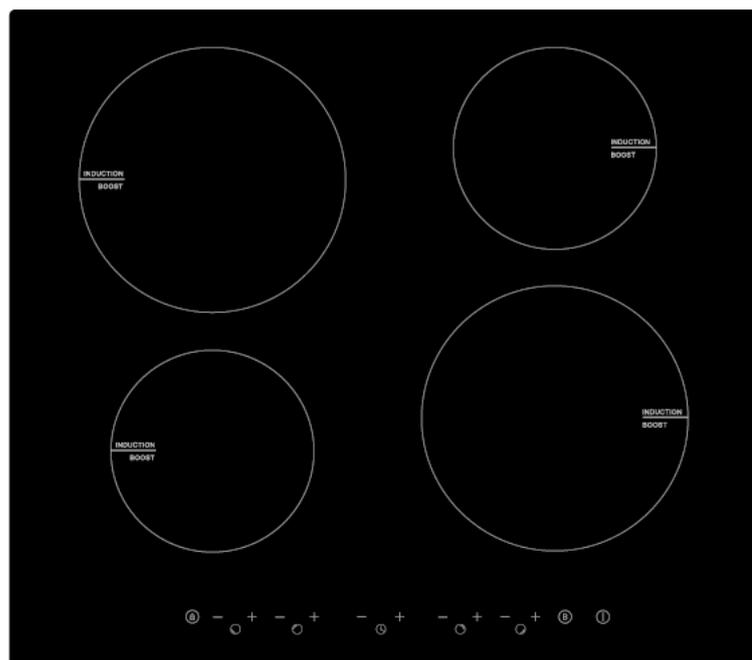




Table Induction
Manuel d'utilisation
FAR ref: TI60ST444
TI70ST444



LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.]

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE.....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	5
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	6
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE.....	7
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	12
RESOLUTION DE PROBLEMES.....	13
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES.....	14

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE relative à la sécurité électrique et 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique.



CONSIGNES DE SECURITE

→ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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.

→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

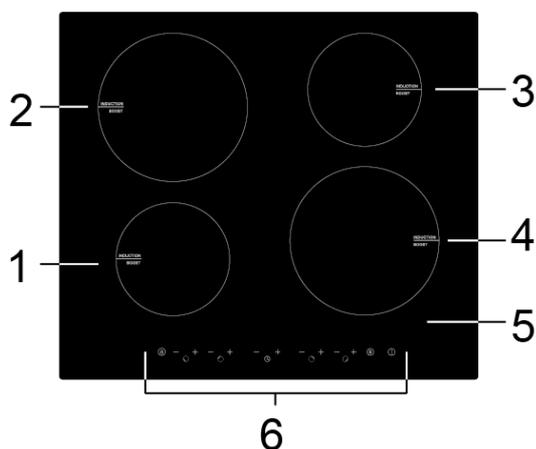
→ MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

→ MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- 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.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- 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 séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

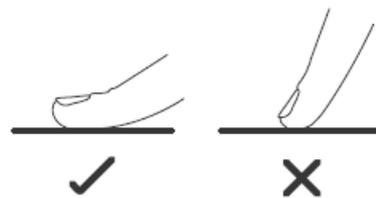
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Puissance 1200W Booster 1500 W
2. Puissance 2300W Booster 2600 W
3. Puissance 1200W Booster 1500 W
4. Puissance 2300W Booster 2600 W
5. Plaque en verre
6. Bandeau de contrôle

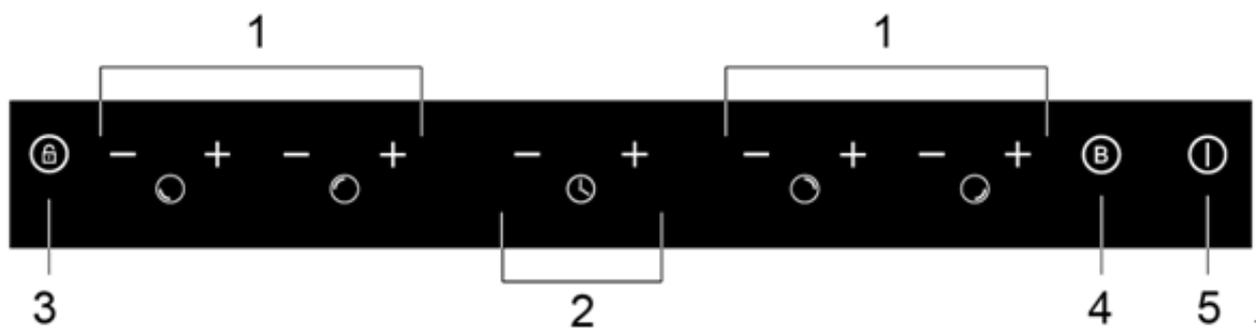
Utilisation des touches sensibles

- Les touches tactiles répondent au simple toucher, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)



- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
 - Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.
- Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

BANDEAU DE COMMANDE



1. Touches de sélection de zone et réglage de la puissance cuisson
2. Commande de la Minuterie
3. Commande de Verrouillage
4. Commande Boost
5. Commande M/A

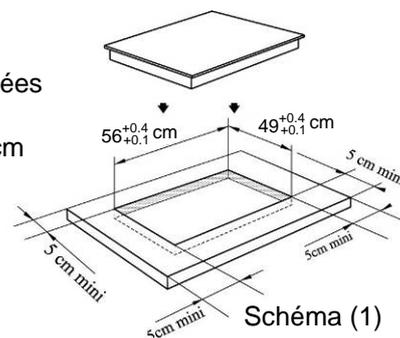
INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ** et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson à induction ne doit pas être installée, sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson à induction doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout endommagement, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Installation de la table

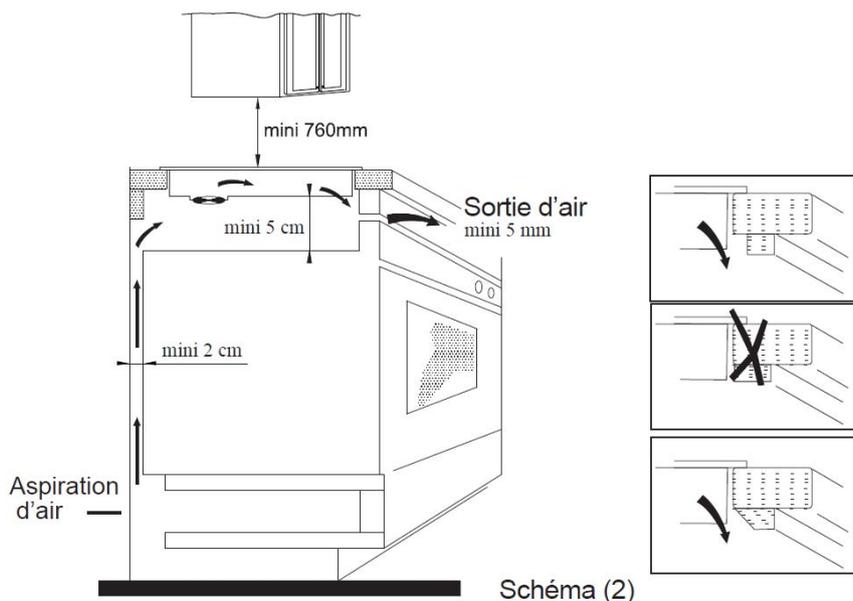
1 - Faites une découpe dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour une découpe. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré dans le schéma (1).



2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Schéma (2).

