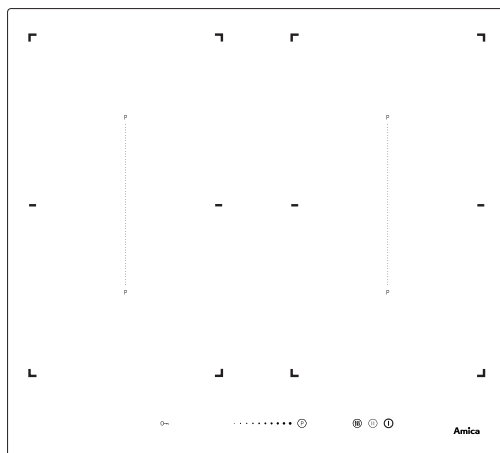


Amica

AI3048IT



MODE D'EMPLOI



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la four.

CHER CLIENT,

La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.

En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte.

Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Attention !

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu le présent mode d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à sa destination et peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.

Le n° de téléphone est : 01.56.48.06.31.

SOMMAIRE

Informations générales.....	2
Indications concernant la sécurité.....	4
Description de l'appareil.....	9
Installation.....	10
Utilisation.....	15
Nettoyage et entretien	27
Actions en situation d'avarie	29
Données techniques	31

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Attention. Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Attention. Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les disposi-

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

tifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Avant la première utilisation de la plaque à induction, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que les commandes sensibles de la plaque à induction fonctionnent normalement.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Le meuble dans lequel la plaque est aménagée doit pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bordures, les surfaces faites de matières plastiques, les colles et les vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble. Cela permet d'éviter tout contact involontaire avec les parties sous tension.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est déconnecté du réseau électrique seulement après avoir coupé l'électricité (disjoncteur) ou après avoir retiré la fiche de la prise.
- Après l'installation de la plaque, la fiche du câble de raccordement doit rester accessible.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- **Les personnes ayant des appareils implantés de soutien des fonctions vitales (p. ex. stimulateur cardiaque, pompe à insuline ou appareil auditif) doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (l'étendue des fréquences de fonctionnement de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les foyers restent chauds l'indicateur de chauffe résiduelle „H” sera allumé et comme lors de la première mise en fonctionnement - la clef du blocage.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- L'indicateur de chauffe résiduelle inclus dans le système électronique indique si la plaque est chaude, c'est-à-dire pendant son fonctionnement mais aussi après, tant qu'elle reste encore chaude.
- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas aux endroits chauds.
- En cas de cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la plaque sans surveillance car ces substances peuvent provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.
- Si par inattention, du sucre ou une matière plastique tombe sur la plaque chaude, surtout ne pas éteindre la plaque, mais gratter aussitôt le sucre ou le plastique avec un racloir tranchant. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque à induction est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des cassures et des écaillures de la vitre céramique.
- Par les endroits endommagés, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.
- Il est interdit d'aménager la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si la plaque a été aménagée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard peuvent se réchauffer jusqu'à une haute température par l'air sortant du système de ventilation de la plaque. Pour cette raison il est recommandé d'utiliser une protection directe (voir fig.2).
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas de mauvaise utilisation, elle n'est plus couverte par la garantie.

ECONOMIES D'ENERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi

aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

●Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés

Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !

●Maintenance de la propreté des foyers et des fonds des récipients.

Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.

●Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.

●Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.

Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage

d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne **2012/19/UE** et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.



Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés.

De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT

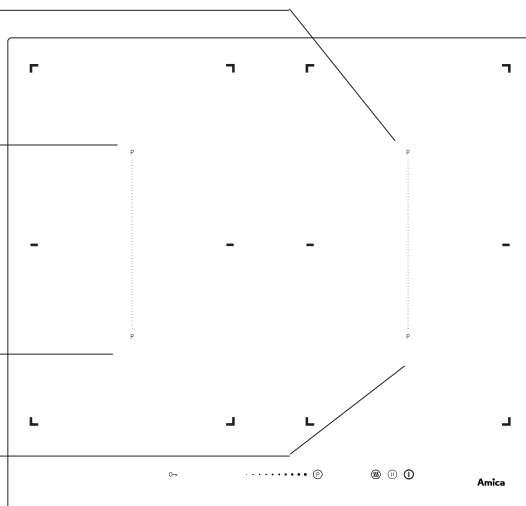
Description de la plaque

Foyer de cuisson à induction
booster (arrière droit)

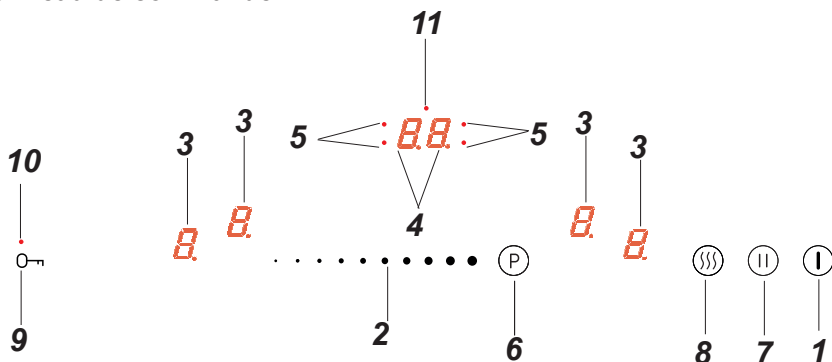
Foyer de cuisson à induction
booster (arrière gauche)

Foyer de cuisson à induction
booster (avant gauche)

Foyer de cuisson à induction
booster (avant droit)



Panneau de commande



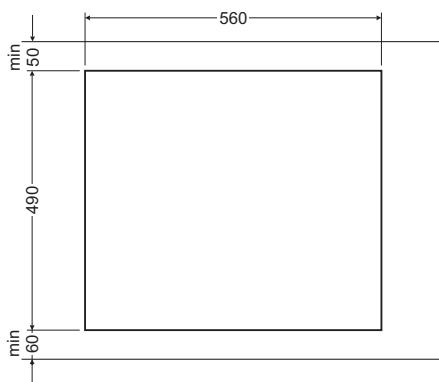
1. Senseur marche/arrêt de la plaque
2. Senseur de changement de puissance de chauffe
3. Indicateur de foyer de cuisson
4. Afficheur de l'horloge
5. Diode de signalisation d'horloge
6. Senseur Booster
7. Senseur de pause
8. Senseur de réchauffement
9. Senseur clé
10. Diode de signalisation de senseur clé
11. Diode de signalisation du minuteur

INSTALLATION

Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque.

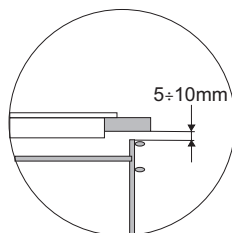
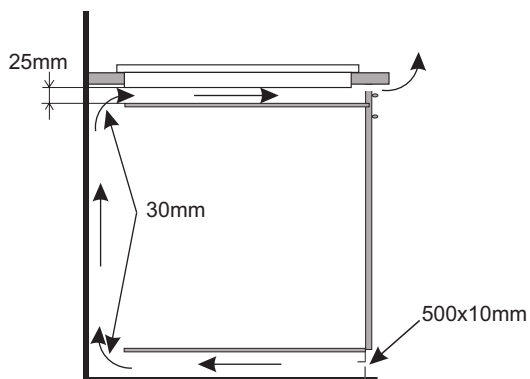
- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.
- Sous la plaque, laisser un espace libre d'au moins 25 mm afin de permettre la circulation d'air appropriée et éviter la surchauffe de la surface autour de la plaque, Fig. 2.

①

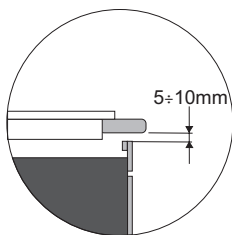
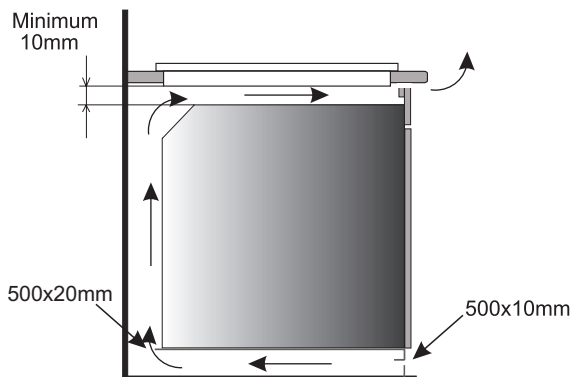


INSTALLATION

Fig. 2



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



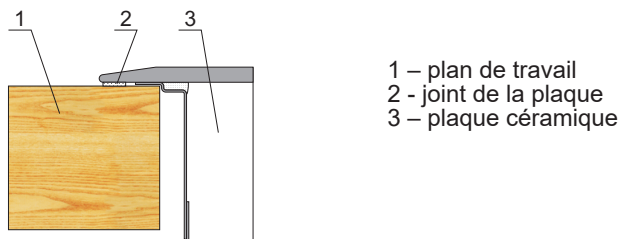
Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

INSTALLATION

► Installation de la plaque

- brancher le câble électrique à la plaque au selon le schéma des branchements ci-joint
- dépolir le plan de travail, insérer la plaque dans l'ouverture et la serrer fortement au plan de travail (Fig. 3).

Fig. 3



INSTALLATION

Branchement de la plaque à l'installation électrique

Attention!

Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

Indications pour l'installateur

La plaque est équipée d'une barrette de connexion permettant de choisir les raccordements appropriés au type d'alimentation électrique.

La barrette de connexion permet les raccordements suivants :

- monophasé 230V ~
- biphasé 400V 2N ~
- triphasé 400 V 3N~

Le raccordement de la plaque à l'alimentation appropriée est possible par pontage approprié de bornes sur la barrette de connexion, selon le schéma de raccordements.

Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L'accès à la barrette de connexion est possible après l'ouverture du couvercle du boîtier à bornes. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la plaque.

Attention !

Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole \oplus . L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement.

Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.

ATTENTION! L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une « Attestation de raccordement de l'appareil à l'installation électrique » (elle se trouve avec la carte de garantie). Après l'achèvement de l'installation l'installateur devrait indiquer également l'information sur le moyen de réalisation du raccordement :

- monophasé, biphasé ou triphasé,
- section du câble de raccordement,
- type de protection utilisée (type de fusible).

INSTALLATION

SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES Attention! La tension des éléments chauffants est de 230V.					
Attention! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole \oplus			Type / section du câble	Fusible de protection	
1	Pour un réseau 230 V, branchement monophasé avec neutre, ponts raccordant les bornes L1,L2, neutre sur le N, câble de protection sur \oplus	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²	min.30 A
2*	Pour un réseau 230/400 V, branchement biphasé avec neutre, neutre sur le N, câble de protection sur \oplus	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm ²	min.16 A
3*	Pour un réseau 230/400 V, branchement biphasé avec neutre, neutre sur le N, câble de protection sur \oplus	3N~		HO5VV-FG 5X 1,5 mm ²	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne du câble neutre, \oplus = borne du câble de protection					

* En cas d'installation d'habitation 3-phasée 230/400 V, brancher le câble restant à la borne: L3, qui n'est pas connectée avec l'installation interne de la plaque.

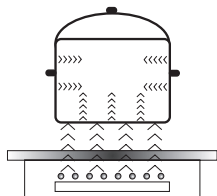
* Les bornes N-N sont reliées à l'intérieur, et il ne faut pas exécuter de pontet

UTILISATION

▶ Avant la première utilisation de la plaque

- d'abord, nettoyer parfaitement la plaque à induction. Considérer les plaques à induction comme des surfaces en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

▶ Règles de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente la bobine placée à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine génère un champ magnétique qui est transmis vers le récipient.

Le champ magnétique provoque le chauffage du récipient.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:

- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.

Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.

Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

UTILISATION

Appareil de protection :

Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.

Ventilateur : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.


Transistor : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

Détection : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

▶ Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction.

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole  s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.

L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.



Le détecteur de casserole ne fonctionne pas comme le senseur principal de la plaque.

La plaque chauffante à induction est équipée de senseurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées. Tout réglage du senseur est confirmé par un signal sonore.

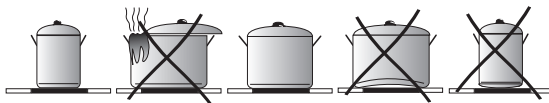
Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

UTILISATION

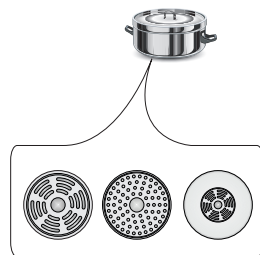
La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

Le choix de récipients de cuisson sur le champ à induction



Caractéristique des récipients.


- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients sont adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



UTILISATION

Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

- l'acier émaillé
- la fonte
- les récipients spéciaux en acier inoxydable pour la cuisson à induction.

Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
		Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillé, en acier ferrite inoxydable, en fonte) vérifier en appliquant un aimant sur le fond de casserole (il doit s'y coller).
Acier inoxydable	Ne détecte pas la présence de la casserole	A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique
Aluminium	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Fonte	Haute efficacité	Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque
	Haute efficacité	Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse
Verre	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Porcelaine	Ne détecte pas la présence de la casserole	
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre	Ne détecte pas la présence de la casserole	

Dimensions des récipients.

- Afin d'obtenir le meilleur effet de cuisson il faut utiliser des ustensiles d'une dimension du fond (de la partie ferromagnétique) qui correspond à la dimension du champ de cuisson.
- L'utilisation d'ustensiles d'un diamètre du fond inférieur au champ de cuisson réduit l'efficacité du champ de cuisson et prolonge le temps de cuisson.
- Les champs de cuisson possèdent un seuil inférieur de possibilité de détection des ustensiles qui dépend du diamètre de la partie ferromagnétique du fond de l'ustensile et du matériau dont est fait l'ustensile. L'utilisation d'un ustensile qui n'est pas ajusté peut empêcher la détection de l'ustensile par le champ de cuisson.

UTILISATION

Panneau de commande

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, tous les indicateurs s'allument pour un instant. La plaque de cuisson est prête à l'exploitation.
- La plaque de cuisson est équipée de senseurs électroniques, qu'on met en fonctionnement en les appuyant pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalisée par un signal sonore.



Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer la signalisation d'une anomalie) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.

Mise en fonctionnement de la plaque

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (1) pendant au moins 1 seconde. La plaque de cuisson est active, lorsque tous les indicateurs (3) affichent le chiffre „0” et lorsque le point décimal se met à clignoter.



Si au cours des 10 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.

Mise en fonctionnement d'un foyer

Après la mise en fonctionnement de la plaque avec le senseur principal (1), mettre en fonctionnement le foyer de cuisson sélectionné (3) dans les 10 secondes.

1. Après avoir touché le senseur indiquant le foyer de cuisson choisi (3), sur l'indicateur de niveau de puissance correspondant à ce foyer s'éclaire en alternance le chiffre „0”.
2. Par déplacement du doigt sur le senseur (2), on règle le degré de puissance souhaité.



Si dans les 10 secondes après la mise en fonctionnement de la plaque, aucun senseur n'est commandé, le foyer s'éteint.



Le foyer de cuisson est actif lorsqu'un chiffre ou une lettre est allumé sur tous les afficheurs, ce qui signifie que le foyer est prêt à effectuer le réglage de puissance de chauffe.

Réglage du niveau de puissance de chauffe d'un foyer induction

Quand sur l'afficheur du foyer de chauffe (3) le chiffre „0” s'éclaire, il est possible de régler le niveau souhaité de puissance de chauffe en passant avec le doigt sur le senseur (2).

UTILISATION

Extinction des foyers de cuisson

- Le foyer de cuisson doit être activé. Indicateur de niveau de puissance de chauffe est allumé en alternance.
- Pour mettre hors circuit, appuyer sur le senseur of/ on sur la plaque de cuisson ou appuyer en maintenant le senseur **(3)** pendant 3 secondes. En glissant le doigt sur le senseur à gauche, **(2)** vous pouvez réduire le niveau de puissance jusqu'à „0”.

Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

- La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé.
- En appuyant sur le senseur principal **(1)**, on éteint la totalité de la plaque de cuisson

Si un foyer de cuisson est chaud, sur les indicateurs de foyers **(3)** s'affiche la lettre “H” , symbole de chauffe résiduelle.

Fonction Booster « P »

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer 220x190 de 2200W à 3500W, Bridge de 3600W à 5500W.

Afin d'activer la fonction Booster, sélectionner d'abord le foyer et ensuite appuyer sur le senseur **(6)** pour sélectionner la fonction Booster, ce qui est signalé par l'apparition de la lettre “P” sur l'afficheur du foyer **(3)**.

On désactive la fonction Booster en appuyant sur le senseur **(2)** et en diminuant la puissance de chauffe du foyer actif ou en retirant la casserole du foyer.



Pour le foyer 220x190 la durée de fonctionnement de la fonction Booster est limitée par le panneau de senseur à 10 minutes. Après l'extinction automatique de la fonction Booster, le foyer de cuisson continue à chauffer avec la puissance nominale.

La fonction Booster peut être remise en marche à condition que les détecteurs de température dans les circuits électroniques et dans la bobine donnent cette possibilité.

Si une casserole est retirée du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction reste active et le comptage de la durée continue. En cas de dépassement de la température (du circuit électronique ou de la bobine) du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction Booster s'arrête automatiquement. Le foyer de cuisson revient à la puissance nominale.

UTILISATION

Commande de la fonction Booster



Les zones de cuisson sont combinées par paires, verticalement ou en diagonale, selon le modèle. La puissance totale est divisée au sein de ces paires.

L'activation de la fonction Booster dans les deux zones de cuisson à la fois entraînera le dépassement de la puissance maximale disponible. Dans ce cas, la puissance de chauffe de la première zone de cuisson activée sera baissée jusqu'au niveau le plus minimal possible.

Fonction blocage

La fonction de blocage sert à protéger la plaque de cuisson contre toute mise en fonctionnement involontaire par des enfants, et sa mise en marche redevient possible après déblocage. La fonction de blocage est possible à la plaque de cuisson activée et désactivée.

Activation et désactivation de la fonction de blocage

L'activation et la désactivation de la fonction de blocage de la plaque de cuisson se fait avec le senseur (9) en le appuyant pendant 5 secondes. L'activation de la fonction de blocage est signalée par allumage de la diode de signalisation (10).



La plaque reste bloquée jusqu'à son déblocage, même si le panneau de la plaque est éteint et remise en marche. Le débranchement de la plaque du réseau d'alimentation arrêtera le blocage de la plaque.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après la fin de la cuisson, il reste dans le verre céramique de l'énergie thermique nommée chaleur (ou chauffe) résiduelle. L'affichage de l'indication de chauffe résiduelle se passe en deux étapes. Au moment de l'extinction d'un foyer chaud ou de la totalité de l'appareil, quand la température dépasse 60°C, la lettre „H” apparaît sur l'afficheur approprié. L'indicateur de chauffe résiduelle est affichée aussi longtemps que la température de cuisson est supérieure 60°C. Dans la plage de température de 45°C à 60°C, la lettre „h” s'affiche sur l'afficheur en symbolisant un bas niveau de chauffe résiduelle. Quand la température baisse au dessous de 45°C, l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint.

La table de cuisson est munie d'une lumière AMBIANTE constituant un affichage de chaleur résiduelle. A la mise en fonctionnement de la zone de cuisson, la lumière ambiante s'allume. Lorsque la zone de cuisson s'éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » disparaît.



Tant que l'indicateur de chaleur

résiduelle est allumé ne pas toucher le foyer de cuisson à cause des risques de brûlures et ne poser sur lui aucun objet sensible à la chaleur !




En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H” n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds!

UTILISATION

Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Durée maximum du fonctionnement en heures
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Fonction de chauffe accélérée automatique

- Le foyer choisi doit être activé avec le senseur (3)
- Régler ensuite avec les senseurs (2) le niveau de puissance dans la plage de 1-8, et appuyer de nouveau le senseur (3).
- Sur l'afficheur s'éclaira en alternance le chiffre de niveau de puissance réglée et la lettre A.

Après écoulement du temps de chauffe à pleine puissance, le foyer passe automatiquement au niveau de puissance (qui reste visible sur l'indicateur) sélectionné pour la suite de la cuisson.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Durée automatique de chauffe à pleine puissance (en minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Si un ustensile est enlevé du foyer et remis avant l'écoulement de la durée de chauffe accélérée, la chauffe à pleine puissance sera réalisée jusqu'au bout.

UTILISATION

Fonction horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Il peut également servir comme un minuteur.

Mise en marche de l'horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Cette fonction ne peut être activée que lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe dépasse « 0 »). La fonction d'horloge peut fonctionner simultanément sur les quatre foyers. L'horloge peut être réglée entre 1 et 99 minutes au pas d' 1 minute.

Pour régler l'horloge il faut :

- sélectionner un foyer avec le senseur (3) et régler la puissance de chauffe entre 1 et 9 avec le senseur (2). Sur l'afficheur, la puissance de chauffe sélectionnée s'allume entre 1 et 9.
- Ensuite, dans les 10 secondes, sélectionner le senseur de l'activation de l'horloge (4). L'afficheur (4) affiche le chiffre „00” avec diode (5), signalant l'activation de l'un des foyers souhaité.
- Après l'activation de l'horloge, glisser le doigt sur le senseur (2), pour régler l'horloge. D'abord le deuxième chiffre est réglé, ensuite le premier. Après le réglage du deuxième chiffre, appuyer à nouveau sur le senseur (4) et procéder au réglage du premier chiffre. Si vous ne spécifiez aucune valeur pour le premier chiffre, l'horloge sélectionnera une valeur par défaut après 10 sec. „0” (par exemple „0 6”).
L'horloge s'active lorsque la diode (5), signalant l'activation de l'un des foyers, se met à clignoter.



Tous les foyers de cuisson peuvent fonctionner simultanément dans le système de réglage de la durée à l'aide de l'horloge.



En cas de réglage plus qu'un temps, l'afficheur de l'horloge montre le temps le plus court. En plus cela est signalé par la diode clignotante (5).

Modification de la durée de cuisson programmée.

A chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier la durée programmée. Pour cela il faut réaliser la procédure de programmation comme dans le point „**Mise en fonctionnement de l'horloge**”, sauf qu'après avoir choisi le foyer avec le senseur (3) il ne faut pas régler le niveau de puissance de chauffe avec le senseur (2), mais passer directement à la procédure d'activation de l'horloge à l'aide du senseur (4).

Contrôle de l'écoulement du temps de cuisson

A tout moment il est possible d'afficher la durée résiduelle de cuisson, en touchant le senseur de l'horloge (4). Le temps actif de fonctionnement de l'horloge pour un foyer de cuisson correspondant est signalé par la diode clignotante (5).

UTILISATION

Extinction de l'horloge

Après écoulement du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit, qui peut être éteint en appuyant sur un quelconque senseur sinon l'alerte s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre l'horloge plut tôt :

- Activer le foyer de cuisson avec le senseur (3). Le chiffre de puissance de chauffe s'illumine plus intensément.
- Ensuite, appuyer sur le senseur (4), en maintenant pendant 3 sec. ou modifier l'heure du minuteur à l'aide du senseur (2), en glissant le doigt sur la position „00”.

L'horloge comme minuteur

L'horloge programmeur de la durée de cuisson peut être utilisée comme une alarme supplémentaire, si le fonctionnement des foyers de cuisson n'est pas commandé temporairement.

Mise en marche du minuteur

Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Pour mettre en marche la plaque, toucher le senseur principal de la plaque chauffante (1). Sur les indicateurs des foyers (3), le chiffre „0”.
- Ensuite, dans les 10 secondes, sélectionner le senseur d'activation du minuteur (4). L'afficheur du minuteur (4) indiquera le chiffre „00”.
- Après l'activation du minuteur, régler l'heure du minuteur en déplaçant le doigt sur le senseur (2). D'abord le deuxième chiffre est réglé, ensuite le premier. Après le réglage du deuxième chiffre, le minuteur se met automatiquement au réglage du premier chiffre. Si au bout de 10 secondes aucune valeur n'est entrée pour le premier chiffre, le minuteur adopte la valeur „0”. (p. ex „06”). Le minuteur est active lorsque la diode du minuteur se met à clignoter (11).

Extinction du minuteur

Après l'écoulement de la durée programmée, une alarme sonore retentit. Pour l'éteindre, appuyer sur un quelconque senseur sinon elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

S'il s'avère nécessaire d'éteindre l'alarme plus tôt :

- Appuyer ensuite sur le senseur (4), maintenir 3 secondes ou modifier le temps du minuteur par le senseur (2) jusqu'à afficher „00”.
- Si l'horloge a été programmée comme minuteur, elle ne fonctionne pas comme programmeur de durée de cuisson.



La fonction du minuteur s'annule au moment de l'activation de la fonction de l'horloge.

UTILISATION

Fonction de réchauffement

La fonction de réchauffement d'un plat maintient au chaud l'aliment préparé sur le foyer de cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné est mis à basse puissance de chauffe. Grâce à cette fonction nous avons un plat chaud, prêt à être consommé, qui ne change pas son goût et ne colle pas au fond de la casserole. Cette fonction peut être utilisée pour fondre du beurre, du chocolat, etc.

La condition pour profiter correctement de cette fonction est l'utilisation d'une casserole appropriée avec un fond plat, pour que la température de la casserole soit précisément mesurée par le détecteur situé dans le foyer. La fonction de réchauffement de plat peut être activée sur chaque foyer.

Dans un foyer il est possible de régler 3 niveaux de température de chauffe 42°C, 70°C et 94°C.

La mise en fonctionnement de la fonction de réchauffement s'effectue de la manière suivante :

- après avoir sélectionné le foyer désiré à l'aide du bouton (3) appuyer sur le bouton de la fonction de réchauffement (8), l'afficheur indiquera un signe horizontal (—) - c'est-à-dire la sélection du niveau de puissance de chauffe de 42°C,
- appuyer sur le bouton de la fonction de réchauffement (8) pour la deuxième fois, l'afficheur indiquera un signe horizontal double (==) - c'est-à-dire la sélection du niveau de puissance de chauffe de 70°C,
- appuyer sur le bouton de la fonction de réchauffement (8) pour la troisième fois, l'afficheur indiquera un signe horizontal triple(===) - c'est-à-dire la sélection du niveau de puissance de chauffe de 94°C,
- La fonction de réchauffement peut être désactivée à tout moment, en allumant l'un des foyers à l'aide du bouton (3), et ensuite régler le niveau de réchauffement à (2) en glissant le doigt sur le bouton „0”.

Fonction Stop'n go « II »

La fonction Stop'n go marche comme une pause standard. Grâce à elle il est possible à chaque moment de suspendre le fonctionnement de la plaque et revenir aux réglages précédents.

Pour **activer la fonction stop'n go**, au moins un foyer doit être en marche.

Ensuite appuyer sur le bouton (7). Tous les indicateurs de foyers de cuisson (3) visualisent le symbole „II” . Lorsque le foyer est chaud, le symbole „II” se met à clignoter en affichant en alternance la lettre „H” et „h”, en signalant la chaleur résiduelle du foyer.


Pour **désactiver la fonction stop'n go**, appuyer à nouveau sur le bouton (7). Sur les indicateurs de foyers (3) les réglages effectués s'affichent avant l'activation de la fonction stop'n go.

UTILISATION

Fonction Bridge


Grâce à la fonction Bridge il est possible de contrôler 2 foyers de la plaque en tant qu'une seule zone de chauffe. La fonction Bridge est très commode, en particulier si vous utilisez des grands récipients de type cocotte.

La plaque de cuisson est munie d'une fonction Bridge pour les foyers gauches et droits.

Afin d'**activer la fonction Bridge**, appuyer sur le senseur du foyer (3) en maintenant au même temps 2 senseurs de sélection d'un foyer (3) droit et gauche. Le symbole „” est visualisé sur l'afficheur supérieur et le chiffre „0” sur l'afficheur inférieur. Ensuite, en glissant le doigt sur le senseur (2), sélectionner la puissance de chauffe.



A partir de ce moment vous commandez deux foyers à l'aide d'un seul senseur.

Afin de désactiver la fonction Bridge, appuyer pendant 3 sec. sur le senseur de sélection du foyer (3) avec symbole affiché „”. Sur les afficheurs s'allume le chiffre „0”.



A partir de ce moment les foyers fonctionnent séparément.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

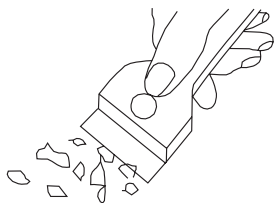
Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



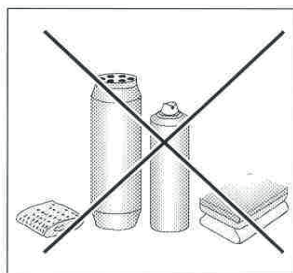
Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Pour les salissures légères, non brûlées**, frotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.
- **Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.**



Racloir pour nettoyage de la plaque



Élimination des taches

- **Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium)** peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial.
- Pour éliminer le sucre, les aliments contenant du sucre, les matières plastiques et le papier aluminium, ne pas éteindre le foyer concerné ! Il faut immédiatement et soigneusement gratter du foyer chaud les restes (à l'état chaud) avec un racloir tranchant. Après élimination des salissures, on peut éteindre la plaque, et, une fois refroidie, compléter son nettoyage avec un produit spécial.

On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des racloirs tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Il est préférable de laisser sécher le produit de nettoyage, et seulement ensuite l'enlever à l'eau. Éventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent s'avérer corrosifs.

En cas de traitement incorrect de la vitre céramique de la plaque, l'utilisateur perd ses droits à la garantie !

► Révisions périodiques

En plus des actions d'entretien courant de la plaque, il faut :

- effectuer des contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de commande et des ensembles de travail de la plaque. Après échéance de la garantie, effectuer au moins une fois tous les deux ans une révision technique de la plaque dans un point de service après-vente,
- éliminer les anomalies d'exploitation constatées,
- effectuer un entretien périodique des ensembles de travail de la plaque.

Attention !

Si pour une raison quelconque les commandes ne sont plus utilisables lors du fonctionnement de la plaque, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique (par l'interrupteur s'il existe ou en débranchant la fiche de la prise ou en retirant le fusible approprié) et contacter le service après-vente.

Attention !

En cas d'apparition de cassures ou de fissures sur la vitre céramique, débrancher aussitôt la plaque du réseau électrique. Pour cela couper le circuit ou retirer la fiche de la prise. Ensuite contacter le service après-vente.

Attention!

Toutes les réparations et les actions de réglage doivent être réalisées par un point de service approprié ou par un installateur certifié.


ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- éteindre les foyers de la plaque
- couper l'alimentation électrique
- confier l'appareil pour réparation
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant :

PROBLEME	CAUSE	ACTION
1.L'appareil ne fonctionne pas	- coupure d'électricité	-vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2.L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- mettre en fonctionnement
	- le senseur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde)	-toucher le senseur plus longtemps
	- plusieurs senseurs ont été touchés en même temps	- ne toucher qu'un seul senseur (sauf pour éteindre un foyer)
3.L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- utilisation incorrecte (des senseurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- remettre en marche la plaque
	- senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
4.Tout l'appareil s'éteint	- après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de service et introduire immédiatement les données
	- senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
5.Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H”.	- limitation de la durée du travail	- remettre en marche le foyer
	- senseur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les senseurs
	- surchauffe des éléments électroniques	

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

PROBLEME	CAUSE	ACTION
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- l'indicateur de chaleur résiduelle fonctionnera à nouveau seulement après le rebranchement de l'appareil.
7. Fissure dans la plaque céramique	 Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- panne de l'électronique	- remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant pour quelques minutes (retirer le fusible de l'installation).

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230/400V 3N~50 Hz
Puissance nominale des plaques :	7,4 kW
Modèle :	AI3048IT
- foyer à induction :	
- foyer à induction : 220x190 mm	2200 W
- foyer à induction Booster: 220x190 mm	2200/3500 W
Dimensions	592 x 522 x 59;
Poids	ca.10,5 kg;

Remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne.

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 2014/35/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2014/30/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr