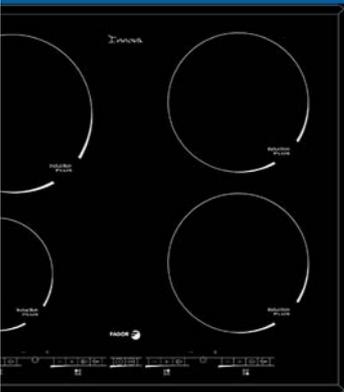


Vous voulez savoir comment
fonctionne votre plaque?

Voici la réponse



NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION D'APPAREIL



Marque :

Modèle :

Code :

Puis.Maxi. :

Tension:

N° Série :

Rellene esta tabla con los datos de la plaque de características adherida al aparato.

Antes de instalar y usar el aparato lea cuidadosamente el manual de instrucciones

PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

SOMMAIRE

INSTALLATION	6
1. Découpe du meuble	6
2. Emplacement d'installation	6
3. Préparation de la table de cuisson	7
4. Branchement électrique	8
5. Mise en place de la table de cuisson	9
EN QUOI SE CARACTÉRISE L'INDUCTION	10
1. Puissance et économie	10
2. Sécurité	11
3. Propreté	12
DESCRIPTION GÉNÉRALE	13
DESCRIPTION DES PLAQUES TYPE A	14
FONCTIONNEMENT	15
1. Utilisation du bandeau de commande (touch control)	15
2. Fonction Timer (minuterie)	16
3. Utilisation de la programmation automatique de l'échauffement rapide	17
DESCRIPTION DES PLAQUES TYPE B	18
FONCTIONNEMENT	19
1. Utilisation du bandeau de commande	19
2. Fonction Timer (minuterie)	20
3. Fonction Booster	20
UTILISATION DES POSITIONS DE PUISSANCE	22
RÉCIPIENTS	23
QUE FAIRE SI...	25

AVERTISSEMENT

- Seul un Service Technique Agréé est autorisé à réaliser des réparations sur votre plaque en cas de panne. Tout agissement à l'encontre de cette disposition annule la garantie.
- Les informations techniques et d'identification de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique qui y est apposée.
- Cette plaque signalétique doit être consultée avant d'effectuer le branchement électrique.
- Le branchement électrique doit être assuré par un spécialiste au fait des réglementations et des dispositions légales en vigueur dans chaque pays.

PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

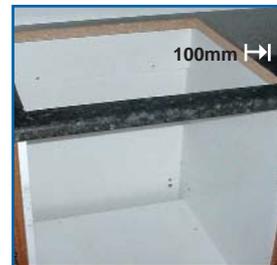
INSTALLATION

1 DÉCOUPE DU MEUBLE

Appareil type "x" pour le degré de protection anti-incendie.

IMPORTANT

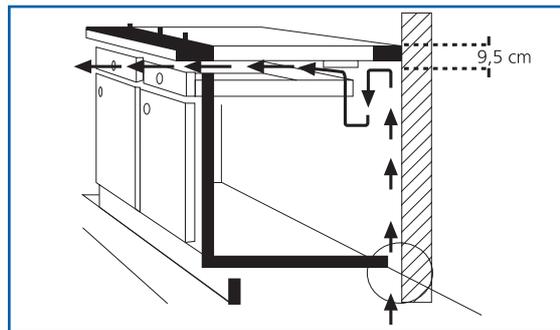
L'écart minimum entre le creux et le mur ou un meuble latéral doit être de 100mm. Lorsque l'épaisseur de la table de cuisson est supérieure à 30 mm ou si un support rapporté est placé pour la plaque, monter le couvre-ventilation comme le montre le figure.



2 EMPLACEMENT D'INSTALLATION

SUR UN TIROIR

Les circuits électroniques de la plaque à induction doivent être refroidis par un courant d'air frais comme le montre le dessin. Les points suivants doivent être scrupuleusement respectés. Plus l'écart entre la plaque et le meuble de dessous sera grand, mieux celle-ci fonctionnera.



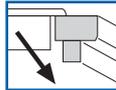
IMPORTANT

Votre plaque à induction exige une entrée d'air à l'arrière et une sortie sur le devant.

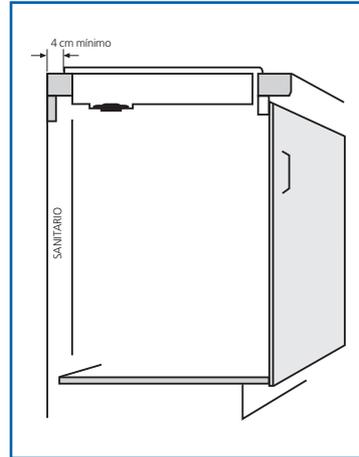
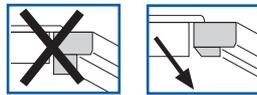
SUR UN MEUBLE AVEC PORTE

Plaque avec sortie d'air sous la plaque.

- a** La meilleure solution est de laisser une grille de sortie d'air entre plaque et porte. Avec une petite traverse, aucune complication spéciale.



- b** Avec traverse rectangulaire ou une table fermée, effectuer une découpe en biseau pour libérer la sortie d'air.

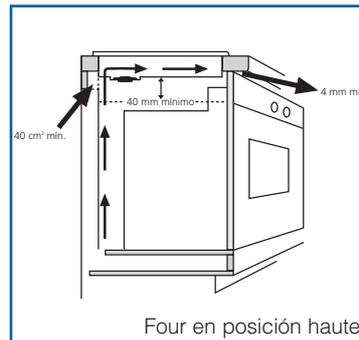


SUR UN FOUR

Dans ce cas il est possible d'encastrer directement la table de cuisson directement sur le four.

Grâce à son système de ventilation supérieur, ce four peut être monté en position haute.

Pour cela, retirer la traverse avant du meuble afin de libérer un espace minimum de 9 mm.



IMPORTANT

Votre plaque à induction NE doit PAS être installée sur un lave-vaisselle, un lave-linge, un réfrigérateur ou un congélateur.

3

PRÉPARATION DE LA TABLE DE CUISSON

- a** Placer la plaque renversée sur une table.
- b** Retirer le papier adhésif et coller le joint d'étanchéité qui accompagne l'appareil sur tout le pourtour de la plaque.



IMPORTANT

Si votre plaque est dépourvue de cadre, vous devrez coller d'abord les bandes qui ont des formes s/figure, pour ensuite ajuster les bandes droites sur elles.



4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

La plaque vitrocéramique est fournie avec son câble d'alimentation.

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou un technicien agréé afin d'éviter tout danger.

Si le type de branchement à l'endroit d'installation de la plaque est autre que

(220...240V~), réaliser les connexions selon les tableaux ci-après. (Le câble doit supporter des températures de 120°).

Le raccordement au secteur doit s'effectuer avec une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou un dispositif de coupure omnipolaire avec un écart entre contacts d'au moins 3 mm.

Puissance totale :

Plaque 4/3I haut de gamme : 7,2kW

Plaque largeur 900 :

10,8kW

Plaque largeur 300 :

3,6kW

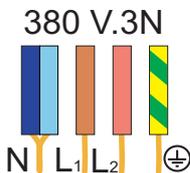
Plaque induction mixte :

6,1 kW

PLAQUE				TRIPHASE Δ		
	Tension	Int. Nominale par phase	Protection	Tension	Int. Nominale par phase	Protection
2 induction:	220...240V	15,6A	20A	220...240V	9A	10A
4 induction basse:	220...240V	24,5A	32A	220...240V	14A	16A
2+2 mixte:	220...240V	26,5A	32A	220...240V	15,5A	16A
3/4 induction haute:	220...240V	31,5A	32A	220...240V	18A	20A
5 induction:	220...240V	47A	50A	220...240V	27A	32A



PLAQUE	TRIPHASE					
	Tension	Int. Nominale par phase	Protection	Tension	Int. Nominale par phase	Protection
2 induction :	380...400V	15,6A	20A	220...240V	9,5A	16A
4 induction basse:	380...400V	8,5A	10A	220...240V	15A	16A
2+2 mixte:	380...400V	9,5A	10A	220...240V	16A	20A
3/4 induction haute:	380...400V	11A	16A	220...240V	19A	20A
5 induction:	380...400V	16,5A	20A	220...240V	28A	32A



Cet appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE

IMPORTANT

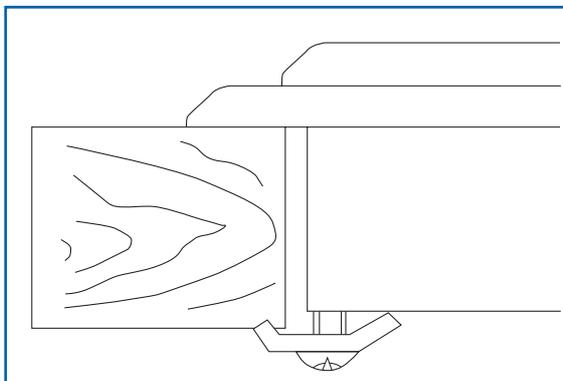
Réaliser ces opérations avec l'appareil débranché. Une bonne prise de terre est indispensable ainsi que la pose d'un interrupteur dans un endroit accessible pour déconnecter toutes les phases, avec une distance entre contacts de 3 mm minimum.

Sans ces éléments, le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages. La connexion de cet appareil est de type "Y".

L'appareil est doté d'un câble d'alimentation pour hautes températures. Tout remplacement de ce câble d'alimentation devra être réalisé par un technicien agréé par le fabricant.

5**MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON**

- a** Placer la plaque dans le creux du meuble en faisant pression pour que le joint d'étanchéité réalise une bonne fermeture.
- b** Monter les quatre fixations de la plaque par le bas aux angles du creux.



PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

EN QUOI SE CARACTÉRISE L'INDUCTION

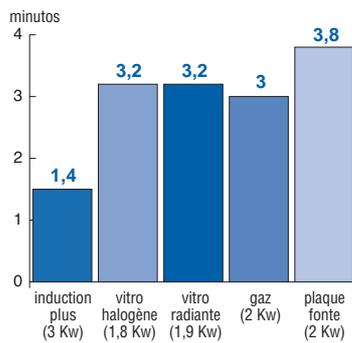
1 PUISSANCE ET ÉCONOMIE

L'induction offre une grande rapidité de chauffe, supérieure à celle des autres systèmes. Comme la chaleur se produit à l'intérieur même du réci-

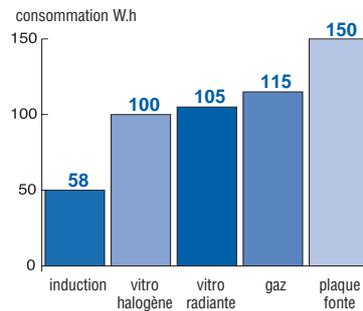
ipient, les pertes d'énergie sont bien moindres et le rendement s'améliore. Elle consomme moitié moins que les autres systèmes. Ce gain d'é-

nergie fait de l'induction le système de cuisson électrique meilleur marché, proche de la consommation d'une plaque à gaz.

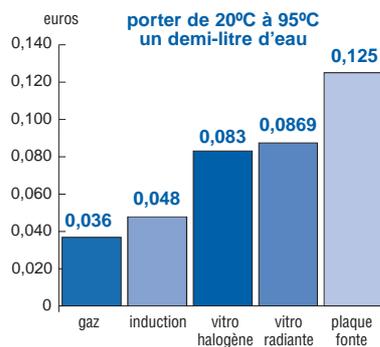
porter de 20°C à 95°C
un demi-litre d'eau



porter de 20°C à 95°C
un demi-litre d'eau



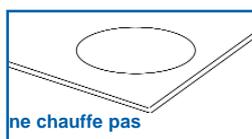
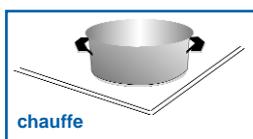
porter de 20°C à 95°C
un demi-litre d'eau



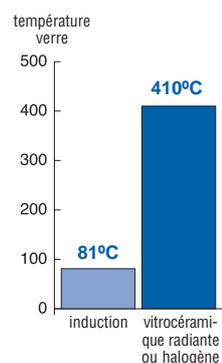
2 SÉCURITÉ

Le risque de se brûler à cause de la température du verre est minimum. Comme la chaleur se produit à l'intérieur du récipient, le verre ne s'échauffe que très peu.

Les foyers à induction disposent d'un système de détection du récipient. Autrement dit, le feu ne fonctionne que s'il détecte la présence d'un récipient adéquat dessus.



eau bouillante



IMPORTANT

A L'ATTENTION DES PORTEURS DE STIMULATEURS CARDIAQUES ET D'IMPLANTS ACTIFS :

Le fonctionnement de la table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre plaque de cuisson par induction répond parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE) et a été conçue de façon à ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques, si ceux-ci sont aussi conformes à la même réglementation.

VOTRE PLAQUE À INDUCTION GÉNÈRE DES CHAMPS MAGNÉTIQUES DANS SON ENVIRONNEMENT PROCHE.

Pour éviter toute interférence entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il est nécessaire que celui-ci soit conforme à sa réglementation. Pour vérifier la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, consulter son fabricant ou votre médecin.

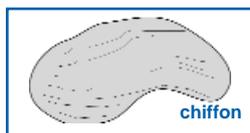
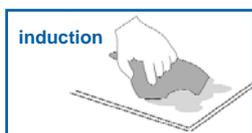
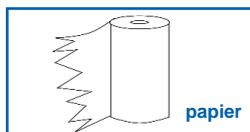
3 PROPRETÉ

En chauffant moins le verre, on évite que les projections ou les débordements ne durcissent sur la plaque. Le nettoyage est ainsi facilité.

Il est conseillé toutefois de nettoyer aussitôt que possible la vitrocéramique ou les foyers de tout débordement ou projection.

Les taches légères se nettoient simplement avec un chiffon ou un morceau de papier de cuisine.

Pour les taches plus résistantes, utiliser des produits spécifiques pour vitrocéramique. Un grattoir est fourni avec la plaque. Les utiliser en suivant les conseils du fabricant.



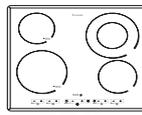
IMPORTANT

- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudre à récurer qui peuvent rayer la plaque.
- Ne pas utiliser de machine à nettoyer à vapeur.

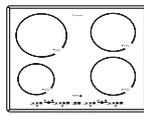
PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

DESCRIPTION GÉNÉRALE

TYPE A



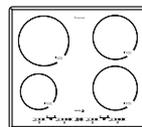
5IFT-22



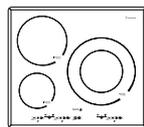
5IFT-4

*Description des touches : page 14
*Utilisation Touch Control : page 15

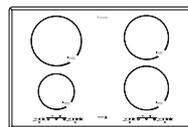
TYPE B



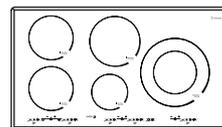
5IFT-40



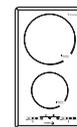
5IFT-30



5IFT-800



5IFT-900



2MF-21

*Description des touches : page 18
*Utilisation Touch Control : page 19

	DIAMÈTRE	POSITION					
		1	2	3	4	5	6
INDUCTION TYPE A	145	100	200	300	400	500	600
	180	100	200	300	400	500	700
	210	100	200	300	400	500	700
INDUCTION TYPE B	145	75	150	225	300	400	500
	180	100	200	300	400	500	700
	210	100	200	300	400	500	700
	280	120	240	360	480	600	840
RADIANT	145	38	76	170	225	300	375
	210	66	133	300	395	522	655

	POSITION						
	7	8	9	10	11	P	BOOSTER
INDUCTION TYPE A	800	1100	1300	-----	-----	1600	-----
	900	1500	1900	-----	-----	2800	-----
	900	1500	1900	-----	-----	2800	-----
INDUCTION TYPE B	600	700	800	1000	1200	1600	-----
	900	1100	1300	1550	1800	2100	2800
	900	1100	1300	1600	1900	2200	3000
	1080	1320	1560	1920	2280	2640	3600
RADIANT	545	765	1200	-----	-----	-----	-----
	952	1342	2100	-----	-----	-----	-----

PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

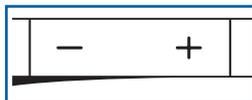
DESCRIPTION DES PLAQUES TYPE A



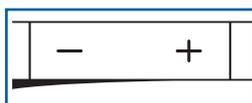
Indicateur du foyer à utiliser : Pour voir sur la plaque la situation de chaque foyer.



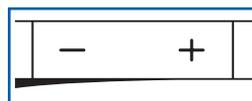
Indicateurs de puissance : Pour voir sur la plaque la position de puissance à laquelle travaille chaque foyer.



Témoin de chaleur résiduelle : Il indique qu'un foyer donné est très chaud avec H (Hot) sur l'indicateur de puissance, pour empêcher de le toucher. En fonction de la puissance qui a été sélectionnée, il peut rester allumé pendant environ 30 minutes maxi.



Variateurs de puissance : Pour sélectionner la puissance des foyers entre 0 et 9.



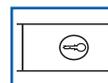
Touche et affichage du foyer double : Pour activer le feu extérieur du foyer double et afficher son fonctionnement.



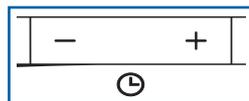
Touche d'allumage/arrêt : Pour allumer ou éteindre la plaque directement sans toucher d'autres commandes.



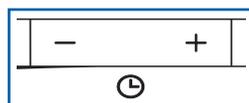
Touche et affichage de sécurité : Pour verrouiller les autres commandes afin d'éviter que les enfants ne jouent avec et afficher leur fonctionnement.



Touches de minuterie : Pour sélectionner le temps de cuisson du foyer choisi 0 et 99 minutes.



Indicateur minuterie : Pour afficher le temps de durée de la cuisson sur le foyer choisi.

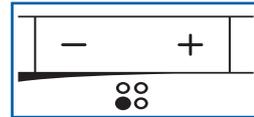
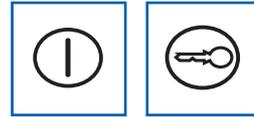


FUNCTIONNEMENT TYPE A

1 UTILISATION DU BANDEAU DE COMMANDE (TOUCH CONTROL)

ALLUMAGE D'UN FEU

- a** Placer le doigt sur la touche d'allumage /arrêt en tenant compte du fait que pour éviter que les enfants puissent jouer avec les commandes, il existe une touche de sécurité qui se désactive en maintenant la pression pendant trois secondes.
- b** Assurez-vous que la touche que vous allez sélectionner correspond au foyer que vous voulez utiliser.
Poser le doigt sur - ou + pour allumer le foyer.
- c** Sélectionner la puissance adéquate en maintenant la pression dessus.
- d** Pour activer le foyer double (disponible uniquement sur les plaques MIXTES), placer le doigt sur sa touche.



IMPORTANT

- Si tous les foyers sont éteints, la plaque s'éteint au bout de quelques secondes, en indiquant H sur tous les foyers encore chauds.
- Si vous le désirez, vous pouvez activer le verrouillage de sécurité en maintenant la pression du doigt dessus pendant trois secondes.
- Si vous laissez un objet sur les touches, la plaque fait entendre un bip et s'éteint.
- La plaque s'éteint automatiquement après un temps de sécurité donné qui varie selon la puissance sélectionnée (de 1 heure avec la puissance "P" ou "9" à 10 heures avec la puissance "1").

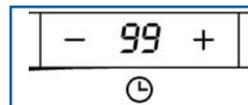
IMPORTANT

L'arrivée à ébullition des liquides, surtout à des puissances élevées, entraîne un bourdonnement lié au couplage des fréquences des foyers.

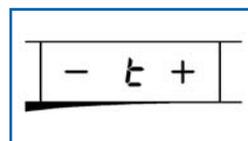
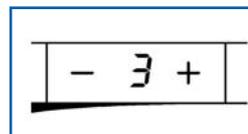
2

FUNCION TIMER (MINUTERIE)

- a** Poser le doigt sur les touches de minuterie + ou - ; l'afficheur s'allume pour indiquer 00 ou 99. Sur les indicateurs de puissance des foyers, un t s'allume.



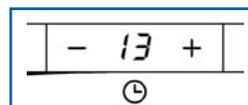
- b** Poser ensuite le doigt sur le variateur de puissance du foyer auquel vous voulez affecter la minuterie + ou - pour sélectionner sa puissance de fonctionnement. L'afficheur du foyer choisi clignote entre la puissance sélectionnée et t.



IMPORTANT

Si aucun foyer n'est sélectionné, la minuterie s'éteint.

- c** Avec les touches de minuterie + ou -, sélectionner le temps nécessaire, qui apparaît sur l'afficheur de la minuterie. Le foyer est programmé.



IMPORTANT

Si aucun temps n'est sélectionné et si l'afficheur indique 00, la minuterie s'éteint et l'afficheur indique 99, en prenant comme temps de minuterie 99 minutes.

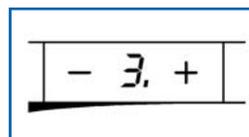
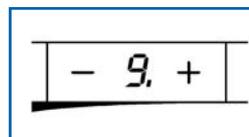
- d** Tant que le foyer programmé fonctionne, l'afficheur clignote en indiquant la puissance sélectionnée et t, alternativement. A l'issue du temps programmé, le foyer se désactive et un signal sonore se fait entendre jusqu'à ce que une touche reçoive un signal.

3

UTILISATION DE LA PROGRAMMATION AUTOMATIQUE DE L'ÉCHAUFFEMENT RAPIDE

Chaque zone de contrôle est équipée d'un fonctionnement automatique programmé. Cette programmation permet d'atteindre rapidement la température maximale correspondante pour passer ensuite à la température de maintien, le tout de façon automatique. Le mode de programmation est le suivant :

- a** Placer le doigt sur le variateur de puissance "+" du foyer radiant que vous voulez programmer jusqu'à ce que s'affichent "9" en radiants et "P" en induction. Si nous maintenons la pression sur la touche, l'afficheur nous indiquera "9." ou "P.".
- b** Nous disposons alors de 10 secondes pour sélectionner le niveau de puissance souhaité en agissant sur le variateur de puissance "-" jusqu'à ce que l'afficheur nous indique ce niveau de puissance à l'aide du numéro avec un point en bas à droite "3.".
- c** En atteignant le temps de chauffage automatique, un bref bip se fait entendre et le point décimal situé en bas à droite du numéro qui apparaît sur l'afficheur s'éteint. Le foyer continue à fonctionner de façon conventionnelle.
Pour annuler la programmation automatique, preser la touche "-". Le point décimal s'éteint.

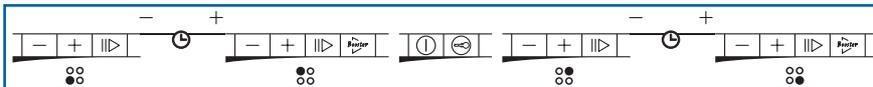


IMPORTANT

Pour réaliser la programmation automatique de l'échauffement sur un foyer à induction, ne pas allumer le foyer du même côté de la table de cuisson afin de ne pas annuler l'échauffement automatique.

PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

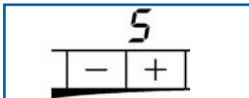
DESCRIPTION DES PLAQUES TYPE B



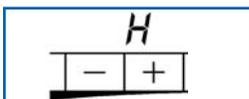
Indicateur de foyer à utiliser : Pour voir sur la plaque la situation de chaque plaque.



Indicateurs de puissance : Pour voir sur la plaque la position de puissance à laquelle travaille chaque foyer.



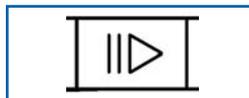
Témoin de chaleur résiduelle : Si un foyer donné est très chaud, l'indicateur de puissance l'indique avec un H (Hot) pour empêcher de le toucher. En fonction de la puissance qui a été sélectionnée, il peut rester allumé pendant environ 30 minutes maxi.



Variateurs + et - : Pour choisir la puissance de chacun des foyers entre 0 et 11.



Touches d'accès direct : Pour accéder à tout moment à la puissance 8.



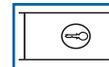
Touche BOOSTER : Pour accéder à la puissance maximale (sur certains foyers uniquement).



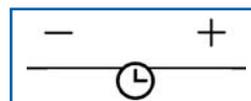
Touche d'allumage/arrêt : Pour allumer / éteindre la plaque directement sans presser aucune autre touche.



Touche et affichage de sécurité : Pour verrouiller les autres touches afin que les enfants ne puissent pas jouer avec et afficher leur fonctionnement. Avec le verrouillage activé, la pression d'une touche quelconque la verrouille, ce qui est signalé par tout le bandeau.



Touches de minuterie : Pour sélectionner le temps de cuisson du foyer choisi entre 0 et 99 minutes.



Indicateurs minuterie : Pour afficher le temps de durée de la cuisson sur le foyer choisi.

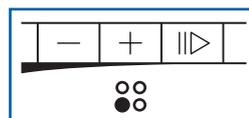


FUNCTIONNEMENT TYPE B

1 UTILISATION DU BANDEAU DE COMMANDE

ALLUMAGE D'UN FEU

- a** Placer le doigt sur la touche d'allumage /arrêt en tenant compte du fait que pour éviter que les enfants puissent jouer avec les commandes, il existe une touche de sécurité qui se désactive en maintenant la pression pendant trois secondes.
- b** Assurez-vous que la touche que vous allez sélectionner correspond au foyer que vous voulez utiliser.
Poser le doigt sur - ou + pour allumer le foyer.
- c** Sélectionner la puissance adéquate en maintenant la pression dessus.



IMPORTANT

- Si tous les foyers sont éteints, la plaque s'éteint au bout de quelques secondes, en indiquant H sur tous les foyers encore chauds.
- Si vous le désirez, vous pouvez activer le verrouillage de sécurité en maintenant la pression du doigt dessus pendant trois secondes.
- Si vous laissez un objet sur les touches, la plaque fait entendre un bip et s'éteint.
- La plaque s'éteint automatiquement après un temps de sécurité donné qui varie selon la puissance sélectionnée (de 1 heure avec la puissance "P" ou "11" à 10 heures avec la puissance "1").

IMPORTANT

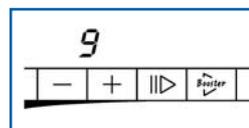
L'arrivée à ébullition des liquides, surtout à des puissances élevées, entraîne un bourdonnement lié au couplage des fréquences des foyers.

2 FONCTION TIMER (MINUTERIE)

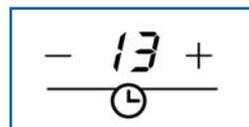
a Les touches de minuterie peuvent être associées aux foyers qui se trouvent à gauche et à droite du programmateur, à l'exception de la minuterie spécifique du grand foyer (selon modèle). Il est possible de programmer simultanément autant de foyers que la plaque dispose de minuteries (1, 2 ou 3 selon modèle).



b Poser le doigt sur les touches de minuterie + ou -. Son indicateur s'allume en affichant 00 ou 99.



c Puis poser le doigt sur une touche quelconque associée au foyer auquel vous voulez affecter la minuterie. À droite de l'indicateur de puissance sélectionnée s'allume un témoin rouge qui confirme la programmation. Sélectionner la puissance recherchée à l'aide des touches + ou - du foyer.



IMPORTANT

Si aucun foyer n'est sélectionné, la minuterie s'éteint.

d Avec les touches de minuterie + ou -, sélectionner le temps nécessaire, qui apparaît sur l'afficheur de la minuterie. Le foyer est programmé.

IMPORTANT

Si aucun temps n'est sélectionné et si l'afficheur indique 00, la minuterie s'éteint et l'afficheur indique 99, en prenant comme temps de minuterie 99 minutes.

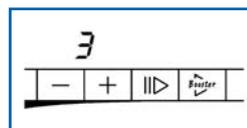
e À l'issue du temps programmé, le foyer se désactive et un signal sonore se fait entendre. Jusqu'à ce qu'une touche reçoive un signal, l'indicateur de puissance du foyer éteint clignote.

3

FONCTION BOOSTER

Certaines zones de cuisson sont équipées de la fonction BOOSTER qui permet d'atteindre rapidement la température maximale correspondante, en donnant pendant 10 min. la puissance maximale, avant de passer à la température de maintien, le tout de façon automatique. Le mode de programmation est le suivant :

- a** Sélectionnez le niveau de puissance de maintien auquel vous voulez laisser la zone de cuisson après l'échauffement rapide fourni par la fonction BOOSTER.



- b** Pressez la touche BOOSTER.

L'indicateur de puissance du foyer montre le message "Bo"; le foyer commence à donner la puissance maximale pendant le temps nécessaire pour un échauffement rapide.



- c** En atteignant le temps de chauffage automatique, un bref bip se fait entendre et le point décimal situé en bas à droite du numéro qui apparaît sur l'afficheur s'éteint. Le foyer continue à fonctionner de façon conventionnelle.

Si, pendant la fonction BOOSTER, le variateur "+" de puissance s'active, le niveau de la puissance de maintien sélectionnée s'élève.

La fonction BOOSTER s'annule en pressant l'un quelconque des variateurs de puissance associés aux foyer ou à l'aide de la touche d'allumage/arrêt.

IMPORTANT

Pour utiliser la fonction BOOSTER, ne pas allumer le foyer du même côté de la plaque afin de ne pas l'annuler.

PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

UTILISATION DES POSITIONS DE PUISSANCE

TABLEAU D'USAGE

POSITION COMMANDE: FOYER INDUCTION 11+P(Bo)	POSITION COMMANDE: FOYER INDUCTION 9+P	UTILISATION
Bo		· Chauffer ou porter à ébullition rapidement de grandes quantités de liquide.
P	P	· Chauffer ou porter à ébullition de grandes quantités de liquide. · Frir à feu vif de grandes quantités.
11	9	· Chauffer de petites quantités de liquide. · Frir à feu vif de petites quantités (frites, fritures, oeufs ...).
10	8	· Frir de la viande (filets, côtelettes, etc.). · Faire une omelette.
9		
8	7	· Frir du poisson.
7		
6	6	· Compotes. · Riz au lait.
5	5	· Réchauffer des plats cuisinés.
4	4	· Préparer des sauces. · Réchauffer de la purée.
3	3	· Maintenir un auto-cuiseur après l'arrivée à ébullition.
2	2	· Garder chaud.
1	1	

1

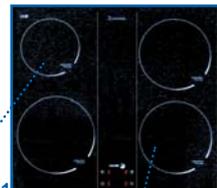
UTILISATION DE PUISSANCES P (PLUS) ET BOOSTER

- a** La puissance nécessaire pour chaque paire de foyers à induction est obtenue grâce à un générateur de puissance de 2800/3600W. Autrement dit, chaque générateur répartit sa puissance entre deux foyers.

IMPORTANT

Si la somme des puissances sélectionnées dépasse cette valeur, c'est le dernier ordre qui sera accepté. Vous pouvez l'éviter en utilisant des foyers du côté opposé.

- b** Si vous n'utilisez pas la position P ou BOOSTER sur un foyer, vous pourrez utiliser normalement le foyer du même côté et avoir ainsi, si nécessaire, les quatre foyers en même temps à la puissance 9. Vous vous apercevrez donc bientôt que la contrainte indiquée plus haut ne se présente que très rarement.



GÉNÉRATEUR 1

GÉNÉRATEUR 2

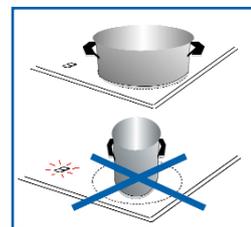
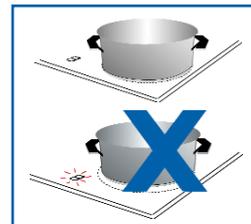
RÉCIPIENTS

1 UTILISATION

FOYERS À INDUCTION

Pour savoir si un récipient est adapté, utiliser l'aimant de la poche d'accessoires. S'il se colle au fond de la casserole, celle-ci peut être utilisée pour l'induction.

L'afficheur du foyer de induction indique aussi si le récipient est adapté. Si l'indicateur de puissance clignote, c'est que le récipient ne convient pas et le foyer ne chauffera pas.



IMPORTANT

Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur clignote également et le foyer ne fonctionne pas, même si le métal du récipient est valable. Utiliser un récipient plus grand.

En règle générale les récipients en verre, céramique, aluminium, cuivre et acier inoxydable non magnétique ne conviennent pas. Par contre,

ceux en acier émaillé et inoxydable à fond spécial pour induction (vérifier que le récipient porte l'indication d'aptitude à l'induction) sont adaptés.

