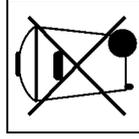


UTILISATION de votre table à induction
USING your induction hob
BENUTZUNG Ihrer Induktionskochplatte

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposants dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Français

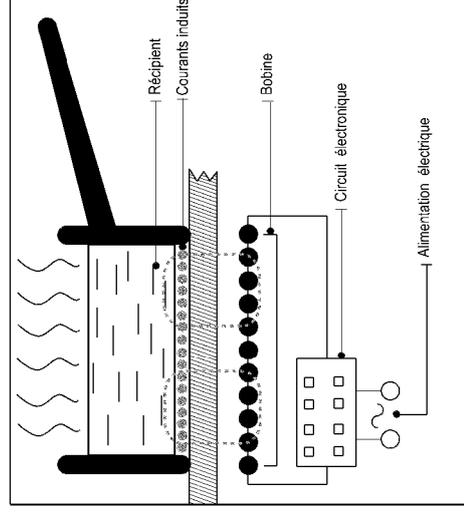
Comment fonctionne votre table à induction?	p.3
Comment utiliser votre table à induction?	p.4-5
Nettoyage.	p.6
Sécurité de fonctionnement.	p.7
Quels récipients choisir pour votre table à induction ?	p.8-9
Consignes de sécurité.	p.10
Comment installer votre table de cuisson?	p.11-12
Que faire si ...?	p.13
Garantie.	p.14

Comment fonctionne votre table à induction ?

Votre table à induction fonctionne principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson ordinaires.

À partir des touches de fonction sur le devant de la table, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fond du récipient posé sur la table.

Ces courants, dits "d'induction", chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.



La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi la cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments.

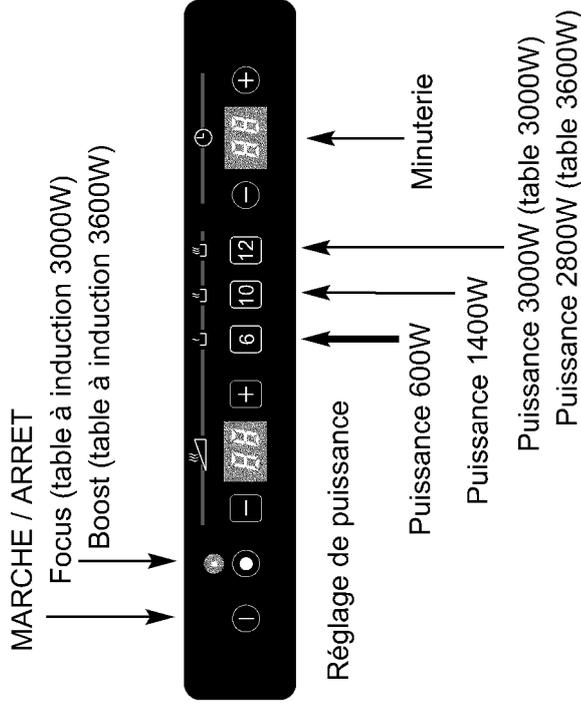
La puissance de chauffe de l'appareil est restituée à son maximum. Le retrait du récipient de la table à induction, ou le simple arrêt de l'appareil à partir des touches de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable.

La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

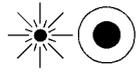
Cet appareil répond à la norme EN 60335-2-36 correspondant à la sécurité des appareils électrodomestiques et analogues (table de cuisson et foyer de cuisson à usage collectif).

Comment utiliser votre table à induction ?



Mode Boost :

Réservé pour les montées en ébullition rapide de liquide ou friture), ce mode règle la puissance à 3600W.



Mode Focus :

Vous pouvez concentrer pour certaines réalisations toute la puissance sur la zone de cuisson centrale de diamètre 180 mm, en appuyant sur la touche "Focus", le voyant situé au dessus s'allume, votre manoeuvre est enregistrée. Pour revenir en mode automatique, appuyez de nouveau sur cette touche, le voyant s'éteint.

1. METTEZ EN MARCHÉ.

Appuyez sur la touche "MARCHE / ARRÊT", l'afficheur indique "H".

Comment utiliser votre table à induction ?

