

Sommaire

1. Avant-propos	62
1.1 Consignes de sécurité	62
1.2 Installation	62
1.2.1 Risque d'électrocution	62
1.2.2 Risque de coupure	62
1.2.3 Consignes de sécurité importantes	62
1.3 Fonctionnement et entretien	63
1.3.1 Risque d'électrocution	63
1.3.2 Risque pour la santé	64
1.3.3 Risque lié à une surface chaude	64
1.3.4 Risque de coupure	64
1.3.5 Consignes de sécurité importantes	64
2. Présentation du produit	66
2.1 Vue de dessus	66
2.2 Panneau de commande	66
2.3 Théorie de fonctionnement	67
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction	67
2.5 Caractéristiques techniques	67
3. Fonctionnement du produit	67
3.1 Commandes tactiles	67
3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson	68
3.3 Comment l'utiliser	69
3.3.1 Commencer à cuire	69
3.3.2 Finir de cuisiner	70
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost	70
3.3.4 Zone flexible	71
3.3.5 Plaque française	71
3.3.6 Verrouillage des commandes	72
3.3.7 Mode pause	72
3.3.8 Fonction de gestion de la puissance	72
3.3.9 Commande de la minuterie	73
3.3.10 Temps de fonctionnement par défaut	75
3.3.11 Fonction « Cook with me »	76
3.3.12 Fonction spéciale	77
4. Lignes directrices pour cuisiner	78
4.1 Astuces de cuisson	78
4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz	78
4.1.2 Saisir un steak	78
4.1.3 Pour faire sauter des aliments	78
4.2 Détection des petits articles	79
5. Réglages de la chaleur	79
6. Entretien et nettoyage	80
7. Conseils et astuces	81

8. Affichage des pannes et inspection	82
9. Installation	84
9.1 Sélection de l'équipement d'installation	84
9.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que	85
9.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que	86
9.4 Avant de placer les étriers de fixation	86
9.5 Réglage de la position des étriers.....	86
9.6 Mises en garde.....	87
9.7 Branchement de la plaque sur le secteur.....	87

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences légales pertinentes (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com.

1. Avant-propos

1.1 Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien dessus.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- AVERTISSEMENT : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.

- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : -les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;

- les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

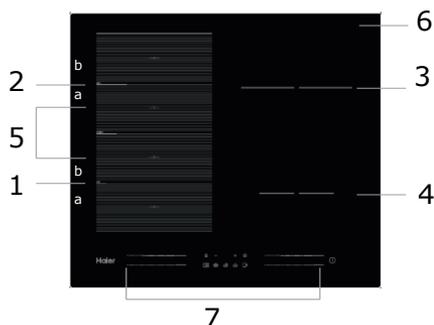
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner. Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

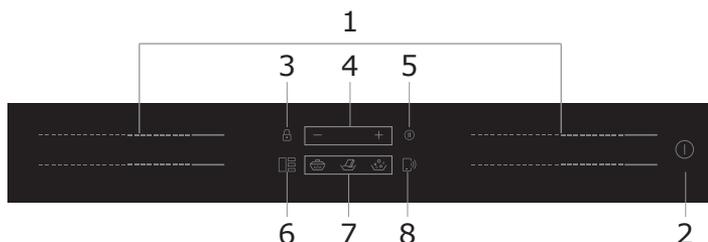
2. Présentation du produit

2.1 Vue de dessus



1. Zone 2000/3200 W maxi
2. Zone 2000/3200 W maxi
3. Zone 2200/3200 W maxi
4. Zone 1400/2000 W maxi
5. Zone 3000/3600 W maxi
6. Plaque en verre
7. Panneau de commande

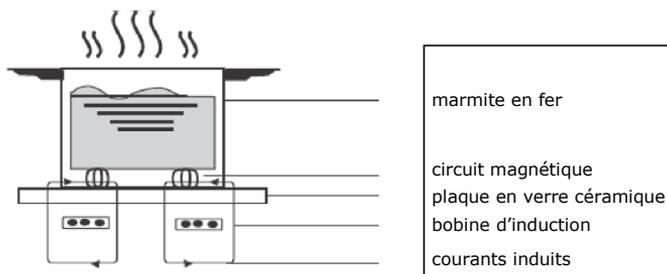
2.2 Panneau de commande



1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande Marche/Arrêt
3. Commande de verrouillage
4. Commande de la minuterie
5. Commande pause
6. Commande de la zone flexible
7. Commande de la fonction spéciale (mijotage, faire fondre, faire bouillir)
8. Commande de la fonction « Cook with me »

2.3 Théorie de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des champs électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

2.5 Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson	HAMTSJ54MB1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7200W
Taille du produit (en mm)	650X520X56
Dimensions du produit encastré (en mm)	560X480

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Zone flexible	80*	200*400

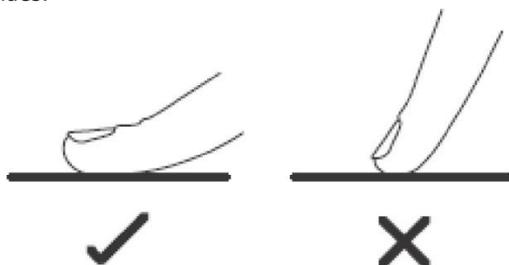
Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite. Afin de permettre une détection correcte du panoramique, la casserole doit être placée à l'intérieur du périmètre de la zone «a» ou «b», et non entre les zones «a» et «b».

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.

- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



3.2 Sélection du bon ustensile de cuisson



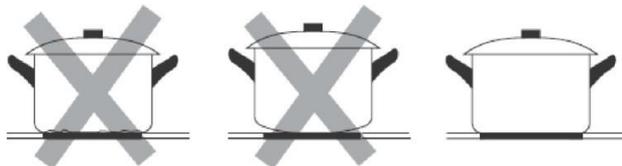
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction.

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

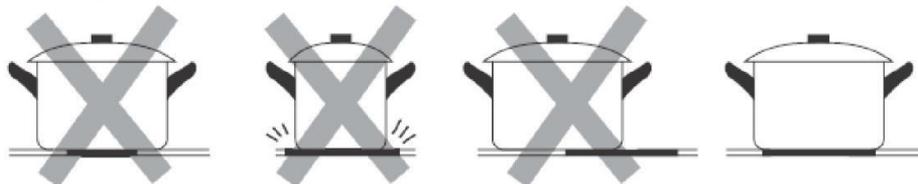
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



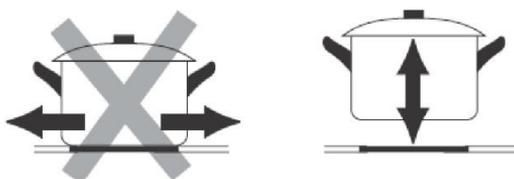
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 80 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.

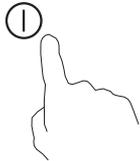
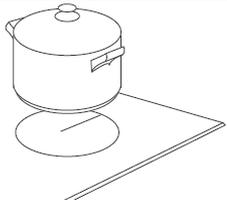
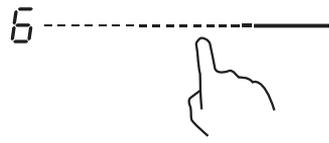
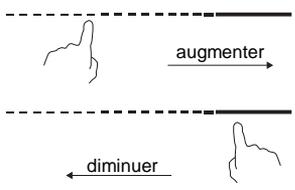


Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



3.3 Comment l'utiliser

3.3.1 Commencer à cuire

<p>Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent "-" ou "- -" pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.</p> <ul style="list-style-type: none">• Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.• Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.	

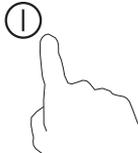
Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

3.3.2 Finir de cuisiner

<p>En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur " ". Assurez-vous que "0" s'affiche.</p>	
<p>Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.</p>	
<p>Faites attention aux surfaces chaudes La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.</p>	

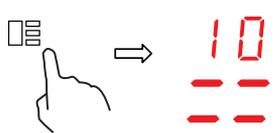
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.</p>	
<p>En touchant le curseur à l'extrémité droite. Assurez-vous que "P" s'affiche.</p>	
Annulation de la fonction Boost	
<p>En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.</p>	
<p>Choisissez n'importe quel niveau de puissance et la fonction Boost sera désactivée.</p>	

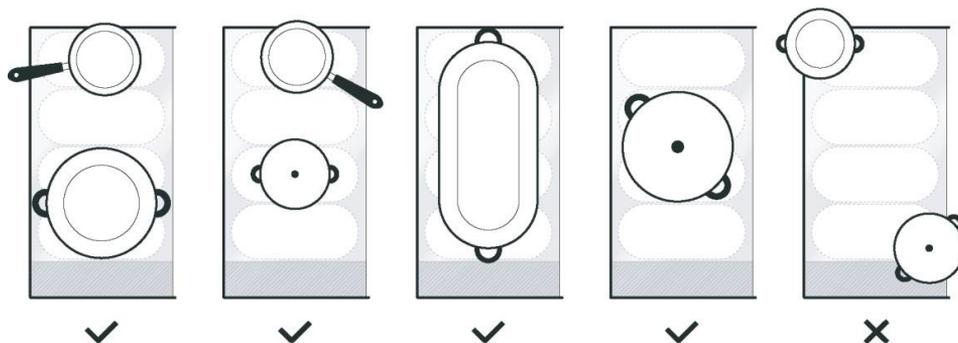
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 14 au bout de 5 minutes.

3.3.4 Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou quatre zones indépendantes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de 4 inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément deux par deux. Lorsqu'elle fonctionne comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte d'un ustensile de cuisson est automatiquement éteinte au bout d'une minute.
- Pour permettre une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisine doivent être correctement placés :
 - Dans n'importe quelle partie de la zone flexible lorsque l'ustensile se situe entre 80 et 200 mm.
 - Dans la grande zone lorsque l'ustensile dépasse 200 mm.

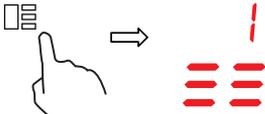
En tant que grande zone	
Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez simplement sur la commande de la zone flexible.	
Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale. Le niveau de puissance est unique pour toute la zone flexible et il peut être sélectionné à l'aide d'un simple curseur.	
Si vous déplacez la casserole de la partie avant vers la partie arrière (ou vice-versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant la même puissance.	
Pour ajouter une casserole supplémentaire, désactiver la zone flexible en appuyant sur le bouton dédié, afin de détecter l'ustensile de cuisson.	
En tant que quatre zones indépendantes	
Pour utiliser la zone flexible comme quatre zones indépendantes avec deux réglages différents de la puissance, n'activer pas la commande de la zone flexible.	

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles



3.3.5 Plaque française

- Cette zone peut régler la puissance en fonction de la position de la casserole.
- Si la casserole se trouve en bas de la zone flexible, la puissance est réglée sur le niveau 1.
- Si la casserole se trouve au milieu de la zone flexible, la puissance est réglée sur le niveau 10.
- Si la casserole se trouve en haut de la zone flexible, la puissance est réglée sur le niveau 14.

Plaque française	
Pour activer la zone de la plaque française, il suffit d'appuyer sur la commande de la zone flexible pendant 2 secondes.	
Changez la casserole de place, la puissance change automatiquement.	
Annulez la plaque française	
Appuyez sur la commande de la zone flexible pour éteindre la zone de cuisson.	

3.3.6 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de Verrouillage appuyée pendant un certain moment.	Le voyant de la minuterie affichera " Lo "
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de Verrouillage appuyée pendant un certain moment.	



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt (ⓘ), vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt (ⓘ) en cas d'urgence.

3.3.7 Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la plaque.
- Quand vous passez en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour passer en mode pause	
Appuyez brièvement sur la commande Pause	Tous les voyants afficheront "11"
Pour quitter le mode pause	
Appuyez brièvement sur la commande Pause.	



Quand la plaque est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt (ⓘ), vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt (ⓘ) en cas d'urgence. La plaque s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

3.3.8 Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de limiter elles-mêmes automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
Allumez la plaque, puis appuyez simultanément sur la commande Pause et sur la commande Verrouillage.	Le voyant de la minuterie affiche "P5", ce qui indique le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.
Pour passer à un autre niveau	
<p>Appuyez sur +/- de la minuterie</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Il y a 5 niveaux de puissance, de "P1" à "P5". Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux.</p> <p>"P1" : la puissance maximale est 2,5 kW. "P2" : la puissance maximale est 3,5 kW. "P3" : la puissance maximale est 4,5 kW. "P4" : la puissance maximale est 5,5 kW. "P5" : la puissance maximale est 7,2 kW.</p>
Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance	
Appuyez simultanément sur la commande Pause et sur la commande Verrouillage pour valider.	La plaque sera alors éteinte.

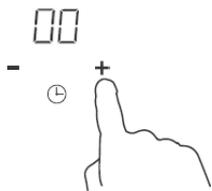
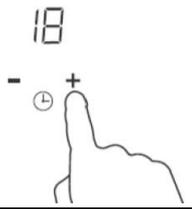
3.3.9 Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

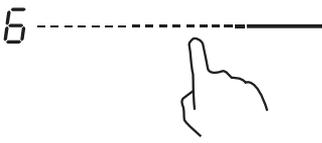
- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.

La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

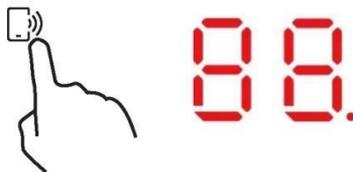
Assurez-vous que la plaque soit allumée.	
Touchez la commande "+" de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et "00" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.	
Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.	
La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "- -" quand le temps réglé est terminé.	

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

Régler une zone	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	
Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.	

3.3.11 Fonction « Cook with me »

Tout d'abord vous devez télécharger l'application hOn et l'installer sur votre dispositif portable. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction en suivant les instructions directement de l'App. Pour appairer la plaque de cuisson et l'application, utilisez le processus suivant : Appuyez sur la touche « Cook with me » pendant 4 secondes. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre de la MINUTERIE commence à clignoter avec PA écrit dessus et à démarrer le processus d'appairage.



Lorsque le Wi-Fi est allumé : un point apparaît sur le côté droit de la LED.

Lorsque le Wi-Fi est éteint : aucun point n'apparaît.

Comment régler la fonction « Cook with me »	
Choisissez dans le menu des recettes de l'application hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez étape par étape les indications sur l'application et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la plaque de cuisson qui va cuisiner pour vous.	
Lorsque la plaque de cuisson reçoit la commande de l'application, la plaque de cuisson émet à 2 reprises un bip et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues. Pour démarrer la recette, appuyez sur le bouton «Cook with me».	
Si vous voulez sortir de la fonction « Cook with me », changez le niveau de puissance de la zone.	

a. PARAMÈTRES SANS FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2402-2480	2402-2480
Puissance maximale [mW]	1500	1500

b. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

Informations sur les équipements en réseau	
Consommation de puissance de produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câble sont connectés et tous les ports de réseau sans fil sont activés :	NA
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour activer le WIFI, appuyez pour 4 secondes le bouton « Cook with me »
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le WIFI, appuyez pour 4 secondes le bouton « Cook with me »

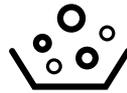
3.3.12 Fonction spéciale



Mijotage



Faire fondre



Faire bouillir

Comment régler la fonction spéciale	
En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.	
La fonction Mijotage est idéale pour cuire des sauces, des ragoûts, des plats braisés. Appuyez sur la touche Mijotage, l'indicateur affichera " "	
La fonction Faire fondre est la solution idéale pour faire fondre du chocolat, du beurre. Cette fonction vous aide à préparer tout type de dessert ou de sauces. Appuyez sur la touche Faire fondre, l'indicateur affichera " "	
La fonction Faire bouillir est idéale pour faire bouillir de l'eau ou tout autre liquide. Appuyez sur la touche Faire bouillir, l'indicateur affichera " "	

4. Lignes directrices pour cuisiner



Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et cela présente un risque sérieux d'incendie.

4.1 Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuisiner avec un réglage élevé puis réduisez le réglage quand la nourriture est chaude.

4.1.1 Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

4.1.2 Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

4.1.3 Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en une minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant une minute supplémentaire.

5. Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• faire mijoter délicatement• tiédir lentement
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• faire frémir rapidement• cuisiner du riz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
12- 13	<ul style="list-style-type: none">• faire revenir• cuisiner des pâtes
14/P	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter des aliments• saisir• amener la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe 'Utilisation de votre plaque à induction' pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Voir 'Entretien et nettoyage'.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

8. Affichage des pannes et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

Pour la zone 1 & 2

Problème	Causes possibles	Que faire
E1,E2,E7,C1	Panne du capteur de température.	Veillez contacter le fournisseur.
E3,E4	Capteur de température de la panne IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation a échoué.	Veillez contacter le fournisseur.
EL,EH	Tension d'alimentation anormale	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
C3	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est élevée	Veillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
C2	La température du capteur d'IGBT est élevée	Veillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

Pour la zone 3 & 4

1) Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Réparation automatique		
EL	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale.
EH	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
C1,C3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée d'IGBT. (1#)	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
Aucune réparation automatique		
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert.	
E7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique—non valable.	
E4	Panne du capteur de température d'IGBT -court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Panne du capteur de température d'IGBT -circuit ouvert.	

2) Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant "u".	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la marmite adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la marmite est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront "u".	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

9. Installation

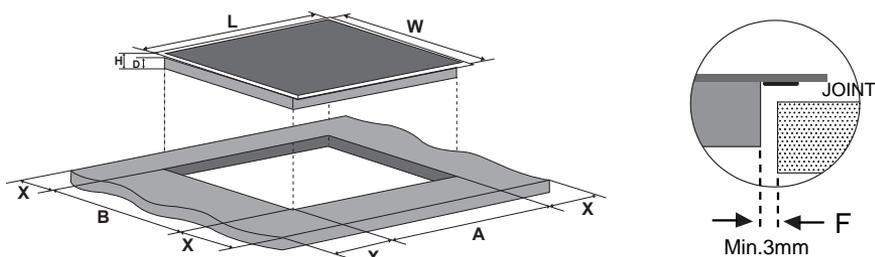
9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou. Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de surface de travail résistants à la chaleur et isolés (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins d'être imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :



Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

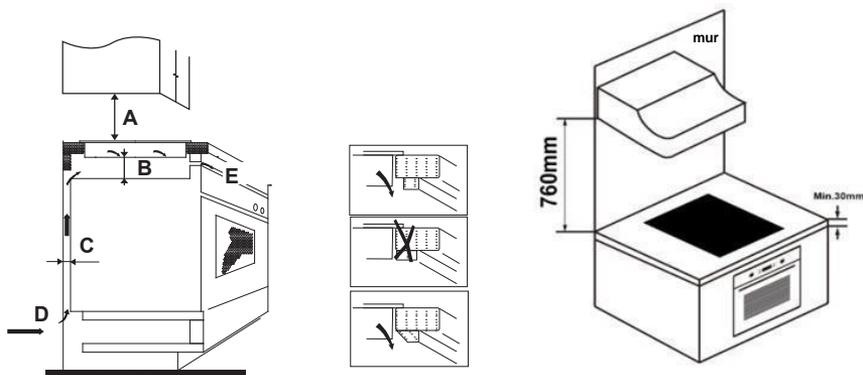


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
650	520	56	52	560±1	480±1	50 min.	3 min.

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque à induction soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous



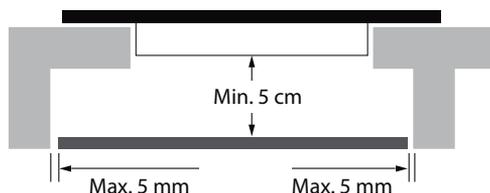
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate.

Assurez-vous que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de surchauffe de la plaque de cuisson ou d'obtenir une décharge électrique inattendue pendant le travail, il est nécessaire de placer une pièce en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque de cuisson. Suivez les conditions requises ci-dessous



Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. Lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place, VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail.



- Sachez que la colle qui fixe le plastique ou le matériau en bois au mobilier doit résister à une température non inférieure à 150 °C, pour éviter que le panneau se décolle.
- La paroi arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

9.2 Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée.
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation.
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

9.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

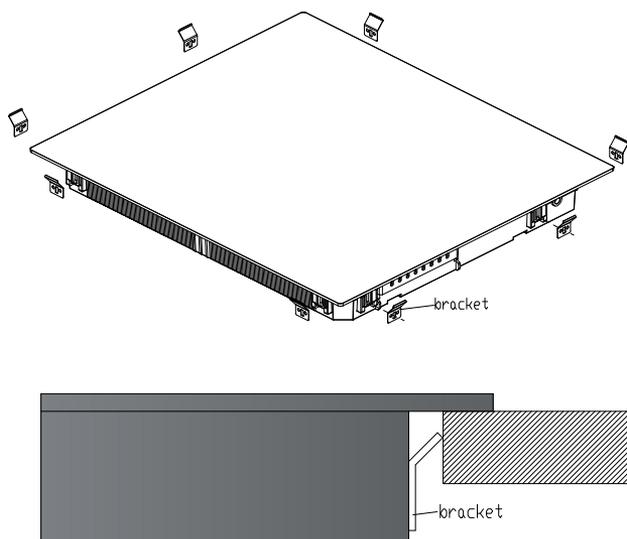
9.4 Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

9.5 Réglage de la position des étriers

Fixez la plaque sur la surface de travail en introduisant 8 étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) avant l'installation.

Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



En aucun cas, les étriers ne peuvent toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir image).

9.6 Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.

9.7 Branchement de la plaque sur le secteur



Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela. Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

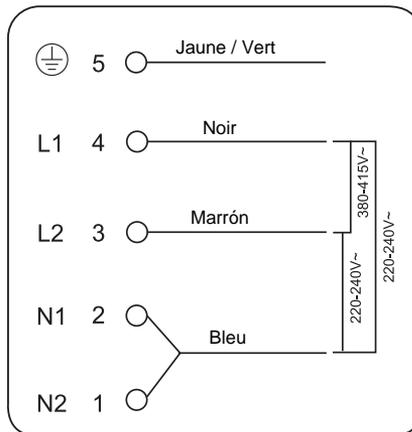
1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
 2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
 3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

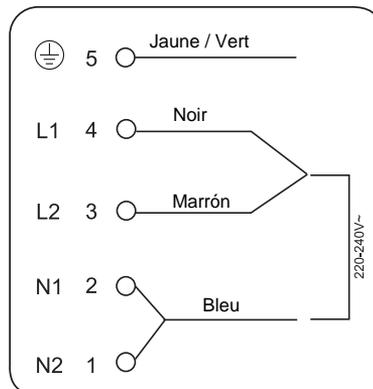
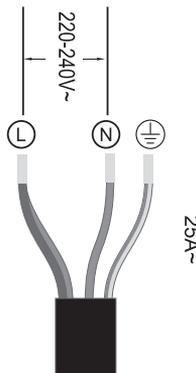


Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications.

Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au secteur au moyen d'un branchement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

 <p>MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.</p>	<p>Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aidez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.</p> <p>Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.</p> <p>Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.</p> <p>Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.</p>
--	--

Indice

1. Introduzione	91
1.1 Avvertenze per la sicurezza	91
1.2 Installazione	91
1.2.1 Rischio di scosse elettriche	91
1.2.2 Rischio di tagli	91
1.2.3 Istruzioni importanti per la sicurezza	91
1.3 Uso e manutenzione	92
1.3.1 Rischio di scosse elettriche	92
1.3.2 Rischi per la salute	93
1.3.3 Rischi causati dalla superficie calda	93
1.3.4 Rischio di tagli	93
1.3.5 Istruzioni importanti per la sicurezza	93
2. Presentazione del prodotto	95
2.1 Vista superiore	95
2.2 Pannello dei comandi	95
2.3 Principio di funzionamento	96
2.4 Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione	96
2.5 Specifiche tecniche	96
3. Uso del prodotto	96
3.1 Comandi touch	96
3.2 Scelta degli utensili da cucina	97
3.3 Utilizzo	98
3.3.1 Inizio della cottura	98
3.3.2 Fine della cottura	99
3.3.3 Uso della funzione Boost	99
3.3.4 Zona flessibile	100
3.3.5 Funzione French Plaque	100
3.3.6 Blocco dei comandi	101
3.3.7 Modalità pausa	101
3.3.8 Funzione di gestione della potenza	101
3.3.9 Comando del timer	102
3.3.10 Tempi di funzionamento predefiniti	104
3.3.11 Funzione Cook with me	105
3.3.12 Funzioni speciali	106
4. Linee guida per la cottura	107
4.1 Suggerimenti per la cottura	107
4.1.1 Cottura a fuoco lento, cottura del riso	107
4.1.2 Scottatura di bistecche	107
4.1.3 Rosolatura	107
4.2 Rilevamento di piccoli oggetti	108
5. Impostazioni della temperatura	108
6. Cura e pulizia	109
7. Suggerimenti e istruzioni utili	110