

# Amica

**AI3539 / AI3549**  
**AI3546 / AI9557**



## MODE D'EMPLOI

TABLE INDUCTION

*Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.*

(01.2019/1)

## LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

### AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

### NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

## SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE .....	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	12
INSTALLATION DE L'APPAREIL .....	14
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE .....	17
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	25
RESOLUTION DE PROBLEMES .....	26
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	27

### Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare par la présente que ce produit satisfait aux exigences des directives européennes suivantes :

- Directive basse tension (LVD) **2014/35/EU**,
- Directive compatibilité électromagnétique (EMC) **2014/30/EU**,
- Directive écoconception (ERP) **2009/125/CE**.
- Directive RoHS **2011/65/CE**

Elle est ainsi marquée du symbole **CE** et est assortie d'une déclaration de conformité rendue accessible aux régulateurs de marché

## CONSIGNES DE SECURITE



**IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES  
CONSIGNES AVANT UTILISATION**



### MISE EN GARDE !

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre table.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

**Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:**

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
  - les environnements du type chambres d'hôtes
  - la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail
- Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.**

## **Installation**

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, 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 ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

- **MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs 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.

- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

## **Utilisation**

- Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.

- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- 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 vitrocéramique ou induction.

- Éviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).

- 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.

- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne **JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau : mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **ATTENTION** : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implant cochléaire, ...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des champs électromagnétiques venant de la table à induction. Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.

## **Entretien**

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

## **Service - réparations**

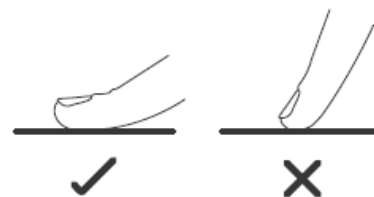
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

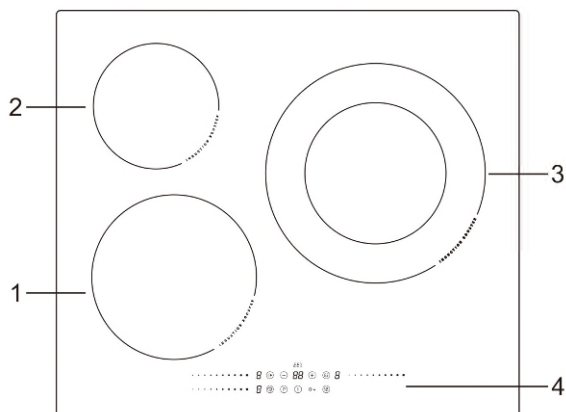
### Utilisation des touches sensibles

- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)
- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.



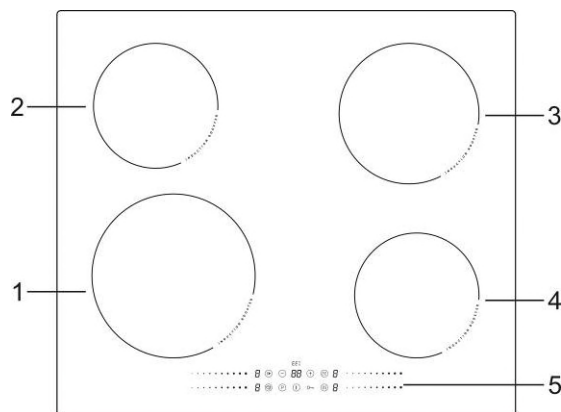
Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

#### AI3539



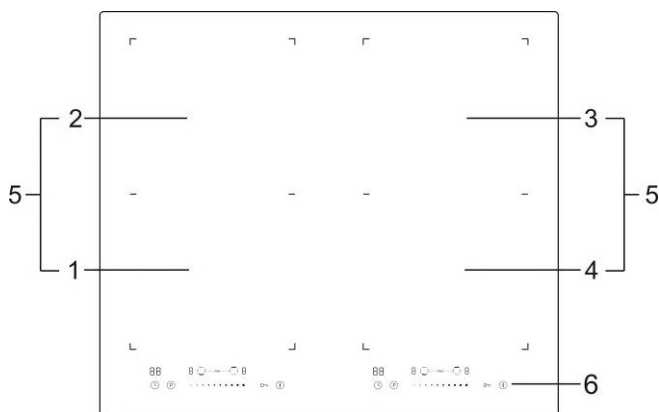
- 1 – Foyer 1800 /2100 W max
- 2 – Foyer 1200 /1500 W max
- 3 – Foyer 3000 /3600 W max
- 4 – Bandeau de commande

