

GB

*Induction hob operating and
installation guide*

FR

*Guide d'utilisation et d'installation
de votre table à induction*

Brandt

For any information on our products please contact us at :

Brandt UK Ltd
Intec 4
Wade Road
Basingstoke
RG24 8NE

tel : 01256 308000

Fax : 01256 346377

List of contents

Using your hob in complete safety.....	4
Containers.....	6
Installing your hob in complete safety.....	7
Using your hob in all simplicity.....	9
Preserving and maintaining your hob.....	10
Cooking	12

In this Manual,



displays safety instructions



displays tips and hints

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Brandt hob.

Our research teams have designed for you a new generation of appliances for pleasurable cooking every day.

With pure lines and a modern design, your new fits perfectly into your kitchen and is a perfect combination of easiness of use and cooking performance.

You will also find in the Brandt range a wide selection of ovens, extractor hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new Brandt hob.

Of course, constantly concerned with better satisfying your requirements, our customer service can answer all your questions and welcomes all your suggestions (details at the end of this booklet).

At the cutting edge of innovation, Brandt contributes to the quality of daily life by giving you constantly improving products that are simple to use, respect the environment and are well-designed and reliable

BRANDT.

Using your hob in complete safety

We have designed this hob for private use in homes.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to their technical, program or aesthetic features connected with their technical evolution.

These hobs are exclusively designed for cooking drinks and foodstuffs and contain no asbestos based components.

We suggest that you should periodically check that there are no objects (glass, paper, etc.) that could obstruct the air inlet under your induction hob (See fitting)

HOB safety

- A sensor continuously monitors the temperature of the components of your hob. The power output by the hob will automatically be reduced if this temperature becomes excessive.
- You only have to remove the pan from the hob to stop power instantaneously. Touch the "Off" touch control to turn off the heating zone completely.

SAUCEPAN safety

Each unit is equipped with a sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan, so that overheating is impossible (empty saucepan, etc.).

METALLIC OBJECT safety

A small object such as a fork, spoon or a ring placed on your induction hob **by itself** is not detected as a pan. The display flashes and there is no output power.

Residual heat indicator

After intensive use, the cooking zone may remain hot for several minutes.

The letter "H" is displayed during this period. Do not touch the zones concerned

Automatic-Stop

Automatic stop is a safety function for your hob. It starts up automatically if ever you forget to turn off your cooking.

Power consumed	The heating zone goes out automatically after
Between 1....4	8 hours
Between 5....7	2 hours
Between 8....9	1 hour

The letter **A** is displayed for the heating zone concerned and the hob will bleep for about 2 minutes. The **A** will continue to be displayed until any control of the zone in question is touched. The hob will then bleep twice to confirm your action.

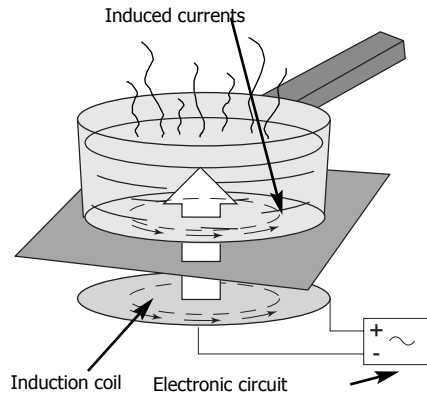
<h3>Recommendations</h3> <ul style="list-style-type: none">• Do not immerse your appliance in water• Do not clean it under the tap• Do not clean it in the dishwasher• Do not use a steam cleaner to clean it
--

Your induction hob in complete safety

The principles of induction

When your induction hob is switched on and a heating power has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan that transfers this heat to the food.

Thus cooking takes place with **practically no energy loss** between the induction hob and the food.



For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.

Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.

In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

⚠ If a crack appears in the glass surface, disconnect the appliance immediately to avoid any risk of electric shock. For disconnecting, remove the fuses or use the cutout switch.

Do not re-use your hob until the glass surface has been changed.

⚠ Your hob must never be used as a storage space or cutting surface for any products whatsoever.

When cooking never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium foil or products deep-frozen in aluminium packs on the hob.

