

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Table de cuisson Induction-Gaz

GB INSTRUCTIONS FOR USING AND INSTALLING

Induction-Gas hob

ES MANUAL DE USO

Encimera de cocción Inducción-gas



VGI 66 C

# SOMMAIRE

Déballage de l'appareil.....	3
Consignes de sécurité - Recommandations .....	3
Installation	
Avertissement .....	4
<u>Si modification du réglage gaz effectué en Usine:</u>	
. Changement des injecteurs .....	5
Encastrement .....	6-7
Raccordement gaz .....	8
Raccordement électrique .....	9
<u>Après installation définitive de la table de cuisson (si changement de gaz) :</u>	
Réglage du ralenti des brûleurs gaz .....	10
Présentation	
Présentation de la table .....	11
• Gaz	
Les brûleurs gaz.....	12
Quelques conseils.....	12
Allumage et réglage des brûleurs gaz .....	13
• Induction	
Le principe de fonctionnement.....	14
Les sécurités .....	14
Le détecteur de récipient .....	15
Le choix des ustensiles.....	15-16
Les différentes positions .....	17
<u>Utilisation</u>	
. Mise sous tension de la table .....	18
. Activation d'un foyer de cuisson .....	18
. Activation de la fonction Booster .....	19
. Activation de la fonction Accélérateur de chauffe .....	19
. Arrêt d'un foyer de cuisson .....	19
. Arrêt général .....	19
. Indicateur de chaleur résiduelle .....	19
. Fonctionnement de la touche verrouillage .....	20
Entretien	
. Entretien de la partie gaz .....	21
. Entretien de la surface vitrocéramique .....	22
Fiche Technique	
Informations techniques .....	23
Problèmes et solutions	
Quelques solutions .....	24-25

## DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la table de cuisson, vous trouverez un sachet constitué :

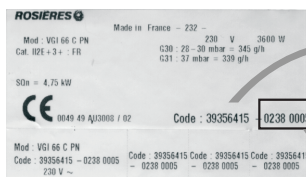
- . de nouveaux injecteurs pour un changement gaz, si nécessaire,
- . de pattes de fixation avec vis pour immobiliser la table et,
- . un joint mousse pour assurer l'étanchéité de la table de cuisson.

## CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle (H) 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.
- 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 recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TABLE. 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 : .....  
N° série : .....

- La plage de commande induction est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- 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 déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur les zones à induction car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- 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 pour éviter un risque de choc électrique et adressez-vous directement au Service après-vente.

## INSTALLATION - AVERTISSEMENT

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, les Usines de Rosières ainsi que Groupe Rosières déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

Avant installation, l'installateur doit :

- ❶ vérifier la compatibilité entre la table de cuisson et l'installation gaz.  
La table de cuisson est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.  
Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau
- ❷ effectuer, si nécessaire, le changement gaz en adaptant la table de cuisson par la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 5).

Pour l'installation, l'installateur doit :

- ❸ encasturer la table de cuisson (pages 6-7).
- ❹ réaliser le raccordement gaz en fonction du gaz distribué en raccordant le tuyau d'alimentation gaz sans oublier la mise en place du joint d'étanchéité (page 8).
- ❺ raccorder électriquement la table de cuisson en respectant les consignes citées en page 9.
- ❻ si la nature du gaz de la table de cuisson a été modifiée, procéder au réglage des ralentis de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 10.

Toute modification apportée sur le réglage gaz de l'appareil doit faire l'objet d'une mise à jour de l'étiquette apposée sur l'appareil.

## INSTALLATION: "LE CHANGEMENT GAZ"

- CHANGEMENT DE GAZ : le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz.

Lors du changement de gaz, l'installateur doit successivement :

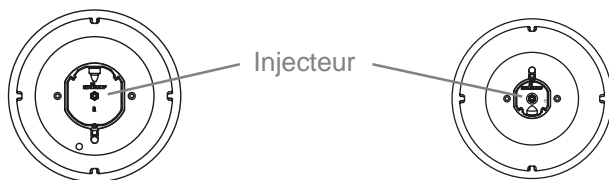
- . changer les injecteurs, voir tableau ci-dessous pour le choix des injecteurs,
- . régler le ralenti du robinet du brûleur gaz, après installation définitive de la table (se reporter en page 10).



CHANGEMENT DES INJECTEURS : chaque injecteur est identifié par un repère. Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

- . retirer la grille support de récipient, enlever le chapeau et la tête de brûleur,

*Corps de brûleur rapide\**

*Corps de brûleur semi-rapide\**



	Gaz Naturel : G20-20 mbar / G25-25 mbar	Gaz Butane : G30 28-30 mbar Gaz Propane : G31 37 mbar
<div style="text-align: center;"> <p>3 kW</p> <p> Rapide</p> <p>1,75 kW</p> <p> Semi-rapide</p> </div>	<div style="text-align: center;"> <p>Injecteur 130</p>   <p>Injecteur 100</p> </div>	<div style="text-align: center;"> <p>Injecteur 86</p>   <p>Injecteur 67</p> </div>

- . prendre une clé hexagonale de 7 pour dévisser l'injecteur,
- . placer l'injecteur correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué (se reporter au tableau ci-dessus), le visser à fond,
- . replacer la tête de brûleur, le chapeau et la grille support de récipient.

## INSTALLATION - 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 résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

### Installation:

- Retirer tous les accessoires de la table, grilles support de récipient, chapeaux et têtes de brûleur.
- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Pour procéder à sa mise en place,
  - . 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.

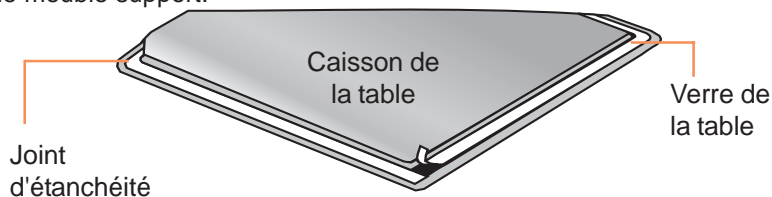


Table de cuisson face verre vers le bas

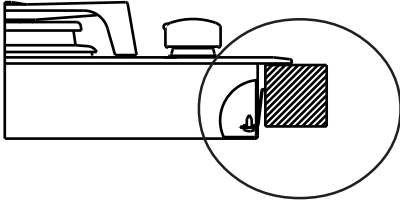
- S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
- Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin page 7.
- La hauteur de la partie encastrée de la table est de 5,5 cm.
- S'il existe une cloison intermédiaire :
  - . s'assurer que la distance qui sépare le dessous de l'appareil et la cloison intermédiaire soit supérieure à 2,5 cm pour laisser l'air circuler. Donc, par rapport au plan de travail, la distance minimale doit être de 8 cm.
  - . prévoir à l'arrière de la cloison un passage d'air de 8 cm voir dessin page 7.
- L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.

• Le caisson est équipé de 4 emplacements prévus pour recevoir les pattes de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Les placer, avant encastrement, de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.

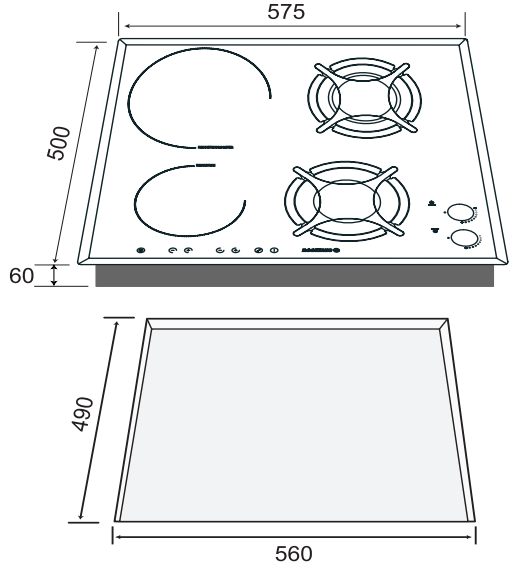
# INSTALLATION - ENCASTREMENT

## Encastrement :

Pattes de fixation avec vis (X4)

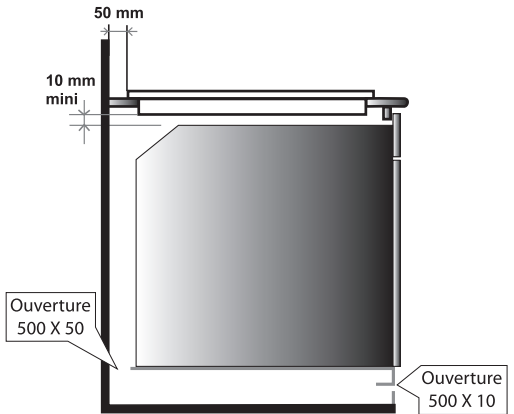
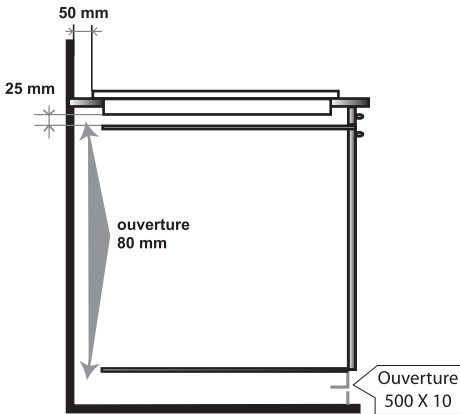


Dimensions d'encastrement



Encastrement de la table dans un meuble support

Encastrement de la table au dessus d'un four ventilé\* (équipé d'une turbine de refroidissement pour les organes électriques)



*Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la table à induction-gaz.*

## INSTALLATION - RACCORDEMENT GAZ

L'appareil est encastrable ; l'encastrement est de classe 3 (selon norme gaz EN 30.1.1) ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson.

La table n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tuyaux flexibles à embouts mécaniques, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

### Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane                    Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1)

Propane                 Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1)

Naturel                 Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1)

*(1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.*

### 2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

#### • RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe

#### • RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, le Groupe et les Usines de ROSIERES recommandent l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type Vissogaz ou Gazinox\*\*. Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

Nous conseillons ce type de raccordement.

\*\* Equipement vendu séparément chez un électro-ménagiste.



## INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

Le Groupe et les Usines de ROSIERES déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Le raccordement 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. L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation\* avec prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

• Raccorder à une prise de courant 16 Ampères, après avoir vérifié :

- . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- . le réglage du disjoncteur et,
- . le calibre du fusible 16 A.

*Remarque : la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.*

**ATTENTION :** vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

\* Le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine :

- câble d'alimentation type H05VV-F section 3 G 1,5 mm<sup>2</sup>.

## INSTALLATION - LE REGLAGE DU RALENTI

### REGLAGE DU RALENTI :

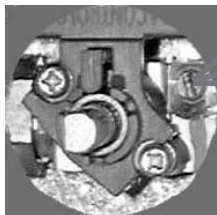
si un changement de gaz a été réalisé, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.

### "ACCESSIBILITÉ À LA VIS BIPASSE"

pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, il faut retirer les manettes du tableau de bord.





En aucun cas  
ne desserrer les  
autres vis !




vis bipasse du brûleur  
de table  
(vue de dessus du robinet  
après retrait de la manette).

### REGLAGE DU BRÛLEUR DE TABLE

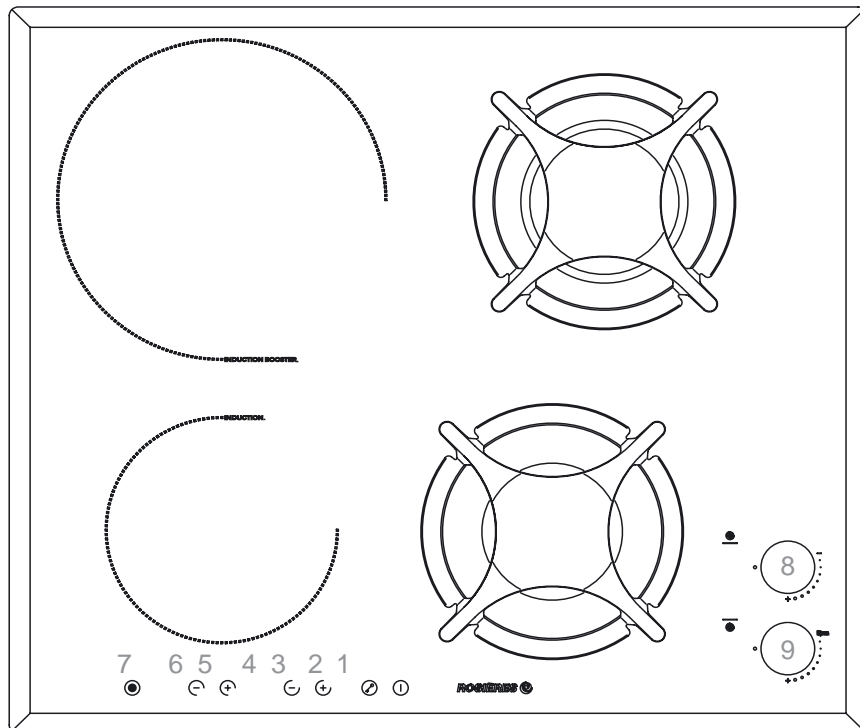
#### a) en gaz naturel :

- . dévisser  le bipasse d'un tour.
- . allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
- . visser  la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

#### b) en butane-propane :

le réglage est obtenu en vissant  à fond, sans bloquer, la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

## PRESENTATION DE LA TABLE



### PARTIE INDUCTION

1. Touche marche/arrêt
2. Touche de verrouillage avec voyant
3. Touche "+" du foyer de cuisson avant gauche
4. Touche "-" du foyer de cuisson avant gauche
5. Touche "+" du foyer de cuisson arrière gauche
6. Touche "-" du foyer de cuisson arrière gauche
7. Touche Booster

### PARTIE GAZ

8. Manette de commande du brûleur Rapide 3 kW arrière droit avec sécurité par thermocouple et allumage intégré
9. Manette de commande du brûleur Semi-rapide 1,75 kW avant droit avec sécurité par thermocouple et allumage intégré

## UTILISATION - LE BRÛLEUR GAZ

LE BRÛLEUR RAPIDE, puissance 3 kW :

utiliser ce brûleur, le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

LE BRÛLEUR SEMI-RAPIDE, puissance 1,75 kW :

utiliser ce brûleur pour les mijotages et les sauces.

La grille support de récipient équipant ce brûleur fait office de mijotage lorsque le brûleur gaz est à débit réduit :

. à allure modérée, la flamme est uniquement en contact avec le chapeau de brûleur en fonte. Idéal pour les mijotages, la chaleur est répartie de façon homogène sous le récipient. Les aliments ne collent pas et il n'y a pas d'effet de couronne dans le fond du récipient.

. en "plein débit", les flammes chauffent directement le récipient permettant ainsi toutes les cuissons à feu vif.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieurs à ceux indiqués ci-dessous :

<b>Brûleur 1,75 kW</b>	<b>Brûleur 3 kW</b>
Ø 16 cm	Ø 22 cm

### **QUELQUES CONSEILS ....**

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Centrer le récipient par rapport à la grille "support de récipient".
- Ne pas disposer un même récipient sur deux brûleurs.
- Éviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

### **ATTENTION :**

. lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

## UTILISATION - LES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à réglage progressif qui vous permet :

- \* une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- \* une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- \* aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

De plus, chaque robinet est équipé :

- . d'un allumage automatique intégré à chaque manette.
- . d'un dispositif de sécurité par thermocouple permettant la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

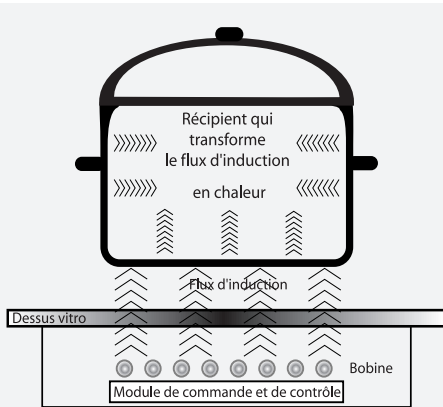
### UTILISATION :

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "+".  
C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Continuer à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson.  
Entre les deux positions débit maximum "+" et débit réduit "-" se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "•".

### Remarque :

- . en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "+".
- . en cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

# INDUCTION



## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT D'UNE TABLE A INDUCTION

Le principe de l'induction est simple.

Un module électronique (générateur) alimente et commande électriquement une bobine (inducteur) 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 avec fond magnétique.

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

- . d'une part, la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.
- . d'autre part, 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 la cuisson.

## UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE ....

La table à induction est pourvue de plusieurs dispositifs de sécurité pour la protéger contre tout fonctionnement anormal ou erroné. Si votre table est installée et utilisée dans de bonnes conditions, ces sécurités ne fonctionneront que très rarement.

- Turbine de ventilation : pour protéger et refroidir les organes de commande et d'alimentation. La turbine est à deux vitesses, elles agissent automatiquement. La turbine fonctionne même si les foyers sont à l'arrêt et ce tant que l'électronique n'est pas suffisamment refroidie.
- Sécurité "Transistor" : une sonde surveille en permanence la température des composants électroniques. Si cette dernière est excessive, elle réduit automatiquement la puissance des foyers puis coupe leur fonctionnement (les afficheurs clignotent). Lorsque la température des composants redevient conforme, la table fonctionne à nouveau.
- Sécurité "Casserole vide" : une sonde placée sous chaque zone de chauffe détecte la température anormale d'un récipient vide et du verre vitrocéramique.
- Sécurité "Détection" : le détecteur de présence autorise le fonctionnement, donc la chauffe. Un récipient non adapté ou un objet de petite dimension (cuillère à café, couteau, bague ...) posé sur la zone de chauffe ne sera pas considéré comme récipient donc la chauffe ne se réalisera pas.
- Sécurité "Débordement et Projection" : des protections sont prévues pour arrêter le fonctionnement de la table lors d'un éventuel débordement ou de grosses projections. Si un gros débordement ou objet recouvre au moins deux touches, pendant 10 secondes au minimum, la table arrête son fonctionnement.

Le détecteur de récipient équipe les foyers à induction.

Lorsque le foyer est en fonctionnement, le détecteur de récipient offre l'avantage d'arrêter ou de démarrer automatiquement la chauffe du foyer de cuisson au contact ou au retrait du récipient. Il permet de ce fait une économie d'énergie.

*Si la zone de cuisson est utilisée avec un récipient adapté\** : l'afficheur indique le niveau de puissance, ou **P** si la fonction Booster est activée.

\* Le matériau formant le fond du récipient doit être adapté, voir tableau page 16.

*Si la zone de cuisson est utilisée sans récipient ou avec un récipient non adapté :*

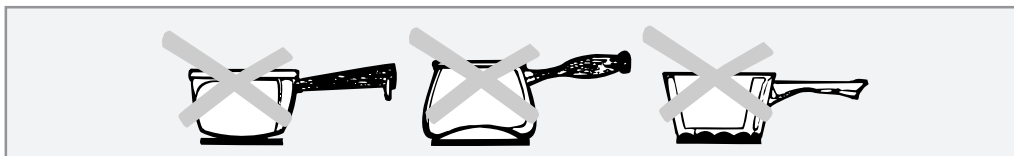
l'afficheur indique **U**. Le foyer ne s'enclenche pas. En l'absence de détection de récipient au bout de 10 minutes, l'opération de mise en route est annulée.

Pour arrêter la zone de cuisson, il ne suffit pas de retirer le récipient. Il est impératif d'arrêter le foyer normalement.

IMPORTANT : le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.

## 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.

• **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

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

	<b>Foyer induction</b>
<b>Sigle repère sur les batteries de cuisine</b>	<p>Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction.</p> 
	<p>Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique). Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).</p>
<b>Inox</b>	<b>Non détectable</b>
	Excepté Inox ferritique.
<b>Aluminium</b>	<b>Non détectable</b>
<b>Fonte</b>	<b>Bonne performance</b>
	Attention : peut rayer la table en verre.
<b>Acier émaillé</b>	<b>Bonne performance</b>
	Fond plat, épais et lisse recommandé.
<b>Verre</b>	<b>Non détectable</b>
<b>Porcelaine</b>	<b>Non détectable</b>
<b>Fond en cuivre</b>	<b>Non détectable</b>



## LES DIFFERENTES POSITIONS

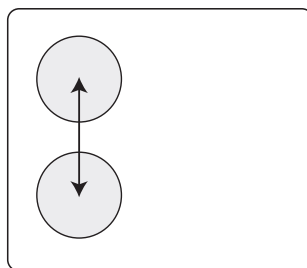
Aux différentes positions correspond la répartition de chauffe de la zone suivante :

Positions	INDUCTION	
	% puissance	Durée de fonctionnement avant coupure automatique
1	2,5	10 heures
2	5	10 heures
3	7,5	5 heures
4	12,5	4 heures
5	18	3 heures
6	24	3 heures
7	45	2 heures
8	60	2 heures
9	100	1 heure
<b>Booster</b>	3000 W	10 minutes

Pour une meilleure sécurité, les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

A noter :

la table à induction fonctionne avec un générateur qui commande simultanément les deux foyers :



La zone peut prendre en charge une puissance maximale de 3600 W.

