



HOBS
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

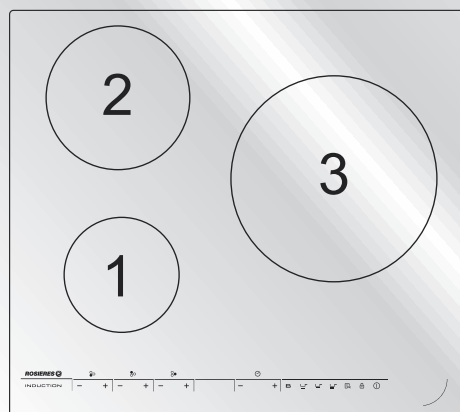
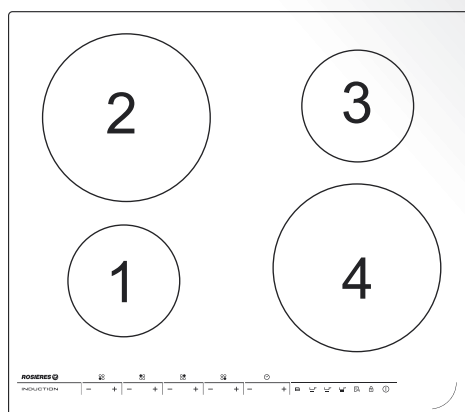
GB

TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
ВБУДОВАНОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ПОВЕРХНІ

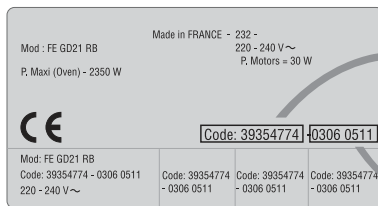
UK



INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)



Code produit :
Numéro de série :

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercle sur la table car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Attention: cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

MODELE	RPI430/RPIF430/RPI430MM	RPI342/RPIF342/RPI342MM/RPI346
Foyers de cuisson	4 INDUCTIONS (4 Boosters)	3 INDUCTIONS (3 Boosters)
Alimentation électrique	220-240V~ 50/60 Hz 400 V 50/60Hz	220-240V~ 50/60 Hz 400 V 50/60Hz
Puissance totale électrique (W)	7000 W	7200 W
Dimensions de l'appareil (l x p x h) mm	590 X 520 X 55	590 X 520 X 55
Dimensions d'encastrement (A x B)	560 x 490	560 x 490

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

ENCASTREMENT

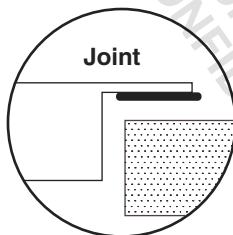
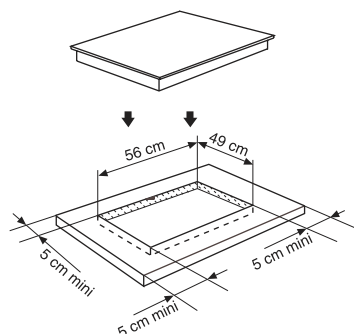
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:

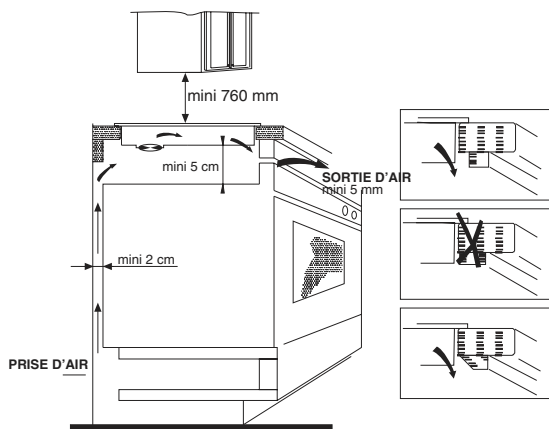
- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson.