The aluminium will melt and damage your appliance irreparably.

⚠ Do not leave empty pans on your hob in case of residual heat or if the hob is turned on by mistake.

A steam cleaner must not be used.

containers

You probably already have some suitable pans.

Your induction hob is able to recognize most types of pans.

Pan test: Place your pan on a zone, for example at

position 4; you know that your pan is compatible if the display does not flash, but if it does flash then you cannot use this pan for induction cooking. You can also test it with a magnet: if the magnet "sticks" to the base of the pan, then you can use it for induction cooking.

Pans compatible with induction are:


- pans made of enamel coated steel with or without a non-stick coating.
- cast iron pans with or without enamel coated base.

An enamelled coated base will prevent the glass top of your hob from getting scratched.

- stainless steel pans designed for induction cooking.

Most stainless steel pans (saucepans, stewpans, frying pans, deep frying pans, etc.) are suitable for induction cooking if they pass the pan test.

- aluminium pans with special base. pans which do not have a flat base may be suitable, however they must not be deformed too badly.

Choose a pan marked with the  logo on its base or packaging to be sure that it is perfectly suitable for use on your induction hob under normal conditions of use.

A list of utensils is supplied with these instructions to help you make your choice.

- Note

Glass, ceramic, earthenware pans, aluminium pans (without a special base) and copper pans, and some non-magnetic stainless steel pans are incompatible with induction cooking. You will be informed by the flashing display.

You should choose pans with a thick flat base for uniform cooking (heat is better distributed).

Installing your hob in complete safety

Remove the appliance from its packaging.

Remove and completely roll out the mains cable situated under the appliance.

Respect a distance of 5 cm from all vertical partitions.

Do not place your hob beneath a shelf or close to inflammable materials such as curtains, drapes, etc

Connect your hob to a 16-amp socket with an earth connection.

If you are using an electrical extension lead, ensure that it is in good condition and complies with safety standards (earth, cross section of conductor = 1.5 mm²).

IMPORTANT

Your appliance must rest on a clean, horizontal, smooth, stable and heat resistant surface, or a surface covered in such a material.

Do not move your appliance whilst in use.

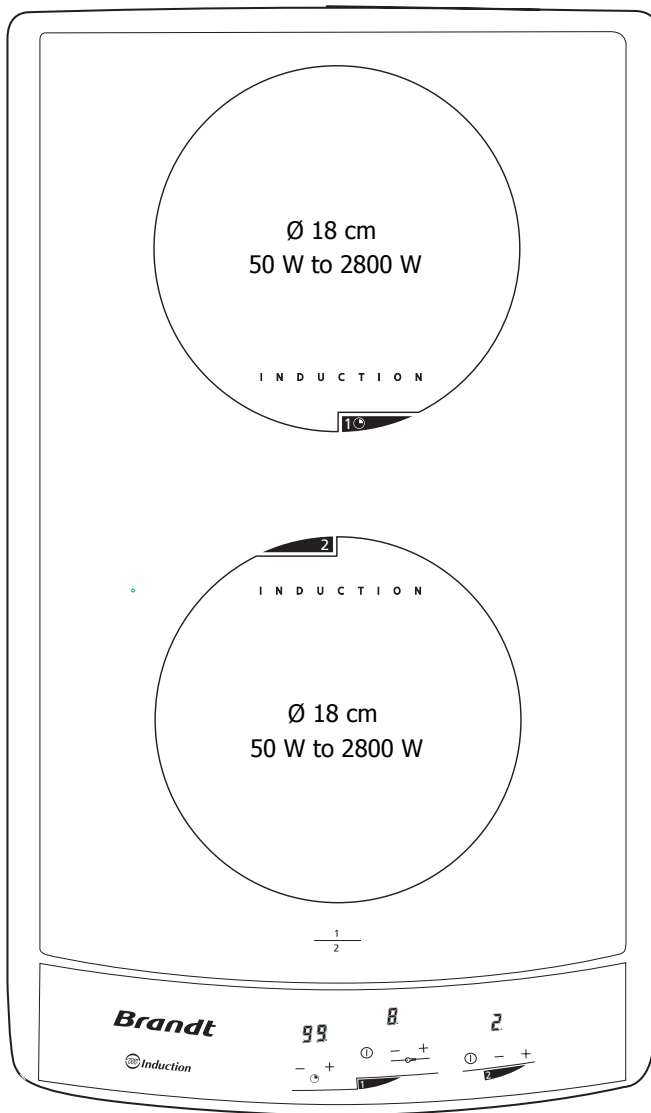
These hobs must be connected to the power supply via a plug "16 Amp" that complies with publication CEI 60083 or an all-pole cut-out unit with contacts that open by at least 3mm.

The appliance must be positioned in such a way that the plug is accessible. When installing the hob, precautions must be taken to prevent damage to the mains cable by sharp edges.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturers, their After Sales Service or another similarly qualified person for avoiding any possible risk of accident.

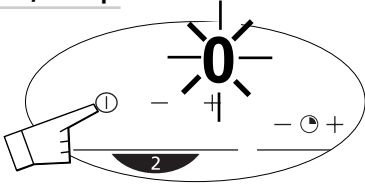
When the power is switched on, or after a long power failure, a light code appears on the control panel. This disappears automatically after about 30 seconds or as soon as any touch control is touched on the panel. This is normal, as the display is for use by the after-sales service when required. The user must not take this into account under any circumstances.

What your hob looks like?



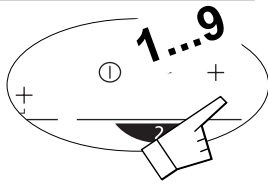
Using your hob in all simplicity

Start/Stop

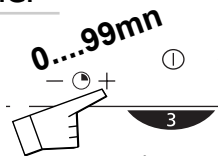


A flashing **0** show that the zone concerned has been turned on.
You can then choose the desired power.
If you do not set the power, the cooking zone will turn itself off automatically.

Setting manual power

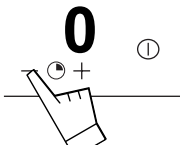


Setting the timer*

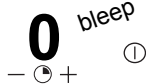


Operates when cooking zones concerned are working. You can modify cooking times and any time.

manual stopping



automatic stopping



To stop the beep touch any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

Child safety

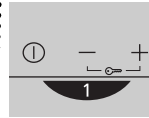
Your cook top is equipped with a **child safety feature** which locks it during the use:

- Either when stopped (for cleaning)
 - Or during cooking (any operations underway will continue and the displayed settings remain active).
- this case, for safety reasons only the **"STOP"** button is still usable.

Don't forget to unlock the appliance before reusing it.

Locking the appliance

- Identify the special locking buttons (- +) placed on top of a symbol representing a padlock (or a key).
- Press simultaneously on these buttons (- +) until the following information is displayed **🔒** or **🔑**



The display goes out after a few seconds.

Pressing any of the buttons activates the display.

Unlocking the appliance

Press simultaneously on the locking buttons (- +) until the display goes out.

Preserving and maintaining your hob

● You must:

Avoid any shocks with pans:

The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

Avoid rubbing with any abrasive or with the base of pans etc. as in time this will deteriorate the markings on the top of your ceramic hob.

Avoid using pans with rough or dented bases:

They may hold and transport matter liable to stain or scratch the hob.

Any such faults, which are not the cause of breakdowns nor make the hob impossible to use, are not included in the guarantee conditions.

Place your pan **in the middle** of the heating zone.

● You must not

Leave metal cooking utensils, knives and forks, or metal objects on the hob. They will get hot if left close to any heating zone that is in use.


Leave an empty pan on a heating zone.

Heat up a closed can. It may burst; this recommendation applies to all methods of cooking.

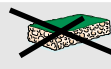
Preheat at maximum temperature when using pans with non-stick inside surfaces (Teflon type). Use very little or no fat at all.
The maximum heating position is for boiling and frying only.

It is very easy to clean your countertop hob, especially if you follow these few recommendations:


TYPE OF STAIN	WHAT TO DO	ACCESSORIES EMPLOYED
Minor	Soak the area to be cleaned with hot water, then wipe it.	Clean sponges
Accumulated burnt-on stains	Soak the area to be cleaned with hot water, use a special ceramic hob scraper to remove the worst, finish off with the rough side of a cleaning sponge, then wipe it clean.	Clean sponges special ceramic hob scraper
Rings and traces of limescale	Apply hot white spirit vinegar on the stain, leave to act then wipe off with a soft cloth.- Use a commercial cleaner.	Special ceramic hob cleaner
Burnt-on stains following sugar spillage, melted aluminium or plastic.	- Apply a special ceramic hob cleaner on the surface, preferably one which contains silicone (protective action).	Special ceramic hob cleaner




powder



abrasive-backed sponge



cream



ordinary sponge or special sponge for delicate items

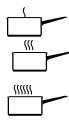
Minor troubleshooting

You have doubts about whether your hob is working correctly this does not necessarily mean there is a breakdown. Nevertheless, check the following points

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
When you switch on, the display lights up	The hob is working normally	Check the connection and make sure it complies with requirements.
When you switch on, the fuse blows	Your hob is connected incorrectly	
The fan keeps going for a few minutes after the hob has been switched off	The electronics are cooling down	This is normal.
The top of the hob is always warm (even when it is switched off).	The electronics are under power as for all other electronic apparatus (TV, transformers, etc.).	This is normal.
The hob does not work. Displays on the key-board do not come on	The apparatus is not under power. There is a power or connection problem.	Inspect the fuses and the cut-out switch.
The hob does not work, another message comes on	The electronic circuit is working badly.	Call the After Sales Service
After having turned on a heating zone, the keyboard displays continue to flash.	The saucepan you use is unsuitable for induction cooking or its diameter is under 12 cm. (10 cm on the 160 mm zone).	See containers.
The pans make a noise during cooking	This comes from vibrations made by energy going from the hob to the pan.	Under high power this phenomenon is normal with certain types of pans. There is no danger for the hob.
The hob gives off a smell when first used for cooking	A new apparatus	Use each heating zone for ½ hour with a pan full of water.
If the slightest break or crack appears in the ceramic glass surface, disconnect the unit immediately and contact your After Sales Service.		

DISHES		FRYING		COOKING/BROWNING				COOKING			KEEPING
		BRINGING TO THE BOIL		BRINGING BACK TO THE BOIL		STEADY SIMMERING		SIMMERING		WARM	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SOUPS	BROTH THICK SOUP										
FISH	STOCK FROZEN										
SAUCES	THICK, MADE WITH FLOUR MADE WITH BUTTER AND EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)										
VEGETABLES	CHICORY, SPINACH PULSES, BOILED POTATOES FRIED POTATOES SAUTE POTATOES DEFROSTING VEGETABLES										
MEAT	THINLY SLICED MEAT FRYING STEAKS GRILLING (CAST IRON GRILL PAN)										
DEEP FRYING	FROZEN CHIPS FRESH CHIPS										
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER STEWED FRUIT PANCAKES CUSTARD MELTING CHOCOLATE JAM MILK FRIED EGGS PASTA BABY FOOD IN JARS (BAIN MARIE) STEWES CREOLE RICE RICE PUDDING										

maximum power is reserved for frying and quick boiling.



slow cooking
fast cooking
boil or fry



boil with cover
add food

Relations consommateurs

pour en savoir plus :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente :

SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

36 15 0,20 TTC *la minute*
BRANDT tarif en vigueur à la date
d'impression du document

0,15 € TTC / mn
N° Indigo 0 825 06 16 01
Service Consommateurs BRANDT

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.



Seuls les distributeurs de notre marque :

- **Connaissent parfaitement votre appareil et son fonctionnement,**
- **Appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,**
- **Utilisent exclusivement les pièces d'origine.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.

PIECES D'ORIGINE : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.

sommaire

Votre table en toute sécurité.....	16	<i>tout au long de la notice,</i>
Casserole.....	18	 <i>vous signale les consignes de sécurité,</i>
Installez votre table en toute sécurité.....	19	
Utilisez votre table en toute simplicité.....	21	
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	22	 <i>vous signale les conseils et les astuces</i>
Guide de cuisson.....	24	

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table BRANDT et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table BRANDT s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Nous vous invitons à vérifier périodiquement qu'il n'y ait pas d'objets (torchon, papier, ...) qui risquent d'obstruer l'entrée d'air située sous votre table.

