

**TABLES A INDUCTION  
PLACA DE INDUCCIÓN**

**SE2731ID**

**NOTICE D'INSTALLATION  
ET D'UTILISATION**

**MANUAL DE INSTALACIÓN  
Y MANEJO**

Cher client,

Nous vous remercions et nous vous félicitons pour le choix que vous avez fait. Ce nouveau produit étudié et réalisé avec des matériaux de première qualité a été attentivement essayé pour satisfaire toutes vos exigences pour une cuisson parfaite.

Nous vous prions pourtant de lire et de respecter les instructions qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Avec cet appareil performant, nous vous souhaitons bien des satisfactions.

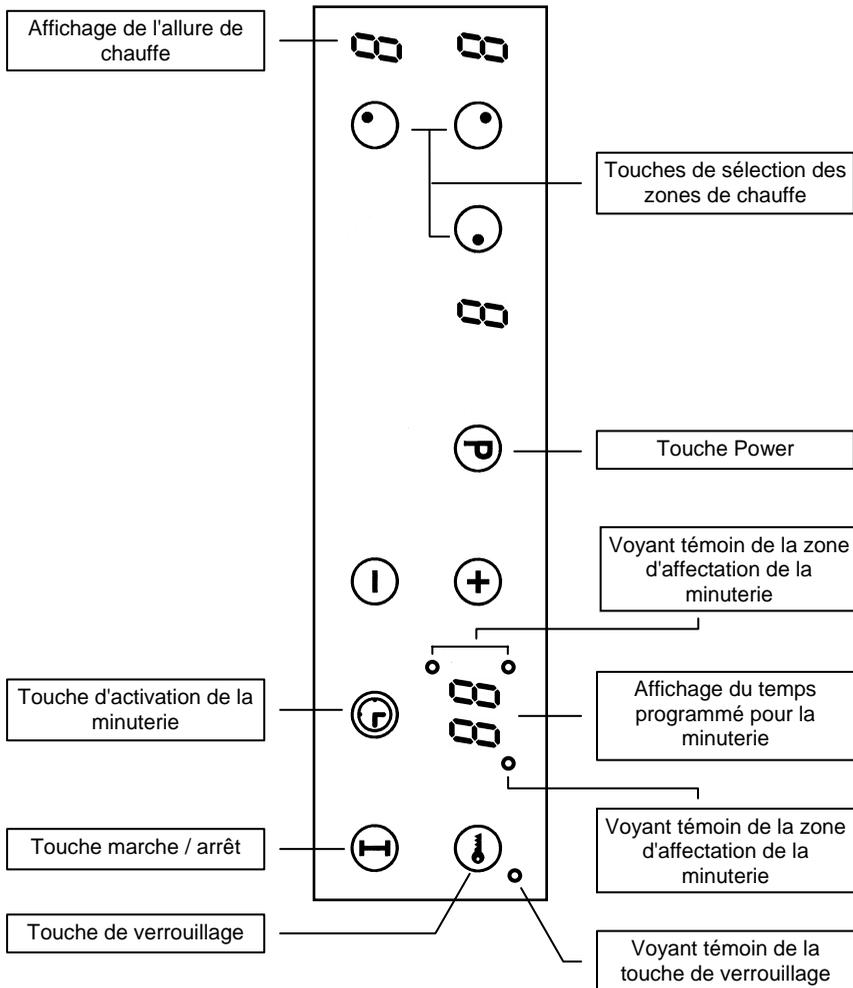
# SOMMAIRE

---

<b>DESCRIPTION DE LA TABLE</b>	<b>4</b>
BANDEAU DE COMMANDE	4
AFFICHAGE	4
VUE DE DESSUS DE L'APPAREIL	5
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
INFORMATION	5
<b>UTILISATION</b>	<b>6</b>
PRINCIPE DE LA CUISSON PAR INDUCTION	6
BATTERIE DE CUISINE	6
<i>Nature</i>	6
<i>Diamètre</i>	6
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE LA COMMANDE	7
<i>Mise en marche</i>	7
<i>Arrêt</i>	7
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE	7
FONCTION MINUTERIE	8
<i>Programmation de la minuterie</i>	8
<i>Arrêt de la minuterie</i>	8
LA MINUTERIE – FONCTION SABLIER	8
<i>Mise en marche du sablier</i>	8
<i>Arrêt du sablier</i>	8
FONCTION POWER	9
<i>Mise en route</i>	9
VERROUILLAGE	9
<i>Pour verrouiller la commande</i>	9
<i>Pour déverrouiller la commande</i>	9
<b>RECOMMANDATIONS IMPORTANTES</b>	<b>10</b>
PROTECTION CONTRE LES DÉGRADATIONS	10
PROTECTION CONTRE LES BRÛLURES	10
<b>ENTRETIEN - NETTOYAGE</b>	<b>11</b>
ENTRETIEN	11
NETTOYAGE	11
<i>Salissures légères</i>	11
<i>Salissures tenaces</i>	12
CONSEIL DE CUISSON	12
<b>INSTALLATION</b>	<b>13</b>
ENCASTREMENT	13
<i>Encastrement</i>	14
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	15
<i>Boîtier de raccordement</i>	15
<i>Raccordement de la table</i>	16

# DESCRIPTION DE LA TABLE

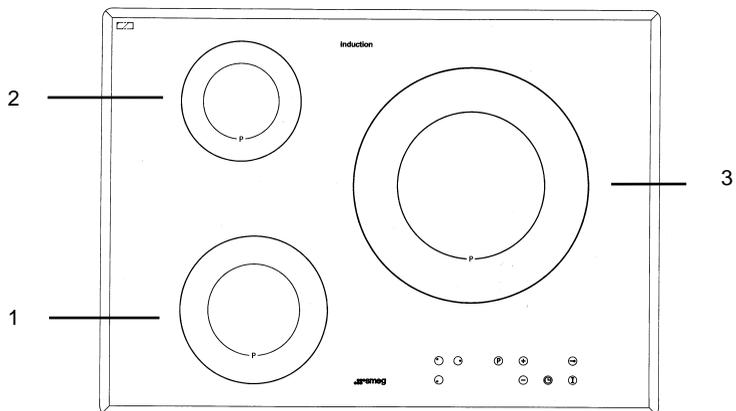
## Bandeau de commande



## Affichage

- 0. : mise en veille des zones de cuisson (point décimal clignotant)
- 0. : zone ou fonction sélectionnée (point décimal constant)
- 1 à 9 : plage de variation de la puissance de chauffe
- P : fonction power activée
- H : chaleur résiduelle
- ⌵ : casserole non détectée
- F : dysfonctionnement

## Vue de dessus de l'appareil



## Caractéristiques techniques

Zone de cuisson	Diamètre	Puissance	
1	180 mm	Normal :	1200 W
		Avec fonction booster :	1500 W
2	145 mm	Normal :	1800 W
		Avec fonction booster :	2200 W
3	290 mm	Normal :	2400 W
		Avec fonction booster :	3300 W
<b>Puissance nominale</b>		5400 W	
<b>Puissance maximale</b>		7000 W	

## Information

Pour éviter toute surchauffe de la vitre, chaque foyer est équipé d'un limiteur de température interne qui coupe ou réduit l'alimentation des inducteurs.

# UTILISATION

---

## Principe de la cuisson par induction

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée inducteur alimenté par un système électronique. L'inducteur crée un champ électromagnétique variable. L'introduction d'un récipient culinaire dans ce champ fait que les courants à hautes fréquences sont induits directement dans le fond du récipient où ils donnent naissance aux calories nécessaires à la cuisson des aliments.

## Batterie de cuisine

### Nature

#### Récipient à fond magnétique

Seuls les récipients de cuisine dont le fond est magnétique sont adaptés à la table à induction.

Récipients inadaptés :

- Récipients en verre, en céramique ou en terre cuite.
- Récipients en aluminium ou en cuivre sans fond magnétique.
- Certains récipients en inox sans fond magnétique.

Si vous avez un doute, il existe 2 procédés très simples pour vérifier si vos récipients sont compatibles :

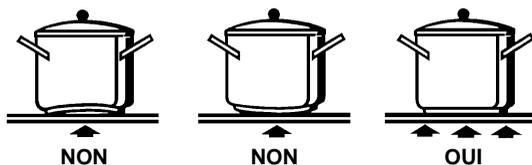
- Approchez un aimant vers le fond du récipient ; le récipient est compatible s'il attire l'aimant.

Ou :

- Remplissez le récipient avec un peu d'eau et posez-le sur une zone de cuisson tout en respectant le diamètre minimum.
- Mettez en route la commande et sélectionnez une allure de chauffe (9 par exemple).
- Si le récipient n'est pas adapté, le chiffre 9 est remplacé par le symbole  $\underline{\quad}$ .

#### Récipient à fond plat

Utilisez impérativement des récipients "spécial induction" à **fond épais et plat** ou par défaut des récipients à **fond non bombé** (concave ou convexe).



