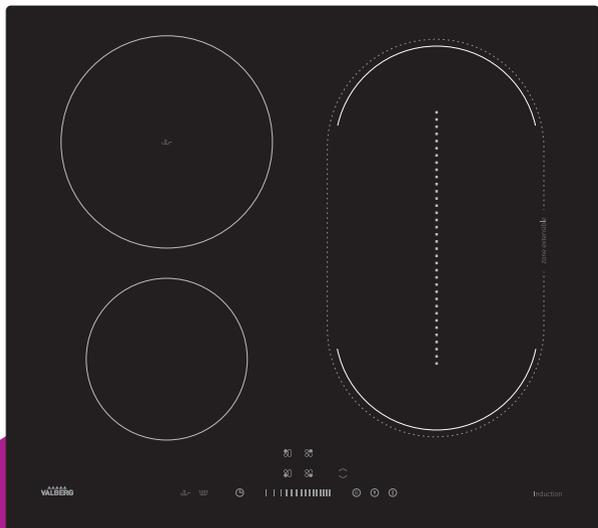




TABLE INDUCTION EXTENSIBLE



VAL TI 4 TBFE MSC
941831

CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!
Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conservez-les pour une référence ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

- Afin d'éviter toute erreur ou accident, assurez-vous que les utilisateurs de cet appareil aient pris parfaitement connaissance de son fonctionnement et des mesures à observer en matière de sécurité.
1. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter l'appareil de cette puissance.
 2. AVERTISSEMENT: L'APPAREIL ET LES PARTIES ACCESSIBLES CHAUFFANTES DEVIENNENT CHAUDS AU COURS DE L'UTILISATION. DES PRECAUTIONS DOIVENT ETRE PRISES POUR EVITER DE TOUCHER LES ELEMENTS CHAUDS.
 3. LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS DOIVENT ETRE TENUS A L'ECART A MOINS D'ETRE SURVEILLES CONTINUELLEMENT
 4. CET APPAREIL PEUT ETRE UTILISE PAR DES ENFANTS DE L'AGE DE 8 ANS ET PLUS ET LES PERSONNES A CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES OU QUI N'ONT PAS D'EXPERIENCE ET DES CONNAISSANCES EN RAPPORT, SI ELLES ONT

ETE SUPERVISEES ET FORMEES SUR L'UTILISATION DE CET APPAREIL EN TOUTE SECURITE ET QU'ELLES ONT COMPRIS LES RISQUES POSSIBLES. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.

5. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR NE DOIVENT PAS ETRE EFFECTUES PAR LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE. NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR VAPEUR POUR LE NETTOYAGE.
6. L'APPAREIL N'EST PAS DESTINE A ETRE MISE EN FONCTIONNEMENT AU MOYEN D'UNE MINUTERIE EXTERIEURE OU PAR UN SYSTEME DE COMMANDE A DISTANCE SEPRE.
7. ATTENTION : LA CUISSON SANS SURVEILLANCE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON AVEC DE LA GRAISSE OU D'HUILE PEUT ETRE DANGEREUSE ET PEUT ENTRAINER UN INCENDIE. NE JAMAIS TENTER D'ETEINDRE UN INCENDIE AVEC DE L'EAU, MAIS ETEINDRE L'APPAREIL, PUIS COUVRIR LA FLAMME PAR EXEMPLE AVEC UN COUVERCLE OU UNE COUVERTURE ANTI-FEU.
8. AVERTISSEMENT: DANGER D'INCENDIE! NE PAS STOCKER DES ELEMENTS SUR LES SURFACES DE CUISSON.
9. SI LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON SE FISSURE, ARRETEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL AFIN D'EVITER TOUT RISQUE DE DECHARGE ELETRIQUE.
10. Attention : Les bords de la table de cuisson sont tranchants. Veillez à ce que les enfants

ne touchent pas à l'appareil et ne l'utilisent pas comme un jouet.

11. Vérifiez que l'appareil et ses éléments ne soient pas abîmés lors du déballage. Si ce n'est pas le cas, ne l'utilisez pas appareil et rapportez-le chez votre revendeur.
12. Les matériaux d'emballage (par exemple. Les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants – risque d'asphyxie ! Conservez-les hors de portée des enfants.
13. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance au cours de l'utilisation.
14. ATTENTION: Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contactez le service après-vente le plus proche.
15. Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
17. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
18. Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
19. Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Assurez-vous d'éteindre l'appareil et de couper l'électricité avant d'effectuer toute opération d'installation.
20. Le dispositif de mise de hors tension de l'appareil doit être conforme aux règles d'installation en vigueur.
21. Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

22. 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. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.
23. 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.
24. N'utilisez jamais votre table de cuisson pour chauffer la pièce.
25. Tout déversement et des éclaboussures de graisse sur la table de cuisson peuvent s'enflammer. Les liquides renversés doivent être nettoyés de la table de cuisson avant de la faire fonctionner.
26. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inappropriée et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage

causé par un usage inapproprié ou incorrecte de l'appareil.

27. Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus.
28. N'utilisez pas votre table de cuisson comme un espace de stockage ou une surface de travail. Ne placez jamais d'article ou d'ustensile au-dessus de la table de cuisson.
29. Votre table de cuisson ne doit pas être mise en marche à vide, sans casseroles.
30. Ne laissez pas tout objet magnétisable (par exemple, carte de crédit, etc.) ni les dispositifs électroniques (comme ordinateur, lecture MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affecté par son champ électromagnétique.
31. La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.
32. 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 induction.

33. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des blessures ou un mauvais fonctionnement de l'appareil. Contactez le service après-vente de votre magasin vendeur.
34. N'utilisez jamais cet appareil si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
35. N'utilisez pas un tampon à récurer ni tout détergent abrasif pour nettoyer votre appareil.
36. ATTENTION: les personnes possédant des objets métalliques dans le corps (pacemaker) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson en cours de fonctionnement ; il est conseillé de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.
37. Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.

38. Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
39. Assurez-vous d'éteindre les foyers et débrancher l'appareil du réseau électrique après l'utilisation, avant le nettoyage et la maintenance.
40. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.
41. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et des utilisations similaires, comme dans:
- Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les habitations de fermes; Les chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels;
 - Les chambres d'hôtes et établissements du même type.
42. Après usage, éteignez la table de cuisson grâce au panneau de contrôle (le détecteur de casserole/poêle n'a pas pour fonction d'éteindre la table de cuisson).

Félicitations

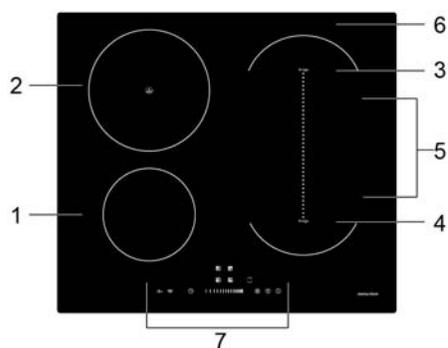
pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction. Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ce manuel d'Instructions / Installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, s'il vous plaît lire la section d'installation.

Lisez toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'Instructions / Installation pour référence ultérieure.

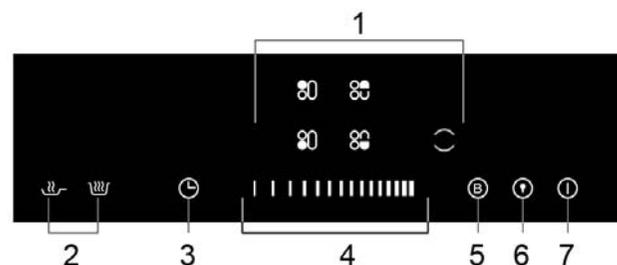
Présentation du produit

Vue de Dessus



1. Puissance 1200 Booster 1500 W
2. Puissance 2300 Booster 2600 W
3. Puissance 1500 Booster 1800 W
4. Puissance. 1500 Booster 1800 W
5. Puissance. 3000 Booster 3600 W
6. Plaque en verre
7. Panneau de contrôle

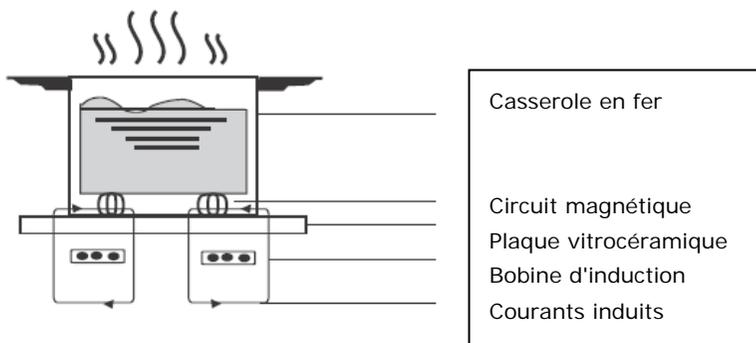
Panneau de contrôle



1. Commande de sélection de la zone de chauffage
2. fonction spéciale
3. Commande de la Minuterie
4. Commande curseur tactile de l'Alimentation / Minuterie
5. Commande Boost
6. Commande de Verrouillage
7. Commande ON/OFF

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la poêle, plutôt que de passer indirectement par le chauffage de la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la poêle l'a éventuellement réchauffé.

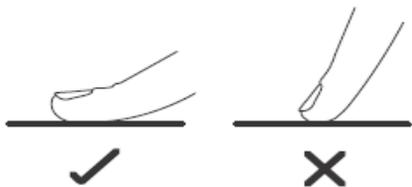


Avant d'utiliser votre nouvelle Plaques à Induction

- Lisez ce guide, prenant spécialement note de la section "Consignes de sécurité".
- Retirer la pellicule de protection qui peut se trouver sur votre plaque a induction.

Utilisation des Commandes Tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, donc vous n'avez pas besoin d'exercer aucune pression.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches, et qu'il n'y a pas d'objet (par exemple, un ustensile ou un tissu) qui les recouvre. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



Choisir le bon ustensile de cuisine



• N'utilisez que des ustensiles de cuisine avec une base adéquate pour l'induction.

Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

• Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adéquat en effectuant un test de l'aimant. Déplacer un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adéquate pour l'induction.

• Si vous n'avez pas un aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.

2. Suivez les étapes sous "Pour commencer à cuisiner".

3. Si l'eau ne clignote pas sur l'écran et l'eau se réchauffe, la casserole est adéquate.

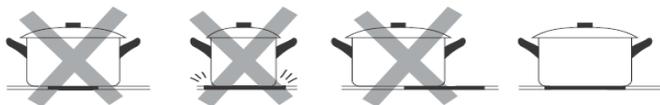
• Les ustensiles de cuisine faits à partir des matériaux suivants ne sont pas adéquats: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



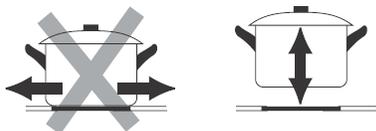
N'utilisez pas d'ustensile de cuisine des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, est mise à plat contre le verre, et a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus petite, l'énergie sera utilisée avec une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moins que prévu. Une casserole moins de 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrer toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



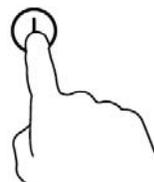
Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction - ne les glissez pas, ou elles peuvent rayer le verre.



Utilisation de votre Plaque à Induction

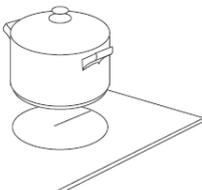
Pour commencer à cuisiner

1. Touchez la commande  ON / OFF.
Après la mise sous tension, l'avertisseur émet un bip, tous les écrans affichent "-" ou "- - ", indiquant que la plaque à induction est entré dans l'état de veille.



2. Placez une casserole adéquate sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

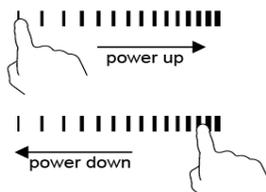


3. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, et un indicateur à côté de la touche clignotera.



4. Ajuster les réglages de la chaleur en touchant la commande curseur

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur



en 1 minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous aurez besoin de recommencer à partir de l'étape 1.

- Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment au cours de la cuisson.

Si l'écran clignote en affichant : **en alternance avec le réglage de chaleur**

- vous n'avez pas mis une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adéquate pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage n'aura lieu à moins qu'il n'y ait une casserole adéquate sur la zone de cuisson.

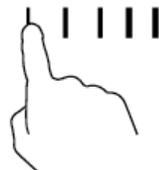
L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Lorsque vous avez terminé de cuisiner

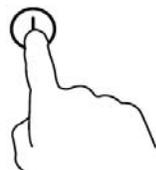
1. Toucher la commande de sélection de la zone de Chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Eteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur " | ". Assurez-vous que l'écran affiche "0"



3. Eteignez tout l'ensemble de cuisson en touchant la commande ON / OFF.



4. Méfiez-vous des surfaces chaudes

H indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface s'est refroidie à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque de cuisson qui est toujours chaude.



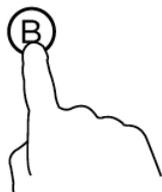
Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction boost

1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage



2. Touchez la commande du boost "ⓑ", l'indicateur de zone affiche "b" et la puissance atteint le maximum.

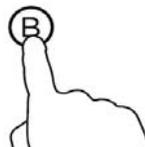


Annuler la fonction Boost

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction boost



2. Touchez la commande du " Boostⓑ" pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson retournera alors à sa



valeur initiale.

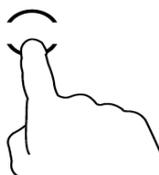
- La fonction peut travailler dans n'importe quelle zone de cuisson
- La zone de cuisson revient à sa valeur initiale au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est égale à 0, il de retournera à 9 après 5 minutes.
- Si le réglage original de la chaleur est égal à F, il retournera à 7 après 5 minutes.
- La 1ère zone de chauffage ne peut atteindre que la puissance maximale de 7 lorsque la seconde zone de chauffage est en mode Boost.
- La seconde zone de chauffage ne peut atteindre que la puissance maximale de 8 lorsque la 1ère zone de chauffage est en mode Boost.

ZONE FLEXIBLE

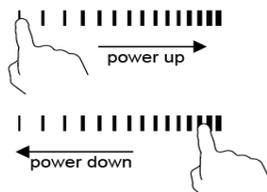
- Cette zone peut être utilisée comme une zone unique ou deux zones différentes, conformément aux besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

En tant que grande zone

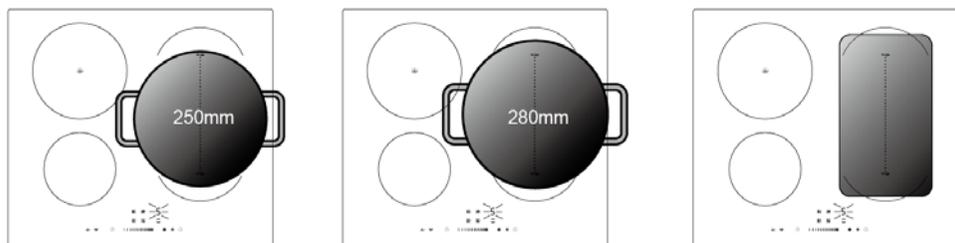
1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, appuyez simplement sur la touche dédiée.



2. Ajustez le réglage de chaleur en touchant la commande curseur.



3. En tant que grande zone, nous suggérons d'utiliser comme suit:
Ustensile de cuisine: diamètre ustensiles de cuisine de 250mm ou
280mm (ustensiles de cuisine carré ou ovale sont acceptables)

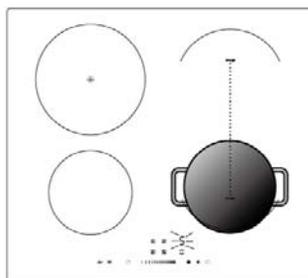
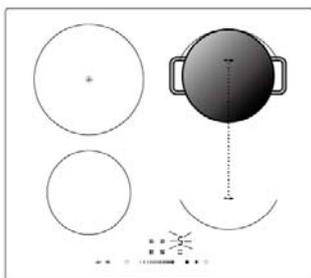


Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois mentionnées ci-dessus, car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil

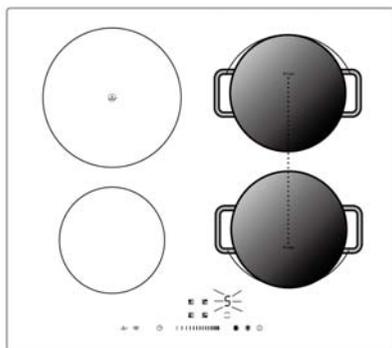
En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en tant que deux zones différentes, vous pouvez avoir deux choix de chauffage.

(a) Mettez un poêle sur le côté supérieur droit ou le côté inférieur droit de la zone flexible.



(b) Mettez deux poêles de part et d' autre de la zone flexible.



Remarque: Assurez-vous que le poêle est plus grand que 12cm.

Commandes de Verrouillage

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire (par exemple les enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, tous les commandes sauf ON / OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage  . L'indicateur de la minuterie indique "Lo".

Pour débloquer les commandes

1. Assurez-vous que la plaque à induction est activée.
2. Appuyez et maintenez la commande de verrouillage  pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



Lorsque la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées, sauf le ON / OFF  , vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande ON / OFF  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque au cours de la prochaine opération.

Fonction spéciale



Fonction frire



Fonction Maintien au chaud

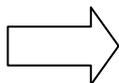
Fonction Frire

- Vous pouvez utiliser la fonction pour frire des aliments.
- La fonction ne peut fonctionner que dans la zone de cuisson 2 #.

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez utiliser avec la fonction Frire.



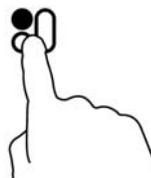
2. Touchez la commande " Fonction Frire ". L'indicateur affiche " F ", puis la zone de cuisson commence la fonction de friture.



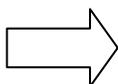
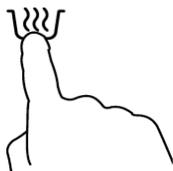
Fonction Maintien au Chaud

- Vous pouvez utiliser la fonction pour garder les aliments au chaud.
- La fonction peut travailler dans n'importe quelle zone de cuisson.

1. Toucher la commande de sélection de zone de Chauffage que vous souhaitez utiliser avec la fonction réchauffer



2. Touchez la commande " Fonction réchauffer ", l'indicateur affiche " U ", puis la zone de cuisson démarre la fonction réchauffer.



Protection contre la Surchauffe

Un capteur de température équipé peut contrôler la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

Détection de petits éléments

Lorsqu'une casserole de taille inadéquate ou non magnétique (aluminium par exemple), ou tout autre petit objet (par exemple, couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la plaque de cuisson, la plaque se mettra automatiquement en mode de veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant encore 1 minute.

Protection d'arrêt automatique

L'Arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'arrête automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Le temps de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont présentés dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes avec un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil

Utilisation de la Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un Bip minutes. Dans ce cas, elle n'éteindra pas aucune zone de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après le temps défini soit écoulé
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utiliser la Minuterie comme un Bip Minute

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser le bip minute même si vous ne sélectionnez pas aucune zone de cuisson.

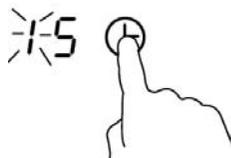
Touchez la commande de la minuterie, " 10 " apparaît sur l' écran de la minuterie. et "0" clignote.



3. Réglez le temps en appuyant sur la commande curseur. (par exemple 5)



4. Appuyez à nouveau sur la commande de minuterie, "1" clignote.

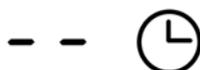


5. Réglez le temps en appuyant sur la commande curseur (ex. 9), maintenant le temps que vous aviez défini est de 95 minutes.



6. Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affiche le temps restant

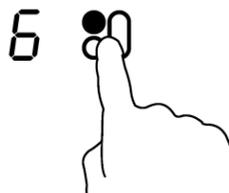
7. Le bipeur émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'écran de la minuterie affiche " -- " lorsque le temps défini est terminé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



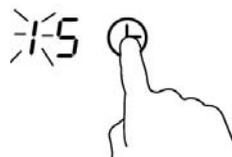
2. Touchez la commande de la minuterie, " 10 " apparaît sur l'écran de la minuterie. et "0" clignote.



3. Réglez le temps en touchant la commande curseur. (ex. 5)



4. Touchez à nouveau sur la commande de la minuterie, "1" clignote.



5. Réglez l'heure en touchant la commande curseur (ex. 9), maintenant la minuterie que vous aviez défini est de 95 minutes.



5. Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commencera immédiatement.
L'écran affiche le temps restant

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



6. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles sont activées auparavant

Si la minuterie est réglée pour plus d'une zone :

1. Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'afficheur des minutes indique le min. minuterie. Le point de la zone correspondant clignote.



(Réglé sur 15 minutes)



(Réglé sur 45 minutes)

2. Une fois que le compte à rebours expire, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, il affiche le nouveau min. minuterie et le point de la zone correspondante clignote.



- Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante sera affichée dans l'indicateur de minuterie.

Annuler la minuterie

1. Toucher la commande de sélection de zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la minuterie



2. Toucher la commande de la minuterie, l'indicateur clignote



3. Touchez la commande curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée

Directives de Cuisson



Prenez soin lors de la friture car l'huile et la graisse chauffée très rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. À très haute température l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et cela pose un grave risque d'incendie.

Conseils Culinaires

- Lorsque la nourriture atteint le stade d'ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse afin de réduire le temps de cuisson.
- Commencez par faire cuire sur une valeur élevée et réduisez le réglage lorsque la nourriture est chaude.

Faible ébullition, préparation du riz

- La faible ébullition se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque les bulles montent par moment au dessus de la surface du liquide. C est la clé pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts doux parce que les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez

aussi faire cuire les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine au dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour assurer que la nourriture est cuite correctement dans le temps recommandé.

Brûler du steak

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Placez la viande à la température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faire chauffer une poêle à fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis déposez la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et comment vous le voulez cuit. Les temps peuvent varier d'environ 2-8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer comment il est cuit – plus il est solide, plus il sera "bien fait".
5. Laissez reposer le steak sur un plat chaud pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et devienne tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un ustensile à base plat compatible à l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Apprêtez tous les ingrédients et le matériel. Le sauté devrait être rapide. Si vous préparez en grande quantité, cuire la nourriture en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord la viande, mettez de côté et gardez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, tournez la zone de cuisson à un réglage plus bas, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour s'assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la température

Les paramètres ci-dessous sont seulement des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre ustensile de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la température	Compatibilité
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture • fonte du chocolat, le beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faible légère ébullition • réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffage • faible rapide ébullition • cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautés • cuisson des pâtes
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • sautés • brûler • apporter la soupe à ébullition • bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
<p>Souillure quotidienne sur le verre (empreintes digitales, marques, les taches laissées par les retombées de nourriture ou non - sucrés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque a cuisson lorsque le verre est encore légèrement chaud (mais pas chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Rallumez la plaque à cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la plaque a cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • éponges lourds, des éponges en nylon et les agents de nettoyage agressifs / abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge est approprié. • Ne jamais laisser les résidus de nettoyage sur la plaque: le verre peut être tacheté.

<p>Les débordements, fondus et les déversements de sucres chauds sur la verre</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule couteau à palette ou grattoir à lame de rasoir adapté pour les plaques de cuisson à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation la plaque de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30 ° et gratter les souillures ou les déversements dans un endroit frais de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les souillures ou les déversements avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour " Souillure quotidienne sur le verre " ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou retombées dès que possible. Si on le laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. <ul style="list-style-type: none"> • Danger de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est retiré, la lame dans un grattoir est tranchante. Utilisez avec un soin extrême et toujours stocker en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
<p>Retombées sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorbent les retombées 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement à sec la zone avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre de soi-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide sur elles. Assurez-vous d'avoir essuyé à sec la zone des commandes tactiles avant d'allumer la plaque de cuisson.

Diagnostic rapide

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	<ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée.2. Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	<ol style="list-style-type: none">1. La vitre en céramique est sale2. Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage'2. Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'

La vitre se raye	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés 2. Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' 2. Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson
Les foyers à induction émettent un grésillement lorsque le niveau de puissance est élevé	Ce bruit est émis par la technologie par induction	Ces bruits sont normaux et diminueront si vous diminuez le niveau de puissance.
Un bruit de ventilation vient de la table à induction	Un ventilateur est installé dans la table à induction pour évacuer la chaleur due aux champs magnétiques	Ce bruit est normal, le ventilateur s'éteindra de lui-même lorsque la température à l'intérieur de la table à induction sera normale
L'ustensile de cuisson reste froid et le sigle 'U' clignote sur l'afficheur	<ol style="list-style-type: none"> 1. La table à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il n'est pas adapté 2. La table à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car il est trop petit ou mal centré 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction (voir chapitre 'Conseils d'utilisation') 2. S'assurer que l'ustensile soit de bonne dimension et le centrer sur la zone de cuisson
La table de cuisson s'est éteinte subitement en émettant une alarme sonore.	Défaut technique	Noter le code erreur s'affichant (lettre + chiffre) Eteindre la table à induction et ne plus l'utiliser Vérifier la signification du code dans le tableau ci-dessous

Affichage d'erreur et inspection

Si un problème se produit, la plaque chauffante par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes :

CODE ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
F3 - F8 F9 - FE	Panne du capteur de température Panne du capteur de température du transistor bipolaire	Contactez le service après vente
E1 / E2	Tension anormale de l'alimentation	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E3 / E4	Température élevée	Vérifiez l'ustensile utilisé
E5 / E6	Faible radiation de la zone de cuisson	Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi
Autre Code		Contactez le service après vente

Le tableau ci-dessus permet d'évaluer les causes de pannes possibles et d'y apporter des solutions simples.

Ne démontez pas le produit afin d'éviter tous dangers et tous dégâts sur le produit.

Caractéristiques techniques

Référence	VAL TI 4 TBFE MSC
Zones de cuisson	4 Zones + 1 extensible
<i>Alimentation</i>	220-240V AC
<i>Puissance</i>	7100W
<i>Dimension l x L x P (mm)</i>	590X520X60
<i>Dimension d'encastrement A x B (mm)</i>	560X490

1. Installation de la table

- a) Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma (1).

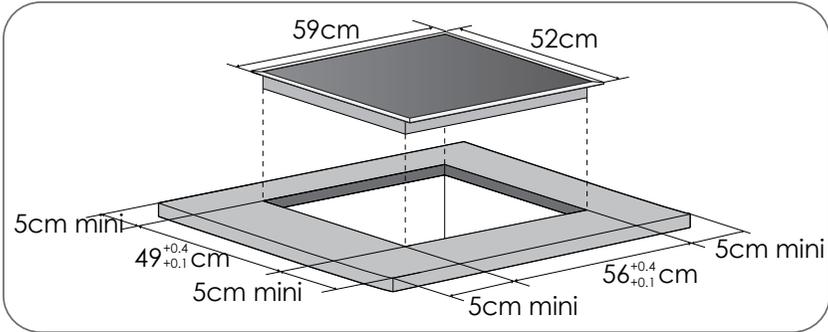


Schéma (1)

2. Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Schéma (2).

Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

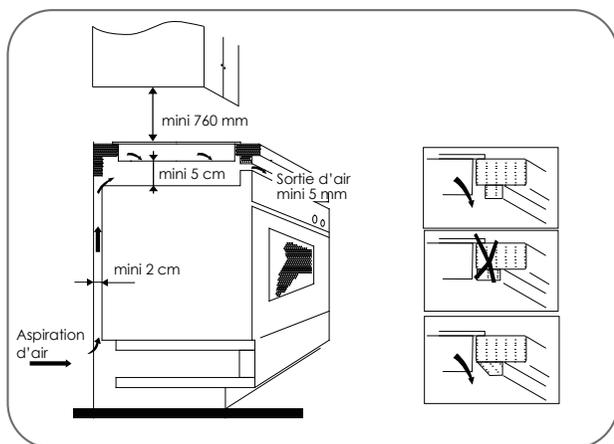


Schéma (2)

Après avoir installé l'appareil, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes des placards et des tiroirs.
- Il y a une bonne circulation d'air autour de votre table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être installée en dessous de la base de votre table de cuisson.

Avant de fixer les supports:

Votre appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (Utilisez l'emballage.) N'appuyez pas sur les touches de commande.

3. Fixez la table de cuisson induction au plan de travail en vissant les 2 supports situés sous la plaque. La position des supports peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3)

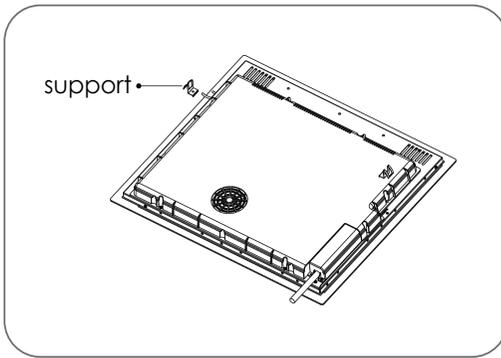


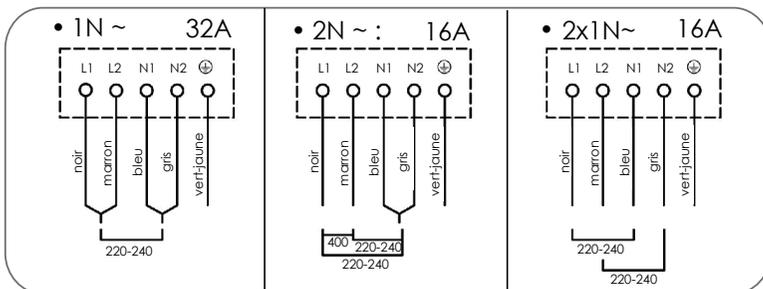
Schéma (3)

Branchements électriques

Cet appareil doit être mis à la terre. Il est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

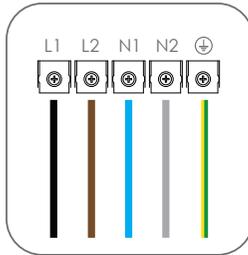
Avant le raccordement électrique, vérifiez que :

1. L'installation électrique à votre domicile est suffisante pour alimenter l'appareil de cette puissance.
2. La tension du réseau électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil;
3. Afin d'éviter un risque d'incendie et de surchauffe, ne pas utiliser d'adaptateur, de rallonge, etc. lors du raccordement électrique.
4. Le câble d'alimentation ne touche aucune partie chaude et doit être positionné dans l'environnement où la température ne dépasse pas 75°C.



MISE EN GARDE

- Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément aux normes locales en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).
- Après avoir installé l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation soit facilement accessible.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- Assurez - vous que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.



HOSRR-F ou HOSVV-F
5x1.5mm²

1. Dévissez les vis.
2. Connectez les lignes d'alimentation (ligne phase, ligne neutre, ligne de terre) avec les bornes d'interrupteur d'air en fonction du diagramme de raccordement. Le raccordement électrique ne doit qu'être effectué par un professionnel qualifié.
3. Serrez les vis pour fixer les lignes d'alimentation.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsables de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

COLLECTE SELECTIVE DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Cet appareil comporte 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 de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

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, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'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 des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

CONDITION DE GARANTIE:

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. 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.

	Importé par ELECTRO DEPOT 1 route de Vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL www.electrodepot.fr	Fabriqué en RPC
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.