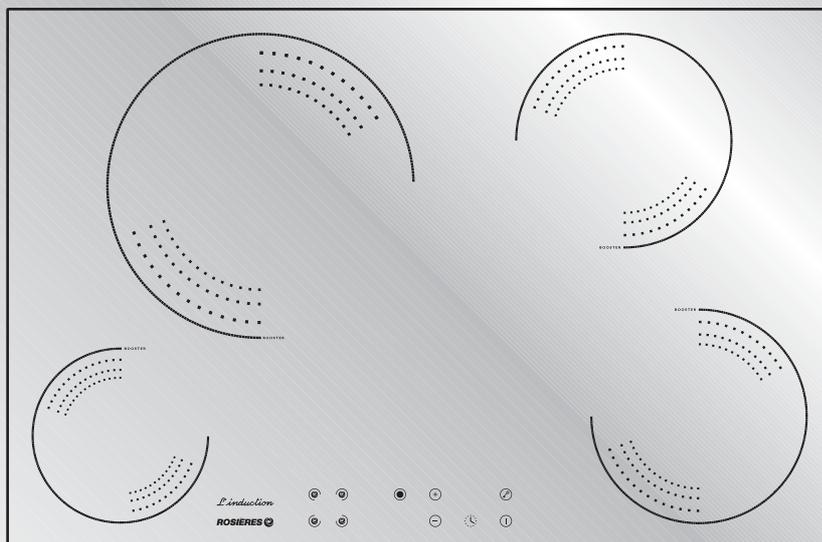


NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION TABLE À INDUCTION

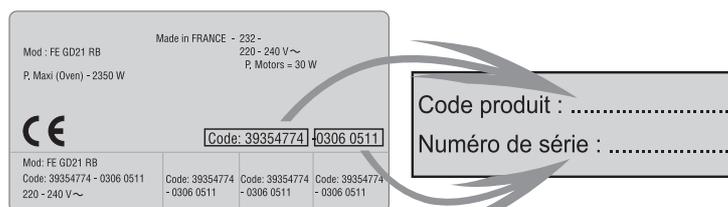
FR



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)



- 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 recueilleraient 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.



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.

MODELES	RVI 630	RVI 640 - RVI 468	RVI 740	RVI 6370
Foyers de cuisson	3 INDUCTIONS	4 INDUCTIONS	4 INDUCTIONS	3 INDUCTIONS
Alimentation électrique	220-240/V 50/60 Hz	220-240/V 50/60 Hz	220-240/V 50/60 Hz	220-240/V 50/60 Hz
Puissance totale électrique (W)	6900	7400	7400	7400
Dimensions de l'appareil (l x p x h) mm	568 x 499 x 55	568 x 499 x 55	746 x 499 x 55	568 x 499 x 55
Dimensions d'encastrement (AXB)	560 x 490	560 x 490	740 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 Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 73/23.

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

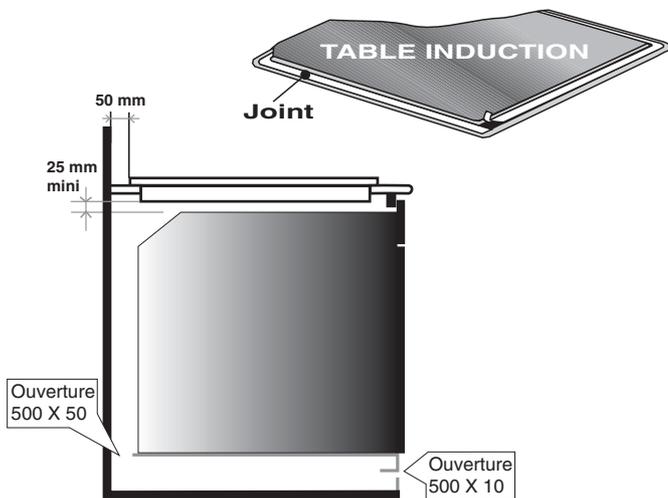
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle 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.
- 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.
- 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.
- 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 encastrément**, de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.



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 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.

La table est livrée avec un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

- Raccorder à une prise, pour le choix du fusible, se référer au tableau ci-dessous.

Il est toutefois possible de raccorder la table en : Monophasé 220-240V2~, Triphasé 220-240V3~ ou Triphasé 380-415V3N~. **Pour procéder au nouveau raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.**

- Tout d'abord vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

1- Opérations à effectuer sur le raccordement existant :

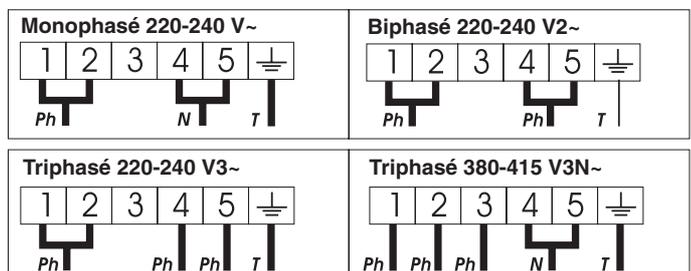
- retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.
- Ouvrir le capot.
- Libérer le câble d'alimentation :
 - . dévisser les vis de la plaque à bornes qui maintiennent les barrettes shunts et les fils conducteurs du câble d'alimentation.
 - . Dévisser le serre-câble pour retirer le câble d'alimentation.
 - . Le retirer.

2- Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement :

- choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau.
- Passer le câble d'alimentation dans le serre-câble.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement à la plaque à bornes.
- Comme indiqué sur le tableau, positionner les barrettes shunts, récupérées lors de la première opération, en respectant les marquages sur la plaque à bornes.
- Revisser le serre-câble et refermer le capot.

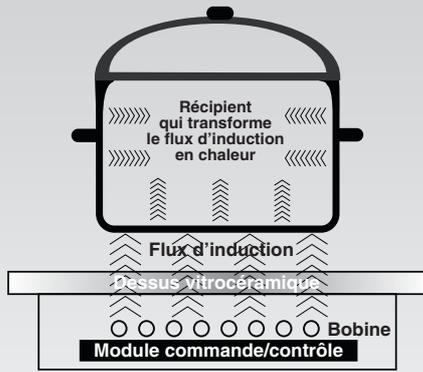
RACCORDEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES:

	RVI 630 RVI 6370	RVI 640 RVI 468	RVI 740
220-240 V~			
Fusible	32 A	25 A	25 A
Câble H05VV-F-H05RR-F	3X4 mm ²	3X2.5 mm ²	3x2.5 mm ²
220-240 V3~			
Fusible	32 A	32 A	32 A
Câble H05VV-F-H05RR-F	4X4 mm ²	4X4 mm ²	4X4 mm ²
380-415 V3N~			
Fusible	20 A	20 A	20 A
Câble H05VV-F-H05RR-F	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²	5X2.5 mm ²



Ph = Phase N = Neutre T = Terre

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

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 (l'affichage du niveau de puissance clignote). 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 ...) 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 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.

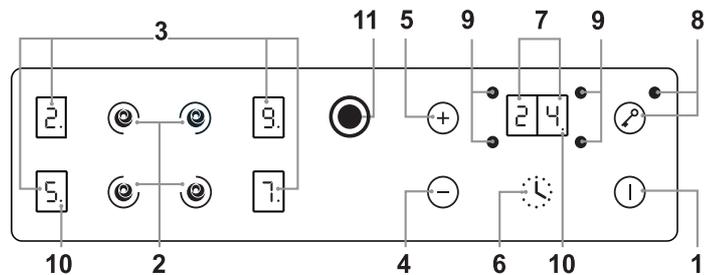
• **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

• **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.

	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	Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller). 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 - TOUCHE MARCHE/ARRÊT

2 - TOUCHE DE SÉLECTION DU FOYER DE CUISSON

3 - AFFICHAGE: puissance, indicateur de chaleur résiduelle, fonctionnement du booster, indicateur du verrouillage..

4 - TOUCHE "-"

5 - TOUCHE "+"

6 - TOUCHE DE SÉLECTION DU "MINUTEUR"

7 - AFFICHAGE DU MINUTEUR

8 - TOUCHE DE VERROUILLAGE AVEC VOYANT

9 - REPERE DU FOYER PROGRAMME : lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur

10 - DIODE DE COMMANDE :

- . allumé: le foyer ou le minuteur est actif, une modification est possible,
- . éteint: le foyer ou la minuterie est figé sur la dernière indormation enregistrée

11 - Touche de sélection du Booster

LES DIFFERENTES POSITIONS

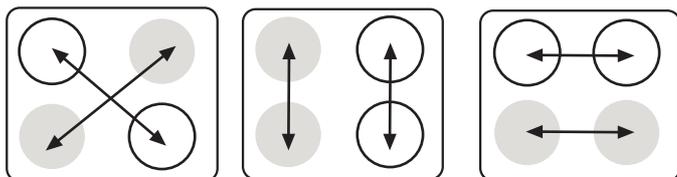
Aux différentes positions correspond la répartition de chauffe de la zone suivante :

INDUCTION		
Positions	% 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

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

NOTA:

La table à induction fonctionne avec un générateur qui alimente simultanément deux foyers par zone. Donc, selon le modèle :



Chaque zone peut prendre en charge une puissance maximale de 3700 W.

En conséquence, lorsque dans une même zone, la fonction Booster est opérationnelle, et que 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 : 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.

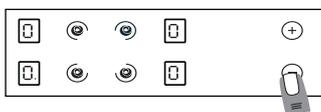
UTILISATION DE LA TABLE

• Après la mise sous tension, 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 "0" s'affiche et la diode de commande clignote.*
- Sans intervention dans les secondes suivantes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

• ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

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



- Presser la touche "+" ou "-" pour un niveau de puissance entre 1 et 9. 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
U	:	Mijotage (65°C)
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	:	Ebullition de large quantités de liquides...

• DETECTEUR DE RECIPIENT

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.

* l'induction nécessite des ustensiles compatibles donc magnétiques et de diamètre adapté au foyer utilisé.

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

l'afficheur indique . 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.

IMPORTANT:

Le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.

• ARRET D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche "-" jusqu'à afficher le niveau de puissance "0". Instantanément le foyer s'éteint, l'indication "0" s'efface après 10 secondes.
- Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche "-" et "+". Le niveau de puissance redescend automatiquement à "0". Le foyer s'éteint.

• ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie 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". Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage "H" s'efface.

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.

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

• ACTIVATION DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

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

Activation de l'accélérateur de chauffe :

- Presser la touche .
- Appuyer sur la touche " + " de la zone souhaitée jusqu'à la position "9", relâcher brièvement la pression puis réappuyer sur la même touche, l'afficheur indique en alternance "A" "accélérateur de chauffe" et "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
U	(65°C)	-
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 = position libérée 32% de 1800W soit 576W.

Lorsque la fonction "accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit la puissance maxi 1800W pendant une période de 2,5 minutes, et régule à 576W.

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

• ACTIVATION DE LA FONCTION BOOSTER

La fonction Booster permet d'obtenir par une simple pression le fonctionnement du foyer avec puissance élevée, selon le foyer, pendant 10 minutes. Idéal pour porter à ébullition de grandes quantités de liquides

INDUCTION	PUISSANCE	PUISSANCE BOOSTER
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W (mod. RVI 6370)	3700 W

Activation de la fonction BOOSTER :

- Mettre en route le foyer désiré.
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" 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.

• PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes. Un seul foyer, à la fois, peut être programmé.

- Mettre en route le foyer.
La diode de commande près du niveau de puissance s'affiche.
- Appuyer sur la touche "Minuteur" .

Le repère du foyer autour de l'affichage du minuteur rappelle le foyer commandé.

- Appuyer sur la touche " + " ou " - " pour choisir une durée en minutes.

L'enregistrement est automatique après trois secondes.

- ➔ Le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant la touche de sélection du minuteur, la diode de commande du minuteur doit être allumée. Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit pendant 1 minute.
- ➔ Le temps programmé peut être ramené à "00" avec la touche " - " ou avec un appui simultané sur les touches " + " et " - ", le foyer n'est donc plus relié au minuteur mais reste opérationnel. Il sera donc nécessaire de stopper le foyer indépendamment.
- ➔ Le minuteur peut être utilisé seul comme aide-mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

• FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite qui quiconque ne mette en route la table. 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.

Pour verrouiller :

- Appuyer sur la touche Marche/arrêt .
- Mettre en route le foyer ou les foyers désirés.
- Choisir une niveau de puissance pour chacun d'entre eux.

- Appuyer sur la touche Verrouillage  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 déverrouiller :

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

Si lors du verrouillage des commandes, le minuteur est actif, le temps sera décompté automatiquement et coupera le foyer à la fin du temps programmé.

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  pour déverrouiller.

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.
- Éviter 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.
- 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.

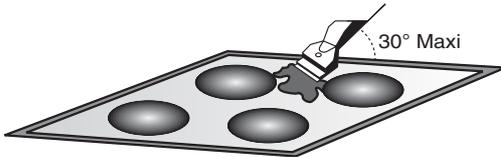
CONSEILS:

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:



Éviter 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. Étant 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 positionnés correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

La table ne fonctionne pas.

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

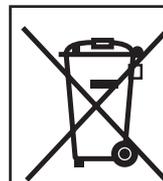
- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore retentit tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement".

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.

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.



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.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.