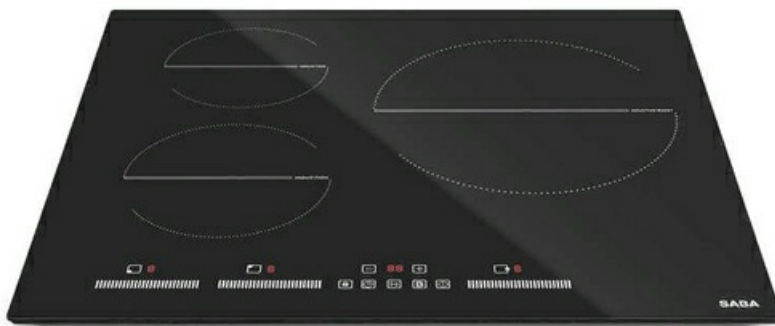


SABA TI606500 MODE D'EMPLOI Télécharger le Pdf



Liens rapides

[Panneau de Contrôle](#)

[Utilisation des Touches de Commande](#)

[Verrouillage des Commandes](#)

[Contrôle et Affichage de Défaut](#)

Table des matières

Toutes nos félicitations

Consignes de sécurité

Risque de choc électrique

Risque pour la santé

Présentation Du Produit

Vue de dessus

Panneau de contrôle

Un mot sur la cuisson à induction

Utilisation des touches de commande

Choisir le bon ustensile de cuisson

Adapter vos ustensiles

Une fois la cuisson terminée

Utilisation du mode Boost

Restrictions lors de l'utilisation

Verrouillage des commandes

Protection contre la surchauffe

Détection de petits objets

Protection par arrêt automatique

Utilisation de la minuterie

Utilisation de la minuterie comme un minuteur

Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

Utilisation de la fonction Stop & go

Consignes de cuisson

Conseils pour la cuisson

Réglages de chaleur

Entretien et nettoyage

Important

Trucs et astuces

Contrôle et affichage de défaut

Spécification technique

Avant de placer les pattes de fixation

Réglage de la position du support

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques
électriques

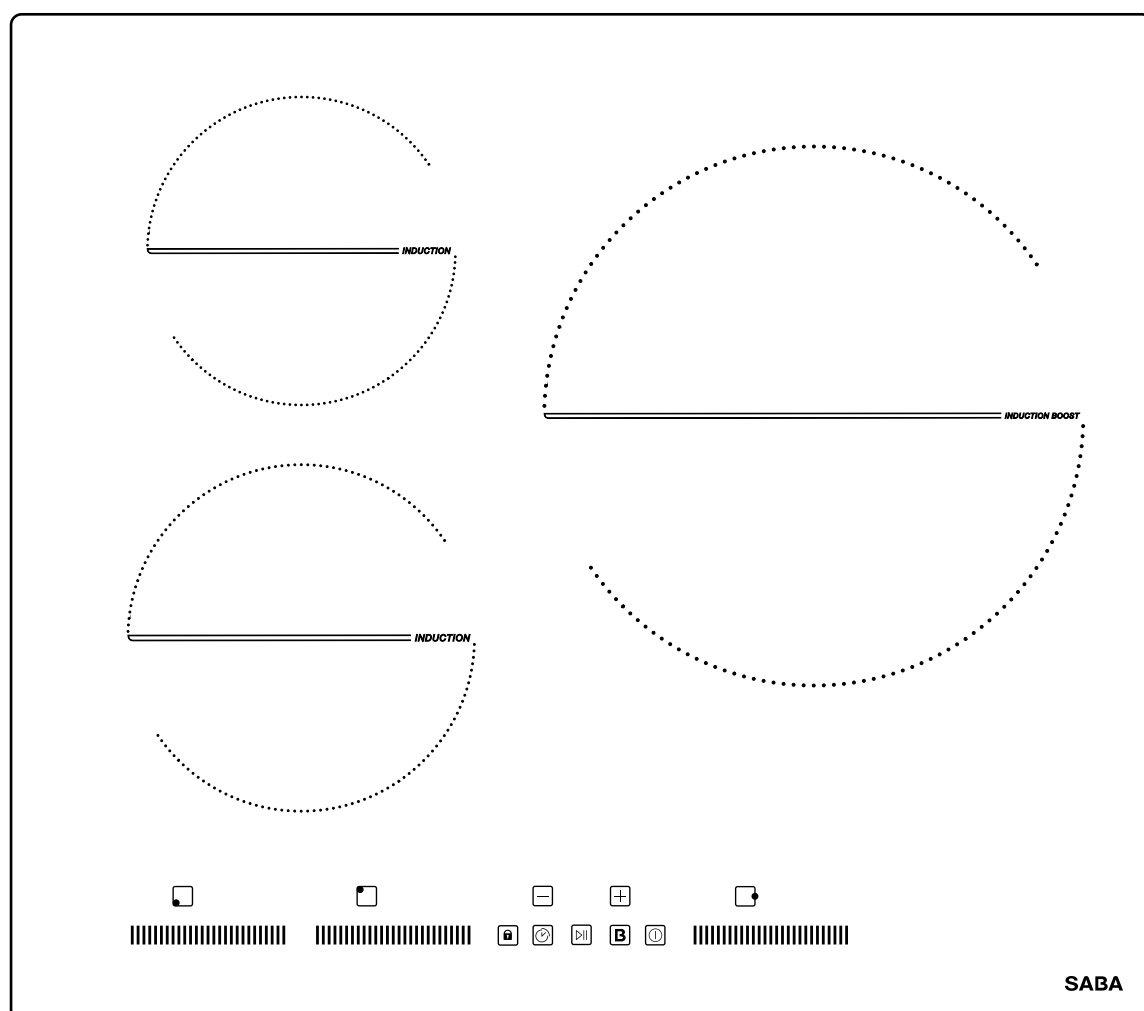
Autres projets de ManualsLib

SABA

Plaque à induction

Mode d'emploi / Manuel d'installation

MODÈLE : TI606500/3 3SLA20



Pour votre sécurité, veuillez lire cette notice avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à Induction.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Mode d'emploi / manuel d'Installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'Installation pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

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

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

MISE EN GARDE:

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. 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 doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

MISE EN GARDE :

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

AVERTISSEMENT :

Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE:

Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

L'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 plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

MISE EN GARDE:

Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la plaque de cuisson en verre, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Pour le raccordement électrique, se référer au chapitre
« BRANCHEMENT ELECTRIQUE »

dans la notice Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au chapitre

« ENTRETIEN ET NETTOYAGE »

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant d'y effectuer tout travail ou entretien.
- Les modifications du système

de câblage domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques mortels.

Risque pour la santé

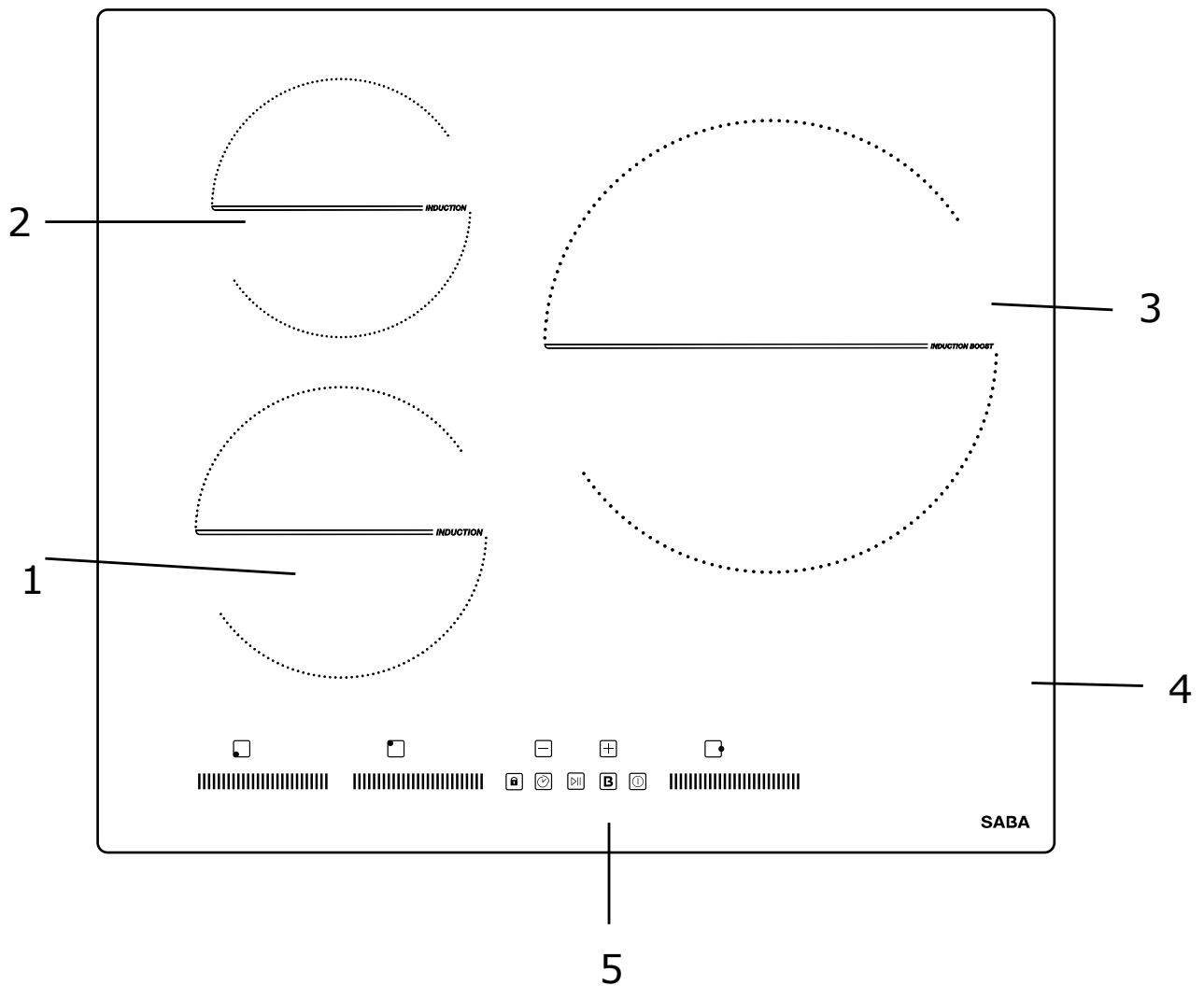
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner un accident mortel.

Danger : Surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres foyers qui sont allumés. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures

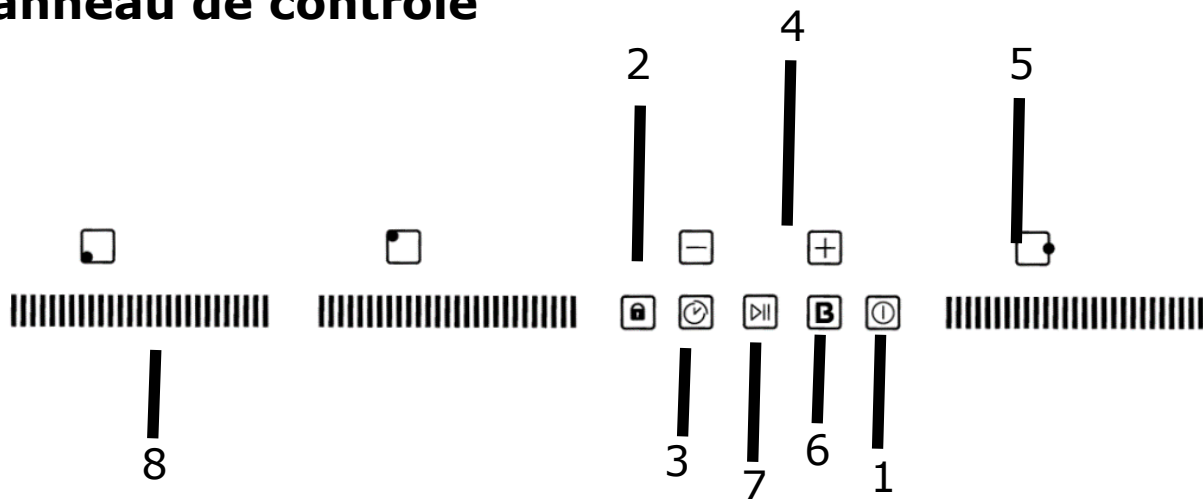
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de cuisson 2000 W / 180 mm
2. Zone de cuisson 1500 W / 160 mm
3. Zone de cuisson 2300 W, en boost 3000 W / 280mm
4. Plaque de verre
5. Panneau de contrôle

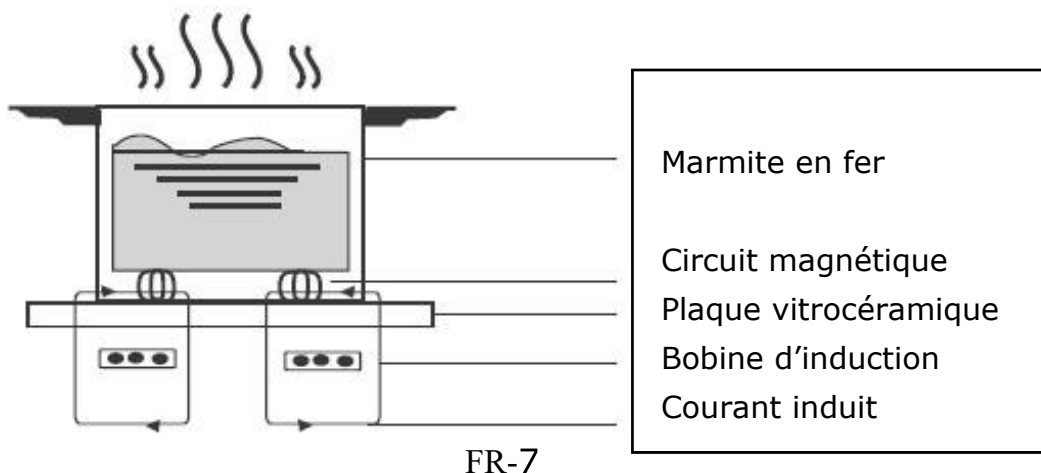
Panneau de contrôle



1. Touche Marche/Arrêt
2. Verrouillage de touche contrôle d'enfant
3. Touche de la minuterie
4. Réglage minuterie
5. Commandes de sélection de la zone de chauffage
6. Boost contrôle
7. Contrôle Stop & Go
8. Commandes de régulation de puissance

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques produisant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par le biais de l'échauffement de la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la casserole le réchauffe.

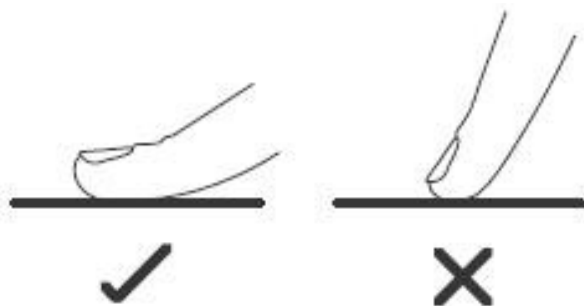


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- Lisez ce guide, en portant une attention particulière aux « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur pouvant encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

Utilisation des touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer.
- Utilisez le bout rond de votre doigt, pas à son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches, et qu'il n'y a aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) les couvrant. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à être détectées.



Choisir le bon ustensile de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée pour l'induction.

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

- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole

S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole.
2. Si  ne clignote pas au panneau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

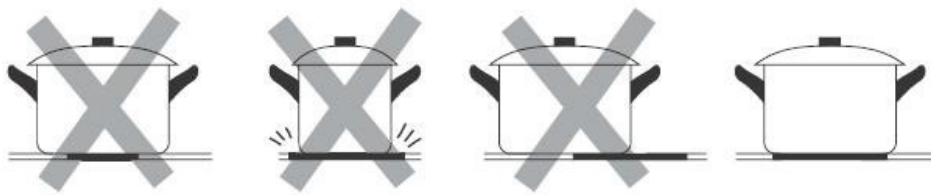
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



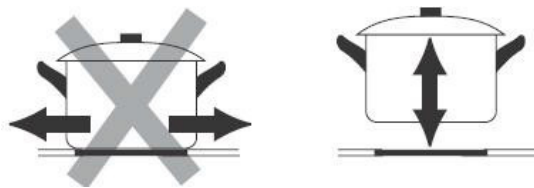
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité du pot pourrait être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



Levez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne les glissez pas, ou elles risqueraient de rayer le verre.



Adapter vos ustensiles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement jusqu'à leur dimension limite au diamètre de l'ustensile utilisé. Cependant, le fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimal selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez toujours l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre mini du fond des ustensiles par rapport aux zones de cuisson :

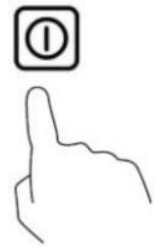
Zone de cuisson (mm)	Fond ustensile minimum (mm)
1 (180)	140
2 (160)	120
3 (280)	220

Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

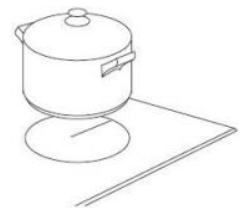
1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT

Après avoir mis la plaque en marche, un bip sonore sera émis une fois, et " – " ou " – – " s'affichera indiquant que la plaque à induction est entrée en mode de veille.



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



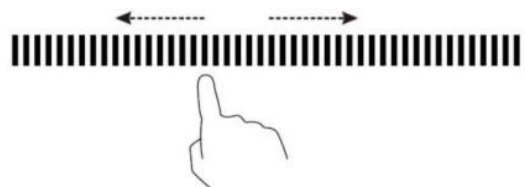
3. Les symboles indiquant la position des zones de chauffage sont donnés à titre indicatif seulement. Si vous voulez activer la zone de chauffage, appuyez sur la barre curseur correspondante.



4. Pour sélectionner un niveau de cuisson faites glisser votre doigt le long de la barre curseur ou tout simplement touchez n'importe quel point sur la barre.



OU



Quand vous glissez le long de la barre, la puissance varie du niveau 1 à 9 inversement selon le sens de réglage.

La puissance réglée s'affiche.



- Si vous ne choisissez pas un niveau de température avant 1 minute, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

- Vous pouvez modifier le niveau de température à n'importe quel moment durant la cuisson.

Si clignote alternativement avec le réglage de température

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

La table de cuisson ne chauffera pas tant qu'une casserole appropriée ne se trouve pas sur la zone de cuisson.

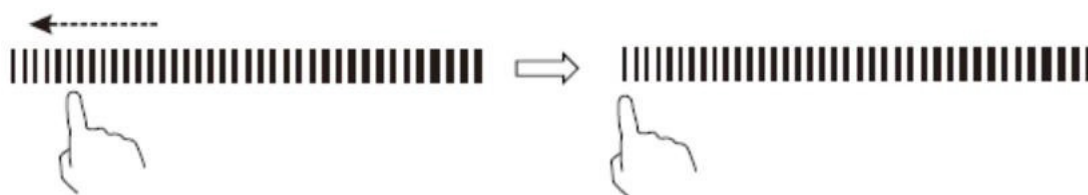
L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. Éteignez la zone de cuisson en la faisant glisser le long du curseur vers son extrémité.



Assurez-vous que l'affichage indique "0".



H, "H" montre la zone de cuisson qui est chaude au toucher.

Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sûre.

Si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude pour économie d'énergie.

3. Éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
Faites attention aux surfaces chaudes

Utilisation du mode Boost

« Boost » est une fonction qui permet de chauffer une zone à puissance plus grande pour une durée de 5 minutes (maximum). Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

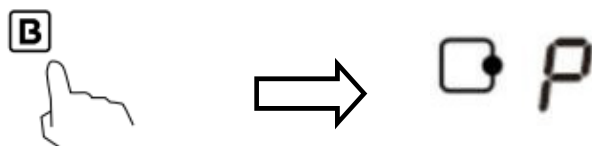
Utilisation de Boost pour une cuisson plus rapide.

Sur cette table de cuisson, seul **le grand foyer à droite** peut fonctionner avec la fonction Boost.

1. Appuyez sur le curseur de cette zone de chauffage pour attribuer le mode Boost,



2. Touchez le bouton « Boost », la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode « boost ».

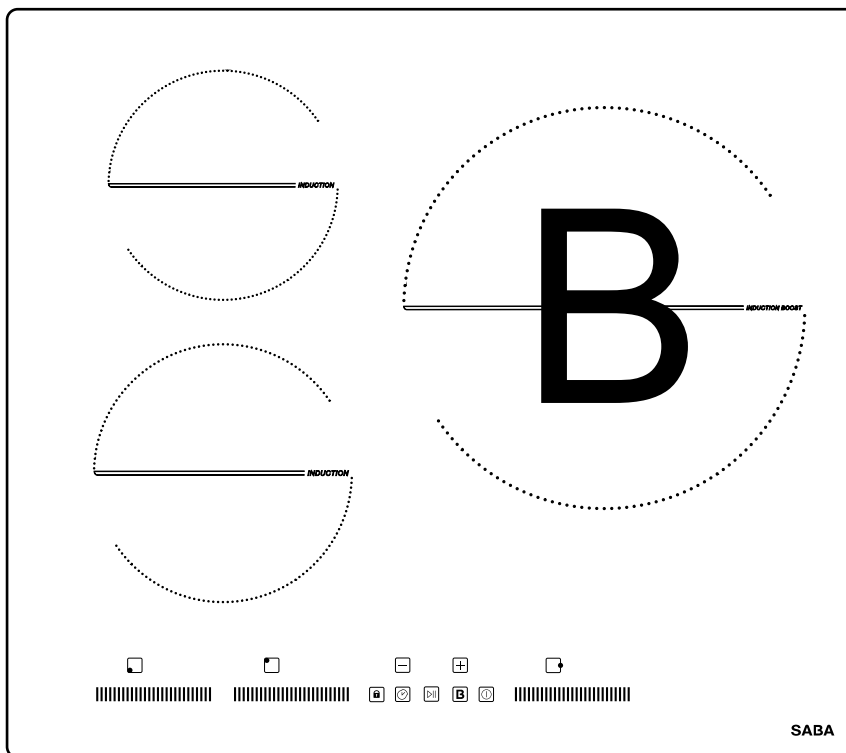


3. La puissance « Boost » est active pour une durée de 5 minutes, le foyer retourne ensuite à la puissance de niveau « 9 ».



Restrictions lors de l'utilisation

Pour ce modèle, seul le grand foyer à droite peut fonctionner en mode Boost.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher une utilisation involontaire (par exemple des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les touches sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande Marche/Arrêt/Pause sont désactivées.

Pour verrouiller les touches de commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches. « Lo » apparaît sur l'indicateur de minuterie.

Pour déverrouiller les commandes

1. Vérifiez que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes. La plaque de cuisson à induction est maintenant déverrouillée.
3. Vous pouvez utiliser votre plaque de cuisson à nouveau.



Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la

plaque de cuisson à induction avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque de cuisson en premier lors du redémarrage

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de chauffer.

Détection de petits objets

Lorsque la taille d'une casserole est inadaptée ou si la casserole n'est pas magnétique (par exemple en aluminium), ou certains autres petits éléments (par exemple couteau, fourchette, clés) ont été laissés sur la plaque, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille pendant 1 minute. Le ventilateur maintiendra la cuisson au ralenti de la plaque à induction à nouveau pendant 1 minute.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection pour votre plaque de cuisson à induction. L'appareil s'arrête automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance est limité dans le tableau ci-dessous :

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



Les personnes avec un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

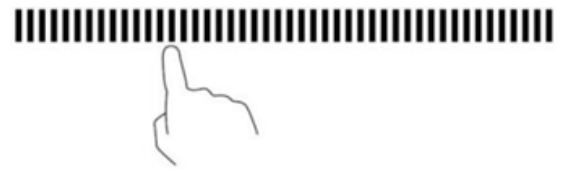
Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez la régler pour éteindre un foyer une fois que le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme un minuteur

1. Appuyez sur le curseur de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Appuyez sur le bouton de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et "30" s'affichera.



3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur "-" ou "+".



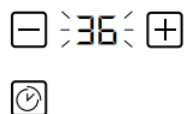
Conseil :

Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée . par intervalle d'1 minute ou les maintenez enfoncés pour intervalle de 10 minutes.

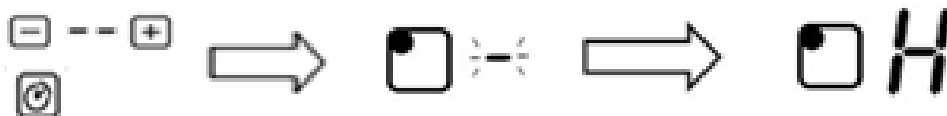
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur les commandes "-" ou "+" de la minuterie et faites défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée, le "00" s'affiche dans l'affichage des minutes.



5. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.



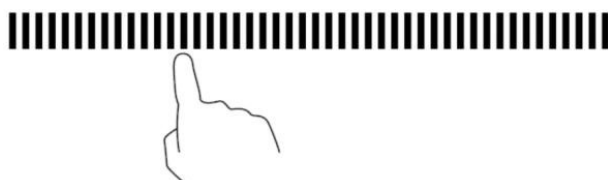
6. Des bips sonores seront émis pendant 1 secondes et l'indicateur du minuteur affichera "- -" lorsque le temps défini sera écoulé.



Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner normalement si elles ont été allumées en parallèle.

Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Toucher le curseur de la zone de chauffage pour laquelle vous voulez régler le minuteur.



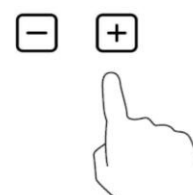
2. Touchez les commandes « - » ou « + » de la minuterie l'indicateur du minuteur se mettra à clignoter et "30" s'affichera.



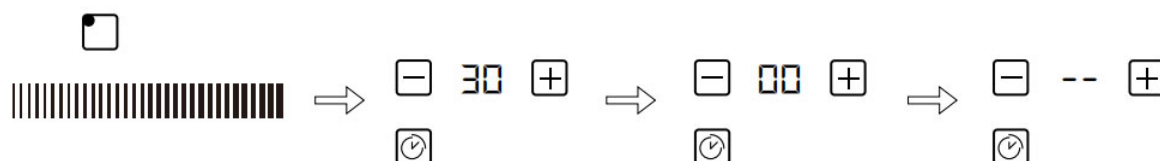
3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur "-" ou "+".

Conseil :

Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée par intervalle d'1 minute ou les maintenez enfoncés pour intervalle de 10 minutes.



4. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur de la commande de sélection, puis touchez '-' ou '+' de "Minuterie", la minuterie est annulée et "00" apparaît dans l'affichage des minutes, puis "- -".



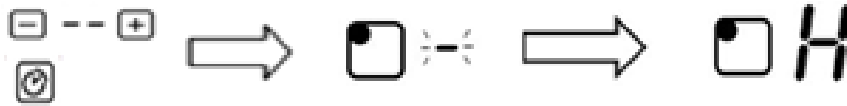
5. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera indiquant que la zone est affectée



6. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la cuisson de la zone correspondante s'arrêtera automatiquement et l'indicateur affichera "H".



Toute autre zone de cuisson continuera de fonctionner si elle a été mise en marche précédemment.

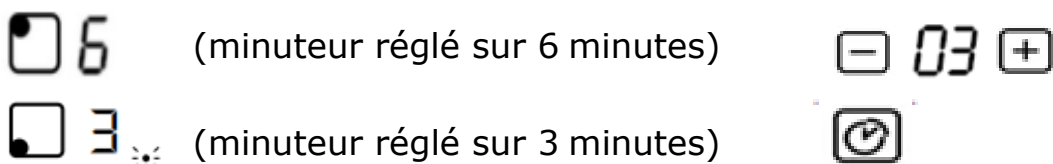
Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

Voir étapes 1-3 dessus à répéter pour chaque zone.

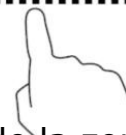
Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus court.

Par exemple, si le minuteur est réglé 6 minutes sur la zone 2 (puissance 6), et 3 minutes sur la zone 1 (puissance 3), l'indicateur du minuteur affichera "3".

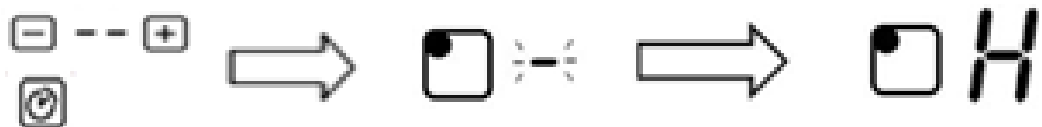
REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance (ici 8) indique la zone de cuisson (ici zone 5) dont le temps du minuteur (03) est affiché.



Si vous voulez activer la zone de chauffage, appuyez sur la barre curseur correspondante



Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la cuisson de la zone correspondante s'arrêtera automatiquement et l'indicateur affichera "H".



REMARQUE : Si vous voulez changer la durée une fois que le minuteur est réglé, vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

Utilisation de la fonction Stop & go

Pendant le fonctionnement de la table de cuisson, si vous voulez arrêter,

appuyez sur le bouton  , l'écran affichera "11" à côté de la zone de chauffage, le display affichera "11 11" entre les  et  puis voulez que la table de travail fonctionne encore une fois, appuyez à nouveau sur le bouton  , la table de cuisson continuera de fonctionner.

Consignes de cuisson



Faites attention quand vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, particulièrement si vous utilisez la fonction PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, et cela causerait un risque d'incendie.

Conseils pour la cuisson

- Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et économise de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température et réduisez le réglage lorsque l'aliment est réchauffé.

Feu doux, cuisson du riz

- Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans sur-cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans la durée recommandée.

Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux savoureux :

1. Placez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.

2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Arrosez d'un peu d'huile dans la poêle chaude et puis déposez la viande dans la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous souhaitez. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer comment il est cuit – plus il semble ferme plus il sera « bien fait ».
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il puisse se détendre et devenir tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Faire sauter les aliments devrait être rapide. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs lots plus petits.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire toutes les viandes en premier, réservez et gardez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croquants, tournez la zone de cuisson à un réglage inférieur, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont chauffés à l'intérieur.
7. Servir immédiatement.

Réglages de chaleur

Les paramètres ci-dessous sont uniquement des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, dont vos batteries de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de chaleur	Convient à
1-2	• réchauffer de petites quantités d'aliments délicats • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • maintien au chaud

3-4	• réchauffage • mijotage rapide • cuisson du riz
5-6	• crêpes
7-8	• faire sauter • cuisson des pâtes
9	• sautés • saisir • porter la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
Les salissures de tous les jours sur le verre : (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre)	1. Eteignez la plaque de cuisson. 2. Appliquez du nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant 1. Eteignez la plaque de cuisson. 2 Tenez la lame à racler à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de	A manipuler avec attention sur la surface chaude. • Les éponges à récurer, et les agents nettoyants abrasifs risqueraient de rayer le verre. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond de vos ustensiles, les aliments sucrés ou les débordements dès que possible pour un nettoyage facile.

Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le	la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un chiffon doux. 4. Suivez les étapes 2 à 3 « les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.	
Les débordements sur les commandes tactiles	1. Eteignez la plaque de cuisson. 2. Absorbent le déversement 3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier absorbant.	• La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre tout seule, les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique. Le fusible ou disjoncteur a sauté.	Vérifier le circuit d'alimentation : raccordement électrique, panne de courant ou si le fusible a sauté. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez SAV.
Les touches de commandes ne répondent pas.	Les touches de commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour instructions de déverrouillage.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt en touchant les commandes.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles soit sèche et appuyer avec le bout entier de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Le fond des ustensiles est rugueux. Tampon à récurer non adapté, ou produit de nettoyage est abrasif.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases planes et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».

Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.	Ceci peut être causé par la qualité de matériau de vos ustensiles (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut. Changer de l'ustensile si nécessaire.
La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.	Le bruit est dû au courant inductif HF traversant l'ustensile.	C'est un phénomène normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement quand vous diminuez la puissance de cuisson.
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Le ventilateur s'arrêtera quand le circuit est refroidi. Ne débranchez pas la plaque de cuisson de son alimentation électrique pendant que le ventilateur tourne.
Les casseroles ne chauffent pas et  s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson induction. L'ustensile est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centré.	Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez l'ustensile et vérifiez que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.

La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson)	Perturbation parasitage passagère. Panne technique.	Réinitialiser la plaque en coupant son alimentation électrique et la rallumant une fois circuit rétabli. Si la panne persiste, noter le code de l'erreur, débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez SAV
---	--	--

Contrôle et affichage de défaut

Si une anomalie apparaît, la plaque à induction entre en état de protection automatiquement et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
E1	Tension d'entrée est trop élevée ($\geq 260V$)	Vérifiez si la tension ou le branchement électrique est normale. Une fois que l'est oui, redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.
E2	Tension d'entrée est trop faible ($\leq 180V$)	Vérifiez si la tension ou le branchement électrique est normale. Une fois que l'est oui, redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

E3	Tension d'alimentation anormale ou casserole cuite à sec.	S'il vous plaît vérifier si la casserole est sec cuit, puis branchez-le again.If montrent encore » E3", peut être la défaillance du capteur ou défaillance de la carte principale.
E5	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction, cela signifie que la température élevée IGBT	S'il vous plaît vérifier l'assemblage du ventilateur si OK.
FA	La résistance thermique de court l'IGBT.	Veuillez remplacer la carte d'alimentation.
F9	La résistance thermique de l'IGBT ouverte.	Veuillez remplacer la carte d'alimentation

Ce qui précède concerne l'évaluation et l'inspection des pannes courantes.
Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tous dangers et dommages à la plaque de cuisson à induction.

Spécification technique

Plaque de cuisson	TI606500/3 3SLA20
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~50-60Hz
Puissance électrique installée	6500 W
Dimensions L× l × H(mm)	590 X 520 X 56
Dimensions d'encastrement A × B (mm)	560 X 490

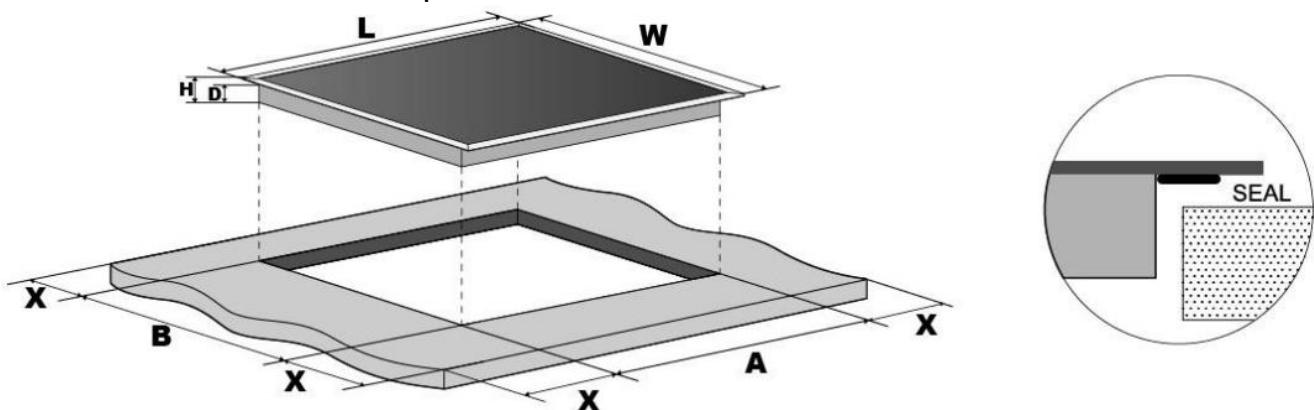
Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Aux fins d'installation et d'utilisation, un minimum de 5 cm d'espace doit être préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit au moins de 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de surface de travail résistants à la chaleur pour éviter une grande déformation causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:

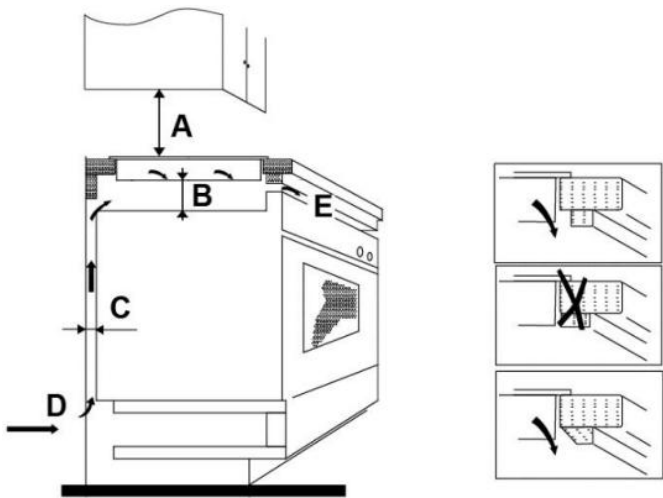


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	56	52	560	490	50 mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson à Induction est bien aérée et que l'entrée d'air et la sortie ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 760 mm.



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

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

- le plan de travail est d'équerre et de niveau et qu'aucun des éléments de structure n'interfère avec les espaces requis
- le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation se conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables
- un sectionneur adéquat fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique est intégré dans le câblage permanent, monté et placé afin de se conformer aux règles d'installation locales et règlements.

Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles locales de câblage permettent cette variation des exigences)

- le client pourra facilement accéder au sectionneur une fois la plaque de cuisson installée
- en cas de doute concernant l'installation et les règlements, renseignez-vous auprès des autorités locales.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par ex. carreaux de céramique) pour les surfaces des murs entourant la zone de cuisson.

Lorsque vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

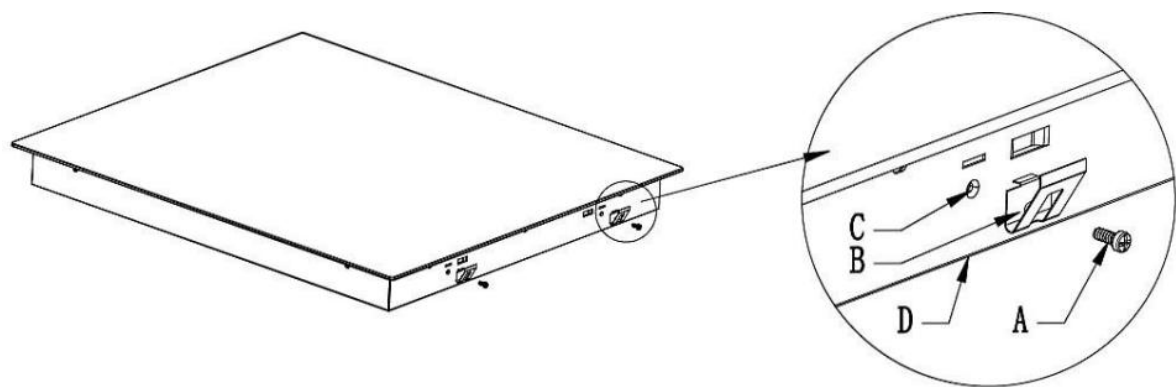
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson
- le sectionneur est facilement accessible par le client

Avant de placer les pattes de fixation

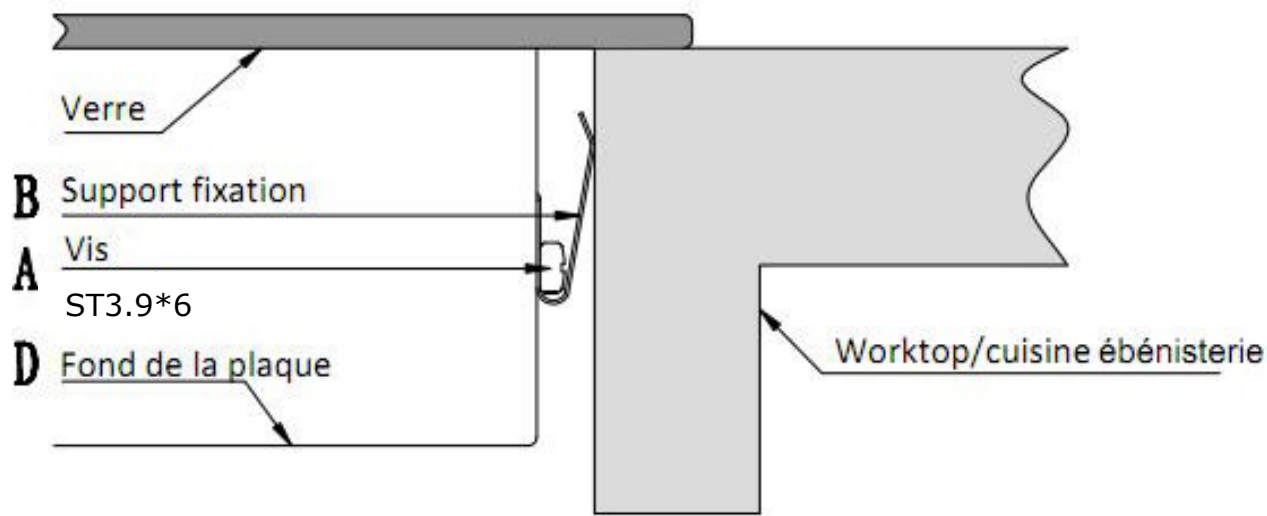
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail par 4 équerres vissées sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	support fixation	trou de fixation	fond de la plaque



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque de cuisson.
3. La plaque à induction doit être installée de façon à ce qu'une meilleure dissipation de la chaleur puisse être garantie pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur au-dessus de la surface de la plaque et les matériaux d'encastrement doivent résister à la chaleur.

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



Cette plaque de cuisson doit être branchée à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

Avant de brancher la plaque de cuisson à la prise de courant, vérifiez que :

1. le système de câblage intérieur est adapté pour la puissance absorbée par la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes et doit être placé de sorte que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.

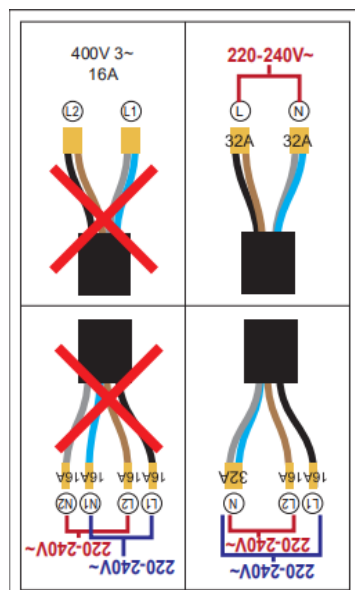


Vérifiez avec un électricien si le système de câblage intérieur est adapté sans modifications. Les modifications doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.

Branchements électriques

Utilisation de la ligne électrique (H07RN-F), 4 * 1,5 mm²

Vérifiez que le disjoncteur ou les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table. Calibre des fusibles de lignes : 32 ampères



L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

qui doit obligatoirement être raccordée conformément à la norme de sécurité électrique NF C 15-100.

Après l'installation de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation soit facilement accessible.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.

L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		TI606500/3 3SLA20	
Type de plaque		Electrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	s
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 18 Zone 2 : 16 Zone 3 : 28	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L	--	cm
	W	--	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson} électrique	Zone 1 : 181.20 Zone 2 : 194.48 Zone 3 : 174.64	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque} électrique	183.44	Wh/kg

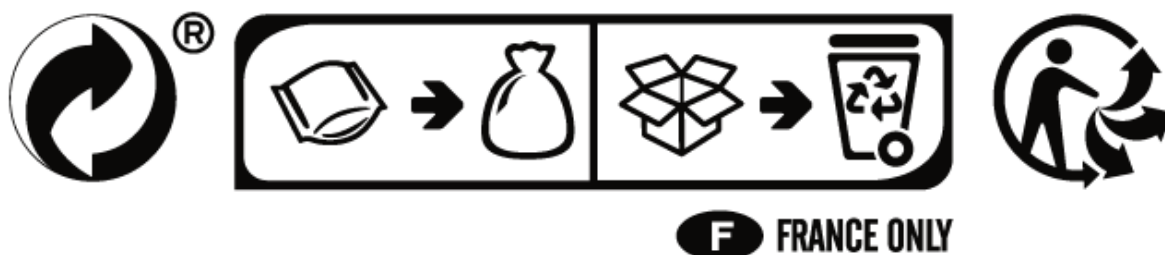


Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le constructeur.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



CONFORAMA France SA

80 Boulevard du Mandinet Lognes 77432 Marne la Vallée cedex 2 - FRANCE

Autres projets de ManualsLib



www.manualslib.com



www.manualslib.de



www.manualslib.es



www.manualslib.fr



www.manualslib.nl



www.manualslib.mx



www.manualslib.tech 30+ langues