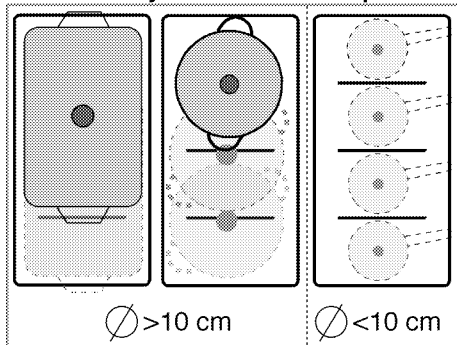


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

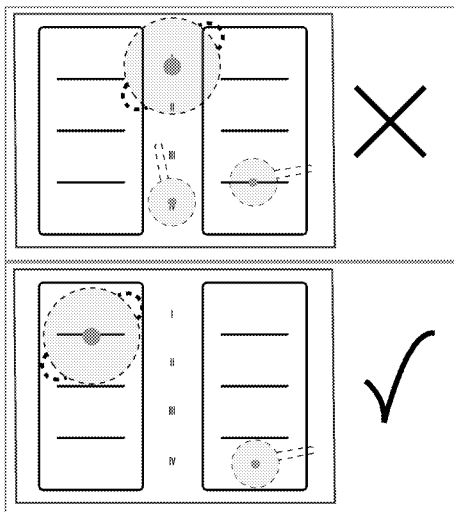


Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

Sélection du foyer en fonction du récipient



- Pour les récipients ayant plus de 10 cm de largeur de base, vous pouvez utiliser 2 foyers ou plus en les combinant ensemble.
- Vous pouvez utiliser chaque foyer séparément si vos récipients ont moins de 10 cm de largeur de base.



- Ne posez pas de récipients entre les foyers de gauche et de droite.
- Positionnez vos récipients ayant une base inférieure à 10 cm au centre d'un foyer. Si-non, un problème de détection du récipient peut survenir.

Utilisation des tables de cuisson



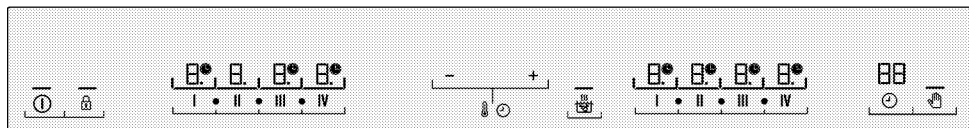
DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

- Boutons de réglage (+/-) de la température et de l'heure
- Un témoin lumineux indique que la touche en question fonctionne.
- Touche de combinaison/séparation du foyer
- Touche plus
- Touche moins
- Touche Marche/Arrêt
- Touche de verrouillage des touches
- Touche d'activation/désactivation de la minuterie
- Touche de cuisson rapide
- Bouton Arrêt
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite I
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite II
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite III
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite IV

- 3 Témoin distinguant les différents foyers
- 4 Touche de combinaison/séparation du foyer
- 5 Touche de sélection de foyer
- 6 Témoin distinguant les différents foyers

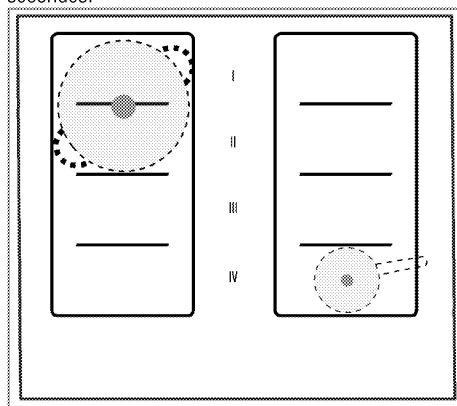
Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

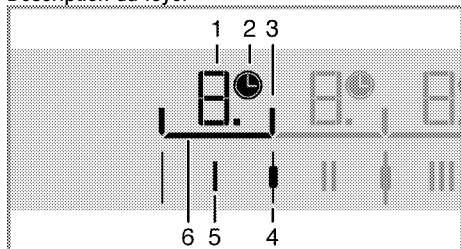
- Appuyez sur la touche sur le bandeau de commande.
- Le voyant de la touche s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.
- Lorsque la table de cuisson est activée, le système détecte automatiquement la présence ou non d'un poêlon. Si le poêlon est positionné sur la table de cuisson, le témoin correspondant au foyer sur lequel est placé le poêlon s'allumera pendant 10 secondes.

Par exemple, si vous avez deux poêlons positionnés tel que décrit ci-dessous, les témoins correspondant aux foyers portant ces poêlons s'allumeront pendant 10 secondes.



Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions actuellement sur le marché peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

Description du foyer



- Indicateur de température (réglage de la température 0 - 9.)
- Symbole de la minuterie

3. Si vous appuyez sur la touche de gauche **I** ou les touches de gauche **II** pendant 10 secondes, selon l'exemple, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche séparément.

Si vous appuyez sur la touche **●** entre la touche de gauche **I** et les touches de gauche **II**, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche **I** et **II** de façon combinée.

Vous pouvez activer la plaque de cuisson de droite si vous appuyez sur la touche de droite **IV**.

Une fois que le poêlon a été bien détecté, vous pouvez aussi sélectionner et activer les plaques de cuisson sur lesquelles aucun poêlon n'est détecté.

i Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche **⏻** sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

i Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

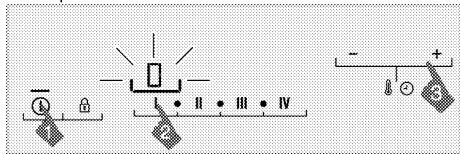
Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers (zone de cuisson)

1. Appuyez sur la touche **⏻** pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.



i Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.

3. Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler le niveau de température entre "0" et "9".

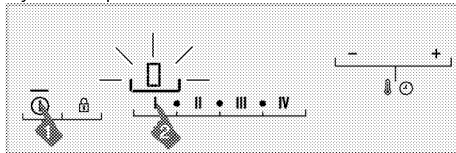
Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

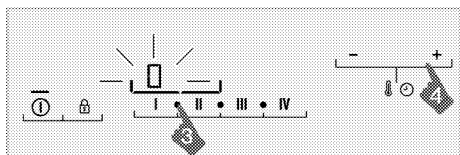
1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".
2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaîtra sur la l'écran du foyer concerné. Le symbole **⌚** disparaîtra de l'écran de la table de cuisson.
Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.
3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

Sélection des foyers

1. Appuyez sur la touche **⏻** pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection de l'un des foyers que vous voulez combiner à un autre.
» "0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.



3. Appuyez sur la touche **●** se trouvant entre le foyer sélectionné et la touche du foyer adjacent que vous voulez combiner au précédent.
» Le témoin de distinction entre les foyers combinés s'éteindra et le symbole "0" affiché sur l'écran du foyer de gauche s'activera/restera allumé.

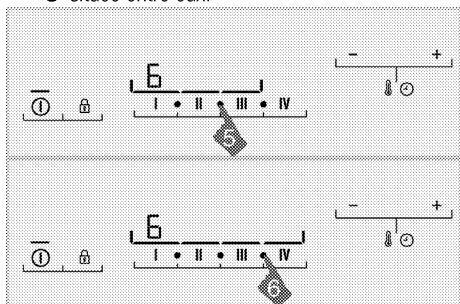


4. Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler le niveau de température entre "0" et "9".

» Les foyers sont maintenant combinés entre eux, comme s'il s'agissait d'un foyer unique, réglé à un niveau de température unique.

5. **3. Si vous souhaitez combiner les 3ème et 4ème foyers ensemble,**

Pour ajouter les 3ème et 4ème foyers à la combinaison des 2 précédents, appuyez sur la touche ● située entre eux.



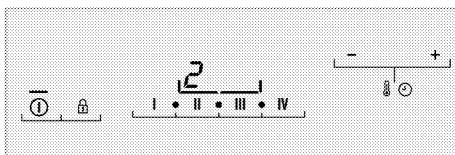
» Les foyers seront combinés ensemble et le témoin de distinction situé entre eux s'éteindra et les écrans des foyers sera également partagés entre eux. L'indicateur de la température situé en haut et à gauche du foyer restera allumé et fonctionnera à la température correspondant à celle du foyer unique.

Combiner ensemble les foyers allumés.

1. Pour combiner ensemble deux foyers voisins, fonctionnant individuellement sur des niveaux de température différents, appuyez sur la touche ● située entre les foyers.



» Lorsque des foyers fonctionnant de façon individuelle sont combinés ensemble, le témoin de distinction placé entre eux s'éteint et le niveau de température apparaît sur l'écran du foyer de gauche. Les foyers combinés ensemble continuent de fonctionner comme un foyer unique réglé sur la température du foyer le moins chaud.



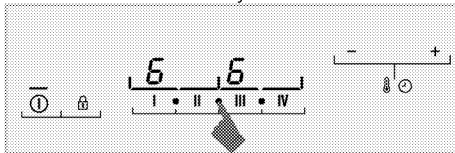
i Si vous aviez précédemment paramétré un niveau de température ou une valeur de durée pour les foyers, le système maintiendra la programmation active en la réglant sur la plus petite valeur une fois que la combinaison des foyers est effective.
Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes.

Pour séparer des foyers combinés,

1. Appuyez sur la touche ● située entre les foyers combinés que vous voulez séparer.



» Le(s) foyer(s) de droite et celui (ou ceux) situé à gauche de la touche ● que vous avez activée seront séparés et continueront à fonctionner. Le témoin de distinction situé entre les foyers s'activera.



i Les foyers séparés fonctionneront à nouveau aux niveaux de température qu'ils avaient au moment où ils ont été combinés ensemble.

Arrêt des foyers combinés

Un foyer peut être désactivé de 3 manières différentes :

- 1. En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".
- 2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaît sur l'écran du foyer concerné.

Le symbole  disparaît de l'écran de la table de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.

3. **Le fait d'effleurer le symbole de n'importe quel foyer pendant 3 secondes**

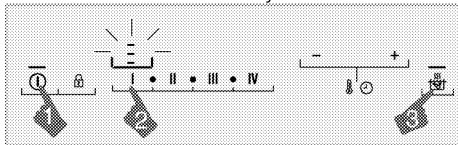
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

BOOSTER

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée.

Pour sélectionner directement la fonction BOOSTER :

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



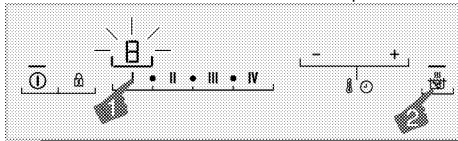
3. Appuyez sur la touche .

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés

Lorsque le temps paramétré sur le booster (voir Tableau 2 : Tableau des limites de durée des opérations) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :

1. Appuyez sur la touche  une fois que le foyer est allumé et a fonctionné pendant au moins 20 secondes à un même niveau de température.



Le foyer doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés. Une fois la durée du Booster écoulée, le foyer passe au niveau de température

paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.



Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Le fait d'appuyer sur la touche  vous permet de désactiver la fonction booster à tout moment.

Chaleur rapide

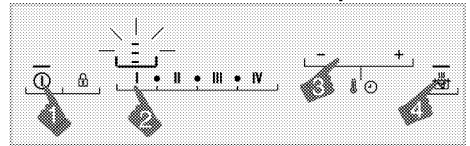
Cette fonction vous facilite la cuisson. Tous les foyers sont équipés de la fonction cuisson rapide. La fonction cuisson rapide est opérationnelle dans les 20 secondes qui suivent le paramétrage de la température sur le foyer choisi.

Cette fonction est utilisée pour une cuisson rapide sur courte durée. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer continue de fonctionner à la même température que celle paramétrée.



La fonction de cuisson rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson.

Sélection de la fonction cuisson rapide :



1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .
4. Appuyez sur la touche .
5. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer passe au niveau de température programmé et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.



Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Tableau-1 : Durée de fonctionnement du booster

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - seconde
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

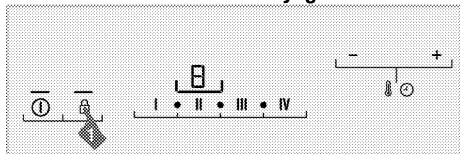
Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Appuyez sur la touche  pour arrêter à tout moment la fonction Booster.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système se désactivera pendant cette phase.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson démarre un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche .

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.

Verrouillage pour la sécurité des enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. Le verrouillage enfants peut être activé ou désactivé uniquement lorsque la table de cuisson est en mode veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche  s'éteint.



Si une touche est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche  clignote.

Si la touche  est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche  clignote.

Si l'**indicateur de chaleur résiduelle** s'affiche pendant que la plaque de cuisson est en mode veille et qu'une des touches a été activée alors que le verrouillage enfants a été activé, le voyant de la touche  clignotera.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.
- » Le Verrouillage enfants sera désactivé et le voyant de la touche  s'éteindra.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **lorsque la table de cuisson fonctionne**.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée un temps jusqu'au verrouillage du bandeau de commande.

Vous entendrez alors un signal sonore unique. Dans ce cas, votre table de cuisson active le **Verrou de nettoyage**. Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.

Le voyant de la touche  clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

 Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche  fonctionne. Si vous touchez une autre fonction, le voyant de la touche  clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous désactivez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, il vous faudra désactiver le verrouillage des touches pour allumer à nouveau la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche  pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche  s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .
4. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.

"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter sur l'écran du foyer.

5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole  reste allumé. Le symbole  reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.

 La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

	Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.
	La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.
	Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.
	Lorsque la minuterie est programmée pour des foyers combinés, le symbole  apparaît sur l'écran du foyer situé sur le coin haut gauche.
	Si un niveau de température a été antérieurement programmé ou une valeur de temps de cuisson paramétrée sur les foyers, une fois la combinaison de foyers effectuée, ceux-ci fonctionneront sur la valeur la plus basse. Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et de 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes. Si la minuterie n'est programmée que pour un seul foyer devant être combiné, cette programmation s'appliquera aussi pour les foyers combinés une fois qu'ils auront été associés ensemble.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée programmée écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continuera de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :

1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Pendant que "00" s'affiche sur la minuterie, vous pouvez réduire la valeur en appuyant sur les touches .

Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant pendant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

- 1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
- 2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
- 3. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche .

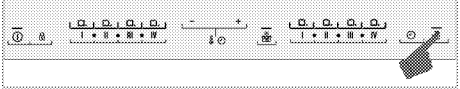
Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (**à l'exception de la minuterie**).



Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



- 1. Appuyez sur la touche  pendant que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs s'arrêtent.

- 2. Appuyez à nouveau sur la touche  pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.



Notre table de cuisson est équipée de 8 foyers de 94x225 mm munis de la fonction induction. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Tableau-2 Contraintes de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de son récipient, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message "E" s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne déborde, même si elle était sur le point de le faire.

Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre des bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur

Tableau-3 :

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Deux touches ou plus ont été activées ou le bandeau de commande a reçu de la vapeur.	Le symbole "E" clignote	Description du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Description du foyer
La casserole ne convient pas au foyer de cuisson	Le symbole  s'allume	Description du foyer
Erreur de la commande tactile.	Le symbole "Fx***" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur du système à induction	Le symbole "Fx***" s'allume	Description du foyer
x** : "1,2,...,9"		



Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.



Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole "E" clignotera.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre des signaux de fonctionnement erronés.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

Le symbole s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