Avant encastrément:

- retourner la table face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**
- Placer le joint tout autour de la table.
- Veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.
- S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
- Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin.
- Découper une ouverture sur le plan de travail, aux dimensions spécifiées sur le schéma ci-dessous.
- Pour pouvoir installer correctement la table à induction, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles.
- S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures. Voir dessin (Fig. 1).



- L'encastrément de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.
- Toujours s'assurer que la table à induction est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant (Fig. 2).



Attention: pour des raisons de sécurité, prévoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles situés au-dessus.

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation." Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible (**25 A**) et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.*
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

ATTENTION:

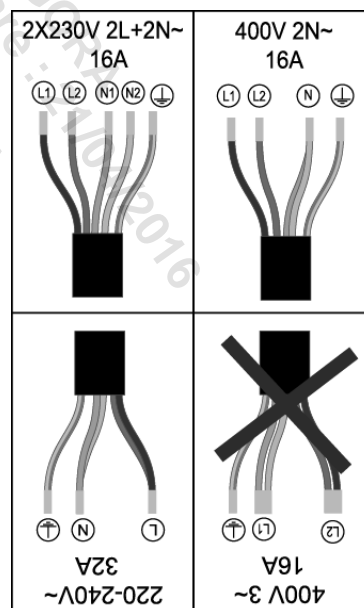
Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, les codes couleurs dans le branchement de chacun des fils doivent être respectées comme ci-dessous :

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
JAUNE-VERT	- TERRE (⊕)

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

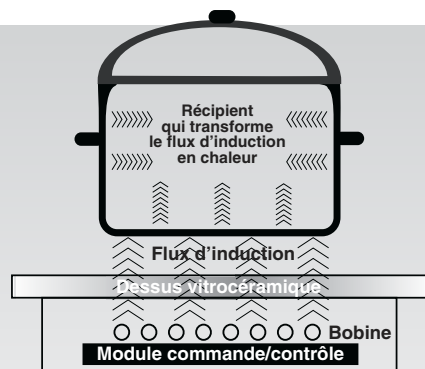
Suivre la procédure comme indiqué ci-dessous (Fig. 3) :

1	2	3	4	5
L1	L2	N1	N2	⊕
Black	Brown	Blue	Grey	Yellow/Green



- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

INDUCTION



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un module électronique alimente et commande électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil. Cette bobine crée un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction". Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

Ce procédé implique l'utilisation de récipients magnétiques.

Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :

- la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.
- il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de cuisson.

UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE

- **Protection anti-surchauffe** : un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.
- **Indication de chaleur** : lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi que la surface du foyer est encore chaude.
- **Sécurité coupure automatique** : une autre sécurité de la plaque induction est la coupure automatique. Elle fonctionne lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer de cuisson. La coupure automatique dépend du niveau de puissance et du temps de fonctionnement, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1-5	8 heures
6-10	4 heures
11-14	2 heures
15	1 heures

Lorsqu'une casserole est retirée du foyer de cuisson, il s'arrête de chauffer immédiatement et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

Rappel : le patient porteur d'un pacemaker peut utiliser la table de cuisson seulement sous les recommandations du médecin.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.




- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais**: le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

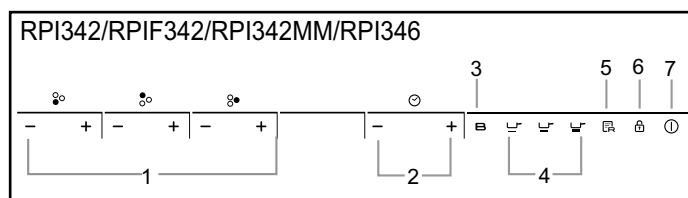
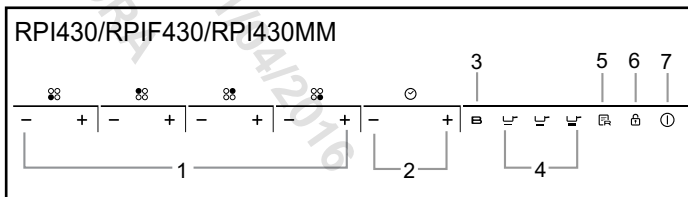
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec**: lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone.** Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

	Foyer induction
Sigle repère sur les batteries de cuisine	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction. 
Inox	Non détectable Excepté Inox ferritique.
Aluminium	Non détectable
Fonte	Bonne performance
Acier émaillé	Bonne performance
Verre	Non détectable
Porcelaine	Non détectable
Fond en cuivre	Non détectable

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off

Instructions d'utilisation

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode de veille.

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

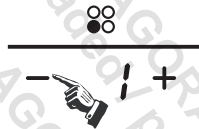
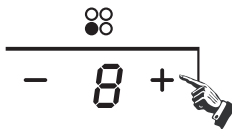
Consignes d'utilisation

1. Appuyez sur la touche « 1 », tous les indicateurs affichent « -- ».

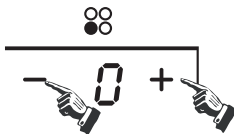


--

Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour la plaque chauffante concernée. L'indicateur affiche tout d'abord « 8 » ou « 1 » lorsque vous appuyez sur la touche « + » ou « - ». Faites un réglage vers le haut ou vers le bas en appuyant sur la touche « + » ou « - ».



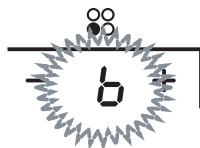
Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le niveau de puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.



Remarque : Si vous appuyez sur la touche « 1 », la plaque à induction se remet en mode de veille si aucune opération n'est effectuée dans les deux minutes.

Fonction boost

Appuyez sur la touche « B », l'indicateur de niveau de puissance affiche « b ».

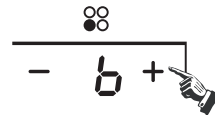


Avertissement :

1. La fonction boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
2. La fonction boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
3. Lorsque la fonction boost de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement. Lorsque la fonction boost de la 3ème zone de cuisson est activée, la 4ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement.

Annulation du mode « BOOST »

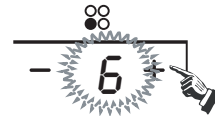
Annulez le mode boost en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.



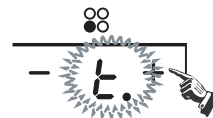
Fonction minuteur

Si plusieurs zones sont activées

- activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « + » ou « - » de cette zone, les chiffres correspondants clignotent.



- appuyez alors sur la touche de minuteur « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance clignote et affiche « t » et l'indicateur du minuteur clignote.



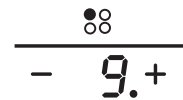
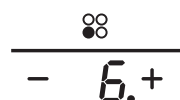
- L'indicateur affiche tout d'abord « t: 10 », appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Une fois le temps réglé, sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson.

- Réglez alors le temps entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
- Si vous appuyez une fois sur la touche « + », le temps augmente d'une minute ; Si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 10 minutes ; lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.
- Si vous appuyez une fois sur la touche « - », le temps diminue d'une minute ; si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes ; Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance en mode minuteur.

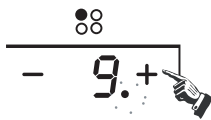
Si le minuteur est activé sur plusieurs zones

- Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez les temps de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent.



Instructions d'utilisation

- le temps qui apparaît sur l'afficheur est celui qui expirera en premier. Le point de la zone correspondante est éclairé mais clignote. Une fois que le compte à rebours du premier minuteur est terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps qui apparaît sur l'afficheur correspond alors au prochain minuteur à expirer et le point de la zone correspondante clignote.



- Si le minuteur est réglé mais n'est actif sur aucune zone, il ne servira que de minuteur.