2. RÉGLEZ LA PUISSANCE DE CHAUFFE

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 Watts à 3000 Watts (ou 3600W).

Ajuster la puissance de chauffe à l'aide des touches :

+ / **-** : Réglage de la puissance
(table 3000W : de 1 à 12)
(table 3600W : de 1 à Boost)

ou PRÉSELECTIONS :

6 MOYENNE - 600 Watts
10 FORTE - 1400 Watts
12 MAXIMALE - 3000 Watts (ou 2800W)

3. CHOISISSEZ LA DURÉE DE CUISSON

La minuterie permet de régler une durée maximale de 99 minutes.

Le foyer peut fonctionner sans la minuterie. Mettez en marche le foyer et ajustez la puissance de chauffe.

Dès que vous appuyez sur la touche "+" de la minuterie, celle-ci se met en service pour la durée de votre choix.

Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt sur la touche choisie ("+" ou "-"). Un affichage lumineux permet de connaître le temps qui reste (indiqué en minutes, sauf la dernière minute qui est indiquée en secondes).

Pendant la cuisson, vous pouvez modifier à tout instant la durée de la minuterie en appuyant sur les touches "+" ou "-".

Lorsque le temps est écoulé, le foyer s'arrête. Vous entendez alors des «bip» discontinus. Ce signal sonore dure environ 30 secondes. Vous pouvez le stopper à tout moment en appuyant sur une touche quelconque du clavier.

4. ARRETEZ VOTRE TABLE

Appuyez sur la touche "MARCHE / ARRET", l'afficheur s'éteint.

Nettoyage

Les salissures légères s'enlèvent simplement avec un chiffon de papier humide (type essuie-tout).

Essayez dès que possible les débordements et les projections. Vérifiez qu'il n'en reste pas avant de réutiliser la plaque.

Pour les salissures plus résistantes et traces métalliques, utilisez une goutte de produit de nettoyage doux, type crème.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utilisez quelques gouttes de vinaigre d'alcool blanc.

Pour terminer, rincez toujours à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un papier absorbant.

Veillez à ne pas introduire de liquide dans les ouïes d'aération sous la table.

Ne pas nettoyer le carter inox avec de l'eau de javel.

IMPORTANT :

- L'utilisation de produits abrasifs ou de poudres récurants (laine d'acier, éponges abrasives) est déconseillée : risques de rayures sur les pièces apparentes de votre produit.
- Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.

Ces défauts d'aspects qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

RECOMMANDATIONS :

- N'immergez pas votre appareil.**
- Ne le nettoyez pas sous le robinet.**
- Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.**

Sécurité de fonctionnement

SÉCURITÉ "ÉLECTRONIQUE" :

En dessous de votre table, un ventilateur aspire de l'air à l'arrière et un autre ventilateur le refoule à l'avant par l'ouverture, afin de protéger les circuits électroniques contre une chaleur excessive.

Une sonde surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température devient excessive, le fonctionnement de la table est arrêté automatiquement.

SÉCURITÉ CASSEROLE VIDE :

La zone de chauffe est équipée d'une sonde qui détecte en permanence sa température, ainsi plus de risque de surchauffe due à des récipients vides.

DÉTECTION D'UN OBJET OU D'UN RÉCIPENT SUR LA TABLE :

Un objet de petites dimensions comme une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table en fonctionnement, n'est pas détecté comme un récipient.
L'affichage clignote et aucune puissance de chauffe n'est délivrée.

Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes, ...).

DÉBOURDEMENT ET PROJECTIONS :

En cas de débordement ou de projections sur la table à induction (dessus verre et clavier), les circuits électroniques de l'appareil sont protégés et ne risquent donc pas d'être endommagés.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs:

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Quels récipients choisir pour votre table à induction ?

QUELS SONT LES RÉCIPIENTS LES PLUS ADAPTÉS ?

RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVÊTEMENT ANTI ADHÉRENT :

Cocotte, friteuse, poêle, grill viande, ...

RÉCIPIENTS EN FONTE :

Pour ne pas risquer de rayer le dessus verre de votre table, choisissez un récipient avec un fond émaillé ou évitez de le glisser sur la surface de la table.

RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS À

L'INDUCTION :

La plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserole, faitout, poêle, friteuse, ...)

RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM À FOND

SPECIAL :

Les récipients en aluminium ne conviennent pas s'ils ne sont pas équipés d'un fond permettant la cuisson par induction.

NOTA : MÊME LES RÉCIPIENTS DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAN PEUVENT CONVENIR, À CONDITION CEPENDANT QUE CELUI-CI NE SOIT PAS TROP DÉFORMÉ.

Un sigle "class induction" **INDUCTION** figure sur la table. En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assuré de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

QUELS SONT LES MATÉRIAUX INCOMPATIBLES ?

Les récipients en verre, terre, céramique, aluminium sans fond spécial, cuivre et certains inox non magnétiques.

LE TEST "RÉCIPIENT" :

Grâce à sa technologie de pointe votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe en puissance "4", si l'afficheur reste fixe votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas utilisable pour la cuisson à induction.

Quels récipients choisir pour votre table à induction ?

POUR UNE BONNE UTILISATION :

Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient (minimum 12 cm) dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus vitrocéramique.

Dans tous les cas, le récipient doit être centré sur la zone de cuisson.

N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandée.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION :

Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti adhérent (type téflon), sans apport ou avec très peu de matière grasse, vous pouvez le préchauffer un court instant sur la position "9" ou "10", mais ne jamais utiliser une position supérieure, ou vous risquez d'endommager vos récipients.

Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

RECOMMANDATIONS

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ni ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil. D'une manière générale, ne placez jamais des feuilles d'aluminium ni des matières plastiques sur des surfaces chaudes.

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

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

Ne vous servez pas de votre table pour y entreposer quoi que ce soit.

Consignes de sécurité

Pour utiliser votre table de cuisson à induction en toute sécurité, veuillez respecter les points suivants :

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc. ne doivent pas être déposés sur le plan de cuisson dans les zones de cuisson, car ils pourraient s'échauffer.

Comment installer votre table de cuisson ?

Sortez l'appareil de son emballage. Dégagez et déroulez complètement le cordon d'alimentation situé sous l'appareil. Respectez une distance de 5 cm par rapport à toute paroi verticale.

Ne posez pas votre table sous une étagère ou proche de matériaux inflammables, tels que rideaux, tentures, etc.

Branchez votre table sur une prise de courant de 16 ampères (utiliser une prise de 13 ampères pour les appareils équipés d'une prise mâle de type U.K.) reliée à la terre. Dans le cas où vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous de son bon état et de sa conformité : Prise de terre, intensité maximale admissible \geq 16 ampères (13 ampères pour les cordons UK).

La fiche de la prise de courant doit être accessible.

Ne déplacez pas votre appareil alors qu'il est en fonctionnement.

TRES IMPORTANT

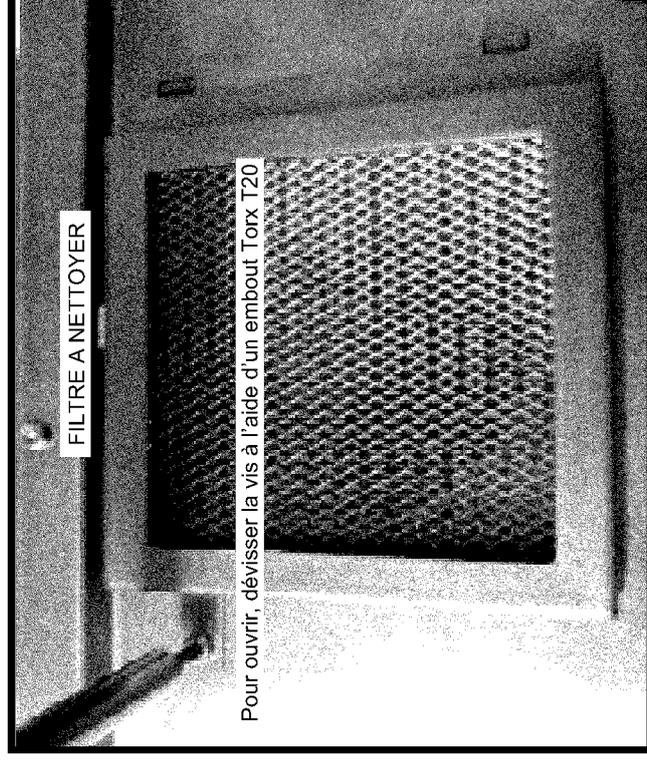
Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur, ou revêtue d'une telle matière.

L'entrée d'air sous l'appareil ne doit pas être obstruée (exemple : papier, chiffon, etc.)

ENTRETIEN

Nettoyez environ tous les mois à l'eau savonneuse le filtre placé sous votre appareil (ou au lave vaisselle). Le remettre, **bien sec**, avant toute nouvelle utilisation.

Ce filtre est indispensable, il protège votre appareil des poussières et des graisses.

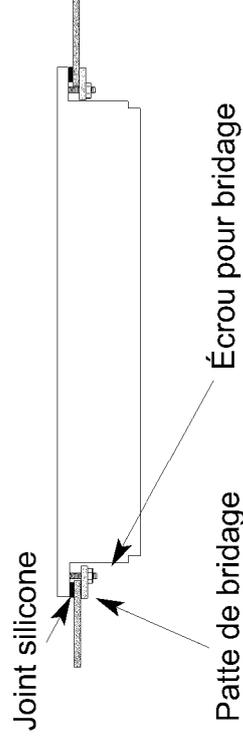


Comment installer votre table de cuisson ?

AVERTISSEMENT

Les avertissements de montage et les consignes d'entretien sont identiques à la table posable.

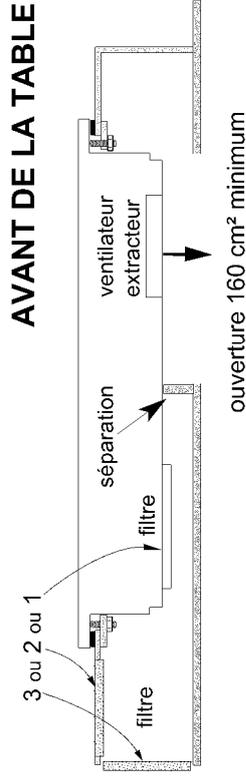
ENCASTREMENT



Encastrement hors tout table : 44 x 58 cm
Encastrement : 40 x 54 cm

Respectez une distance de 5 cm par rapport à toute paroi verticale, et une profondeur disponible d'au moins 13 cm.

VENTILATION



Il est indispensable, pour assurer une bonne ventilation et préserver votre table, de respecter les points suivants :

- Équipez la cavité d'une séparation entrée et sortie d'air de façon à éviter un recyclage d'air chaud.
- Laissez une zone libre d'au moins 5 cm sous la table.
- Disposez d'une sortie d'air de 160 cm² minimum.
- Équipez l'entrée d'air d'un filtre :

Soit ce filtre est mis sur l'entrée d'air sous la table (solution 1 : dans ce cas prévoir l'accessibilité pour l'entretien du filtre).

Soit vous utilisez le filtre fourni, que vous placez sur votre entrée d'air (solution 2 ou 3).

Que faire si.?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table à induction, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...

La table à induction ne fonctionne pas. Les voyants lumineux sur le clavier restent éteints.

Après avoir mis en fonctionnement la table à induction, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.

La table à induction s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation. Le message "F7" peut s'afficher.

La table ne fonctionne pas.

La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table, accompagnée du message "H" clignotant.

Après branchement, la ventilation fonctionne quelques secondes.

LES CAUSES POSSIBLES

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le branchement est défectueux.

Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Les circuits électroniques se sont échauffés.

Le circuit électronique est en panne.

Refroidissement de l'électronique.

Auto-test du produit.

QUE FAUT-IL FAIRE ?

Vérifiez l'état de l'installation électrique. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

Utilisez un ustensile compatible (voir liste fournie).

Vérifiez la conformité de votre installation et plus particulièrement les entrées et sorties d'air, comme indiqué dans la notice.

Faites appel au Service Après-Vente.

C'est normal.

C'est normal.

En cas d'anomalie, notez le message donné par l'affichage ("Fx" avec x : numéro du défaut) et reportez-vous au tableau des anomalies. Ne soyez pas surpris du très léger échauffement permanent du dessus verre de votre table, il est normal.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service Après-Vente.

GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat.

Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques. Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

-CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.

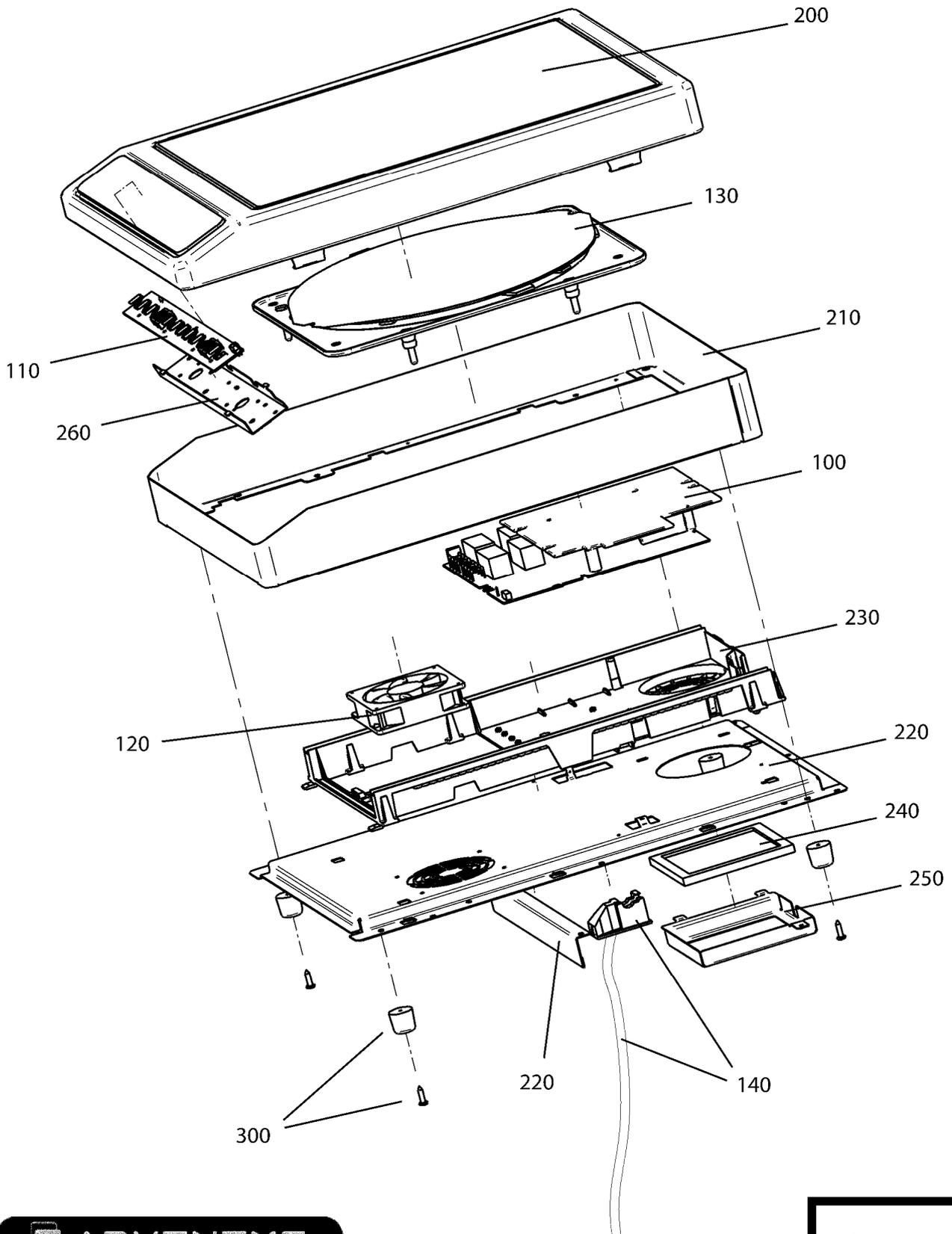
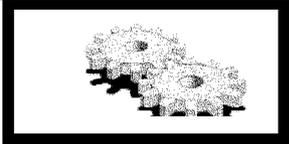
-APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION.

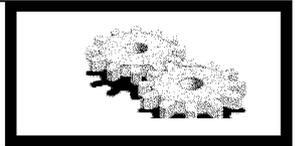
-UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.





REP.	SAV / ASS	DESIGNATION	REP.	SAV / ASS	DESIGNATION
100	SAV0164	CARTE GENERATEUR 3600 W POWER BOARD 3600 W	260	SAV0175	SUPPORT CLAVIER PANEL SUPPORT
	SAV0165	CARTE GENERATEUR 3000 W POWER BOARD 3000 W			
110	SAV0166	CARTE CLAVIER SENSITIVE 3600 W TOUCH PANEL CONTROL 3600 W	300	SAV0176	KIT VIS COMPLET + PIEDS COMPLETE SCREWS KIT
	SAV0167	CARTE CLAVIER SENSITIVE 3000 W TOUCH PANEL CONTROL 3000 W			
120	SAV0168	VENTILATEUR + CONNECTEUR FAN + CONNECTOR	400	SAV0056	CARTON COMPLET COMPLETE PACKAGING BOX
130	SAV0169	KIT INDUCTEUR COMPLET COMPLETE INDUCTOR KIT	500	SAV0178	NOTICE D'UTILISATION FR / EN / GE / SP / IT / HO USER MANUAL FR / EN / GE / SP / IT / HO
140	SAV0177	CORDON D'ALIMENTATION CEE + PASSE FIL POWER SUPPLY CORD CEE + STUFFING BOX			
	SAV0179	CORDON D'ALIMENTATION UK + PASSE FIL POWER SUPPLY CORD UK + STUFFING BOX			
200	ADV0211	DESSUS EQUIPE EQUIPPED TOP CASE			
210	SAV0170	CEINTURE MECANIQUE LOWER CASE			
220	SAV0171	PLAQUE DE FOND + SEPARATEUR D'AIR LOWER PLATE + AIR SEPARATOR			
230	SAV0172	BERCEAU PLASTIQUE IX7 ASSEMBLY PART IX7			
240	SAV0173	FILTRE INOX STAINLESS STEEL FILTER			
250	SAV0174	SUPPORT FILTRE FILTER SUPPORT			

**POSABLE INDUCTION
FREE STANDING INDUCTION**



**BRIC 3600
BRIC 3000**

DOCUMENTATION S.A.V.

Notice d'utilisation : FX00237-238
Guide d'intervention : ---

DESCRIPTION GENERALE

Date de fabrication : 06/2008
Type : Electronique
Mécanique : Inox
Type inox : 304 L
304 SB 220

CARACTERISTIQUES

Alimentation : 230V +/- 10%
50Hz ou 60Hz +/- 2%
Intensité maximale : 16 A
Puissance maximale restituée (CEI) : 82-90%
Poids nu : 8,5 Kg
Inducteur : KRONE 280mm
Consommation en veille : < 1W

DIMENSIONS

	Emballage	Produit	Encastrement
Hauteur	160mm	90mm	--
Largeur	465mm	392mm	--
Profondeur	635mm	526mm	--

SECURITES

- Détection de casserole vide.
- Affichage des défauts :
 - F1 : CTN foyer en court circuit
 - F2 : CTN foyer en circuit ouvert
 - F5 : CTN électronique en court circuit
 - F6 : CTN électronique en circuit ouvert
 - F7 : Surchauffe électronique
 - F8 : Inversion ou défaut CTN foyer
 - F9 : Sous-tension secteur
 - F- + BIPs : Touche permanente

ATTENTION !

PORTEURS DE STIMULATEURS CARDIAQUES ET IMPLANTS ACTIFS.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE) . Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

DANGER TENSION !

Ce produit est un produit électronique. Certaines parties du produit sont sous tension électrique, d'autres parties doivent être reliées à la terre.

Ne pas enlever le capot lorsque le cordon d'alimentation est branché à la prise murale.

Ne pas faire fonctionner le produit ouvert.

Si démontage il y a, il faut absolument faire les tests d'usage avant mise sous tension.

TEST DE CONTINUITÉ DE TERRE (<0,1 Ohm)

TEST DE HAUTE TENSION (1250V /15sec)

ATTENTION !

Lors d'une intervention de nettoyage du filtre, veuillez débrancher l'appareil. Remplacer celui-ci avant chaque utilisation à l'aide de la vis TORX .