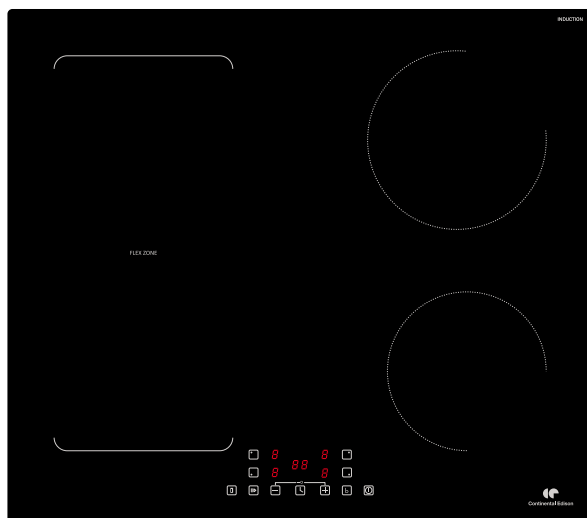




Continental Edison



CETI4ZFLEX3

Table de cuisson à induction

Notice d'utilisation

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil afin que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil
	Informations générales et conseils
	Informations sur l'environnement
	Risque d'incendie
	Risque de choc électrique

	Surfaces chaudes
	Ne pas couvrir l'appareil

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique exclusivement et analogue telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements du type chambres d'hôtes ;
- mais pas la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou

industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

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.

Il convient de maintenir à distance les enfants sous une surveillance continue.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

Cet appareil est fragile, pour éviter tout risque

de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport. Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une fiche de prise de mise à la terre.

La fiche de l'appareil doit être branchée dans une prise murale appropriée mise à la terre.

Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé. Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

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

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque

d'électrocution.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

Il est dangereux de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages.

N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, ou bien l'appareil en lui-même sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

AVERTISSEMENT : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du

réseau électrique.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

Instruction de mise à la terre : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

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.

Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.

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 (s'il l'appareil en est pourvu).

MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.

S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.

Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

ATTENTION : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implant cochléaire, ...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des

champs électromagnétiques venant de la table à induction. Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.

Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.

Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.

Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.

MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.

Evidier de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur 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.

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.

La préparation des mets dans des récipients

en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

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.

ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.

Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer

le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

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

Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/EU (Basse Tension), 2014/30/EU (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les Equipements Electrique Electronique).

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	Page 2
I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL	Page 16
II - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Page 17
III - INSTALLATION	Page 17
A - Emplacement	Page 17
B - Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage	Page 17
C - Branchement au réseau électrique	Page 18
D - Dimensions d'encastrement	Page 18
IV - AVANT UTILISATION	Page 20
A - Conseils relatifs aux économies d'énergie	Page 20
B - Touche sensibles	Page 20
C - Ustensiles de cuisine	Page 20
D - Fonctionnement de l'induction	Page 21
V - UTILISATION	Page 22
A - Mise en fonctionnement	Page 22
B - Fin de cuisson	Page 22
C - Options	Page 22
D - Minuteur	Page 24
E - Guide de cuisson et sécurités	Page 25
VI - NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Page 27
VII - PANNES ET SOLUTIONS	Page 28
VIII - GARANTIE	Page 30
IX - MISE AU REBUT	Page 30

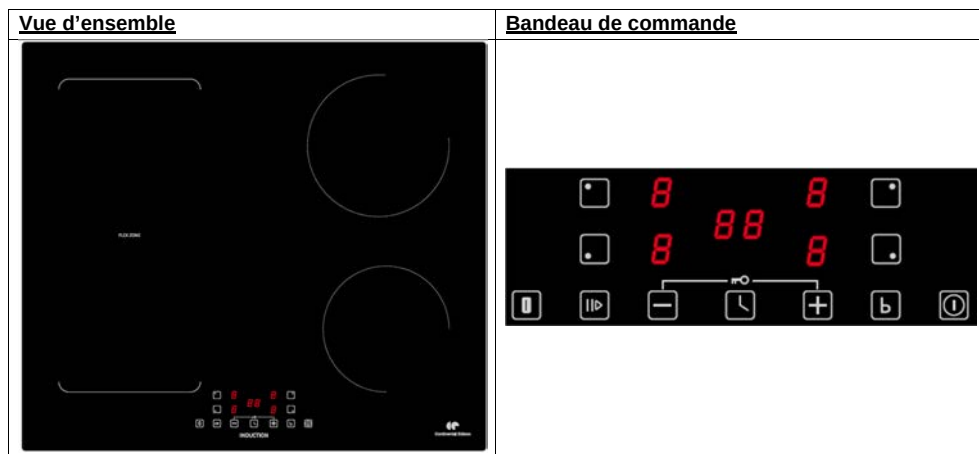
Ce guide d'utilisation est disponible dans les langues suivantes :

- FR (version originale)

Toute autre traduction serait une traduction de la version originale.

Ce guide d'utilisation, ses modifications éventuelles ou toute nouvelle version, est disponible sur notre site web.

I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Description des symboles :

Icône	Fonction	Icône	Fonction
	Bouton Marche/Arrêt		Bouton de sélection de la minuterie
	Bouton de sélection de la zone de cuisson		Bouton permettant d'activer ou de désactiver les « boosters »
	Bouton pour augmenter ou diminuer la puissance ou la minuterie		Bouton permettant de mettre en pause la cuisson
	Bouton(s) de sélection pour la sécurité enfant		Bouton de sélection de la zone flex ble

Liste des accessoires fournis : joint et pattes de fixation.

II- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les informations dans la fiche produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 66/2014 de la Commission en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque : Continental Edison	Référence : CETI4ZFLEX3
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590*520*62 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560*490 mm
Poids net	7,8 kg
Puissance maximale	7200W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Av. Gauche : 18 cm - Av Droite : 16 cm Ar. Gauche : 18 cm - Ar Droite : 18 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	Av Gauche + Ar Gauche : 280 x 180 mm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Av. Gauche : 192,5 Wh/kg Ar. Gauche : 192,5 Wh/kg Av Droite : 185,5 Wh/kg Ar Droite : 192,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	190,8 Wh/kg

III- INSTALLATION

A - Emplacement

L'endroit où est installé votre appareil doit être convenablement aéré et sec ; à température ambiante.

Veuillez respecter les dimensions d'installation précisées dans cette notice.

Placez votre appareil sur une surface plane et stable. Mettez à niveau à l'appareil si besoin.

En général, ne jamais placer un appareil électroménager en contact direct avec une source de chaleur ou à la lumière directe du soleil.

IMPORTANT : L'installation de cet appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

B - Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.



Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

C - Branchement au réseau électrique

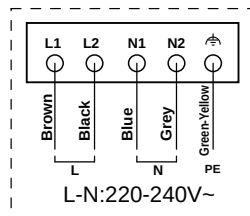
Pour enlever les traces d'adhésif persistants, vous pouvez utiliser un peu d'alcool en frottant sans forcer sur la trace.

Il est conseillé de nettoyer votre appareil avant de le brancher la première fois. Il est possible de nettoyer l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse neutre. Après le nettoyage, séchez complètement à l'aide d'un chiffon sec.

Cet appareil est prévu pour fonctionner sous une alimentation de 230V monophasé. Veuillez-vous assurer que les branchements possèdent une prise de terre. Par ailleurs, l'alimentation doit être protégée par un fusible de 32A ; conformément aux consignes de votre fournisseur d'électricité.

Le branchement doit être effectué par un professionnel agréé et comme précisé dans le schéma ci-dessous.

Schéma de branchement :



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

L : Phase, habituellement de couleur rouge, marron, orange ou noir

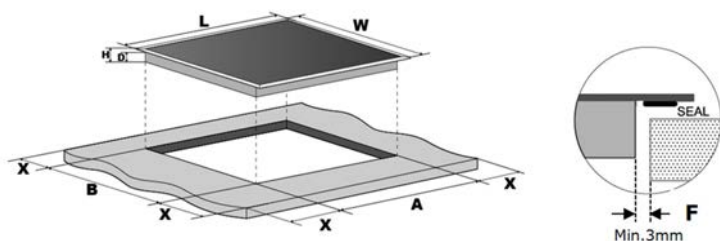
N : Neutre, habituellement de couleur bleu, gris

PE : Terre, toujours de couleur jaune et vert

Type de câble d'alimentation fourni avec l'appareil : H05GG-F5G1,5

D – Dimensions d'encastrement

Veuillez suivre les dimensions de découpe de la zone d'encastrement ci-dessous afin d'installer convenablement l'appareil.



MODEL	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CETI4ZFLEX3	590	520	62	58	560	490	50 mini

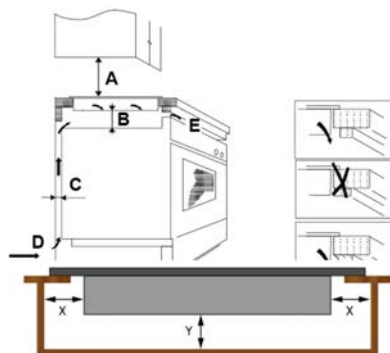
Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson doit être installée de façon que la circulation d'air soit optimale pour diffuser la chaleur lors de la cuisson.

Il est important que la hauteur entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus de celle-ci soit au minimum 760 mm. Si une hotte est installée au-dessus de la table de cuisson, veuillez respecter la hauteur minimale préconisée par le fabricant de la hotte.

De même si cet appareil est installé au-dessus d'un four ou d'un tiroir, les dimensions à respecter pour une circulation d'air optimale sont les suivantes :

A (mm)	760
B (mm)	50 minimum
C (mm)	30 minimum
D	Arrivée d'air
E	Evacuation d'air

X (mm)	100 minimum
Y (mm)	50 minimum

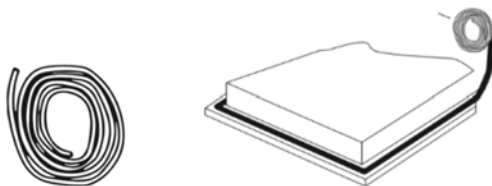


Note : Il est important de s'assurer de la même manière que de chaque côté de la table de cuisson encastree, il y ait au minimum 10 cm d'espace vide entre la table de cuisson et les meubles.

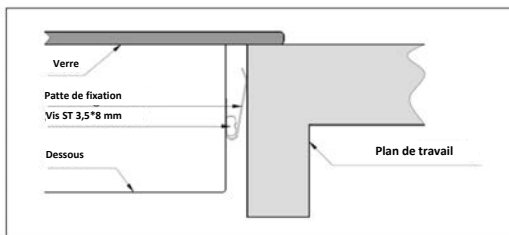
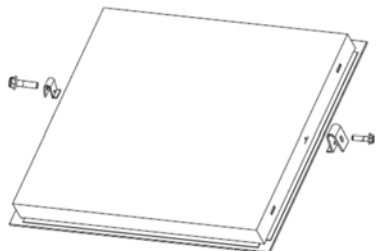
Fixation de la table de cuisson :

Avant de placer les pattes de fixation, l'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Étendez et collez le joint adhésif fourni le long du bord inférieur de la table de cuisson, en veillant à ce que les extrémités se chevauchent. Coupez l'excédent de ruban et jetez-le.



Visser les 2 pattes de fixation sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir schéma) avant d'installer la table de cuisson dans l'encastrement.



IV – AVANT UTILISATION

Avant de mettre en fonctionnement cet appareil, veuillez-vous assurer d'avoir pris connaissance du chapitre « **Avant la première utilisation** ».

A - Conseils relatifs aux économies d'énergie

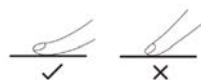
Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique), veuillez-vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré.

- Quelques minutes avant la fin de la cuisson, il est possible de bénéficier de la chaleur résiduelle par inertie du verre sur l'ustensile de cuisson. Il suffit d'éteindre la cuisson, le voyant de chaleur résiduel (H) s'allume tant que le foyer reste chaud.
- Utiliser un ustensile de cuisine adapté au type de cuisson et à la bonne dimension permet d'optimiser la cuisson et ainsi réduire la consommation d'énergie.
- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

B - Touche sensibles

Les touches sensibles répondent au simple touché, 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 (voir 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.

C - Ustensiles de cuisine

La Batterie de cuisine à utiliser est très important pour la cuisson, en particulier la base car elle est en contact direct avec l'élément chauffant de la table de cuisson. Les précautions suivantes permettront une cuisson fiable, efficace et optimale.

Ne pas utiliser pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



S'assurer que la base de la casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des ustensiles de cuisine dont le diamètre est aussi grand que la zone de cuisson sélectionnée.



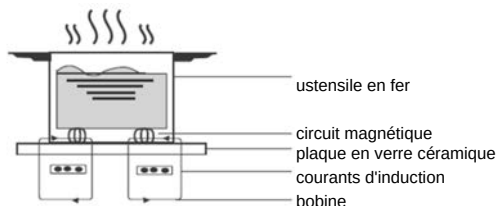
En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si la casserole est plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson. Centrer toujours l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.

Soulever toujours les ustensiles de cuisine de la surface de la table de cuisson ; ne pas les faire glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



D - Fonctionnement de l'induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des champs électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



Choisir les bons ustensiles de cuisine pour une table de cuisson à induction.

Seuls les ustensiles de cuisine ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Suivez les étapes décrites dans la section "Début de la cuisson".
3. Si le symbole  clignote et que l'eau ne chauffe pas, alors la casserole n'est pas adaptée.

Les ustensiles de cuisine fabriqués avec les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Si la base de l'ustensile de cuisine n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique chauffera. Cela peut signifier que la chaleur ne sera pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.

La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau de la base de l'ustensile de cuisson contient de l'aluminium, par exemple. Cela peut signifier que l'ustensile de cuisson ne deviendra pas suffisamment chaud ou même qu'il ne sera pas détecté.

Le(s) matériau(x) dont est fait le fond de l'ustensile de cuisson peut(vent) affecter le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles fabriquées dans des matériaux qui répartissent uniformément la chaleur, comme les poêles en acier inoxydable avec une base à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat ; si le fond de l'ustensile est irrégulier, cela peut nuire à l'apport de chaleur.

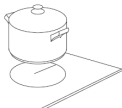
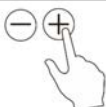
Il est important aussi que le diamètre de l'ustensile de cuisson soit suffisant pour que la détection automatique, et donc le fonctionnement de la table de cuisson, se mette en marche.

Le tableau ci-dessous indique les diamètres minimaux des ustensiles à utiliser.

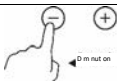
Diamètre de la zone de cuisson (mm)	Diamètre minimal de l'ustensile de cuisson (mm)
160	120
180	140
280	220

V - UTILISATION

A - Mise en fonctionnement

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois, tous les écrans affichent "-" ou "--", ce qui indique que la table de cuisson est entrée en mode veille.	
2. Placer une casserole appropriée sur la zone de cuisson) à utiliser. S'assurer au préalable que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
3. Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson, et le voyant situé à côté de la touche clignote	
4. Régler la puissance de cuisson appuyant sur les touches "+" et "-". Si aucune sélection de puissance n'est faite dans un délai d'une minute, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Pour la rallumer, il faudra recommencer à partir de l'étape 1. Il est possible de modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson en suivant les explications à partir du point 3.	

B - Fin de la cuisson

1. Appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson, et le voyant situé à côté de la touche clignote	
2. Éteindre la zone de cuisson appuyant sur la touche "-" jusqu'à ce que l'afficheur indique "0". Bien s'assurer que l'écran est à "0".	
3. Éteindre toute la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt .	
4. Attention aux surfaces chaudes Le symbole H indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également servir de fonction d'économie d'énergie : si vous souhaitez	

C - Options

SECURITE ENFANT

Il est possible de bloquer les touches afin d'éviter de mettre en fonctionnement ou d'éteindre par inadvertance la table de cuisson.

Lorsque la sécurité enfant est activée, seule la touche Marche/Arrêt peut être utilisée.

Pour verrouiller les commandes

Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que l'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que "Lo" disparaisse.
3. Il est dorénavant possible d'utiliser la table de cuisson.

Remarque : Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche Marche/Arrêt. Il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais il faudra d'abord déverrouiller la table de cuisson pour pouvoir utiliser de nouveau la table de cuisson.

BOOSTER

La fonction Booster permet de monter la puissance à son maximum pendant une courte durée. Cela sert généralement à faire bouillir de l'eau.

Activation de la fonction Booster

1. Sélectionner la zone avec fonction Booster (voir le chapitre « description de l'appareil » si une double puissance est indiquée.).
2. Appuyer sur la touche de fonction  et l'indicateur de niveau de puissance de la zone correspondante affiche "P".

Annulation de la fonction Boost

1. Sélectionner la zone où la fonction Booster est active.
2. Appuyer sur la touche « - » pour annuler la fonction Boost et sélectionner le nouveau niveau de puissance à régler.

Remarque : La fonction Booster ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone repasse automatiquement au niveau 9.

MODE PAUSE

La fonction Pause permet d'arrêter la cuisson temporairement tout en conservant les réglages définis ; au cas où il faut interrompre la cuisson. Cette fonction permet de revenir facilement sur tous les réglages.

Pour utiliser la fonction Pause

Appuyer sur la touche , toutes les zones de cuisson s'arrêtent de fonctionner, tous les indicateurs de zone affichent "||".

Annuler la fonction Pause

En appuyant à nouveau sur la touche , toutes les zones de cuisson reviennent à leur réglage d'origine.

Remarque : La fonction est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de chauffage fonctionnent.

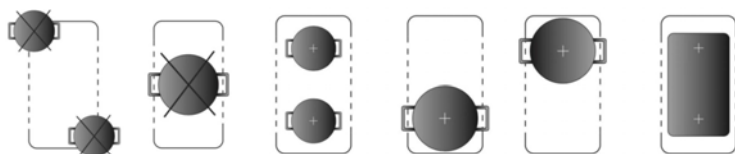
Remarque : Si le mode Pause n'est pas annulé dans les 30 minutes suivant son activation, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

MODE FLEXIBLE

Si la table de cuisson est équipée de la fonction zone Flexible (Bridge), la zone peut être utilisée comme une seule zone plus grande, afin d'obtenir une meilleure expérience de cuisson sur certains ustensiles de cuisine spéciaux tels qu'une poissonnière, etc...

La zone Flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme zone flexible, un ustensile de cuisson est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone en conservant le même niveau de puissance que la zone où l'ustensile de cuisson a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile de cuisson est automatiquement éteinte.

IMPORTANT : Veiller à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. L'ustensile idéal est une casserole ovale ou rectangulaire.



Pour activer la zone flexible

Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'indicateur de zone supérieure affiche "+" et que l'indicateur de zone inférieure affiche le niveau de puissance.
Régler le niveau de puissance ; c'est la zone flexible qui est réglée.

Pour annuler la fonction de la zone Bridge

- Appuyer sur la touche  et régler la puissance jusqu'à 0.

D - Minuteur

Il est possible d'utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- En tant que rappel de fin de cuisson. Dans ce cas, il n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- En tant que coupe-circuit, il est possible de le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps programmé écoulé.

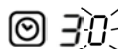
Dans chacune des deux manières, le maximum de la minuterie est 99 min.

Utilisation en tant que rappel de fin de cuisson (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée)

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée.

Remarque : le minuteur peut être utilisé avant ou après la fin du réglage de la zone de cuisson.

2. Appuyer sur la touche de minuterie, "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie et clignote.
(Le réglage par défaut est de 30 minutes.)



3. Régler les minutes en appuyant sur les touches "+" et "-". (par ex. 5)



4. Appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour changer les dizaines de minutes

Régler les dizaines de minutes en appuyant sur les touches "+" et "-". (par ex. 2)



5. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

L'écran affiche le temps restant.

6. Lorsque la durée de la minuterie est écoulée. L'avertisseur sonore émet un bip pendant 10 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--"



IMPORTANT : à la fin de la minuterie, les zones de cuissons en cours de fonctionnement ne s'éteignent pas. Il est donc obligatoire de rester près de la table de cuisson jusqu'à la fin de la minuterie et d'éteindre manuellement la table de cuisson.

Utilisation en tant que coupe circuit (fonctionne pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson)

Si la minuterie est programmée sur une seule zone :

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée.

2. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur sa touche



3. Appuyer sur la touche de minuterie, "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie et clignote.
(Le réglage par défaut est de 30 minutes.)



4. Régler les minutes en appuyant sur les touches "+" et "-". (par ex. 5)
5. Appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour changer les dizaines de minutes
Régler les dizaines de minutes en appuyant sur les touches "+" et "-". (par ex. 2)
6. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

Remarque : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

IMPORTANT : à la fin de la minuterie, les zones de cuissons en cours de fonctionnement qui n'ont pas été programmée ne s'éteignent pas. Il est donc obligatoire de rester près de la table de cuisson jusqu'à la fin de la cuisson et d'éteindre manuellement la table de cuisson.

Si la minuterie est programmée sur plusieurs zones :

Lorsque plusieurs zones de cuisson ont un réglage de minuterie simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'afficheur de la minuterie indique le temps restant. Le point de la zone correspondante clignote.



3. (Programmé à 15 min)

6. (Programmé à 45 min)

Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. L'écran affiche alors le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignote.



Pour connaître le temp restant sur une minuterie, toucher la zone correspondante et le temps restant est indiqué dans l'afficheur de la minuterie.

Annuler une minuterie

1. Sélectionner la zone de chauffe qui doit avoir sa minuterie annulée



2. Appuyer sur la touche minuterie, l'indicateur clignotera.



3. Appuyer sur la touche " - " jusqu'à "00", la minuterie est annulée.



E - Guide de cuisson et Sécurité

Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez une puissance élevée. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

Réglage des températures de cuisson

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour cuire les aliments suivants
1 - 2	- réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments - faire fondre du chocolat, du beurre et les aliments qui cuisent rapidement - mijotage doux - réchauffer lentement

3 - 4	- réchauffer - mijotage rapide - cuisson du riz
5 - 6	- pancakes - crêpes
7 - 8	- sauter - cuisson des pâtes
9	- sauter - saisir - faire bouillir de la soupe - faire bouillir de l'eau

Sécurité de la table de cuisson

Cet appareil possède des sécurités automatiques qui coupent l'alimentation en cas de détection d'un risque. Pour remettre l'appareil en fonctionnement, si le risque est écarté, appuyer sur la touche Marche/Arrêt au bout de quelques minutes.

Avertissement chaleur résiduelle

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

Coupure automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de la table de cuisson. Elle s'éteint automatiquement si l'on oublie d'éteindre la cuisson. Les temps de fonctionnement programmés pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement max par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Débordement

En cas de débordement d'eau (par exemple de l'eau de cuisson) se déversant sur le bandeau de commande, la table de cuisson s'éteindra. Il sera possible de la remettre en fonctionnement après avoir correctement enlever l'eau et séché le bandeau de commande.

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée d'un détecteur de température de sécurité. En cas de surchauffe de la température interne, elle s'arrête automatiquement jusqu'à ce que la température redescende au niveau de sécurité.

Détection de petits objets

Les petits éléments ferromagnétiques comme les cuillères ou couteaux peuvent être parfois laissés maladroitement sur les zones de cuisson. Afin d'éviter à ces derniers de bénéficier du champ magnétique à induction et de devenir chauds, cette table de cuisson est conçue de manière à ce que les petits objets ne soient détectés par le champ magnétique et donc ne subissent pas les effets de l'induction. Ces objets ne seront donc pas chauds s'il reste sur la surface de cuisson.

VI – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération nettoyage ou d'entretien, veuillez couper l'alimentation électrique. Positionnez toutes les commandes accessibles sur la position ARRÊT.

Lors du nettoyage ou de la maintenance de cet appareil, veuillez suivre les informations inscrites dans cette notice.

Pour garantir fiabilité de cet appareil, maintenez-le dans un bon état de propreté même s'il a été conçu pour en minimiser l'entretien. Les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec de la nourriture devront être nettoyées régulièrement.

Nettoyer l'extérieur avec un chiffon ou une éponge fine imbibés d'eau ; cela permettra d'avoir un nettoyage uniforme.

En cas de salissures plus importantes, utilisez de l'eau chaude avec du savon neutre.

Ne pas utiliser d'objets pointu ou tranchant qui risquent de rayer la surface.

Veuillez à ne pas utiliser de substances acides (jus de citron, vinaigre blanc) sur les pièces en acier inoxydable si votre appareil en contient. Ne pas utiliser de solvant ou de produits nettoyants abrasifs sur les pièces plastique.

Quelles salissures	Comment nettoyer	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que la vitre est encore tiède (mais pas chaude !). Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.	Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. Les éponges robustes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou votre éponge est adapté. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.
Débordements, fontes et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'un couteau sans dents ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté à la vitrocéramique. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement vers une zone froide de la table de cuisson. Nettoyez la salissure ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. Suivez les étapes de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus.	Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager définitivement la surface du verre. Risque de coupure : lorsque les couvercles de sécurité sont rétractés, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.

Débordement sur le bandeau de commande	Éteignez la table de cuisson. Absorber le liquide renversé. Essuyez la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. Remettez la table de cuisson sous tension.	La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.
--	---	--

VII – PANNES ET SOLUTIONS

Problème	Causes possibles	Action
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre maison ou votre région.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Le bandeau de commande est verrouillé.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Options" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Assurez-vous que le bandeau de commande est sec et utilisez le plat du doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir "Ustensile de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et un voyant s'affiche sur le bandeau de commande	La table de cuisson à induction ne détecte pas la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir les bons ustensiles de cuisine".
	La table de cuisson à induction ne détecte pas la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement placée sur celle-ci.	Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, et un code d'erreur s'affiche	Défaut technique	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson et contactez le SAV

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : **contacter le Service Après-Vente.**

Affichage des codes erreur

Si un problème technique empêche le fonctionnement de votre appareil, un code erreur s'affichera sur l'écran. Veuillez-vous référer au tableau ci-dessous pour en connaître la description.

Code	Causes possibles	Action
E1	Module de commande défectueux	Veuillez contacter le service après-vente.
E2/E3	Tension d'alimentation trop haute ou trop basse	Arrêter la cuisson, attendre que la tension d'alimentation revienne à la normale. Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
E4/E5/E6	Protection contre la surchauffe : la table de cuisson a surchauffé.	Veuillez contacter le service après-vente.
E7	Surchauffe de la vitre céramique	Attendre 30 min que la table de cuisson refroidisse avant de la remettre en fonctionnement
E8/E9	Module de puissance défectueux	Vérifier que le ventilateur fonctionne ; dans le cas contraire, veuillez contacter le service après-vente.
E0	Protection contre la surchauffe du module de puissance	Veuillez contacter le service après-vente.
EE	Module d'affichage défectueux	Veuillez contacter le service après-vente.

Lorsqu'un autre code erreur s'affiche : **contactez le Service Après-Vente.**

VIII – GARANTIE

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'absence de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

IX - MISE AU REBUT



Cet appareil porte le symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être démantelé soit être recyclé, et ainsi réduire l'impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale (mairie) ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement en raison de la présence de substances dangereuses.

En aucun cas vous ne devez jeter cet appareil sur la voie publique.





Continental Edison

www.continentaledison.fr