Remarque :

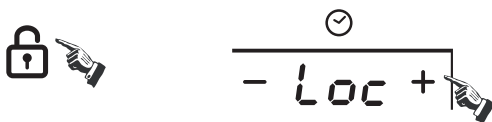
1. Lorsque le minuteur est sur 0 minute, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le réglage du minuteur terminé, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes et le temps réglé est automatiquement confirmé.
4. En mode minuteur, si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le réglage de la puissance revient à « 0 » et le temps est annulé.

Mode de sécurité


Pour garantir la sécurité des enfants, la plaque à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- Verrouillage

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche «  », la plaque entre alors en mode de verrouillage ; le minuteur affiche « **Loc** » et les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche «  ».



En mode de veille, appuyez sur la touche « lock » ; la plaque entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche « **Loc** » et les autres touches sont désactivées. Le minuteur affiche « **Loc** » pendant un moment puis s'éteint.

Si vous appuyez sur la touche «  », « **Loc** » s'affiche pendant un moment.

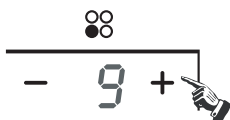
- Déverrouillage :


Maintenez la touche « Lock » enfoncée pendant 3 secondes pour désactiver la fonction de verrouillage.

Fonction "Maintien au chaud"

Cette fonction vous permet de maintenir au chaud vos plats pendant une durée maximum de 2 heures.

Activer la zone souhaitée en appuyant sur les boutons « - » ou « + ».



Appuyer sur le bouton « - » jusqu'à atteindre le niveau entre 0 et 1, qui correspond au mode « Maintien au chaud ». Le symbole «  » apparaît sur la zone sélectionnée.



Annuler la fonction « Maintien au chaud »

Pour annuler la fonction « Maintien au chaud », programmer n'importe quelle autre température.

Fonction spéciale



Touche SIMMERING
(mijotage) (niveau 1)

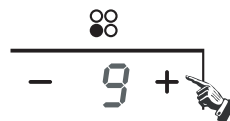


Touche MEDIUM
(moyen) (niveau 8)



Touche HIGH
(élevé) (niveau 15)

- Activez la zone sélectionnée en appuyant sur « + » ou « - ».



Appuyez sur la touche SIMMERING, l'indicateur affiche «  ».



Appuyez sur la touche MEDIUM, l'indicateur affiche «  ».



Appuyez sur la touche HIGH, l'indicateur affiche «  ».



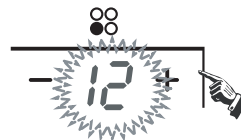
Fonction mémoire


Vous pouvez utiliser la fonction de mémoire pour stocker les réglages des niveaux de puissance et les durées pour une zone.



Enregistrement

- Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche « + » ou « - », l'indicateur du niveau de puissance de cette zone clignote.

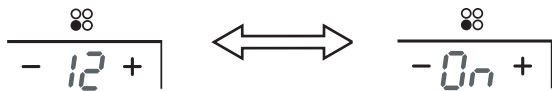


- Appuyez sur la touche «  », l'indicateur du minuteur affiche « **r0** », « **r0** » signifie « aucun cycle en mémoire ». Maintenez la touche de mémoire enfoncée pendant 3 secondes, l'indicateur du minuteur affiche « **rEC** » et l'enregistrement commence.



Instructions d'utilisation

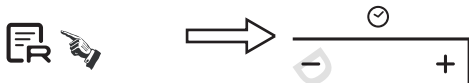
L'indicateur du niveau de puissance affiche alternativement « 0n » et le niveau de puissance.



- Le nombre maximal d'opérations est de 10 variations de niveaux de puissance en 8 heures. Aucune variation du niveau de puissance d'une durée de moins de 15 secondes ne sera enregistrée.

Arrêt de l'enregistrement

Appuyez à nouveau sur la touche mémoire, « r E » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



OU

Éteignez la zone de cuisson correspondante en appuyant simultanément sur « + » et « - » ou en réglant le niveau de puissance sur « r E » ; « 0 » ne s'affiche plus sur l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



OU

Retirez la casserole de la zone de cuisson correspondante. Lorsque la zone détecte l'absence de casserole, « r E » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.

OU

Effectuez plus de 10 variations de réglage du niveau de puissance, « r E » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.

OU

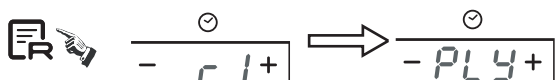
Éteignez l'interrupteur ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson sera automatiquement abandonné.

OU

Éteignez une zone de cuisson dans les 15 secondes à partir du début de l'enregistrement ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement abandonné.

Exécution d'un cycle de cuisson enregistré

- Appuyez sur la touche de mémoire, l'indicateur du minuteur affiche « r l » pendant 5 secondes, puis affiche « PL Y ». La zone correspondant au cycle de cuisson enregistré s'allume et démarre le cycle.

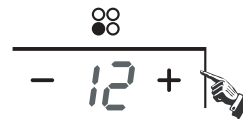


- Si la zone correspondant était déjà activée, le cycle de cuisson enregistré prendra la priorité et sera exécuté.

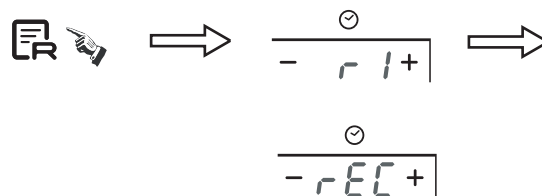
- Si la touche « + » ou « - » est manipulée au cours de l'exécution d'un cycle de cuisson enregistré sur la zone correspondante, le cycle de cuisson enregistré est abandonné et une gestion normale est restaurée ; néanmoins, le cycle de cuisson enregistré est conservé en mémoire.

Comment enregistrer un nouveau cycle de cuisson si vous en avez déjà enregistré un

- Activez la zone de cuisson à enregistrer en appuyant sur « + » ou « - ».



- Maintenez la touche « R » enfoncée un moment ; « r l » s'affiche. « r l » signifie « zone de cuisson mémorisée ».
- Ensuite, le « r E » s'affiche et l'enregistrement du cycle de la zone sélectionnée démarre.



La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante

Zone de chauffe	RPI430 / RPIF430 / RPI430MM	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	3000
3	1200	1500
4	2300	3000

Zone de chauffe	RPI342 / RPIF342 / RPI342MM	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4200

Zone de chauffe	RPI346	
	Normal	Boost
1	1200	1500
2	2300	2600
3	3000	4600

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

ENTRETIEN DE LA SURFACE

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques, pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN:

- Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- Frotter en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou un papier légèrement humide.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :

- Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- Gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

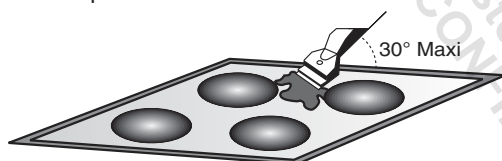
CONSEILS:

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Rincer et essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NB:



Eviter d'employer une éponge trop humide.

Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique:

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée, - éteindre l'appareil, ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table à induction émet un ronflement.

- Normal. La turbine de refroidissement des composants électroniques est en fonctionnement.

La table à induction émet un léger sifflement.

- Normal. Etant donné la fréquence de fonctionnement des inducteurs, un léger sifflement peut se produire lors de l'utilisation de plusieurs foyers à puissance maximale.

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "Entretien", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "Entretien".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

La table ne fonctionne pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas

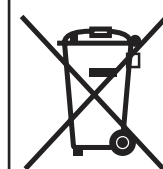
- Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table s'arrête automatiquement

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement".

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers.

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
 - niveau faible : temps de fonctionnement court,
 - niveau élevé : temps de fonctionnement long.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique

qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.