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



3 - Fixez la plaque de cuisson induction au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

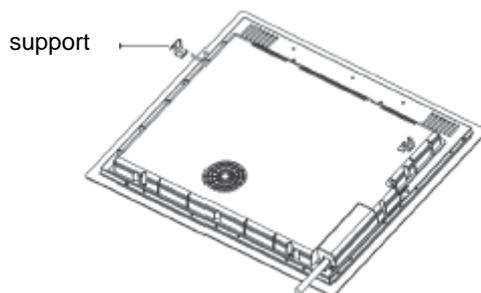


Schéma (3)

Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

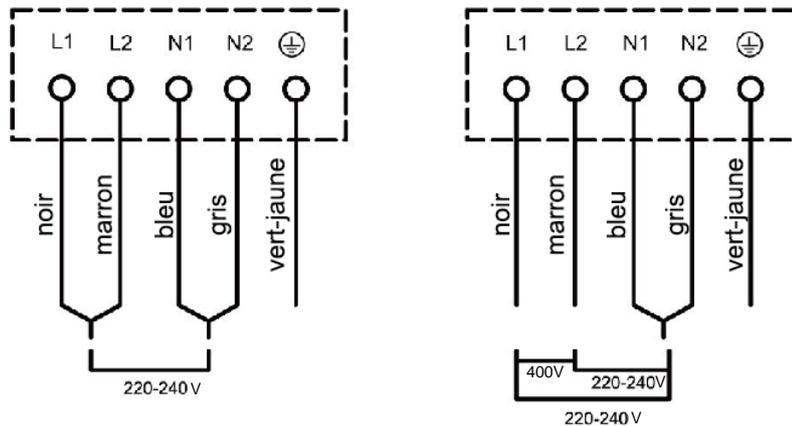
Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

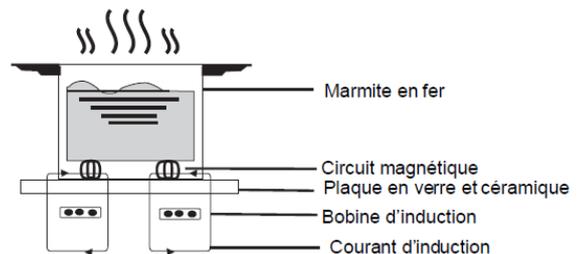
L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA PLAQUE

Principe de fonctionnement de l'induction

La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



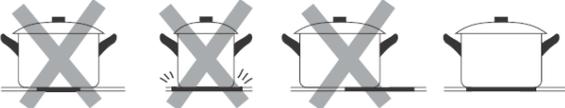
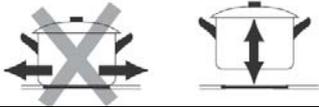
Choisir la bonne batterie de cuisine

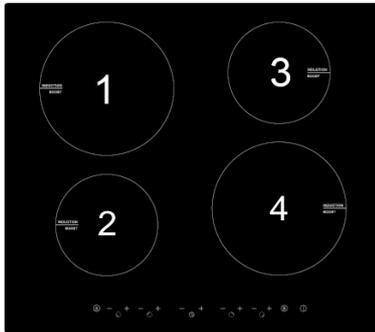
N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'U' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.



Un bruit de détection de récipient et d'enclenchement du courant magnétique peut s'entendre à la mise en marche du foyer de cuisson, c'est un phénomène habituel dans le fonctionnement des tables d'induction. Le niveau de bruit varie en fonction du type et de la qualité des récipients utilisés.

Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.	
S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.	
Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez le récipient au centre de la zone de chauffe	



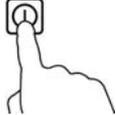
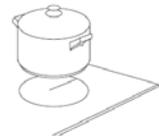
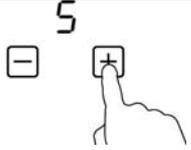
N°	Taille casserole préconisée	
	Taille mini	Taille maxi
1	140	210
2	140	160
3	140	160
4	140	210

Conseils d'utilisation

Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson à induction est utilisable et entre en mode veille.

Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (touche 5) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson induction.	
<i>Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres</i>	
2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.	
<i>Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.</i>	
3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 1) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches '+' et '-'	
<i>Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.</i>	

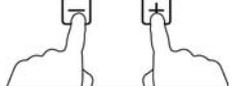
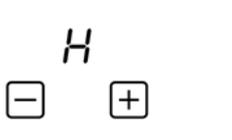
Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-'

Note : Si le logo  clignote alternativement avec la puissance sur l'afficheur cela signifie que :

- vous n'avez pas placé le récipient sur la bonne zone ou,
- le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson par induction
- le récipient est trop petit ou mal placé sur la zone de cuisson

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans récipient adapté posé dessus
ou laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

<p>1a – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touches ‘-‘ jusqu’à 0</p> <p>ou</p>	
<p>1b – Appuyer simultanément sur les touches ‘+’ et ‘-‘ de la zone concernée</p>	
<p>2 – Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (touche 5) pour mettre en arrêt la table de cuisson induction.</p>	
<p>4 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson la table induction reste chaude, le voyant ‘H’ indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s’éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. <i>Note</i> : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table induction</p>	

Remarque sur l'économie d'énergie : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température top importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt. Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson à induction redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table induction reste chaude, le voyant ‘H’ indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Détection des petits objets.

Lorsqu'un récipient cuisine de taille non appropriée ou non magnétique ou bien si des petits objets (comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des clés) sont laissés sur la plaque de cuisson, l'indicateur 'U' s'affichera et la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement au bout d'1 minute.

Détection d'eau

Lorsqu'une grande quantité d'eau déborde d'un récipient et entre en contact avec les touches sensibles, la plaque de cuisson à induction se met en sécurité et s'éteint automatiquement. Pour la remettre en fonctionnement, éponger et nettoyer correctement la table à induction. Appuyer ensuite 10 secondes sur une touche pour réinitialiser la table.

Options d'utilisations

Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson à induction permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 5).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche de verrouillage  (3), l'indicateur lumineux affiche **Lo**
La table est verrouillée.

2. Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche  (3), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche Marche/Arrêt  (5) est utilisable pour éteindre la table de cuisson à induction en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

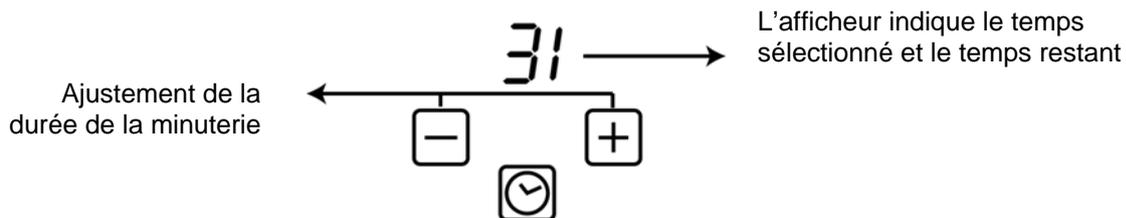
Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

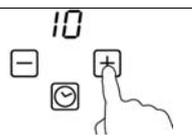
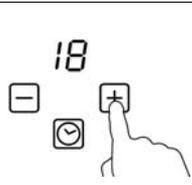
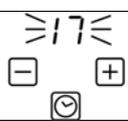
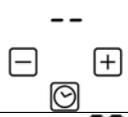
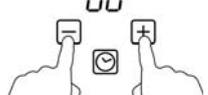
1. Minuteur simple de rappel: Régler le minuteur AVANT de sélectionner et régler la puissance de la zone de cuisson. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson. Sélectionner et régler la puissance de la zone de cuisson AVANT de régler le minuteur

Le minuteur est fonctionnel pour toutes les zones de cuisson de manière indépendante

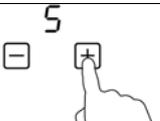
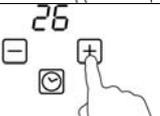
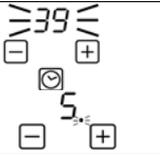
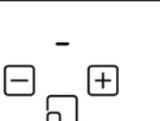
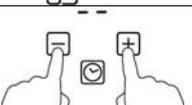
Affichage du bloc minuterie



1. Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson induction est en fonctionnement	
2 – Appuyer d'abord sur la touche minuterie (touche 2)	
3 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches '-' et '+' L'indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes</i> : chaque appui sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie d'1 minute. Un appui long sur les touches '-' et '+' décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l'afficheur se remettent automatiquement à 0.	
4 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant	
5 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'	
6 – A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches '-' et '+'.	

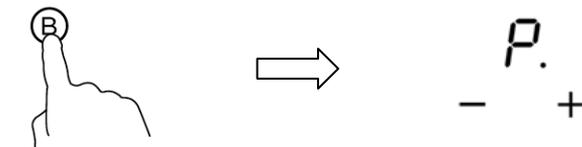
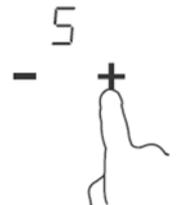
2. Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1 – Sélectionner d’abord la zone de cuisson et régler la puissance désirée	
2 – Ajuster la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches ‘-’ et ‘+’ de la minuterie L’indicateur se mettra à clignoter et indiquera la valeur sélectionnée. <i>Notes : chaque appui sur les touches ‘-’ et ‘+’ décrémentera ou incrémentera la minuterie d’1 minute. Un appui long sur les touches ‘-’ et ‘+’ décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes. Si le choix de la minuterie dépasse les 99 minutes, la minuterie et l’afficheur se remettent automatiquement à 0.</i>	
3 – Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L’afficheur clignote pendant 5 secondes et indique le temps restant <i>Note : un point lumineux rouge s’allume à côté du foyer sélectionné pour la minuterie</i>	
4 – A la fin du décompte, le foyer s’éteint automatiquement <i>Note : si vous souhaitez modifier la durée de la minuterie, il faut recommencer la procédure à partir du point 1.</i>	
6 – A tout moment, il est possible d’annuler la minuterie. Pour cela ; il faut appuyer simultanément sur les touches ‘-’ et ‘+’.	
7. le réglage de minuteur pour chaque zone s’effectue comme suit : (Sélection de zone 1 + réglage de minuteur durée1) puis (Sélection de zone 2 + réglage de minuteur durée 2)... C’est la durée la plus courte qui est affichée en premier avec la zone concernée par le point clignotant	
8. Pour visualiser la durée de minuteur pendant la cuisson, appuyer sur la zone désirée et éventuellement effectuer toute modification ou annulation de minuteur.	

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction boost

1. Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson pour faire afficher un niveau de puissance de 1 à 9 sauf niveau 0
2. Toucher la commande de BOOST "B"; l’indicateur de la zone concernée affiche « P » et la puissance atteint le niveau maximum en sur-régime pendant 5 minutes.

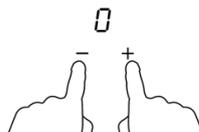


Annuler la fonction Boost

1. Appuyer sur le bouton de commande BOOST (quand le symbole P est encore en clignotement) ou le bouton « - » pour annuler le mode BOOST, la cuisson revient à son réglage de puissance initial



2. Appuyer les touches « - » et « + » simultanément, la zone de cuisson concernée se met en arrêt et le mode BOOST s’efface automatiquement.



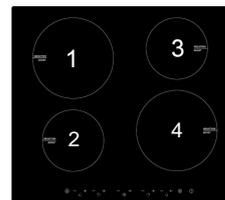
- La fonction BOOST peut être activée pour n'importe quelle zone de cuisson
- La zone de cuisson revient à sa valeur initiale au bout de 5mn

ATTENTION :

- si le réglage initial est au niveau « 0 », il revient systématiquement au niveau « 9 » au bout de 5 minutes afin de maintenir la puissance suffisante pour éventuellement aller jusqu'à l'ébullition d'eau si tel est le cas d'utilisation. Par conséquent, il y a lieu de surveiller la puissance du foyer concerné à la fin du mode BOOST.

- L'utilisation du mode BOOST impose la limitation de puissance pour permettre au foyer sélectionné d'atteindre le niveau pulsé en sur régime.

La limitation est affectée aux 2 zones distinctes : à gauche les foyers 1 et 2, et à droite les foyers 3 et 4.



- Si le foyer 1 est en mode BOOST, le foyer 2 se met automatiquement au niveau « 2 » et y restera à la fin du mode BOOST au bout de 5 mn, et vice versa.
- De même, si le foyer 3 est en mode BOOST, le foyer 4 se met automatiquement au niveau « 2 » et y restera à la fin du mode BOOST au bout 5 mn, et vice versa
- afin de maintenir la puissance réglée pour les foyers utilisés en cas d'activation du mode BOOST pendant la cuisson, il est conseillé d'utiliser un foyer dans la zone à gauche et un foyer dans la zone à droite simultanément.

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson à induction vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	- Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à recurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.

- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S’ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s’ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l’enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l’aide d’un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d’articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d’aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d’utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N’utilisez pas de laine d’acier ou d’éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d’appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d’appeler votre service après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu’un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l’indiquer à votre service après-vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s’allume pas	Pas d’alimentation	- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l’alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe ‘Utilisation’ pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	- La vitre en céramique est sale - Le doigt appuyant la touche n’est pas dans la bonne position	- Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe ‘Entretien et Nettoyage’ - Suivre les conseils du paragraphe ‘Description de l’appareil’
La vitre se raye	- Les produits nettoyants ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé	- Suivre les conseils du paragraphe ‘Entretien et Nettoyage’ - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe ‘Conseils d’utilisation’
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d’un mauvais fonctionnement de la table de cuisson
Les foyers à induction émettent un grésillement lorsque le niveau de puissance est élevé	C’est un phénomène normal dans la technologie de cuisson par induction	Ces bruits sont normaux et diminueront quand vous diminuez le niveau de puissance.
Un bruit de ventilation vient de la table à induction	Un ventilateur est installé dans la table à induction pour évacuer la chaleur due aux champs magnétiques	Ce bruit est normal, le ventilateur s’arrêtera tout seul lorsque la température à l’intérieur de la table à induction sera normale
L’ustensile de cuisson reste froid et le symbole ‘U’ de l’afficheur clignote	- La table à induction ne peut pas détecter l’ustensile de cuisson: soit il n’est pas adapté soit il est trop petit ou mal centré	- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction (voir chapitre ‘Conseils d’utilisation’) - S’assurer que l’ustensile soit de bonne dimension et le centrer sur la zone de cuisson
La table de cuisson s’est éteinte subitement en émettant une alarme sonore.	Défaut technique	Noter le code d’erreur affiché. Eteindre la table à induction. Vérifier la signification du code d’erreur dans le tableau ci-dessous Ne pas utiliser la table de cuisson avant que la cause d’anomalie ne soit détectée et résolue

Affichage d'erreur et inspection

Si un problème se produit, la plaque chauffante par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l' un des codes :

CODE ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
F3 - F8 F9 - FE	Panne du capteur de température Panne du capteur de température du transistor bipolaire	Contactez le service après vente
E1 / E2	Tension anormale de l' alimentation	Vérifiez si la source d' alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l' appareil une fois que l' alimentation est rétablie.
E3 / E4	Température élevée	Vérifiez l' ustensile utilisé
E5 / E6	Faible radiation de la zone de cuisson	Redémarrez l' appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi
Autre Code		Contactez le service après vente

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence	TI60ST444/ TI70ST444
Zones de cuisson	4 Zones
<i>Alimentation</i>	220-240V AC /400V 3N~
<i>Puissance</i>	7000W
<i>Dimension l×L×P (mm)</i>	590X520X60 / 700x520x60
<i>Dimension d'encastrement A×B (mm)</i>	560X490

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil