

DANS CE LIVRET 2

<i>Les "plus" de votre table à induction : puissance, précision et économie.</i>	<i>p. 2</i>
<i>Les "plus" de votre table à induction : le nettoyage.</i>	<i>p. 3</i>
<i>Les "plus" de votre table à induction : la sécurité de fonctionnement.</i>	<i>p. 4</i>
<i>Comment faire fonctionner votre table à induction ?</i>	<i>p. 5</i>
<i>Comment fonctionne votre table à induction ?</i>	<i>p. 6</i>
<i>Quels récipients choisir pour votre table à induction ?</i>	<i>p. 7-8</i>
<i>Comment encastrer votre table à induction ?</i>	<i>p. 9-11</i>
<i>Comment raccorder votre table à induction ?</i>	<i>p. 12-14</i>
<i>Comment faire en cas de panne ?</i>	<i>p. 15</i>
<i>Le Service Après-Vente.</i>	<i>p. 16</i>



Les "plus" de votre table à induction : puissance, précision et économie

Comparée aux plaques de cuisson classiques votre table à induction est :

PLUS PUISSANTE :

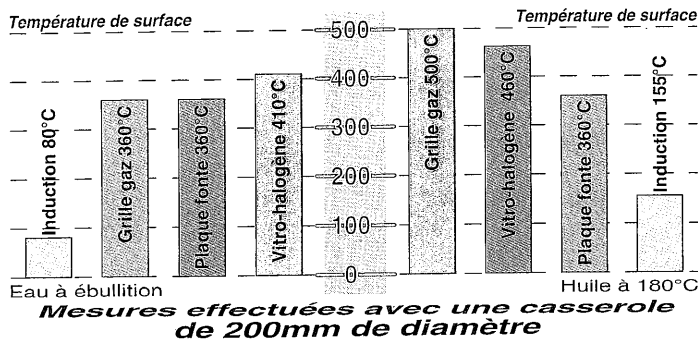
- Votre table à induction est beaucoup plus puissante qu'une table de cuisson ordinaire (électrique ou gaz).

PLUS PRÉCISE :

- Elle est beaucoup plus souple d'utilisation et réagit instantanément à vos commandes.
- Aussi, n'hésitez pas à affiner vos réglages.

PLUS SÛRE :

- Grâce au principe de l'induction, la chaleur est produite directement dans le récipient. Ainsi la température du dessus verre est beaucoup plus faible et les risques de brûlure sont réduits, en particulier pour les enfants.

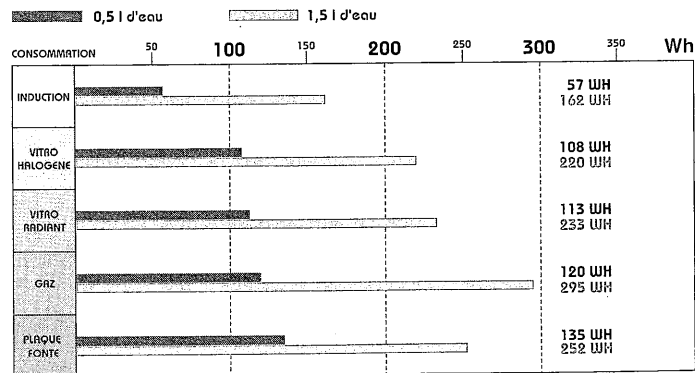


PLUS ÉCONOMIQUE :

- Le retrait d'un récipient sur un foyer suffit à arrêter immédiatement la cuisson. Ainsi, il n'y a pas de gaspillage d'énergie.
- Tant qu'il n'y a pas de récipient posé sur un foyer, celui-ci ne chauffe pas (les voyants lumineux indicateurs de puissance du clavier clignotent).
- Elle consomme beaucoup moins d'énergie que les plaques avec foyers classiques (gaz, électricité...).

CONSUMMATIONS COMPAREES DES DIFFERENTS MOYENS DE CUISSON

(MESURES CONSTATÉES POUR CHAUFFER 0,5 L, PUIS 1,5 L D'EAU, DE 20° À 95°)





Les "plus" de votre table à induction : le nettoyage

La chaleur nécessaire à la cuisson des aliments étant produite directement à l'intérieur du récipient, la plaque ne chauffe pratiquement pas (elle reçoit juste la chaleur du récipient posé dessus).

Cela évite que les projections ou débordements éventuels ne cuisent et ne durcissent sur la plaque.

- Les salissures légères s'enlèvent simplement avec un chiffon de papier humide (type essuie-tout) ou un tampon de nettoyage spécial salle de bain.
- Essayez dès que possible les débordements et les projections. Vérifiez qu'il n'en reste pas avant de réutiliser la plaque.

QUELQUES CONSEILS :

- Pour les salissures plus résistantes, utilisez une goutte de produit de nettoyage doux, type crème.
- Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utilisez quelques gouttes de vinaigre d'alcool blanc.
- Pour les traces métalliques et les taches persistantes, vous pouvez utiliser des produits comme *Zip Inox*, *Johnson Inox*, *Ppz Inox*...
- Pour terminer, rincez toujours à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un papier absorbant.

- Veillez à ne pas introduire de liquide dans les orifices du produit.

IMPORTANT :

- ① L'utilisation de produits abrasifs ou de poudres récurantes (*Vim*, *Bref*, *Ajax*, laine d'acier, éponges abrasives ex : *Scotch Brite Vert*) est déconseillée : risques de rayures sur les pièces apparentes de votre produit.

Ne jamais utiliser de produits contenant de l'ammoniaque.

- ② Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.

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



Les "plus" de votre table à induction : la sécurité de fonctionnement

Votre table à induction comporte des dispositifs de sécurité pour protéger les circuits électroniques.
Si la table est installée et utilisée correctement, ces dispositifs ne s'activeront pas.

PLUS SURE :

- A l'arrière de votre table, un ventilateur aspire de l'air et le refoule au-dessus du plan de travail par les ouvertures pratiquées près du clavier ou à l'arrière, afin de protéger les circuits électroniques contre une chaleur excessive.
- Deux vitesses adaptent automatiquement le débit d'air du ventilateur en fonction de l'échauffement des circuits électroniques.

SECURITE "ELECTRONIQUE" :

- Une sonde surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température devient excessive, le fonctionnement de la table est arrêté automatiquement.

SECURITE CASSEROLE VIDE :

- Pour chaque foyer, une sonde placée sous le dessus verre détecte en permanence la température de la table et, donc, celle du récipient.
Vérifiez la conformité de vos récipients comme indiqué à la page 7.

DETECTION D'UN OBJET OU D'UN RECIPIENT SUR LA TABLE :

- Un objet de petites dimensions comme :
une fourchette,
une cuillère ou encore
une bague... ,
posé seul sur la table en fonctionnement, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance de chauffe n'est délivrée.
- Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.
- Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisine en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques semblables sur la table de cuisson à induction. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

DEBORDEMENT ET PROJECTIONS :

- En cas de débordement ou de projections sur la table à induction (dessus verre et clavier), les circuits électroniques de l'appareil sont protégés et ne risquent donc pas d'être endommagés.

En cas d'anomalies notez le message donné par la minuterie et reportez-vous au tableau des anomalies page 15.

Ne soyez pas surpris du très léger échauffement permanent du dessus verre de votre table, il est normal.



Comment faire fonctionner votre table à induction ?

QUELQUES PRECISIONS SUR LA PUISSANCE DE CHAUFFE FOURNIE A VOS RECIPIENTS :

- La puissance de chauffe dépend pour beaucoup du récipient utilisé, de sa matière et de sa taille. Pour une casserole en tôle émaillée, d'un diamètre de fond de 20 cm, vous obtiendrez environ :
 - 2,8 kW en position 12 (maximum).
 - 1,5 kW en position 10.
 - 500 W en position 6.
 - 50 W en position 1.

