

MOD : IND-2F35/28D

Production code : PID 30

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION PLAQUES A INDUCTION PROFESSIONNELLE

IND-35/28S



IND-2F35/28D



PLAQUES A INDUCTION PROFESSIONNELLE IND-35/28S / IND-2F35/28D

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme, fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser votre plaque de cuisson si une fêlure apparaît sur la surface du verre.
- L'appareil ne doit pas servir à entreposer du matériel ou autre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- Ne jamais utiliser de feuille de papier d'aluminium pour la cuisson ou ne placer jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique ou au contact de surfaces chaudes.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.
- Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.
- N'utiliser que des récipients compatibles avec l'induction (voir page 6 différents récipients).

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une plaque à induction professionnelle

Accessoire : - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des IND-35/28S / IND-2F35/28D en fin de document.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant. A défaut, nous recommandons de garder une distance d'au moins 60 cm entre votre stimulateur cardiaque et votre appareil de cuisson.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

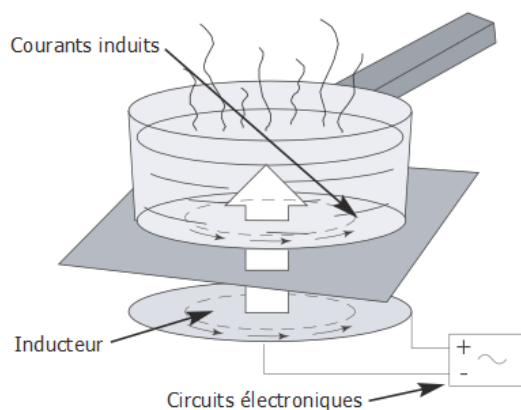
Utiliser les plaques à induction professionnelle pour rissoler à 25 mm de hauteur en continu selon la qualité de la casserole.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

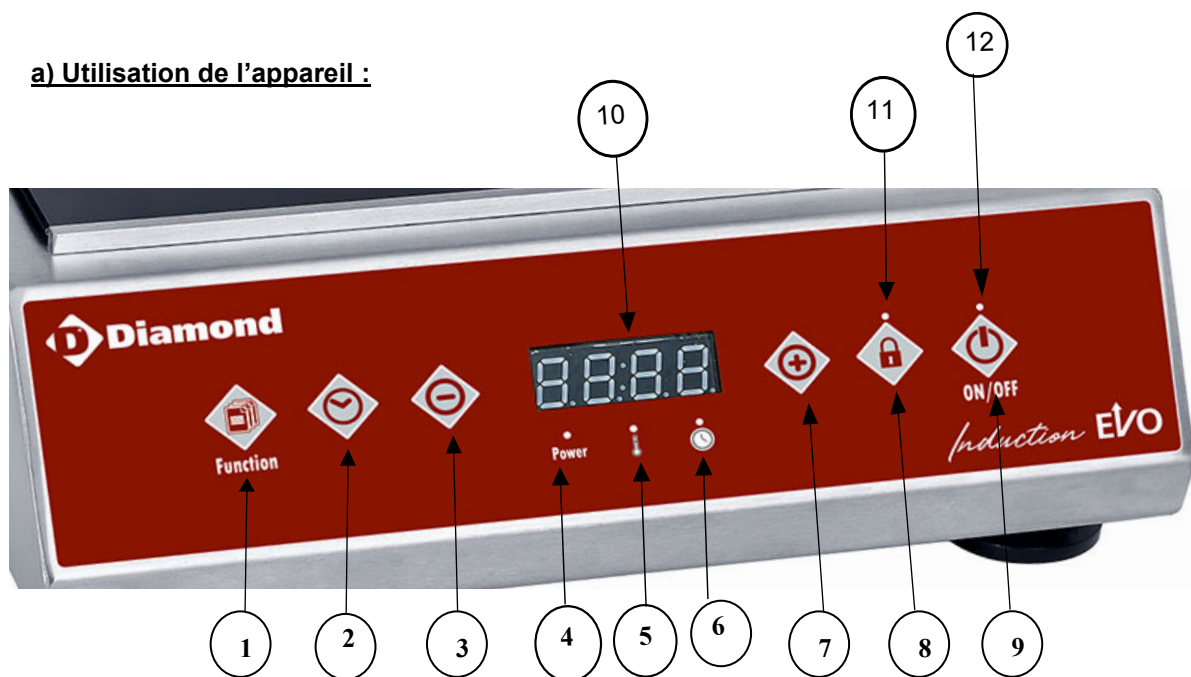
Principe de l'induction

A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément aux aliments la chaleur produite.

La cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie avec un rendement énergétique très élevé.



a) Utilisation de l'appareil :



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Sélecteur puissance/température | 2 Minuterie |
| 3 Réglage (-) | 4 Voyant du mode puissance |
| 5 Voyant du mode température | 6 Voyant de la fonction minuterie |
| 7 Réglage (+) | 8 Verrouillage clavier |
| 9 Marche / Arrêt | 10 Afficheur |
| 11 Voyant de la fonction verrouillage | 12 Voyant marche |

Mise en marche

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230-240 V 50/60 Hz. Le voyant marche (N°12 sur la photo) clignote pour indiquer la mise sous tension de l'appareil.

Mettre une casserole adaptée à l'induction.

Appuyer sur le bouton ON/OFF (N°9 sur la photo) pour la mise en marche de l'appareil. L'afficheur (N°10 sur la photo) indique « ON ».

Vous pouvez maintenant accéder aux réglages de la puissance et de la température.

Dès que la casserole est retirée du foyer, le voyant marche (N°12 sur la photo) clignote et l'afficheur (N°10 sur la photo) indique l'absence de la casserole par le message « E0 ».

Si une casserole recouvre le foyer et que le message « E0 » est indiqué sur l'afficheur, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Arrêt de l'appareil

Appuyer une fois sur la touche « Marche/arrêt » (N°9 sur la photo) pour éteindre l'appareil. La puissance est coupée et l'afficheur (N°10 sur la photo) s'éteint.

Réglage de la minuterie

Le réglage de la minuterie est accessible uniquement après avoir sélectionné un niveau de puissance. Appuyer sur la touche minuterie (N°2 sur la photo), le voyant minuterie (N°6 sur la photo) s'allume.

La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches « + » (N°7 sur la photo) ou « - » (N°3 sur la photo).

La programmation du temps de cuisson est comprise entre 1 min et 4H.

A la fin de cuisson, le foyer se coupe automatiquement. L'induction s'éteint.

Réglage de la puissance

A l'aide de la touche fonction (N°1 sur la photo), sélectionner le mode de cuisson désiré : power pour la puissance. Le voyant puissance (N°4 sur la photo) s'allume.

La chauffe démarre à mi-puissance. Appuyer sur « + » (N°7 sur la photo) pour augmenter le niveau de cuisson ou sur « - » (N°3 sur la photo) pour le réduire.

Le niveau maximum de puissance est 10.

Réglage de la température

A l'aide de la touche fonction (N°1 sur la photo), sélectionner le mode température désiré. Le voyant de température (N°5 sur la photo) s'allume.

La chauffe démarre à mi-température. Appuyer sur « + » (N°7 sur la photo) pour augmenter le niveau de chauffe de cuisson ou sur « - » (N°3 sur la photo) pour le réduire.

Verrouillage du clavier

Une fois le mode de cuisson sélectionné, faire un appui long sur la touche de verrouillage (N°8 sur la photo). Le voyant verrouillage clavier (N°11 sur la photo) s'allume. Seule la touche ON/OFF (N°9 sur la photo) reste active.

b) Différents récipients

Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson et indiquer un niveau de puissance : si l'indicateur reste fixe, votre récipient est compatible, si « E0 » s'affiche, votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il colle sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

Les récipients compatibles induction sont :

- Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- Récipients en fonte avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le verre de votre appareil.
- Récipients en inox adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.
- Récipients en aluminium à fond spécial.

Note : Les récipients en verre, en céramique, en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre et certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction. Le message « E0 » sera indiqué sur l'afficheur.

Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.

5. COMMENT PRESERVER ET ENTREtenir VOTRE APPAREIL

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.

Ne laisser pas un récipient vide sur le foyer de cuisson.

Ne réchauffer pas une boîte de conserve fermée (elle risque d'éclater).

Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine etc... ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car elles pourraient s'échauffer.

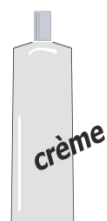
Nettoyer toutes les semaines à l'eau savonneuse les filtres placés sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Les sécher totalement avant la remise en place.

Ces filtres protègent votre appareil des poussières et des graisses.



Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	IND-35/28S	IND-2F35/28D
Dimensions externes mm	315 x 400 x 107	607 x 400 x 107
Dimensions vitro mm	280 x 280 x 4	555 x 280 x 4
Poids	6 Kg	11 Kg
Puissance	3500 W	2 x 3500 W
Nbre module d'induction	1	2
Ampère	16 A	2 x 16 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils : Phase Marron ou Noir ou Gris
 Neutre Bleu
 Terre Jaune-Vert

7. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
 IEC/EN 60335-2-36
 EN 55014-1 + 55014-2
 EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-36.

8. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
 2002/95/CE (ROHS)
 2006/95 CE
 2004/108CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques. Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

9. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

10.AFFICHAGE DE MESSAGE SPECIFIQUES

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il effectue un contrôle permanent des valeurs de température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir à l'utilisateur le meilleur niveau de performance et de sécurité à tout instant.

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur d'un code erreur clignotant « Ex ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ». Si un code erreur devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

PETITES PANNES ET REMEDES

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas vérifier les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service , un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal	RIEN : C'est normal.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux	Vérifier votre raccordement ou la conformité du branchement. Si le défaut persiste, faites appel à votre Service Après-Vente.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	RIEN : C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique. Si le défaut persiste, faites appel à votre Service Après-Vente.
Le message d'erreur « E5 » apparaît sur l'afficheur	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspectez la ventilation de l'appareil et vérifiez si celle-ci est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas. Le message d'erreur « E3 » ou « E4 » apparaît sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Défaut du capteur de température.	Faites appel au Service ; Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le message d'erreur « E0 » apparaît sur l'afficheur.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 125mm.	Voir rubrique casseroles.
Le message d'erreur « E1 » apparaît sur l'afficheur.	La tension de l'installation électrique est trop basse.	Revoir l'installation électrique.
Le message d'erreur « E2 » apparaît sur l'afficheur.	La tension de l'installation électrique est trop haute	Revoir l'installation électrique.
Le message d'erreur « E6 » apparaît sur l'afficheur.	Le capteur de mesure de température interne est défectueux.	Faites appel au Service Après-Vente.
Le message d'erreur « EC » apparaît sur l'afficheur	Défaut de communication entre la carte de commande et la commande principale. Défaut limande ou carte électronique	Faites appel au Service Après-Vente.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.	Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner le foyer pendant ½ heure avec une casserole pleine d'eau.
En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente		