

DOUBLE PLAQUE ELECTRIQUE A INDUCTION

Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.

Conservez là pour une utilisation ultérieure.

Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
 - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - Fermes.
 - Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience

et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas laisser des enfants ou des personnes handicapées jouer avec.
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire (*) afin d'éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.

- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le réchaud, car ils peuvent devenir chauds.
- Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne pas couvrir l'appareil et ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.

- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est connecté à l'alimentation principale.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages.
- En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.

(*) **Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



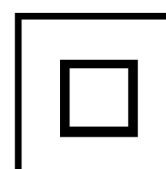
Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un



conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.

Le symbole «PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Le symbole "Marquage CMIM" est la garantie du respect des Normes Marocaines harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- La plaque vitrocéramique de l'appareil devient très chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant quelques minutes, après utilisation. Ne touchez pas la plaque vitrocéramique lorsqu'elle est chaude !
- L'appareil doit être placé sur une surface plane, dure et résistante à la chaleur. Un espace d'au moins 10 cm doit être maintenu de chaque côté de l'appareil afin que le ventilateur intégré puisse le refroidir correctement. Ne bloquez pas les aérations !
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque la plaque vitrocéramique est chaude ou lorsqu'une casserole se trouve dessus.
- Ne chauffez pas de casseroles vides.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts et des ustensiles de cuisine sur la plaque vitrocéramique.
- Évitez de cogner les casseroles contre la plaque vitrocéramique. Si la plaque vitrocéramique se fissure ou se casse, débranchez immédiatement l'appareil et ne le réutilisez pas avant sa réparation.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets tels que des appareils radio/télévision, des cartes de crédit, des cassettes audios, etc., qui ne supportent pas les champs magnétiques.

CUISINIÈRES COMPATIBLES

Une fois l'appareil allumé, la bobine située sous la plaque vitrocéramique crée un champ magnétique puissant qui est transmis à la casserole, la chauffant ainsi. Utilisez uniquement des casseroles en acier, en acier inoxydable, en fonte ou en fonte émaillée, à fond plat et magnétique, d'un diamètre de 12 à 20 cm. Les casseroles sans fond magnétique ne peuvent pas être chauffées sur cet appareil. Recherchez le symbole « Compatible induction » sur la casserole ou sur son emballage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide. Il est possible d'utiliser de l'eau savonneuse.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.
- Ne placez aucun objet inflammable, acide ou alcalin à proximité de l'appareil afin d'éviter la corrosion et une durée de vie réduite.
- Veuillez ne pas frotter la surface avec le fond des casseroles afin d'éviter d'endommager la plaque.
 - Utilisez l'appareil à une température et un taux d'humidité appropriés.
 - Ne touchez pas la surface après utilisation, car elle peut rester chaude.
 - Veuillez utiliser des casseroles et des récipients à fond lisse. Dans le cas contraire, la température ne sera pas suffisamment élevée et l'appareil risque de tomber en panne. N'utilisez pas de casseroles en aluminium, en cuivre ou en matériaux non métalliques.
 - La conduction thermique étant lente, les casseroles et récipients vides risquent d'être endommagés ou déformés, même si l'appareil est équipé d'une protection. Veuillez donc ne pas chauffer de casseroles ou de récipients vides.
 - Pour une efficacité optimale, veuillez utiliser les casseroles recommandées. Dans le cas contraire, l'utilisation de casseroles ou de récipients non conformes pourrait entraîner un dysfonctionnement ou une faible efficacité. Il est normal que la montée en température puisse varier d'un appareil à l'autre, et le point d'ébullition peut également différer selon les régions.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
 - Cet appareil ne chauffe pas les petits objets placés sur sa surface de chauffe. Il est toutefois déconseillé d'y poser des objets métalliques, tels que fourchettes, couteaux, cuillères ou montres, qui pourraient être endommagés lors de la mise en marche.
 - Évitez de heurter la plaque en céramique. En cas de bris, coupez immédiatement l'alimentation et envoyez l'appareil au centre de service agréé.
 - En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez notre centre de service agréé. Ne démontez pas l'appareil afin d'éviter tout danger.
 - Pour toute réparation, veuillez consulter le manuel de garantie.

KNOW YOUR DEVICE

Touches :

1. Plaque à induction double
2. Diamètre minium pour un récipient
3. Diamètre minium pour un récipient
4. Panneau de commande

5. Sécurité enfants

6. Minuterie / Préréglages
7. - (moins)
8. Affichage
9. + (plus)
10. Puissance
11. Température
12. Manuel
13. Maintien au chaud
14. Mijoter
15. Lait
16. Vapeur
17. Ébullition
18. Friture
19. Friture à l'huile
20. Boost

21. Sélection

22. Marche/Arrêt

UTILISATION

Placez une casserole ou un plat adapté sur la plaque chauffante et suivez les étapes ci-dessous.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que la tension en vigueur dans votre pays correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une prise en bon état afin d'éviter tout danger.
- Débranchez le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de maintenance, de nettoyage ou d'installation d'accessoires.
- Placez toujours l'appareil sur une table ou une surface plane et stable.
- Ne modifiez en aucun cas l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Lorsque le cordon d'alimentation est branché dans une prise appropriée, un signal sonore indique que l'appareil est sous tension.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer la plaque.

DIAGRAMME FONCTIONNEL

Menus	Temps de cuisson par défaut	Plage de minuterie	Affichage par défaut	Plage de puissance/ température réglable
Gardez au chaud	2: 00	0:00-4:00	60c	/
Mijoter	2: 00	0:00-4:00	400	/
Lait	0: 15	0:00-4:00	60c	/
Vapeur	2: 00	0:00-4:00	1600(L) / 1300(R)	/
Bouillir	0: 15	/	2000(L) / 1500(R)	/
Frire	2: 00	0:00-4:00	1400(L) / 1300(R)	/
Friture	2: 00	0:00-4:00	2000(L) / 1500(R)	/
Boost	300 seconds	/	2000(L) / 1500(R)	/
Temp.	2: 00	0:00-4:00	160°C	60°C-240°C
Puissance	2: 00	0:00-4:00	200W(L) / 200W(R)	200W~2000W(L)/ 200W-1500W(R)

TOUCHES:

: Marche/Arrêt;

: Minuterie / Pré-Sélection;

: Verrouillage enfant;

: Sélection de fonction;

: Puissance;

: Température;

P ou F : Menu;

Soustraire ou ajouter (pour la puissance, la température et le temps).

FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

1. Plage de puissance :

Plaque de Gauche : 200 W - 2 000 W ; Plaque de Droite : 200 W - 1 500 W

2. Plage de température :

Plaque de Gauche : 60 °C - 240 °C ; Plaque de Droite : 60 °C - 240 °C

3. Mise en marche :

Après avoir branché l'appareil, le signal sonore de gauche retentit une fois et l'écran affiche "Lo". Tous les voyants et l'écran de droite s'éteignent, et la plaque à induction se met hors tension.

Placez un récipient adapté (avec les aliments) au centre de la plaque en verre, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt", le signal sonore retentit une fois et l'écran affiche "----". Le voyant "Marche/Arrêt" s'allume, l'appareil est prêt à l'emploi.

1. Fonction manuelle:

- 1) **Mode Puissance** : En mode veille ou autre mode de cuisson, appuyez sur la touche "Sélection de fonction" pour choisir la fonction "Puissance". Les voyants LED "Marche/Arrêt" et "Puissance" s'allument et l'écran affiche "200". La puissance de la plaque de gauche est réglable de 200W à 2000W ; La plaque de cuisson de droite est réglable de 200W à 1500W. La minuterie démarre de 0 à 240 minutes. Les plaques sont réglables manuellement à l'aide des touches « + » et « - ». La fonction minuterie est uniquement disponible en mode « Puissance » et sa durée est réglable de 0 à 240 minutes. Aucune fonction de pré-réglage n'est proposée.
- 2) **Mode Température** : En mode veille ou autre mode de cuisson, appuyez sur la touche « select » pour sélectionner la fonction « Temp ». Les voyants LED « Marche/Arrêt » et « Temp » s'allument et l'écran affiche « 160 °C ». La température (réglable de 60°C à 240°C) et la minuterie (réglable de 0 à 240 minutes) sont réglables manuellement à l'aide des touches « + » et « - ». La minuterie est uniquement disponible en mode « Temp » et sa plage de réglage est de 0 à 240 minutes. Aucune fonction de pré-réglage n'est proposée.
- 3) **Fonction minuterie** : Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur la touche « Minuterie/Pré-réglage ». Appuyez sur le bouton « Temporisation » pour régler la minuterie de 0 à 240 minutes. Le voyant « Minuterie/Pré-réglage » s'allume. L'affichage LED par défaut indique « 0:30 ». La fonction automatique indique l'heure d'arrêt automatique actuelle. Appuyez brièvement sur les touches « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la durée de 0 à 240 minutes par incréments de 1 minute. Appuyez longuement sur « + » ou « - » pour modifier la durée par incréments de 10 minutes (0,3 seconde). Vous pouvez ainsi régler la minuterie par cycles. Le réglage est confirmé par un clignotement du voyant LED pendant 5 secondes. Pendant le réglage, le temps restant est décompté mais non affiché. Pour annuler le réglage, appuyez longuement sur la touche « Minuterie/Pré-réglage » pendant 3 secondes. Vous pouvez ensuite réinitialiser la minuterie.

2. Menus de cuisson automatiques :



5.1 Maintien au chaud (fonction semi-automatique) : En mode veille ou dans d'autres modes de cuisson, appuyez sur les touches « Sélection » et « +/- » pour activer la fonction « Maintien au chaud ». Les voyants « Marche/Arrêt », « Maintien au chaud » et « Sélection » s'allument et l'écran affiche « 60°C ». La minuterie et la sécurité enfant sont utilisables pour le maintien au chaud et s'affichent alternativement une fois la fonction activée. La minuterie est réglable de 0 à 4 heures. La durée de maintien au chaud par défaut est de 2 heures.



5.2 Mode mijotage (semi-automatique) : en mode veille ou autre mode de cuisson, appuyez sur les touches « Select » et « +/- » pour sélectionner le mode mijotage. Les voyants « marche/arrêt » et « mijotage » s'allument et l'écran affiche « 400 ». Les fonctions de minuterie et de sécurité enfant sont disponibles pour le mode mijotage et s'affichent alternativement une fois la cuisson terminée. La minuterie est réglable de 0 à 4 heures. La durée de mijotage par défaut est de 2 heures.



5.3 Lait(Fonction automatique): en mode veille ou autre mode de cuisson, appuyez sur les touches « Select » et « +/- » pour sélectionner la fonction « Lait ». Les voyants « Marche/Arrêt », « Lait » et « Select » s'allument et l'écran LED affiche « 60°C ». Les fonctions minuterie et sécurité enfant sont disponibles pour la fonction « Lait » et s'affichent alternativement une fois le cycle terminé. La minuterie est réglable de 0 à 4 heures. La durée de fonctionnement par défaut pour le lait est de 15 minutes.



5.4 Cuisson vapeur (fonction semi-automatique) : en mode veille ou autre mode de cuisson, appuyez sur les touches « Select » et « +/- » pour sélectionner la fonction « Vapeur ». Les voyants « Marche/Arrêt », « Vapeur » et « Select » s'allument et l'écran LED affiche « 1600 » à gauche et « 1300 » à droite. Les fonctions minuterie et sécurité enfant sont disponibles pour la cuisson vapeur et s'affichent alternativement une fois le cycle terminé. La minuterie est réglable de 0 à 4 heures. La durée de cuisson vapeur par défaut est de 2 heures.



5.5 Ébullition (fonction automatique) : En mode veille ou dans d'autres modes de cuisson, appuyez sur les touches « Select » et « +/- » pour sélectionner la fonction « Ébullition ». Les voyants « Marche/Arrêt », « Ébullition » et « Select » s'allument et la partie gauche de l'écran affiche « 2000 » (la partie droite affiche « 1500 »). La plaque à induction chauffe à puissance maximale et la puissance n'est pas réglable. La fonction minuterie n'est pas adaptée à l'ébullition. La durée par défaut de l'ébullition est de 15 minutes.



5.6 Friture (fonction semi-automatique) : en mode veille ou autre mode de cuisson, appuyez sur les touches « Select » et « +/- » pour sélectionner la fonction « Frite ». Les voyants « Marche/Arrêt », « Frite » et « Select » s'allument et l'écran LED affiche « 1400 » à gauche et « 1300 » à droite. La minuterie et la sécurité enfant sont disponibles pour la fonction « Frite » et s'affichent alternativement une fois la cuisson terminée. La minuterie est réglable de 0 à 4 heures. La durée de fonctionnement par défaut pour la fonction Friture est de 2 heures.



5.7 Friture à l'huile (fonction automatique) : en mode veille ou autre mode de

cuisson, appuyez sur les touches « Select » et « +/- » pour sélectionner la fonction « Friture ». Les voyants « Marche/Arrêt », « Friture » et « Select » s'allument et l'écran LED affiche « 2000 » à gauche et « 1500 » à droite. Les fonctions minuterie et sécurité enfant sont disponibles pour la friture et s'affichent alternativement une fois la cuisson terminée. La minuterie est réglable de 0 à 4 heures. La durée de friture par défaut est de 2 heures.



5.8 Boost (fonction automatique) : en mode veille ou autre mode de cuisson, appuyez sur les touches « Select » et « +/- » pour sélectionner la fonction « Boost ». Les voyants « Marche/Arrêt », « Boost » et « Select » s'allument. L'affichage LED indique « 2000 » à gauche et « 1500 » à droite. La fonction minuterie est désactivée pour le mode Boost. La durée de fonctionnement par défaut du mode Boost est de 5 minutes. ;

3. Verrouillage enfant:



Maintenez la touche « **verrouillage enfant** » enfoncée pendant 3 secondes. L'écran affichera « L », verrouillant ainsi toutes les touches de fonction à l'exception des touches « marche/arrêt » et « verrouillage enfant ». Maintenez à nouveau la touche « verrouillage enfant » enfoncée pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage enfant.

NIVEAU DES PUISSANCES

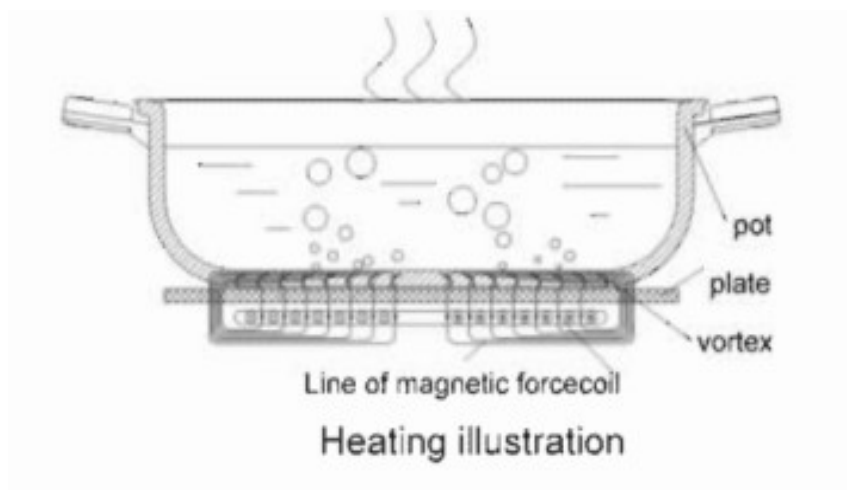
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Brûleur gauche (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Brûleur droit (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

NIVEAU DES TEMPERATURES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Brûleur gauche (°C)	60c	80c	100c	120c	140c	160c	180c	200c	220c	240c
Brûleur droit (°C)	60c	80c	100c	120c	140c	160c	180c	200c	220c	240c

AVANTAGES DE L'INDUCTION

Efficace et économe en énergie : il utilise l'induction électromagnétique pour chauffer rapidement et efficacement en la combinant aux lignes de force magnétiques.



Sûr et écologique : Cet appareil chauffe uniquement les récipients placés sur sa plaque en verre cristal noir, isolée et étanche. Vous n'avez donc aucun souci à vous faire concernant les débordements d'eau ou de lait. Il est beaucoup plus sûr. En cas de surchauffe ou de variation de tension, l'appareil se met en mode protection. S'il n'y a pas de commande pendant 2 heures, il s'arrête automatiquement. Contrairement aux cuisinières à gaz, il ne présente aucun risque de fuite, d'explosion ou de brûlure, ce qui réduit considérablement les risques d'accidents. La cuisson se fait sans flamme ni fumée, pour une cuisine facile et saine.

Contrôle par microprocesseur :

Température de chauffe réglable : L'appareil maintient une température constante.

Minuterie : L'appareil s'arrête automatiquement après la durée programmée.

Fonction de protection : Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, le système interne effectue des contrôles et active les protections nécessaires.

Nettoyage facile : La plaque en verre cristal noir est facile à nettoyer. Les débordements d'eau ou de lait ne peuvent pas chauffer ; il suffit de l'essuyer avec un chiffon après avoir retiré le récipient.

RÉCIPIENTS COMPATIBLES

Casseroles/poêles à fond plat en acier ou en fonte, en fer émaillé, en acier inoxydable, d'un diamètre de 12 à 26 cm.



RÉCIPIENTS INCOMPATIBLES

Récipients en verre résistant à la chaleur, en céramique, en cuivre ou en aluminium. Casseroles et casseroles à fond arrondi dont la profondeur est inférieure à 12 cm.



PRÉCAUTIONS



Utilisez uniquement la prise spécifiée (Courant > 15 A).



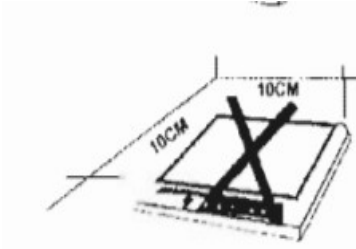
Ne lavez pas directement la cuisinière à l'eau, utilisez plutôt un chiffon humide pour la nettoyer.



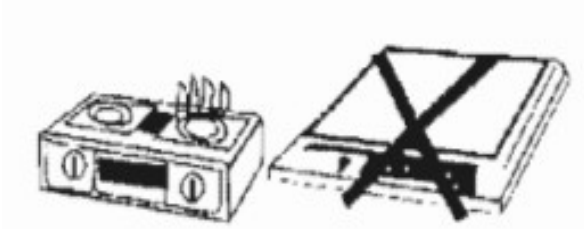
Pour éviter tout danger, veuillez ne pas chauffer de récipients vides sur la plaque à induction.



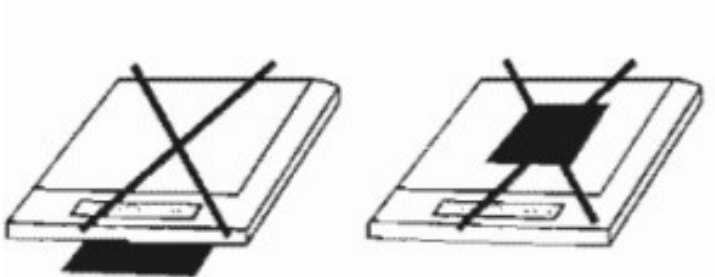
Pour éviter tout risque d'électrocution, l'entrée et la sortie d'air ne doivent comporter aucun corps étranger, tel qu'un fil de fer.



Placez l'appareil de manière uniforme sur une surface plane et non sensible à la chaleur et à au moins 10 cm du mur.



Ne placez pas l'appareil de cuisson à côté d'appareil à haute température et tenez-le éloigné des sources de chaleur.



Ne placez aucune plaque de fer sur la surface ou le fond de la cuisinière afin d'éviter tout risque de surchauffe.



Lors du réchauffage de conserves, veuillez les ouvrir au préalable afin d'éviter tout risque d'explosion.



Tenir hors de portée des enfants après ou pendant la cuisson.

PRISE D'AIR ET VENTILATION

Après une utilisation prolongée, des résidus et de la poussière peuvent s'accumuler dans les prises d'air et les grilles de ventilation.

Nettoyez-les avec une brosse souple ou une éponge humide.

Ne les nettoyez jamais à l'eau.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec.

Conditions Générales de Garantie SoTech Techwood

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois (pièces et M.O » à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et/ou ticket de caisse avec le modèle de l'appareil et la date d'achat.

Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

- Toute réparation ou échange entraînera automatiquement une extension de la garantie de 6 mois.

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, accompagné de la preuve d'achat.

- En cas de retour d'un appareil défectueux, nous vous conseillons d'envoyer l'appareil dans son emballage d'origine ou dans un emballage bien protégé afin d'éviter tout dommage.

- La garantie n'est pas applicable aux pièces fragiles en verre, en céramique, en matière plastique, etc..., lorsque leur défaillance n'est pas imputable à un défaut de fabrication ou de conception.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation 220-240V~ 50Hz
Puissance 3500W max. (2000W - 1500W)
Norme Classe II
Rayon Ø de 190 mm

Consommation en mode veille : 0,73W

Cette appareil passe en mode veille automatiquement au bout de 1min.

REMARQUE : Cet appareil passe en mode veille lorsqu'il est éteint.

Made in RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

ATTENTION : Afin de minimiser les risques de décharge électrique, En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

DÉPANNAGE

Dans certains cas, un message d'erreur peut s'afficher. Le tableau ci-dessous indique comment résoudre ces erreurs.

CODE ERREUR	SOLUTION
"E0"	Pot absent ou inadapté sur l'assiette.
"E01"	La tension est trop élevée.
"E02"	La tension est trop basse.
"E03"	La résistance de l'IGBT est en surchauffe, Ou la résistance de l'IGBT est en circuit ouvert/court-circuit.
"E06"	Le capteur sous la vitre est en circuit ouvert/court-circuit.
"E08"	Le capteur sous la vitre est défectueux.
"E5"	Dysfonctionnement du circuit imprimé principal

"E6"	Surtension ou mauvais contact d'alimentation
"E7"	Poussée actuelle
"E0A"	Échec de communication entre la carte mère et la carte de contrôle

	Symbol	Valeur	Unité
Model identification / Identification du model	TPID-216		
Type of hob / Type de feu	Induction		
Number of cooking zones and/or areas Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques solides)			
For circular cooking zones or areas: diameters of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm Pour les zones de cuisson circulaires : diamètres de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondis au 5 mm le plus proche.	Ø	190	cm
For non-circular cooking zone or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm Pour les zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondies au 5 mm le plus proche.	L W	X,X X,X	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	EC _{electric cooking}	179,2	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated par kg Consommation d'énergie de la plaque de cuisson calculée par kg	EC _{electric hob}	177,7	Wh/kg