



Notice d'utilisation

Table de cuisson  
induction  
DVI L21



## SOMMAIRE

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>5</b>
PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION EN CUISSON	5
UTILISATION DE L'APPAREIL	7
PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL	10
PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL	11
AUTRES PRÉCAUTIONS	12
MISE AU REBUT	12
<b>FICHE PRODUIT</b>	<b>13</b>
FICHE PRODUIT	13
CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES	13
<b>INSTALLATION</b>	<b>14</b>
MISE EN PLACE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ	14
ENCASTREMENT	14
<b>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</b>	<b>16</b>
PRÉCAUTIONS	16
BRANCHEMENT DE LA PLAQUE	16
<b>INFORMATIONS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON</b>	<b>18</b>
PRINCIPE DE L'INDUCTION	18
ARRÊT AUTOMATIQUE	18
VENTILATION	19
INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE	19
TOUCHES SENSITIVES	19
AFFICHAGE	19
<b>DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE</b>	<b>20</b>
<b>UTILISATION</b>	<b>20</b>
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	20
MISE EN ROUTE	20
FONCTION « BOOSTER »	21

<b>FONCTION MINUTERIE</b>	<b>22</b>
<b>VERROUILLAGE / DÉVERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE</b>	<b>23</b>
<b>CONSEILS DE CUISSON</b>	<b>24</b>
<b>QUALITÉ DES RÉCIPIENTS</b>	<b>24</b>
<b>DIMENSION DES RÉCIPIENTS</b>	<b>24</b>
<b>EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON</b>	<b>25</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>26</b>
<b>GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>27</b>

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

**AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LA NOTICE CAR ELLE CONTIENT DES INSTRUCTIONS TRÈS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, SON USAGE ET SON ENTRETIEN. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.**

### **PRÉCAUTIONS AVANT L'UTILISATION EN CUISSON**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.

- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les récipients utilisés deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.



- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.
- Faites attention aux poignées des récipients. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- **ATTENTION** : N'utilisez pas d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction. Risques de brûlures et de détérioration de la table.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.

## **PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL**

- Les récipients à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les récipients.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent, au refroidissement, provoquer des cassures

ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage vapeur.

### **PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL**

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le paragraphe « BRANCHEMENT DE LA PLAQUE »).

## **AUTRES PRÉCAUTIONS**

- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre médecin.

## **MISE AU REBUT**

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la table de cuisson).

## FICHE PRODUIT

### FICHE PRODUIT

Suivant le règlement N° 66/2014 de la Commission Européenne

Désignation		Valeur	Unité
Marque		Listo	
Référence du modèle		DVI L21	
Code produit		1012861	
Type de plan de cuisson		Induction	
Nombre de foyers		2	
Foyer avant	Puissance du foyer*	1400	W
	Dimension utile du foyer	160	mm
	Efficacité énergétique	177,3	Wh / kg
	Diamètre de détection minimum**	90	mm
Foyer arrière	Puissance du foyer*	1400 - 2000 <sup>(1)</sup>	W
	Dimension utile du foyer	200	mm
	Efficacité énergétique	181 <sup>(1)</sup>	Wh / kg
	Diamètre de détection minimum**	100	mm
Total	Puissance totale du plan de cuisson	3400	W
	Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	179,2	Wh / kg
Tension d'alimentation		220 - 240	V~
Protection par fusible		16	A
Fréquence		50/60	Hz
Dimensions du verre		290 x 520 x 4	mm
Dimensions de la découpe dans le plan de travail		280 x 490	mm

<sup>(1)</sup> En Booster

\* En induction, la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

\*\* Pour une qualité de casserole et une surface de contact optimum (cf. Paragraphe « Qualité des casseroles et récipients »)

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Commandes sensibles avec 9 positions de chauffe
- 2 minuteries indépendantes
- 2 témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- Arrêt automatique
- 1 booster
- Joint périphérique d'installation fourni
- Câble d'alimentation fourni (sans prise)

## INSTALLATION

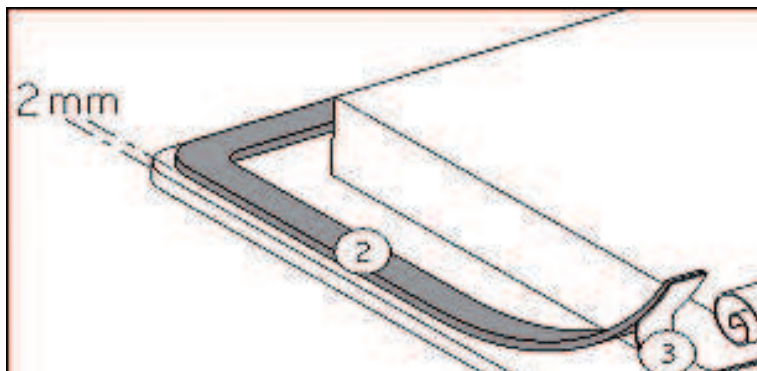


**Le montage relève de la compétence exclusive des spécialistes.**

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

### MISE EN PLACE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

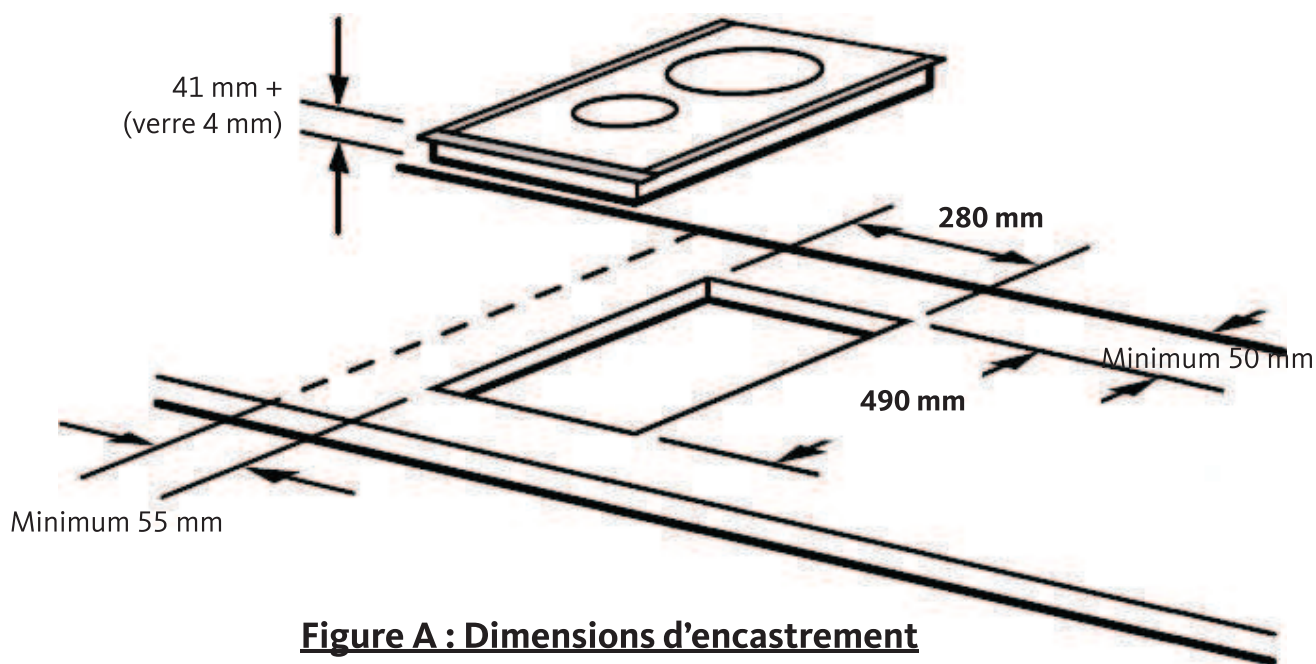
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.



Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

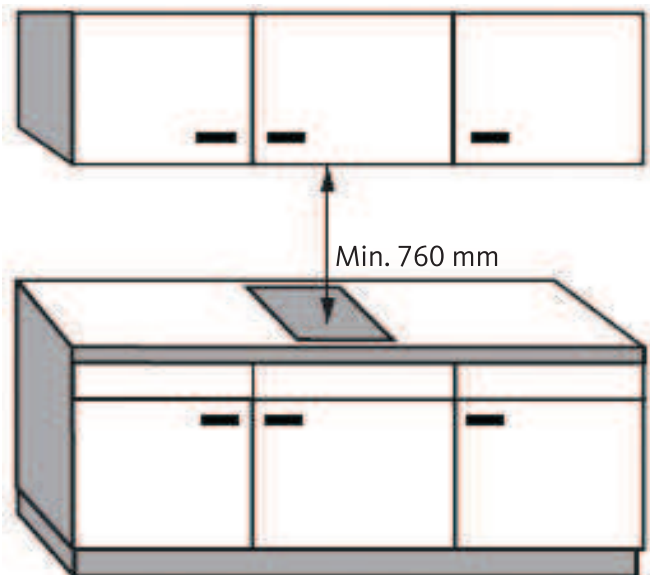
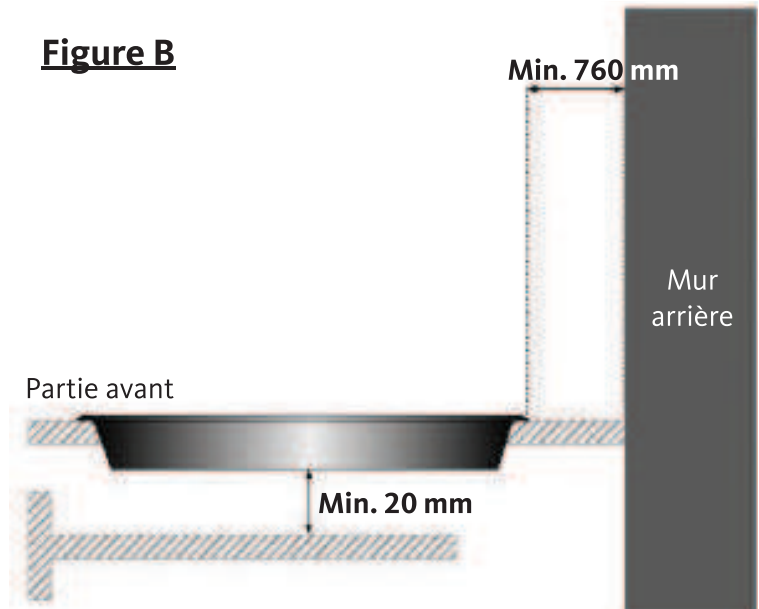
### ENCASTREMENT

- La découpe dans le plan de travail sera de : **280 x 490 mm (figure A)**.
- La dimension de la vitre est de : 520 mm x 290 mm.
- La distance entre la plaque de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de **50 mm** (figures A et B).



**Figure A : Dimensions d'encastrement**

- Si la plaque de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins **55 mm** entre le rebord de la plaque de cuisson et le côté du meuble (figure A).
- Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la plaque au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Veillez à laisser un espace de **20 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (**Figure B**).
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **760 mm** (voir **figure C**).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

### PRÉCAUTIONS

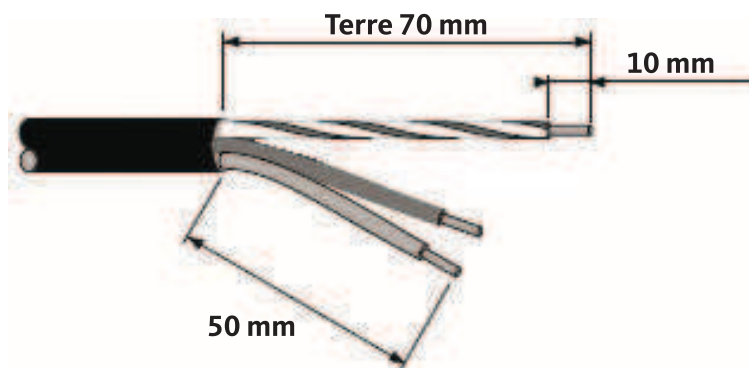


**Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.**


- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 220-240 V~ 50/60 Hz.
- **Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.**
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonge, multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne touche pas de parties chaudes de la plaque de cuisson.

### BRANCHEMENT DE LA PLAQUE

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.



1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

**Remarque :** le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.



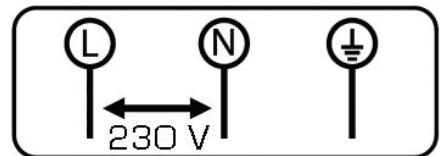
2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

Veillez respecter le schéma de câblage et vous référer aux caractéristiques du câble indiquées ci-après :

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
220-240 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR - F ou H 05 VV - F	16 A*

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

3- Connectez la plaque au réseau électrique. Le fil vert/jaune correspond au fil de terre (⏏), le fil bleu correspond au fil neutre (N) et le fil marron au fil de phase (L).



**Attention !** Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

## INFORMATIONS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON


### PRINCIPE DE L'INDUCTION

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour, produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

- **Sont recommandés** tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant ; si celui-ci reste accroché, cela veut dire que vos récipients sont compatibles) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- **Sont exclus** les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro magnétique...




La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s'activera pas. Choisissez la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient utilisé.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole «  » reste affiché.

### ARRÊT AUTOMATIQUE (AFFICHAGE « »)

L'arrêt automatique assure une sécurité complémentaire. Cependant, après utilisation, ne comptez pas sur l'arrêt automatique pour éteindre la table de cuisson, mais éteignez-la au moyen du dispositif de commande afin d'assurer une sécurité parfaite.

La table induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole «  » apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez un récipient adapté à l'induction sur le foyer de cuisson.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole «  » apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.
- Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de récipient «  » active.

## VENTILATION

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que la chaleur dégagée par l'électronique dépasse un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

## INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE (AFFICHAGE « H »)

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes : elles sont signalées par le symbole « H ».

**Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !**

Le symbole « H » s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

## TOUCHES SENSITIVES

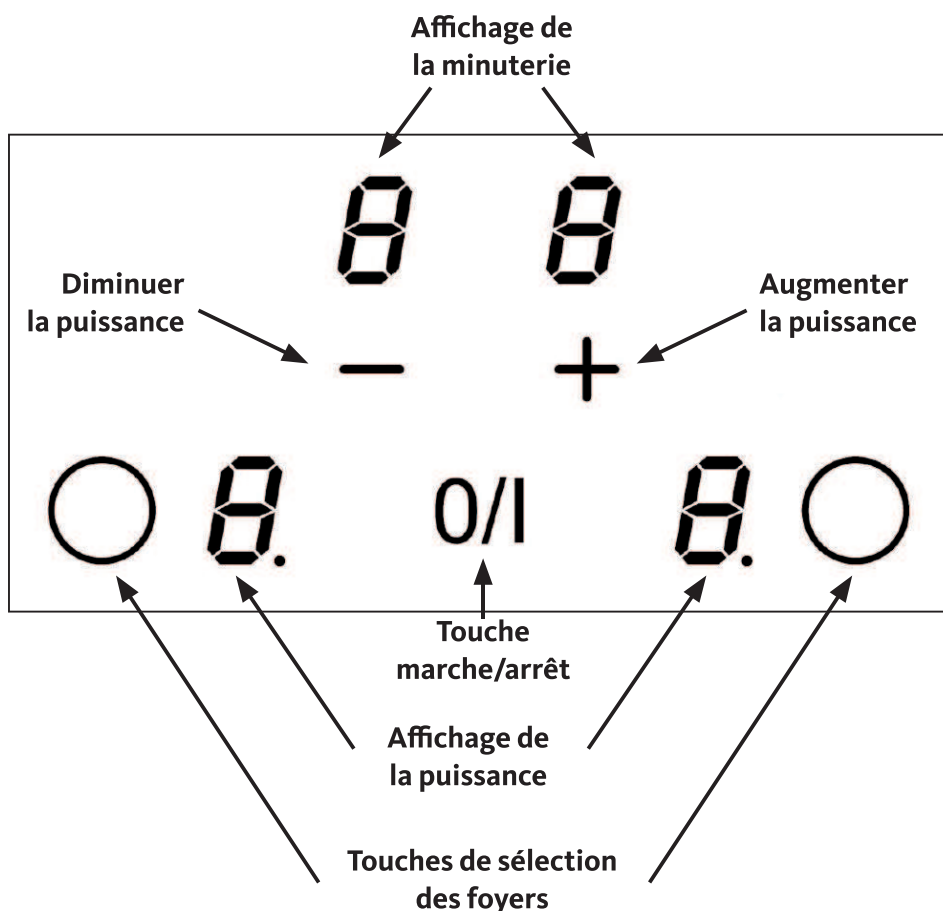
Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

**IMPORTANT : N'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

## AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Fonction
« 0 »	Zéro	La zone de chauffe est active.
« 1 »...« 9 »	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
« U »	Détection de récipient	Récipient manquant ou inapproprié.
« E »	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
« H »	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
« P »	Booster	La fonction « Booster » est activée.
« L »	Verrouillage des touches	La table est sécurisée.

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



## UTILISATION

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.
- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant au cours de la première utilisation. Ceci est normal et disparaîtra lors des utilisations suivantes.

### MISE EN ROUTE

- Allumer/éteindre la table de cuisson

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche « 0/I »	« 0 »
Éteindre la table	Appuyez sur la touche « 0/I »	Aucun ou « H »

- Sélection du foyer de cuisson et du niveau de puissance

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	« 0 »
Augmenter la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « + »	« 1 » jusqu'à « 9 »
Diminuer la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « - »	« 9 » jusqu'à « 1 »
Arrêter la zone	Appuyez sur « - »	« 0 » ou « H »

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

### FUNCTION « BOOSTER »

La fonction « Booster « P » permet de renforcer la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance beaucoup plus élevée.

La fonction « Booster » est utile, par exemple, pour faire chauffer rapidement une grande quantité d'eau afin de cuire des pâtes.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	« 0 »
Augmenter la puissance	Appuyez plusieurs fois sur « + »	« 1 » jusqu'à « 9 »
Activer le booster	Appuyez une ou plusieurs fois sur « + »	« P » pendant 5 min
Arrêter le booster	Appuyez sur « - »	« 9 »

## FONCTION MINUTERIE

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Régler ou modifier la durée de cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	Voyant de zone allumé
Régler la puissance	Appuyez une ou plusieurs fois sur « + » ou « - »	« 1 » à « 9 », « P »
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur les touches « + » et « - »	« 00 »
Diminuer la durée de cuisson	Appuyez sur « - »	« 00 » passe à « 30 », « 29 », « 28 », etc.
Augmenter la durée de cuisson	Appuyez sur « + »	« 00 » passe à « 01 », « 02 », « 03 », etc.

Après quelques secondes, le voyant de sélection clignotant devient fixe.

Vous pouvez également valider la durée de cuisson désirée en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la zone.

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie lors de la cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	Voyant de zone allumé
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur les touches « + » et « - »	Temps restant
Désactiver la minuterie	Appuyez sur « - »	Passé à « 00 » puis s'éteint

Lorsque les 2 minuteries sont activées, veuillez répéter cette procédure.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson**

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche en clignotant « 00 » et un signal sonore retentit.

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.

- **Minuterie utilisée seule (hors cuisson)**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche « 0/I »	« 0 »
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur les touches « + » et « - »	« 00 »
Diminuer la durée de la minuterie	Appuyez sur « - »	« 00 » passe à « 30 », « 29 », etc.
Augmenter la durée de la minuterie	Appuyez sur « + »	« 00 » passe à « 01 », « 02 », « 03 », etc.

Après 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant « 00 » et un signal sonore retentit.

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.


### **VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE**

Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface de la table, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt « 0/I ») peut être verrouillé.

- **Verrouiller la table**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche « 0/I »	« 0 » ou « H » sur les 2 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyez <u>simultanément</u> sur la touche « - » et la touche de sélection du foyer avant	« 0 » ou « H » sur les 2 afficheurs
Confirmer le verrouillage	Appuyez de nouveau sur la touche de sélection du foyer avant	« L » sur les 2 afficheurs

- **Déverrouiller la table**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche «  /I »	« L » sur les 2 afficheurs
Déverrouiller la table (dans les 5 sec. après avoir allumé la table)	Appuyez <u>simultanément</u> sur la touche « - » et la touche de sélection du foyer avant	« L » sur les 2 afficheurs
Confirmer le déverrouillage	Appuyez de nouveau sur la touche « - »	Les afficheurs s'éteignent


## CONSEILS DE CUISSON

### QUALITÉ DES RÉCIPIENTS

Matériaux adaptés	Matériaux non adaptés
Acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.	Aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des récipients sont compatibles :

- Versez un peu d'eau dans un récipient. Allumez la table de cuisson (touche « /I » ). Placez le récipient sur l'un des foyers et sélectionnez la puissance « 9 ». L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe du récipient, il doit rester collé.

Certains récipients peuvent faire du bruit lorsqu'ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

### DIMENSION DES RÉCIPIENTS

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Le fond de ce récipient doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante (reportez-vous au paragraphe « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES »).

Afin d'obtenir un rendement maximum, placez le récipient au centre de la zone de cuisson.



## EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON

Les informations ci-dessous sont données à titre indicatif.

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9 et « P »	Frire Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau

**Laissez refroidir la table de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.**

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

### **La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :**

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

### **Le symbole « » s'affiche :**

- Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

### **Le symbole « » s'affiche :**

- Eteignez puis rallumez la table de cuisson.
- Appelez le service après-vente.

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête :**

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné. Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe. Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Un des récipient est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

### **La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :**

- Ceci n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

### **Deux « » sont affichés :**

- Le bandeau de commande est verrouillé. Reportez-vous au paragraphe « VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE ».

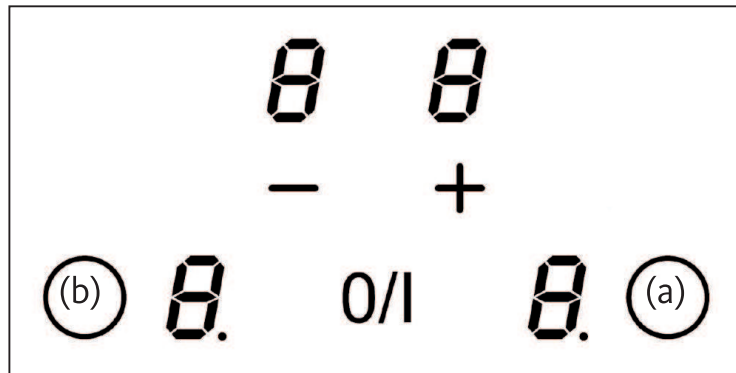
### **Le message d'erreur « ER03 » s'affiche :**

- En cas de débordement ou si un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, le message d'erreur « ER03 » s'affiche. Il disparaît lorsque vous nettoyez les touches ou que vous retirez l'objet.

### Le message d'erreur « E4 » s'affiche :

Vous devez annuler la configuration existante puis reconfigurer la table de cuisson en suivant la procédure suivante :

- Appuyez sur la touche « - » et maintenez-la appuyée.
- Avec l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 secondes) sur les touches de sélection des foyers en suivant l'ordre a -> a -> b -> b comme indiqué dans le schéma ci-dessous :



Les symboles « - » apparaissent.

**Note :** Un double bip signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, veuillez recommencer l'opération depuis le début.

- Otez les doigts des touches puis appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » pendant quelques secondes jusqu'à ce que les « E » clignotants apparaissent.
- Attendez que les « E » deviennent fixes. Ils passent ensuite automatiquement en « E ». La configuration est annulée.

### Comment reconfigurer la table ?

- Posez un récipient ferromagnétique de 16 cm de diamètre sur la zone à configurer.
- Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur le « E » correspondant.
- Attendez que l'affichage passe du « E » au « - ». La zone de cuisson est configurée.
- Procédez de la même manière pour l'autre zone de cuisson qui affichent « E ». Les zones de cuisson sont configurées lorsque chacune détecte le récipient ferromagnétique et que plus rien n'est affiché.

### Notes :

- Utilisez le même récipient pour effectuer la configuration des 2 foyers.
- Ne posez pas d'autres récipients sur la table de cuisson pendant la configuration.
- Si l'affichage « E4 » persiste, contactez le service après-vente de votre magasin.





*Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.*

*All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.*

**Attention :**

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

**Conditions de garantie :**

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création  
21, avenue de l'Harmonie  
F-59650 VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX

Fabriqué en France