En conséquence, lorsque la fonction Booster est opérationnelle, et si le deuxième foyer est au niveau de puissance 9 ou 8, ce dernier est automatiquement réduit au niveau 7, cette baisse apparaît avec un affichage clignotant pour information.

Attention : comme indiqué sur le tableau des puissances, le booster est actif pour une durée de 10 minutes, après ce laps de temps, le booster disparaît, et le foyer reprend la chauffe à la position 9, la puissance du générateur étant réduite, le niveau de puissance du deuxième foyer revient à sa position initiale.

## UTILISATION DE LA TABLE



- Après la mise sous tension de la table, attendre 8 secondes pour activer les commandes électroniques.

. Presser la touche  , pendant 3 secondes.

*La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance  s'affiche et la diode de commande clignote.*





. Sans intervention dans les 10 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.


### • ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

. Presser la touche  ou  du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.



. Ajuster le niveau de puissance entre 1 et 9 en fonction du mets à cuire.

→ Si vous appuyez sur la touche  , le niveau de puissance  s'affiche, si vous appuyez sur la touche  , le niveau de puissance  s'affiche.

→ En maintenant la pression sur la touche  ou  , le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

*Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.*

0	:	Arrêt
1	:	)
2	:	) ..... Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, saisie de viandes ...
Booster	:	Portée à ébullition de grandes quantités de liquides...

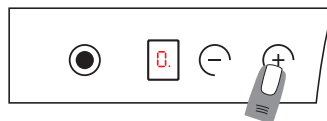
## • ACTIVATION DE LA FONCTION BOOSTER

La fonction BOOSTER permet d'obtenir par une simple pression le fonctionnement du foyer avec une puissance de 2200 W ou 3000 W, pendant une période de 10 minutes. Idéal pour saisir des viandes, ou pour porter rapidement à ébullition des grandes quantités de liquides (soupes, légumes....).

### Activation de la fonction BOOSTER :

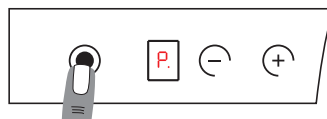
- Presser la touche de sélection du foyer équipé de la fonction Booster.

*La diode de commande s'affiche.*



- Presser la touche de mise en fonction du Booster. Le Booster est actif pour une période de 10 minutes.

*L'indication P (Power) s'affiche.*



Une fois ce temps écoulé, le niveau de puissance redescend à 9.

*Un appui sur la touche "-" annule la fonction Booster, et le niveau de puissance redescend à 9.*

## • ACTIVATION DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

Les foyers sont équipés d'un accélérateur de chauffe qui permet d'obtenir une montée en température plus rapide des zones de cuisson. Idéal pour saisir des viandes, ou pour porter rapidement à ébullition des grandes quantités de liquides (soupes, légumes....).

### Activation de l'accélérateur de chauffe :

- Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche  $\oplus$ , jusqu'à la position 9, relâcher brièvement la pression et réappuyer sur la touche  $\oplus$ , l'afficheur indique en alternance  $\text{P}$  "accélérateur de chauffe" et  $\text{9}$  "niveau de puissance".

- Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée.

Position de cuisson	Puissance libérée (%)	Durée d'accélération de chauffe en minutes
0	0	0
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6 = puissance libérée 32 % de 1800 W soit 576 W. Lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit la puissance maxi 1800 W pendant une période de 2,5 minutes, et régle à 576 W.

- Lorsque l'accélération de chauffe est effectuée, l'affichage du niveau de puissance reste fixe.

## • ARRET D'UN FOYER DE CUISSON

La zone de cuisson doit être active. Dans la zone d'affichage la diode de commande doit être allumée. Si tel n'est pas le cas, sélectionner de nouveau le foyer désiré.

. Presser la touche  $\ominus$  jusqu'à afficher le niveau de puissance  $\square$ . Instantanément le foyer s'éteint, l'indication  $\square$  s'efface après 10 secondes.

. Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche  $\oplus$  et  $\ominus$ . Le niveau de puissance redescend automatiquement à  $\square$ . Le foyer s'éteint.

## • ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers peut être stoppé à tout moment par une pression d'une durée de 3 secondes sur la touche Marche-Arrêt.



## • INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant  $H$ .

*Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.*

Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage  $H$  s'efface.

N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

## • FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite que quiconque ne mette en route la table (partie induction). Elle est utilisée également pour le nettoyage du bandeau des commandes puisqu'il est possible de verrouiller les commandes sans que la table soit en fonctionnement.

. Mettre en route le ou les foyers désirés.

. Choisir un niveau de puissance pour chacun d'entre eux.

. Appuyer sur la touche  $\circledast$  pour figer les données ; de ce fait, plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche Marche/Arrêt.

*Le voyant de verrouillage s'allume.*

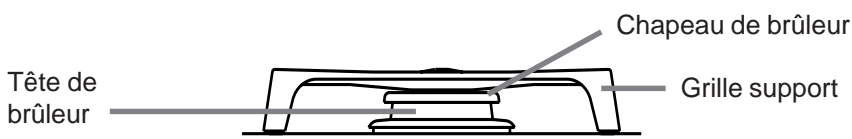
➔ Pour stopper la fonction verrouillage, il suffit de réappuyer sur la touche  $\circledast$  ; le voyant s'éteint, toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

*Si la commande de verrouillage est active lors de l'extinction définitive de la table, la commande de verrouillage reste opérationnelle et empêche toute action lors d'une nouvelle mise en route, appuyer sur la touche  $\circledast$  pour déverrouiller.*

## UTILISATION - ENTRETIEN

- 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.

### LE BRÛLEUR GAZ



#### • Les chapeaux de brûleurs et grilles support de récipient :

Les retirer et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse ou imbibée d'un produit ménager liquide. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

#### • La tête de brûleur :

Le chapeau de brûleur repose sur la tête de brûleur. Si les encoches de la tête de brûleur sont encrassées, brossez-les à l'eau savonneuse, rincez puis séchez correctement avec un chiffon propre.

Chaque brûleur repose sur une collerette légèrement bombée pour drainer les débordements loin de la flamme et des zones chaudes, d'où une facilité d'entretien.

• Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale (chaque composant est indexé par rapport à son support). Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur du brûleur gaz.

### LES MANETTES

• Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et bien les sécher avant de les repositionner.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer dans les zones ouvertes.

## ENTRETIEN DE LA SURFACE VITROCERAMIQUE

### 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 d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . rincer si besoin.
- . 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. Rincer si besoin.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.

### CONSEILS :

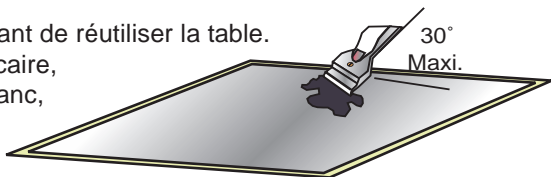
un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

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.



### NOTA :

- . 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.

## FICHE TECHNIQUE

	<b>VGI 66</b>
<b>DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en mm)</b>	
Largeur	594,5
Profondeur	509,5
Hauteur	55
Epaisseur verre vitrocéramique	4
<b>PUISSANCE ET Ø DE FOYERS</b>	
<b>INDUCTION</b>	
Arrière gauche	Induction - Ø220 - 2200 W - Booster 3000 W
Avant gauche	Induction - Ø155 - 1400 W
Puissance totale électrique	3600 W
<b>GAZ à sécurité</b>	
Avant droit	Brûleur gaz semi-rapide 1,75 kW
Arrière droit	Brûleur gaz rapide 3 kW
Débit gaz	4,75 kW
Type de commandes	sensitives (induction) - manettes (gaz)
<b>DIMENSIONS D'ENCASTREMENT</b>	
Largeur	560 mm
Profondeur	490 mm

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le Groupe et les Usines de ROSIERES pourront 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.



La table Induction-gaz est conforme aux exigences des directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 90/396/CEE.

## 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, lourd 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".

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

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



## PROBLEMES ET SOLUTIONS

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.

La table ne fonctionne pas.

- Un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table s'arrête automatiquement

- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore retentit tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 17.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers

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

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations pages 6 et 7.

