

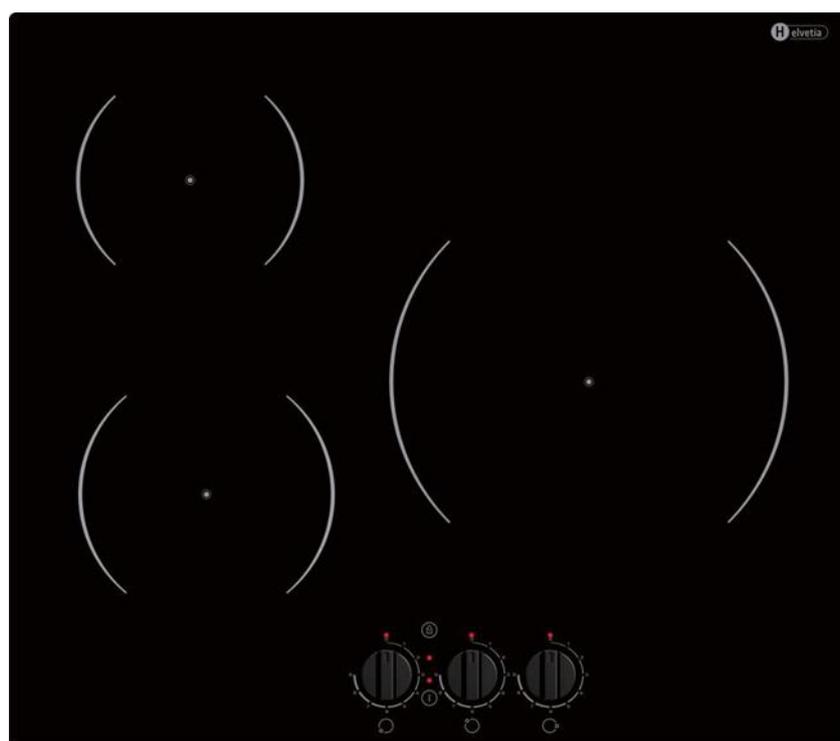


Table de cuisson à induction

HTR2MI29V2

HTR3MI56V2

HTR4MI60V2



Notice d'utilisation

Merci d'avoir choisi ce produit. Cet appareil a été soigneusement choisi, testé et validé par la société **Global Applus**.

Après les premières utilisations, vous verrez que les produits de la marque **HELVETIA** sont d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

Nous espérons que chaque utilisation vous apportera satisfaction ; vous pouvez nous contacter en cas de besoin sur l'adresse : contact@globalapplus.com.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	4
Consignes Générales	4
Consignes spécifiques	6
Avant la première utilisation	10
Description de l'appareil	10
Spécifications techniques	11
Déballage de votre appareil	12
Installation de votre appareil	12
Avant de brancher l'appareil	14
Utilisation	15
Conseils relatifs aux économies d'énergie	15
Touche sensibles	15
Ustensiles de cuisine	15
Fonctionnement de l'induction	16
Fonctionnement	17
Début de la cuisson	17
Fin de la cuisson	17
Options	18
Guide de cuisson	18
Réglage des températures de cuisson	18
Astuces de cuisson	18
Sécurité de la table de cuisson	19
Nettoyage et entretien	20
Nettoyage général	20
Nettoyage spécifique à l'appareil	20
Guide de dépannage	21
Conseils de dépannage	21
Service après-vente	23
Mise au rebus / Recyclage	23

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Veillez lire cette notice d'utilisation avant d'installer et de mettre en route votre appareil. Ce document doit être gardé dans un endroit sûr en cas de consultation ultérieure.

Veillez-vous assurer que toute personne utilisant cet appareil ait pris connaissance de cette notice, y compris en cas de cession.

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

CONSIGNES GÉNÉRALES

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 de moins de 3 ans, à moins qu'ils ne soient 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.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.

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 alimentation non protégée contre les surcharges (fusible).

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

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.

Ne pas débrancher le câble d'alimentation les mains humides.

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 l'intérieur, 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.

CONSIGNES SPÉCIFIQUES

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.

Éviter 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.

Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Lorsque vous avez installé la table de cuisson, assurez-vous que :

- le câble d'alimentation et la base de la table de cuisson ne soient pas accessibles à l'utilisateur.
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.



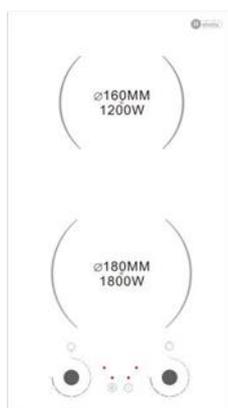
Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/EU relative à la sécurité électrique, 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique, 2009/125/CE relative à l'écoconception (ERP) et 2011/65/CE relative à la RoHS.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

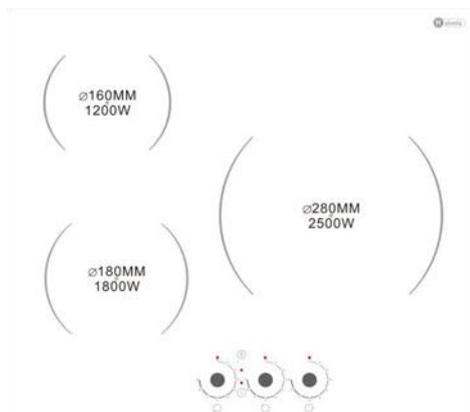
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble

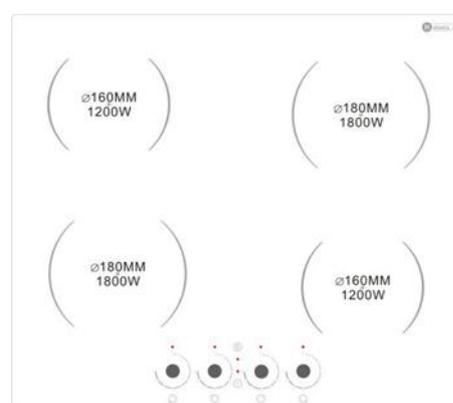
HTR2MI29V2



HTR3MI56V2

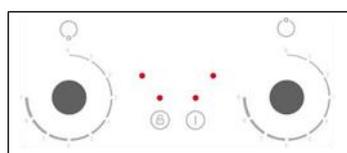


HTR4MI60V2

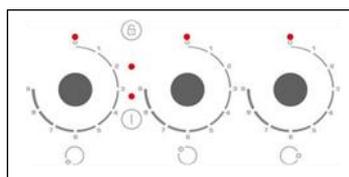


Bandeau de commande

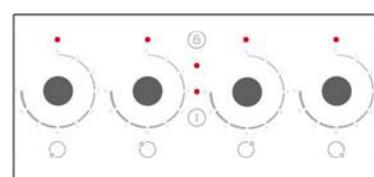
HTR2MI29V2



HTR3MI56V2



HTR4MI60V2



Description des symboles (en fonction des modèles) :

Icône	Fonction	Icône	Fonction
	Bouton Marche/Arrêt		Bouton de sélection pour la sécurité enfant
	Indication de la zone de cuisson		Manette pour augmenter ou diminuer la puissance ou la minuterie

SPÉCIFICATIONS 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 : Helvetia		Modèle HTR2MI29V2	
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz		
Dimension (L*P*H)	290*520*63 mm		
Dimension d'encastrement (L*P)	270*490 mm		
Poids	4,2 kg		
Puissance maximale	2900 W		
Type de plaque	Electrique		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2		
Technologie de chauffage	Induction		
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant : 16 cm Arrière : 18 cm		
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	/		
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant : 191,7 Wh/kg Arrière : 186,7 Wh/kg		
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	189,2 Wh/kg		

Marque : Helvetia		Modèle HTR3MI56V2	
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz		
Dimension (L*P*H)	590*520*63 mm		
Dimension d'encastrement (L*P)	560*490 mm		
Poids	7,8 kg		
Puissance maximale	6900W		
Type de plaque	Electrique		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3		
Technologie de chauffage	Induction		
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Av. Gauche : 18 cm - Droite : 28 cm Ar. Gauche : 16 cm		
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	/		
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Av. Gauche : 186,7 Wh/kg Ar. Gauche : 191,7 Wh/kg Droite : 192,7 Wh/kg		
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	190,4 Wh/kg		

Marque : Helvetia	Modèle HTR4MI60V2
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590*520*63 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560*490 mm
Poids	7,6 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 : 16 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)	/
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Av. Gauche : 187,8 Wh/kg Ar. Gauche : 192,4 Wh/kg Av. Droite : 192,4 Wh/kg Ar. Droite : 187,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	190,1 Wh/kg

DÉBALLAGE DE VOTRE APPAREIL

Déballez correctement votre appareil. Retirez toutes les bandes adhésives et toutes les protections situées à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.

Veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si tel est le cas, ne le branchez pas et contactez sans délai votre revendeur.



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

ATTENTION : les éléments d'emballages ne sont pas destinés à être utilisés par des enfants ; certains éléments, comme les films plastiques ou le polystyrène peuvent être ingérés ou cause d'étouffement. Veillez à ce que tous les éléments d'emballages restent hors de portée des enfants.

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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.

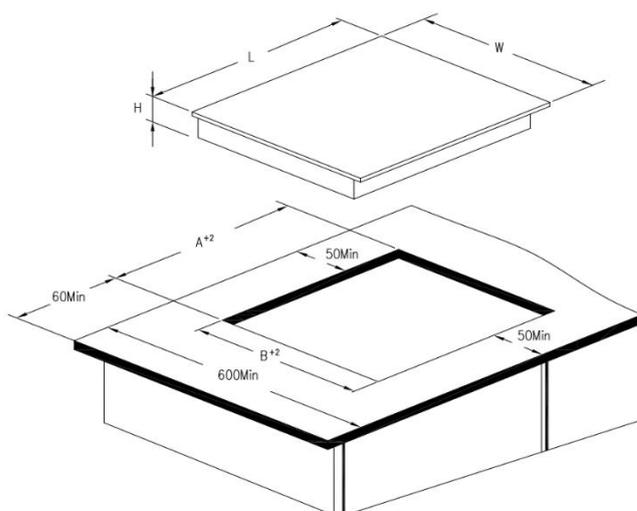
Placez votre appareil sur une surface plane et stable. Mettez à niveau à l'appareil si besoin.

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

L'appareil doit être installé de manière à ce que le câble d'alimentation reste accessible à tout moment.

Dimensions d'encastrement :

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



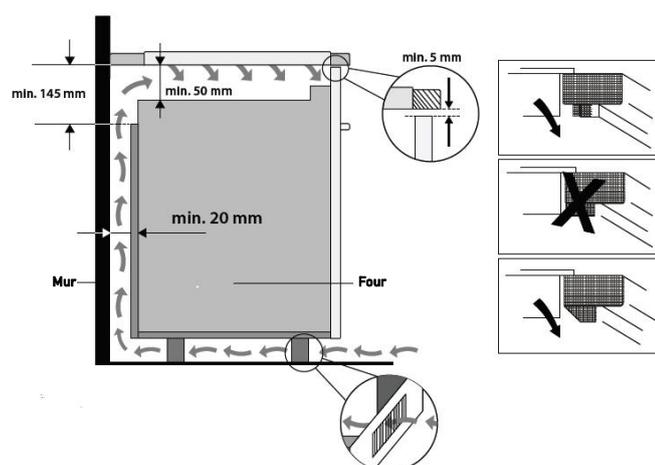
MODEL	L (mm)	W (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)
HTR2MI29V2	290	520	63	270	490
HTR3MI56V2 HTR4MI60V2	590	520	63	560	490

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.

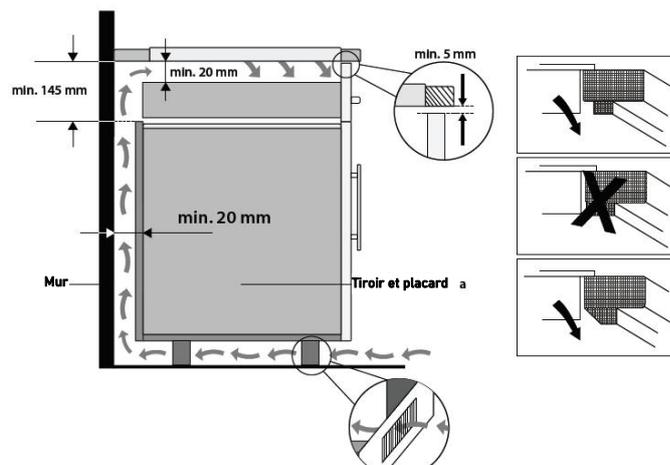
Il est important que la hauteur entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus de celle-ci soit au minimum 760 mm. Si une hotte est installée au-dessus de la table de cuisson, veuillez respecter la hauteur minimale préconisée par le fabricant de la hotte.

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 :

Installation au-dessus d'un four



Installation au-dessus d'un tiroir

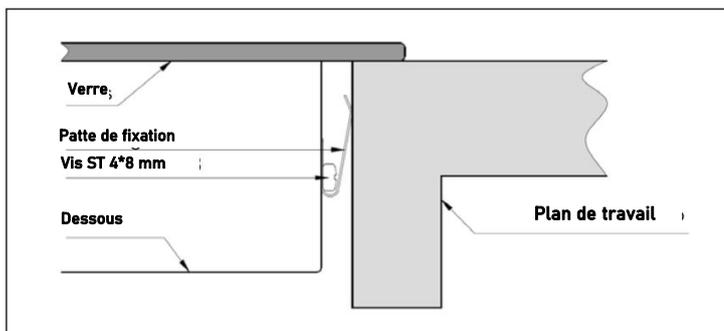
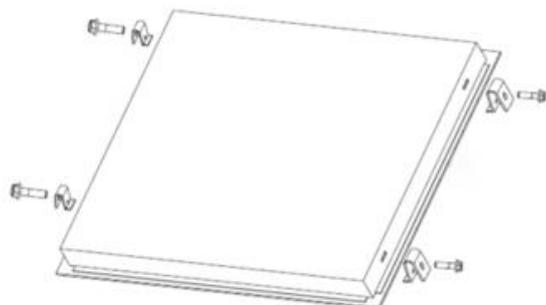


Note : Il est important de s'assurer de la même manière que de chaque côté de la table de cuisson encastrée, il y ait au minimum 10 cm d'espace vide entre la table de cuisson et les meubles.

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.

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.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

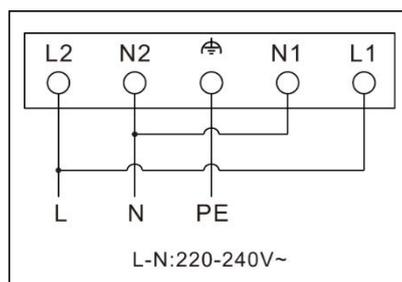
Pour enlever les traces d'adhésif persistants, vous pouvez utiliser un peu d'alcool en frottant sans forcer sur la trace.

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 16A pour le modèle HTR2MI29V2, et de 32A pour les modèles HTR3MI56V2 et HTR4MI60V2 ; conformément aux consignes de votre fournisseur d'électricité.

Le modèle HTR2MI29V2 est pourvu d'une prise facilitant le branchement. Veuillez-vous assurer que le câble d'alimentation est facilement accessible une fois l'appareil installé.

Branchement des modèles HTR3MI56V2 et HTR4MI60V2 :



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

UTILISATION

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

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 résiduelle (ou « • ») 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.

TOUCHE SENSITIVES

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.

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.

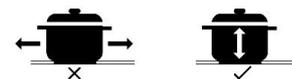


S'assurer que la base de la casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des ustensiles de cuisine dont le diamètre est aussi grand que la zone de cuisson sélectionnée.



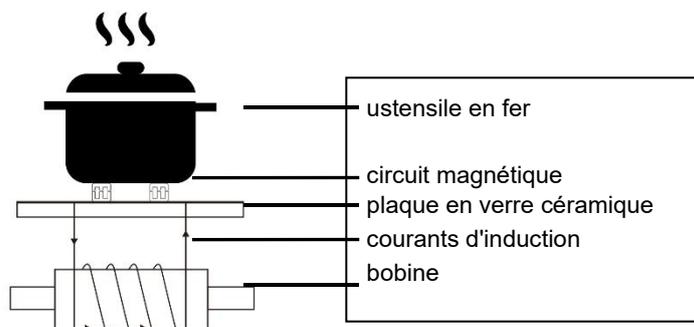
En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si la casserole est plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson. Centrer toujours l'ustensile de cuisine sur la zone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



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.

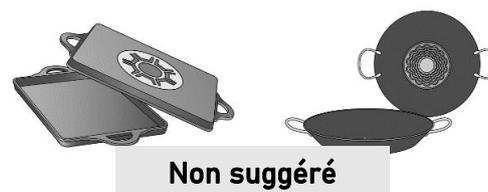


Si vous n'avez pas d'aimant :

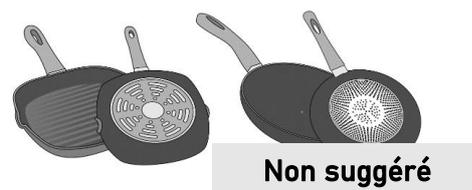
1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Suivez les étapes décrites dans la section "Début de la cuisson".
3. Si le symbole clignote et que l'eau ne chauffe pas, alors la casserole n'est pas adaptée.

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

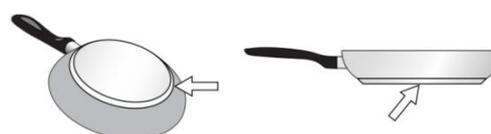
Si la base de l'ustensile de cuisine n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique chauffera. Cela peut signifier que la chaleur ne sera pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.



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 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

FONCTIONNEMENT

DÉBUT DE LA CUISSON

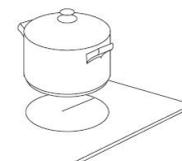
1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt .

Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois.



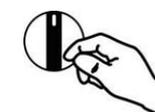
2. Placer une casserole appropriée sur la zone de cuisson) à utiliser.

S'assurer au préalable que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3 Tournez la manette de la zone souhaitée pour ajuster la puissance de cuisson.

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.



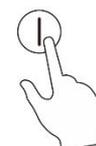
Il est possible de modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson en suivant les explications à partir du point 3.

FIN DE LA CUISSON

1. Tourner la manette de la zone souhaitée jusqu'à "0" pour éteindre la zone de cuisson.



3. Éteindre toute la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt .



4. Attention aux surfaces chaudes

Le symbole « • » 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



OPTIONS

Sécurité 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

Toucher la commande de verrouillage des touches . L'indicateur « • » s'affiche.

Pour déverrouiller les commandes

1. S'assurer que la table de cuisson est allumée.
2. Toucher la commande de verrouillage des touches  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce « • » 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.

GUIDE DE CUISSON

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

ASTUCES DE CUISSON

Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine en dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin de garantir que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour obtenir des steaks juteux et savoureux :

- Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
- Faire chauffer une poêle à frire à fond épais.
- Badigeonner d'huile les deux côtés du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et y déposer la viande.
- Retourner le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».
- Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

Pour le sauté

- Choisissez un wok à base plate compatible ou une grande poêle à frire.
- Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson à l'étouffée doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
- Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
- Faire sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baisser la zone de cuisson, remettre la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
- Servir immédiatement.

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)	0,5								

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.

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.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

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.

NETTOYAGE SPÉCIFIQUE À L'APPAREIL

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.

Quelles salissures	Comment nettoyer	Important !
Débordements, fontes et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'un couteau sans dents ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté à la vitrocéramique.</p> <p>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.</p> <p>Nettoyez la salissure ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.</p> <p>Suivez les étapes de la section "Salissures quotidiennes sur le verre" ci-dessus.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
Débordement sur le bandeau de commande	<p>Éteignez la table de cuisson.</p> <p>Absorber le liquide renversé</p> <p>Essuyez la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</p> <p>Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier.</p> <p>Remettez la table de cuisson sous tension.</p>	<p>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.</p>

GUIDE DE DEPANNAGE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil ou si vous pensez qu'il ne fonctionne pas correctement, vous pouvez effectuer quelques vérifications simples avant d'appeler le service clientèle.

ATTENTION ! N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si le problème persiste après avoir vérifié les indications ci-dessous, contactez le Service-Après-Vente de votre revendeur ou contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

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. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez le SAV.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Le bandeau de commande est verrouillé.	Déverrouillez les commandes. Voir la section "Options" pour les instructions.

Problème	Causes possibles	Action
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. 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.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir les bons ustensiles de cuisine". 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, un signal sonore retentit	Défaut technique	Coupez l'alimentation de la table de cuisson et contactez le SAV

SERVICE APRÈS-VENTE

IMPORTANT : la garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, par une utilisation ne correspondant pas aux consignes données dans cette notice ; ainsi que par toute modification non autorisée ou réparation non effectuée par un personnel agréé.

Cet appareil est couvert par une garantie légale de conformité minimale de 2 ans. Le magasin vendeur peut offrir ou proposer une garantie supérieure. Il est important de garder la facture d'achat qui permettra de déterminer la durée de garantie exacte du produit.

En dehors de la période de garantie, les informations concernant les services de réparation professionnels ou la commande de pièces détachées peuvent être obtenues en contactant votre revendeur

Conformément au règlement sur l'écoconception, les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 à 12 ans (en fonction du type d'appareil) à compter de la date d'achat figurant sur la facture.

MISE AU REBUS / RECYCLAGE

Pour le recyclage, la récupération et la mise au rebut à la fin de vie de cet appareil, veuillez suivre les informations ci-dessous ou vous rapprocher des organismes locaux.



Cet appareil porte le symbole du « tri sélectif » relatif aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques. Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/CE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage

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

La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

