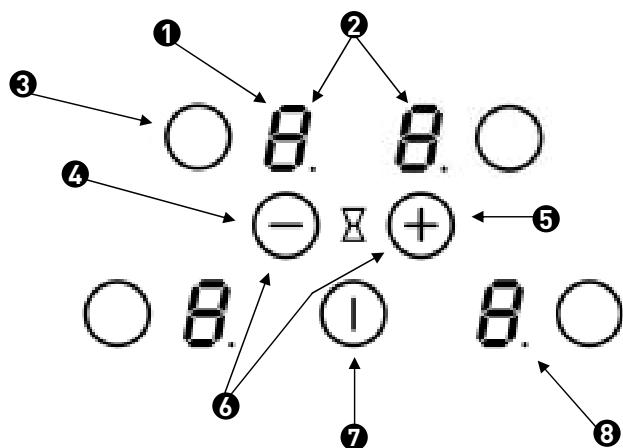


## Table de cuisson

956041 IH 4 TB ARF

GUIDE D'UTILISATION .....	02
HANDLEIDING .....	XX
MANUAL DEL USUARIO .....	XX





# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.  
Choisis, testés et recommandés par  
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque  
VALBERG sont synonymes d'utilisation  
simple, de performances fiables et de qualité  
irréprochable.  
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque  
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)

## VOTRE AVIS COMpte !



PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS

Votre satisfaction étant notre priorité, nous vous proposons de donner  
votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes  
afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



**ELECTRO DEPOT**

## A

### Avant d'utiliser l'appareil

4	Consignes de sécurité
---	-----------------------

## B

### Aperçu de l'appareil

9	Description de l'appareil
9	Spécifications techniques

## C

### Utilisation de l'appareil

10	Utilisation de l'appareil
10	Mise en route et fonctionnement de l'appareil
15	Conseils de cuisson
17	Instructions d'installation
18	Branchements électriques

## D

### Informations pratiques

20	Nettoyage et entretien
20	Que faire en cas de problème ?
23	Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

## Consignes de sécurité

### Précautions avant la première utilisation

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et les branchements électriques de l'appareil doivent être confiés à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail qui sont homologués et adaptés.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique habituel (préparation d'aliments), et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.

- Enlevez tous les autocollants et étiquettes du verre vitrocéramique.
- Vous ne devez pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise mise à la terre et conforme aux normes en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient endommager le système électronique.

## Utilisation de l'appareil

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons nécessitant de la graisse ou de l'huile, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique provenant d'appareils fixes ou mobiles n'entre en contact avec la vitre ou une casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédit, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne posez aucun objet métallique autre que des ustensiles de cuisson sur l'appareil. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, ceux-ci risqueraient, selon le matériau, de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont bénéficié d'explications concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface vitrée, puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

### **Précautions à prendre pour ne pas endommager l'appareil**

- Les casseroles à fond brut (fonte non émaillée, etc.) ou abîmés peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs risque d'abîmer la surface vitrée.
- Évitez de faire chuter des objets, même petits, sur la surface vitrocéramique.

• Évitez que du sucre, des matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Lors du refroidissement, ces substances peuvent provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude.



**ATTENTION**



**Risque de brûlures**

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du panneau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il existe un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil, afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.

### **Précautions à prendre en cas de défaillance de l'appareil**

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.



#### **ATTENTION**

**Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.**

**Autres protections**

- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson sont toujours centrés sur les zones de cuisson. Le fond de la casserole doit, autant que possible, couvrir la zone de cuisson.

- Pour les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès de votre revendeur ou de votre médecin.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils risqueraient de fondre sur les foyers encore chauds.

**Sécurité anti-débordement**

- Si un débordement ou un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, l'inscription ER03 s'affichera, puis disparaîtra lorsque les touches seront dégagées ou nettoyées.