### Diamètre

La table à induction ne détecte pas les casseroles dont le fond est inférieur au diamètre prescrit. Ce diamètre varie en fonction de la zone de cuisson et est défini par le graphisme sur le verre (voir également le tableau précédente).

## Principe de fonctionnement de la commande

La commande de la table à induction est équipée de touches sensibles. Elles réagissent à l'effleurement du doigt sur le verre. Chaque action sur une touche est validée par un bip sonore.

**Mis à part les touches + et - , n'actionnez qu'une touche à la fois. Si deux touches (ou plus) sont actionnées simultanément, aucune commande n'est prise en considération.**

### Mise en marche

Vous ne pouvez mettre en marche une zone de cuisson, qu'après avoir mis les commandes en éveil.

Actionnez la touche marche/arrêt  jusqu'à ce que " 0. " apparaisse sur les afficheurs et qu'un point décimal clignote. Si aucune nouvelle action n'est prise en compte dans les prochaines secondes, la commande s'éteint et les " 0. " s'effacent.

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée jusqu'à ce que le point décimal s'affiche en continu pour indiquer que la zone de cuisson est activée.

Réglez par les touches + ou - , une puissance de chauffe entre 1 et 9.

En restant sur les touches + ou - , l'allure de chauffe diminue ou augmente (entre 1 et 9) de façon continue.

A partir de la position 0, vous pouvez sélectionner directement l'allure 9 en appuyant sur la touche - .

### Arrêt

Vous pouvez couper les zones de cuisson une par une ou toutes directement.

Pour éteindre rapidement une zone, activer **simultanément** les touches + et - . L'afficheur indique " 0. ". S'il subsiste un échauffement sur la zone utilisée, un " H " apparaît sur l'afficheur.

Vous pouvez également utiliser la touche - pour diminuer l'allure jusqu'à " 0. "

Pour éteindre d'un seul geste toutes les zones en fonction, activer la touche marche/arrêt.

Toutes les zones sont coupées et les afficheurs visualisent éventuellement les chaleurs résiduelles.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Après utilisation d'une zone de cuisson, la chaleur résiduelle est visualisée par un " H ".

Le " H " ne disparaît que lorsque la zone ne présente plus de risque.

Tant qu'un " H " est visible, il faut veiller à ne poser ni récipient, ni ustensile en matière plastique, ni feuille d'aluminium sur la table à induction. Il faut également éviter de toucher le verre. Risque de brûlure !

## Fonction minuterie

Par la fonction minuterie vous pouvez programmer la durée de cuisson des 3 zones de cuisson. Lorsque le temps est écoulé, la zone s'éteint automatiquement. La minuterie peut également être utilisée comme sablier quand elle n'est pas affectée à une zone de cuisson.

### Programmation de la minuterie

Sélectionnez une allure (entre 1 et 9) de la zone de cuisson à affecter à la minuterie. Appuyez sur la touche , "00" apparaît sur les afficheurs et un voyant rouge (correspondant à la zone de cuisson sélectionnée au préalable) s'allume. Utilisez les touches + et - pour régler la durée de cuisson désirée (de 01 à 99 minutes). Pour un défilement rapide entre 01 et 99, appuyez en continu sur la touche + ou - . La minuterie se déclenche automatiquement après quelques secondes et diminue minute par minute.

### Arrêt de la minuterie

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la zone de cuisson est alors automatiquement coupée. Un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes : "00" apparaît dans l'écran d'affichage.

Pour éteindre le signal sonore avant les 30 secondes, appuyez sur la touche .

Si vous voulez arrêter la minuterie avant la fin de la durée de cuisson programmée, activez simultanément sur les touches + et - : "00" s'affiche.

La minuterie est alors désactivée. La zone de cuisson reste allumée jusqu'à ce que vous l'éteignez manuellement.

Pour désactiver rapidement la zone de cuisson, appuyez sur la zone de cuisson correspondante: la puissance sélectionnée et un point décimal apparaissent. Appuyez simultanément sur les touches + et - , la zone de cuisson est désactivée.

La minuterie n'est pas désactivée mais n'a plus d'influence sur la zone de cuisson.

## La minuterie – fonction sablier

### Mise en marche du sablier

Appuyez directement sur la touche  sans sélectionner de zone de chauffe. Puis, appuyez sur la touche + ou - pour programmer la durée.

La minuterie ne peut pas être utilisée comme sablier lorsqu'une zone de cuisson est allumée et verrouillée.

### Arrêt du sablier

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes : "00" apparaît dans l'écran d'affichage.

Pour éteindre le signal sonore avant les 30 secondes, appuyez sur la touche .

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant la fin de la durée programmée, utilisez la touche - pour afficher "00" dans le cadran d'affichage correspondant à la minuterie.

La minuterie est alors désactivée. Pour désactiver rapidement la minuterie, appuyez simultanément sur les touches + et - .

## Fonction Power

Par la fonction power vous pouvez augmenter la puissance des zones de cuisson pendant 10 minutes. Cette fonction vous permet par exemple, de faire bouillir rapidement une grande quantité d'eau ou saisir une viande.

### Mise en route

A partir de la mise en éveil de la commande et de la sélection de la zone (" 0. " affiché) ou d'une allure préalablement réglée (entre 1 et 9), appuyez directement sur la touche . Dans l'afficheur de la zone correspondante apparaît " P ".

Au bout de 10 minutes, la puissance redescend automatiquement à la position 9 et " P " disparaît.

Une interruption de la fonction power est néanmoins possible, en appuyant soit sur la touche , soit sur la touche - .

Si un récipient est retiré de la zone pendant la mise en marche de la fonction power, la fonction est interrompue.

## Verrouillage

Le verrouillage de la commande évite une mise en route accidentelle ou une mauvaise manœuvre en cours de fonctionnement.

Le verrouillage ne peut être activé que lorsque la commande est en éveil.

Lorsque la commande est verrouillée les réglages ne peuvent plus être modifiés:

- les zones ainsi que la commande ne peuvent être coupées qu'à partir de la touche marche/arrêt.
- le verrouillage des commandes reste actif après extinction par la touche marche/arrêt.

### Pour verrouiller la commande

Actionnez la touche  jusqu'à ce que le voyant témoin situé au-dessus de la touche s'allume.

### Pour déverrouiller la commande

Actionnez la touche  jusqu'à ce que le voyant témoin s'éteigne.

## RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

---

### Protection contre les dégradations

- ◆ Le dessus de votre appareil est en verre vitrocéramique. Il y a lieu d'éviter tout choc qui pourrait l'endommager (chute d'objet par exemple). Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible, déconnectez immédiatement l'appareil de l'alimentation, soit en enlevant les fusibles, soit en actionnant le disjoncteur.
- ◆ Eviter tout contact des zones de cuissons chaudes avec du sucre (solide ou liquide), des matières plastiques, des alliages légers d'aluminium ou des feuilles d'aluminium. Ces matières, en fondant, attaquent la surface de la table.  
Si cependant quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement à l'aide du grattoir **pendant que la surface est encore chaude.**
- ◆ Ne poser en aucun cas un récipient chaud sur le bandeau de commande. La commande électronique, sous le verre, risque d'être endommagée.
- ◆ Dans le cas où la table serait encastrée au-dessus d'un tiroir, il faut respecter un écart minimum de 2 cm environ entre le bas de la table et le contenu du tiroir afin d'assurer une bonne ventilation.
- ◆ **Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.**

### Protection contre les brûlures

- ◆ N'oubliez jamais que pendant leur fonctionnement, les zones de cuisson chauffent par contact avec les récipients. Veuillez donc prendre les précautions nécessaires. Le danger n'est écarté que lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.
- ◆ Ne chauffez jamais de boîte de conserve non ouverte. Elle pourrait éclater par l'augmentation de la pression à l'intérieur.
- ◆ Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson.
- ◆ Le plan de cuisson ne doit pas être utilisé pour entreposer quoi que ce soit.
- ◆ En cas de mise en marche involontaire de l'une ou l'autre zone, les objets ou récipients entreposés risquent de fondre ou de brûler.
- ◆ Dans le cas où la table serait encastrée au-dessus d'un tiroir, ce dernier ne doit contenir aucun produit inflammable (bombe aérosol par exemple).

# ENTRETIEN - NETTOYAGE

---

## Entretien

Pour éviter de détériorer la table à l'utilisation, il est important de respecter les points suivants :

- Veillez à ce que le fond des récipients soit sec et propre.
- Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile sera bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- Veillez également à ce qu'il n'y ait pas de grains de sable sur votre table vitrocéramique ainsi que sur le fond des récipients. Le déplacement de casseroles rugueuses risque de rayer la plaque.
- Évitez les débordements.

