

SABA IND2020/A MODE D'EMPLOI / MANUEL D'INSTALLATION Télécharger le Pdf



Liens rapides

[Utilisation des Touches de Commande](#)

Table des matières

[Consignes de sécurité](#) Cet appareil est destiné à être utilisé

[Risque pour la santé](#)

[Présentation Du Produit](#)

[Un mot sur la cuisson à induction](#)

[Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de 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](#)

[Verrouillage des touches de commande](#)

[Protection contre la surchauffe](#)

[Détection de petits objets](#)

[Protection par arrêt automatique](#)

[Utilisation du minuteur](#)

[Réglage du minuteur pour éteindre plus d'une zone de cuisson](#)

[Consignes de cuisson](#)

[Conseils pour la cuisson](#)

[Réglages de chaleur](#)

[Entretien et nettoyage](#)

[Trucs et astuces](#)

[Contrôle et affichage de défaut](#)

[Spécification technique](#)

[Avant de placer les pattes de fixation](#)

[Réglage de la position du support](#)

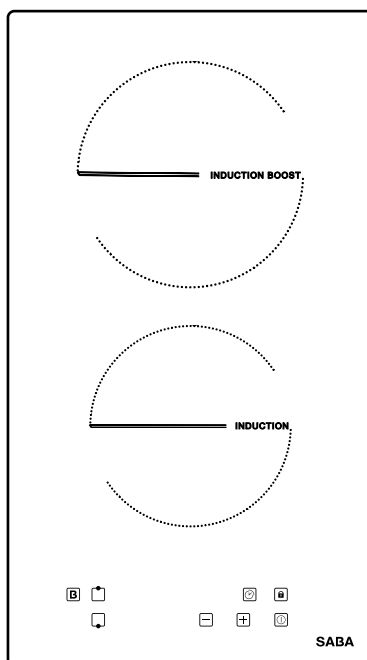
[Autres projets de ManualsLib](#)

SABA

Plaque à induction

Mode d'emploi / Manuel d'installation

MODÈLE : IND2020/A



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 surface de cuisson, 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

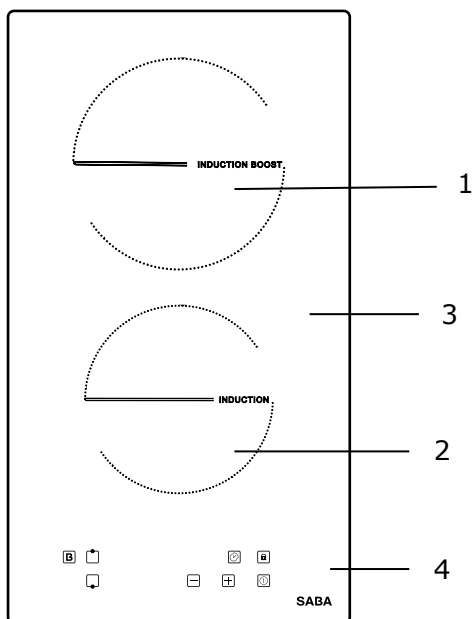
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- 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

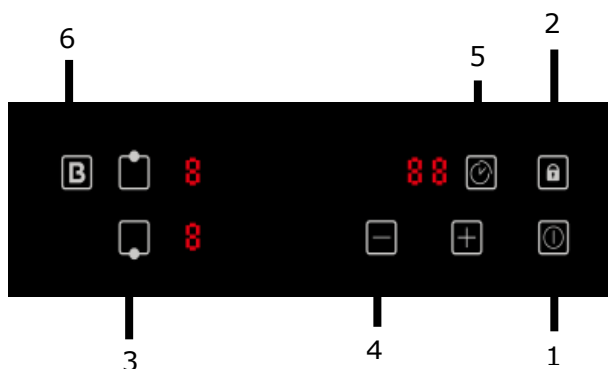
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 1800 W, en booster 2000 W, en cuisson 180 mm,
2. Zone 1500 W / en cuisson 160 mm,
3. Dessus verre vitrocéramique
4. Panneau de contrôle

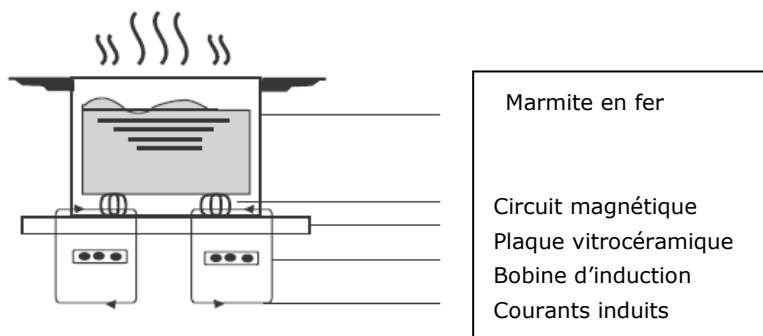
Panneau de contrôle



1. Contrôle marche/arrêt
2. Contrôle du verrouillage de l'enfant
3. Contrôles de sélection de la zone de chauffage
4. Commandes de régulation de puissance / minuterie
5. Contrôle de la minuterie
6. Touche Boost

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 du chauffage de la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la casserole finalement le réchauffe.

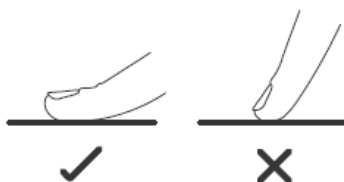


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- 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 touches de commande soient toujours propres et sèches, et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) les couvrant. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à s'activer



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, que vous voulez vérifier.
2. Si  ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

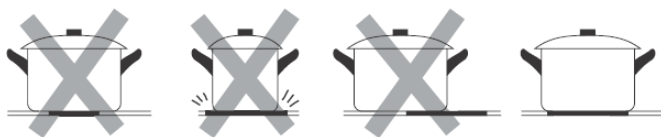
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



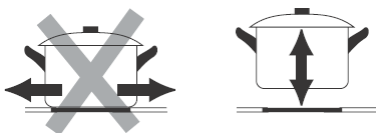
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



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

Utilisation de votre plaque à induction

Pour démarrer la cuisson

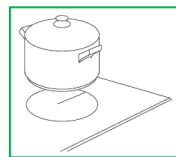
1. Appuyez sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT

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 en mode de veille.



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

• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont propres et sèches.



3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera "0".



4. Sélectionnez un niveau de température avec les boutons de contrôle "–" ou "+", l'indicateur à côté de la zone clignote «5».

• 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 réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

Si clignote alternativement avec le réglage de température

Cela signifie que:

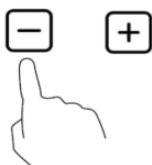
- vous n'avez pas placé une casserole sur la zone correcte de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La zone n'aura pas chauffé si un ustensile de cuisson non approprié est placé sur la plaque. L'affichage s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la plaque à induction.

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous désirez éteindre.

2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages jusqu'à "0". Assurez-vous que l'affichage indique "0", puis "H".



« **H** » indique la zone de cuisson est encore chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi jusqu'à une température sûre. Pour une utilisation éco énergétique, si vous voulez utiliser de nouveau la plaque de cuisson; utilisez plutôt la zone de cuisson qui est encore chaude.

3. Éteignez la plaque de cuisson entière en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.

Faites attention aux surfaces chaudes



Utilisation du mode Boost

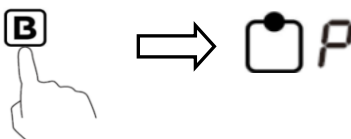
« Boost » est la fonction qui permet de chauffer une zone à puissance plus grande

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.

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

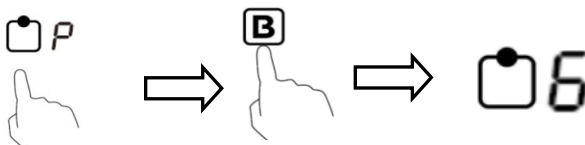
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson AR, l'indicateur à côté de la touche clignote. 
2. Touchez le bouton « Boost », la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode « boost ».



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



4. Si vous souhaitez annuler le mode Boost avant 5 minutes, appuyez à nouveau sur la touche de sélection de cette zone de cuisson. puis touchez le bouton « Boost ». La zone de cuisson revient au niveau de puissance réglé avant l'activation de Boost.



Verrouillage des touches de commande

- Vous pouvez verrouiller les touches 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 sont désactivées.

Pour verrouiller les 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 est allumée.
- 2. Maintenez appuyée la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
- 3. Le verrouillage est désactivé : vous pouvez maintenant utiliser à nouveau votre plaque de cuisson à induction.

 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 avec la commande M/A 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 contrôlée, la plaque à induction arrête automatiquement l'opération.

Détection de petits objets

Lorsque vous mettez une casserole inadéquate ou une petite clé ou d'autres éléments, la plaque de cuisson affichera  pendant 1 minute, puis la plaque de cuisson affichera " - " pendant une minute, le ventilateur fonctionnera pendant 1 minute et arrêtera finalement l'appareil.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués 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 du minuteur

Vous pouvez utiliser la minuterie de cette manière :

- Vous pouvez le régler pour désactiver une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
- Vous pouvez régler le minuteur de 00 à 99 minutes.

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.

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



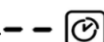
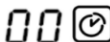
3. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons de contrôle "+" ou "-" du minuteur.



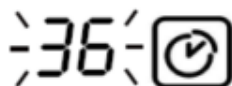
Conseil: Appuyez une fois sur le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

4. Pour annuler le minuteur en cours, sélectionnez la zone de chauffage actuelle, appuyez sur le bouton de la minuterie et «00» s'affichera.



5. Lorsque la durée est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



6. Le buzzer émet un bip pendant 1 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - » lorsque le temps de réglage est terminé.



Réglage du minuteur pour éteindre l'une des zones de cuisson

Réglage des zones de cuisson pour activer cette fonction :

1. Appuyez sur le bouton de contrôle de la zone de cuisson sur laquelle vous désirez régler le minuteur (par exemple, la zone 1).

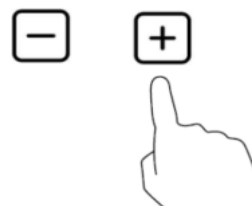


2. Appuyez sur les boutons de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.



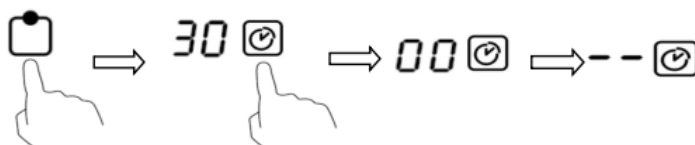
3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur

Conseil : Appuyez une fois sur le bouton de contrôle du minuteur "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'1 minute.

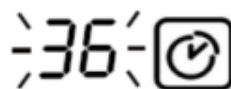


Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

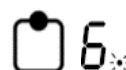
4. Pour annuler le minuteur en cours, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson concernée puis la touche minuterie et "--" s'affichera.



5. Lorsque la durée est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



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



6. Lorsque la minuterie expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche H.



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

Réglage du minuteur pour éteindre plus d'une zone de cuisson

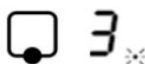
Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs zones de chauffage, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus court.

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

REMARQUE: Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie que l'indicateur de minuterie indique l'heure de la zone de chauffage.



(Minuteur réglé sur 6 minutes)



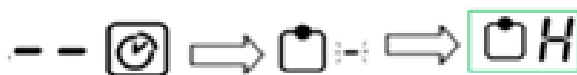
(Minuteur réglé sur 3 minutes)



Si vous souhaitez vérifier l'heure réglée d'une autre zone de chauffage, appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage. La minuterie indiquera son heure réglée.



Lorsque la minuterie est expirée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche «H».



REMARQUE : Si vous voulez changer le temps réglé du minuteur alors qu'il a démarré, vous devrez reprendre la procédure à partir de l'étape 1.

Consignes de cuisson



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

Conseils pour la cuisson

- Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez le réglage de la température.
 - 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 devraient 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 • réchauffement lent
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 • bouillir de l’eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Tous les jours, les salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre)	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer 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 essuie-tout. 4. Rallumez la plaque de cuisson.	• Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites extrêmement attention. • Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher.
Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre	Retirez-les immédiatement avec une tranche de pain, un couteau ou une lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez-vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson au mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par le fond et les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même définitivement endommager la surface du verre. • Réduire le risque : lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame dans le grattoir est une lame de rasoir tranchante. Utilisez-la avec une extrême précaution et rangez-la toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorbez le déversement 3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson.	• La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et 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 peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez-s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
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 quand vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le ballon du bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récuser non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane 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 construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.
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. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant mural 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 par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée sur la zone.	Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez la poêle et assurez-vous 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).	Défaut technique.	Veuillez noter le code de l'erreur les lettres et chiffres, débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.

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	La tension d'entrée est trop élevée ($\geq 260V$)	Veuillez vérifier si la tension du réseau électrique est normale. Une fois que la tension du réseau électrique est normale, redémarrez la table de cuisson.
E2	La tension d'entrée est trop faible ($\leq 180V$)	Veuillez vérifier si la tension du réseau électrique est normale. Une fois que la tension du réseau électrique est normale, redémarrez la table de cuisson.
E3	Tension d'alimentation anormale ou casserole cuite à sec	Veuillez vérifier si la poêle est cuite à sec, puis rebranchez-la. S'il affiche toujours « E3 », il peut s'agir de la défaillance du capteur ou de la carte principale.
E5	Température élevée du capteur de température de la bobine	Veuillez vérifier l'assemblage du ventilateur si cela est OK.

	d'induction, cela signifie que la température élevée IGBT	
FA	La résistance thermique de l'IGBT court	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

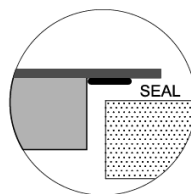
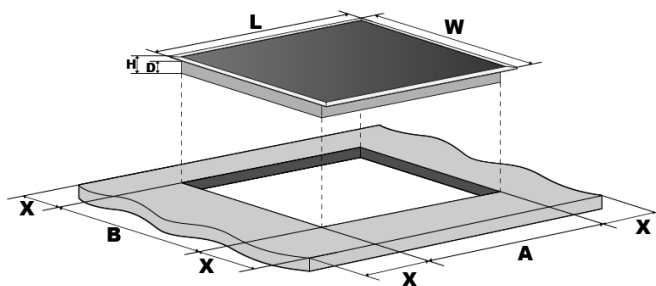
Plaque de cuisson	IND2020/A
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	3500 W
Dimensions L x l x H (mm)	290 X 520 X 61
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	270 X 490

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.
Veuillez 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 :

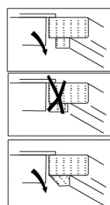
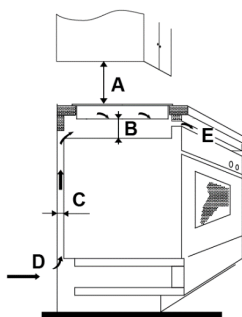


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	61	55	270	490	50 mini

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.



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

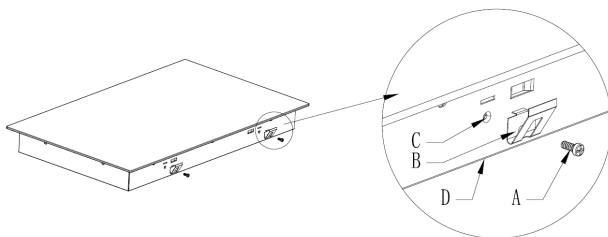
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

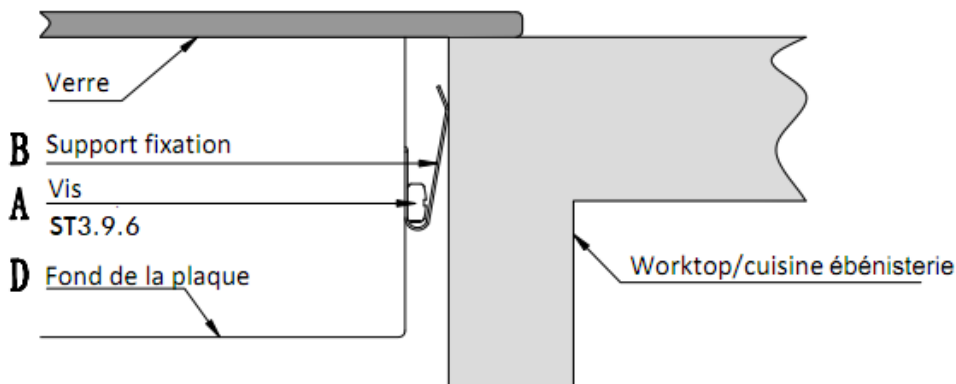
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en vissant 4 supports au bas de la table de cuisson (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 et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter des dégâts, la couche « sandwich » et la colle doivent être résistantes 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.

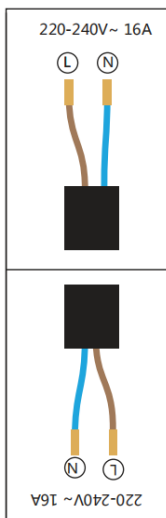
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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.

Utilisation de la ligne électrique H07RN-F, 2 * 1,5 mm²



L'alimentation électrique doit être branchée en conformité avec la norme pertinente, ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est illustrée ci-dessous.

- si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter des accidents.
- si l'appareil est branché directement au secteur un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- l'installateur doit s'assurer qu'un raccordement électrique correct a été réalisé et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des électriciens agréés.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		IND2020/A	
Type de plaque		Plaque de cuisson électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
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	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 W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone 1 : 185.76 Zone 2 : 190. 42	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	188.09	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.



F FRANCE ONLY

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