## Description de l'appareil

**Bandea**u de commande :



<b>1</b>	Affichage de la puissance	<b>5</b>	Touche [ + ]
<b>2</b>	Affichage de la minuterie	<b>6</b>	Touche minuterie
<b>3</b>	Touche sélection	<b>7</b>	Touche Marche/Arrêt
<b>4</b>	Touche [ - ]	<b>8</b>	Voyant de sélection de la minuterie

## Spécifications techniques



Type	VAL TI 4 TB AF			
Puissance totale	7 100 W			
Position du foyer	Avant gauche	Arrière gauche	Arrière droit	Avant droit
Puissance nominale*	1 400 W	1 400 W	2 300 W	1 400 W
Booster	2 000 W	-	3 000 W	-
Diamètre	190 mm	170 mm	220 mm	150 mm
Détection minimum	110 mm	110 mm	120 mm	110 mm

\* La puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

## Utilisation de l'appareil

### Touches sensitives :

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

Dans le cas d'une utilisation générale, n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

### Affichage

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

### Ventilation

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

## Mise en route et fonctionnement de l'appareil

### Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent, car cela risquerait de provoquer une coloration bleutée sur la surface vitrée.

### Principe de l'induction

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

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique, etc.

- Sont exclus les récipients en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique, etc.

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson, le symbole [ U ] reste affiché.

### **Mise en route**

Vous devez d'abord allumer la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- Mise en marche/arrêt de la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer	Appuyez sur [ ① ]	[ 0 ]
Arrêter	Appuyez sur [ ① ]	Aucun ou [ H ]

- Mise en marche/arrêt d'une zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Selectionner	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	[ 0 ]
Augmenter	Appuyez sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Diminuer	Appuyez sur [ - ]	[ 9 ] jusqu'à [ 1 ]
Arrêter	Appuyez sur [ - ]	[ 0 ] ou [ H ]

Si aucun réglage n'est fait en moins de 20 secondes, le système électronique revient en position d'attente.

### **Détection de récipient**

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole [ U ] apparaît sur l'affichage. Celui-ci disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.

- Si, en cours de cuisson, le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Le symbole [ U ] apparaît sur l'affichage. Celui-ci disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance préalablement sélectionné.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [ U ] active.

**Indicateur de chaleur résiduelle**

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes et signalées par le symbole [ H ].

Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger. Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas aux zones de cuisson et n'y posez aucun objet sensible à la chaleur.

**ATTENTION**

Risque de brûlures et d'incendie !

**Fonction Booster**

La fonction Booster [ P ] renforce la puissance de la zone de chauffe sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de chauffe fonctionnent pendant 5 minutes à une puissance nettement plus élevée.

Le Booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Mise en marche/arrêt de la fonction Booster :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	[ 0 ]
Augmenter	Appuyez sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Activer le Booster	Appuyez sur [ - ]	[ P ] pendant 5 min
Arrêter le Booster	Appuyez sur [ - ]	[ 9 ]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'affichage de cette zone de chauffe fait clignoter le symbole [ 9 ], puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (par exemple : puissance [ 9 ])
[ P ] est affiché	La puissance passe de [ 9 ] à [ 7 ], selon le type de foyer

## Fonction minuterie

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

### • Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	Affichage allumé
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 1 ] ... [ 9 ] [ P ] [ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyez sur [ - ]	[ 30 ] passe à 29, 28, 27...
Augmenter la durée	Appuyez sur [ + ]	[ 00 ] passe à 01, 02, 03...

Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle cesse de clignoter et devient fixe. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

### • Arrêt de la fonction de minuterie de la zone de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	L'affichage de la zone s'allume
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	Temps restant
Désactiver la minuterie	Appuyez sur [ - ]	Passe à [ 00 ], puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

### • Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour arrêter le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

### • Minuterie utilisée hors cuisson :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur [ ① ]	Voyants de zone allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyez sur [ - ]	[ 00 ] passe à 30, 29, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur [ + ]	[ 00 ] passe à 01, 02, etc.

Au bout de 20 secondes, l'affichage s'éteint mais la minuterie continue.

Dès que le temps sélectionné est écoulé, la minuterie affiche [ 00 ] en clignotant et un signal sonore retentit. Pour arrêter le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

### **Verrouillage du bandeau de commande**

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage du verre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche Marche/Arrêt [ 0/1 ]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer la table	Appuyez sur [ ① ]	[ 0 ] ou [ H ]
Verrouiller la table	Appuyez simultanément sur [ - ] et la touche de sélection de la zone avant droit. Ré-appuyez sur la touche de sélection de la zone.	[ 0 ] ou [ H ] [ L ] sur l'affichage

- **Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer la table	Appuyez sur [ ① ]	[ L ]
Déverrouiller la table	Appuyez simultanément sur [ - ] et la touche de sélection de la zone avant droit. Ré-appuyez sur la touche [ - ] uniquement.	[ 0 ] ou [ H ] Affichage éteint

## Conseils de cuisson

### Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique.

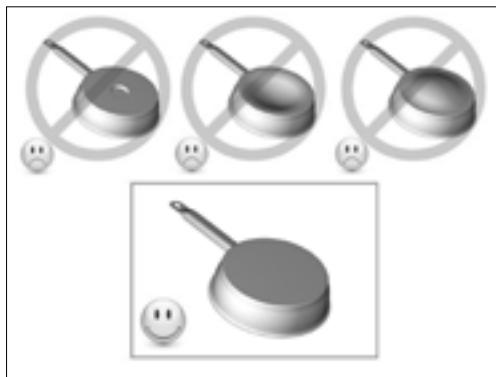
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Faites couler un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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



### Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole, dans certaines limites. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'assurer le rendement optimal de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

**Exemples de réglage des puissances de cuisson**  
 (les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

## Instructions d'installation

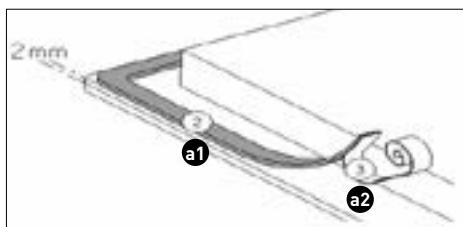
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

Les utilisateurs sont tenus de respecter la législation et les normes en vigueur dans leur pays de résidence.

### Mise en place du joint d'étanchéité

- Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter des infiltrations dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec grand soin, en suivant le schéma ci-dessous.

- Collez le joint (**a1**) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (**a2**).



### **Encastrement :**

- Découpe du plan de travail :

Dimensions du verre	Dimensions de la découpe
---------------------	--------------------------

590 x 520 mm	560 x 490 mm
--------------	--------------

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50 mm.

- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, l'un des côtés et la face arrière peuvent être placés contre une paroi d'armoire haute ou un mur. De l'autre côté, les éventuels meubles et appareils ne doivent en aucun cas être plus hauts que le plan de cuisson.

- Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés dans des matériaux résistant à la chaleur (100 °C).

- Les baguettes de bord murales doivent être thermorésistantes.

- Les matériaux utilisés pour les plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.

- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

- Assurez-vous de prévoir un espace de 20 mm par rapport au fond du caisson de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air de refroidissement du système électronique.

- Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple, des aérosols) ou ne résistant pas à la chaleur.

- La distance de sécurité entre la table de cuisson et une hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.

## Raccordement électrique

- L'installation de cet appareil et son raccordement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien connaissant parfaitement les normes applicables.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être isolé du secteur par un disjoncteur différentiel. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3 mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, comme des disjoncteurs, des fusibles, des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe, conformément à la réglementation relative à l'installation.

- Le cordon d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de la table de cuisson.



### ATTENTION

- Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Le boîtier de raccordement se situe sous la table de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V ~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

**Branchemennt de la table :**

Pour l'adaptation au réseau électrique (230 V ~ 1P + N ou 400 V ~ 2P + N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de raccordement.

**Monophasé 230 V ~ 1P + N :**

- Installez un pontet entre les plots 1 et 2.
- Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Vissez le neutre N au plot 4.
- Vissez la phase L aux plots 1 ou 2.

**Biphasé 400 V ~ 2P + N :**

- Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Vissez le neutre N au plot 4.
- Vissez la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

**ATTENTION**

Ne dévissez pas les vis du boîtier de raccordement plus que nécessaire ; vous risqueriez d'endommager celui-ci, car les vis tourneraient alors dans le vide. Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement ou qui pourrait survenir lors de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou présentant une mise à la terre défectueuse.

## Nettoyage et entretien

**Avant de nettoyer l'appareil,  
éteignez-le.**

**Laissez refroidir l'appareil  
en raison du risque de  
brûlures.**

- Nettoyez les résidus de cuisson avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas des appareils à vapeur ou à pression.

• N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la surface vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une pointe de couteau...).

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les préparations contenant du sucre.

## Que faire en cas de problème ?

**Le symbole [ E4 ] s'affiche :**

**I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure suivante :**

Avant de commencer la procédure, vous devez :

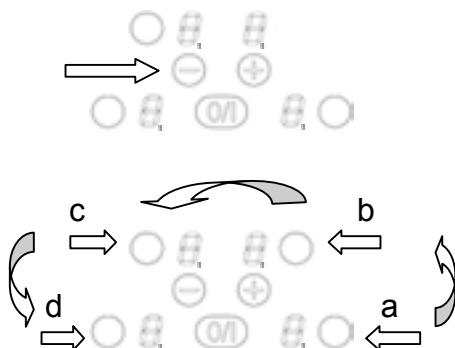
- vous assurer qu'il n'y a pas de récipients sur la table à induction ;
- vous munir d'un récipient adapté à l'induction ;

- débrancher la table du réseau électrique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur ;
- rebrancher la table au réseau électrique en remettant le fusible ou rebranchant le disjoncteur ;
- démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique ;
- vous abstenir d'appuyer sur [ 0/I ].

## II) Annulation de la configuration existante

- 1) Appuyez sur [ - ] et maintenez la touche appuyée.
- 2) Avec l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 s) sur les touches de sélection. En partant de la zone avant droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a → b → c → d), des [ - ] apparaissent. Un double « bip » signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, recommencez l'opération depuis l'étape n° 1.
- 3) Retirez les doigts des touches et réappuyez simultanément sur [ - ] et [ + ] pendant quelques secondes, jusqu'à ce que les symboles [ E ] clignotants apparaissent.
- 4) Attendez que les [ E ] deviennent fixes.
- 5) Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.

**Remarque :** pour les tables à induction avec 3 zones de cuisson, la zone arrière droite (b) n'existe pas, vous devez donc appuyer 2 fois sur la zone avant droite (a), c'est à dire (a → a → c → d).



## III) Comment reconfigurer la table ?

- 1) Prenez un récipient ferromagnétique de 16 cm de diamètre au minimum.
- 2) Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.
- 3) Posez le récipient sur la zone à configurer.
- 4) Attendez jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.
- 5) Procédez de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].
- 6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones ont été détectées et que plus rien n'est affiché.  
N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.  
Ne posez jamais plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- Si l'affichage [ E4 ] persiste, contactez le Service après-vente.

### La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'allument pas :

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau électrique
- Le fusible de protection a sauté
- Vérifiez que le verrouillage n'est pas activé
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- Un objet est posé sur les touches sensitives

### **Le symbole [U] s'affiche :**

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

### **Le symbole [E] s'affiche :**

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Contactez le service après-vente.

- L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'éteint :**
- Le déclenchement de sécurité s'est mis en route.
  - Celui-ci s'actionne lorsque vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
  - Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
  - Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
  - La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

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

- Il ne s'agit pas d'un défaut, le ventilateur continue à protéger le système électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

**Le symbole [ L ] s'affiche :**

- Reportez-vous au chapitre « Verrouillage du bandeau de commande ».

**Les symboles [ ⚡ ] ou [ ER03 ] s'affichent :**

- Référez-vous au chapitre « Sécurité anti-débordement ».

**Le symbole [ Π ] s'affiche :**

- Référez-vous au chapitre « Bridge ».

**Le symbole [ E2 ] ou [ EH ] s'affiche :**

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

**Le symbole [ E3 ] s'affiche :**

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

**Le symbole [ E6 ] s'affiche :**

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

**Le symbole [ E8 ] s'affiche :**

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, dégagiez-la.

**Le symbole [ EC ] s'affiche :**

- Erreur de configuration. Configurez à nouveau la table, en vous référant au chapitre « Le symbole [ E4 ] s'affiche ».

## Mise au rebut de votre ancien appareil

### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole , apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

## **CONDITION DE GARANTIE**

**FR** Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau, pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat\*. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

**NL** Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum\*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

\*op vertoon van kassabon.

## **CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

**ES** Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra\*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

\*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville  
59155 FACHES-THUMESNIL  
France

