

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
DE EINBAU - UND BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING
DK INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING
RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ

MIN 5300

MIN 5400

MIX 5400

Table de cuisson
Kochfeld
Cooking Hob
Kookplaat
Kogebord
Плита

Blomberg

FR 03

DE 15

EN 27

NL 39

DK 51

RU 63

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.



Important
Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

• Consignes de sécurité _____	04
• Description de votre appareil _____	05
• Respect de l'environnement _____	05
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Branchement _____	07
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	08
• Récipients pour l'induction _____	09
• Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient ? _____	09
• Description des commandes _____	10
• Mise en marche _____	10
• Réglage de la puissance _____	10
• Réglage des minuteries _____	10
• Utilisation "sécurité enfants" _____	10
• Sécurités en fonctionnement _____	11
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil _____	12
• Entretenir votre appareil _____	12
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service _____	13
• A la mise en marche _____	13
• En cours d'utilisation _____	13
6 / TABLEAU DE CUISSON	
• Tableau de cuisson par plats _____	14

• **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

• **Chaleur résiduelle**

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

• **Sécurité enfant**

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• **Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.**

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).

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 et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

À cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



Danger électrique

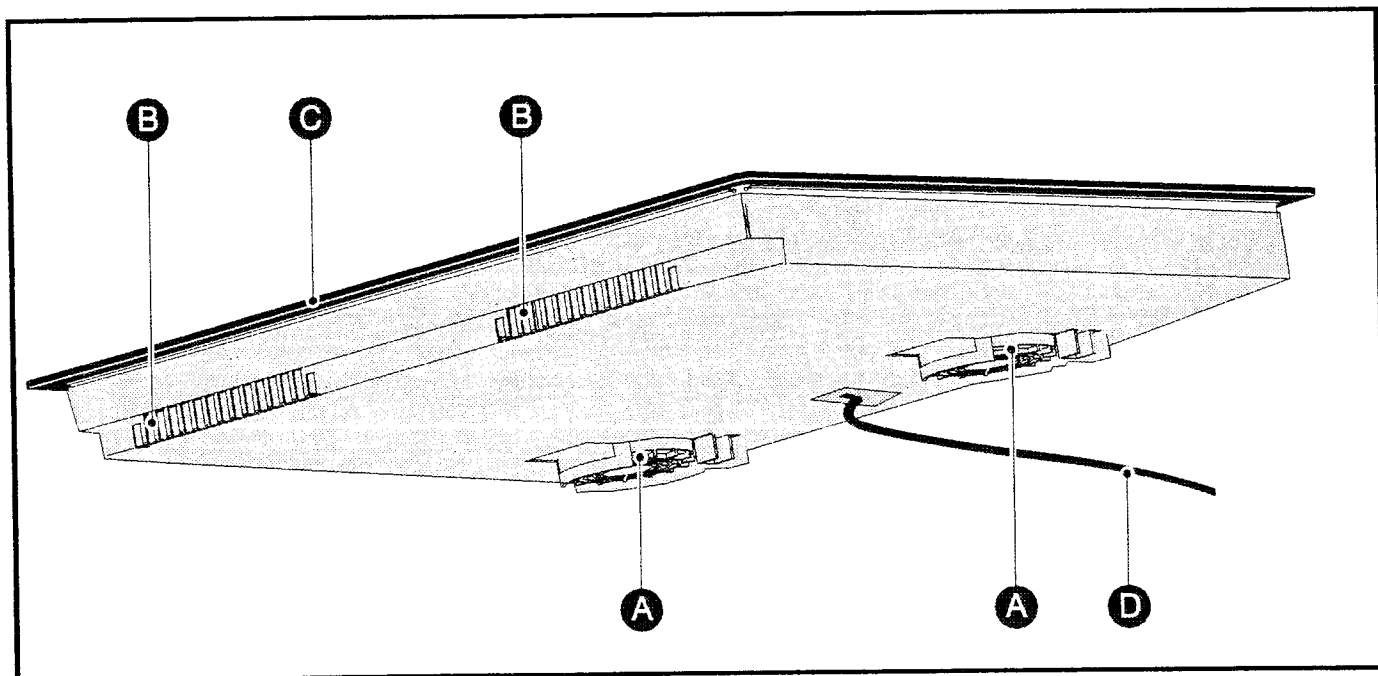
Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



- A** Entrée d'air
- B** Sortie d'air
- C** Verre vitrocéramique
- D** Cordon d'alimentation

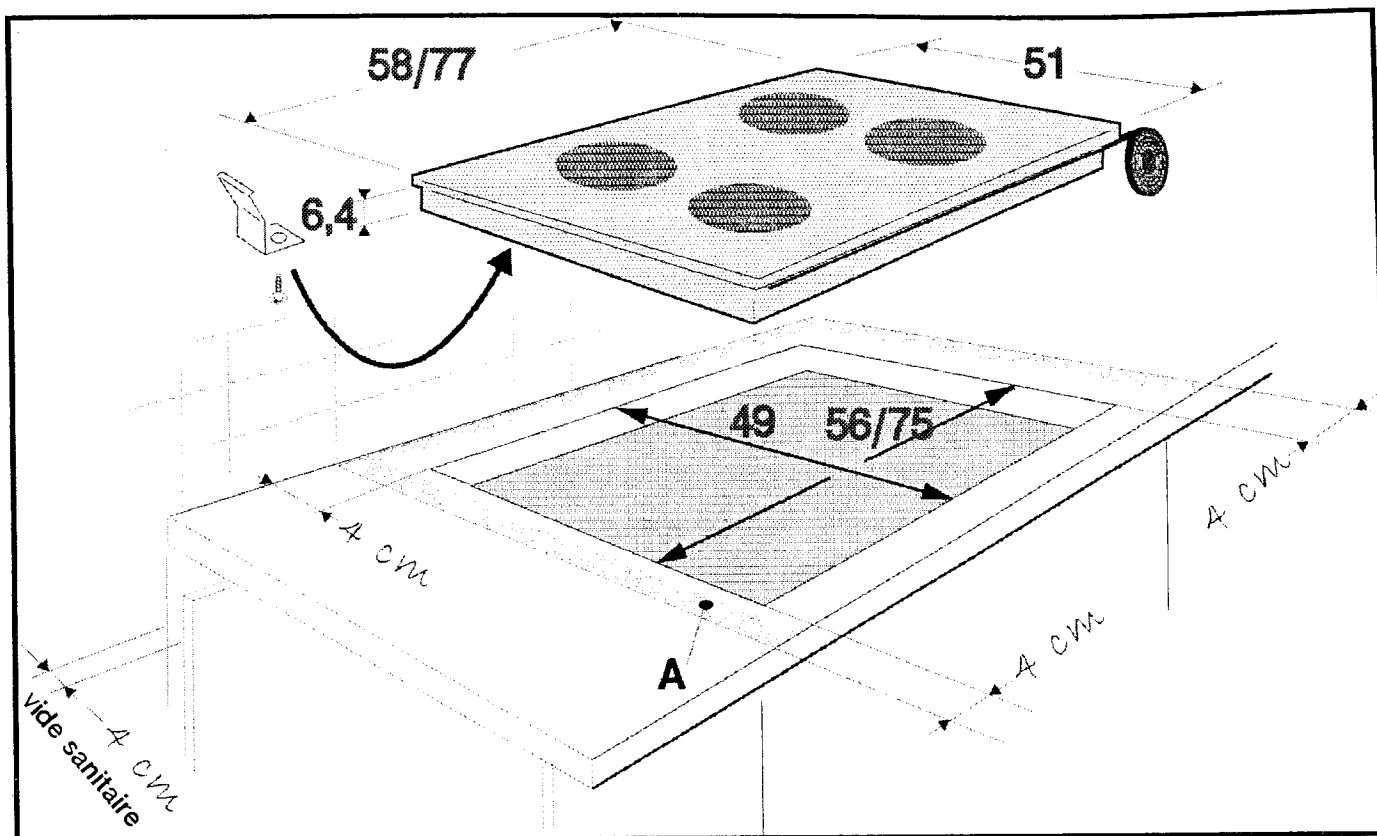
• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont recyclables.

Éliminez-les en fonction de leurs signes distinctifs dans les containers prévus à cet effet.

Les appareils usagés doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table.



Conseil

Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.

Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande.

Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm),



Attention

Veillez impérativement à ce que les entrées d'air situées sous votre appareil de cuisson restent toujours bien dégagées.

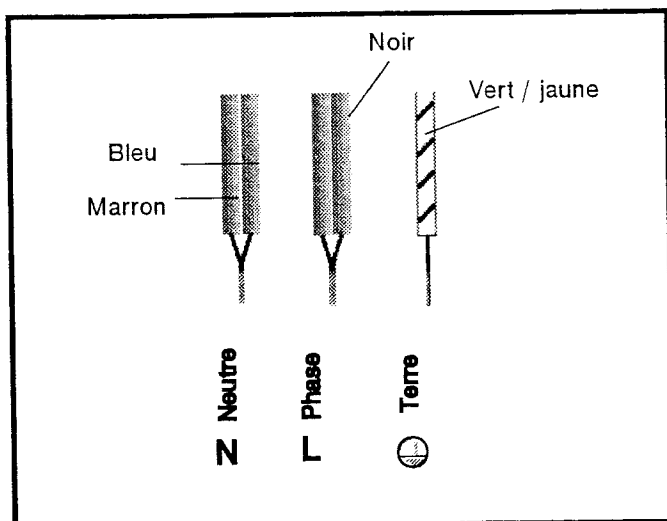
Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• BRANCHEMENT

• Branchement 220-240 V monophasé

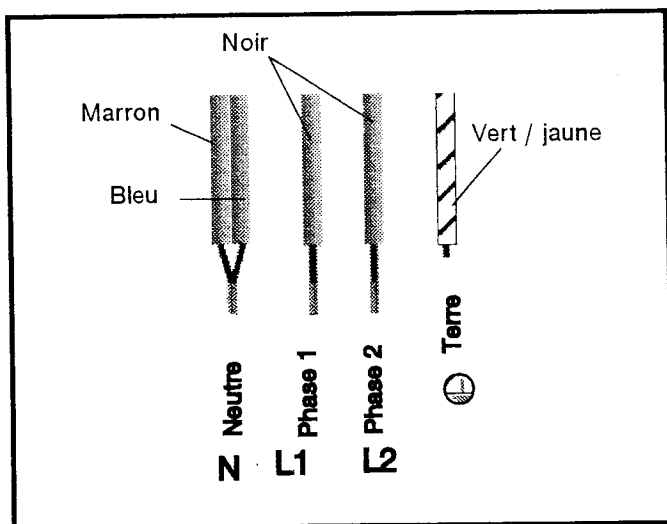
Fusible **32** ampères.



• Branchement 400 V 2N triphasé

Fusible **16** ampères.

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

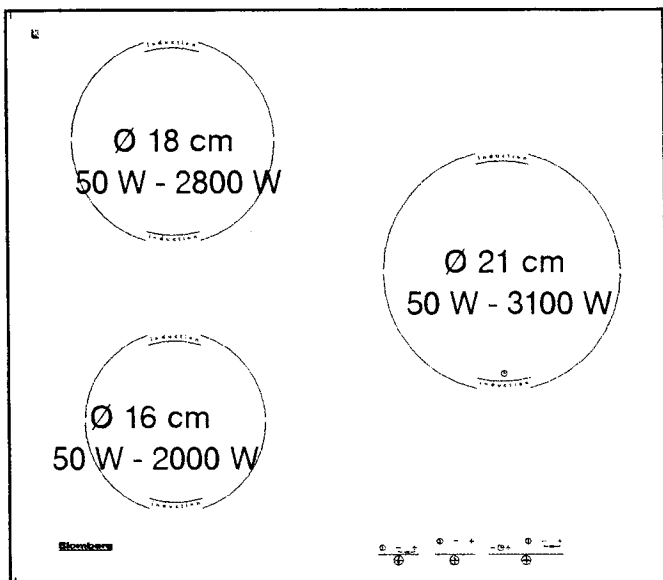


Attention

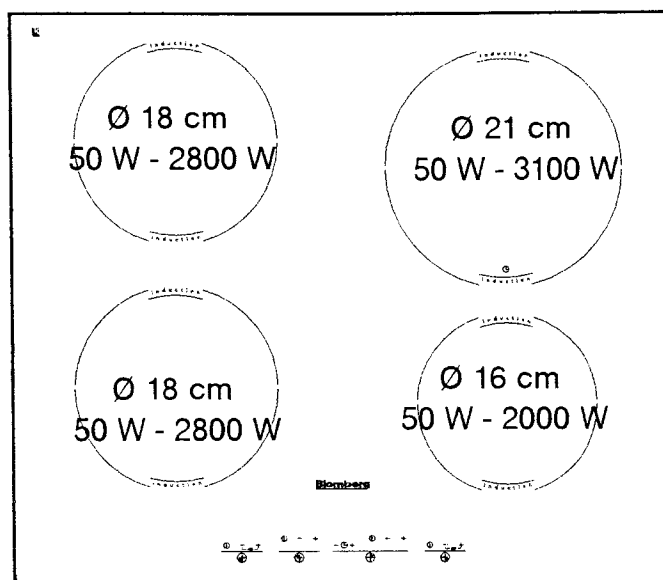
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

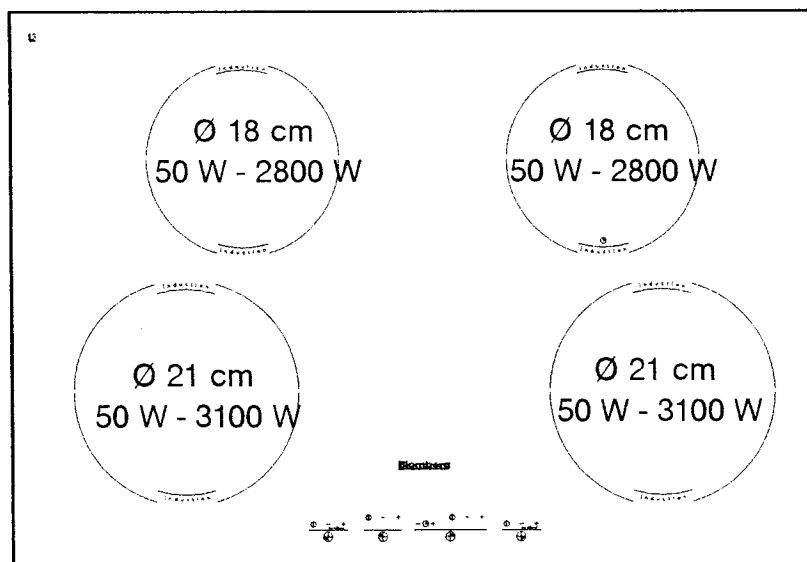
• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



MIN 5300



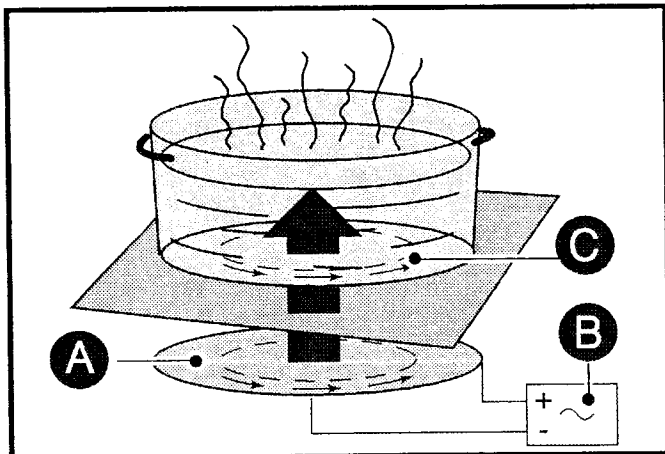
MIN 5400



MIX 5400

• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

Zone de cuisson	Réceptent à utiliser
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm



Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :

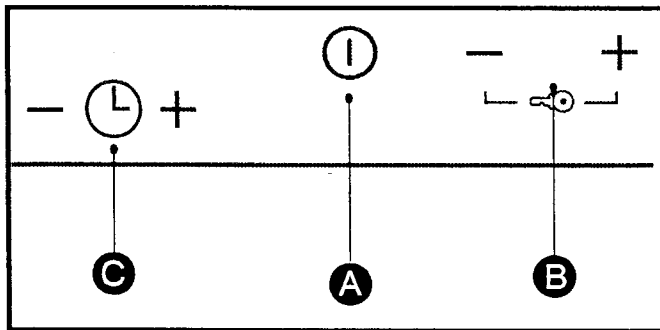
Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant. S'il "accroche" le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• DESCRIPTION DES COMMANDES • RÉGLAGE DE LA MINUTERIE



- A** Touche de marche/arrêt.
- B** Touches de puissance - +.
- C** Touches de minuterie.

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un **0** clignotant signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches de puissance + ou -.



Conseil

Privilégiez l'utilisation de zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

La minuterie fonctionne quand la zone de cuisson concernée est en marche.

Pour la mettre en marche appuyez sur les touches de minuterie - ou +.

Pour modifier la minuterie, appuyez sur - ou +. Pour arrêter la minuterie manuellement appuyez jusqu'à l'affichage 0.

En fin de cuisson, l'affichage indique **0** et un **blp** vous prévient ; pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, ils s'arrêteront au bout de 1 minute environ.


• UTILISATION "SÉCURITÉ ENFANTS"

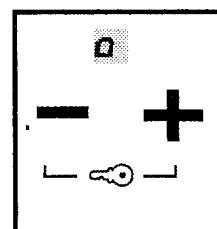
Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille ses commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

• Comment verrouiller ?

Repérez les touches spécifiques pour le verrouillage (- +) placées au dessus d'un cadenas

Appuyez simultanément sur ces touches (- +) jusqu'à l'affichage de l'information .



L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches réactive cet affichage.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez simultanément sur les touches - + de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage de verrouillage.



Important

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "utilisation sécurité enfants").

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT

• **Chaleur résiduelle**

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

• **Limiteur de température**

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

• **Sécurité "petits objets"**

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

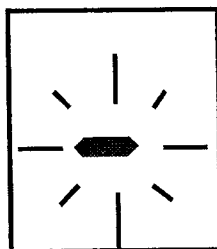


Attention

Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.

L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.

• **Protection en cas de débordement**



L'arrêt de la table (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• **Auto-Stop system**

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "**Auto-Stop system**" qui coupera automatiquement la zone de cuisson oubliée après un temps prédéfini en usine (voir tableau ci-dessous).

Puissance utilisée	La zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de
entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
pour 8...9	1 heure

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**A**" dans la zone de commande. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

• PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients :
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

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

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

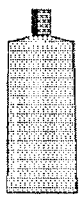
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

• ENTREtenir VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



poudre



éponge abrasive

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS



• A la mise en service

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Un seul côté fonctionne.	Appareil neuf.	Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.		

• A la mise en marche

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.

• En cours d'utilisation

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.



Attention

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• TABLEAU DE CUISSON

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS							●		
	POTAGES ÉPAIS								●	
POISSONS	COURT-BOUILLON				●					
	SURGELÉS					●				
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE						●			
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)							●		
	SAUCES PRÉPARÉES							●		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS					●				
	LÉGUMES SECS					●				
	POMMES DE TERRE À L'EAU					●				
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES					●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES					●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES								●	
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES			●						
	STEAKS POELÉS				●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)			●						
FRITURE	FRITES SURGELÉES	●								
	FRITES FRAÎCHES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)					●				
	COMPOTES					●				
	CRÊPES				●					
	CRÈME ANGLAISE					●				
	CHOCOLAT FONDU								●	
	CONFITURES					●				
	LAIT					●				
	ŒUFS SUR LE PLAT					●				
	PÂTES				●					
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)								●	
	RAGOÛTS			●						
	RIZ CRÉOLE				●					
	RIZ AU LAIT								●	