

- **Sifflement intense** : Il se produit lorsque les deux éléments à induction du même groupe fonctionnent simultanément à leur puissance maximale et/ou lorsque la fonction booster est insérée sur le plus grand élément à induction tandis que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue une fois que le niveau de puissance de l'élément à induction autorégulé baisse ; il est généralement causé par plusieurs couches de matériaux différents formant le fond de la casserole.

- **Bruit du ventilateur** : Pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composantes électriques contre tout risque de surchauffe, il est nécessaire d'activer un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximale lorsque le plus grand générateur est à son niveau de puissance maximum ou lorsque la fonction booster est insérée ; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. De plus, le ventilateur peut continuer à fonctionner même après désactivation de la table de cuisson, si la température détectée est élevée.

Les différents types de bruits énumérés ci-dessus sont causés par la technologie d'induction et ne sont pas forcément des défauts de fonctionnement.

! Une pression prolongée sur les touches (-) ou (+) permet l'avancement rapide des minutes et du minuteur.

Conditions initiales d'éclairage

Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles.

Si au cours de ce processus d'étalonnage un éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche « FL » (erreur de lumière ambiante infrarouge) et le processus de calibration du bandeau de commande est suspendu. Pour rectifier le processus, tout éclairage qui pourrait affecter le processus d'étalonnage doit être éteint (par exemple l'éclairage de la hotte aspirante halogène). L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile va maintenant s'achever de manière satisfaisante.

-L'erreur « FL » ne peut être générée dans environ 3s de la puissance initiale appliquée à la surface de cuisson.

-Désactivez tout éclairage de la hotte aspirante et l'éclairage dirigé vers la table de cuisson lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la table de cuisson.


-Une fois le processus de calibrage initial du bandeau de commande tactile terminé, (environ 3s) toute hotte aspirante ou autre éclairage peuvent être activés normalement et n'affecteront pas le fonctionnement du bandeau de commande tactile.

Activation de la plaque de cuisson


Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles. Si l'éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche erreur « FL » et l'étalonnage est suspendu. L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile s'achève alors de manière satisfaisante.

Une fois que vous avez connecté la plaque de cuisson à la source d'alimentation, le bandeau de commande tactile se verrouille automatiquement. Une pression prolongée sur la touche de verrouillage du bandeau de commande permet de déverrouiller ce

dernier .

Une pression prolongée pendant environ une seconde sur la touche  permet d'activer la plaque de cuisson.

La table de cuisson est activée lorsqu'un bip sonore se fait entendre et tous les voyants des zones de cuisson affichent le point lumineux.

Lorsque la cuisson est éteinte, après 5 secondes la commande débranche l'KEYLOCK LED  pour réduire la consommation d'énergie.

Dès que nous touchons une touche, le LED KEYLOCK se passe et nous ne pouvons continuer à utiliser la table de cuisson, déverrouiller le clavier.

L'Arrêt de la table de cuisson est signalé par 3 bips sonores

Réglage de gestion d'énergie

La limite de puissance maximale de la table de cuisson est de 7 200W. Cette limite de puissance peut être réduite par l'utilisateur à 2 800W, 3 500W ou 6 000W.

Pour fixer une nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

- Pendant les 30 premières secondes suivant le branchement de l'appareil

- Les commandes doivent être déverrouillées et tous les chauffages désactivés

- Appuyez simultanément sur les touches Chauffage 1 et Chauffage 3

- Une fois l'opération terminée, vous entendrez un bip sonore et le niveau limite actuel de puissance de votre table de cuisson s'affichera sur les voyants de chauffage.

Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance :

- Avec les touches (+) et (-), vous pouvez augmenter le niveau de puissance. Les différents niveaux de puissance disponibles sont : 2 800W, 3 500W, 6 000W ou

7 200W. Lorsque le niveau de puissance est à 7 200W, si vous pressez les touches [+] ou [-], alors le niveau de puissance devient 2 800W.


Pour achever l'enregistrement de la nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

- Appuyez simultanément sur les touches Chauffage 1 et Chauffage 3
- Une fois l'opération terminée, le niveau de puissance de votre table de cuisson est enregistré et le système peut être réinitialisé.

Pour achever l'opération sans enregistrer les modifications :

- Si pendant 60 secondes vous n'observez aucune action, alors les modifications ne sont pas enregistrées et le système peut être réinitialisé.

Comment activer les foyers

Vous pouvez contrôler chaque foyer grâce à une touche de sélection  et à un dispositif de régulation de puissance doté des touches (-) et (+).

- Pour commencer à utiliser un foyer, appuyez sur la touche de commande qui correspond et réglez le niveau de puissance (entre 0 et 9) via les touches (-) ou (+)

Une pression prolongée sur la touche (-) permet de régler directement le niveau de puissance à « 9 »

Une pression prolongée et simultanée sur les touches (+) et (-) permet de rentrer au niveau de puissance « 0 »

Si le niveau de puissance est « 0 », appuyez sur la touche (+) et maintenez-la enfoncée afin d'augmenter rapidement le niveau de puissance

Le choix d'un foyer est signalé par un bip sonore et le niveau de puissance s'affiche sur le voyant

Si vous ne sélectionnez pas un chauffage dans les 10 secondes suivantes, la table de cuisson se désactive automatiquement.

Fonction d'ébullition rapide- « Booster »

La fonction booster correspondant à certains foyers peut être utilisée pour économiser les temps de chauffage.

Vous l'activez en appuyant sur la touche (+) au-delà du niveau 9. Cette fonction suralimente la puissance à 1 600 W ou 2 000 W, selon la taille du foyer correspondant.


Un bip sonore signale l'activation de la fonction booster et la lettre 'P' s'affiche à l'écran.

La fonction booster fonctionne pendant 10 minutes maximum. Après ces 10 minutes, un bip se fait entendre et le foyer rentre au niveau « 9 »

Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [+], un bip signale une erreur et il n'y a aucune modification du réglage de cuisson. Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [-], un bip se fait

entendre et la puissance de cuisson est réduite à 9.

Comment désactiver les foyers

Pour désactiver un foyer, sélectionnez-le via la touche de sélection correspondante  et :

- Appuyez la touche (-) : la puissance du foyer diminuera progressivement jusqu'à désactivation.

Une fois le foyer sélectionné, vous pouvez également désactiver le chauffage via les touches [-] et [+] pressées simultanément. Un bip

se fait entendre et le voyant correspondant affiche « 0 ».

Utilisation du minuteur

! Tous les foyers peuvent être programmés simultanément, pour une durée variant entre 1 et 99 min.

1. Sélectionnez le foyer via la touche de sélection correspondante.

2. Réglez le niveau de puissance du foyer.

3. Une fois le niveau de puissance approprié sélectionné, pressez à nouveau la touche de sélection du foyer, un bip se fait entendre et une lettre 't' suivie des pointillés s'affichent à l'écran de chauffage. Le temps restant s'affichera à l'opposé du temps de chauffage. Si le chronomètre de la zone de chauffage est par exemple en dessous, le temps chronométré s'affichera à l'écran du dessus. SF1b4. Réglez le temps de cuisson en utilisant les touches (-) et (+)

Lorsque vous pressez les touches (-) et (+) simultanément, le compteur revient à la position 0.

Si vous ne sélectionnez pas le temps avant 10 secondes, ou si le temps sélectionné correspond à 0, 10 secondes après la dernière pression effectuée sur les touches (-) ou (+), le chronomètre est désactivé.

Mise en marche du minuteur programmeur.

Le compte à rebours commence lorsque la visualisation de la minuterie s'achève via n'importe quelle touche de la zone de cuisson ou

automatiquement 10 secondes après la dernière pression sur les touches [+] ou [-]. Un bip se fait entendre et le voyant de chauffage affichera le niveau de puissance. Les pointillés indiquent que le chauffage est chronométré.

! Pour modifier le temps pour un chauffage chronométré, répétez le processus expliqué ci-dessus.

! Une pression prolongée sur les touches + et - augmente la rapidité du temps


Fin du minuteur programmeur.

Une fois que le temps restant est épuisé, le chauffage programmé est désactivé, l'écran de chauffage affiche un '0' clignotant et l'alarme de la minuterie sonne pendant une minute


Vous désactivez l'alarme en pressant n'importe quelle touche du bandeau de commande.

Verrouillage du bandeau de commande

Pendant le fonctionnement de la table de cuisson, il est possible de verrouiller les commandes du four afin d'éviter toutes interventions extérieures sur le réglage (par les enfants, lors du nettoyage, etc.).

Appuyez sur la touche  pour verrouiller le bandeau de commande : -le voyant s'allume et un bip sonore se fera entendre.


Pour utiliser toutes les commandes (ex. l'arrêt de cuisson), vous devez désactiver cette fonction. Pressez la touche

 pendant un moment, le voyant s'éteint et la fonction de verrouillage est désactivée.

Toutes les touches de sélection du foyer seront verrouillées si : la table de cuisson est désactivée, si le verrouillage du bandeau de commande est activé ou

si une erreur survient au niveau de la table de cuisson.

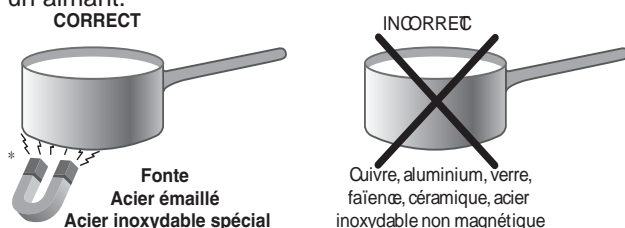
Désactivation de la plaque de cuisson

Pressez la touche  pour désactiver votre appareil - ne comptez pas uniquement sur le capteur de casserole.

Si le verrouillage du bandeau de commande est activé, alors les commandes resteront verrouillées même après la mise en marche à nouveau de la plaque de cuisson. Pour activer à nouveau la plaque, vous devez d'abord désactiver la fonction de verrouillage.

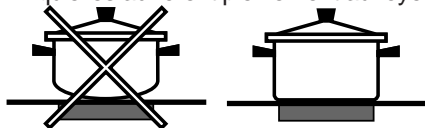
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utilisez des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation des casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour vous assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuez un test avec un aimant.

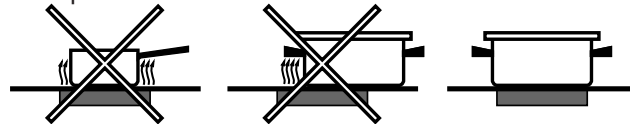


De plus, pour obtenir de meilleurs résultats avec votre plaque :

- Utilisez des casseroles à fond plat, d'épaisseur, pour qu'elles adhèrent pleinement au foyer.



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre entièrement le foyer, afin de bénéficier de toute la chaleur disponible.



- Assurez-vous que la base des casseroles est toujours sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers et des casseroles.
- Évitez d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole, qui perd ainsi de son adhérence.

Dispositifs de sécurité

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'un dispositif de détection de casserole. Le foyer n'émet de chaleur qu'en présence d'une casserole adaptée.

Le signal "u" à l'écran s'affiche si une fois que la sélection du foyer est effectuée, la casserole n'est pas placée sur ce dernier, ou pour signaler :

- Une casserole incompatible,
- Une casserole avec un très petit diamètre,
- Une casserole enlevée du foyer.

Si après 10 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, un signal

d'avertissement est émis.

Si après 60 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, le foyer s'éteint.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe des composants électroniques, le nombre indiquant le niveau de puissance clignote, et la lettre « c » s'affiche à l'écran. Lorsque la température atteint un niveau acceptable, ce message disparaît et la plaque de cuisson est à nouveau utilisable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur sécurité qui éteint automatiquement les foyers après un temps limite d'utilisation à un niveau de puissance donné. Lorsque l'interrupteur sécurité est activé, l'écran affiche « 0 ».

Par exemple : le foyer arrière droit est réglé à 5 et s'éteindra après 5 heures de fonctionnement continu, tandis que le foyer avant gauche est réglé à 2 et s'éteindra après 8 heures. Lorsqu'une ou plusieurs touches sont activées pendant plus de 10 sec, le bandeau de commande tactile se désactive.

Un bip sonore d'avertissement est émis toutes les 10 sec., pendant l'activation de(s) touche(s).

La table de cuisson est désactivée lorsque tous les foyers sont à la position zéro pendant 10 sec. Si la désactivation résulte d'une erreur d'activation des touches, le bandeau de commande tactile agit comme ci-dessus.

Signal sonore

Cette application indique également de multiples anomalies :

- Un objet (casserole, couvert, etc.) placé pendant plus de 10 secondes sur le bandeau de commande.
- Un débordement sur le bandeau de commande.
- Une pression prolongée sur une touche. Tous ces cas énumérés ci-dessus peuvent déclencher un signal sonore. Veuillez éliminer la cause du dysfonctionnement afin d'arrêter le signal sonore. Le cas échéant, le signal sonore continue à retentir et la plaque s'éteint.

Erreurs et alarmes









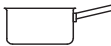

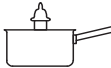




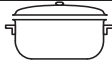
En cas d'erreur, l'appareil tout entier ou le(s) foyer(s) est(sont) éteint(s), un bip retenti (uniquement si un ou

plusieurs foyers sont activés), l'écran affiche une lettre « F » ainsi que le code d'erreur (un numéro d'index ou une lettre) en alternance.

Si le problème persiste, veuillez contacter le Service technique.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	9	 Mise en pression Autocuiseur	 Friture
	8	 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	7	 Crêpes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	6	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémillante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
	5	 Réduction lente (Sauce épaisses)	
	4	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	3	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	2	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir **Mise en marche et Utilisation**).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.

- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.

• **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.