## Nettoyage

Pour éviter de détériorer la table pendant le nettoyage, il est important de respecter les points suivants :

- Les détergents et instruments de nettoyage fortement corrosifs, abrasifs ou provoquant des rayures doivent absolument être évités comme par exemple, l'antirouille, un détergent quelconque, un mélange de détergents, de la poudre à récurer, un couteau.
- N'utilisez jamais d'éponge ou de chiffon servant à d'autres fins. Ils pourraient déposer un film d'humidité ou d'eau souillée sur la plaque vitrocéramique.
- Veillez à ne pas griffer la surface vitrocéramique avec des bijoux pointus.

## Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide, imprégné de liquide vaisselle, dilué dans un peu d'eau. Rincez ensuite à l'eau froide et séchez bien la surface.

Lorsqu'il y a eu débordement, enlevez les dépôts brûlés sur la vitre au moyen du grattoir (joint à la table).



Les taches de calcaire s'enlèvent avec du vinaigre, du citron ou un détartrant. Si vous avez répandu par mégarde un de ces produits sur le cadre, épongez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter qu'il ne laisse des traces mates.

## Salissures tenaces

Vous pouvez éviter ces salissures en nettoyant régulièrement votre table vitrocéramique. Employez des récipients dégagés de toute trace d'eau et dont le diamètre correspond à celui de la zone de cuisson.

Les débordements de sucre, confiture, gelée, etc., doivent être enlevés immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide du grattoir. Vous éviterez ainsi que la surface de la table ne soit attaquée.

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est également nécessaire de l'enlever immédiatement à l'aide du grattoir pendant que la surface est encore chaude.

## Conseil de cuisson

1 - 2	Aussi doux qu'un bain-marie sans bain-marie - Sauces ou préparation délicates
3 - 4	Mijotage doux
5	Mijotage " frémissant " pour des plats en sauce par exemple
6	Pâtes, riz, aliments rissolés
7	Viandes poêlées, cèpes, cuissons vives
8	Saisir une viande
9	Porter à ébullition de l'eau, huile, fritures

# INSTALLATION

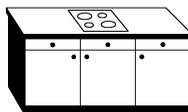
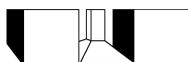
---

## Encastrement

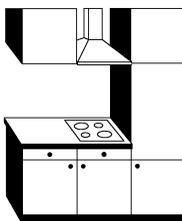
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table de cuisson ainsi que les parois des meubles à proximité immédiate, doivent résister à une température de 100°C.

Les matériaux fréquemment utilisés pour la confection des plans de travail gonflent au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale. Les revêtements en stratifié, ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent également résister à la chaleur.

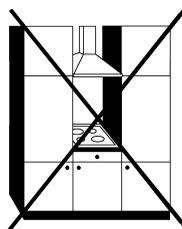
Ces appareils appartiennent à la classe de protection thermique " Y " ; à l'arrière et sur un des côtés, peuvent se trouver des armoires ou parois de n'importe quelle hauteur. De l'autre côté par contre, aucun meuble ou appareil ne doit se trouver à une hauteur supérieure à celle du plan de cuisson.



**Vivement conseillé**



**Autorisé mais pas conseillé**



**Interdit**

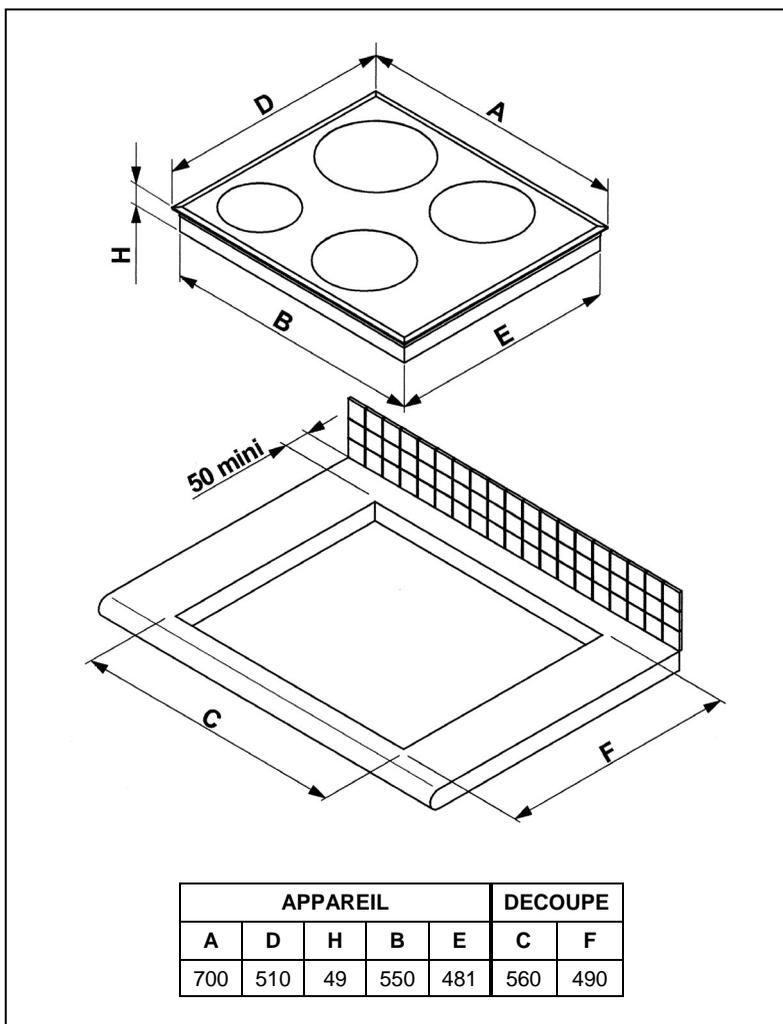
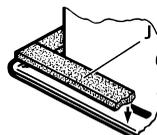
## Encastrement

