



- FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION  
Tables à Induction
- GB INSTRUCTIONS FOR USING AND INSTALLING  
Induction hobs
- ES INSTRUCCIONES PARA EL USO Y LA INSTALACIÓN  
Placas de inducción



- VI 60 C
- VI 63 C
- VI 64 C
- VMI 60 C

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité - Recommandations .....	3
---	---

### Installation

Avertissement .....	4
Raccordement électrique .....	4-5
Encastrement .....	6-7

### Présentation

Présentation de la table .....	8
• Induction	
Le principe de fonctionnement .....	9
Les sécurités .....	9
Le détecteur de récipient .....	10
• Vitrocéramique	
Le foyer hilight .....	10

### Induction - Vitrocéramique

Le choix des ustensiles .....	10-11
Présentation du tableau de bord .....	12
Les différentes positions .....	13

### Utilisation

. Mise sous tension de la table .....	14
. Activation d'un foyer de cuisson .....	14
. Activation de la fonction Booster en induction .....	15
. Activation de l'Accélérateur de chauffe en vitrocéramique .....	15
. Arrêt d'un foyer de cuisson .....	16
. Arrêt général .....	16
. Indicateur de chaleur résiduelle .....	16
. Programmation d'un foyer de cuisson .....	16-17
. Fonctionnement de la touche verrouillage .....	17

### Entretien

. Entretien de la surface vitrocéramique .....	18
--	----

### Fiche Technique

Informations techniques .....	19
-------------------------------	----

### Problèmes et solutions

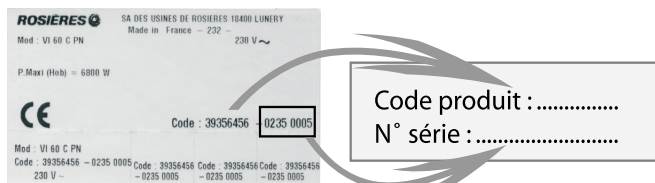
Quelques solutions .....	20-21
--------------------------	-------

## 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 CETTE NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TABLE. Nous vous conseillons de conserver cette 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)



- La plage de commande de la table 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 la table 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 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 Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

## INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

### **Attention :**

- Avant de procéder au raccordement, 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 sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

### **La plaque à bornes offre deux possibilités de branchement :**

- . Monophasé 230 V~
- . Biphase 400 V2N~

L'installation doit être protégée par un fusible approprié, voir tableau page 5, et doit comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Le câble d'alimentation doit être choisi en fonction des indications du tableau page 5.

Pour procéder au raccordement, il faut :

. retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre !

. ouvrir le capot en suivant les étapes suivantes :

- . repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- . placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer et presser,
- . soulever le capot.



. raccorder le câble d'alimentation :

. en respectant les marquages sur la plaque à borne et les indications du tableau ci-dessous, positionner les barrettes shunts (*les barrettes shunts, insérées dans la plaque à bornes, permettent d'établir un pont entre deux bornes*).

. dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les indications mentionnées sur le tableau,

	MONOPHASE 230 V~	BIPHASE 400 V2~
FUSIBLE	20 A	16 A
CABLE	H05VV-F ou H05RR-F 3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F ou H05RR-F 4 G 1,5 mm <sup>2</sup>
Branchement sur la plaque à bornes	<p>fil marron rouge ou noir fil bleu fil vert/jaune câble H05 VV-F ou H05 RR-F 3G2,5</p>	<p>fil marron rouge ou noir fil bleu fil vert/jaune câble H05 VV-F ou H05 RR-F 4G1,5</p>
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p><b>L1</b> : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 <b>N</b> : Neutre Shunter 4-5 <b>T</b> : Terre</p>	<p><b>L1</b> : Phase 1 <b>L2</b> : Phase Shunter 2-3 <b>N</b> : Neutre Shunter 4-5 <b>T</b> : Terre</p>

. dévisser le serre-câble, passer le cordon dans le serre-câble.

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot. Veiller à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

## 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:

- 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.

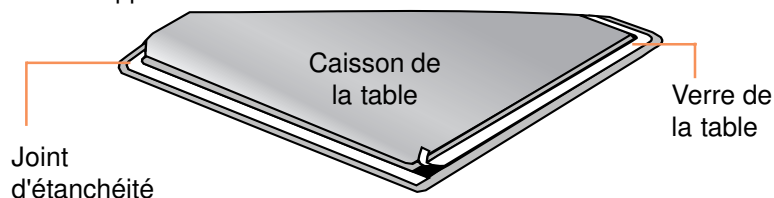


Table de cuisson face verre vers le bas

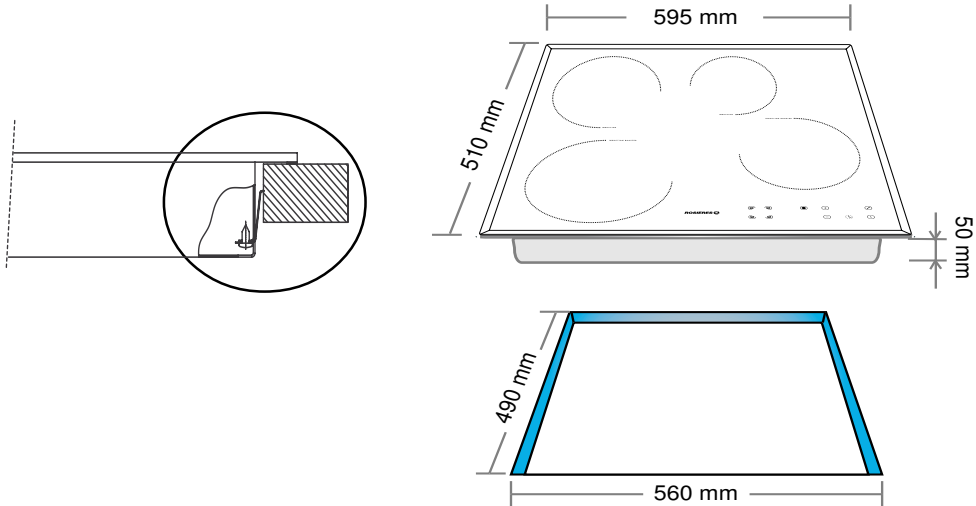
- S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
  - Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
  - Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
  - 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 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 7,5 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 :

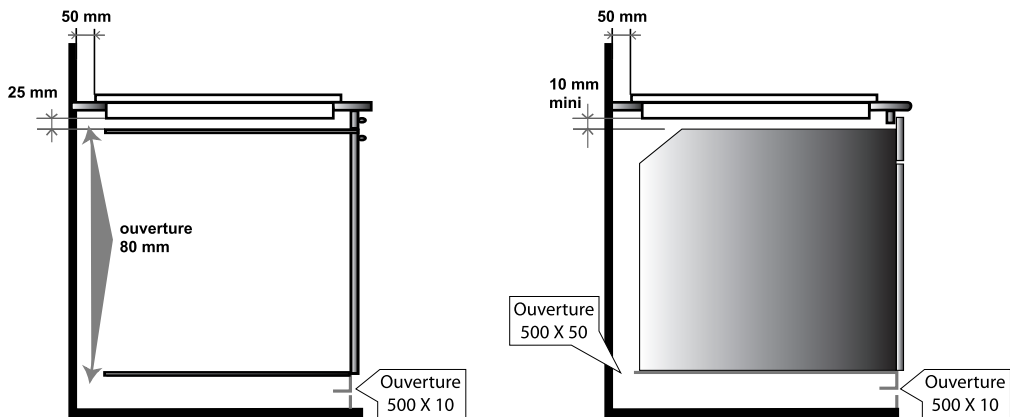
Pattes de fixation avec vis (X4)

Dimensions d'encastrement



Encastrement de la table dans un meuble support

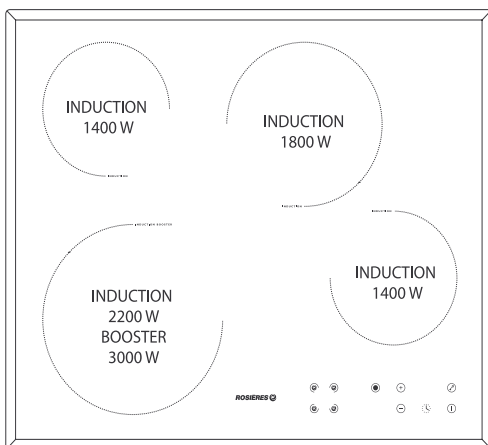
Encastrement de la table au dessus d'un four ventilé\* (équipé d'une turbine de refroidissement pour les organes électriques)



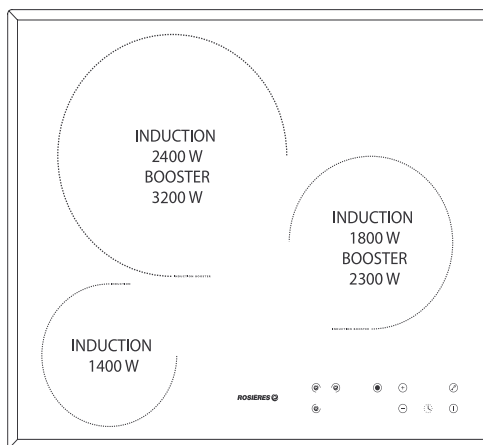
*Il est interdit d'enchâsser un four non ventilé sous la table à induction*

## PRESENTATION DES TABLES DE CUISSON

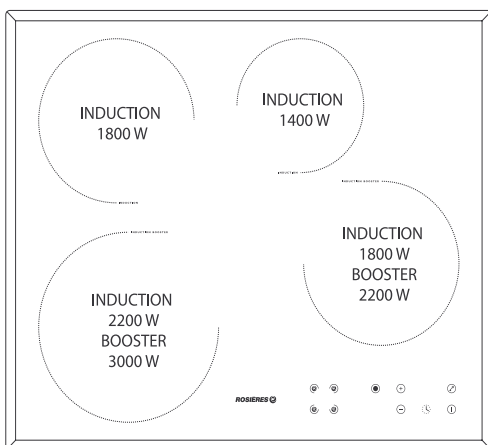
**VI 60 C**



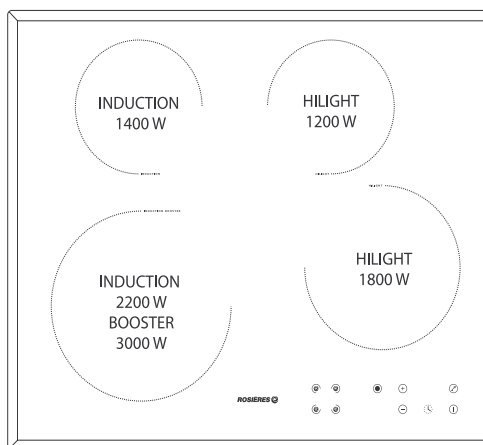
**VI 63 C**



**VI 64 C**

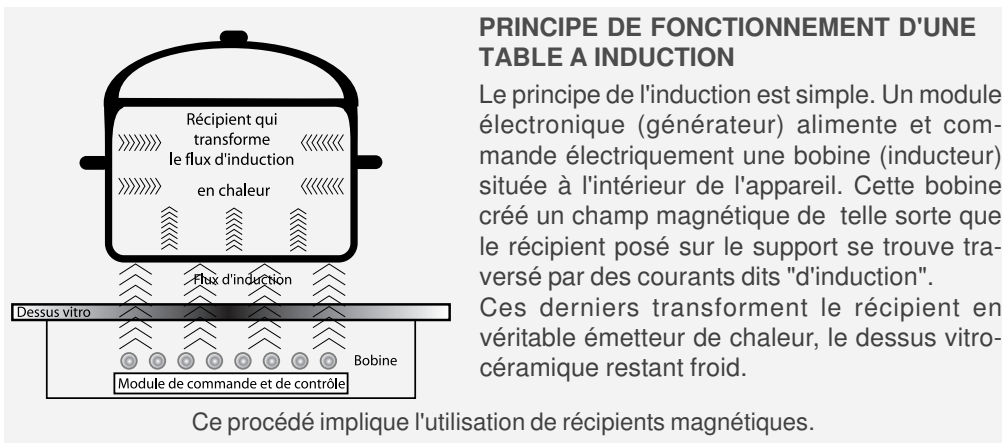


**VMI 60 C**





## INDUCTION



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 (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, 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.

## • DETECTEUR DE RECIPIENT POUR FOYER A INDUCTION

Le détecteur de récipient équipe tous 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.

\* *l'induction nécessite des ustensiles compatibles donc magnétiques, voir tableau page 11.*

*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 une meilleure utilisation des foyers, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux préconisés ci-dessous :

Foyer	Récipient	Foyer	Récipient
Ø 155 - 165 mm	Ø 115 mm	Ø 180 - 190 mm	Ø 145 mm
Ø 200 - 220 mm	Ø 180 mm	Ø 260 - 280 mm	Ø 180 mm

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

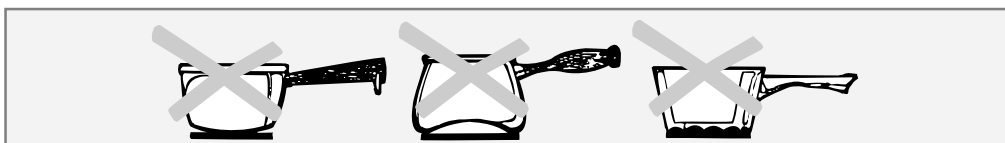
IMPORTANT : le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.

## VITROCERAMIQUE

**LE FOYER HIGHLIGHT** : une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues.

## LE CHOIX DES USTENSILES INDUCTION/VITROCERAMIQUE

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.

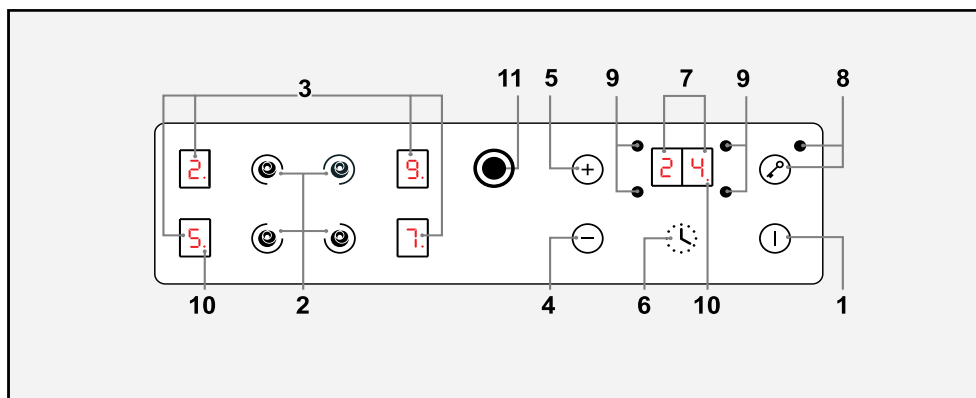
Toutefois, un diamètre de récipient au moins aussi grand que le diamètre du foyer permet une utilisation de l'énergie de manière optimale.

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

	Foyer vitro	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 la vitrocéramique.  	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction. 
		Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).
Inox	Conseillé	Non détectable
	Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).	Excepté Inox ferritique.
Aluminium	Conseillé	Non détectable
	<b>Fond épais recommandé.</b> Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement.	
Fonte	Bonne performance	Bonne performance
	Attention : peut rayer la table en verre.	
Acier émaillé	Bonne performance	Bonne performance
	Fond plat, épais et lisse recommandé.	
Verre	Déconseillé	Non détectable
	Faible performance. Peut rayer la surface	
Porcelaine	Conseillé	Non détectable
	Bonne performance. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.	
Fond en cuivre	Conseillé	Non détectable
	<b>Fond épais recommandé.</b> Bonne performance, mais prudence lors de l'utilisation, le cuivre peut laisser des traces.	

## PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

### COMMANDES PAR TOUCHES SENSITIVES



1. Touche marche/arrêt de la table
2. Touches de sélection du foyer de cuisson (3 ou 4 selon modèle)
3. Affichage du niveau de puissance, de chaleur résiduelle ou de la mise en fonctionnement du BOOSTER.
4. Touche "-"
5. Touche "+"
6. Touche de sélection du minuteur
7. Affichage du minuteur
8. Touche de verrouillage des commandes avec voyant
9. Repère de programmation foyer : lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur
10. Diode de commande :
  - . allumée : le foyer ou la minuterie est actif, une modification est possible
  - . éteinte : le foyer ou la minuterie est figé sur la dernière information enregistrée
11. Touche de sélection de la fonction BOOSTER

## LES DIFFERENTES POSITIONS

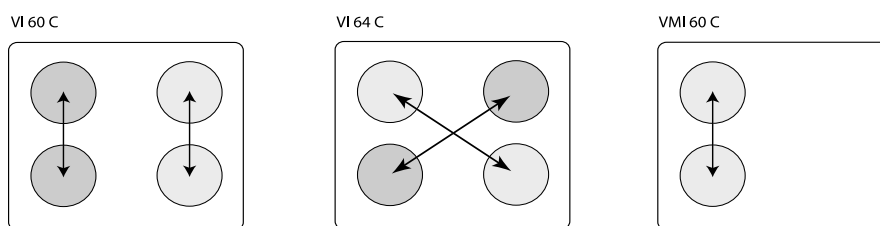
Aux différentes positions correspond la répartition de chauffe de la zone suivante :

Positions	INDUCTION		VITROCERAMIQUE	
	% puissance	Durée de fonctionnement avant coupure automatique	% puissance	Durée de fonctionnement avant coupure automatique
1	2,5	10 heures	3	6 heures
2	5	10 heures	6	6 heures
3	7,5	5 heures	11	5 heures
4	12,5	4 heures	16	5 heures
5	18	3 heures	19	4 heures
6	24	3 heures	32	1,5 heure
7	45	2 heures	45	1,5 heure
8	60	2 heures	65	1,5 heure
9	100	1 heure	100	1,5 heure
Booster (selon modèle)	2200 - 2300 W 3000 - 3200 W	10 min	-	-

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 alimente simultanément deux foyers par zone:



Chaque zone peut prendre en charge une puissance maximale de 3600 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 :** 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.

\* Excepté le modèle VI 63 C : avec cette table, chaque foyer supporte indépendamment la puissance maximale de chauffe.

## UTILISATION DE LA TABLE

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

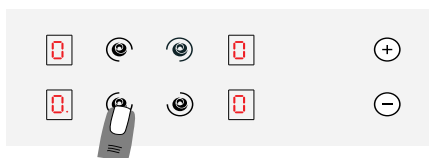
- . Presser la touche , pendant 3 secondes.







*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.
- . Chaque appui sur une touche active est confirmée par un bip sonore.

### • 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 choisir un niveau de puissance entre 1 et 9.
- è Si vous appuyez sur la touche , le niveau de puissance **1** s'affiche, si vous appuyez sur la touche , le niveau de puissance **9** s'affiche.
- è 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 liquides, soupes, légumes.....

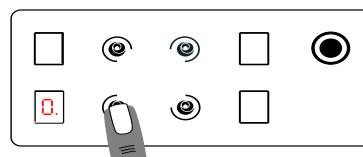
• ACTIVATION DE LA FONCTION BOOSTER en induction

En induction, la fonction BOOSTER permet d'obtenir par une simple pression le fonctionnement du foyer avec une puissance supérieure, selon modèle, pendant une période de 10 minutes. Idéal pour porter à ébullition de grandes quantités de liquides ....

Activation de la fonction BOOSTER :

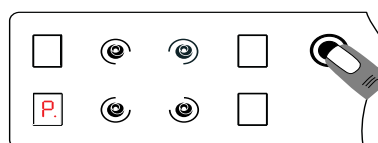
. Presser la touche de sélection du foyer équipé de la fonction Booster.

*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 en vitrocéramique

Les foyers hilight (VMI60C) 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 vitrocéramique souhaité, appuyer sur la touche (+), jusqu'à la position 9, relâcher brièvement la pression et réappuyer sur la touche (+), l'afficheur indique en alternance  "accélérateur de chauffe" et  "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 régule à 576 W.

. Lorsque l'accélération de chauffe est active, l'affichage du niveau de chauffe 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 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**.

*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.

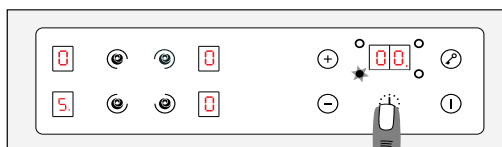
#### • PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

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 désiré en répétant les opérations citées précédemment.

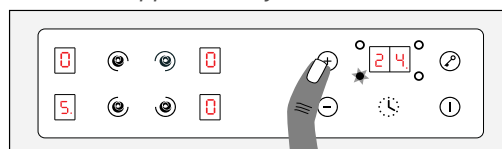
*La diode de commande près du niveau de puissance doit être affichée.*

. Appuyer sur la touche Minuterie.



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


. Appuyer sur la touche  $\oplus$  pour choisir une durée en minutes.






*L'enregistrement est automatique après trois secondes.*



è 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. Appuyer sur la touche  pour le stopper.

è le temps programmé peut être ramené à **00** avec la touche  ou avec un appui simultanée 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.

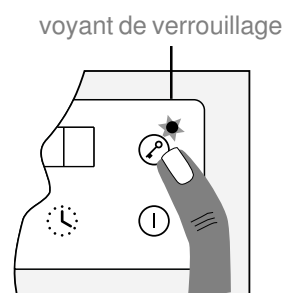
è Le minuteur peut être utilisé seul comme aide mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.


#### • FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite que 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.


- . Mettre en route le ou les foyers désirés.
- . Choisir un niveau de puissance pour chacun d'entre eux.
- . Appuyer sur la touche  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.*



è 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 VITROCERAMIQUE

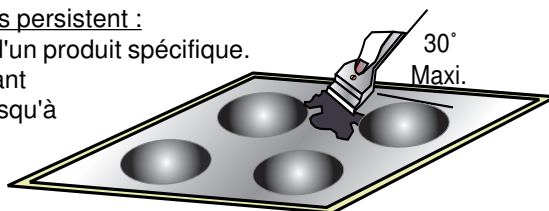
- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.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

### ENTRETIEN :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- . frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou 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 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

	VI 60 C	VI 63 C	VI 64 C	VMI 60 C
<b>DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en mm)</b>				
Largeur	594,5	594,5	594,5	594,5
Profondeur	509,5	509,5	509,5	509,5
Hauteur	55	55	55	55
Epaisseur verre vitrocéramique	4	4	4	4
<b>PUISSANCE ET Ø DE FOYERS</b>				
Avant gauche	Induction Ø220-2200 W Booster 3000 W	Induction Ø165 1400 W	Induction Ø220-2200 W Booster 3000 W	Induction Ø220-2200 W Booster 3000 W
Arrière gauche	Induction Ø155 1400 W	Induction Ø280-2400 W Booster 3200 W	Induction Ø190 1800 W	Induction Ø155 1400 W
Avant droit	Induction Ø155 1400 W		Induction Ø190-1800 W Booster 2200 W	Vitrocéramique Hilight Ø190 1800 W
Arrière droit	Induction Ø190 1800 W	Induction Ø200-1800 W Booster 2300 W	Induction Ø155 -1400 W	Vitrocéramique Hilight Ø155 1200 W
Puissance totale installée	6800 W	5600 W	7200 W	6600 W
Type de commandes	sensitives	sensitives	sensitives	sensitives
<b>DIMENSIONS D'ENCASTREMENT</b>				
Largeur	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Profondeur	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES 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.



Les tables vitrocéramiques sont conformes aux exigences des directives 73/23/CEE et 89/336/CEE.

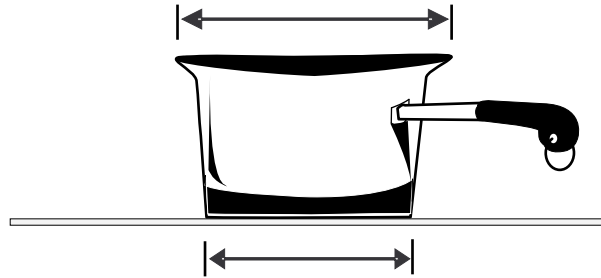
## PROBLEMES ET SOLUTIONS

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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• N'utiliser que des récipients à fond plat. Avec le foyer Hilight, si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.</li><li>• Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.</li></ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.</li><li>• 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".</li></ul>
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

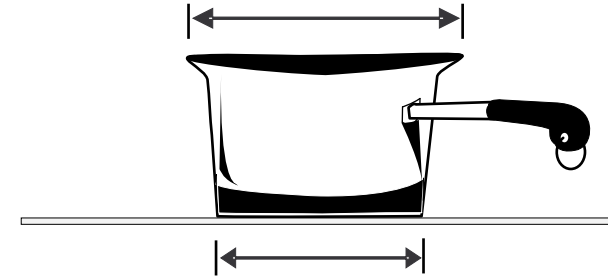
Surfaces claires sur la table.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.</li></ul>
La table ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.</li><li>• Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".</li></ul>
La table ne se coupe pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".</li></ul>
La table s'arrête automatiquement	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 13.</li></ul>
Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :<ul style="list-style-type: none"><li>- niveau faible : temps de fonctionnement court,</li><li>- niveau élevé : temps de fonctionnement long.</li></ul></li></ul>
La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations pages 4 et 5.</li></ul>
Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations pages 6 et 7.</li></ul>

**FR - Diamètre annoncé par le fabricant de récipient**  
**ES - Diámetro anunciado por el fabricante del recipiente**  
**GB - Pan diameter announced by the manufacturer**



**FR - Diamètre à prendre en considération lors du choix des récipients.\***  
**ES - Diámetro a tener en cuenta a la hora de elegir recipientes\*.**  
**GB -To choose the pan, take in consideration the base diameter\***

**FR - Diamètre annoncé par le fabricant de récipient**  
**ES - Diámetro anunciado por el fabricante del recipiente**  
**GB - Pan diameter announced by the manufacturer**



**FR - Diamètre à prendre en considération lors du choix des récipients.\***  
**ES - Diámetro a tener en cuenta a la hora de elegir recipientes\*.**  
**GB -To choose the pan, take in consideration the base diameter\***

FR - \* les valeurs indiquées page 10 sont données à titre indicatif ; elles sont testées en laboratoire avec des récipients normalisés. Toutefois, elles peuvent fluctuer suivant la qualité du récipient utilisé.

ES - \* Los valores indicados página 50 han sido dados a título orientativo; han sido probados en laboratorio con los recipientes normalizados. De todas formas, pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la calidad del recipiente utilizado.

GB - \* The values page 30 shown are purely an indication. These have been tested in our laboratory using approved standard equipment. However the values may vary according to the quality of the saucepan being used.

FR - \* les valeurs indiquées page 10 sont données à titre indicatif ; elles sont testées en laboratoire avec des récipients normalisés. Toutefois, elles peuvent fluctuer suivant la qualité du récipient utilisé.

ES - \* Los valores indicados página 50 han sido dados a título orientativo; han sido probados en laboratorio con los recipientes normalizados. De todas formas, pueden sufrir alguna modificación dependiendo de la calidad del recipiente utilizado.

GB - \* The values page 30 shown are purely an indication. These have been tested in our laboratory using approved standard equipment. However the values may vary according to the quality of the saucepan being used.