Sécurité TABLE

- Un capteur surveille en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table en sera diminuée automatiquement.
- Le retrait du récipient de la table suffit à stopper instantanément la puissance sur votre table. Il vous restera à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson

Sécurité CASSEROLE

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, ainsi aucun risque de surchauffe (casserole vide...).

Sécurité OBJET METALLIQUE

Un objet de petites dimensions comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé **seul** sur la table, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

Recommandations

- **N'immergez pas votre appareil.**
- **Ne le nettoyez pas sous le robinet.**
- **Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.**
- **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyer**

Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées

Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

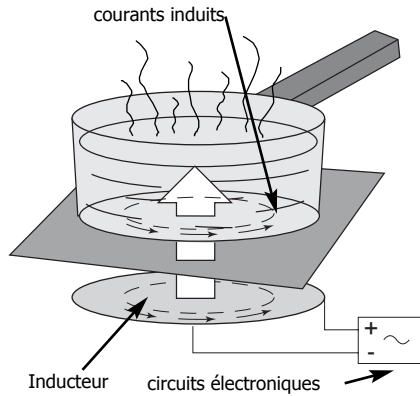
Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de
comprise entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
entre 8...9	1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Principe de l'induction

A la mise en marche, dès qu'une puissance est sélectionnée, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond du récipient qui cède cette chaleur aux aliments.

Ainsi, la cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** entre la table et les aliments.



Attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.



**Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.**

La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

⚠ Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Les récipients compatible induction sont :

- récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.

Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient. (casserole, faitout, poêle, friteuse..)

- récipients en aluminium à fond spécial.

Les récipients dont le fond n'est pas plan peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

En choisissant un récipient possédant le logo sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

• **Nota**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial) ou en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction, l'afficheur clignotera pour vous le signaler.

Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie) .

Installez votre table en toute sécurité

Sortez l'appareil de son emballage.

Dégagez et déroulez complètement le cordon d'alimentation situé sous l'appareil.

Respectez une distance de 5 cm par rapport à toute paroi verticale.

Ne posez pas votre table au-dessous d'une étagère ou proche de matériaux inflammables, tels que rideaux, tentures, etc...

Branchez votre table sur une prise de courant de 16 ampères reliée à la terre.

Dans le cas où vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous de son bon état et de sa conformité (prise de terre, section de conducteurs = 1,5 mm²).

IMPORTANT

Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistant à la chaleur, ou revêtue d'une telle matière.

Ne déplacez pas votre appareil alors qu'il est en fonctionnement.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant de 16A conforme à la publication CEI 60 083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

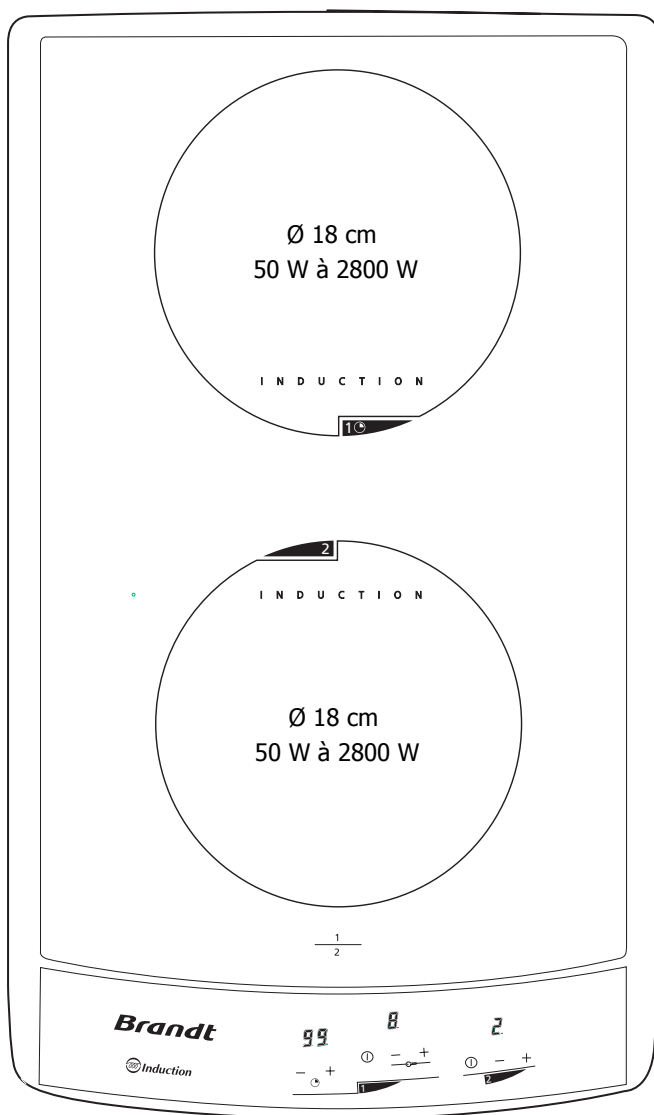
L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

Lors de l'installation de la table, des précautions doivent être prises pour éviter d'endommager le câble d'alimentation avec des arêtes vives .

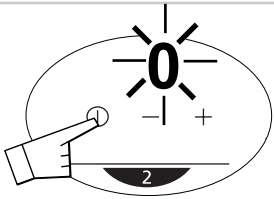
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV, une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

Utilisez votre table en toute simplicité



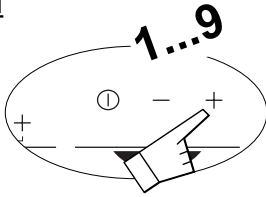
Mise en marche Arrêt



Un 0 clignotant signale que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Réglage de puissance manuel



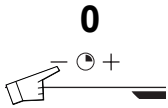
Réglage de minuterie

0...99mn

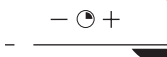


Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

arrêt manuel



arrêt automatique



Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1mn environ.



Sécurité enfant

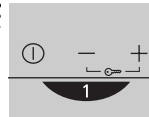
Votre table possède une **sécurité enfant** qui verrouille son utilisation :

- soit à l'arrêt (nettoyage)
 - soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).
- Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours utilisable.

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation

Comment verrouiller ?

- Repérez les touches spécifiques pour le verrouillage (- +) placées au dessus d'un cadenas (ou clef).
- Appuyez simultanément sur ces touches (- +) jusqu'à l'affichage de l'information  ou .



L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches active l'affichage.

Comment déverrouiller ?

Appuyez simultanément sur les touches (- +) de verrouillage jusqu'à éteindre l'affichage.

Comment préserver et entretenir votre table

• Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

• Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.


Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.


La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :


TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	- Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux - Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique




poudre



éponge abrasive



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate

Petites pannes et remèdes

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants

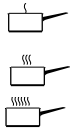
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal
Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt).	Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé, transfo...)	C'est normal
La table ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas , un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les afficheurs du clavier continuent de clignoter.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10cm sur foyer 160)	Voir casseroles
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient	A forte puissance ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. il n'y a aucun danger pour la table
La table dégage une odeur lors des premières cuissons	Appareil neuf	Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère de la plaque vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

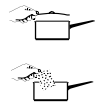
Guide de cuisson

PRÉPARATIONS	FRIRE PORTER À ÉBULLITION	CUIRE/DORER ET REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS			CUIRE /MIJOTER			TENIR AU CHAUD		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS									
	POISSONS	COURT-BOUILLON SURGELÉS								
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									
	LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS LÉGUMES SECS POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES								
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POÊLÉS GRILLADE (GRIL FONTE)									
	FRITURE	FRITES SURGELÉES FRITES FRAICHES								
VARIANTES	AUTO-CUISEUR COMPOTES									
	CREPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ CRÉOLE RIZ AU LAIT									

les puissances maximale sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.



cuisson douce
cuisson vive
bouillir ou frire



bouillir avec couvercle
mettre les aliments