Effectuer dans le meuble ou le plan de travail une découpe aux dimensions indiquées sur la figure ci-dessous :

Une distance de 5 cm est à prévoir entre la découpe de la table et le mur ou les parois latérales.

Pour permettre une bonne circulation de l'air autour de la table, ne pas cloisonner à moins de 2 cm du dessous du caisson.

Un soin particulier doit être porté à la pose du joint adhésif fourni avec l'appareil pour éviter toute infiltration dans le meuble support. Ce joint garantit l'étanchéité avec un plan de travail lisse.



## Raccordement électrique

Avant de procéder au raccordement électrique s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur les plaques signalétiques situées sous l'appareil.
- l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et dispositions en vigueur.

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 être protégée par des fusibles. Et les conducteurs électriques doivent être parfaitement isolés par l'encastrement.

Attention à ne pas mettre la surlongueur du câble d'alimentation dans l'espace réservé à l'encastrement de la table de cuisson.

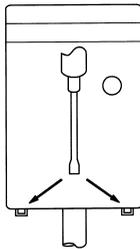
Le raccordement au réseau électrique (prise murale) doit se trouver à proximité de la table de cuisson et être accessible après installation.

Secteur	Branchement	Section minimum du câble	Type de câble	Calibre du dispositif de protection
230V 1N ac	1 Ph + N	2.5 mm <sup>2</sup>	HO5 RR	25 A
400V 2N ac	2 Ph + N	1.5 mm <sup>2</sup>	HO5 RR	16 A

### Boîtier de raccordement

Le boîtier de raccordement de la table se situe sous la plaque à l'arrière du côté droit.

Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans la fente à l'avant de la flèche.



## Raccordement de la table

Votre table vitrocéramique peut être branchée soit en monophasée soit en biphasée :

- Monophasée 230V~1N : tension entre la phase et le neutre 230V / 50Hz
- Biphassée 400V~2N : tension entre les phases 400V / 50Hz  
: tension entre phases et le neutre 230V / 50Hz

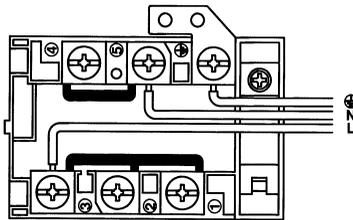
Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton se trouvant dans le boîtier à coté de la borne 1.

Avant de faire le branchement, il est vivement recommandé de repérer phase(s), neutre et terre sur le réseau.

### 1° : 1Ph 230V~ + N

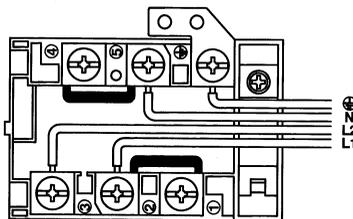
Mettez un pontet entre les bornes 1 et 2.

Fixez la terre dans la borne  $\oplus$ , le neutre N dans la borne 4, la phase L dans l'une des bornes 2 ou 1.



### 2° : 2Ph 400V~ + N

Fixez la terre dans la borne  $\oplus$ , le neutre N dans la borne 4, la phase L2 dans la borne 2, L1 dans la borne 1.



Attention : veillez : - à bien engager les fils,  
- à bien serrer les vis.

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**

