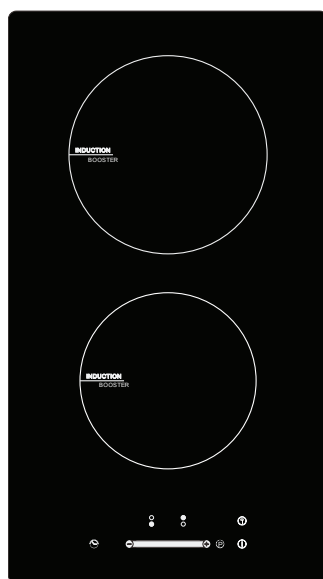


Table de cuisson à induction à commandes tactiles



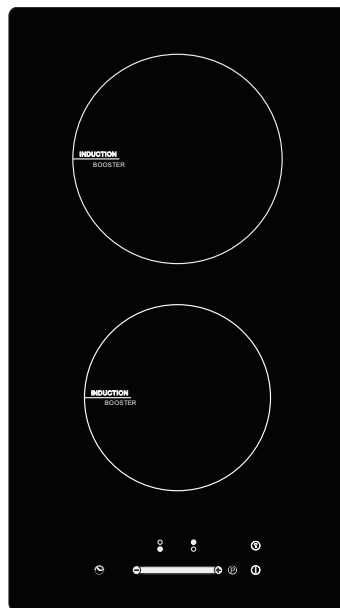
IND22-BF - Version : 01

IND22-BF

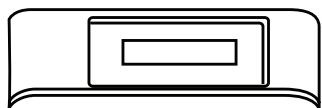
Réf : 343775



AVERTISSEMENT : Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.



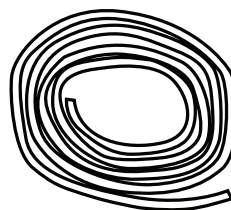
[01] x 1



[02] x 4



[03] x4



[04] x 1

Table de cuisson à induction à commandes tactiles

C'est parti...

Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute utilisation, puis conservez-les afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.



Pour bien commencer...

04

Sécurité

04

Avant de commencer

09



Et dans le détail...

11

Fonctions du produit

11

Fonctionnement

12

Entretien et maintenance

19

Dépannage

20

Recyclage et mise au rebut

21

Informations techniques et juridiques

23

Garantie

25



Annexe...

26

Installation

26

Sécurité

Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant de procéder à l'installation et les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



L'ensemble de l'installation doit être confié à une personne compétente ou à un électricien qualifié.

Cet appareil doit être installé correctement par une personne dûment qualifiée, en suivant scrupuleusement les instructions du fabricant.

- ☒ Cet appareil est conforme à toutes les normes européennes actuelles en matière de sécurité. Cependant, le fabricant insiste sur le fait que cette conformité n'empêche pas les surfaces de l'appareil de chauffer pendant leur utilisation et de rester chaudes pendant leur fonctionnement.
- ☒ Les parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.
- ☒ Le fabricant recommande fortement de maintenir cet appareil hors de portée des nourrissons et des enfants en bas âge.
- ☒ Surveillez vos enfants afin de vous assurer que ceux-ci ne jouent pas avec l'appareil.

- ✓ Un dispositif à coupure omnipolaire avec une séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les pôles doit être connecté au câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur.
- ✓ Les cordons d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié afin d'éviter un danger.
- ✓ Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé sous l'appareil ou dans celui-ci et évitez d'endommager le cordon d'alimentation.
- ✓ Ne laissez aucun câble électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.
- ✓ N'installez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une zone humide ou dans un endroit sujet aux fuites d'eau, par exemple sous ou à proximité d'un évier. En cas de fuite d'eau, laissez l'appareil sécher de manière naturelle.
- ✓ Veuillez éliminer les matériaux d'emballage avec soin.
- ✓ N'utilisez pas de pulvérisateur inflammable à proximité immédiate de l'appareil.
- ✓ Nous vous recommandons également le plus grand soin pendant l'utilisation et le nettoyage. Lisez attentivement les sections relatives au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- ✓ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

- ✓ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- ✓ L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- ✓ Lorsqu'une zone de cuisson a été allumée pendant une longue durée, sa surface reste longtemps chaude. C'est pour cette raison que vous ne devez pas toucher la surface métallique.
- ✓ N'entrez pas de détergents ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson.
- ✓ Ne laissez pas d'huile ou de graisse chaude sans surveillance, car elles risquent de prendre feu.
- ✓ Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages personnels ou matériels résultant d'une utilisation non conforme ou d'une installation incorrecte de cet appareil.
- ✓ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entrez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- ☑ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ☑ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- ☑ **AVERTISSEMENT** : Tous aliments gras ou huileux en cours de cuisson laissés sans surveillance sur une table de cuisson peuvent s'avérer dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- ☑ **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et contactez votre service après vente.
- ☑ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des garde-feux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués comme appropriés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation ou les garde-feux intégrés à l'appareil. L'utilisation de garde-feux inappropriés peut causer des accidents.
- ☑ Cet appareil est conforme aux normes de compatibilité électromagnétique. Les personnes portant des implants cardiaques de type pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent toutefois consulter leur médecin ou le fabricant des implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de cette recommandation peut entraîner la mort.
- ☑ Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Le fabricant ne peut en aucune façon être tenu pour responsable des dommages corporels ou matériels résultant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation non conforme !

- ✓ Ne placez, ni ne laissez jamais des objets magnétisables (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou des objets électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ceux-ci pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- ✓ Éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson après utilisation, tel que décrit dans ce manuel (à l'aide des commandes tactiles). N'attendez pas que l'arrêt des zones de cuisson se fasse par la fonction de détection de casseroles lorsque vous retirez celles-ci.
- ✓ **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- ✓ Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque car ils pourraient devenir chauds.

Avant de commencer

- ☒ Afin d'éviter les risques toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tous risques. Veuillez conserver ce livret d'instructions afin de pouvoir vous y référer ultérieurement et le transmettre à d'éventuels futurs propriétaires. Après déballage de l'appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre service après vente.
- ☒ Vérifiez le contenu de l'emballage pour vous assurer de la présence de toutes les pièces répertoriées.
- ☒ Choisissez l'emplacement approprié pour votre produit.
- ☒ Ce produit contient des éléments en verre, prenez garde lors du montage et de la manipulation afin d'éviter tous risques de blessures corporelles ou d'endommager le produit.
- ☒ Cet appareil est muni d'une plaque signalétique qui indique ses caractéristiques. Cette plaque fournit toutes les informations nécessaires à la commande des pièces détachées.
- ☒ Si vous vendez l'appareil, que vous le donnez ou que vous le laissez sur place lorsque vous déménagez, veillez également à transmettre ce manuel afin que son nouveau propriétaire dispose des informations pertinentes et des consignes de sécurité.

Vous aurez besoin de



Fonctions spéciales

Sécurité anti-surchauffe

- > Un capteur contrôle la température des zones de cuisson.
Si la température dépasse un certain niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement mise hors tension.

Témoin de chaleur résiduelle

- > Lorsque la table de cuisson a été utilisée depuis un certain temps, de la chaleur résiduelle est présente. La lettre « H » apparaît afin de vous avertir que la surface est trop chaude pour être touchée.

Détection des petits articles

- > Si une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (p. ex. en aluminium) ou un autre petit élément (p. ex. un couteau, une fourchette, une clé) est resté sur la table de cuisson, celle-ci est automatiquement mise en veille en l'espace de 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la table de cuisson à induction pendant encore 1 minute.


Arrêt automatique

- > L'arrêt automatique est une fonction supplémentaire de la table de cuisson vitrocéramique. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

Les temps d'arrêt par défaut figurent dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	La zone de chauffe s'arrête automatiquement au bout de
1-3	6 heures
4-6	3 heures
7-8	2 heures
9	90 minutes

La table de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et celle-ci se met hors tension automatiquement au bout de 2 minutes.

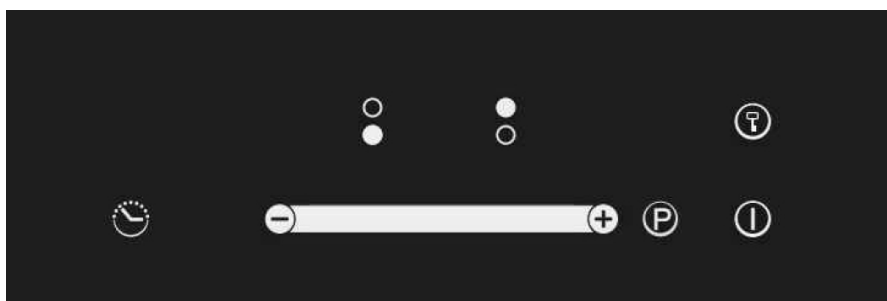
 Les porteurs de stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Fonctions spéciales

Les informations suivantes indiquent comment diminuer l'impact environnemental (utilisation d'énergie) du processus de cuisson.



1. Utilisez des récipients de taille adaptée.
2. Si possible, posez un couvercle sur le récipient lors de la cuisson.
3. Choisissez le récipient avec la meilleure capacité de conservation de la chaleur.
4. Si possible, décongelez les aliments congelés de façon à ne pas consommer d'électricité.
5. La durée de cuisson des aliments présentant un rapport élevé surface/volume est plus réduite.

Fonctionnement



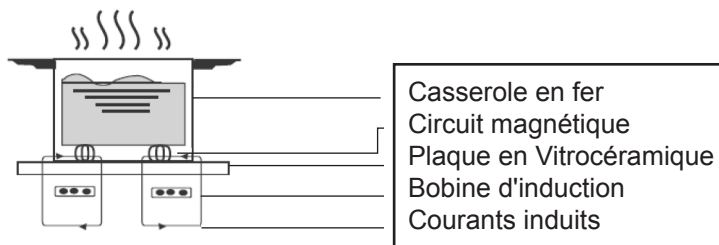
Référence		Description
A		Sélection de la zone de cuisson
B		Sécurité enfants
C		MARCHE / ARRÊT
D		Touche coulissante de réglage Power
E		Régulateur de suralimentation
F		Minuteur

Alimentation de la zone de cuisson

Zone de cuisson	Puissance max. (230 V~)
	1 200/1 500 W (Amplificateur)
	2 000/2 300 W (Amplificateur)

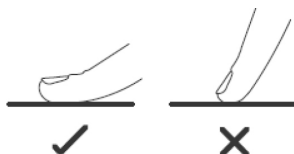
Remarque sur la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technique cuisson de pointe qui allie sécurité, efficacité et économie. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement grâce au chauffage de la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole le réchauffe.



Touches sensibles



- > Toutes les opérations peuvent être réalisées en utilisant les touches sensibles (capteurs capacitifs) situées à l'avant de la surface vitrocéramique (panneau de commande). Chaque touche a son affichage correspondant. Chaque action est suivie d'un bip sonore.
- > Utilisez la pulpe de votre doigt et non le bout.
- > Veillez à ce que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par ex. ustensile ou tissu) ne les couvre. Même une fine pellicule d'eau pourrait rendre les commandes difficiles à utiliser.



Préparation avant utilisation

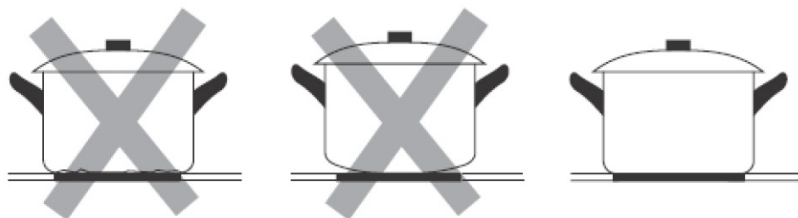
- > Lorsque l'alimentation est allumée, la sonnerie retentit une fois et tous les indicateurs s'allument une fois puis s'éteignent. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson.
- > Lisez le présent manuel, en faisant attention à la section « Avertissements de sécurité ».
- > Retirez toute pellicule protectrice pouvant se trouver encore sur votre table de cuisson à induction.

Choix des articles culinaires adéquats

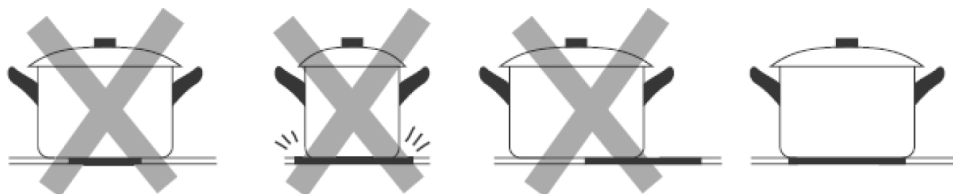
- >  Utilisez exclusivement des articles culinaires ayant un fond adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou dans le fond de la casserole.
- > Vous pouvez vérifier si votre article culinaire est adéquat en effectuant un test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si celui-ci se colle, cela indique que la casserole est adaptée à la cuisson à induction.
- > Si vous ne disposez pas d'un aimant :
 1. Versez une certaine quantité d'eau dans la casserole que vous souhaitez contrôler.
- 2. Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, cela indique que la casserole est adéquate.
- > Les articles culinaires fabriqués à partir des matières suivantes ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



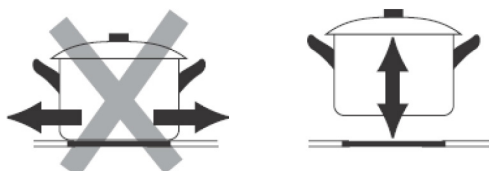
Ne pas utiliser des articles culinaires présentant des extrémités ébréchées ou à fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est uniforme et pose à plat sur le verre et présente les mêmes dimensions que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles de diamètre aussi grand que la représentation graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une casserole un peu plus grande offre une efficacité énergétique maximale. En cas d'utilisation d'une casserole plus petite, l'efficacité énergétique peut être inférieure à vos attentes. Des casseroles de diamètre inférieur à 140 mm risquent de ne pas être détectées par la table de cuisson. Toujours centrer votre casserole sur la zone de cuisson.





Toujours soulever les casseroles de la table de cuisson à induction – ne pas les faire glisser dessus ; dans le cas contraire, cela risque de rayer le verre.



Utilisation de votre table de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

1. Touchez la commande MARCHE / ARRÊT.
Après mise sous tension, la sonnerie retentit une fois et tous les écrans affichent « – » pour indiquer que la table de cuisson à induction a accédé au mode Veille.
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. En fonction de la zone de chauffage où la casserole est posée, sélectionnez une touche de sélection de zone appropriée en appuyant sur la touche «  » ou «  » (A). Le symbole 0. Lorsque celle-ci est sélectionnée, elle reste allumée.



Fonctionnement

Table de cuisson à induction à commandes tactiles

- Choisissez un réglage de chauffage en touchant la commande de la touche coulissante de réglage (D).



- > Si vous ne choisissez aucun réglage de chauffage dans un délai de 1 minute, la table de cuisson à induction se met hors tension automatiquement. Vous devrez recommencer par l'étape 1.
- > Vous pouvez modifier le réglage de chauffage à tout moment en cours de cuisson.

Si clignote sur l'écran en alternance avec le réglage de chauffage

Cela signifie que :

- > vous n'avez pas placé une casserole sur la zone de cuisson appropriée, ou que
- > la casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction, ou que
- > la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage ne se produit, à moins qu'une casserole adaptée ne soit placée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée dessus


Au terme de la cuisson

- Touchez la touche de sélection de zone appropriée (A) que vous souhaitez éteindre.
- Positionnez la commande de la touche coulissante de réglage (D) sur le niveau « 0 ».
- Faites attention aux surfaces chaudes.

L'indicateur « H » indique la zone de cuisson chaude au toucher. L'indicateur disparaît après refroidissement de la surface à une température sans risque. Il peut également servir de fonction d'économie d'énergie : si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Booster

Activation de la fonction Booster

- Sélectionnez la zone de chauffage et touchant la touche de sélection de zone (A).
- Lorsque vous touchez la touche de commande Booster (E), l'indicateur de zone «  » indique « P. » et la puissance atteint son niveau max.

Note : la fonction Booster peut être utilisée uniquement sur une zone de chauffage à la fois.

Désactivation de la fonction Booster

1. Touchez la touche de sélection de zone appropriée (A) que vous souhaitez désactiver.
2. Touchez la touche coulissante de réglage (D) pour désactiver la fonction Booster, alors la zone de cuisson retourne au niveau que vous souhaitez.

> La zone de cuisson retourne au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Mode sécurité (sécurité enfant)

- > Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher toute utilisation non prévue (que des enfants mettent sous tension accidentellement les zones de cuisson, par exemple).
- > Lorsque les commandes sont verrouillées, à l'exception de la commande OFF, toutes les commandes sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes. L'indicateur du minuteur indique « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Veillez à ce que la table de cuisson à induction soit allumée.
2. Touchez et maintenez enfoncée la commande de verrouillage des touches pendant quelques secondes.
3. Vous pouvez à présent commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Lorsque la table de cuisson est en mode de verrouillage, à l'exception de la touche OFF, toutes les commandes sont désactivées. Vous pouvez toujours mettre hors tension la table de cuisson à l'aide de la touche OFF en cas d'urgence. Mais, vous devez au préalable déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Utilisation du minuteur


Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- > Vous pouvez l'utiliser comme bip minute. Dans ce cas, le minuteur ne met hors tension aucune zone de cuisson lorsque l'heure définie arrive.
- > Vous pouvez le régler afin de mettre hors tension les zones de cuisson après l'heure définie.
- > Vous pouvez régler le minuteur sur jusqu'à 99 minutes.


Utilisation du minuteur comme bip minute

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est sous tension.
Remarque : Vous pouvez utiliser le bip minute même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
2. Touchez la touche Timer (F) «  ». Le voyant de rappel commence à clignoter « 10 », et vous pouvez en ce moment-là régler le minuteur.
3. À l'aide des touches « + » ou « - », vous pouvez effectuer le réglage de la durée de 1 à 99 minutes.
Astuce : Touchez la commande « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou augmenter la durée de 1 minute.
Touchez la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-la enfoncée pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.
Touchez simultanément les touches « - » et « + », le minuteur est désactivé, et le voyant du minuteur s'éteint.
4. Lorsque la durée est définie, le minuteur démarre le compte à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
5. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et le voyant du minuteur s'éteint lorsque l'heure définie est écoulée.
Remarque : le bip minute fonctionne uniquement en mode normal.

Réglage du minuteur afin de mettre hors tension une ou plusieurs zones de cuisson

Si le minuteur est réglé sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de chauffage correspondante qui fonctionne en touchant la touche de sélection de zone (A).
2. Appuyez sur la touche Timer (F) «  », le voyant de rappel commence à clignoter « 10 », et vous pouvez en ce moment-là régler le minuteur.
3. À l'aide des touches « + » ou « - », vous pouvez effectuer le réglage de la durée de 1 à 99 minutes.
Astuce : Touchez la commande « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou augmenter la durée de 1 minute.
Touchez la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-la enfoncée pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.
Touchez simultanément les touches « - » et « + », le minuteur est désactivé, et le voyant du minuteur s'éteint.
4. Lorsque la durée est définie, le minuteur démarre le compte à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant du minuteur clignote pendant 5 secondes.
REMARQUE : Le point rouge qui jouxte le voyant de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

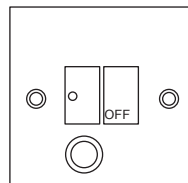


5. Lorsque la temporisation de la cuisson expire, la zone de cuisson concernée se met hors tension automatiquement.
Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles sont mises sous tension précédemment.



Avertissement

Coupez toujours l'alimentation secteur avant d'effectuer tous travaux d'entretien. En cas de défaillance, veuillez contacter le service après-vente.



Entretien et maintenance



Les cordons d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié afin d'éviter un danger.



Pour une utilisation domestique uniquement.



Ne placez jamais un récipient vide sur la table de cuisson car cela ferait apparaître un message d'erreur sur le panneau de commande.



Lorsqu'une zone de cuisson a été allumée pendant une longue durée, sa surface reste chaude pendant quelques temps. C'est pour cette raison que vous ne devez pas toucher la surface en céramique.



Ne chauffez pas les sachets cuisson avant d'ôter le couvercle, afin d'éviter tout risque d'explosion due à une surchauffe.



Si la surface de la table de cuisson est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque d'électrocution.



Ne posez pas de récipients rugueux ou endommagés sur la table de cuisson car ils pourraient endommager la surface vitrocéramique.



Évitez de taper sur la table de cuisson avec des marmites et des casseroles. La surface en céramique est résistante mais pas incassable.



N'entrez pas de détergents ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson

Entretien et maintenance

Propreté de l'appareil



Attention :


- Évitez de frotter avec un produit abrasif ou avec la base des casseroles, etc., car avec le temps, cela occasionnera des marques d'usure sur la surface de la table de cuisson à induction.
- Nettoyez régulièrement la table de cuisson à induction afin d'éviter toute accumulation de résidus d'aliments.

- > L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
- > La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée comme suit :

Type de salissures	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Dépôts calcaires	Appliquez du vinaigre blanc sur la surface, puis séchez-la avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial pour céramique
Taches incrustées	Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial pour céramique
Taches légères	Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon doux.	Éponge de nettoyage
Particules de plastique fondu	Utilisez un grattoir pour vitrocéramique pour enlever les résidus	Nettoyant spécial pour céramique

Dépannage

En cas de dysfonctionnement, la table de cuisson à induction accède automatiquement à un état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Quelle(s) mesure(s) prendre
	Absence de marmite ou marmite non adaptée.	Choisissez la casserole adéquate.
ER03	De l'eau ou une marmite sur le verre au-dessus de la commande.	Nettoyez l'interface utilisateur.
F1	Défaillance du raccordement entre le tableau d'affichage et la carte mère de gauche.	Réparation requise. Appelez le numéro du service après-vente pour prendre rendez-vous aux fins de la visite d'un technicien.
F2	Défaillance du raccordement entre le tableau d'affichage et la carte mère de droite.	
F3E	Défaillance du capteur de température de bobine. (la zone de cuisson dont l'indicateur indique « E »).	
F4E	Défaillance du capteur de température de la carte mère. (la zone de cuisson dont l'indicateur indique « E »).	
E1E	Le capteur de température de la plaque en vitrocéramique est élevé.	
E2 E	Le capteur de température du module IGBT est élevé.	Veuillez redémarrer après refroidissement de la table de cuisson à induction.
E3 E	Tension d'alimentation anormale (trop élevée).	Réparation requise. Appelez le numéro du service après-vente pour prendre rendez-vous.
E4 E	Tension d'alimentation anormale (trop basse) : visite d'un technicien requise.	
E5 E	Défaillance du capteur de température (la zone de cuisson dont l'indicateur indique « E »).	

Veuillez ne pas démonter l'appareil par vous-même afin de prévenir tous risques et de ne pas endommager la table de cuisson à induction. Veuillez contacter le service après-vente.

Avant de contacter le service après-vente, veuillez vérifier que l'appareil est correctement branché. Les cas ci-dessous ne sont pas couverts par la garantie :

- > Dommages causés par une utilisation, un stockage ou un entretien incorrect de l'appareil.

Recyclage et mise au rebut

Table de cuisson à induction à commandes tactiles

- > Dommages causés par le démontage ou la réparation non-autorisé de l'appareil.
- > Dommages causés par une utilisation incorrecte.
- > Utilisation de la table vitrocéramique à des fins commerciales.

Recyclage et mise au rebut

Protection de l'environnement



Ce produit est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers mais doit être pris en charge par un système de collecte sélective conformément à la directive européenne 2012/19/EU. Il sera ensuite soit recyclé soit démantelé afin de réduire les impacts sur l'environnement, les produits électriques et électroniques étant potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Informations relatives au démontage

Ne démontez pas l'appareil d'une manière différente de celle indiquée dans le manuel d'utilisation. L'appareil ne peut pas être démonté par l'utilisateur. A la fin de la durée de vie, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Consultez les autorités locales ou les déchetteries pour obtenir des informations sur le recyclage.

Exigences électriques

Toute installation électrique doit être conforme aux dernières réglementations de l'I.E.E. et aux réglementations de la compagnie d'électricité locale en vigueur. Pour votre sécurité, un électricien qualifié ou un technicien agréé de l'organisme de certification national (NICEIC) doit vérifier la conformité de l'installation électrique.

Branchement électrique

Avant la mise sous tension, vérifiez toujours si l'alimentation secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE
Le fusible doit être de 16 ampères.

Le point de branchement doit être placé dans un emplacement adjacent à l'appareil de façon à être facilement accessible par un technicien en cas de panne.

Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de commencer toute procédure de nettoyage et d'entretien.



Attention :
La surface de l'appareil devient brûlante pendant son fonctionnement. Cela peut modifier l'isolation électrique et provoquer une fuite électrique.

Informations pour les plaques électriques domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	—	IND22-BF	
Type de table de cuisson	—	Plaque de cuisson intégrée	
Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson	—	2 zones	
Technologie de cuisson (zones de cuisson à induction et aires de cuisson, zones de cuisson radiant, plaques solides)	—	Zones de cuisson par induction	
Pour les zones circulaires ou aires de cuisson : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffant électriquement, arrondi à 5 mm près	N/A	Avant : 16,0 Arrière : 18,0	cm

Informations techniques et juridiques

Table de cuisson à induction à commandes tactiles

Pour les zones non circulaires ou aires de cuisson : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffant électriquement, arrondies à 5 mm près	L, l	N/A	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC cuisson électrique	Avant : 198,7 Arrière : 175,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg	EC table de cuisson électrique	187,1	Wh/kg

La méthode de mesure et de calculs du tableau ci-dessus a été réalisée en conformité avec les réglementations européennes (EU) N° 66/2014.

Garantie

Nous offrons une garantie de 2 ans contre les défauts de fabrication de vos produits.

Nos garanties sont valables à compter de la date d'achat exclusivement pour les produits installés conformément à nos instructions et utilisés à un usage domestique normal. Preuve d'achat requise. Cette garantie ne couvre pas :

- Dommage dû à une installation défectueuse.
- Les produits qui ont été endommagés ou sont devenus défectueux à cause du non-respect des instructions lors de leur stockage, assemblage, transport, installation, utilisation, branchement dans une alimentation électrique appropriée, entretien ou désinstallation.
- Dommage dû à une installation défectueuse.
- Détérioration due à une modification.
- Les produits ayant été endommagés pendant le transport.
- Dommage ou corrosion dû au nettoyage avec des matériaux inappropriés.
- Dommage dû à l'usage d'accessoires et/ou pièces de rechange contrefaits ou inappropriés.
- Les consommables, par exemple les filtres aux charbons et les ampoules.
- Les demandes provenant d'un environnement commercial ou d'un usage non domestique.

Si le détaillant détermine que la demande dans le cadre de cette garantie est valable, le distributeur remplacera le produit ou la pièce affecté. Si le distributeur ne peut pas vous fournir le même produit, car il n'est plus disponible, le distributeur vous fournira l'alternative la plus proche en termes de qualité et de prix.

Toutes les demandes doivent être effectuées avec le reçu d'achat d'origine ou une autre preuve d'achat raisonnable.

Si une personne autre qu'un technicien agréé modifie ou essaie de réparer l'appareil, alors la garantie sera annulée.

Cette garantie s'ajoute et ne modifie pas vos droits légaux de consommateur.

La garantie s'applique aux résidents de la France. Contactez le service client de l'une des manières suivantes :

Eurem France
5 Rue Montgolfier, Prahecq (79230) France
Téléphone : (0)549326976
Courriel : a.bazier@eurem.fr

Installation de la table de cuisson



Attention

- > La plaque chauffante à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Ne jamais effectuer cette opération par vous-même.
- > N'installez pas la table de cuisson directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge car l'humidité pourrait endommager les pièces électroniques de la table de cuisson.
- > La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer sa fiabilité.
- > Le mur et la zone de chauffage au-dessus du plan de travail doivent supporter la chaleur.
- > Afin d'éviter tout endommagement, la couche en sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que...

- > La surface de travail est carrée et nivelée et qu'aucune structure n'entrave les exigences d'espace.
- > La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- > Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four présente un ventilateur de refroidissement intégré.
- > L'installation sera conforme aux exigences d'espace libre et aux normes et réglementations en vigueur.
- > Un commutateur d'isolation adapté fournissant une déconnexion complète de la source d'alimentation principale est intégré dans le câblage permanent, monté et positionné pour être conforme à la réglementation locale de câblage. Le commutateur d'isolation doit être d'un type approuvé et fournir une séparation de contact de 3 mm à toutes les extrémités (ou pour tous les conducteurs actifs [de phase] si la réglementation de câblage locale permet cette variation des exigences).
- > Le commutateur d'isolation doit être facilement accessible pour le client lorsque la table de cuisson est installée.
- > Vous devez consulter les autorités de construction et la législation si vous avez des doutes en matière de l'installation.
- > Vous devez utiliser des revêtements résistants et faciles à nettoyer (tels que le carrelage en céramique) pour les surfaces murales autour de la table de cuisson.

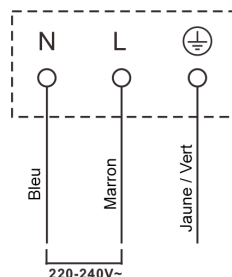
Après installation de la table de cuisson à induction, assurez-vous que

- > Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible à travers des portes de placards ou de tiroirs.
- > Il existe suffisamment de place pour la circulation d'air frais à l'extérieur des placards vers la base de la table de cuisson.
- > L'appareil est installé au dessus d'un tiroir ou d'un espace de commode, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- > Le commutateur d'isolation est facilement accessible par le client.

Branchement électrique**Attention**

- > Le branchement de cette table de cuisson à l'alimentation secteur doit être effectué exclusivement par une personne dûment qualifiée.
- > Avant branchement de la table de cuisson à l'alimentation secteur, assurez-vous que :
 1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance requise par la table de cuisson ;
 2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique ;
 3. les sections du câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- > Ne pas utiliser des adaptateurs, des réducteurs ou des dispositifs de bifurcation pour brancher la table de cuisson à l'alimentation secteur, car ceux-ci peuvent entraîner des risques de surchauffe ou d'incendie.
- > Le câble d'alimentation électrique ne doit pas toucher les parties brûlantes. En outre, il doit être positionné afin que la température ne dépasse à aucun moment 75 °C.

Consultez un électricien pour vérifier que les systèmes de câblage électrique sont adaptés sans modifications. Toutes modifications éventuelles doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.



- > Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent qualifié du service après-vente disposant des outils spéciaux afin d'éviter tout accident.
- > Si l'appareil est relié directement à la source d'alimentation, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- > L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été correctement effectué qu'il est conforme aux réglementations en matière de sécurité.
- > Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- > Le câble doit être régulièrement vérifié et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

Espacement

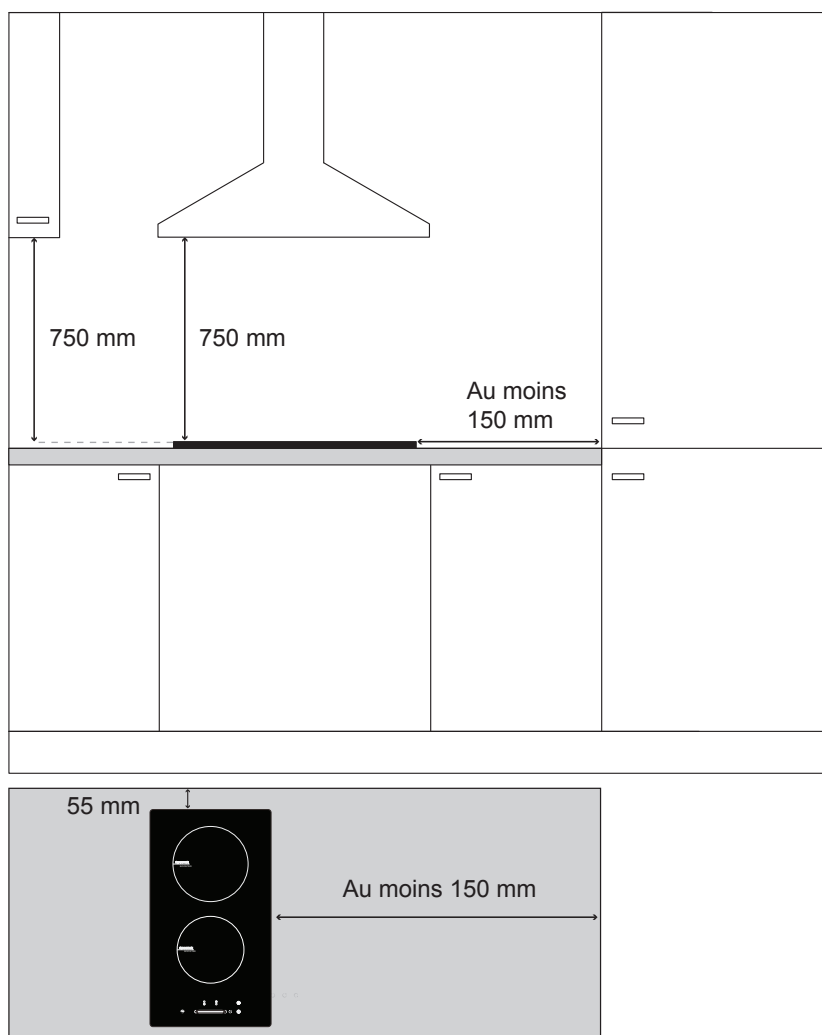


Avertissement

Une bonne aération autour de l'appareil est nécessaire pour une meilleure dissipation de la chaleur et une faible consommation d'énergie.

Un espace suffisant autour de l'appareil est nécessaire.

L'intervalle entre la table de cuisson et les meubles doit être d'au moins 750 mm.



Fiche Technique

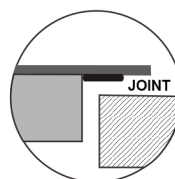
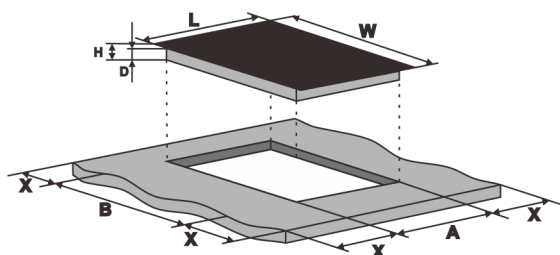
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~
Puissance totale	3 500 W
Dimensions du produit L x l x H (mm)	290 × 520 × 68,5
Dimensions intégrées A x B (mm)	265 x 495

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs. En raison des efforts continus que nous faisons pour améliorer nos produits, nous pourrions modifier des caractéristiques et conceptions sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

- > Découpez le plan de travail en fonction des dimensions indiquées dans le schéma.
- > Aux fins d'installation et d'utilisation, prévoyez un espace minimum de 50 mm autour du trou.
- > L'épaisseur de la surface de travail doit être au minimum de 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter une déformation provoquée par le rayonnement thermique émanant de la plaque chauffante. Voir illustration ci-après :

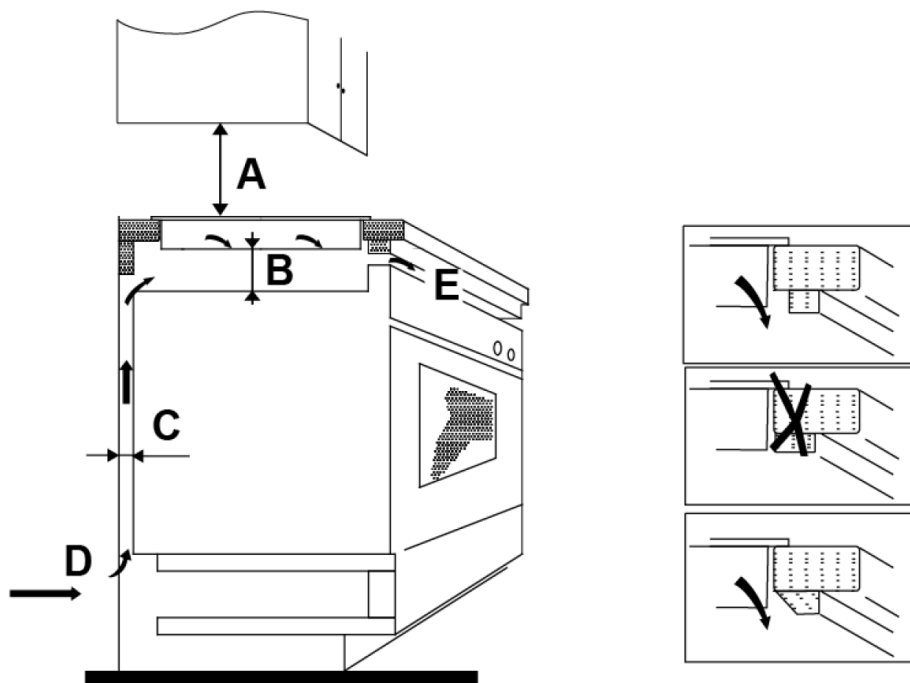


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	68.5	64.5	265	495	50 mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson est suffisamment aérée et que les orifices d'entrée et de sortie d'air ne sont pas bloqués. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir illustration ci-après.



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et les meubles au-dessus de celle-ci ne doit pas être équivalente à 750 mm au minimum.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
750	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que...

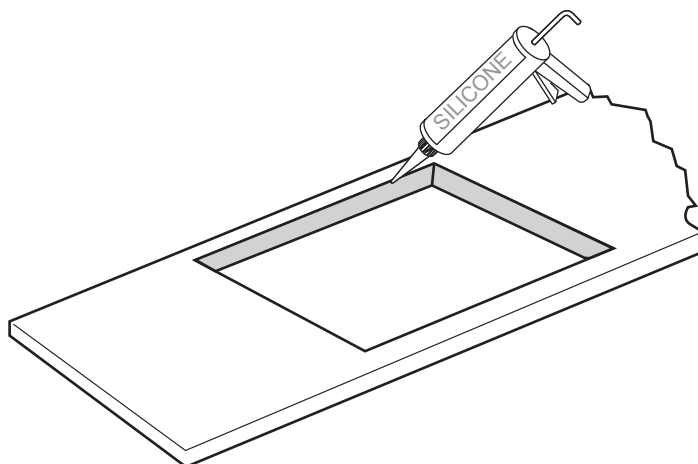
- > La surface de travail est carrée et plane et qu'aucune structure n'interfère avec les exigences d'espace.
- > La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- > Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four présente un ventilateur de refroidissement intégré.
- > L'installation est conforme aux exigences d'espace libre et aux normes et réglementations en vigueur.
- > Un commutateur d'isolation adapté fournissant une déconnexion complète de la source d'alimentation principale est intégré dans le câblage permanent, monté et positionné pour être conforme à la réglementation locale de câblage.

- > Le commutateur d'isolation doit être d'un type approuvé et fournir une séparation de contact de 3 mm à toutes les extrémités (ou pour tous les conducteurs actifs [de phase] si la réglementation de câblage locale permet cette variation des exigences).
- > Le commutateur d'isolation doit être facilement accessible pour le client lorsque la table de cuisson est installée.
- > Vous devez consulter les autorités de construction et la législation locales si vous avez des doutes en matière de l'installation.
- > Vous devez utiliser des revêtements résistants et faciles à nettoyer (tels que le carrelage en céramique) pour les surfaces murales autour de la table de cuisson.

Après installation de la table de cuisson à induction, assurez-vous que

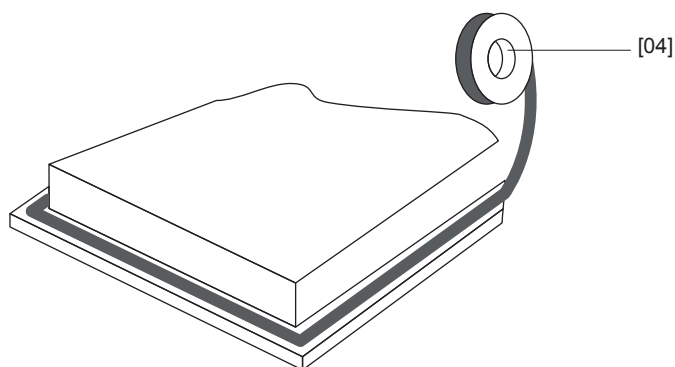
- > Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible à travers des portes de placards ou de tiroirs.
- > Il existe suffisamment de place pour la circulation d'air frais à l'extérieur des placards vers la base de la table de cuisson.
- > Si l'appareil est installé au dessus d'un tiroir ou d'un espace de commode, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- > Le commutateur d'isolation est facilement accessible par le client.

01



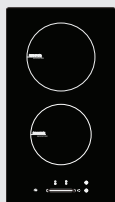
Découpez le plan de travail en fonction des dimensions indiquées à l'aide d'un matériel approprié.

02

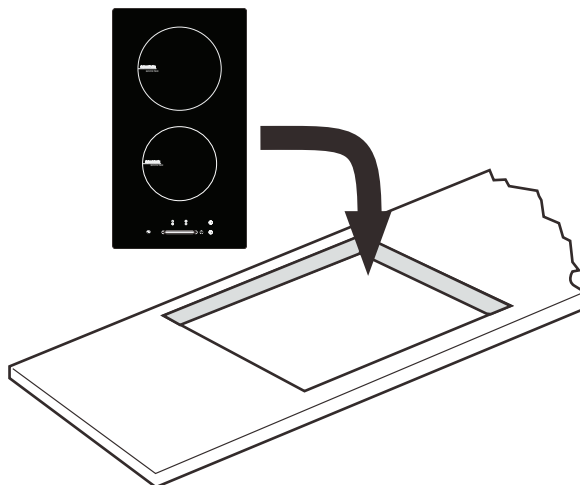


Appliquez le joint fourni tout au long des bords inférieurs de la table de cuisson et assurez-vous bien que les extrémités se chevauchent.

03



[01] x 1



Ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer la table de cuisson car ce n'est pas un moyen de fixation fiable.

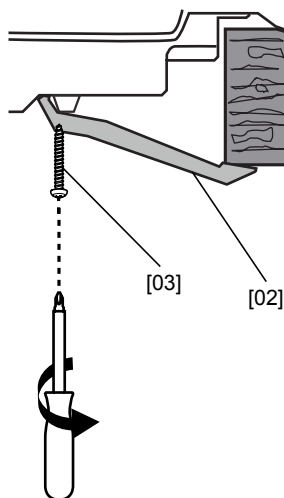
04



[02] x 4



[03] x 4



Remarque : Les images ci-dessus sont fournies à titre indicatif uniquement.



Fabriqué en R.P.C.
Importé par BRICO-DEPOT :
30/32 RUE DE LA TOURELLE
91310 LONGPONT / ORGE
FRANCE
www.bricodepot.com
