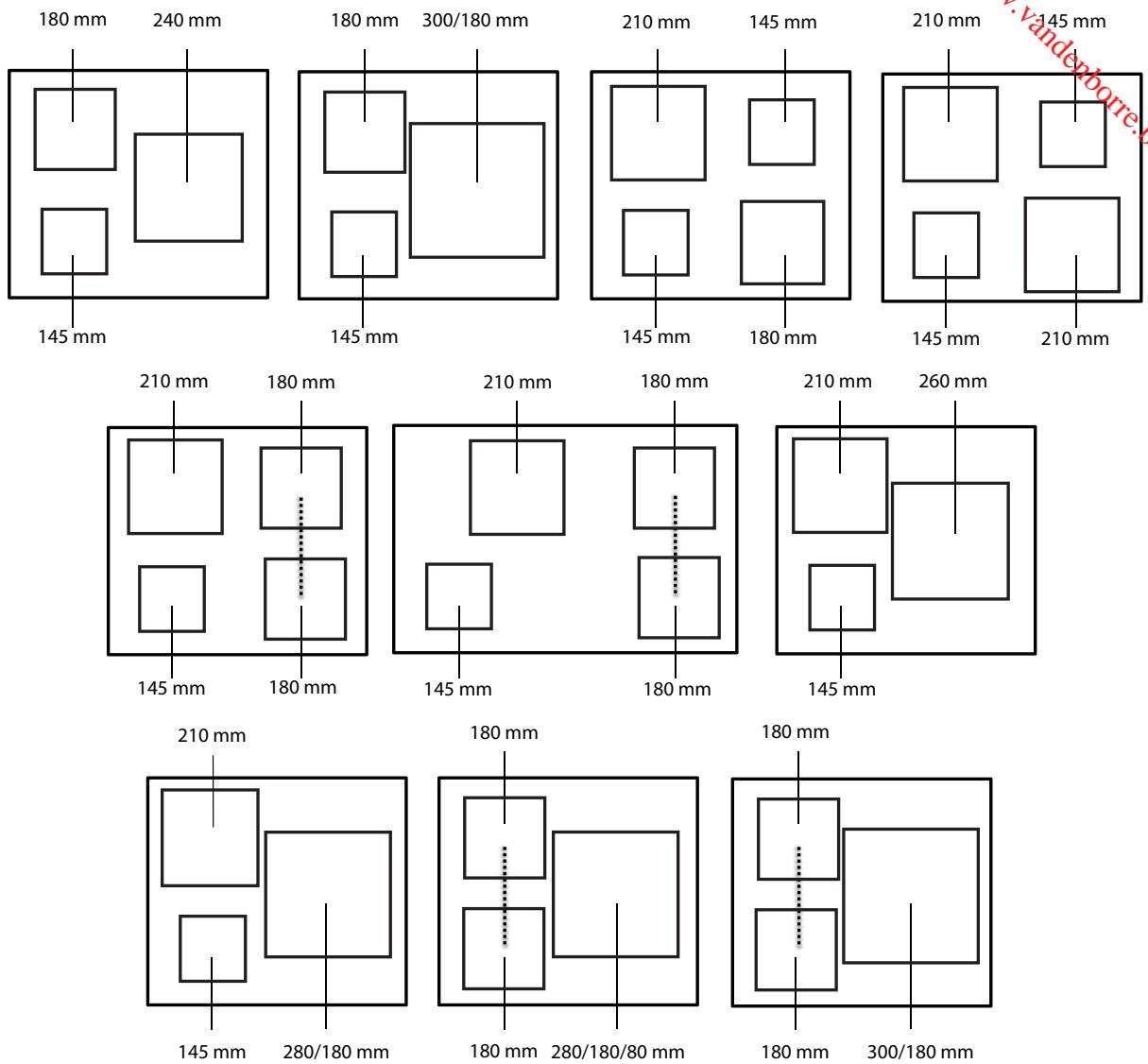


Directives d'utilisation



Downloaded from www.vandenborre.be

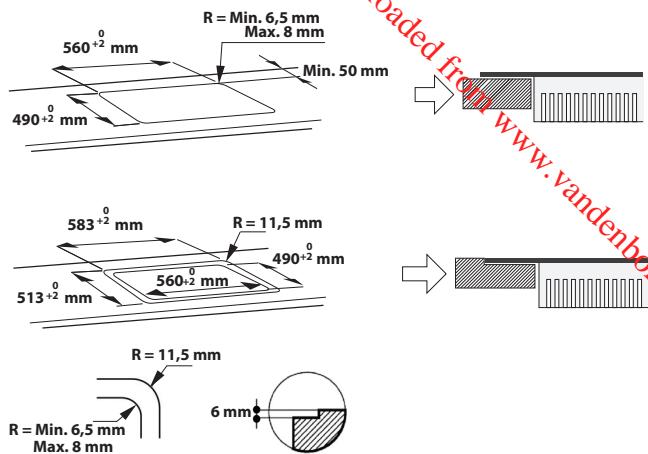
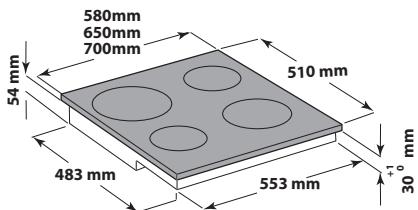




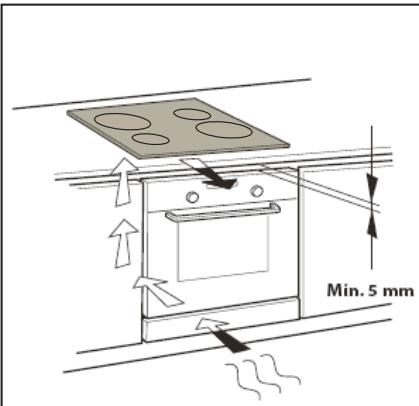
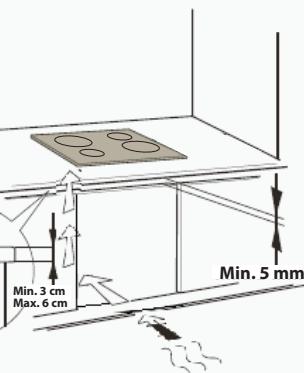
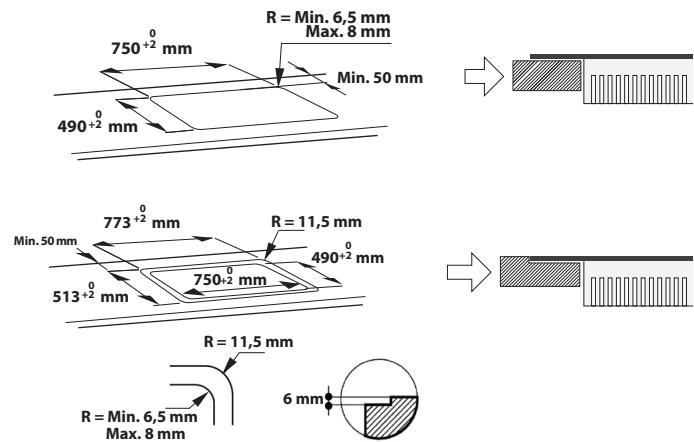
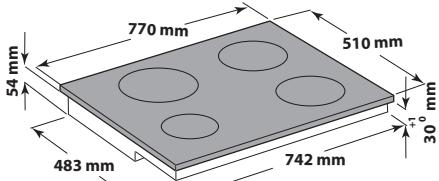
Mehr als Technik

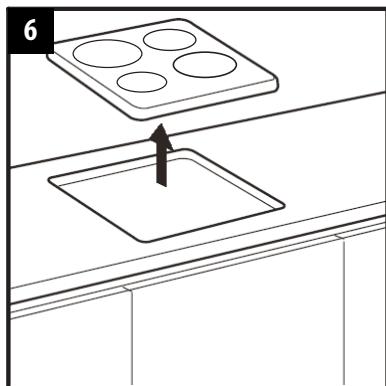
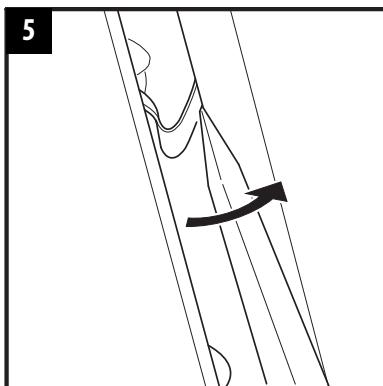
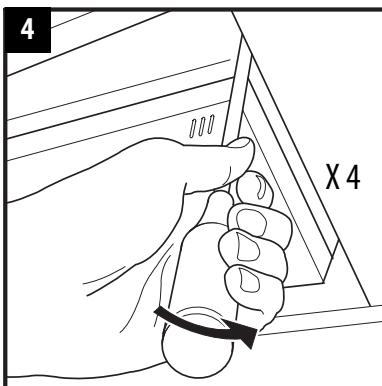
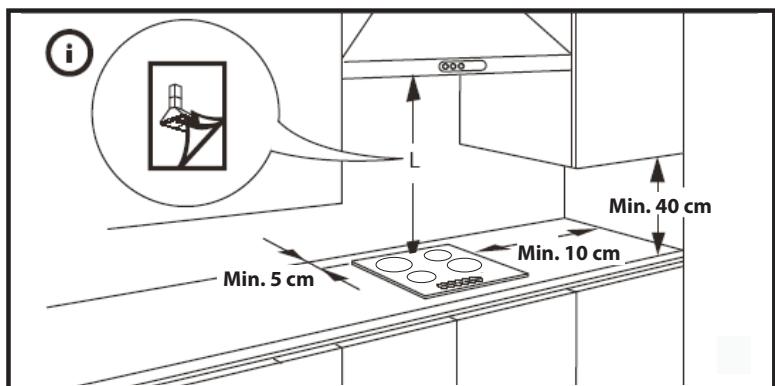
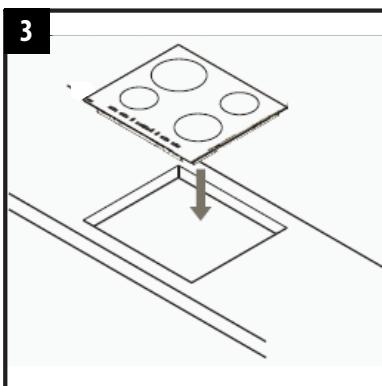
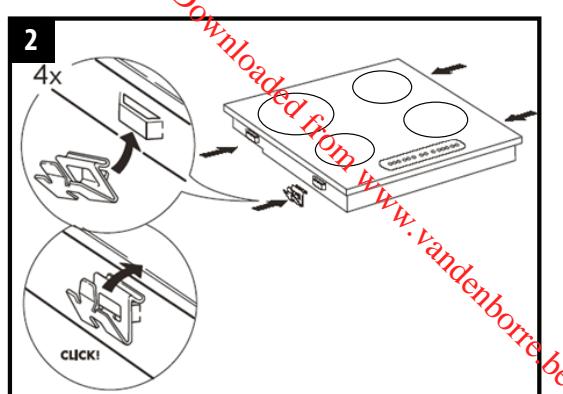
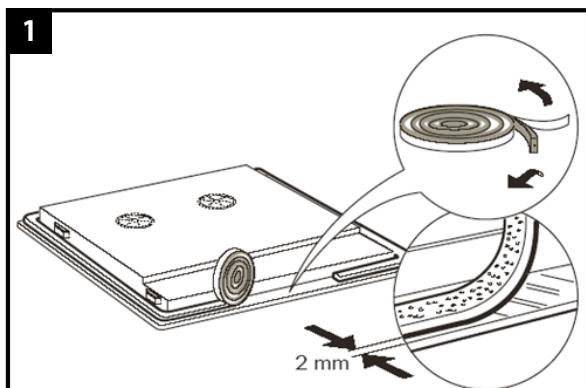
Downloaded from www.vandenborre.be

A



B





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ, AINSI QUE CELLE DES AUTRES, EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps.

 Voici le symbole de danger, relié à la sécurité; il avertit des risques potentiels pour les utilisateurs et autres personnes.

Tous les messages de sécurité sont précédés d'un symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Assurez-vous de vous conformer avec ce qui suit :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, pour la cuisson d'aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un mauvais réglage des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes n'aient entièrement refroidis.
- Ne placez pas de produits inflammables sur ou près de l'appareil.
- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Surveillez la cuisson si vous cuisinez des aliments riches en graisse ou en huile.
- Un panneau de séparation (pas inclus) doit être installé dans le compartiment, sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter toute décharge électrique (seulement si l'appareil à une surface de verre).
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de commande à distance.
- Laisser une table de cuisson sans surveillance lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse est dangereux et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les éléments de la table de cuisson en utilisant les commandes, ne vous fiez pas au détecteur de casserole (seulement pour les appareils à induction).

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et portent le symbole de recyclage (♻️). Les diverses pièces de l'emballage ne doivent pas être jetées dans la nature, mais elles doivent être mises au rebut conformément aux réglementations locales en vigueur.

Mise au rebut

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur peut contribuer à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé.

Le symbole ✎ figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

Pour des résultats optimum, il est conseillé :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Lorsque cela est possible, couvrez les casseroles avec un couvercle pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson délimitée sur la table de cuisson.

DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

- Cet appareil respecte les exigences d'ecoconception du règlement européen n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'allument pas si la taille des casseroles n'est pas adéquate. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « INDUCTION SYSTEM » (figure ci-contre). Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson. Avec des casseroles adéquates, les zones de cuisson ne peuvent pas être utilisées à des températures inférieures à 10 °C.

USTENSILES DE CUISSON EXISTANTS



Utilisez un aimant pour vérifier si le fond de la casserole convient à la plaque à induction : le fond des ustensiles de cuisson ne convient pas s'il n'est pas détectable magnétiquement.

- Assurez-vous que le fond des casseroles est lisse, sinon il pourrait rayer la table de cuisson. Vérifiez la vaisselle.
- Ne placez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Ceci pourrait l'abîmer.

LARGEURS DE FOND DE CASSEROLE RECOMMANDÉES

Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.

Pour une bonne cuisson, le diamètre de la base du plat de cuisson devrait être le même que celui de la plaque chauffante.

Diamètre (cm)	Max (cm)	Min (cm)	Diamètre (cm)	Max (cm)	Min (cm)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	LIAISON/CONNEXION		39 - 18
24	24	15			12
26	26	17			

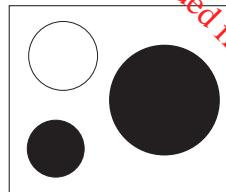
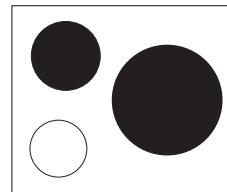
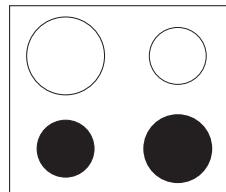
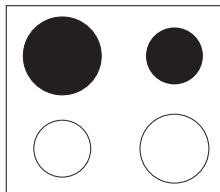
Grosseur du plat de cuisson

Pour déterminer la grosseur du plat de cuisson, mesurez la base du plat (voir la photo) et reportez-vous au tableau pour les largeurs recommandées pour les bases de plats de cuisson, disponible plus bas, pour une utilisation efficace et optimale du système de détection. Chaque zone de cuisson a une limite de détection de plat de cuisson minimum, qui varie selon le matériau utilisé dans la fabrication du plat. Vous devriez utiliser la zone de cuisson la plus adaptée pour le diamètre de votre plat de cuisson.



POSITION DE CASSEROLE RECOMMANDÉE

Pour des performances optimales, lorsque vous utilisez deux casseroles simultanément, placez-les conformément aux images ci-dessous :



Downloaded from www.vandenborre.be

TABLEAU DE NIVEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance max.	Surchauffe	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement
	9-7	Frire - bouillir	Idéal pour faire dorer, lancer une cuisson, faire frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
		Dorer - frire lentement - bouillir - griller	Idéal pour faire frire lentement, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
Puissance élevée	7-5	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - frire lentement - griller	Idéal pour faire frire lentement, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer
		Cuire - cuire à l'étouffée - frire lentement - griller	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée)
Puissance moyenne	4-3	Cuire - mijoter - épaisser - préparer la sauce des pâtes	Idéal pour une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), pour préparer des pâtes crémeuses
			Idéal pour une cuisson prolongée (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	2-1	Fondre - décongeler - garder les aliments au chaud - préparer un risotto	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler des aliments de petite taille et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone)
			Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer des risottos crémeux et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction),
ARRÊT	Puissance nulle	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un « H »)

REMARQUE :

Lors de la réalisation d'aliments à cuisson rapide, qui nécessitent une parfaite distribution de la chaleur (par exemple les crêpes), sur la zone double cuisson de 28 cm (si elle existe), utilisez des poèles ne dépassant pas 24 cm de diamètre. Pour une cuisson délicate (par exemple, faire fondre du chocolat ou du beurre) utilisez les zones simples dont le diamètre est plus petit.

INSTALLATION

Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

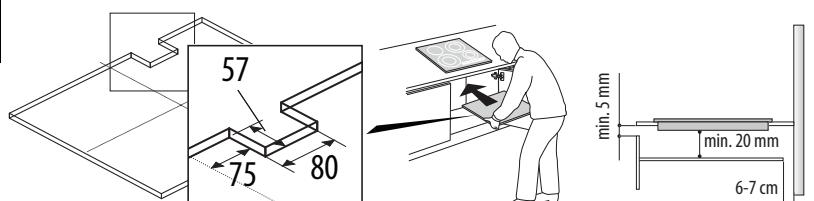
Pour connaître les dimensions et instructions à observer dans le cadre d'une installation encastrée, reportez-vous aux illustrations fournies page 2.

PRÉPARATION DE L'ÉLÉMENT MURAL POUR L'INSTALLATION



AVERTISSEMENT

- Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson.
- La partie inférieure du produit ne doit pas être accessible après l'installation.
- Si un four est installé au-dessous de la table de cuisson, n'intercalez pas de panneau de séparation.

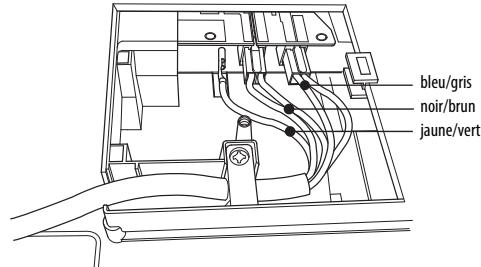
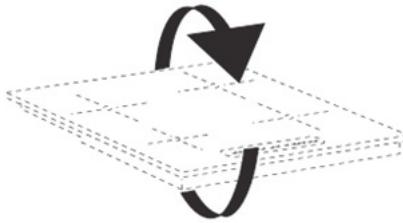


- La distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation doit respecter les dimensions indiquées sur l'illustration.
- Afin de garantir le bon fonctionnement du produit, n'obstuez pas le jeu minimal requis entre la table de cuisson et la partie supérieure de l'unité (min. 5 mm).
- Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous que le four est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter que les circuits électroniques ne soient endommagés par la vapeur ou l'humidité.
- En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage 4801 211 00112.
- Pour retirer la table de cuisson, dégarez les attaches sur le dessous de l'appareil en faisant levier à l'aide d'un tournevis (non fourni).

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

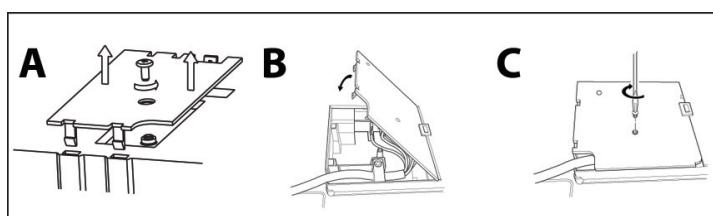
AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

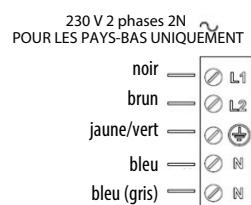
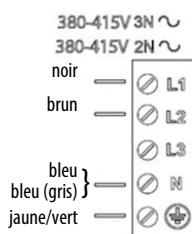
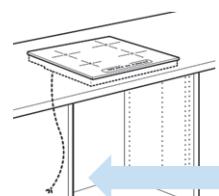


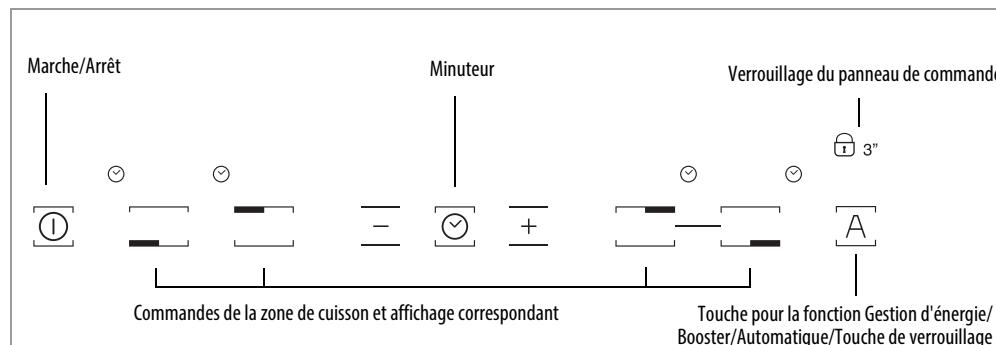
1. Enlevez le couvre-borne (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) de la borne.
2. Insérez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma situé à côté dudit bornier.
3. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du collier de serrage.
4. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bloc de jonction avec la vis retirée précédemment.

Pour chaque raccordement au réseau, la table de cuisson effectue automatiquement des vérifications pendant quelques secondes.



Branchemen sur secteur



**Description du panneau de commandes****Panneau de commande****Mise en MARCHE/ARRÊT de la table de cuisson**

Pour mettre la table de cuisson en marche, appuyez sur la touche **(○)** pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que les afficheurs des zones de cuisson s'allument.

Pour l'arrêter, appuyez sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si vous avez utilisé la table de cuisson, le voyant de chaleur résiduelle « H » reste allumé jusqu'au refroidissement complet des zones de cuisson.

Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement.

Activation et réglage des zones de cuisson

- Indicateur de puissance
- Indication de la zone de cuisson sélectionnée



- Positionnement de la zone de cuisson

Placez une casserole sur la zone de cuisson, allumez la table de cuisson, puis activez la zone de cuisson requise en appuyant sur la touche « + » correspondante ; « 0 » apparaît à l'écran. Il est possible de sélectionner le niveau de puissance requis, de 0 min. à 9 max., ou le booster « P » si disponible. Pour augmenter le niveau de puissance, appuyez sur la touche « + ». Pour diminuer le niveau de puissance, appuyez sur la touche « - ».

Désactivation des zones de cuisson

Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur les touches « + » et « - » correspondantes pendant plus de 3 secondes.

La zone de cuisson s'éteint ; si elle est encore chaude, la lettre « H » est visible sur l'afficheur.

Verrouillage du panneau de commande

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour activer la fonction Sécurité de blocage des touches, allumez la table de cuisson et appuyez pendant trois secondes sur la touche de fonction Sécurité ; un signal sonore et un indicateur lumineux près du symbole de la clé signalent l'activation.

Le bandeau de commandes est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour désactiver la commande de verrouillage, répétez la procédure d'activation. Le point lumineux s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.

De l'eau, ou liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du panneau de commande.

Minuterie

La minuterie permet de programmer le temps de cuisson (maximum 99 minutes, soit 1 heure et 39 minutes) et fonctionne avec toutes les zones de cuisson.

Selectionnez la zone de cuisson à utiliser avec le minuteur, appuyez sur le minuteur (reportez-vous au dessin) et un bip indique la fonction. L'écran affiche « 00 » et le voyant s'allume. La valeur de Minuterie peut être diminuée et augmentée en maintenant les touches « + » et « - » de la barre de défilement appuyés.

Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Pour désactiver la minuterie, maintenez la touche Minuterie enfonce pendant au moins 3 secondes.

Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus. L'écran de la minuterie affiche toujours la minuterie pour la zone choisie ou la minuterie la plus courte.

Pour modifier ou désactiver la minuterie, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour la minuterie en question.

Avertissement du panneau de commande

Fonctions spéciales (le cas échéant)

Certains modèles sont dotés de fonctions spéciales :

Fonction automatique

Cette fonction permet de régler automatiquement un niveau de puissance permettant de maintenir une légère ébullition. Activez cette fonction après avoir amené la préparation à ébullition en appuyant tout d'abord sur la touche de la zone de cuisson correspondante, puis sur la touche .

Indicateur de chaleur résiduelle.

 La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée.

 L'afficheur indique  si la zone de cuisson est encore chaude. Si une zone de cuisson spécifique présente cette signalisation, il est possible de l'utiliser pour maintenir un plat au chaud ou pour faire fondre du beurre, par exemple.

L'afficheur s'éteint lorsque la zone de cuisson a refroidi.

Détection de casseroles.

 Si vous utilisez une casserole qui ne convient pas, qui est mal placée, ou que la grandeur n'est pas adéquate pour votre table de cuisson à induction, le message « aucune casserole » apparaît sur l'écran (voir l'illustration). Dans ces situations, il est recommandé de repositionner la casserole jusqu'à trouver la position de fonctionnement. Si aucune casserole n'est détectée dans les 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Fonction ébullition rapide (Booster si disponible)

Cette fonction, associée uniquement à certains foyers, permet une montée en température ultrarapide (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement).

Pour activer la fonction, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce qu'un « P » s'affiche à l'écran. Au bout de 5 minutes d'utilisation de cette fonction, l'appareil règle automatiquement la puissance de la zone de cuisson sur 9.

ZONE LIAISON/CONNEXION

Cette fonction est utilisée pour les gros plats de cuisson, trop gros pour une seule zone de cuisson (p. ex. poisson, gros plat pour la viande).

Pour activer la ZONE LIAISON/CONNEXION, veuillez appuyer sur les touches + et - en même temps comme indiqué sur la photo ci-dessous.



« Gestion d'énergie » (disponible sur certains modèles)

Grâce à la fonction "Gestion de l'énergie", l'utilisateur peut régler la puissance maximale possible, selon les besoins.

Ce réglage peut être effectué à tout moment et se maintient jusqu'à la prochaine modification.

En réglant la puissance maximale, la table de cuisson ajuste automatiquement la répartition dans les différentes zones de cuisson, en s'assurant que cette limite ne sera jamais dépassée ; avec l'avantage d'être également capable de gérer toutes les zones simultanément, mais sans problèmes de surcharge.

4 niveaux de puissance maximale (indiqués sur l'afficheur) sont disponibles : 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW étant la puissance maximale de la table de cuisson)

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée sur la puissance maximale

Après avoir branché l'appareil dans la prise électrique, il est possible de régler le niveau de puissance requis pendant les 60 premières secondes en suivant les points ci-dessous :

Étape	Panneau de commande	Écran
1	 / 	Appuyez sur les deux touches de Gestion d'énergie pendant environ 3 secondes (étape 1)
2		Appuyez sur la touche de gestion d'énergie (étape 2) pour confirmer l'étape précédente L'écran indique 
3	 / 	Appuyez pour définir le niveau choisi parmi les différentes options disponibles Le voyant s'allume avec les voyants d'activité pour les zones de cuisson individuelles
4		Appuyez sur la touche de gestion d'énergie (étape 4) pour confirmer l'étape précédente L'écran indique le niveau établi qui clignote pendant environ 2 secondes ; après quoi la table de cuisson émet un signal sonore puis s'éteint ; elle est maintenant prête à l'emploi

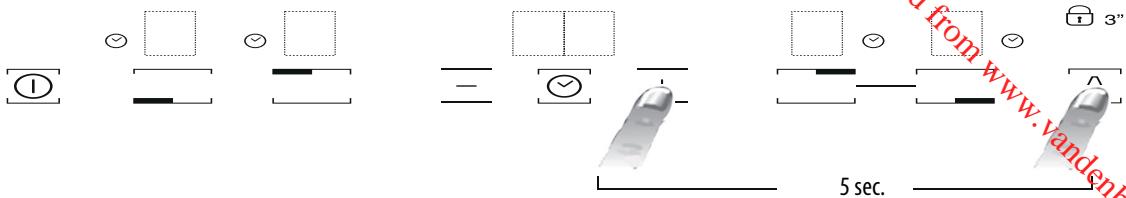
En cas d'erreur lors du réglage de la puissance, le symbole  apparaît au centre de l'afficheur et un signal acoustique retentit pendant environ 5 secondes. Dans ce cas, reprenez la procédure de configuration depuis le début. Si l'erreur persiste, contactez le Service après-vente.

Dans des conditions normales d'utilisation, si l'utilisateur tente d'augmenter le niveau de puissance maximale lorsque la table de cuisson atteint ce niveau, le niveau de la zone en cours d'utilisation clignote deux fois et un signal acoustique retentit.

Pour l'obtention d'une puissance plus élevée dans cette zone, il est nécessaire de réduire manuellement le niveau de puissance d'un ou de plusieurs autres foyers déjà utilisés.

Activation/désactivation du signal sonore

Après avoir activé la table de cuisson, appuyez longuement sur la touche « - » de la première zone de cuisson et sur la touche externe sur la droite simultanément pendant au moins cinq secondes (« comme indiqué ci-dessous »).



5 sec.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle (« H ») n'est allumé.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à rincer, sous peine d'endommager la surface en verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table de cuisson (suivez les indications du fabricant).
- Les débordements de liquide sur les zones de cuisson peuvent provoquer des vibrations ou des déplacements des casseroles.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.

DIAGNOSTIC DES PANNEES

- Lisez et suivez les directives indiquées dans la section « Directives d'utilisation ».
- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour obtenir des directives.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation secteur.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	ERREUR ÉLIMINÉE
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint à cause d'une température trop élevée	La température interne des composants électroniques est trop élevée	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
C83	Le panneau de commande indique le code d'erreur de table éteinte en raison d'un problème dans le circuit électronique	Problème de surtension (réglage initial sortie d'usine)	La table de cuisson peut toujours être utilisée. Contactez néanmoins le Service après-vente
C85	La table ne fournit pas de puissance à la casserole	La casserole ne convient pas à la cuisson à induction	Utilisez une casserole spéciale induction
F02, F04 ou C84	La tension de raccordement est erronée ou il y a un problème au niveau de l'alimentation	Le capteur détecte une différence entre la tension de l'appareil et l'alimentation principale	Débranchez la table de cuisson et vérifiez le branchement électrique
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Débranchez la table. Attendez quelques secondes puis rebranchez-la. Si le problème persiste, contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur		

BRUITS PROVENANT DE LA TABLE DE CUISSON

Les plaques de cuisson à induction peuvent produire certains bruits et vibrations durant le fonctionnement normal, selon le type de matériel et la transformation des aliments, tels que ceux décrits ci-dessous :

- **Bruit de contact** : ce type de vibration est dû à l'utilisation de casseroles faites de différents matériaux superposés.
- **Bruit de claquement à la puissance moyenne inférieure** : ce bruit est produit afin d'obtenir la puissance moyenne basse requise.
- **Bruit de claquement répétitif** : ce bruit est produit lors du fonctionnement de plusieurs zones de cuisson et / ou à performances élevées.
- **Siflement faible** : ce bruit est dû au type de récipient utilisé et à la quantité d'aliment contenue.
- **Bruit de fond** : le cuiseur à induction est équipé d'un ventilateur conçu pour refroidir les composantes électroniques. C'est donc le bruit du ventilateur qui se fait entendre pendant le fonctionnement et également pendant quelques minutes après l'extinction de la table de cuisson. En augmentant/diminuant la puissance des zones de cuisson activées, le bruit de fond du ventilateur peut augmenter ou diminuer.

Ces conditions sont normales et essentielles pour le bon fonctionnement du système à induction, elles n'indiquent ni défaut, ni dommage.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut à l'aide du « Guide de dépannage ».
2. Éteignez, puis rallumez l'appareil pour voir si le problème est résolu.

Si le problème persiste après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche.

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- le numéro de service (le numéro après le mot Service sur la plaque signalétique), situé sous l'appareil (sur la plaque signalétique).
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

S E R V I C E 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, contactez un **centre de Service Après-Vente autorisé** (pour garantir l'utilisation de pièces d'origine et les réparations correctes).

Les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 ans.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be



Fabriqué en Italie

Сделано в Италии

Италияда жасалған

Зроблено в Італії



400010905264

