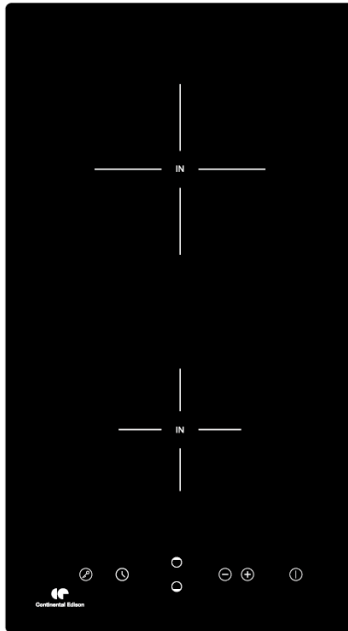




**CONTINENTAL EDISON**



## **Plaque à induction**

Notice d'Utilisation / Notice d'Installation

Modèle: MC-ID351

Référence: CECPI2Z



# **MANUEL D'INSTALLATION**

**Avant l'installation et l'utilisation de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement toutes ces précautions d'emploi et de sécurité. Gardez ces instructions pour une consultation ultérieure. Si vous cédez cet appareil à des tiers, veuillez aussi leur donner ce manuel.**

**Une lecture attentive de ces instructions vous aidera à faire fonctionner et à entretenir correctement votre plaque à induction.**

**Ce mode d'emploi est fourni ensemble avec l'appareil dans le carton, veuillez le garder soigneusement. La version numérique du mode d'emploi sera à votre disposition, si vous en avez besoin, contactez votre détaillant.**

## **NOTE:**

**Le fabricant, poursuivant une politique de développement constant et d'actualisation du produit peut apporter des modifications sans avertissement préalable, ainsi les caractéristiques et informations mentionnées dans ce manuel d'utilisation peuvent être sujettes à des changements sans avis préalable (document non contractuel).**

## **Consignes de sécurité**

**Utilisez cet appareil comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute mauvaise manipulation ou toute utilisation autre que prévue dans ce mode d'emploi ne pourra engager la responsabilité du fabricant.**

**Le non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation peut provoquer un risque de choc électrique, d'incendie et/ou des blessures aux personnes.**

## **Instructions de sécurité importantes**

- Lisez soigneusement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil.**

- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :**

- Les zones de restauration/cuisine réservées aux employés de magasins.

- Les bureaux et autres environnements professionnels similaires.

- Les fermes.

- Par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

- Les environnements de type chambres d'hôtes.

**AVERTISSEMENT:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart durant l'utilisation de l'appareil.

**MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en

**toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.**

- **Afin d'éviter des risques, cet appareil doit être installé en respectant les instructions d'installation.**
- **Faites en sorte que ces informations soient disponibles pour la personne qui installera l'appareil.**
- **Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.**
- **Cet appareil doit être branché à un circuit qui dispose d'un disjoncteur différentiel qui offre une coupure complète de l'alimentation électrique.**
- **Jamais aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur l'appareil.**
- **Une mauvaise installation de l'appareil peut entraîner une annulation de la garantie et n'entraînera pas la responsabilité du fabricant.**
- **Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.**
- **DANGER D'ETOUFFEMENT! Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.**

## **Risque de choc électrique**

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fendue. Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fendue, débranchez immédiatement l'appareil de la prise murale et contactez un technicien qualifié.
  - Si le cordon électrique est endommagé, il ne peut être remplacé que par un technicien qualifié.
  - Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer des opérations d'entretien.
  - Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que ce ne soit explicitement recommandé dans le manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.
  - N'utilisez pas votre table de cuisson en utilisant un minuteur externe ou un système de télécommande.
- Le non-respect de ces conseils peut provoquer un risque de choc électrique, d'incendie et/ou des blessures aux personnes.**

## **Risques pour la santé**

- Cet appareil respecte les standards sur la sécurité des appareils électromagnétiques.
  - Malgré tout, les personnes avec un **stimulateur cardiaque** ou tout autre implant électronique (telle qu'une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de leur implant avant d'utiliser cet appareil, de façon à s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut provoquer un risque de choc électrique, d'incendie et/ou des blessures aux personnes.**



## Risques liés aux surfaces chaudes

- Pendant son utilisation, des parties de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
  - Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre qu'un plat de cuisine, entrer en contact avec la vitre à induction tant que la surface n'est pas froide.
  - Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
  - Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois avec votre table de cuisson par induction.
  - Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
  - Attention : des objets magnétisables portés sur le corps peuvent chauffer à proximité de la table de cuisson. Les bijoux en or ou argent ne seront normalement pas affectés.
  - Éloignez les enfants.
  - Les poignées des ustensiles peuvent être chaudes. Vérifiez que les poignées de casseroles ne soient pas placées au-dessus des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors d'atteinte des enfants.
  - Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles pour éteindre les zones de cuisson quand vous retirez les plats.
  - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. L'ébullition peut provoquer de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer.
  - Soyez prudent si vous faites frire des aliments, l'huile et la graisse chauffant très vite. À très haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et provoquer des risques d'incendie.
- AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner des risques de feux. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Il faut éteindre l'appareil et couvrir par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Tout non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures.



## Risques de coupure

- Quand la protection est retirée, la lame d'un grattoir est très coupante. Soyez très prudent quand vous l'utilisez et gardez-le hors d'atteinte des enfants.
- Tout non-respect de ces conseils peut entraîner des blessures ou des coupures.



## Avertissements

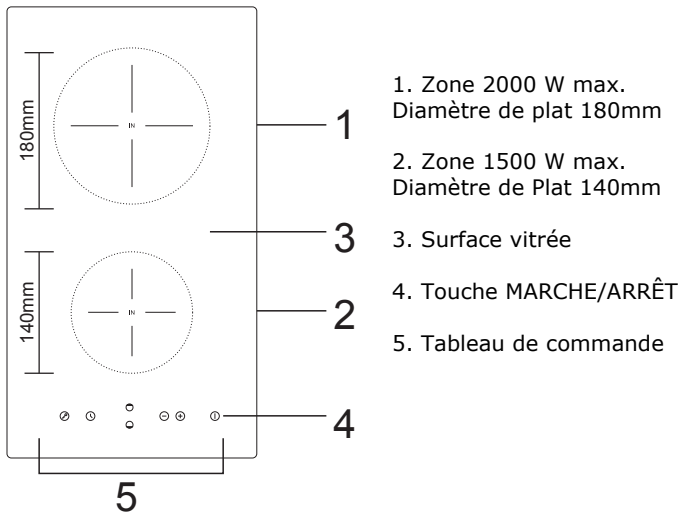
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne mettez pas des objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à côté de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.

**AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

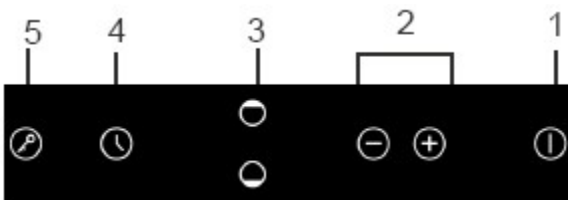
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
- Ne laissez pas des objets pour enfants dans des placards au-dessus de l'appareil. Des enfants qui montent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne faites pas tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas des plats avec des bords rugueux ou ne faites pas glisser des plats sur la surface vitrée de la table de cuisson car cela pourrait rayer la vitre.
- N'utilisez pas des éponges à récurer ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car cela pourrait rayer la vitre à induction.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

# Présentation du Produit

## Vue du dessus



## Tableau de commande



1. Touche MARCHE/ARRÊT
2. Réglage de la Puissance / Minuteur
3. Sélection de la zone de cuisson
4. Minuteur
5. Verrouillage



## Spécifications techniques

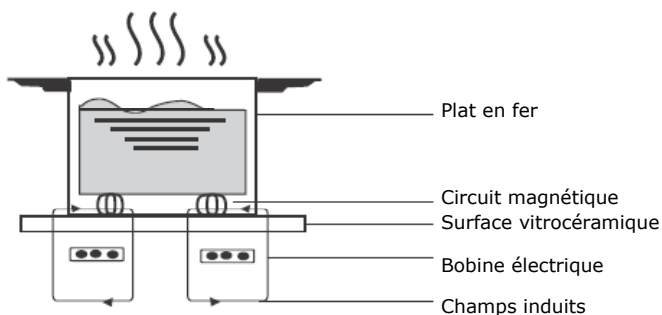
Plaque de cuisson	CECPI2Z
Zones de cuisson	2 Zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz
Puissance électrique installée	3500 W
Taille du produit L×P×H (mm)	288 X 520 X 56
Dimensions d'installation A×B (mm)	268 X 500
Numéro de série (1)	

- (1) Avant d'installer l'appareil, notez le numéro de série qui figure sur la plaque signalétique se trouvant sur la partie inférieure de l'appareil.

Le poids et les dimensions sont donnés à titre indicatif. Nous améliorons constamment nos produits et nous pouvons donc en changer les spécifications et la conception sans avertissement préalable.

## La Cuisson par Induction

La Cuisson par Induction est une technologie de cuisson sûre, moderne, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à un champ électromagnétique qui génère directement de la chaleur dans le plat, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. Il se peut que la vitre devienne chaude parce que le plat la réchauffe.



## Avant d'utiliser votre nouvelle Plaque à Induction

- Lisez ce guide, et respectez les Consignes de Sécurité indiquées.
- Retirez toutes les parties de l'emballage et le film protecteur qui peut se trouver sur votre Plaque à Induction.



### **Danger de coupure**

- Prenez garde – les bords des panneaux sont coupants.
- Un manque de prudence peut provoquer des blessures ou des coupures.

### **Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :**

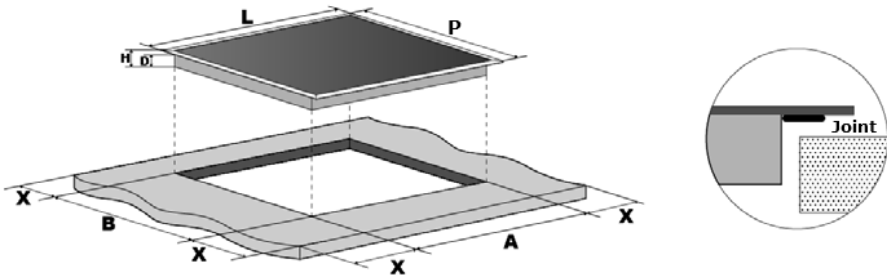
- L'installation recevant l'appareil respecte tous les prérequis et exigences de sécurité et la réglementation en vigueur.
- Un disjoncteur différentiel adapté et permettant de déconnecter complètement l'installation de l'alimentation électrique est présent dans l'installation électrique et qu'il respecte les normes et réglementations électriques locales.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles de 3mm doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Le système de déconnexion du réseau d'alimentation doit être facilement accessible quand la plaque à induction est installée.
- Le plan de travail est plat et horizontal, et que les prérequis précédents sont respectés.
- Le plan de travail est fait dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four doit disposer d'un ventilateur intégré.
- **Vous** utilisez des finitions résistant à la température et faciles à nettoyer (des carreaux en céramique par exemple) pour les murs qui entourent la plaque.

# Installation de la plaque

## Précautions

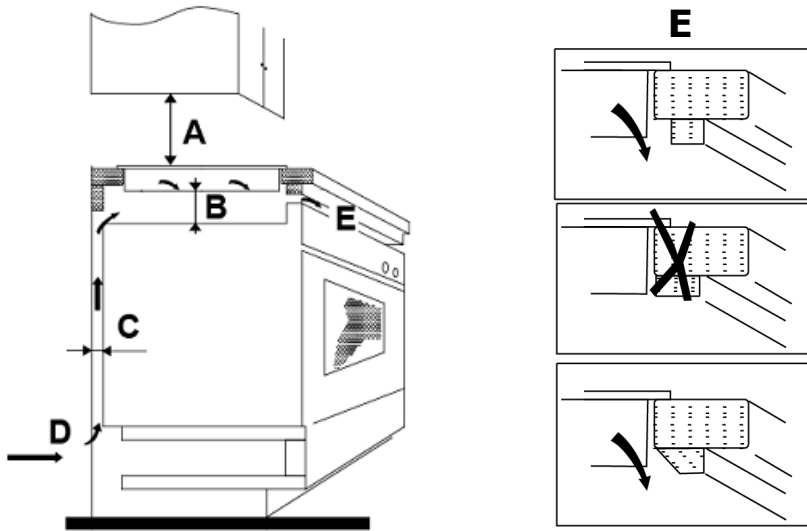
1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.
2. La plaque ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, l'humidité pouvant endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de façon à ce qu'il y ait sous sa surface, une ventilation d'air suffisante pour garantir sa fiabilité (50mm minimum).
4. Le mur et la zone chauffée sous la surface de la table doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour prévenir tout dommage, le joint qui entoure la table doit être résistant à la chaleur.

Découpez une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50mm autour de la découpe. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30mm. Choisissez un matériau résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson. Voir ci-dessous :



L (mm)	P (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	56	52	268 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	500 <sup>+4</sup> <sub>-0</sub>	50


6. Toujours s'assurer que la table de cuisson est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. Voir ci-dessous :



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 minimum	50 minimum	30 minimum	Entrée d'air	Ventilation en façade 10mm minimum

Note: il doit y avoir un espace d'au moins 760mm entre la table de cuisson et le bas d'une hotte d'aspiration ou des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.


## Branchement de la plaque à l'alimentation électrique

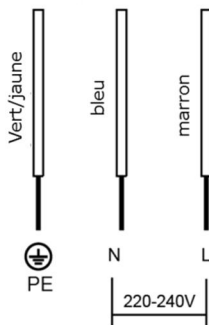
 Le branchement de la plaque à l'alimentation électrique principale doit être effectué par une personne qualifiée.

Avant de brancher la plaque à l'alimentation électrique principale, vérifiez que le circuit électrique de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque à induction, et correspond aux valeurs données sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour brancher la plaque sur l'alimentation électrique principale, ne pas utiliser d'adaptateurs, de transformateurs ou de rallonge électrique qui peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse en aucun cas 75°C.

 Vérifiez avec un électricien que le circuit électrique de l'habitation est adapté. Toute modification doit être faite uniquement par un électricien qualifié. L'alimentation électrique doit être branchée en respectant les standards en vigueur. La méthode de branchement est montrée ci-dessous.



 **Cet appareil nécessite obligatoirement une connexion à la terre**

- Le fil de terre du cordon d'alimentation doit être branché à la terre à la fois sur l'alimentation électrique et sur l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout accident qui résulterait d'une utilisation d'un appareil qui ne serait pas branché à la terre, ou dont le branchement à la terre serait défectueux.

## **Attention**

**Rappel** : Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles de 3mm (minimum) doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation. (Un disjoncteur différentiel est obligatoire).

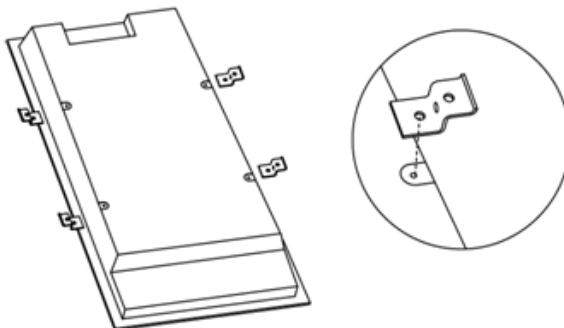
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique est bien fait et que l'installation est conforme aux normes de sécurité.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, il ne doit être remplacé que par un personnel qualifié et formé disposant des outils adaptés afin d'éviter les accidents.

### **Une fois la plaque installée, assurez-vous que**

- le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes des placards ou les tiroirs
- le cordon d'alimentation n'est pas plié ou coincé par les portes des placards ou les tiroirs
- un flux suffisant d'air frais atteint la base de la plaque
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée entre le tiroir ou le placard et le dessous de la plaque (Risque d'incendie).
- la déconnexion au réseau électrique est facilement accessible

### **Placer les crochets de fixation**

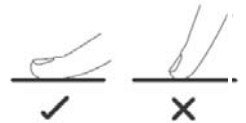
L'appareil doit être fixé sur une surface stable et lisse. Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant les 4 crochets en dessous de la plaque après l'installation.



# Utilisation de votre Plaque à Induction

## Utilisation des touches

- Les boutons répondent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appliquer une pression.
- Utilisez l'arrondi de votre doigt, pas le bout.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est activée.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres, sèches, et qu'elles ne sont pas recouvertes par un objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon). Même une fine couche d'eau peut empêcher l'utilisation des touches.



## Choisir le bon plat




- Utilisez uniquement les ustensiles adaptés pour la cuisson par induction.

Recherchez le symbole induction sur l'emballage ou le fond du plat.



- Vous pouvez vérifier si votre ustensile est adapté en utilisant un aimant. Approchez un aimant de la base du plat. Si l'aimant est attiré, votre plat est à priori adapté pour l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

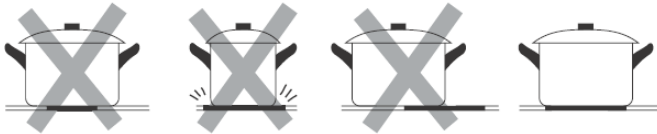
1. Versez de l'eau dans le plat que vous voulez vérifier.
2. Suivez les étapes du chapitre « Pour commencer à cuisiner ».
3. Si  ne clignote pas sur l'affichage et si l'eau chauffe, cela signifie que votre plat est adapté.

- Les récipients faits dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier pur inoxydable, aluminium ou cuivre sans un fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique, et plats en terre cuite.

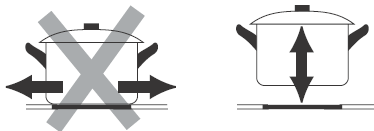
- Assurez-vous que la base du plat est lisse, repose à plat sur la vitre. Utilisez des plats ayant la même largeur que la zone de cuisson (voir chapitre « Présentation du produit »). En utilisant un plat un peu plus grand, l'énergie sera utilisée de la façon la plus efficace. En utilisant un plat plus petit, l'efficacité sera moindre que prévue. Les plats de moins de 140 mm risquent de ne pas être détectés par la plaque. Mettez toujours votre plat au centre de la zone de cuisson.



- N'utilisez pas de plat dont le dessous serait rugueux ou avec une base courbe. Vous risquez d'endommager la vitre ou de générer un mauvais fonctionnement de l'induction.



- Retirez toujours le plat de la plaque en le soulevant – ne le faites pas glisser, car il pourrait rayer la vitre.





## Pour commencer à cuisiner

Après l'allumage, l'appareil émet un bip et tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque vitrocéramique est en mode veille

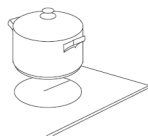
1. Appuyez sur la touche  MARCHE/ARRÊT.

L'appareil émet un bip et tous les écrans affichent " - " ou " - - ", indiquant que la plaque de cuisson est en mode veille.



2. Mettez un plat adapté sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

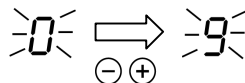
• Assurez-vous que le dessous du plat et que la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson (par exemple, zone 1), et un indicateur à côté de la touche s'allumera.



4. Réglez la température en appuyant sur la touche « - » ou « + ».

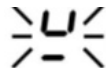


- Si vous ne réglez pas la température en moins d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant la cuisson.
- En appuyant sur une de ces touches, la valeur augmentera ou baissera.

### Si l'écran affiche en alternance avec le réglage de Température

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé le plat sur la bonne zone de cuisson, ou
- le plat utilisé n'est pas adapté pour l'induction, ou
- le plat est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.



Aucune chaleur n'est émise tant qu'un plat adapté n'est pas placé sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteindra au bout de 2 minutes si aucun plat adapté n'est posé sur la zone de cuisson


## Quand vous avez fini la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous voulez éteindre (par exemple, zone 1),




2. Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur « - » et « + ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 »



3. Éteignez complètement la plaque en appuyant sur la touche  MARCHÉ/ARRÊT.

4. Prenez garde aux surfaces chaudes

 Indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. L'indication disparaîtra quand la surface se sera refroidie pour atteindre une température acceptable. Vous pouvez aussi l'utiliser pour économiser de l'énergie :




Utilisez une plaque qui est encore chaude si vous voulez chauffer d'autres plats.




## Verrouillage des touches

• Vous pouvez verrouiller les touches pour empêcher toute utilisation non souhaitée (par exemple, pour empêcher des enfants d'allumer des zones de cuisson).


### Pour verrouiller les touches

- Appuyez sur la touche Clé  . L'indicateur de minuteur affichera «». Quand la plaque est verrouillée, toutes les touches sont désactivées excepté la Touche  MARCHÉ/ARRET.



Vous pourrez toujours éteindre la plaque avec la touche  MARCHÉ/ARRET en cas d'urgence, mais vous devrez ensuite déverrouiller la plaque avant toute autre opération.

### Pour déverrouiller les touches

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche Clé  pendant 2-3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque à induction.

## Protection contre la surchauffe

Un détecteur de température contrôle la température de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction s'arrête de fonctionner automatiquement.

## Alerte de chaleur résiduelle

Quand la plaque a fonctionné pendant un certain temps, il peut y avoir de la chaleur résiduelle. La lettre « *H* » apparaît pour vous prévenir de ne pas vous en approcher.

## Détection de petits objets

Quand un plat non-magnétique (par exemple, en aluminium) ou d'une taille inadaptée, ou quand un autre petit objet (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la plaque, la plaque se mettra automatiquement en veille au bout d'1 minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque à induction pendant 1 minute de plus.

## Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une protection de sécurité pour votre plaque à induction.

Celle-ci s'éteindra automatiquement si vous avez oublié de l'éteindre. Les paramètres par défaut de temps d'arrêt pour les différentes puissances sont les suivants :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand le plat est retiré, la plaque à induction peut s'arrêter immédiatement de chauffer et la plaque se met automatiquement en veille au bout de 2 minutes.

## Utilisation du Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons :

- Vous pouvez l'utiliser comme indicateur de temps. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson quand le temps réglé sera écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une zone de cuisson une fois que le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez régler le minuteur de 0 à 99 minutes.

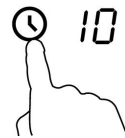
## Utilisation du minuteur comme indicateur de temps

### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.

Note : vous pouvez utiliser l'indicateur de temps même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du minuteur, l'indicateur de temps clignotera et l'écran affichera « 10 ».



3. Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du minuteur.

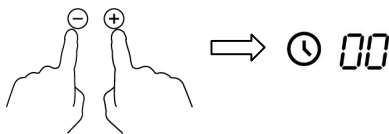


Astuce : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou rallonger d'1 minute.

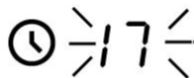
Appuyez longuement sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou allonger de 10 minutes.

Si le réglage du temps dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 00 minute.

4. Si vous appuyez en même temps sur « - » et « + », le minuteur sera annulé et « 00 » sera affiché sur l'écran.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



6. La sonnerie émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » quand le temps réglé sera écoulé.



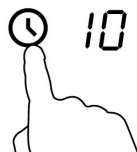
## Régler le minuteur pour éteindre une zone de cuisson

Pour la zone de cuisson sélectionnée :

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler le minuteur (par exemple, zone 1).



2. Appuyez sur la touche du minuteur, l'indicateur de temps clignotera et l'écran affichera « 10 ».



3. Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du minuteur.

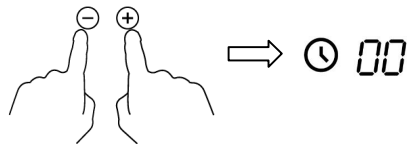
Astuce : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou rallonger d'1 minute.

Appuyez longuement sur la touche « - » ou « + » du minuteur pour réduire ou allonger de 10 minutes.

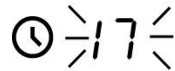


Si le réglage du temps dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 00 minute.

4 Si vous appuyez en même temps sur « - » et « + », le minuteur sera annulé et « 00 » sera affiché sur l'écran.



5. Une fois le temps réglé, le décompte commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



NOTE : le point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. Quand le minuteur s'arrête, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Toutes les autres zones de cuisson allumées auparavant continueront de fonctionner.

Veillez noter: Si vous voulez modifier le temps après que le minuteur est réglé, vous devrez recommencer à l'étape 1.

# Recommandations de cuisson



Soyez prudent si vous faites frire des aliments, l'huile et la graisse chauffant très vite. À très haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et provoquer des risques d'incendie.

## Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la température.
- Commencez la cuisson à haute température puis réduisez la température quand la nourriture a cuit suffisamment.

## Mijoter, cuire du riz

- Les aliments mijotent à une température en-dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, quand des bulles sortent ponctuellement à la surface du liquide de cuisson. C'est l'idéal pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragouts très tendres, car les arômes se développent sans que les aliments soient trop cuits.
- Certaines cuissons, dont la cuisson du riz par absorption, nécessitent une température plus élevée pour être certain que la nourriture est cuite dans le temps recommandé.

## Griller la viande

Pour cuisiner de savoureux steaks juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Faites couler un filet d'huile dans la poêle et déposez la viande dans la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de vos préférences de cuisson.

Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson – Plus il est « ferme », plus il est cuit.

5. Laissez le steak reposer dans un plat chaud pendant quelques minutes pour qu'il s'attendrisse avant de le servir.



## Pour faire rissoler

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson doit être rapide. Si vous préparez une grande quantité de nourriture, faites de petites portions.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez la de côté au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore craquants, réduisez la température de la zone de cuisson, remettez la viande dans le plat et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils cuisent uniformément.
7. Servez immédiatement.

## Réglages de la température

Les réglages indiqués ci-dessous sont de simples recommandations. Le réglage exact dépendra de nombreux facteurs, dont le plat utilisé et la quantité de nourriture que vous préparez. Faites des essais avec votre plaque à induction pour trouver le réglage qui vous convient.

Réglages de température	Type de cuisson
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• chauffer délicatement de petites portions de nourriture</li><li>• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li><li>• cuisson à feu doux</li><li>• chauffer doucement</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage</li><li>• cuisson rapide</li><li>• cuire du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crêpes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauter/rissoler</li><li>• cuire des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• faire rissoler</li><li>• saisir</li><li>• cuire de la soupe</li><li>• bouillir de l'eau</li></ul>



## Entretien et nettoyage

Les notes indiquées ci-dessous sont de simples recommandations.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur la vitre (empreintes, marques, taches laissées par la nourriture et projections de liquide non sucré)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque.</li> <li>2. Utilisez du nettoyant à plaque pendant que la vitre est encore tiède (mais pas brûlante !)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un torchon propre ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Rallumez la plaque.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand l'alimentation est coupée, l'indication « surface chaude » n'apparaît pas mais la zone de cuisson peut être encore brûlante ! Soyez très prudent.</li> <li>• Des éponges à récurer, certaines éponges en nylon et des produits d'entretien corrosifs peuvent rayer la vitre. Lisez systématiquement les étiquettes pour vérifier si le produit ou l'éponge est adapté.</li> <li>• Ne laissez jamais des résidus de nettoyant sur la plaque : la vitre pourrait rester tachée.</li> </ul>
Débordements, nourriture fondue et projections de sucre sur la vitre	<p>Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une spatule ou un grattoir adapté pour une plaque à induction, mais faites attention aux zones de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation électrique de la plaque à induction.</li> <li>2. Tenez la spatule ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la tache ou la projection vers une zone froide de la plaque.</li> <li>3. Nettoyez la salissure avec un torchon ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 des « Salissures quotidiennes sur la plaque » ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par la nourriture fondue ou les projections de sucre dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la vitre, elles risquent d'être difficiles à enlever ou même d'endommager de façon permanente la vitre.</li> <li>• Risques de coupure : quand la protection est retirée, la lame d'un grattoir est très coupante. Soyez très prudent quand vous l'utilisez et gardez-le hors d'atteinte des enfants.</li> </ul>
Projections sur les touches	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la plaque.</li> <li>2. Epongez la projection</li> <li>3. Essuyez la zone de la touche avec une éponge propre ou un torchon humide.</li> <li>4. Essuyez la zone avec du papier essuie-tout.</li> <li>5. Rallumez la plaque.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plaque peut émettre des bips et s'éteindre d'elle-même, et les touches ne plus fonctionner si du liquide est renversé sur elles. Assurez-vous que la zone des touches est sèche avant de rallumer la plaque.</li> </ul>

## Résolutions des problèmes courants

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la plaque à induction est reliée à l'alimentation électrique et que celle-ci est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans le quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié
Les touches ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Référez-vous au chapitre « Utilisation de votre plaque à induction » pour les instructions.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une couche très fine d'eau sur les touches ou alors vous utilisez le bout de vos doigts pour appuyer sur les touches.	Assurez-vous que la zone des touches est sèche et utilisez l'arrondi de vos doigts pour appuyer sur les touches.
Certains plats émettent des bruits de craquement ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la fabrication de votre plat (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	C'est un comportement normal et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un bourdonnement quand elle est utilisée à haute température.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait se réduire ou disparaître quand vous baissez la température.

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Que faire</b>
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur intégré dans votre plaque à induction s'est mis en marche pour empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action spécifique. Ne disjonctez pas l'alimentation électrique de la plaque à induction quand le ventilateur fonctionne.
les plats ne chauffent pas et  apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter le plat parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter le plat parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas centré correctement.	Utilisez des plats adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre « Choisir le bon plat ». Centrez le plat et assurez-vous qu'il a la bonne taille pour la zone de cuisson.
La plaque à induction s'éteint d'elle-même de façon imprévue, un son est émis et un code d'erreur est affiché (en alternance avec un ou deux chiffres qui apparaissent sur l'écran du minuteur).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, débranchez la plaque de la prise murale et appelez un technicien qualifié.   N'essayez jamais de démonter l'appareil.

## Affichage d'erreur et Contrôle

Si une anomalie se produit, la plaque à induction se met automatiquement en mode de protection et affiche les codes suivants :

Code	Cause	Que faire
F3-F8	Panne du détecteur de température	Appelez le revendeur ou le SAV agréé.
F9-FE	Panne du détecteur de température du TBGI.	Appelez le revendeur ou le SAV agréé.
E1/E2	Tension électrique anormale	Eteignez la plaque. Faites vérifier votre installation électrique par une personne qualifiée. Si le problème subsiste disjoncter la plaque de l'alimentation électrique principale. Appelez le revendeur ou le SAV agréé.
E3/E4	Température anormale	Redémarrez la plaque à induction après qu'elle se soit refroidie.
E5/E6	Rayonnement de la chaleur insuffisant.	Veuillez vérifier l'ustensile utilisé.

Ceci est une liste des codes d'erreurs les plus courants.



Ne démontez jamais l'appareil vous-même, de façon à éviter tout danger et à ne pas endommager la plaque à induction.



**ATTENTION : ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.**

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2011/65/UE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques. Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite des moyens de traitement des déchets spécialisés. Pour plus d'information en ce qui concerne le traitement, l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre administration locale, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Importé par:

CDISCOUNT

120-126 quai de Bacalan

33000 BORDEAUX