PB*4VI543FTB4SACUUt /
KMI 776 660 C
KMI 776 660 F
PIH6542PHTSUN 3.0

(F) MODE D’EMPLOI

IO-HOB-2290 / 9520352
(04.2025 / v2)

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.

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.*

SOMMAIRE

Informations générales.....2
Indications concernant la sécurité.....4
Description de l'appareil.....9
Installation.....10
Utilisation.....17
Conseils pratiques.....29
Nettoyage et entretien 30
Actions en situation d'avarie 32
Données techniques 34

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.

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.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- 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 sensitives 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.
- 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.

INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- 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 !

●Maintien 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

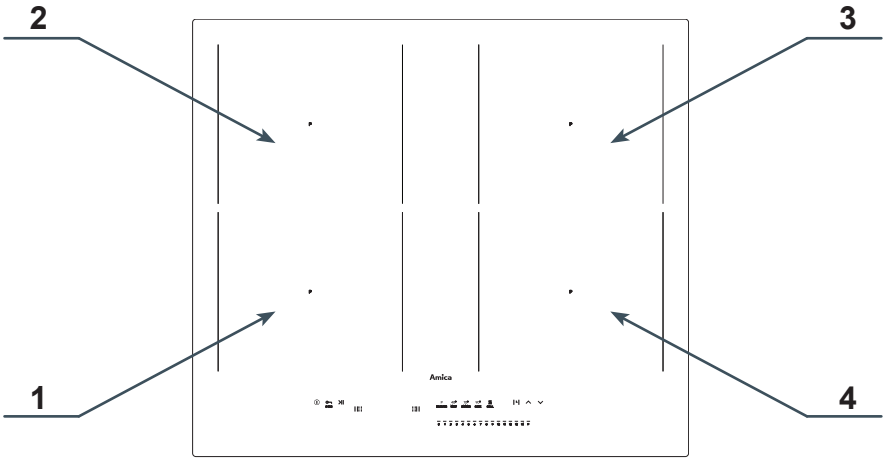
Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables 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.

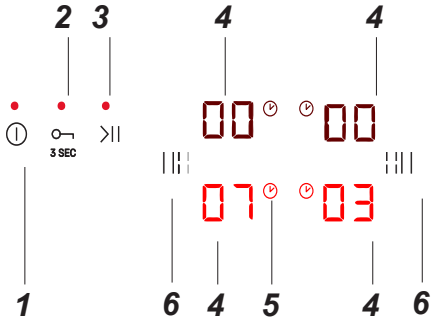
Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, 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.

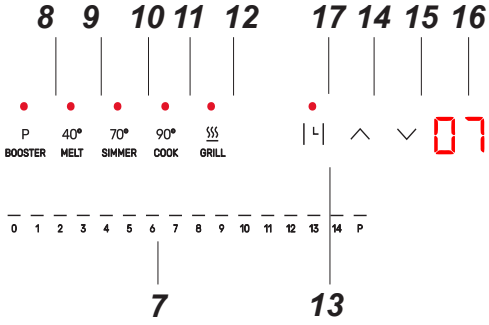
DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Foyer à induction Power Booster 220x190 (avant gauche)
2. Foyer à induction Booster 220x190 (arrière gauche)
3 Foyer à induction Booster 220x190 (arrière droit)
4. Foyer à induction Booster 220x190 (avant droit)

Panneau de commande





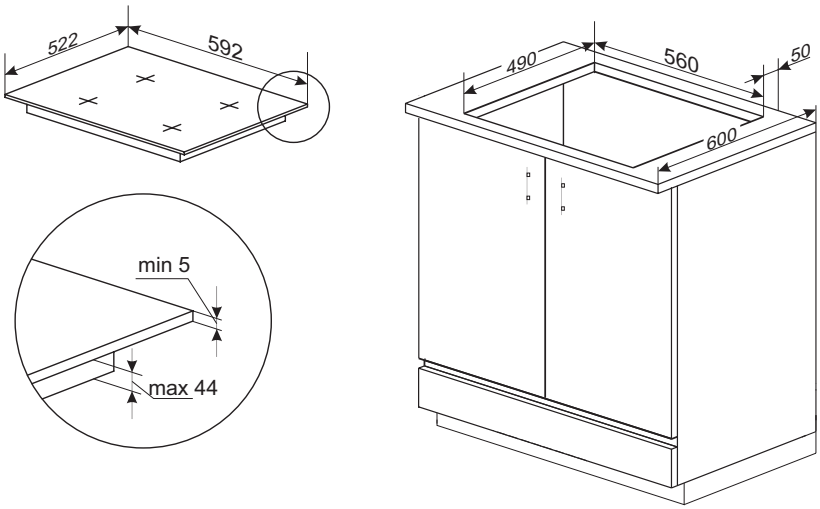
1.Touche sensitive marche/arrêt de la plaque
2.Touche sensitive de verrouillage du panneau de commande
3.Touche sensitive de la fonction Pause
4.Indicateur / touche sensitive du foyer
5.Symbole de la fonction Minuterie active
6.Touche sensitive de la fonction Bridge
7.Touche sensitive de la puissance - curseur
8.Touche sensitive de la fonction Booster
9.Programme température 40°
10.Programme température 70°
11.Programme température 90°
12.Programme température Grill
13.Touche sensitive d'activation de la fonction Minuterie
14.Touche sensitive de la Minuterie - prolongement
15.Touche sensitive de la Minuterie - réduction de la durée
16.Indicateur de la Minuterie
17.Témoin lumineux d'activation de la fonction de chronomètre

INSTALLATION

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

- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 12 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.
- La table de cuisson peut être installée sans plaque d'isolation thermique

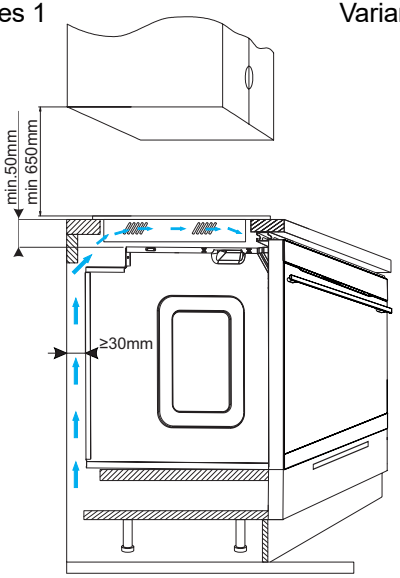
1



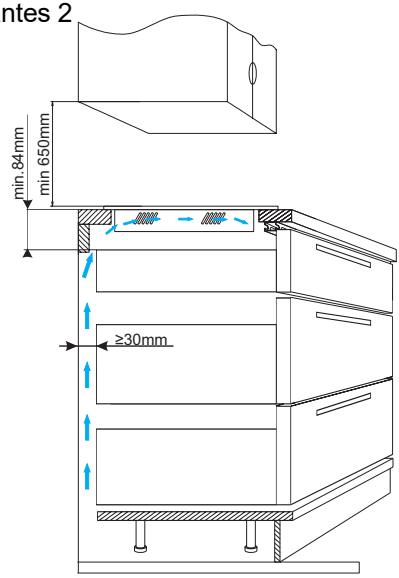
INSTALLATION

Variantes 1

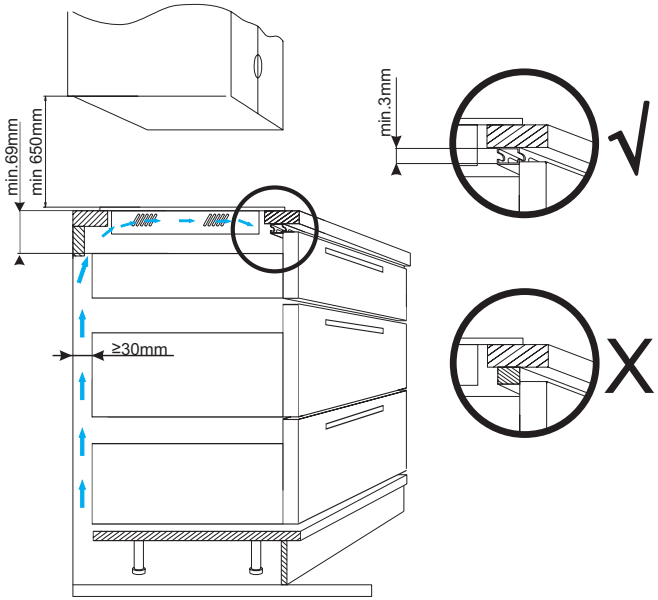
②



Variantes 2



Variantes 3

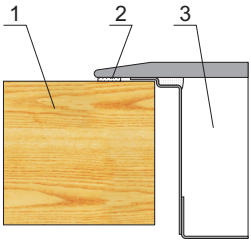


⚠ Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

INSTALLATION

Installation de la plaque

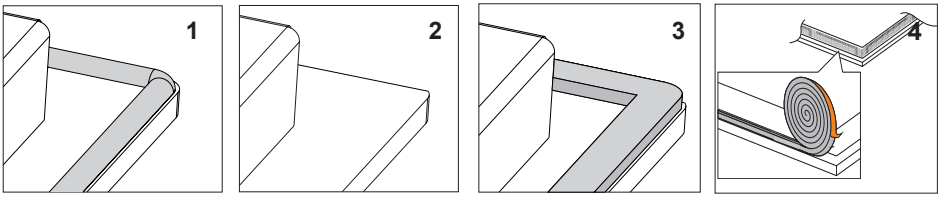
- brancher le câble électrique à la plaque au selon le schéma des branchements ci-joint
- dépoussiérer le plan de travail, insérer la plaque dans l'ouverture et la serrer fortement au plan de travail.



1 – plan de travail
2 - joint de la plaque
3 – plaque céramique

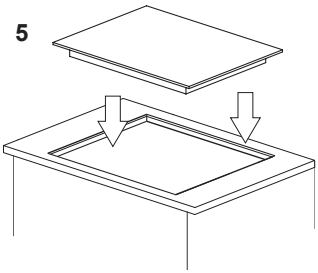
Montage du joint

Dans certains modèles, le joint est déjà fixé par le fabricant (fig. **1**)
Si le joint n'est pas fixé par le fabricant, suivre les consignes ci-dessous :
Avant d'encastrer l'appareil dans l'orifice du plan de travail, fixer le joint fourni avec le produit (fig. **2**) sur la partie inférieure de la plaque.
Pour ce faire, enlever d'abord le film de protection du joint et ensuite, coller le joint le plus près possible du bord de la plaque (fig.**3,4**).



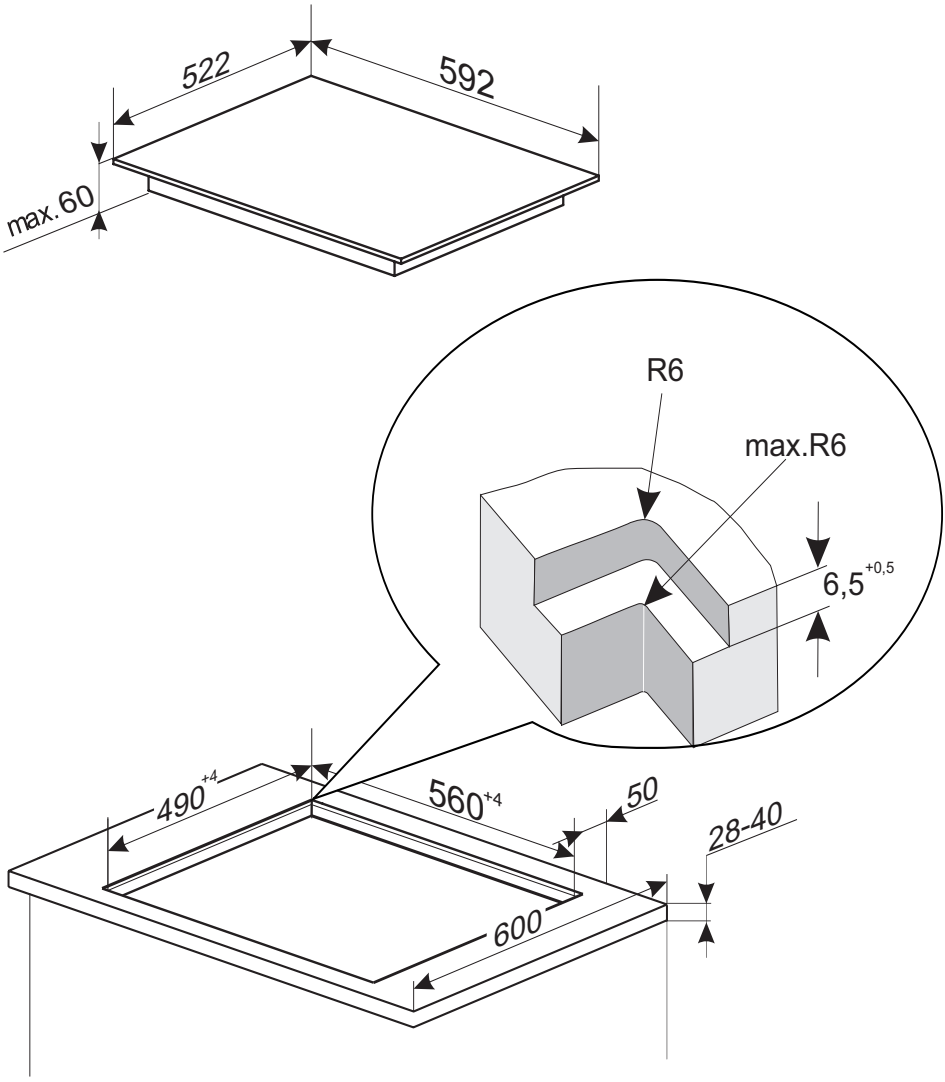
Il est interdit d'encastrer l'appareil sans joint.

Placer la plaque dans l'orifice du meuble, la positionner de manière symétrique dans l'orifice de manière à ce que les fentes entre la plaque et les bords du plan de travail soient égales de chaque côté (fig. **5**).

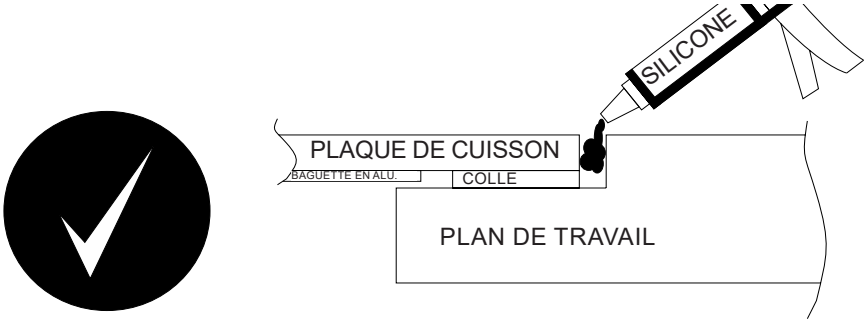


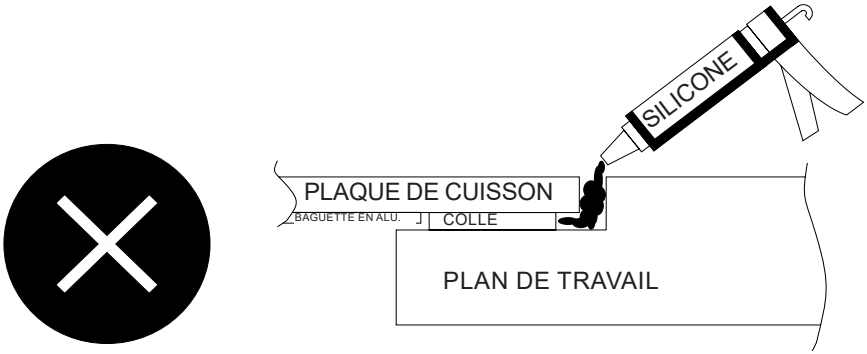
Montage de la plaque au niveau du plan de travail

Préparer l'orifice de montage selon les dimensions suivantes (mm) :



INSTALLATION





Attention : Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés au montage incorrect de la plaque sur le plan de travail, surtout si la plaque est collée de manière fixe par-dessous du plan de travail.

Consignes pour l'installateur de l'appareil

- Encastrer la plaque de préférence au même niveau que le plan de travail en pierre ou en carreaux céramiques.
- Le joint appliqué au-dessous de la plaque ne doit pas permettre que le silicone de finition ne pénètre pas sous la plaque. Si l'appareil doit être démonté, couper avec un couteau aiguisé le silicone autour de la plaque. Si le silicone entre sous la plaque, le couper devient impossible et le démontage de la plaque peut entraîner la cassure de la vitre céramique.
- Le silicone utilisé pour l'étanchéisation des bords doit résister à une température d'au moins 160^{O}C.
- Il est recommandé de couvrir les surfaces formées après le découpage de l'orifice avec du vernis adéquat (par exemple du vernis silicone), ceci protégera le plan de travail contre la pénétration de l'humidité.
- Un silicone inadapté peut entrainer la décoloration de la pierre naturelle.
- Il est indispensable de respecter les dimensions du schéma de montage, notamment l'épaisseur du fraisage sur lequel reposera la plaque.
- En cas de panne de la plaque, il est recommandé de contacter la personne qui était chargée d'encastrer la plaque pour la démonter avant l'arrivée d'une personne du service technique, chargée de la réparation de la défaillance signalée.

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 200-220V ~
- biphasé 380-415V 2N ~

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 ⏚ . 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.

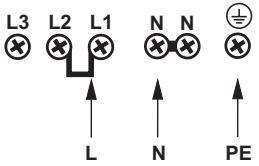
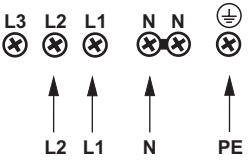
ATTENTION! L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une « Attestation de raccordement de l'appareil à l'installation électrique » (elle se trouve avec la carte de garantie). Après l'achèvement de l'installation l'installateur devrait indiquer également l'information sur le moyen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

- monophasé, biphasé ou triphasé,

- section du câble de raccordement,

- type de protection utilisée (type de fusible).

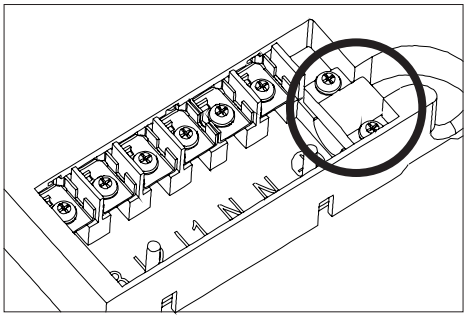
SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES
Attention ! Tension dangereuse

	Attention ! Dans tous les cas de branchement, le câble de protection doit être relié à la borne marquée par le symbole ⏚			Type / section de câble	Fusible de protection
1	Connexion 1 phase pour une tension de réseau de 220-240 50/60 Hz. Connecter la borne L2 avec le pont avec la borne L1. Raccorder le câble de phase à la borne L1. Câble de neutre pour N. Raccorder le câble de protection à la borne ⏚.	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	Connexion 2 phases pour une tension de réseau de 220-240/380-415 50/60 Hz. Connecter les câbles de phase à la borne L1 et L2. Câble de neutre pour N. Raccorder le câble de protection à la borne ⏚.	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= borne du câble neutre, ⏚= borne du câble de protection					

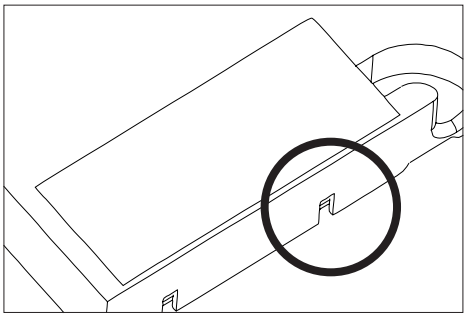
* Les bornes N-N sont reliées à l'intérieur, et il ne faut pas exécuter de pontet

Dans l'emballage du produit se trouvent les éléments indispensables pour le raccordement correct du produit à l'alimentation électrique. Il est obligatoire d'utiliser les éléments fournis pour assurer le fonctionnement correct du produit. L'ensemble contient : Fil d'ancrage, pont, 2 vis et protection de raccord.

Monter correctement le fil d'ancrage à l'aide des vis fournies



Insérez la protection du raccord jusqu'au moment où vous entendrez un clic caractéristique de l'élément de fixation.



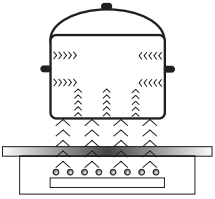
Pour démonter la protection, utiliser un tournevis pour soulever les fixations jusqu'à ce que la protection lâche prise

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.

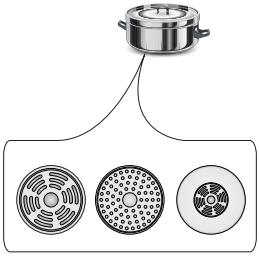
UTILISATION

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 son 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 émaillée, 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
Acier émaillé	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

De maat van de kleinste nuttige pan voor de kookzone bedraagt:

Doorsnede kookzone	Minimum diameter van de bodem van een pan van geëmailleerd staal
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

De minimumdiameters voor pannen van ander materiaal dan geëmailleerd staal kunnen variëren.

POWER MANAGEMENT

Cette fonction permet l'activation du mode démo et l'introduction de la limitation de la puissance totale maximale de la plaque à induction à une seule valeur : 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (puissance maximale).

La sélection de la puissance maximale ne peut être faite que pendant 5 minutes à partir de la connexion de la plaque à induction au réseau électrique. Pour passer au réglage de la puissance, après la mise en marche de la plaque avec la touche sensitive ⏻, maintenir pressée pendant 3 secondes les touches sensitives ⏯ et 🕒.

Le double écran d'affichage de l'horloge indique le réglage précédemment sélectionné, ou - si aucune sélection n'a été faite – le réglage par défaut de 7,35kW dans le format « 74 ». Avec les touches sensitives ⏫ et ⏬ l'utilisateur passe d'un réglage à un autre :

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW

Après avoir sélectionné les réglages souhaités, l'utilisateur doit dans les 10 secondes confirmer la sélection en appuyant sur la touche sensitive 🕒 et la maintenir pressée pendant 3 secondes.

La sélection est confirmée par quelques clignotements du réglage sélectionné et par un signal sonore, après le panneau s'éteint. A partir de ce moment la plaque fonctionne avec une puissance maximale totale sélectionnée.

Si l'utilisateur ne confirme pas sa sélection dans les 10 secondes le panneau s'éteint et la plaque fonctionne avec la dernière puissance confirmée, ou si aucune sélection n'a été faite - avec la puissance par défaut 7,35kW.

Lors du réglage de la puissance sur les foyers de cuisson, la fonction Power Management veuille à ce que la puissance totale sélectionnée ne soit pas dépassée. Les réglages qui pourraient causer un dépassement de la puissance sont bloqués et inaccessibles à l'utilisateur.

La fonction Power Management peut empêcher l'activation d'un foyer de cuisson si sa puissance risque de dépasser la puissance totale sélectionnée.

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 touches sensitives électroniques ; pour les utiliser, il suffit de les toucher pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalée par un signal sonore.

Ne poser aucun objet sur les touches sensitives du panneau de commande. Veiller à ce que pendant la cuisson les récipients ne dépassent pas le contour du foyer. Le positionnement d'un récipient trop près du panneau de commande ou sa couverture complète enclenchent la procédure de sécurité et l'arrêt automatique de la plaque.

Mise en fonctionnement de la plaque

Toucher et maintenir pressée pendant au moins 3 secondes la touche sensitive marche/arrêt ⏻. La plaque de cuisson indique un fonctionnement correct (activité) quand les les indicateurs du foyer indiquent le chiffre « 00 ».

Si la puissance du foyer de cuisson n'est pas réglée dans les 15 secondes à partir du moment de la mise en marche de la plaque, celle-ci s'éteint automatiquement.

Mise en marche du foyer de cuisson et réglage de sa puissance

- Allumer la plaque à l'aide du senseur ⏻.
- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- La casserole est automatiquement détectée et l'indicateur 8.8. correspondant au foyer choisi commence à clignoter en indiquant « 00 », ceci signifie que le foyer sélectionné est actif et qu'il est possible de régler la puissance.

Si deux ou plus de récipients sont placés sur la plaque quand celle-ci est mise en marche, la plaque n'active pas automatiquement le foyer. Presser l'indicateur 8.8. correspondant au foyer choisi.

- Glisser le doigt sur la touche sensitive de sélection de la puissance en partant de la gauche, pour régler la puissance voulue (la puissance choisie est affichée).
- Le foyer est ainsi mis en marche.

La fonction d'activation automatique du foyer, après la dépose de la casserole, est active uniquement pour la première casserole posée sur le foyer donné.

UTILISATION

Arrêt des foyers de cuisson

Le foyer de cuisson peut être éteint des manières suivantes :
- Éteindre la plaque à l'aide du senseur ⏻.
- Toucher et maintenir pressé l'indicateur 8.8. pendant 3 secondes
- Activer le foyer en touchant avec le doigt la touche sensitive de puissance et glisser vers la gauche pour réduire le niveau de puissance jusqu'à « 00 ».

Arrêt complet de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé.

- Éteindre la plaque à l'aide du senseur ⏻.

Si le foyer de cuisson est chaud, son indicateur affiche la lettre « H » ou « h » - symbole de chaleur résiduelle. La description du symbole est présentée plus loin dans le mode d'emploi.

Fonction Booster « P »

La fonction Booster augmente la puissance du foyer 220x190mm - de 2200W à 3000W.
foyers Bridge de 3000W à 3700W.
- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- Le récipient est automatiquement détecté et l'indicateur 8.8. indiquant le foyer de cuisson choisi commence à clignoter en affichant « 00 ».
- La fonction Booster est activée par la pression de la touche sensitive ou à l'aide de la touche sensitive de puissance (curseur). L'écran affiche la lettre « P ».

Pour désactiver la fonction Booster :
- Réduire la puissance du foyer avec la fonction Booster activée en faisant glisser le doigt sur la touche sensitive de puissance (curseur) ou en appuyant sur la touche sensitive Booster.

Le temps de fonctionnement de la fonction Booster est limité à 5 minutes. Après ce temps, la puissance du foyer est réglée sur 14 (puissance nominale).
Cette fonction peut être désactivée et passée sur la puissance nominale, si les éléments chauffants ou les circuits électroniques atteignent la température limite.
La fonction Booster pourra être réutilisée quand la température des éléments chauffants atteindra un niveau sûr. Cette fonction n'est pas automatiquement réactivée.
Si le récipient se trouvant sur le foyer avec la fonction Booster activée est déplacé, le décompte des 5 minutes n'est pas interrompu.

La fonction Booster peut être activée simultanément pour deux foyers, à savoir un des foyers de gauche et un des foyers de droite. L'activation de la fonction Booster n'est pas possible si un autre foyer sur la verticale est activé avec la fonction Booster.

Fonction de verrouillage du panneau de commande

Grâce à la fonction verrouillage, la commande de la plaque peut être verrouillée, pour assurer par exemple une protection contre l'utilisation de la plaque par des enfants ou pendant le nettoyage. La fonction de blocage peut être activée lorsque la plaque est allumée ou éteinte. Pour activer ou désactiver la fonction de blocage, maintenir pressé le senseur pendant 3 secondes. Lorsque le blocage est activé, la diode à côté du senseur est allumée.

Quand la plaque est allumée et verrouillée, il est possible de l'éteindre immédiatement par une pression sur la touche sensitive .

Le débranchement de la plaque du réseau d'alimentation arrêtera le blocage de la plaque.

Indicateur de chaleur résiduelle « h », « H »

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.

Si la température de la plaque à cet endroit est supérieur à 60OC*, l'indicateur du foyer donné affiche le symbole « H ».

Si la température est de 45OC* à 60OC*), l'indicateur du foyer donné affiche le symbole « h » (chaleur résiduelle basse).

* Les valeurs des températures sont données à titre indicatif

Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !

En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » ou « h » ne s'affiche pas. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds !

UTILISATION

Limitation du temps de travail

Pour assurer la sécurité des utilisateurs, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de durée de fonctionnement pour chacun des foyers.

Le temps de fonctionnement maximal est fixé individuellement selon les puissances utilisées lors de la cuisson. Si un seul niveau de puissance est utilisé pendant une longue période de cuisson, le temps de fonctionnement maximal est limité comme suit (indications dans le tableau) :

Une fois le temps de cuisson maximal atteint, le foyer s'éteint automatiquement et l'indicateur du foyer affiche le symbole de la chaleur résiduelle. Le temps de fonctionnement maximal concerne chaque foyer individuellement.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Temps de travail maximal
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min

Fonction Minuterie

La minuterie facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmation de la durée de fonctionnement des foyers de cuisson.
La fonction Minuterie peut être activée uniquement lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe est supérieure à « 0 »). La fonction Minuterie peut être utilisée simultanément sur tous les foyers de cuisson. La durée de fonctionnement maximale est de 99 minutes (toutes les minutes).
Pour régler le temps de la Minuterie :

- Placer le récipient sur le foyer de cuisson désiré.
- Une fois le récipient automatiquement détecté, régler la puissance de chauffe.
- Pour activer la Minuterie appuyer sur la touche sensitive et la maintenir pressée jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis. Les chiffres « 00 » s'affichent sur l'écran.
- La touche sensitive réduit la durée et la touche sensitive l'augmente.

Pour régler la fonction Minuterie sur le foyer suivant, suivre les consignes ci-dessus, en choisissant d'abord un autre foyer que celui qui a été choisi précédemment. La fonction Minuterie peut être réglée pour chaque foyer.

Si vous réglez plus d'une durée, l'écran de la Minuterie affiche la durée la plus courte.

UTILISATION

À chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier la durée programmée. Pour ce faire, lors de la cuisson, sélectionner le foyer à modifier, l'activer à l'aide de l'indicateur 8.8., toucher ensuite et modifier le temps en effectuant les opérations décrites au point concernant le réglage de l'horloge.

Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en touchant une quelconque touche sensitive ou bien l'alarme s'éteint toute seule après 30 secondes.
Si vous souhaitez éteindre la Minuterie plus tôt, activer le foyer en touchant la touche sensitive du foyer donné (l'indicateur de la puissance clignote), supprimer ensuite le réglage de la Minuterie en réalisant l'une des opérations suivantes :

- toucher et maintenir pressée la touche sensitive de l'horloge ;
- avec la touche sensitive réduire le temps jusqu'à « 00 » ;
- maintenir pressées simultanément les touches sensitives et .

Si vous souhaitez éteindre l'horloge plus tôt, activez le foyer en touchant l'indicateur du foyer 8.8. (l'indicateur de puissance clignote), touchez ensuite et maintenez pressé l'indicateur de l'horloge pendant 3 secondes ou activez le foyer correspondant à l'aide de l'indicateur 8.8., ensuite touchez et à l'aide de la touche sensitive , réduisez le temps jusqu'à « 00 ».
Il existe encore une option permettant de supprimer le réglage, maintenir pressée pendant 2 secondes les touches sensitives et .

Fonction chronomètre

La fonction chronomètre permet de faire le décompte du temps programmé. La fonction ne commande pas les foyers.

Pour régler le chronomètre :

- Allumer la plaque.
- Toucher la touche sensitive et régler la durée du chronomètre à l'aide des touches sensitives de réduction du temps, - de rallongement du temps.

Il est possible de modifier le temps programmé à tout moment. Pour ce faire, utiliser la touche sensitive et ensuite, utiliser les touches sensitives ou .

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore est émis. Il est possible de l'éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche sensitive. L'alarme s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Si vous souhaitez éteindre le chronomètre plus tôt, utilisez la touche sensitive , touchez ensuite et maintenez pressée la touche sensitive pour réduire le temps jusqu'à « 00 » ou touchez simultanément et maintenez pressées les touches sensitives de prolongement du temps et de réduction du temps .

Fonction Pause

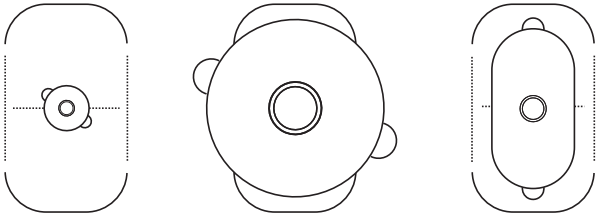
Grâce à elle, il est possible à tout moment d'interrompre le fonctionnement de la plaque et de revenir sans perdre les réglages précédents.
Pour activer la fonction Pause, au moins un foyer doit être activé.
Toucher la touche sensitive ⏸/▶. Les écrans de tous les foyers afficheront le symbole

II. Lorsque le foyer de cuisson est chaud, le symbole II clignote en alternance avec la lettre « H » ou « h », selon la température du foyer (indicateur de chaleur résiduelle).
Pour désactiver la fonction Pause, appuyer de nouveau sur la touche sensitive ⏸/▶. Les réglages précédant l'activation de la fonction, s'afficheront sur les écrans des foyers de cuisson.

La fonction Pause arrête le décompte de la Minuterie
La fonction Pause n'arrête pas le décompte du Chronomètre

Fonction Bridge

La fonction Bridge permet de commander 2 foyers comme une seule zone de cuisson élargie. La fonction Bridge est très pratique et permet d'utiliser des ustensiles comme les grands plats à rôtir.



INCORRECT **INCORRECT** **CORRECT**

Pour activer la fonction Bridge :
- Allumer la plaque
- Placer l'ustensile (p.ex. le grand plat à rôtir) sur la zone gauche/droite - le récipient doit couvrir les deux foyers.
- Le récipient est automatiquement détecté et la fonction Bridge activée, ce qui est signalé par le symbole « ٢ ل »

Si la puissance n'est pas choisie dans les 15 secondes, la fonction Bridge est désactivée.

- En glissant le doigt sur la touche sensitive de puissance, régler la puissance désirée

À partir de ce moment vous commandez deux foyers à l'aide d'une seule touche sensitive.

Il est toujours possible d'activer et de désactiver la fonction Bridge manuellement.

Pour activer la fonction Bridge, toucher la touche sensitive (**6**). L'affichage supérieur affichera le symbole « ٢ ل », tandis que l'affichage inférieur affichera le chiffre « 00 ». Ensuite, en glissant le doigt sur la touche sensitive de puissance, régler la puissance de cuisson voulue.
Pour désactiver la fonction Bridge, toucher la touche sensitive (**6**). Sur les écrans s'allume le chiffre « 00 ».
À partir de ce moment les foyers fonctionnent séparément.

UTILISATION

Programmes de maintien de la température

La plaque possède des programmes spéciaux permettant la cuisson à température de consigne, ce qui aide à consommer moins d'énergie.

Quatre programmes sont disponibles :

- 40 - Fondre. Programme pour faire fondre le chocolat et le beurre.
  Placer le beurre ou le chocolat dans une casserole à température ambiante et ensuite, activer le programme 40.
- 70 – Réchauffer. Programme pour faire réchauffer les plats épais comme les soupes ou les sauces. Placer la casserole avec le plat sur le foyer et activer le programme 70. Le programme 70 est activé avec la température réglée sur 70 degrés C .
- 90 – Réchauffer/Cuire. Programme pour réchauffer et cuire les plats plus liquides et l'eau. Placer la casserole avec le plat sur le foyer et activer le programme 90. Le programme 90 est activé avec la température réglée sur 90 degrés C .
- Grill. Programme pour griller, pour les plats nécessitant des températures élevées.
  Placer la poêle ou le plateau sur le foyer et activer le programme. Le programme Grill avec la température réglée sur 200 degrés C

Activation du programme de maintien de la température.

- Placer le récipient sur le foyer
- Activer le foyer où le récipient a été placé
- Activer le programme choisi

Les valeurs de température sont indiquées à titre approximatif et peuvent différer selon la quantité, le type de charge, le type d'ustensiles utilisés.

Hotte - Évaporation et commande *

Pour activer la procédure de raccordement sans fil de la plaque à une hotte, maintenir pressée pendant 3 secondes la touche sensitive du mode automatique. Le symbole ( ) au-dessus de la touche sensitive commence à émettre des pulsations. Si la plaque est correctement raccordée à la hotte, le symbole ( ) reste allumé.

Mode automatique de la hotte – mode dans lequel la puissance du ventilateur de la hotte est réglée automatiquement selon l'intensité de la cuisson. Pour activer le mode automatique de la hotte, appuyer sur la touche sensitive .
La diode s'allume au-dessus de la touche sensitive. Ne pas oublier que la mise en marche du mode automatique est possible seulement si la hotte est correctement connectée à la hotte. Pour désactiver le mode automatique, utiliser la touche sensitive ( ). La diode au-dessus de la touche sensitive s'éteint.
Il est possible de commander manuellement la puissance du ventilateur de la hotte à l'aide des touches sensitives ( ) et ( ). L'utilisation des touches sensitives désactive le mode automatique de la hotte.

Il est recommandé d'utiliser les programmes à température pour des ustensiles remplis au moins à moitié.
Il est recommandé d'utiliser les programmes à température sur une zone de cuisson froide.

*Selon les modèles

Tableaux avec exemples de réglages de la plaque

LA FONCTION	UTILISATION	PLAT	TEMPS (MIN.)	VOLUME DE LA PORTION
Melt 40*	Pour faire fondre le chocolat	Brownie / Fondant au chocolat	10	300 g
Melt 40*	décongélation	Échines / Choucroute	60	1 pièce d'env. 800 g
Melt 40*	Pour lever la pâte au levain	Pâte au levain	40	1 kg
Simmer 70*	Faire bouillir la charcuterie et les saucisses	Filet de porc avec épices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Filet de poulet sous-vide	60	1 pièce 200 g
Simmer 70*	Régénération / maintien de la température	Soupe de goulache	30	2 l
Simmer 70*	Réchauffement	Lait pour les céréales	10	0,5 l
Cook 90*	Petit-déjeuner sain	Bouillie d'avoine	20	0,5 l
Cook 90*	Soupe	Bouillon de poule	150	4 l
Cook 90*	Cuisson	Œufs pochés	12	2 œufs l
Grill**	Mode grill	Steak grillé - Entrecôte	6	1 pièce 300 g
Grill**	Stir-fry	Poulet légumes et pâtes	8	1 portion d'env. 400 g
Grill**	Friture à grande huile	Légumes tempura	6	300 g

*Symbole selon le modèle

** n'est pas présent dans chaque modèle

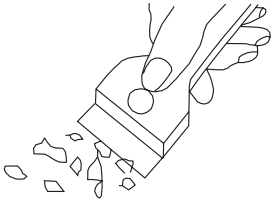
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

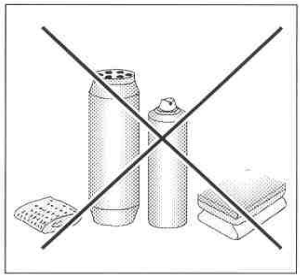
Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Nettoyage après chaque utilisation

- **Pour les salissures légères, non brûlées, f**rotter 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 !

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.

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!

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 :

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le symbole « L » s'affiche sur l'écran la mise en marche	Verrouillage du panneau activé.	Désactiver le verrouillage du panneau de commande en appuyant pendant 3 secondes sur la touche sensitive de verrouillage.
L'appareil ne s'allume pas après la pression sur la touche sensitive de mise en marche.	Trop brève pression sur la touche sensitive de mise en marche.	Maintenir pressée la touche sensitive de mise en marche pendant 3 secondes.
	Panneau sale / mouillé ou touches sensitives couvertes	Nettoyer le panneau de commande, enlever les objets qui couvrent les touches sensitives.
	Panne de courant	Vérifier les fusibles de l'installation électrique
	Interférences extérieures.	Débrancher l'appareil de l'alimentation pour 120 secondes, en débranchant le circuit d'alimentation dans le boîtier de fusibles.
L'appareil émet un long signal sonore lors du fonctionnement et s'éteint.	Le dispositif de sécurité s'est enclenché.	Nettoyer le panneau de commande, enlever les objets qui couvrent les touches sensitives.
Après la mise en marche, l'appareil s'éteint tout seul.	Aucune fonction de l'appareil n'a été activée.	Après la mise en marche de l'appareil, il faut immédiatement activer une fonction.

ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

La zone chauffante s'éteint toute seule.	La sécurité de temps de travail maximal s'est enclenchée.	Activer de nouveau la zone chauffante et régler la puissance.
Dés bruits sont émis lors de la cuisson	C'est normal. Les bruits dépendent des récipients utilisés et des réglages de puissance	
Le symbole h ou H s'affiche sur le champ d'affichage de la zone chauffante	L'appareil fonctionne correctement. Les symboles h et H indiquent que la zone chauffante est chaude et qu'il faut faire attention.	
Le symbole F0 s'affiche sur le champ d'affichage de la zone chauffante	Trop faible tension d'alimentation.	Contacter le fournisseur d'énergie électrique
Le symbole F1 s'affiche sur le champ d'affichage de la zone chauffante	Trop haute tension d'alimentation	Contacter le fournisseur d'énergie électrique
Le symbole F2 s'affiche sur le champ d'affichage de la zone chauffante	La sécurité du système électronique s'est enclenchée.	Vérifier si l'orifice du ventilateur de refroidissement n'est pas bouché.
Le symbole F3 s'affiche sur le champ d'affichage de la zone chauffante	La sécurité de la zone chauffante s'est enclenchée.	Retirer le récipient de la zone chauffante et attendre que le symbole F3 s'éteigne
Les symboles F4 , F5, F6, F7, F8, F9 sur le champ d'affichage de la zone chauffante	Interférences extérieures.	Débrancher l'appareil de l'alimentation pour 120 secondes, en débranchant le circuit d'alimentation dans le boîtier de fusibles.
Plaque céramique fissurée	Danger! Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation en débranchant le circuit d'alimentation dans le boîtier des fusibles. S'adresser au service de réparation le plus proche.	

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Puissance nominale des plaques :	
Type:	PB*4VI543FTB4SACUUt KMI 776 660 C KMI 776 660 F PIH6542PHTSUN 3.0
Puissance des foyers à induction :	7,35 kW
- foyer à induction :	
- foyer à induction : 190x220 mm	2200W
- foyer à induction Booster : 190x220 mm	3000W
Dimensions [mm] :	592 x 522 x 48
Poids [kg] :	ca. 7,85

Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,5
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	1