PLUS RAPIDE :

- La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feux gaz ou d'une plaque électrique.

Voici à titre d'exemples, les temps nécessaires pour chauffer un volume d'eau, avec différentes sources de chaleur.

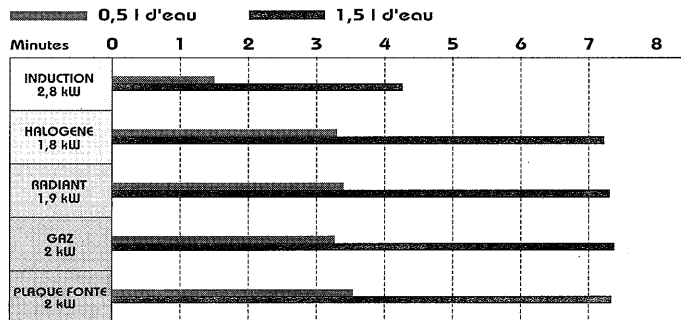
EN RESUME

- **position 12** = position "maximale" : pour fritures et montée à ébullition.

IMPORTANT : l'utilisation trop longue d'un ustensile vide ou pratiquement vide sur cette position risque d'endommager le fond du récipient.

- **position 11** : pour grillades, viandes poêlées.

- **position 10** et au-dessous : tous dorages, petites ébullitions et mijotages. (pour plus d'informations, reportez-vous au guide de cuisson du livret 1).



Temps nécessaire pour porter de 20°C à 95°C



Comment fonctionne votre table à induction ?

Votre table à induction fonctionne principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson ordinaires.

- A partir des touches de fonction sur le devant de la table, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fond du récipient posé sur la table.
- Ces courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

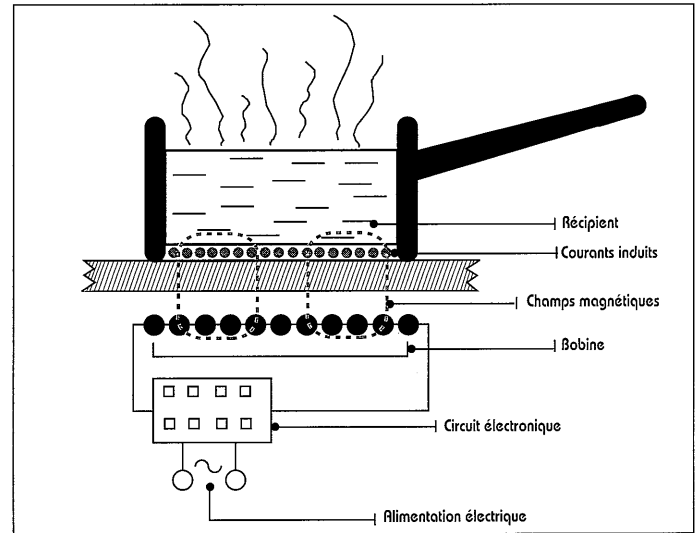
La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi, la cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum.

- Le retrait du récipient de la table à induction, ou le simple arrêt de l'appareil à partir des touches de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage.

IMPORTANT :

- **En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes, ...).**
- **A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline, ...) :**
Votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de vous rapprocher du fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.





Quels récipients choisir pour votre table à induction ?

CLASS INDUCTION :

- Un sigle "CLASS INDUCTION" **CLASS INDUCTION**, marque d'excellence, figure sur votre table. En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table à induction dans des conditions normales d'utilisation. Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie, jointe à cette notice.

QUELS SONT LES RÉCIPIENTS ADAPTÉS ?

- **LES RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ.**
Vous trouverez toutes les tailles souhaitées de casseroles, poêles, etc....
- **LES RÉCIPIENTS EN FONTE.**
Pour ne pas risquer de rayer le dessus verre de votre table à induction, choisissez un récipient avec un fond émaillé.
- Les récipients en inox multicouches, inox ferritique ou alu avec fond spécial.
- **VOUS CHOISIREZ DES ARTICLES À FOND ÉPAIS, QUI ASSURENT UNE CUISSON PLUS HOMOGÈNE (LA CHALEUR Y EST MIEUX RÉPARTIE) ET DONT LE FOND A UN DIAMÈTRE SUPÉRIEUR OU ÉGAL À 12 CM.**

QUELS SONT LES RÉCIPIENTS INCOMPATIBLES ?

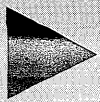
- ☹ **LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE,**
- ☹ **LES RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM OU EN CUIVRE,**
- ☹ **LES RÉCIPIENTS EN INOX NON MAGNÉTIQUE (DIT "AUSTÉNITIQUE").**
- ☹ **TOUS LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAN. TOUS LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND EST DÉFORMÉ PEUVENT ENDOMMAGER VOTRE TABLE.**

LE TEST "TABLE" :

- ☹ Grâce à son microprocesseur, votre table à induction est capable de "reconnaître" les récipients adaptés à son utilisation. Mettez en marche un foyer, choisissez la position 6 et posez votre récipient sur ce foyer. Si les voyants lumineux indicateurs de puissance du clavier clignotent, votre récipient n'est pas adapté. Dans tous les cas, reportez-vous à la liste "Class Induction".

ZONE CHAUFFE-PLAT (si votre table en est pourvue)

- ☹ Tous les récipients sont compatibles avec la zone chauffe-plat quelle que soit leur nature.



Quels récipients choisir pour votre table à induction ?

POUR UNE BONNE UTILISATION :

- Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus verre.
- L'utilisation d'un diamètre de récipient plus petit est tout à fait possible et n'entraîne pas de pertes d'énergie, contrairement aux autres foyers classiques (électricité, gaz).
- Dans tous les cas, le récipient doit être centré sur la zone de cuisson.

PRECAUTIONS D'UTILISATION :

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant. N'utilisez jamais la position 11 ou 12. Vous risquez d'endommager vos récipients.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

IMPORTANT :

**Pour la cuisson,
n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium,
ou ne placez jamais directement sur la table à induction
des produits emballés avec de l'aluminium.
L'aluminium fondrait et endommagerait
définitivement votre appareil.**



Comment encastrer votre table à induction ?

ENCASTREMENT :

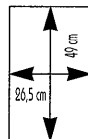
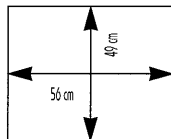
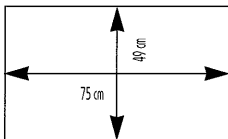
Les dimensions pour encastrer votre table à induction sont :

○ **POUR UNE TABLE TROIS
OU QUATRE FOYERS**

Profondeur : 49 cm
Largeur : 75 ou 56 cm

POUR UNE TABLE DEUX FOYERS

Profondeur : 49 cm
Largeur : 26,5 cm



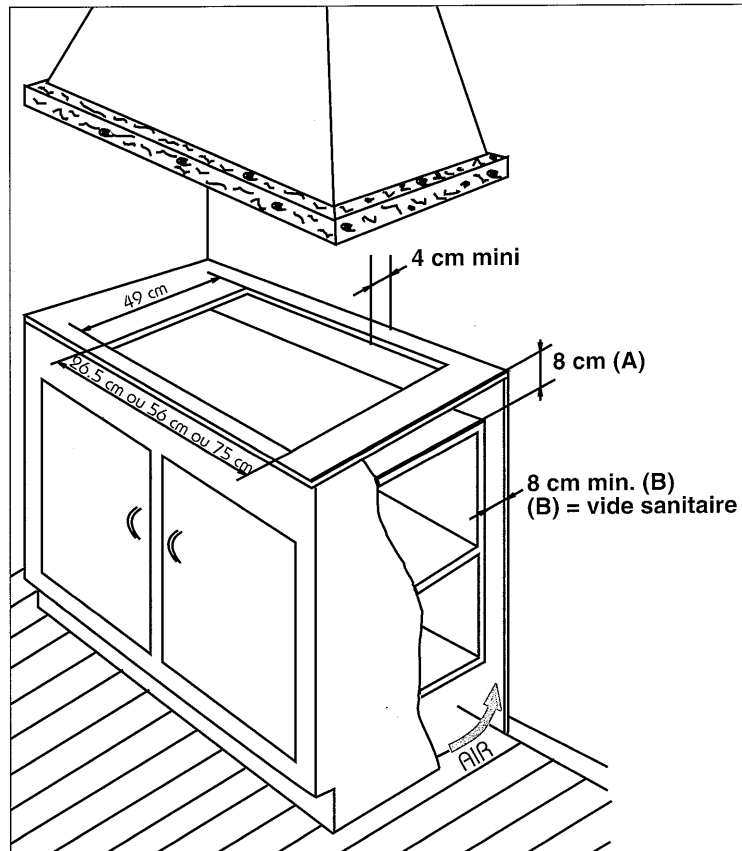
● **Il est fortement conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.**

● **La table comporte un joint pour assurer un bon appui sur le meuble, ainsi que son étanchéité. Veillez à ne pas détériorer ce joint en la manipulant. Posez la table dans l'ouverture avec précaution.**

Comment encastrer votre table à induction ?

POUR REUSSIR VOTRE INSTALLATION :

- Assurez-vous que la surface sur laquelle va reposer la table à induction est parfaitement plane.
- Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent de modifier les performances de votre appareil.
- La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin ci-contre.
- La hauteur de la partie encastrée de la table à induction est de 5,5 cm.
- Assurez-vous que la distance qui sépare le dessous de l'appareil et toute partie du meuble est supérieure à 2,5 cm pour laisser l'air circuler, c'est à dire 8 cm par rapport au dessus du plan de travail **(A)**.
La pièce rapportée sur le fond de la table est destinée à éviter d'obstruer la prise d'air.
- Assurez-vous qu'il y a un passage d'air à l'arrière de votre meuble **(B)**.
(Protection contre les échauffements : type Y selon Norme (EN 60.335.2.6).





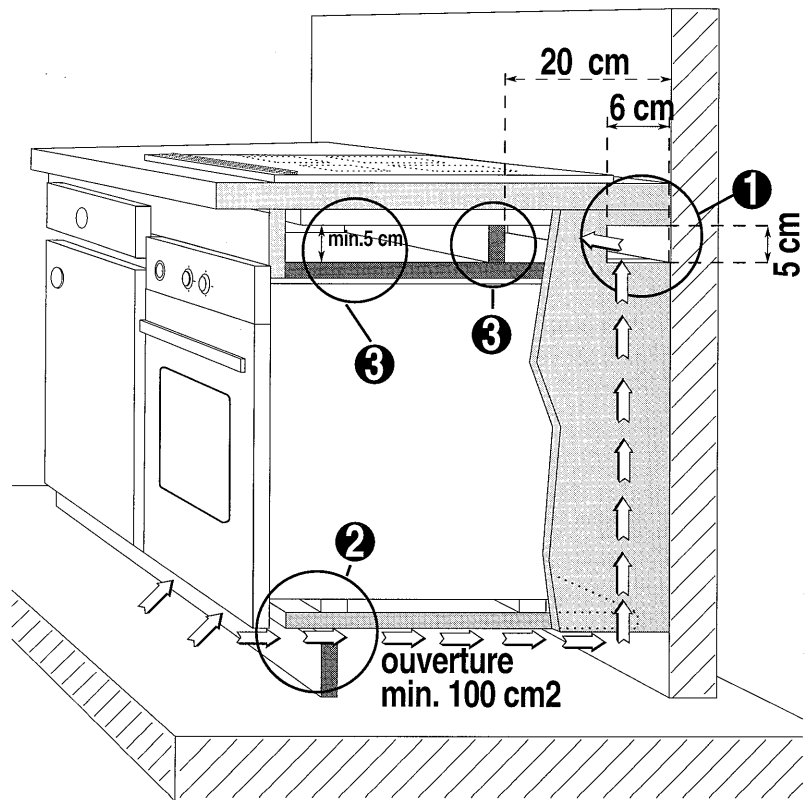
Comment encastrer votre table à induction ?

COMMENT INSTALLER LA TABLE A INDUCTION AU-DESSUS D'UN FOUR ?

- Les circuits électroniques de la table à induction ont besoin d'être refroidis par un courant d'air frais. Aussi, pour bénéficier de la garantie de votre table **il est impératif de respecter les 3 points importants ci-dessous** :
- 1 Prévoyez une découpe dans les parois latérales au fond du meuble : 5x6 cm de chaque côté ou 10x6 cm sur un seul côté, afin de prendre de l'air frais dans le ou les vides sanitaires des meubles voisins.
 - 2 Réalisez une ouverture de 100 cm² au moins dans le haut de la plinthe de votre meuble de cuisine.
 - 3 Il est impératif de mettre en place le kit d'isolation référence 6470.1432 disponible auprès de votre Service Après-Vente. Ce kit est composé d'un isolant placé horizontalement à au moins 5 cm sous le carter de la table et d'une cloison verticale devant être située à 20 cm du fond du mur ou du meuble.

Important :

Votre table à induction ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.





Comment raccorder votre table à induction ?

- Toute table à induction est livrée avec un câble d'alimentation connecté sur l'appareil pour un branchement 230 V monophasé (3 conducteurs dont 1 pour la terre - jaune/vert).
- Il est obligatoire de monter une fiche de prise de courant conforme à la publication CEE7 sur le câble d'alimentation ou de prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

POUR UN BRANCHEMENT 230 V MONOPHASÉ

- Branchez les 3 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils. (Rappel : le fil jaune/vert doit être connecté à la borne terre $\frac{\text{—}}{\text{—}}$).

POUR UN BRANCHEMENT TRIPHASÉ 400 V 2 N

- Le câble de votre appareil n'est pas adapté à ce type de branchement. Utilisez un cordon type H 05 VVF 4 conducteurs (2P + 1N + 1 terre, conformément au tableau ①) qui devra être monté par un installateur agréé, conformément au schéma page 13. Pour cette installation, il est impératif d'enlever le câble 3 conducteurs ainsi que le cavalier entre les bornes 2 et 3 du bornier (voir page 13).

VOUS VOULEZ REMPLACER LE CÂBLE :

- Reportez-vous au tableau ① ainsi qu'aux instructions page 13.

Tableau ①.

TABLE 3 OU 4 FOYERS

TENSION DU RESEAU	230 V ~	400 V 2 N ~
Câble H 05 VVF	3 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	2,5	1,5
Fusible	32 A	16 A

TABLE 2 FOYERS OU 2 FOYERS AVEC ZONE CHAUFFE-PLAT

TENSION DU RESEAU	230 V ~
Câble H 05 VVF	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1,5
Fusible	16 A



Comment raccorder votre table à induction ?

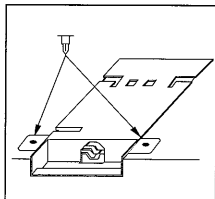
COMMENT RÉALISER LE BRANCHEMENT ?

(Remplacement du cordon)

Effectuez le branchement sur les bornes électriques en suivant les schémas ci-contre :

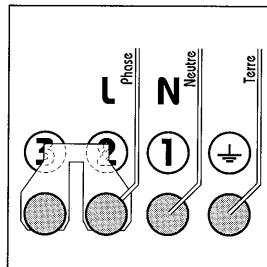
1 - Retournez la table à induction avec précaution.

2 - Dévissez la trappe plastique située sur le caisson, puis ouvrez-la.



3 - Passez le câble d'alimentation dans le passage prévu dans la trappe et dans le serre-câble.

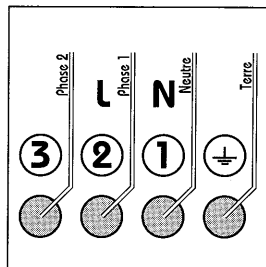
4 - Suivant le type du réseau d'alimentation, effectuez le branchement comme indiqué ci-contre :



230 V~ MONOPHASE

Reliez les bornes ② et ③ à l'aide du cavalier situé près du serre-câble. Raccordez les trois fils sur les bornes marquées ①, ② et \perp .

(Rappel : \perp fil jaune/vert).



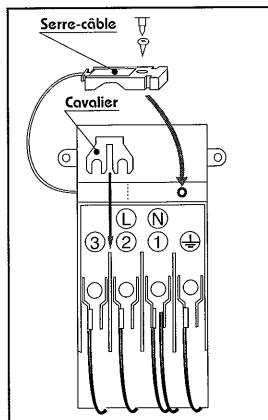
400 V 2 N ~ TRIPHASE

Raccordez les quatre fils sur les bornes marquées ①, ②, ③ et \perp . Pour cette alimentation assurez-vous que le conducteur Neutre (en général bleu) est bien raccordé à la borne repère N ou ①.

(Rappel : \perp fil jaune/vert).



Comment raccorder votre table à induction ?



5 - Vissez et serrez le serre-câble, tout en faisant attention à ne pas trop tirer sur le câble.

6 - Refermez.

REMARQUES POUR TABLES 4 ET 2 FOYERS :

- Dans le cas d'un réseau alimenté en 380 V~ ou 400 V~ triphasé, si la coupure des phases n'est pas simultanée, veillez, au moment de la mise sous tension de la ligne, à connecter en 1^{er} le fil du neutre. En cas de mise hors tension déconnectez le neutre en dernier. Ces précautions protègent aussi vos autres appareils électroniques.

La responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incidents et de leurs conséquences éventuelles, pouvant survenir pendant l'utilisation d'une table à induction qui ne serait pas reliée à la terre, ou comportant une prise de terre défectueuse.



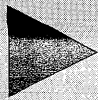
Comment faire en cas de panne ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table à induction, 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 ?
La table à induction ne fonctionne pas. Les voyants lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le branchement est défectueux.	Vérifiez l'état de l'installation électrique. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez la conformité du branchement (cavalier).
A la mise en service un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez la conformité du branchement (cavalier).
La table à induction s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation. La minuterie peut afficher le message E7 .	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Vérifiez la conformité de votre installation et plus particulièrement les entrées et sorties d'air, comme indiqué dans la notice.
La table à induction s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation et elle émet un "BIP" discontinu.	Il y a eu un débordement.	Appuyez sur n'importe quelle touche et le "BIP" s'arrête. Nettoyez et relancez la cuisson.
Après avoir mis en fonctionnement la table à induction, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utilisez un ustensile compatible (voir liste fournie).
La table ne fonctionne pas, la minuterie affiche un autre message.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Votre table émet un léger clic clac.	Il est produit par la répartition de puissance entre deux foyers.	C'est normal.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal.

Dans le cas où une fêlure ou une fissure devient visible sur le dessus verre, déconnectez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez votre Service Après-Vente.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service Après-Vente.



IMPORTANT :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre table à induction, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :

**CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL
ET SON FONCTIONNEMENT,**

**APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN
ET DE REPARATION,**

UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES D'ORIGINE.

- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- 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 et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie

- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "Guide Pratique" sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.
- Votre table à induction est conforme aux Directives Européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE.