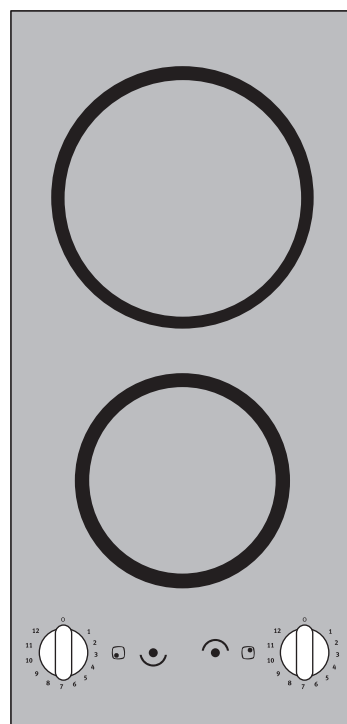


Table de cuisson
vitrocéramique

CVI 100N



Chère cliente, cher client,

veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Tenez surtout compte du chapitre «Consignes de sécurité» aux premières pages. Veuillez conserver ce mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure. Transmettez-le à un éventuel nouvel utilisateur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans le texte:



Consignes de sécurité

Avertissement: Conseils concernant votre propre sécurité.

Attention: Conseils destinés à éviter d'endommager l'appareil.



Indications et conseils pratiques



Informations concernant l'environnement

1. Ces chiffres vous guident étape par étape pour l'utilisation de l'appareil.

2. ...

3. ...

Ce mode d'emploi contient des indications pour remédier soi-même à d'éventuelles défaillances, consulter à cet effet la section «Que faire si ...».

Sommaire

Notice d'utilisation	5
Sécurité	5
Protection de l'environnement	7
Description de l'appareil	8
Equipement de la table de cuisson et de commande	8
Fonctionnement et mode de fonctionnement de la zone de cuisson à induction	9
Les indicateurs numériques	9
Déconnexion de sécurité des foyers	10
Récipients de cuisson appropriés pour zones de cuisson à induction	11
Utilisation de la table de cuisson	12
Touches sensibles "Touch Control"	12
Mettre l'appareil en marche	12
Sélection du niveau de cuisson	12
Activer la fonction "superpuissance"	13
Désactiver une zone de cuisson	13
Indicateur de chaleur résiduelle	14
Cuisson avec la fonction de saisie automatique	14
Cuisson sans fonction de saisie automatique	15
Cuisson pour cuire avec et sans la fonction de saisie automatique	16
Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande	17
Tableaux	18
Valeurs indicatives pour la cuisson avec la zone de cuisson	18
Exemples d'utilisation de la fonction de saisie automatique	19
Nettoyage et entretien	20
Avantages lors du nettoyage et de l'entretien d'une zone de cuisson à induction	20
Plan de cuisson	20
Que faire si	21
En cas d'anomalie de fonctionnement	21
Instructions d'installation	23
Conseils de sécurité pour l'installateur	23
Raccordement électrique	24
Montage	25
Conditions de garantie	30
Plaque signalétique	30

Notice d'utilisation

Sécurité

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité électrique

- Le montage et le raccordement du nouvel appareil peuvent être effectués uniquement par un professionnel agréé.
- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Des réparations mal faites peuvent entraîner de grands dangers pour l'utilisateur. S'il est nécessaire d'effectuer une réparation, veuillez vous adresser au service après-vente du magasin vendeur.

i Veuillez tenir compte de cette indication sous peine d'annulation de la garantie en cas de dommages.

- Les appareils encastrables peuvent uniquement être utilisés après montage dans des armoires encastrées et plans de travail appropriés conformes aux normes. Ceci garantit la protection contre le contact des appareils électriques exigée par VDE.
- Si des cassures, fissures ou crevasses apparaissent sur l'appareil:
 - mettez tous les foyers hors service,
 - débranchez les disjoncteurs ou dévissez les fusibles de la table de cuisson.

Sécurité pour les enfants

Les foyers sont brûlants pendant le fonctionnement. Par conséquent, tenez toujours les enfants en bas âge à distance.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.

- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

Recommandations particulières pour les foyers à induction

- Des études scientifiques ont montré qu'il n'y a normalement aucune crainte à avoir quant au risque ou à l'incidence éventuels que nos appareils de cuisson à induction pourraient présenter ou avoir sur des patients porteurs de stimulateurs cardiaques. Il est toutefois recommandé de ne pas approcher le haut du corps à moins de 30 cm de la zone de cuisson!
- Les champs électromagnétiques peuvent influencer les circuits électroniques de commutation et provoquer des parasites dans les récepteurs radio portatifs.
- Ne placez pas d'objets sensibles aux champs magnétiques (cartes de crédit, cassettes, etc.) sur la surface vitrocéramique pendant l'utilisation des foyers à induction!
- Lorsque la plaque de cuisson est en service, ne placez pas d'objets métalliques (p. ex. cuillère, couvercle de casserole, etc.) sur la surface d'induction, ceux-ci risquant de s'échauffer.

i Lors de leur utilisation sur les foyers à induction, certaines casseroles peuvent produire des bruits. Cela ne résulte pas d'un défaut de la surface de cuisson et n'a aucune incidence sur son fonctionnement.

Sécurité lors du nettoyage

L'appareil doit être hors service pour pouvoir procéder à son nettoyage. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- N'employez pas la table de cuisson comme plan de travail ou surface de rangement.
- Le bord sans cadre de la plaque vitrocéramique est sensible aux chocs. Faites attention lors de la manipulation de casseroles et de poêles.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des récipients vides ou sans récipient.
- La vitrocéramique est insensible aux chocs thermiques et très résistante, cependant pas incassable. En particulier, les objets pointus et durs qui tombent sur le plan de cuisson peuvent l'endommager.
- N'employez pas de casseroles en fonte ou avec un fond endommagé, qui soient rugueuses et présentent des ébarbures. Des rayures peuvent se produire lors des déplacements.
- Si du sucre ou une préparation au sucre arrive sur le foyer chaud et fond, enlevez-le immédiatement, tant qu'il est encore encore chaud, avec un grattoir. Si la masse refroidit, la surface peut être détériorée lors du nettoyage.
- Tenez tous les objets et matériaux qui peuvent fondre à distance de la surface vitrocéramique, par exemple, matières plastiques, films d'aluminium ou films pour cuisson au four. Si quelque chose devait cependant fondre sur la surface vitrocéramique, vous devez l'enlever immédiatement avec le grattoir de nettoyage.

Protection de l'environnement



Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



Appareils usagés

Eliminez votre appareil usagé conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.

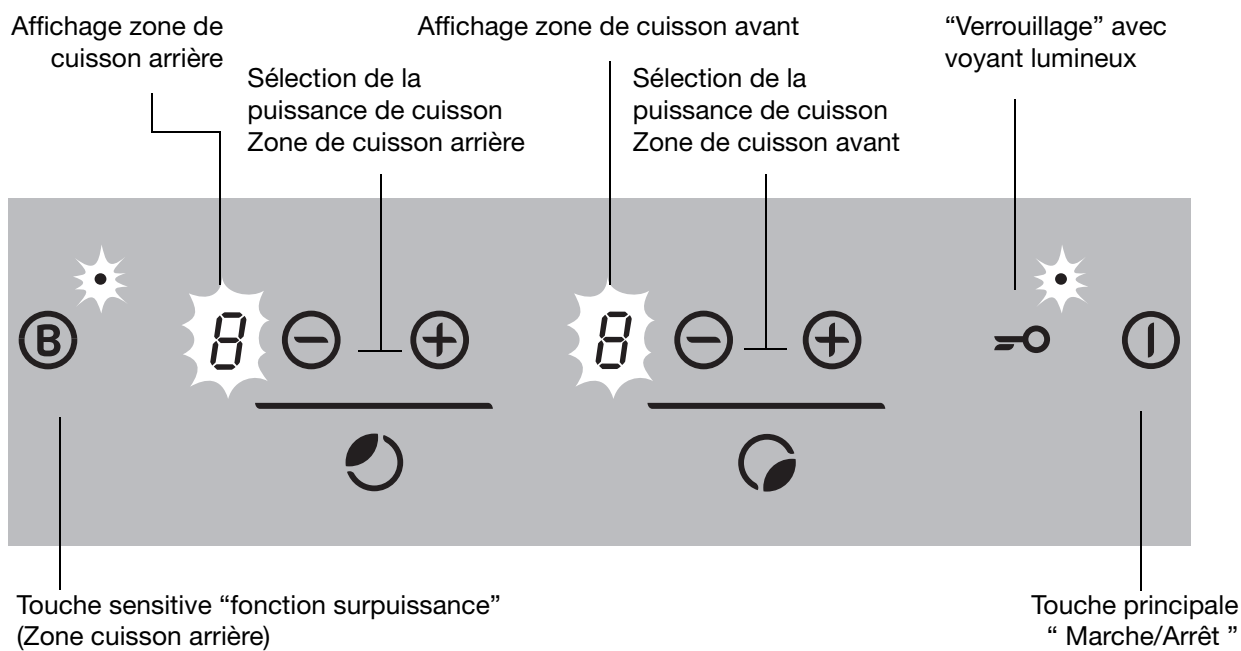
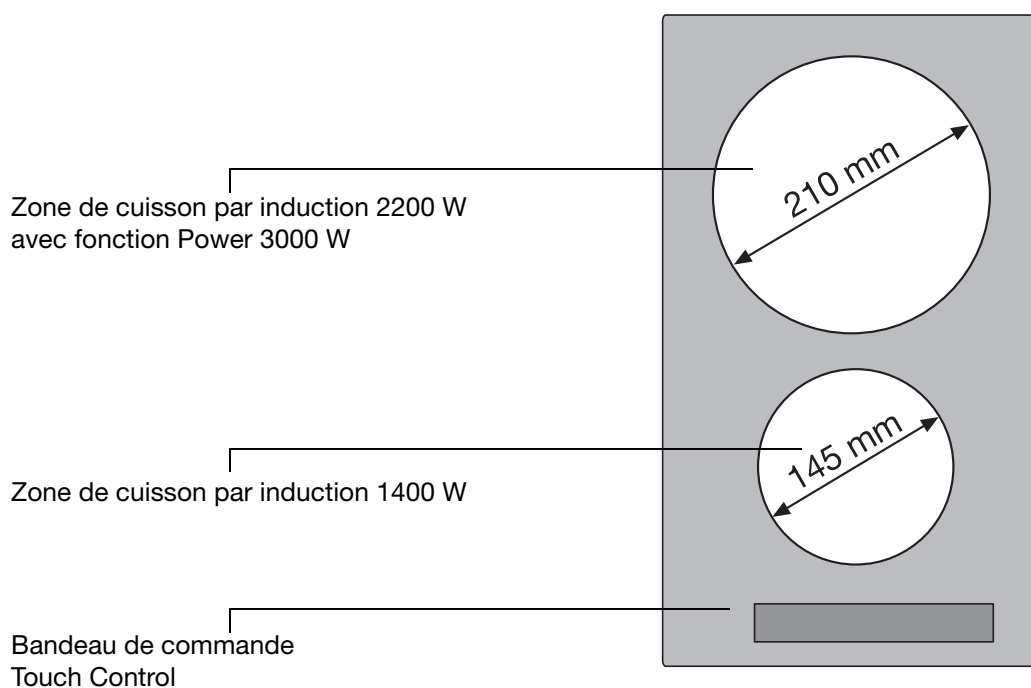


Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

Coupez, par exemple le câble d'alimentation au raz de l'appareil.

Description de l'appareil

Equipement de la table de cuisson et de commande




Fonctionnement et mode de fonctionnement de la zone de cuisson à induction

En dessous de la surface vitrocéramique se trouve une bobine d'induction en fil de cuivre. Celle-ci génère des champs électromagnétiques qui agissent directement sur le fond de la casserole sans devoir d'abord chauffer la vitrocéramique comme pour les autres procédés de chauffe. Cela signifie **que le fond de la casserole est immédiatement chauffé**, ce qui économise du temps et de l'énergie.

Comme la chaleur nécessaire à la cuisson est générée directement dans le fond de la casserole, la zone de cuisson elle-même s'échauffe à peine. Elle reçoit seulement la chaleur restituée par le fond de la casserole.

Indication :

Sans récipient sur la zone de cuisson, il n'y a pas de transmission d'énergie (échauffement), offrant donc une sécurité absolue contre l'enclenchement par inadvertance.

 Un ventilateur de refroidissement est intégré au plan de cuisson ; il s'enclenche automatiquement en fonction de la température de la zone de cuisson à induction et suivant l'utilisation qu'on en fait, il se met automatiquement en service à deux niveaux différents. Après déconnexion de la zone de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner quelque temps.

Les indicateurs numériques

L'affichage peut afficher des chiffres de 1 à 9 et quatre lettres différentes.



- Les chiffres indiquent le niveau de cuisson en service :


 = **Puissance minimale**



 = **Puissance maximale**

 = **Niveau Power**


- Les lettres et fonctions suivantes sont affichées pour les zones de cuisson :

  = **Indication de chaleur résiduelle**
Attention ! Zone de cuisson encore chaude ; s'éteint après refroidissement de la zone de cuisson. L'indication est uniquement active lorsque la zone de cuisson est hors service.

 = **Saisie automatique en début de cuisson** (disponible pour toutes les zones de cuisson) s'allume lorsque la zone de cuisson est réglée sur la fonction de saisie automatique (reste allumé jusqu'à ce que l'automatisme commute sur le niveau de poursuite de la cuisson).


  = **Indication d'erreur**
il s'allume lorsque la zone de cuisson est en service et

- qu'aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson ou
- qu'on utilise un récipient de cuisson non approprié

 = **Fonction surpuissance**
elle s'allume quand la fonction surpuissance est activée.
La fonction surpuissance fournit une puissance de chauffage extrêmement élevée. Elle est disponible pour les zones de cuisson avant.


Déconnexion de sécurité des foyers

Si l'un des foyers de cuisson n'est pas déconnecté au bout d'un certain temps ou si la puissance de chauffe reste inchangée, le foyer correspondant se met automatiquement hors service.


L'indicateur du foyer correspondant affiche  (pour « Heiss », c'est-à-dire « chaud ») pour indiquer la présence de chaleur résiduelle.

Les foyers se déconnectent dans les cas suivants:

- Niveau de cuisson 1 - 2 après 6 heures
- Niveau de cuisson 3 - 4 après 5 heures
- Niveau de cuisson 5 après 4 heures
- Niveau de cuisson 6 - 9 après 1,5 heures


 Si un ou plusieurs des foyers se mettent hors service avant l'expiration des durées indiquées, voir chapitre «Que faire si ...».

Désactiver la mise hors service de sécurité

Pour désactiver la mise hors service de sécurité active, l'appareil doit être mis hors service et ensuite à nouveau en service avec la touche sensitive MARCHÉ / ARRÊT . Les foyers sont ensuite à nouveau prêts à fonctionner.


Mise hors service due à d'autres causes

Du liquide de cuisson qui déborde sur la zone de commande provoque une mise hors service immédiate de tous les foyers.

Le même effet intervient si vous placez un linge humide sur la zone de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être remis en service avec l'interrupteur principal  après que le liquide ou le linge a été enlevé.

Récipients de cuisson appropriés pour zones de cuisson à induction

Matériau du récipient

- En principe, tous les récipients de cuisson à fond magnétique conviennent. Il s'agit des casseroles et poêles en acier, acier émaillé et fonte.
- Les casseroles en acier inoxydable avec fond métallique mixte (fond sandwich p.ex. Tefal avec fond aluminium/cuivre) ne conviennent pour l'induction que si ceci est expressément mentionné par le fabricant. Elles ont alors un noyau ferromagnétique dans le fond.
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (p.ex. autocuiseur, casserole avec joint, wok, etc.), veuillez respecter les indications du fabricant.
- Les récipients en aluminium, cuivre, laiton, acier inoxydable (sauf si spécifié expressément comme convenant pour induction), verre, céramique ou porcelaine ne conviennent pas pour zones de cuisson à induction. La zone de cuisson se comporte comme si elle était utilisée sans récipient : Indication de défaut .

Faites attention à la mention: convient pour induction!

Test de compatibilité

Si vous n'êtes pas certain qu'une casserole/poêle convient la cuisson ou le rôtissage sur zone de cuisson à induction, vous pouvez le vérifier comme suit :

- Placez un récipient contenant un peu d'eau (3-5 mm d'eau) sur la zone de cuisson. Enclenchez la zone de cuisson à pleine puissance (position 9 de l'interrupteur).
Si le récipient convient, le fond de celui-ci s'échauffe en quelques secondes!
- Vous pouvez également tester avec un aimant. Si celui-ci reste attaché au fond, le récipient convient pour zones de cuisson à induction.

Taille du récipient

La zone de cuisson par induction s'adapte automatiquement au diamètre du fond de la casserole utilisée jusqu'à une certaine limite. Cependant, le diamètre du fond de la casserole devrait avoir une grandeur minimale en fonction de la taille de la zone de cuisson.

Diamètre de la zone de cuisson 14,5 cm :

Diamètre du fond de la casserole au moins **12 cm**

Diamètre de la zone de cuisson 21 cm :

Diamètre du fond de la casserole au moins **18 cm**

Indication:

Faites attention au diamètre du **fond du récipient** lors de l'achat de nouvelles casseroles et poêles, les fabricants mentionnant le plus souvent le diamètre du bord du récipient.

Détection automatique de casserole

En cas d'utilisation de récipients non appropriés, la zone de cuisson à induction ne fonctionne pas.

Lorsque la zone de cuisson est utilisée sans récipient approprié, l'affichage numérique affiche .

Après environ 10 minutes, la zone de cuisson se met automatiquement hors service.

En cas de surchauffe (p.ex. échauffement d'un récipient vide ou de défaut dans l'électronique) la zone de cuisson se met automatiquement hors service.

Pour remettre la zone de cuisson en service, vous devez d'abord la mettre hors service et ensuite la régler sur la position souhaitée.

Utilisation de la table de cuisson

Touches sensibles "Touch Control"

Pour commander les touches sensibles "Touch Control" appuyez légèrement sur la touche sensible souhaitée jusqu'à ce que les voyants correspondants s'allument ou s'éteignent.

Mettre l'appareil en marche

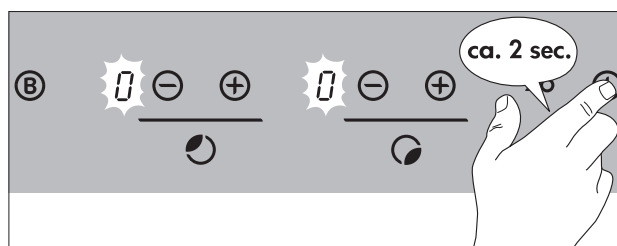
Touchez la touche sensible "Marche/Arrêt" pendant env. 2 secondes.

Les indicateurs numériques affichent 0.

i Après que la touche sensible "Marche/Arrêt" a été actionnée pour mettre l'appareil en marche, un des foyers doit être enclenché dans les 10 secondes à l'aide des touches de sélection des foyers. Dans le cas contraire, l'appareil se remet hors service pour raisons de sécurité.

Pour mettre l'appareil hors service, actionnez la touche sensible "**Marche/Arrêt**".

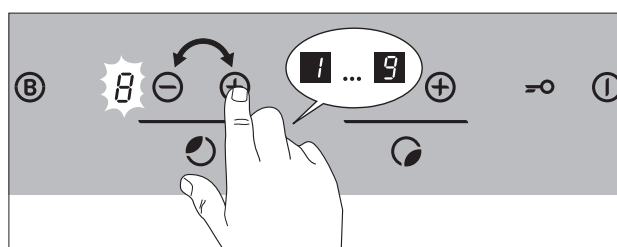
i Après avoir éteint un foyer ou l'ensemble de la table de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un **H** (comme "hot") dans les indicateurs numériques des foyers correspondants.




Sélection du niveau de cuisson

Pour sélectionner ou modifier le niveau de cuisson (1 à 9) de la zone de cuisson choisie.


Augmenter le niveau de cuisson à l'aide de +. Diminuer le niveau de cuisson à l'aide de -.





Activer la fonction “superpuissance”

La fonction “superpuissance”  permet d'augmenter la puissance de **la zone de cuisson arrière** pendant 10 minutes.

A l'aide de cette fonction, vous pouvez par exemple faire bouillir rapidement une grande quantité d'eau ou faire roussir de la viande.

Pour activer la fonction “superpuissance”, effleurez la touche sensitive fonction “superpuissance”. Le symbole suivant  s'affiche et la fonction “superpuissance” est maintenant activée.

Si, avant d'activer la fonction superpuissance,  s'affiche, effleurez les touches sensibles spéciales \oplus ou \ominus , jusqu'à ce que  ou une autre puissance s'affichent, puis effleurez la touche sensitive fonction “superpuissance”.






La fonction “superpuissance” est activée au **maximum pendant 10 minutes**. La zone de cuisson se réenclenche ensuite automatiquement sur la puissance 9.

La fonction “superpuissance” peut être interrompue de la manière suivante :

- Touchez la touche sensitive fonction “superpuissance”.
- Effleurez la touche sensitive \ominus .



L'activation de la fonction “superpuissance” de la zone de cuisson arrière diminue immédiatement la puissance disponible dans la zone de cuisson avant. Dans ce cas, la puissance maximale que l'on peut atteindre est 7.

Si, dans ce cas, une puissance supérieure à 7 a été sélectionnée dans la zone de cuisson avant, le voyant passera de  à la puissance supérieure sélectionnée précédemment  ou .

Dès que la fonction “superpuissance” est désactivée (au bout de 10 minutes max.), cette même zone de cuisson se réenclenche automatiquement sur la puissance préalablement sélectionnée.

Désactiver une zone de cuisson

Appuyez légèrement simultanément sur \oplus et \ominus ou revenez sur zéro à l'aide de \ominus .

Indicateur de chaleur résiduelle

Après désactivation d'une seule zone de cuisson ou de l'intégralité du plan de cuisson, la chaleur résiduelle existante est indiquée par **H**.

Même après désactivation de la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'éteint que lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.



Attention ! Il existe un danger de brûlure jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint.



Attention ! En cas de panne de courant, le symbole **H** s'éteint également et il n'y a plus par conséquent d'indication de chaleur résiduelle. Mais le danger de brûlure perdure cependant.

Cuisson avec la fonction de saisie automatique

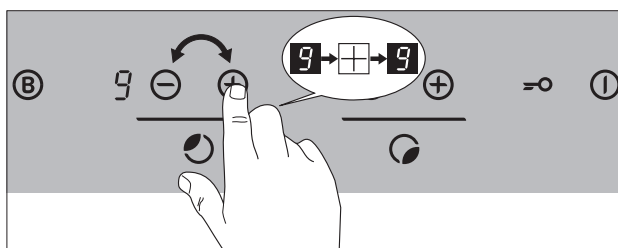
Les quatre zones de cuisson sont réglables sur neuf niveaux de cuisson et sont équipées d'une fonction de saisie automatique.

- **1**, niveau de cuisson le plus faible
- **9**, niveau de cuisson le plus élevé
- **R**, fonction de saisie automatique.

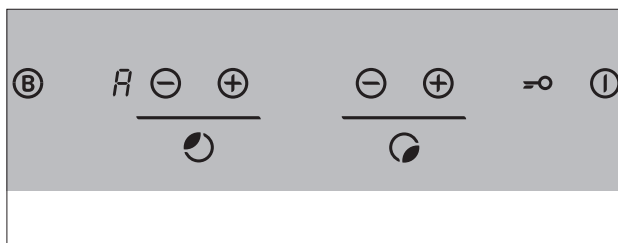
Avec la fonction de saisie automatique (**R**), la zone de cuisson fonctionne pendant un certain temps à pleine puissance et revient ensuite au niveau de poursuite de la cuisson sélectionné.

La durée de saisie automatique de la cuisson dépend de la puissance choisie pour la poursuite de la cuisson.

1. Réglez le niveau de cuisson **9** avec les touches sensibles **+** ou **-**. Relâchez brièvement puis touchez à nouveau la touche sensible **+**.

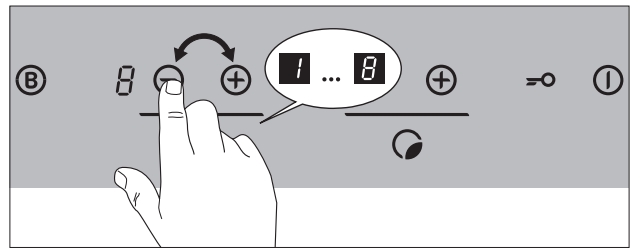


L'indicateur indique en alternance entre **R** et **9**.



2. Appuyez ensuite sur la touche sensitive \ominus et sur le niveau de poursuite de la cuisson désiré [1] à [8]. Le niveau de poursuite de la cuisson réglé est d'abord affiché.

Au bout de 5 secondes, [8] réapparaît sur l'indicateur à la place du niveau de poursuite de la cuisson. Après expiration du temps de cuisson, le niveau de poursuite de la cuisson est à nouveau affiché.



i Si vous sélectionnez une puissance supérieure pendant la fonction automatique, par ex. si vous passez de [3] à [5], la durée de démarrage de la cuisson déjà écoulée est prise en compte. Si vous réduisez la puissance, la fonction de saisie automatique est arrêtée immédiatement. Si une zone de cuisson encore chaude est utilisée pour une nouvelle cuisson, la commande automatique utilise la chaleur résiduelle. Ceci économise du temps et de l'énergie.

Cuisson sans fonction de saisie automatique

1. Pour saisir/commencer le rôtissage, sélectionnez une puissance élevée.
2. Dès que la vapeur se forme ou que la graisse est chaude, revenez au niveau nécessaire pour la poursuite de la cuisson.
3. Pour mettre fin à la cuisson, revenez à zéro.



Indication:

- Lors de la cuisson avec une zone de cuisson à induction, vous devez tenir compte de ce que
- les temps de chauffage se raccourcissent du fait de la transmission directe d'énergie dans le récipient de cuisson!
 - la cuisson est immédiatement terminée après la mise hors service de la zone de cuisson (pas de surcuisson!).

Cuisson pour cuire avec et sans la fonction de saisie automatique

La fonction de saisie automatique de la cuisson convient pour:

- les aliments froids qui sont chauffés à forte puissance et qui n'ont pas besoin d'être surveillés pendant qu'ils mijotent,
- les aliments placés dans une poêle chaude.

La fonction de saisie automatique de la cuisson ne convient pas pour:

- le goulasch, les paupiettes et autres aliments braisés qui doivent être cuits, arrosés et braisés en les retournant fréquemment pour être bien dorés,
- les boulettes, les pâtes avec beaucoup de liquide,
- la cuisson avec une cocotte-minute,
- les très grandes quantités de soupe ou de plats uniques avec plus de 2 litres de liquide.

Informations générales:

- Pour la cuisson sans la fonction de saisie automatique, nous recommandons d'utiliser, pour lancer la cuisson ou pour saisir une puissance élevée (avec la touche \ominus) et de terminer la cuisson avec la puissance de cuisson correspondante.
- Surveillez les premières cuissons! Vous pourrez ainsi déterminer le niveau de cuisson le mieux adapté à "vos plats", dans la "quantité que vous avez l'habitude de préparer" et avec "vos casseroles". Vous apprendrez alors rapidement à apprécier les avantages de la fonction de saisie automatique tout en ayant un sentiment de sécurité quant à votre nouvelle table de cuisson.

Conseils pour cuisiner sur des foyers à induction :

- Afin d'obtenir une cuisson uniforme, le diamètre du récipient doit correspondre à celui du corps de chauffe (surface de la zone de cuisson indiquée sur la table vitrocéramique).

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

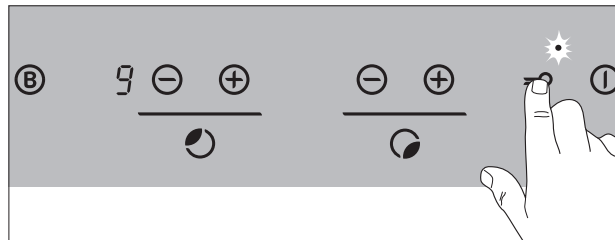
Pour éviter de modifier le réglage, il est possible, à tout moment au cours de la cuisson, de verrouiller le bandeau de commande, par exemple pour le nettoyer avec un chiffon, à l'exception de la touche sensitive "Marche/Arrêt".

1. Appuyez légèrement sur la touche sensitive "Verrouillage" pendant environ une seconde.

Le voyant correspondant à la touche sensitive "Verrouillage" s'allume. Les touches sensibles sont verrouillées.

2. Pour déclencher à nouveau le verrouillage, appuyez légèrement de nouveau sur la touche sensitive "verrouillage" pendant environ une seconde.

Le voyant correspondant à la touche sensitive "Verrouillage" s'éteint.



i La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

Tableaux

Indication :

Les indications du tableau suivant sont des valeurs indicatives. La position correcte du commutateur pour un processus de cuisson donné dépend de la qualité des casseroles et de la nature et de la quantité des aliments.

Valeurs indicatives pour la cuisson avec la zone de cuisson

Position du commutateur		convient pour
9 ou P	Démarrage de la cuisson	Commencer à faire bouillir de grandes quantités d'eau, faire cuire des spätzle (pâtes fraîches)
7-9	Cuisson forte (faire revenir à feu vif)	Faire frire des frites, faire revenir de la viande, par exemple de la goulasch, faire cuire par exemple des crêpes de pommes de terre, Cuisson de filets, steaks
6-7	Cuisson douce	Cuisson de viandes, escalopes, cordon bleu, côtelettes, omelettes, fricadelles (boulettes de viande hachée), roux, faire frire un rôti doux, des saucisses à griller, du foie, des oeufs, des carpes.
4-5	Cuisson	Cuisson de grandes quantités d'aliments, de ragoûts et soupes, cuisson à la vapeur de pommes de terre, cuisson de bouillon de viande
3-4	étuver cuire à la vapeur	Cuisson à l'étuvée de légumes ou cuisson de viande à l'étouffée cuisson de riz au lait
2-3	Faire gonfler	Faire gonfler du riz et des plats de riz, faire cuire de petites quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur, réchauffer des plats cuisinés.
1-2	Faire fondre	Omelette soufflée/royale, Sauce hollandaise, réchauffer des plats, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine
0		Position Arrêt

Exemples d'utilisation de la fonction de saisie automatique

Exemples d'application	Processus de cuisson	Position du commutateur	Durée	Indications/conseils
Steaks	Cuisson forte	A7 à A8	Par poêle 8-20 min	Retournez-les de temps en temps
Escalopes, fricadelles, oeufs sur le plat, Saucisses	Rôtir	A6 à A7	Par poêle 10-20 min	Retournez-les de temps en temps
Crêpes	Cuisson de pâtisseries au four	A6 à A7	En continu cuisson de pâtisseries au four	Retournez-les de temps en temps
Potages	Cuisson	A3 à A5	40-150 min	Jusqu'à 3 l de liquide plus ingrédients
Pommes de terre, Légumes	Étuver	A3 à A5	20-60 min	Utiliser peu de liquide! p. ex.: max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
Légumes	Cuire à la vapeur, Décongeler	A2 à A4	20-45 min	Si nécessaire, ajouter un peu de liquide (quelques cuillères à soupe)
Riz, millet, sarrasin	Faire gonfler	A2 à A3	25-50 min	Ajouter au moins le double de liquide au riz, etc. Remuer de temps en temps
Plats préparés, potées	Réchauffer	A2 à A3	10-30 min	Suivant quantité Adapter le réglage
Omelette soufflée/ royale	Épaissir	1 à A2	10-20 min	
Chocolat/beurre/gélatine	Faire fondre	1 à A2	5-25 min	Sans bain-marie! Remuer de temps en temps!

Nettoyage et entretien

Avantages lors du nettoyage et de l'entretien d'une zone de cuisson à induction



Le travail de nettoyage est nettement moindre pour les zones de cuisson à induction que pour les zones de cuisson avec chauffage par corps radiant :

- La zone de cuisson à induction réagit plus rapidement à la commande. Le risque de faire déborder et brûler des aliments est nettement moindre.
- Les températures au niveau de la surface de la table de cuisson en vitrocéramique sont nettement moins élevées pour la cuisson par induction que pour les chauffages classiques par corps rayonnant.

Comme la chaleur est générée dans le récipient, les aliments éventuellement répandus sur la surface vitrocéramique ne s'incrustent pas aussi fortement sur la surface vitrocéramique.

Plan de cuisson



Attention : Ne posez pas de produits de nettoyage sur une plaque en vitrocéramique **chaude** ! Après avoir nettoyé la plaque, rincez soigneusement les produits de nettoyage avec suffisamment d'eau claire pour éviter qu'ils aient un effet corrosif lorsque la plaque sera à nouveau chaude !

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs tels que, par ex. des sprays pour gril ou pour four, des produits abrasifs grossiers ou des tampon à récurer les casseroles.



Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, lorsqu'elle est tiède ou froide. Vous éviterez ainsi l'incrustation de salissures brûlées.

Éliminez les traces de calcaires et d'eau, les éclaboussures de graisse ou les décolorations métalliques à l'aide de produits habituellement en vente dans le commerce pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Salissures légères

1. Nettoyer la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit lessive pour mains.

2. Essuyez-la ensuite à l'aide d'un chiffon propre. Assurez-vous qu'il ne reste pas de produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique.

Salissures incrustées

1. Utilisez un grattoir pour enlever les aliments brûlés ou les éclaboussures de graisse.
2. Tenez le grattoir en biais par rapport à la table en vitrocéramique.
3. Faites glisser la lame pour enlever les salissures.



Grattoirs et produits de nettoyage pour vitrocéramique sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Il est impossible d'éliminer les égratignures ou les taches foncées sur la surface en vitrocéramique provoquées par ex. par des plats de cuisson à arêtes vives. Elles n'influent cependant en aucune manière sur les fonctions du plan de cuisson.

Que faire si ...

En cas d'anomalie de fonctionnement

En cas de dysfonctionnement, il se peut que l'anomalie constatée ne soit pas grave et que vous puissiez y remédier vous-même à l'aide des indications suivantes. N'effectuez aucune intervention si les informations ci-après ne suffisent pas à résoudre vos cas précis.



Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être la source de dangers importants pour l'utilisateur. Pour toute réparation, adressez-vous au service après-vente de votre vendeur.

Si le plan de cuisson en vitrocéramique présente une cassure, débranchez immédiatement l'appareil. Indiquez au service après-vente le **numéro à trois chiffres** qui se trouve sur la plaque en vitrocéramique.

Que faire si ...

... des dysfonctionnements, des cassures, des fissures ou fêlures se produisent sur l'appareil ?

- Désactivez tous les foyers.
- Débranchez l'appareil ou retirez le fusible.

... les foyers ne fonctionnent pas ?

Vérifiez si

- le fusible de l'installation électrique de la maison (disjoncteur) est intact. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin vendeur.
- l'appareil est correctement branché.
- les voyants de contrôle s'allument sur le bandeau de commandes.
- le foyer de cuisson correspondant est activé.
- les foyers sont réglés sur le niveau de cuisson désiré (voir le chapitre "Cuisson").
- la sécurité des foyers s'est déclenché (voir le chapitre "Fonctions de sécurité").

... les foyers ne peuvent être activés ?

Vérifiez si

- le bandeau de commandes est verrouillé (voir le chapitre "Verrouillage du bandeau de commandes").
- le délai de 10 secondes (entre le moment où vous devez appuyer sur la touche Marche/Arrêt et le moment où vous devez sélectionner une zone de cuisson n'est pas expiré (voir le chapitre "Mise en marche de l'appareil").
- les touches sensibles ne sont pas partiellement recouvertes par un chiffon humide ou du liquide.

... l'indicateur de chaleur résiduelle retombe soudainement jusqu'à ou ?

Vérifiez si

- la touche Marche/Arrêt a été actionnée par mégarde.
- les touches sensibles ne sont pas partiellement recouvertes par un chiffon humide, du liquide...
- le système de déconnexion de sécurité n'a pas été activé.

...après la désactivation des foyers aucun ou de chaleur résiduelle ne s'affiche ?

Vérifiez si

- le foyer n'est activé que depuis peu de temps et qu'il n'est par conséquent pas encore assez chaud.

Si le foyer est chaud, veuillez contacter le service après-vente.

...il est impossible de désactiver un foyer ?

Vérifiez si

- les touches sensibles ne sont pas partiellement recouvertes par un chiffon humide ou par du liquide,
- le verrouillage n'est pas activé.

... il est impossible d'activer un foyer ?

Vérifiez si

- le verrouillage n'est pas activé.

... le voyant clignote ?

Vérifiez si

- l'ustensile de cuisson est bien placé sur le foyer sélectionné.
- le diamètre du fond du plat de cuisson n'est pas trop petit par rapport au foyer.
- les ustensiles de cuisson sont adaptés à l'induction.

... s'affiche sur l'indicateur ?

Vérifiez si

- le foyer est en surchauffe.
Dans ce cas, désactivez le foyer et laissez-le refroidir. Après quelques minutes, réactivez-le et placez-y un ustensile de cuisson adapté.
- le système de déconnexion automatique du foyer s'est enclenché.
Réactivez le foyer en l'éteignant brièvement et en le remettant en marche.

... La fonction surpuissance ne peut être activée ?

- Éteignez le foyer pendant environ 10 minutes.
Si cette anomalie se reproduit, vérifiez si
- la fente d'aération entre le plan de travail et la partie frontale du meuble qui se trouve au-dessous n'est pas bouchée.
- qu'au moment de l'installation de l'appareil, une fente d'aération suffisante à bien été aménagée au-dessous du plan de travail (5 mm).

Instructions d'installation



Les opérations d'installation et de branchement de votre appareil doivent être effectuées par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

Dimensions de l'appareil

Largeur	300 mm
Profondeur	520 mm
Hauteur	55 mm

Dimensions de la découpe

Largeur	270 mm
Profondeur	490 mm
Rayon d'arrondi dans les coins	R5



Conseils de sécurité pour l'installateur

- Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- La protection de l'appareil contre le risque d'incendie est du type Y (EN 60 335-2-6). Seuls les appareils de ce type peuvent être installés d'un seul côté à des meubles hauts ou muraux.
- On ne peut pas monter de tiroirs en dessous du plan de cuisson.
- L'encastrement doit garantir la protection contre le contact.
- La stabilité de l'armoire d'encastrement doit être conforme aux exigences de la norme DIN 68930.
- A titre de protection contre l'humidité, toutes les surfaces découpées doivent être scellées par un matériau d'étanchéité approprié.
- En cas de plan de travail carrelé, les joints situés à proximité de la zone d'appui du plan de cuisson doivent être entièrement remplis avec un matériau de jointolement.
- Pour les plaques en pierre naturelle ou en céramique, les ressorts de maintien doivent être collés à l'aide de colle à base de résine ou de colle à deux composants.
- Vérifier la position parfaite et l'appui intégral du joint. Ne pas appliquer de masse d'étanchéité supplémentaire, cela complique le démontage en cas d'intervention.
- Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.
- Pour le démontage, dégagez la table de cuisson en la repoussant par en dessous.
- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

Raccordement électrique

Avant le branchement, il convient de vérifier si la tension nominale de l'appareil, c'est-à-dire la tension indiquée sur la plaque signalétique, concorde avec la tension du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur du plan de cuisson.

La tension du corps de chauffe est AC230V~. L'appareil fonctionne également sans problème sur les anciens réseaux AC220V~.

Le raccordement au réseau du plan de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par ex. un disjoncteur, disjoncteur différentiel ou fusible.

Le câble de raccordement au réseau électrique doit être de type H05VV-F ou supérieur.

Le raccordement doit être effectué conformément au schéma. Les pontages doivent être effectués en fonction du schéma de câblage. Le conducteur de la terre est relié à la borne \oplus . Le fil du conducteur de terre doit être plus long que les fils de phase.

Les raccordements des câbles doivent être effectués conformément aux prescriptions et les vis des bornes doivent être serrées à fond.

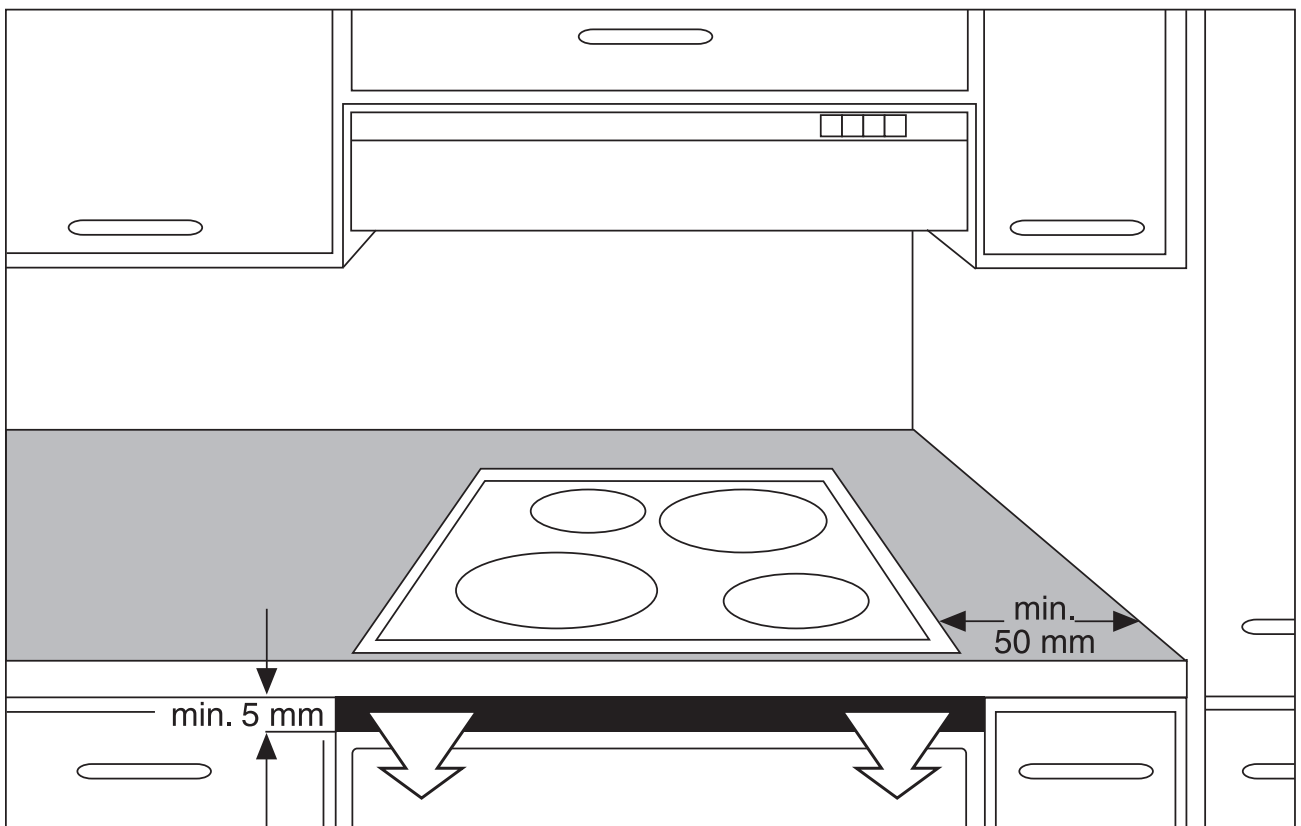
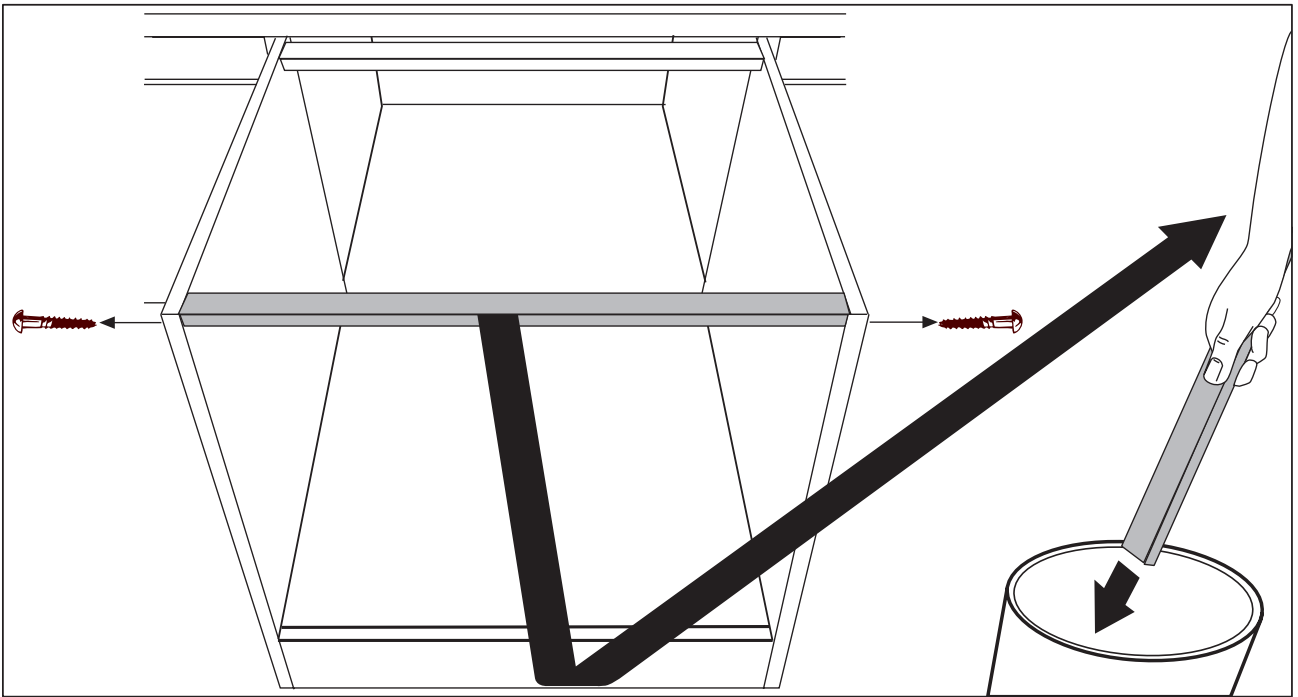
Enfin, le câble de raccordement doit être sécurisé avec la pince de décharge de traction et le revêtement être fermé en appliquant une pression ferme (encliqueter).

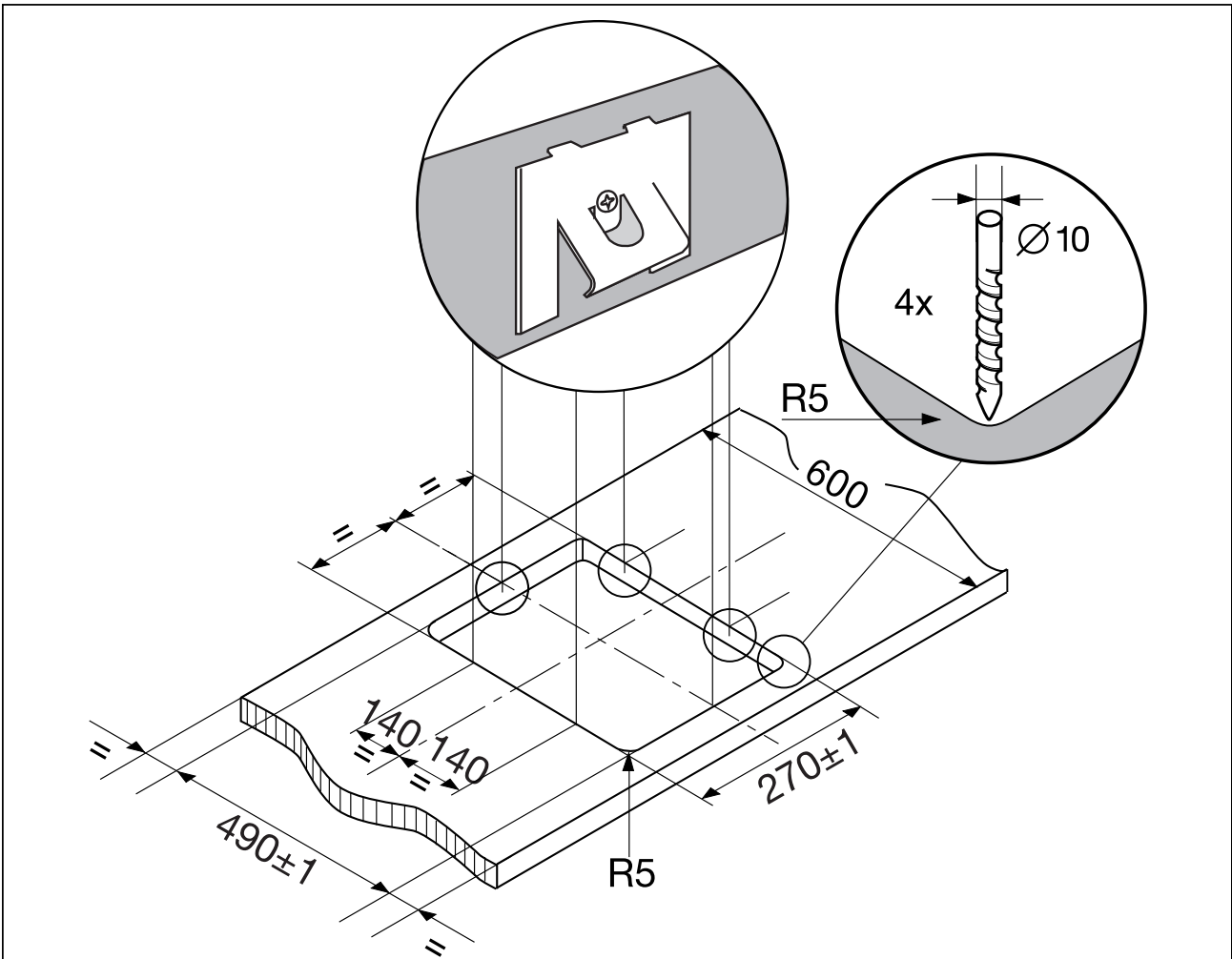
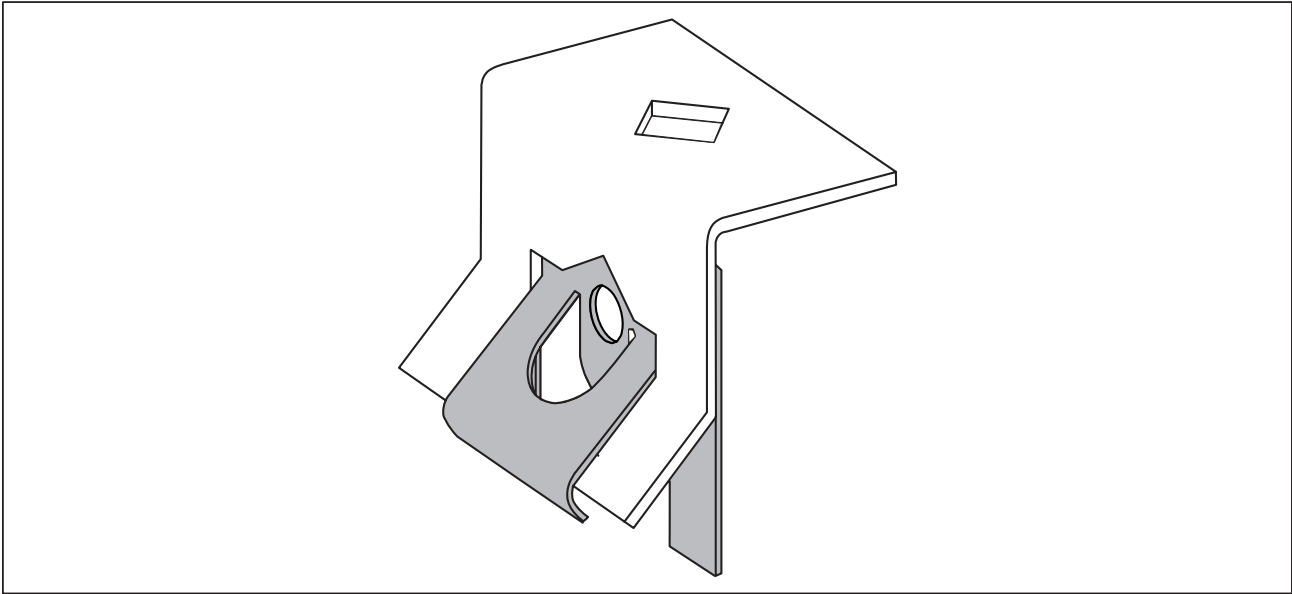
Avant la première mise en marche, il faut retirer les éventuels films protecteurs ou étiquettes adhésives de la surface vitrocéramique ou de l'encadrement.

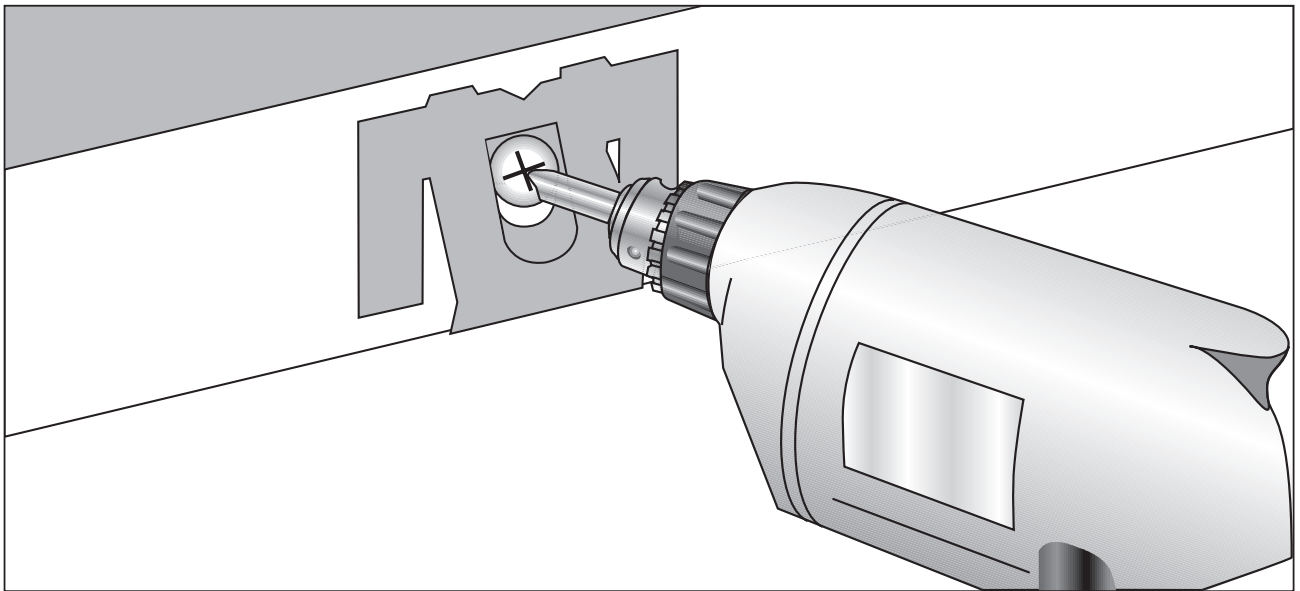
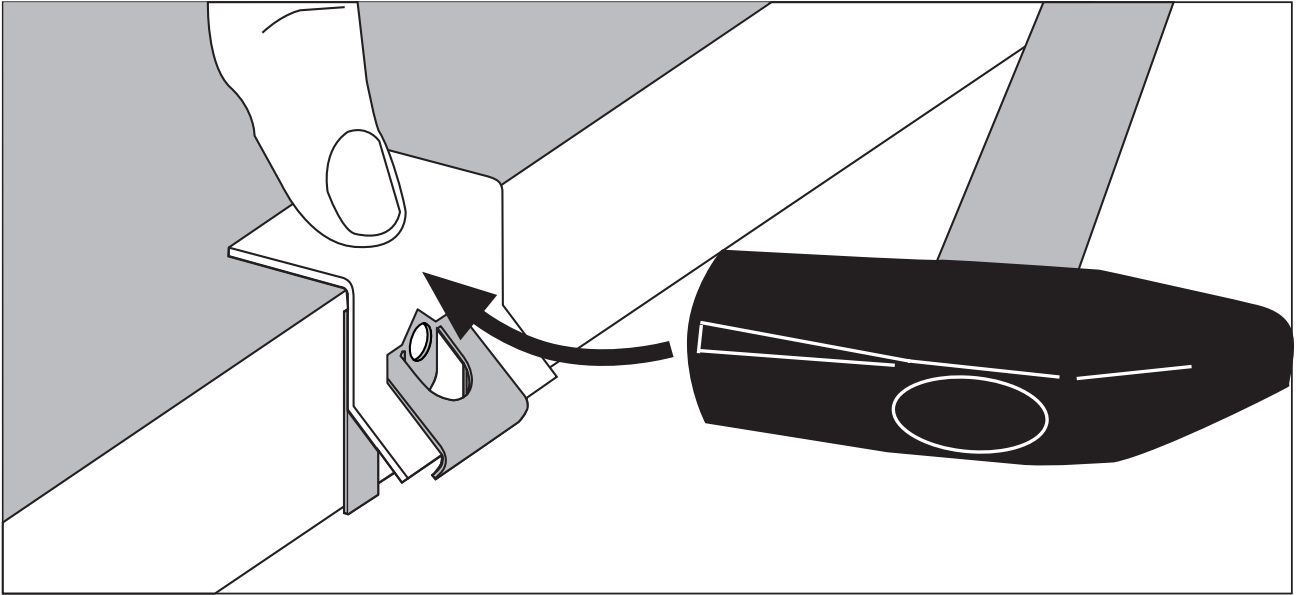


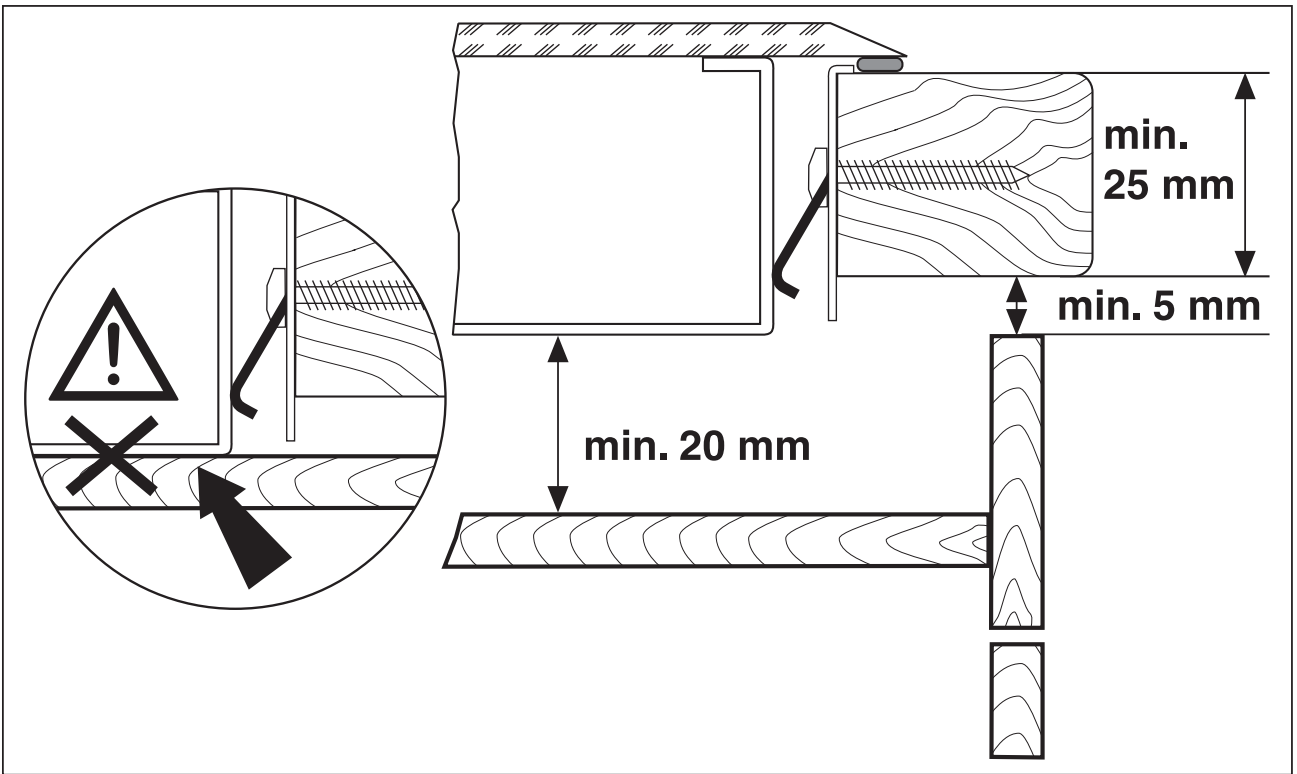
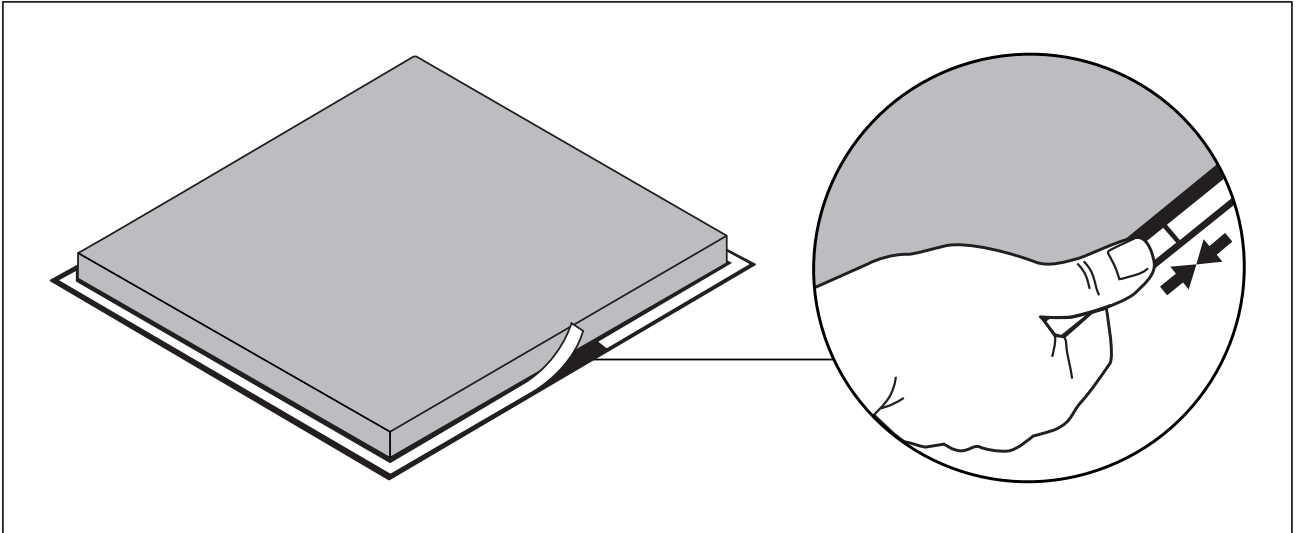
Après le raccordement à l'alimentation électrique, toutes les zones de cuisson doivent être successivement mis en service brièvement à puissance maximale afin de vérifier leur bon fonctionnement.

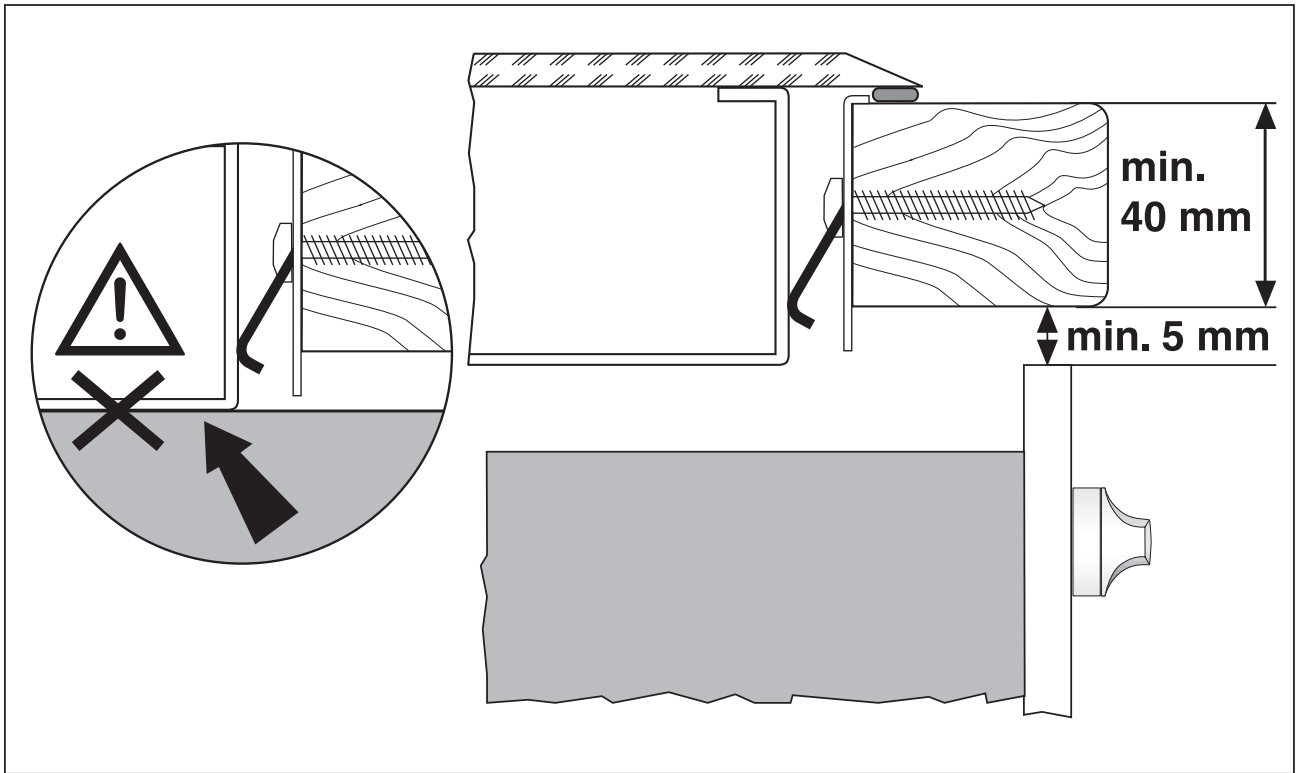
Montage











Conditions de garantie

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Plaque signalétique

Modell	CVI100N	Prod.Nr.	949591524
Typ	55 GDD 88 AE	230 V AC 50 Hz	Induction 3,6 kW
Made in Germany	Ser.Nr.		3,6 kW

FAURE 