#### AI3549



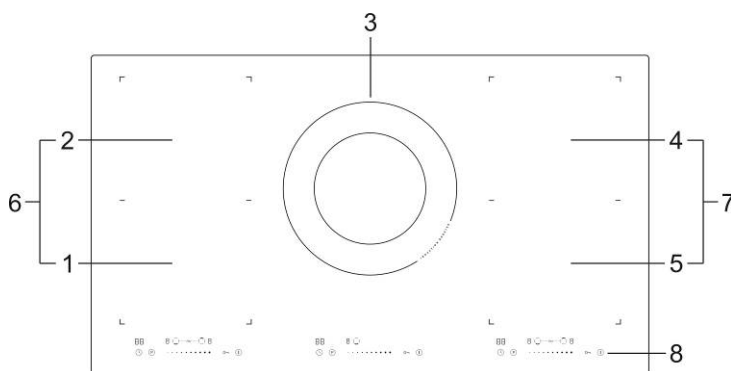
- 1 – Foyer 1800 / 2300 W max
- 2 – Foyer 1200 /1500 W max
- 3 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 4 – Foyer 1200 / 1500 W max
- 5 - Bandeau de commande

### AI3546



- 1 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 2 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 3 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 4 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 5 – Foyer 3000 / 3600 W max
- 6 - Bandeau de commande

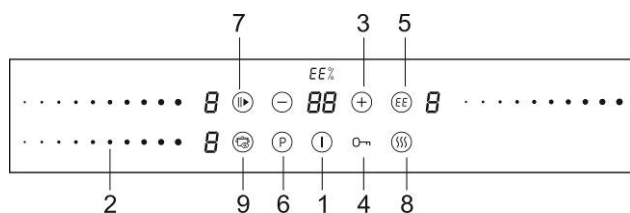
### AI9557



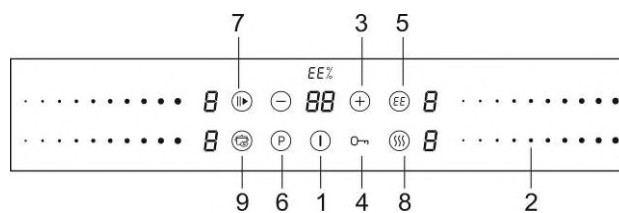
- 1 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 2 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 3 – Foyer 3000 / 4000 W max
- 4 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 5 – Foyer 1800 / 2100 W max
- 6 – Foyer 3000 / 3600 W max
- 7 - Bandeau de commande

## BANDEAU DE COMMANDE

### AI3539

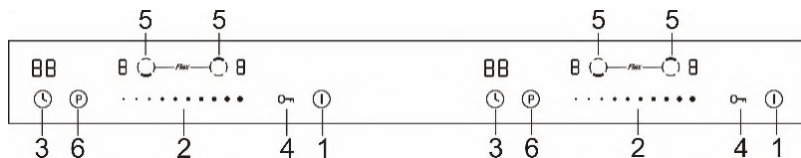


### AI3549

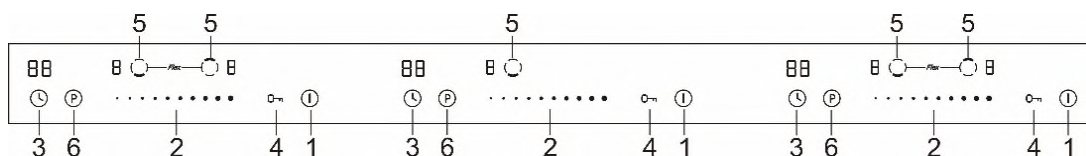


- |                           |                           |                          |
|---------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 1. Bouton Marche/Arrêt    | 4. Sécurité enfant        | 7. Mode Pause/Reprise    |
| 2. Selecteur de puissance | 5. Efficacité énergétique | 8. Maintien au chaud     |
| 3. Minuterie              | 6. Booster                | 9. Détection automatique |

### AI3539



### AI9557



- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| 1. Bouton Marche/Arrêt    | 4. Sécurité enfant |
| 2. Selecteur de puissance | 5. Zone flexible   |
| 3. Minuterie              | 6. Booster         |

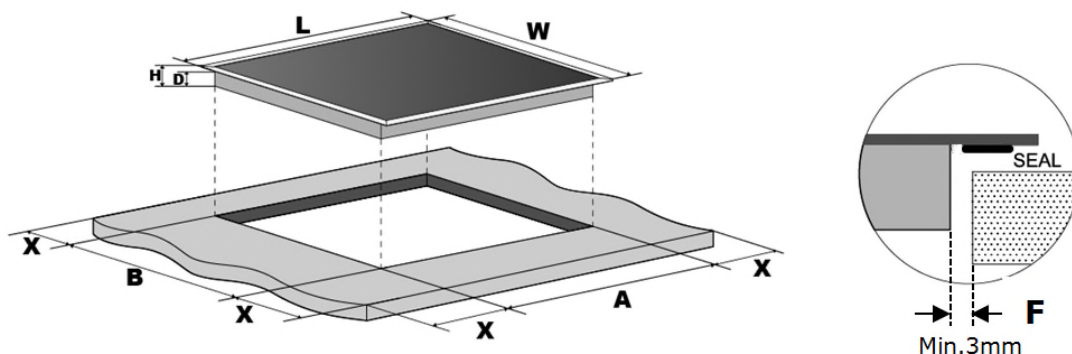
## INSTALLATION DE L'APPAREIL

### AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un PERSONNEL QUALIFIÉ et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

### Installation de la table

1 - 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.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
AI3539	590	520	58	54	560	490	50 mini	3 mini
AI3549	590	520	58	54	560	490	50 mini	3 mini
AI3546	590	520	58	54	560	490	50 mini	3 mini
AI9557	900	520	58	54	860	490	50 mini	3 mini

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson 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.

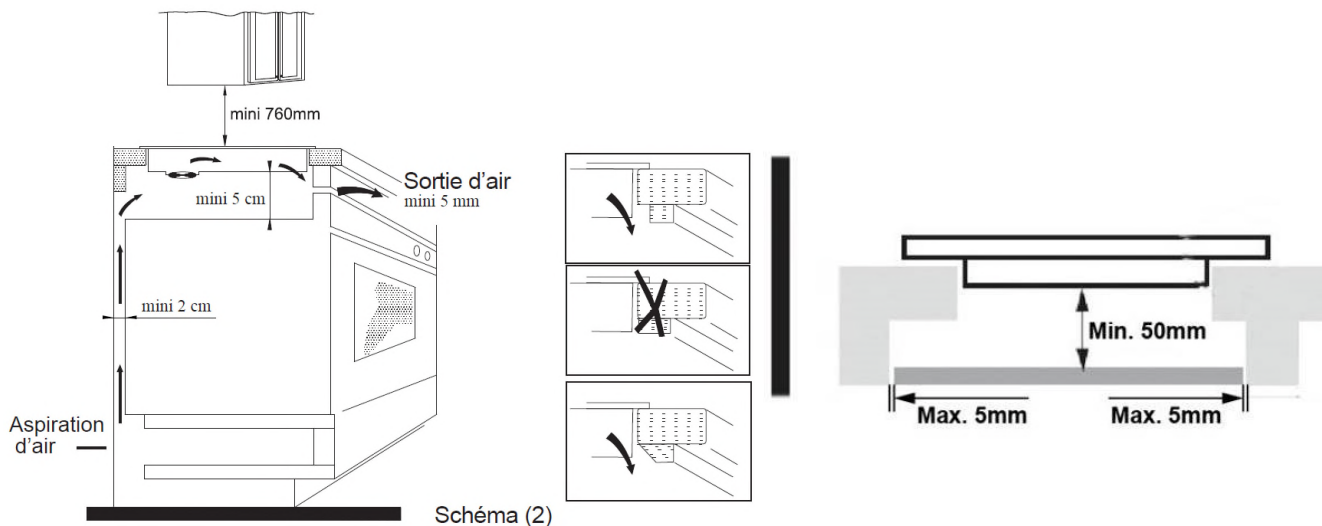
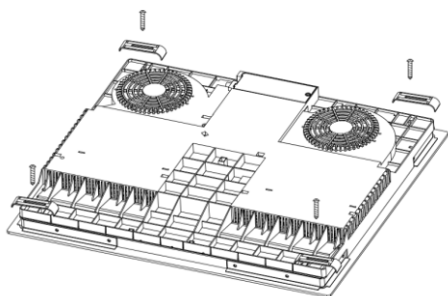


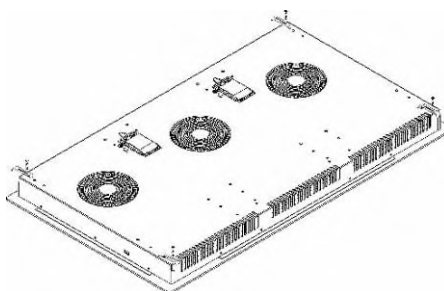
Schéma (2)

3 - Fixez la plaque de cuisson au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

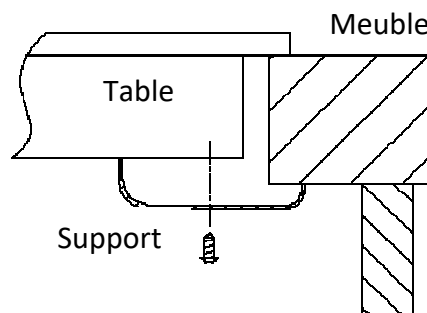
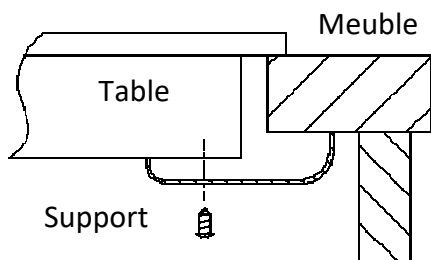
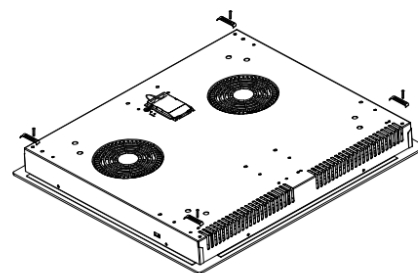
AI3539 / AI3549



AI9557



AI3546



### Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères pour les tables AI3539, AI3549 et AI3546 ou 48 ampères pour les tables AI9557.

**L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).**

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

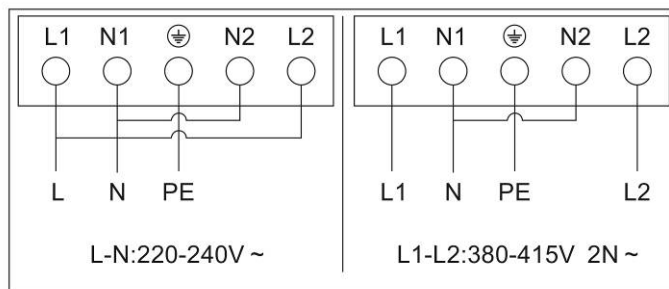
La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm<sup>2</sup> par conducteur.

Pour les tables AI3539, AI3549, AI3546 et AI9557, le branchement doit suivre le schéma suivant :

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

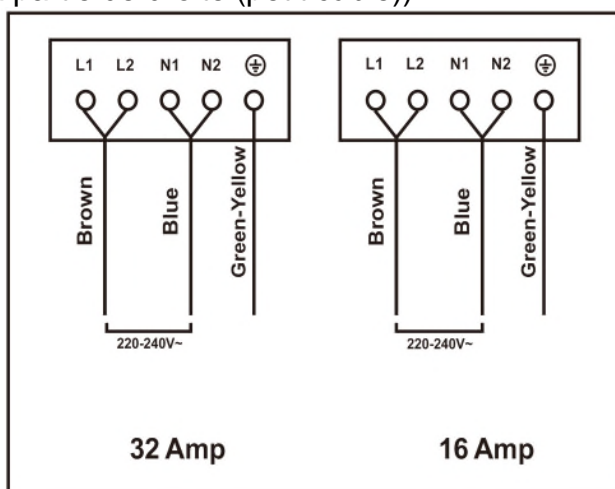
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

**AI3539 / AI3549 / AI3546**



**AI9557**

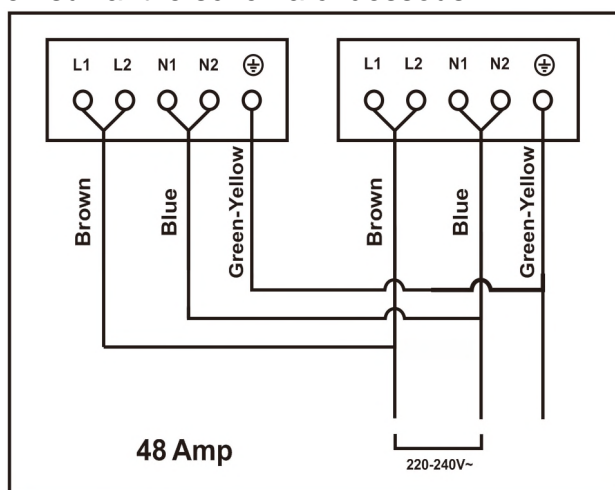
De part sa puissance, il est impératif de brancher **séparément et indépendamment** les 2 câbles d'alimentation, et sur des fusibles adéquates (32A pour la partie de gauche (gros câble) et 16A pour la partie de droite (petit câble)).



**ATTENTION DANGER**

Si le branchement n'est pas respecté ou si le câble 16A est branché simultanément sur une prise déjà utilisée, il y a un risque de surchauffe et d'incendie

Si, et seulement si, le branchement est possible sur un fusible de 48A, alors les câbles peuvent être branchés ensemble en suivant le schéma ci-dessous.

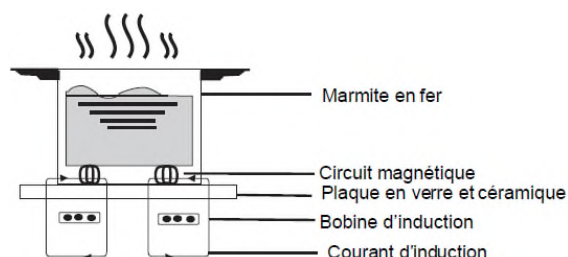




## CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE A INDUCTION

### Principe de fonctionnement de l'induction

La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



### Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'U' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

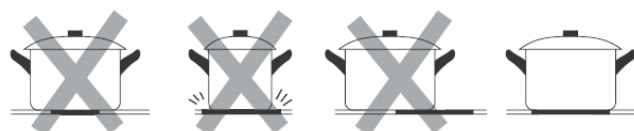


### Choisir la bonne batterie de cuisine

Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.

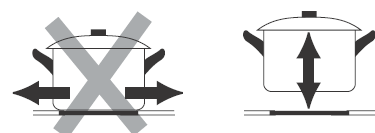


S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever.

Placez la casserole au centre de la zone de chauffe



Dimensions minimales des récipients pour une efficacité de cuisson optimale :


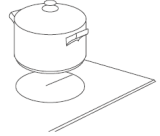

Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)	Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)
160	120	210	180
180	140	280	180
Zone Flexible 400*210	250	-	-

## Conseils d'utilisation

### Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson est utilisable et entre en mode veille.

### Mise en fonctionnement

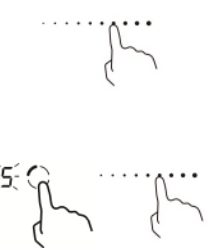

<p>1 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson.</p> <p><i>Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres</i></p>	
<p>2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.</p> <p><i>Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.</i></p>	
<p>3 – AI3539 / AI3549 Le choix de la zone de cuisson se fait directement en glissant le doigt sur le réglage de puissance</p> <p>AI3546 / AI9557 Sélectionner en premier lieu la zone de cuisson, un indicateur lumineux clignote pour confirmer la sélection. Ensuite ajuster la puissance en glissant le doigt sur la zone de réglage.</p> <p><i>Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.</i></p>	

*Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches contrôle de glissière ou la zone de réglage*

**Important :** Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisinière adapté posé dessus.

**Important :** Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

### Mise à l'arrêt

<p>1 – AI3539 / AI3549 Eteindre la zone de cuisson en glissant le doigt sur la zone sensitive jusqu'à 0. S'assurer que l'afficheur indique bien "0".</p> <p>AI3546 / AI9557 Sélectionner en premier lieu la zone de cuisson, un indicateur lumineux clignote pour confirmer la sélection. Ensuite éteindre la zone de cuisson en glissant le doigt sur la zone sensitive jusqu'à 0. S'assurer que l'afficheur indique bien "0".</p>	
<p>2 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson.</p>	

3 – **ATTENTION aux surfaces chaudes** : A la fin de la cuisson la table reste chaude, le voyant ' H ' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.

H

Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table.

**Remarque sur l'économie d'énergie** : Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

### Utilisation de la zone flexible (AI3546 / AI9557)

Cette fonction ne fonctionne que sur les zones de cuisson 1 et 2

#### Activation de la zone flexible

Appuyer sur les 2 touches de zones en même temps pour active la zone flexible. L'afficheur indiquera « = », ce qui veut dire que les 2 zones sont liées. Le chiffre indique le niveau de puissance de la zone liée



#### Annuler la zone flexible

Appuyer directement sur l'une ou l'autre des 2 zones sélectionnées. L'indicateur passera alors de « = » à « - » ou « 0 ». La zone flexible est annulée. Il faudra alors sélectionner la puissance sur chaque zone.



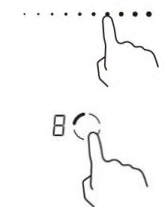
### Pour activer la fonction Booster (en fonction des modèles)

1 – AI3539 / AI3549

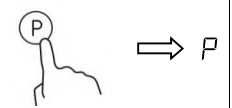
Appuyer sur la zone sensitive pour choisir la zone de cuisson.

AI3546 / AI9557

Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson



2 – Appuyer sur « P ». et la puissance sera au maximum



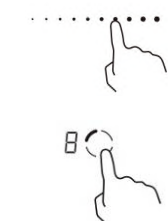
#### Pour désactiver la fonction Booster

1 – AI3539 / AI3549

Appuyer sur la zone sensitive pour choisir la zone de cuisson.

AI3546 / AI9557

Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson.



2 – Appuyer de nouveau sur la touche « P », sur la touche « - » ou n'importe où sur la zone 2 jusqu'à ce que l'afficheur indique la puissance désirée




Note : Sans action de la part de l'utilisateur, la fonction booster s'arrête d'elle-même au bout de 5 minutes puis passe au niveau de cuisson « 9 »

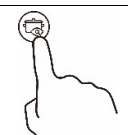
### Utiliser la fonction de détection automatique (AI3539 / AI3549)

Lors de l'activation de cette fonction, la table de cuisson détectera automatiquement à quel endroit l'ustensile de cuisson sera posé et ajustera automatiquement la puissance de chauffe à cet endroit.

#### Activation de la fonction

Appuyer sur la touche de détection automatique L'afficheur affiche “-” lorsque l'ustensile peut être posé.	
---	---


#### Annulation de la fonction

Appuyer de nouveau sur la touche de détection automatique.	
--	---

### Utilisation de la fonction d'efficacité énergétique (AI3539 / AI3549)


Pour les table induction, meilleur est l'ustensile, meilleure sera l'efficacité de cuisson. Cette fonction permet de déterminer la qualité de chaque ustensile et indique l'efficacité de cuisson.

#### Activation de la fonction

Appuyer sur la touche EE, l'indicateur EE% s'allume. Poser l'ustensile sur la table et l'indicateur affichera le pourcentage de puissance utilisé.	
--	---

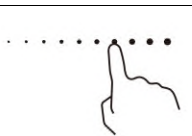
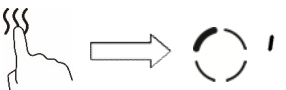
Note : si la minuterie, la sécurité enfant ou la fonction d'efficacité énergétique sont activées en même temps, les informations s'afficheront sur l'indicateur alternativement.

#### Annulation de la fonction



Appuyer sur la touche EE, l'indicateur EE% s'éteint.	
--	---

### Utilisation de la fonction maintien au chaud (AI3539 / AI3549)


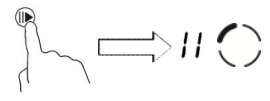


#### Activation de la fonction

1 - Appuyer sur la zone sensitive pour choisir la zone de cuisson.	
2 - Appuyer sur la touche 'maintien au chaud', l'afficheur de la zone indique “   ”	

## Annulation de la fonction

1 - Appuyer sur la zone sensitive pour choisir la zone de cuisson..	
2 - Appuyer sur la touche 'maintien au chaud', l'afficheur s'éteint et la zone revient à la précédente puissance sélectionnée.	

## Utilisation de la fonction Pause/Reprise (AI3539 / AI3549)

1. Appuyer sur la touche,  toutes les zones de cuisson en fonctionnement s'arrêtent. Tous les afficheurs "  "	
Appuyer de nouveau sur la touche,  et toutes les zones de cuisson en pause se remettent sur leur position de chauffe d'origine. - Cette fonction n'est possible que si une ou plusieurs zones sont en fonction. - Si la reprise n'est pas activée dans les 30 minutes après la mise en pause, la table de cuisson s'éteint automatiquement.	


## Sécurités automatiques

### Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson redevient opérationnelle.

### Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table reste chaude, le voyant '  ' indique quel (H) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

### Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :



Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Options d'utilisations

### Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 1).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 4 (  ), l'indicateur lumineux affiche  .  
La table est verrouillée.

2. Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 4 (O→), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

**Remarque :** Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 1 (Marche/Arrêt ①) est utilisable pour éteindre la table de cuisson en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

### Utilisation de la minuterie

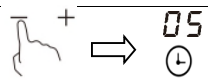
La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

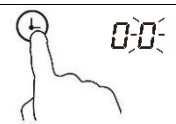

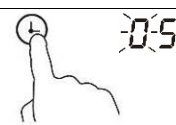

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

AI3539 / AI3549

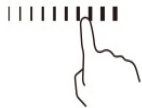
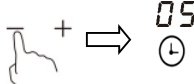
1 – Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement et qu'aucune zone de cuisson n'est active, l'indicateur de puissance sur chaque foyer reste fixe '-'	
3 – Régler l'heure en appuyant sur + ou - (ici : 5)	
3 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'	--

AI3546 / AI9557



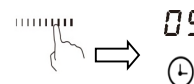

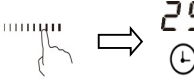

1 – Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement et qu'aucune zone de cuisson n'est active l'indicateur de puissance sur chaque foyer reste fixe '-'	
2 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3)  le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote	
3 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - ou bien en glissant le doigt sur la zone (2) (ici : 5)	
4 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine Le chiffre des dizaines clignote	
5 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - ou bien en glissant le doigt sur la zone (2) (ici : 2)  Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.	
6 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'	--

## Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

AI3539 / AI3549

1 – Appuyer sur la zone sensitive pour choisir la zone de cuisson.	
2 – Régler l'heure en appuyant sur + ou - (ici : 5)	
3 – Lorsque l'heure est réglée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera le temps restant.	

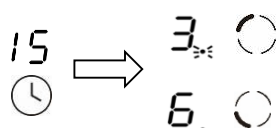
AI3546 / AI9557

1 – Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement	
2 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5)	
3 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3) le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote	
4 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - ou bien en glissant le doigt sur la zone (2) (ici : 5)	
5 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine Le chiffre des dizaines clignote	
6 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - ou bien en glissant le doigt sur la zone (2) (ici : 2)  Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.	
Remarque pour le modèle AI2527C Lors de l'appui sur la touche minuterie (3), le nombre entier clignote ; il est alors possible d'ajuster la valeur jusqu'à 30 maximum en appuyant sur les touches + ou -	

Il est possible d'associer une minuterie à plusieurs zones, suivre la même procédure pour chaque de zone de cuisson.

### Si la minuterie est définie sur plusieurs zones :

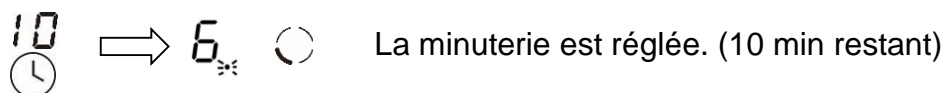
1 – Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, des points rouges au niveau de la puissance de la zone de cuisson correspondante est allumé. L'affichage de la minuterie montre le minuteur le plus faible. Le point de la zone correspondante clignote.



La minuterie est réglée sur 15 min restant

La minuterie est réglée. (25 min – non visible)

2 – Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, s'affichera le nouveau décompte le plus petit et le point de la zone correspondante clignotera.



Pour éteindre la minuterie avant la fin programmée :

AI3539 / AI3549

1. Sélectionner la zone de chauffe (5) qui doit avoir sa minuterie annulée	
--	--

AI3546 / AI9557

1. Sélectionner la zone de chauffe (5) qui doit avoir sa minuterie annulée	
2. Appuyer sur la touche minuterie (4), l'indicateur clignotera.	
3. Appuyer sur la touche '-' ou bien en glissant le doigt sur la zone (2) jusqu'à "00", la minuterie est annulée.	

### Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...  
Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment</li> <li>- Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite</li> <li>- Cuisson lente</li> <li>- Faire frémir de l'eau doucement</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réchauffage</li> <li>- Faire frémir de l'eau rapidement</li> <li>- Cuire du riz</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire des crêpes, pancakes</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire griller de la viande</li> <li>- Faire sauter les légumes</li> <li>- Cuire les pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire frire la viande</li> <li>- Faire bouillir de l'eau, de l'huile</li> <li>- Faire bouillir la soupe</li> </ul>



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.**

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

## RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

<b>PROBLEMES</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée.</li> <li>- Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vitre en céramique est sale</li> <li>- Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage'</li> <li>- Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'</li> </ul>
La vitre se raye	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés</li> <li>- Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage'</li> <li>- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'</li> </ul>
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

## Affichage d'un code panne

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

<b>CODE ERREUR</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
E4 / E5 E7 / E8	Panne du capteur de température Panne du capteur de température du transistor bipolaire	Contactez le service après vente
E2 / E3	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.
E6 / E9	Température élevée sur les générateurs	Vérifier le fonctionnement du ventilateur Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi
Autre Code		Contactez le service après vente

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	REFERENCE : AI3539 TYPE : IT72D25
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590x520x58 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560x490 mm
Poids	8,5 kg
Puissance maximale	7200 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche: 18 cm Arrière gauche : 16 cm Droit : 28 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche: 185,5 Wh/g Arrière gauche : 192,9 Wh/g Droit : 188,2 Wh/g
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	188,9 Wh/kg

Modèle	REFERENCE : AI3546 TYPE : I7216F
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590x520x58 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560x490 mm
Poids	11,9 kg
Puissance maximale	7200 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4 zones / 2 aires
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	N/A
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	Avant gauche : 21,0 * 19,0 cm Avant droit : 21,0 * 19,0 cm Zone centrale gauche : 21,0*39,0cm Arrière droit : 21,0 * 19,0 cm Arrière gauche : 21,0 * 19,0 cm Zone centrale droit : 21,0*39,0cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 186,4 Wh/kg Avant droit : 188,1 Wh/kg Zone centrale gauche : 182,6 Wh/kg Arrière droit : 186,3 Wh/kg Arrière gauche : 186,1 Wh/kg Zone centrale droit : 186,6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	186,0 Wh/kg

Modèle	REFERENCE : AI9557 TYPE : IVX16F9
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	900x520x58 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	860x490 mm
Poids	15 kg
Puissance maximale	10800 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	5 zones / 2 aires
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Milieu : 28,0 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	Avant gauche : 21,0 * 19,0 cm Avant droit : 21,0 * 19,0 cm Zone centrale gauche : 21,0*39,0cm Arrière droit : 21,0 * 19,0 cm Arrière gauche : 21,0 * 19,0 cm Zone centrale droit : 21,0*39,0cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 186,4 Wh/kg Avant droit : 186,3 Wh/kg Zone centrale gauche : 182,6 Wh/kg Arrière droit : 188,1 Wh/kg Arrière gauche : 186,1 Wh/kg Zone centrale droit : 186,6 Wh/kg Milieu : 194,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	187,2 Wh/kg

Modèle	REFERENCE : AI3549 TYPE : I7225C
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590x520x58 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560x490 mm
Poids	8,5 kg
Puissance maximale	7200 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche : 21 cm Avant droit : 16 cm Arrière droit : 18 cm Arrière gauche : 16 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 172,9 Wh/kg Avant droit : 193,4 Wh/kg Arrière droit : 185,7 Wh/kg Arrière gauche : 190,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	185,7 Wh/kg


### **Enlèvement des appareils ménagers usagés :**

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.




Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Tous les papiers  
se recyclent,  
pensez au tri.

PAPIERS  
  
À RECYCLER

Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**Importé par Sideme – BP 200 – F92306 Cédex**