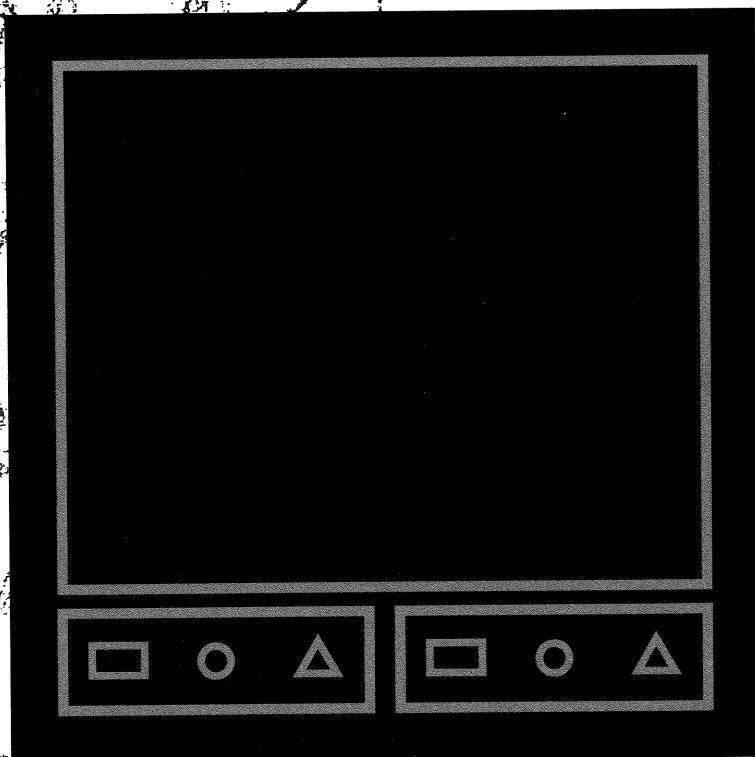


TABLE INDUCTION

GUIDE PRATIQUE





Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Aujourd'hui, en faisant l'acquisition de cette table d'une nouvelle génération, vous allez découvrir le plaisir de la cuisson par induction. Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement la **notice d'utilisation** jointe à l'appareil et ce **guide pratique** qui ont été rédigés spécialement à votre intention. Les instructions et les conseils qu'ils contiennent vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.

SOMMAIRE

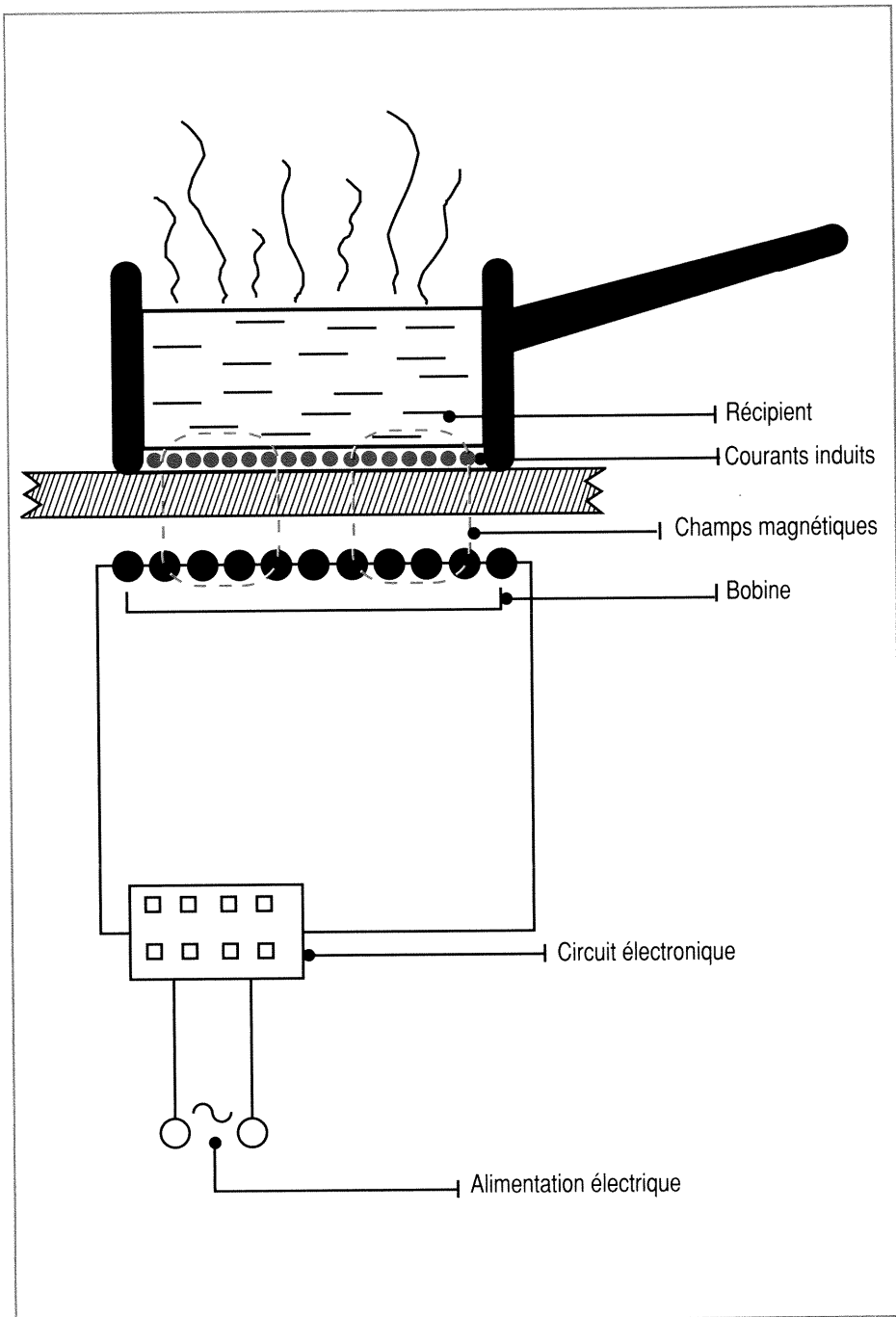
	pages
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	1 et 2
UTILISATION	
- Description générale.	3
- Les commandes	4 à 7
- La casserolierie	8 et 9
- Conseils de cuisson	10
- Les dispositifs de sécurité	11 et 12
ENTRETIEN	
- Conseils généraux	13
- Nettoyage table et bandeau de commande	14
INSTALLATION	
- Encastrement et pose de l'appareil	15 et 16
- Raccordement électrique	17 et 18
INTERVENTIONS COURANTES	19
SERVICE APRES-VENTE	

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE A INDUCTION

- Le principe de fonctionnement de votre table à induction repose principalement sur les propriétés **électromagnétiques** de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson traditionnelles.
- Un circuit électronique vous permet d'alimenter et de commander électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil qui crée un champ magnétique.
- Grâce à ses propriétés électromagnétiques, le récipient posé sur la plaque est alors traversé par des courants (dits courants d'induction). Ces courants chauffent instantanément le récipient qui cède alors sa chaleur aux aliments.

- La chaleur étant produite dans le récipient lui-même, la cuisson s'effectue :
 - sans ou avec très peu de déperdition calorifique : la puissance de chauffe restituée est maximale,
 - sans ou avec très peu d'inertie thermique : le retrait du récipient ou le simple arrêt de l'alimentation suffit à stopper instantanément la cuisson.

- La cuisson étant totalement gérée par un circuit électronique, il met à votre disposition une très grande souplesse et finesse de réglage.



DESCRIPTION GENERALE

UTILISATION

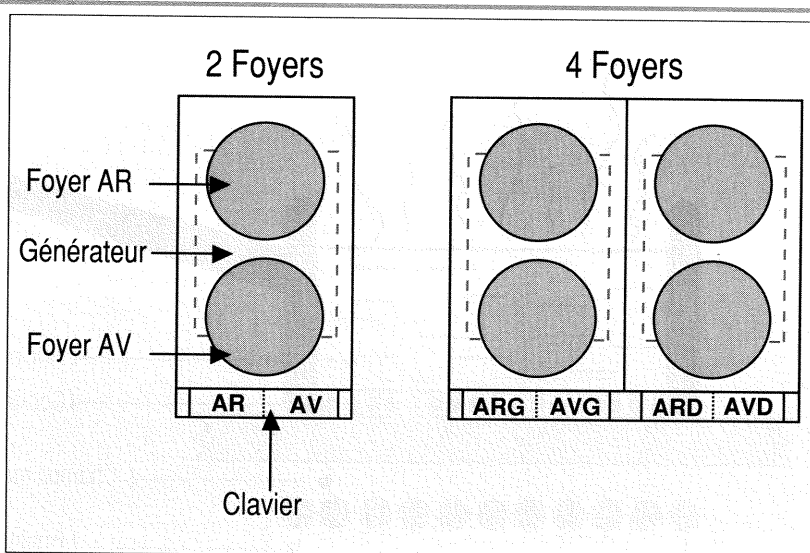


TABLE 2 FOYERS :

Votre table contient un générateur de puissance qui alimente les deux inducteurs (ou foyers) avant et arrière.

Vous choisissez, en agissant sur le clavier le niveau de puissance fourni à chaque inducteur.

La moitié gauche du clavier commande le foyer arrière, la moitié droite le foyer avant.

Un ventilateur aspire de l'air à l'arrière dans votre meuble et le refoule à l'avant par les ouvertures pratiquées dans le bandeau pivotant, afin que l'électronique du générateur ne soit pas exposée à une température excessive.

C'est pourquoi ce bandeau doit être ouvert pendant le fonctionnement.

TABLE 4 FOYERS :

Votre table contient, réunis sous une même plaque vitrocéramique et dans un même boîtier 2 ensembles identiques à celui utilisé pour une table 2 foyers. L'un constitue la demi-table gauche, l'autre la demi table droite.

LES COMMANDES

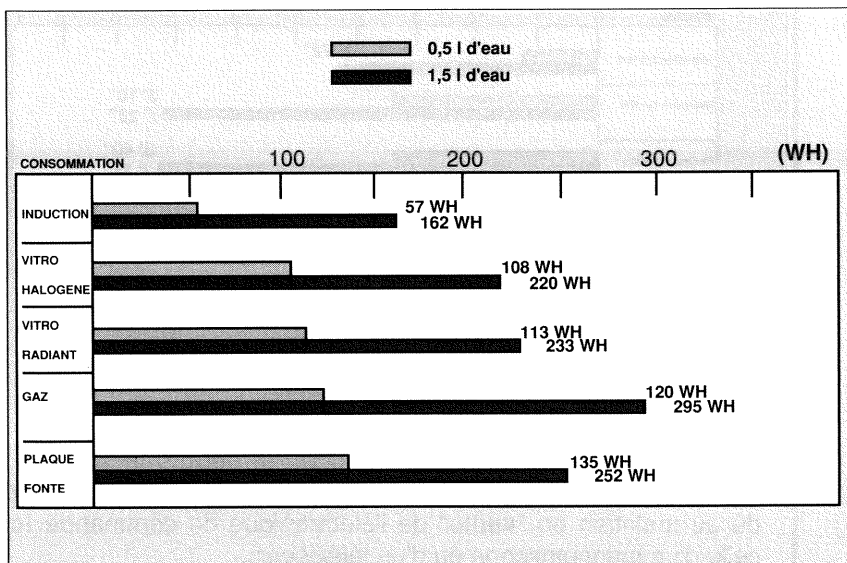
Grâce à la notice jointe à votre appareil, vous connaissez l'essentiel des commandes du clavier. Revenons cependant sur quelques points importants :

* Gardez à l'esprit !

Votre foyer à induction

- **est beaucoup plus puissant**
- **va beaucoup plus vite**
- **consomme beaucoup moins** que les foyers classiques (gaz ou électrique, auxquels vous êtes habitués).
- Il est beaucoup plus souple avec une réaction quasi instantanée.
- N'hésitez pas à affiner vos réglages.

Consommations comparées des différents moyens de cuisson
(mesures non normatives effectuées en chauffant de l'eau de 20° à 95°C)



LES COMMANDES

UTILISATION

* Consommation d'énergie

Tant que vous n'avez pas posé un récipient sur le foyer celui-ci ne chauffe pas (les voyants clignotent).

Le retrait du récipient suffit à arrêter le foyer. Pas de gaspillage d'énergie.

* Quelques précisions sur la puissance fournie à vos récipients

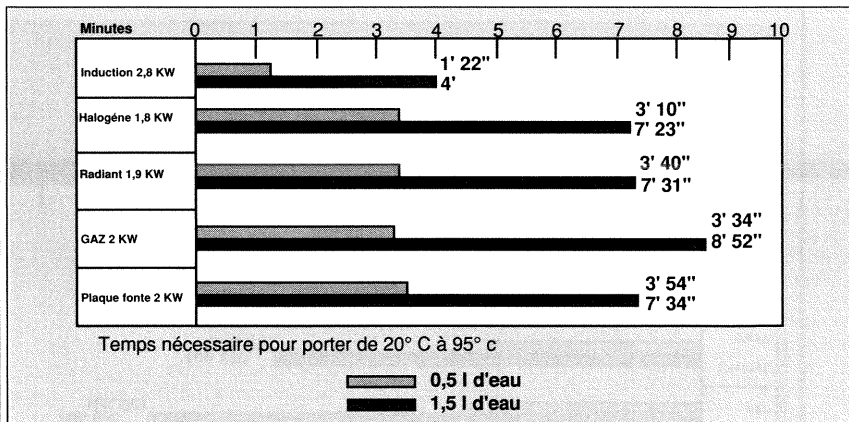
Elle dépend en partie de la casserole choisie (matière, taille).

Pour une casserole en tôle émaillée de diamètre de fond 180mm,

vous obtiendrez environ :

- . 2,8 kW dans la position maximum
- . 1,5 kW en position 10
- . 500 W " 6
- . 50 W " 1

Le rendement de la plaque étant très supérieur à celui d'un feu gaz ou d'un foyer électrique, vous bénéficiez d'une rapidité plus grande puis d'une consommation moindre pendant une cuisson.



Même si votre table n'a pas fonctionné depuis longtemps, vous constatez un léger échauffement de la plaque vitrocéramique qui est dû au maintien en "veille" de l'électronique de commande (comme celle d'un magnétoscope ou d'un téléviseur).

LES COMMANDES

UTILISATION

Cas du fonctionnement avec deux récipients placés simultanément l'un derrière l'autre sur une table 2 foyers ou sur une moitié de table 4 foyers.

Lorsqu'un seul récipient est utilisé sur une moitié de table, la plage de puissance disponible va de 50 W environ à 2800 W environ sur le foyer avant comme sur le foyer arrière.

Lorsque vous utilisez simultanément les deux foyers situés l'un derrière l'autre, vous faites appel au seul et même générateur. Comme vous pouvez le constater, le chauffage est assuré alternativement sur les deux foyers et ceci en un cycle suffisamment bref pour ne perturber en rien votre utilisation.

Tant que vous n'utilisez pas une position maxi (points rouges), vous êtes libre pour tout choix. ; sinon la puissance est répartie automatiquement entre les deux foyers.

Le dernier appui sur une touche est celui qui prévaut.

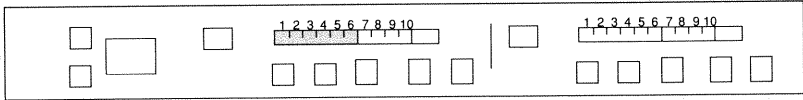
Voir ci-contre les cas que vous pouvez rencontrer.

LES COMMANDES

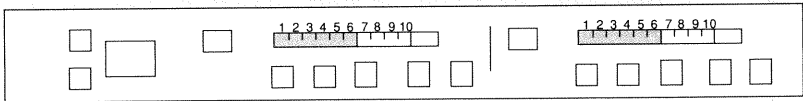
UTILISATION

EXEMPLE 1 :

- Un foyer fonctionne sur la position 10 (ou moins).

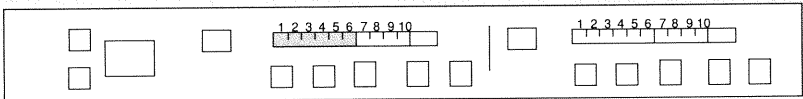


- Vous pouvez sans modifier son réglage utiliser le second foyer jusqu'à la position 10.

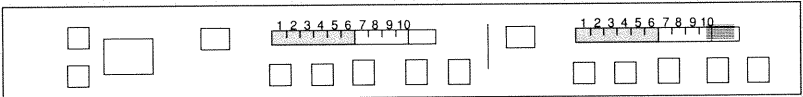


EXEMPLE 2 :

- Un foyer fonctionne sur la position 10 (ou 7 - 8 - 9).

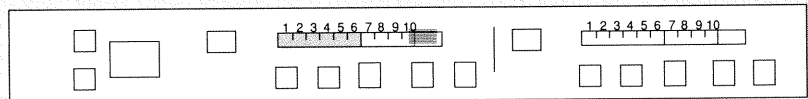


- Vous demandez une position maximum (points rouges) sur le second foyer. Le premier est automatiquement réduit à 6.

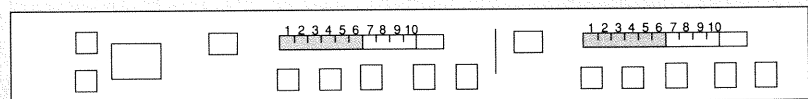


EXEMPLE 3 :

- Un foyer fonctionne au maximum.



- Vous demandez une puissance supérieure à 6 sur le second foyer. Le premier est automatiquement réduit à 10.



Vous vous apercevrez à l'usage que cette limitation ne sera perçue que très rarement.

LA CASSEROLERIE

UTILISATION

- Le test "TABLE" :

Le microprocesseur de votre table est capable de "reconnaître" les récipients adaptés. Mettez en marche un foyer, choisissez la puissance 6, posez votre récipient dessus. Si les voyants s'arrêtent de clignoter, votre récipient est utilisable.

- Une astuce pour choisir votre casserolerie.

Approchez un aimant de votre casserole. S'il colle, la casserole peut être utilisée sur votre table à induction.

LA CASSEROLERIE ADAPTEE :

- Les récipients en tôle d'acier émaillée. Vous trouverez toutes les tailles de casseroles, faitouts et poêles souhaitées. Vous préférerez des articles à fond épais qui, comme pour toutes les énergies, assurent une meilleure homogénéité de cuisson.

- Les récipients en fonte. Il est souhaitable que le fond soit émaillé pour ne pas rayer la plaque vitrocéramique.

- Les récipients en inox multicouches ou inox ferritique. Faites le test de l'aimant ou fiez-vous à l'emploi "induction" précisé sur le fond.

- Ne conviennent pas :

- les récipients en verre, céramique, terre,
- les récipients en aluminium, cuivre,
- les récipients en inox non magnétique (dit "austénitique").

- Dans tous les cas, si vous avez encore un doute, n'hésitez pas à procéder au test ci-dessus.

IMPORTANT :

- N'employez jamais de feuille de papier d'aluminium et ne placez pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table pour les cuissons.

- L'aluminium fond et endommage définitivement votre appareil.

■ CONSEILS POUR L'UTILISATION DE LA CASSEROLERIE

- Une casserole de 20 cm de diamètre du fond permet d'obtenir le maximum de puissance et la meilleure répartition.
L'utilisation d'une petite casserole réduira la puissance absorbée mais n'entraînera pas de déperdition d'énergie contrairement aux foyers types électrique ou gaz.
- Evitez d'utiliser une poêle dont le diamètre du fond dépasse 21 cm.
- Afin d'obtenir la meilleure efficacité, vous veillerez à ce que le récipient soit bien au milieu de la zone de chauffe matérialisée sur la plaque vitrocéramique.
- Evitez les récipients à fond trop mince ; ils pourraient se déformer.
En particulier, vous obtiendrez d'excellents résultats avec des poêles à fond rapporté épais qui assure une bonne répartition de la chaleur.
- La plaque étant très puissante, ne laissez pas un ustensile vide sur un foyer. Le dispositif de sécurité contenu dans l'appareil se déclenche mais l'ustensile peut être endommagé.
De même, ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle éclaterait.
- Vous pouvez utiliser un récipient qui couvre plusieurs foyers.
- **Pour la cuisson d'aliments ayant tendance à "attacher", commencez par un réglage faible que vous augmenterez par la suite. Remuez de temps en temps.**
- Quand vous utilisez un récipient avec revêtement intérieur anti-adhérent, sans apport de matière grasse, limitez le préchauffage 1 ou 2 minutes en position ⑨.

CONSEILS DE CUISSON

UTILISATION

PREPARATIONS	OBSERVATIONS	TEMPS
Riz au lait 1 l. de lait 200 g de riz	Commencer la cuisson à 5 puis réduire à 4 pour éviter les débordements.	20 minutes
Sauces au beurre et à base d'oeufs	Réglage 3 . Remuer sans cesse.	
Réchauffage plats cuisinés.	Réglage 4 . Couvrir et remuer de temps en temps.	
Réchauffage purée	Réglage 3 . Remuer de temps en temps.	
Compote de pommes	Commencer réglage 6 puis passer à 5 en fin de cuisson.	10 minutes pour 500 g de fruits suivant maturité
Gril fonte	Préchauffer à vide sur 10 pendant 3 à 4 minutes avant d'effectuer la cuisson sur position gril.	
Récipients à revêtement anti-adhérent	Préchauffer à vide pendant 1,5 à 2 minutes maximum sur 9 puis effectuer la cuisson.	
Omelette	Faire fondre le beurre à 7 ; il doit être chaud et couleur noisette. Versez les oeufs, effectuez la cuisson sur 8 . Rabattre les bords vers le centre.	
Cocotte minute	Réglage 6 dès le chuchotement.	

DISPOSITIFS DE SECURITE

Votre table est pourvue de dispositifs de sécurité destinés à protéger l'appareillage électronique.

Ces sécurités ne fonctionneront que rarement si la table est installée et utilisée correctement.

- Sécurité "transistors" :

Une sonde surveille en permanence la température de ces composants électroniques. Si celle-ci est excessive, le générateur est arrêté.

Le message ci-contre est affiché dans la minuterie.

La ventilation continue de fonctionner.

Vous effacerez le message en appuyant sur une touche quelconque. Attendez un instant et remettez la table en marche.



* Si cet incident se reproduit fréquemment, vérifiez d'abord que les **admissions d'air** sous la partie arrière de la table sont **bien dégagées**. Si oui, faites appel à un réparateur.

- Sécurité "inducteur" et casserolierie :

Une sonde sous la plaque vitrocéramique détecte la température de celle-ci et donc de la casserole. Une température excessive entraîne une baisse de puissance.

Une destruction de cette sonde est signalée par les messages



pour foyer avant



pour foyer arrière

Faites alors appel à un réparateur.

En attendant son intervention, vous pouvez utiliser l'autre ou les autres foyers.

DISPOSITIFS DE SECURITE

UTILISATION

- **Sécurité de détection** :

Un objet de petites dimensions (fourchette, cuillère, bague...) posé seul sur la table en marche, ne sera pas détecté comme récipient.

En conséquence, l'affichage clignote sans que le générateur envoie de puissance.

Il en est de même pour la casserolierie non adaptée.

- **Sécurité ventilation** :

Le bandeau de commande doit être en position "grand ouvert" pour assurer une évacuation satisfaisante de l'air de refroidissement.

Un contact électrique interdit le fonctionnement si cette condition n'est pas respectée.

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson placé sur le foyer avant ne gêne pas le mouvement du bandeau.

- **Sécurité projections et débordement** :

Des protections sont prévues pour éviter qu'un éventuel débordement puisse atteindre les cartes électroniques.

Refermez votre bandeau mobile quand vous n'utilisez pas la table.

■ LA VITROCERAMIQUE

C'est un verre auquel l'élaboration particulière confère des propriétés remarquables. En effet, son coefficient de dilatation thermique est pratiquement nul. Il peut donc chauffer puis être refroidi brutalement sans danger.

- La vitrocéramique n'est pas poreuse, elle ne retient pas les salissures.
- Elle est très dure, elle craint peu les rayures.
- Elle est solide, elle supporte des charges importantes et des chocs.
- C'est un verre, elle résiste à la plupart des acides ou solutions alcalines

La chaleur nécessaire à la cuisson étant produite directement dans le récipient, l'échauffement de la plaque est modéré. Ceci évite que des débordements cuisent et durcissent.

Nous attirons votre attention sur quelques précautions :

- La table supporte le frottement des ustensiles à fond plat, mais par précaution . Soulevez-les pour les déplacer. Elle peut être rayée par des matériaux très durs tels que des grains de sable apportés par les légumes.
- N'employez jamais une feuille d'aluminium pour faire des cuissons ou protéger la table car celle-ci adhérerait irrémédiablement.
- N'utilisez pas votre table comme planche à découper.
- En cours d'utilisation, éloignez les objets magnétisables (cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc...).

ATTENTION :

La surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable. En cas de rupture, fêlure ou fissure, n'utilisez plus la table . Déconnectez immédiatement l'appareil de l'alimentation et contactez le **Service Après-Vente**.

■ NETTOYAGE DE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE

- Essuyez les débordements, les projections avant qu'ils ne sèchent ou ne restent collés sous vos récipients, en tout cas avant une nouvelle utilisation.

- Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec un chiffon de papier humide ou un tampon de nettoyage SCOTCH BRITE SANITAIRE (blanc).

- Pour les salissures plus résistantes, utilisez une noisette de produit de nettoyage doux tel que : CIF ammoniacal, AJAX crème jaune, CUREMAIL, IMPECA vitroceram, CERA-FIX, WKTOP, BUHLER.

Les cernes d'eau et les traces de calcaire seront enlevées à l'aide de vinaigre d'alcool blanc.

Pour les traces métalliques ou les taches rebelles, on peut utiliser des produits tels que ZIP INOX, JOHNSON INOX, PPZ INOX.

Terminez toujours par un rinçage et un essuyage à l'aide d'un papier absorbant.

N'utilisez jamais :

- Les produits abrasifs, poudres récurantes telles que VIM, BREF, AJAX qui provoquent de fines rayures fixant tartre et salissures.
- Les objets tranchants.
- Les laines d'acier, les éponges abrasives telles que SCOTCH BRITE VERT.

■ NETTOYAGE DU BANDEAU

- Utilisez une éponge propre, légèrement imbibée d'eau savonneuse.

- Evitez **absolument** les produits abrasifs.

ENCASTREMENT

■ DIMENSIONS D'ENCASTREMENT

TABLE 2 FEUX

Longueur : 49 cm
Largeur : 26,5 cm

TABLE 4 FEUX

Longueur : 49 cm
Largeur : 56 cm

La table doit être encastrée dans un plateau de 3 cm d'épaisseur ou plus, **fait en matière résistant à la chaleur**, ou revêtu d'une telle matière.

Il est important d'encastrer votre table à induction sur une surface d'appui régulièrement plane.

Les déformations provoquées par une mauvaise pose risquent d'altérer les caractéristiques du plan de travail ainsi que les performances de la table.

La découpe doit être impérativement conforme aux cotes indiquées.

La paroi verticale située à l'arrière de l'appareil doit être capable de résister à la chaleur si la distance à la découpe du plan de travail est inférieure à 5 cm.

La hauteur de la partie encastrée de la table est de 5,5 cm.

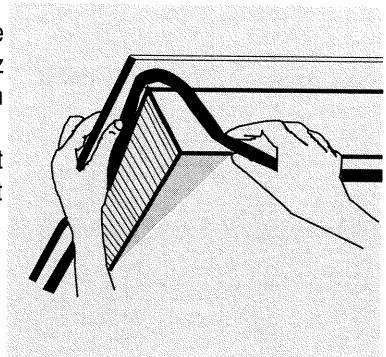
Assurez-vous que la distance entre le dessous du caisson et un plancher intermédiaire ou une partie de meuble est supérieure à 2,5 cm pour permettre une circulation d'air.

De plus, garantisiez à l'arrière une fente de 8 cm sur toute la largeur du meuble.

(Protection contre les échauffements : type Y selon CEI335.2.6).

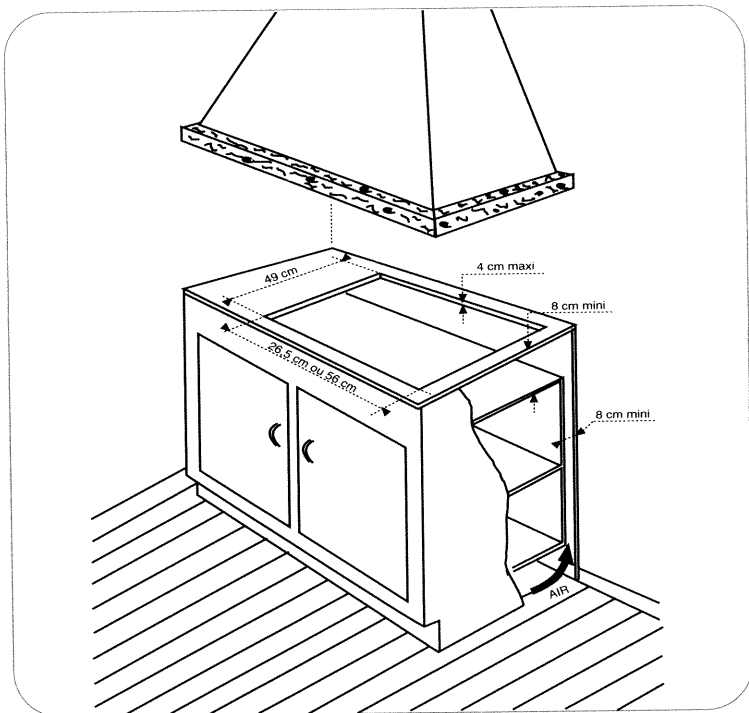
■ POSE DU JOINT D'ETANCHEITE

- Retournez la table avec précaution.
- Collez le cordon de mastic (livré avec votre appareil) tout autour du caisson dans l'angle formé par le cadre.
- Présentez la table au-dessus de l'ouverture du meuble-support et raccordez le câble d'alimentation à l'installation électrique.
- Mettez en place la table tout en pressant pour déformer le cordon de mastic et assurer ainsi une bonne étanchéité.



ENCASTREMENT

INSTALLATION



■ CONDITIONS D'INSTALLATION D'UNE TABLE A INDUCTION AU-DESSUS D'UN FOUR

L'électronique d'une table à induction doit être refroidie par un courant d'air frais. Aussi, sauf à prendre des précautions particulières, nous vous déconseillons l'installation de la table au-dessus d'un four.


Si toutefois vous devez le faire :

- Assurez-vous que ce four soit équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Séparez soigneusement le logement du four de celui de la table par une cloison horizontale étanche située à 5 cm au moins en-dessous du carter. Veillez à ne pas admettre de filets d'air chauds venant du compartiment four.
- Prévoyez dans le compartiment table une arrivée d'air frais soit par une ouverture de 2 cm de hauteur à l'avant sur toute la largeur du meuble (sous le plan de travail), soit une ouverture latérale de 50 cm² au moins dans le panneau latéral créant une communication avec le meuble voisin qui est frais.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE


INSTALLATION

■ TABLE 2 FEUX

- Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type H 05 VVF (section 1,5 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre  de l'appareil.

- Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

■ TABLE 4 FEUX

- Le câble d'alimentation n'est pas fourni. Il devra toujours comprendre un fil de terre qui sera relié à la borne  de l'appareil.

- Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un câble type H 05 VVF et d'une fiche de prise de courant conforme à la CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION MINIMALE DU CABLE A UTILISER

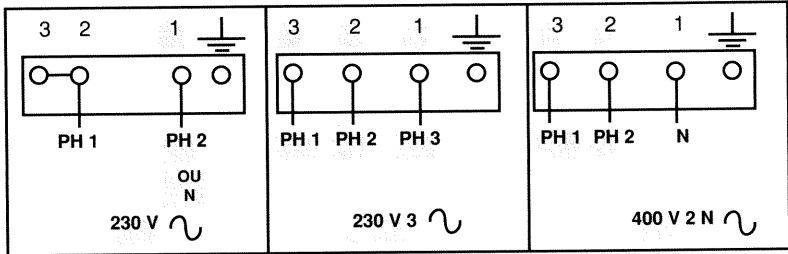
TENSION DU RESEAU	230 V ~	400 V 2 N ~	230 V 3 ~
Câble H 05 RRF	3 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	2,5	1,5	2,5
Fusible	32 A	16 A	25 A

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou ayant une prise de terre défectueuse.

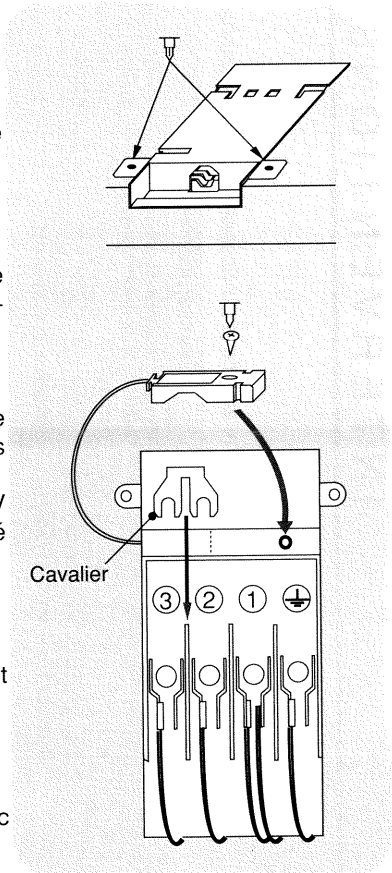
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

INSTALLATION

LE BRANCHEMENT






1. Retournez la table.
2. Dévissez la trappe plastique située sur le caisson, puis ouvrez-la.
3. Passez le câble dans le passage prévu dans la trappe et dans le serre-câble.
4. Effectuez le branchement sur le bornier selon les schémas précédents et la figure ci-contre. Pour une alimentation en 230 V monophasé, utilisez le cavalier placé près du serre-câble.
5. Serrez le serre-câble en faisant attention à ne pas tirer sur le câble.
6. Refermez la trappe avec précaution et revissez-la.



INTERVENTIONS COURANTES

Un mauvais fonctionnement ne signifie pas nécessairement une panne : vérifiez les points suivants :

Symptômes	Causes possibles	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas. Le clavier reste éteint.	Pas d'alimentation électrique. Bandeau de commande insuffisamment ouvert.	Vérifiez l'installation électrique (disjoncteur, fusibles...). Vérifiez qu'un récipient ne gêne pas l'ouverture du bandeau.
L'appareil s'est arrêté en cours de fonctionnement. Le message  est affiché.	Echauffement des transistors.	Appuyez sur une touche pour effacer. Relancez la cuisson si possible à un niveau plus faible. Vérifiez arrivée et sortie d'air dégagées.
Après mise en marche de l'appareil, les voyants restent clignotants.	Absence d'un récipient convenable.	Vérifiez que le récipient est magnétique. qu'il n'est pas trop petit.
L'appareil ne fonctionne pas, les messages  et  apparaissent alternativement à l'affichage.	Température ambiante trop basse (< 5°C) alors que la table n'était pas alimentée.	Après mise sous tension, attendez une dizaine de minutes. Les messages s'arrêtent de clignoter. Vous pouvez utiliser l'appareil.

Si votre intervention n'est pas suffisante, faites appel au Service Après-Vente.

SERVICE APRES-VENTE

Afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer par votre vendeur - installateur, votre certificat de garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :

- connaissent parfaitement le matériel,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- utilisent exclusivement les **pièces d'origine**.

En cas de réclamation ou de commande de pièces de rechange, donnez à votre Distributeur la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique située sous le caisson de l'appareil.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

Cet appareil est conforme à l'arrêté du 16/08/1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 87.308).

64016054

8771743

9954-3444 - 02/91