FOYERS À INDUCTION

La chaleur par induction se génère très rapidement et à la base même du récipient. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide.

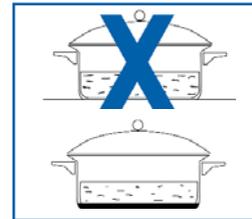
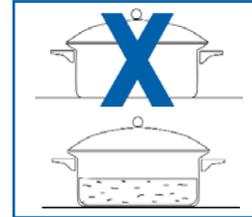
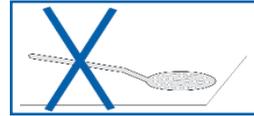
Parmi les récipients aptes à l'induction, ceux à fond épais sont préférables car ils gaspillent moins l'énergie.

Ne pas déplacer les récipients en les faisant glis-

ser sur le verre de la plaque. Les soulever pour les déplacer.

Ne pas laisser d'ustensiles sur la plaque en marche. Elle peut les détecter comme des récipients et les chauffer.

Normalement une cuillère ou une fourchette ne sont pas détectées mais un ustensile plus grand peut l'être.



IMPORTANT

Surveillez les auto-cuiseurs si vous utilisez des puissances d'induction élevées. L'échauffement est très rapide.

FOYERS RADIANTS

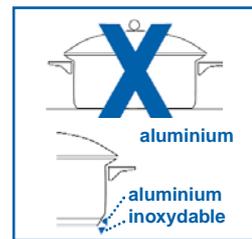
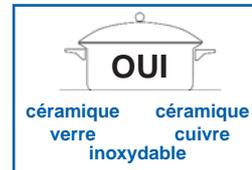
Les récipients aptes à l'induction sont également valables pour les feux radiants vitrocéramiques.

En outre, les foyers radiants acceptent ceux en verre, céramique, cuivre et acier inoxydable sans fond pour induction qui n'étaient pas valables pour l'induction.

Les récipients en aluminium sont déconseillés parce qu'ils peuvent tacher le verre de la plaque. Par contre, les récipients à fond diffuseur en aluminium et protection d'acier inoxydable conviennent parfaitement.

Il est fondamental que le fond du récipient soit complètement plat pour assurer une bonne transmission de la chaleur. Ceux utilisés auparavant avec du gaz ne conservent pas ce fond plat.

Sa taille doit être adaptée à celle du foyer pour ne pas gaspiller l'énergie.



PLAQUES INDÉPENDANTES INDUCTION

QUE FAIRE SI...

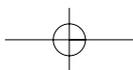
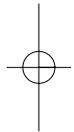
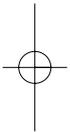
OBSERVATION	CAUSES POSSIBLES	QUÉ FAIRE
La plaque à induction ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux du clavier sont éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le branchement est défectueux.	Vérifier l'état de l'installation électrique. Vérifier les fusibles et les disjoncteurs.
Les disjoncteurs de votre installation sautent à la mise en marche.	Mauvais branchement de la plaque.	Vérifier si le branchement est correct.
La plaque à induction s'est éteinte pendant son utilisation. L'afficheur indique "C".	Les circuits électroniques ont trop chauffé.	Vérifier la conformité de votre installation et notamment les entrées et sorties d'air (voir instructions).
La plaque à induction s'est éteinte pendant son utilisation et fait entendre un BIP discontinu.	Un débordement hors d'un récipient s'est produit sur les commandes.	Presser une touche quelconque pour arrêter le BIP. Nettoyer et reprendre la cuisson.
Après avoir mis la plaque en fonctionnement, les indicateurs lumineux du clavier continuent à clignoter.	Le récipient utilisé ne convient pas à la cuisson par induction.	Utiliser un récipient compatible, vérifier avec l'aimant.
La plaque fait entendre un léger clic-clac.	Il provient de la répartition de puissance entre deux foyers.	C'est complètement normal.
La ventilation persiste pendant quelques minutes après l'arrêt de la plaque.	Les circuits électroniques se refroidissent.	C'est complètement normal.
La plaque ne fonctionne pas; indique un autre message	Le circuit électronique ne fonctionne pas correctement.	Contactez le service après-vente.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'ENVIRONNEMENT



Afin de **contribuer à la protection de l'environnement**, portez votre ancien appareil à une déchetterie ou un centre de recyclage.

Avant de vous débarrasser de votre vieil appareil, rendez-le inutile en coupant le câble d'alimentation avec la prise.



Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
Apartado 49
Tel. (943) 03 81 00
Fax (943) 79 68 81
Bº San Andrés, 18
20500 MONDRAGÓN (Guipúzcoa)
Internet: <http://www.fagor.com>
e-mail: fagorelectrodomesticos@mcc.es

3-04



Papier recyclé

C60T162A2