

PLAQUE A INDUCTION SIMPLE

Notice d'utilisation
10000184232 - FYM20-55

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.



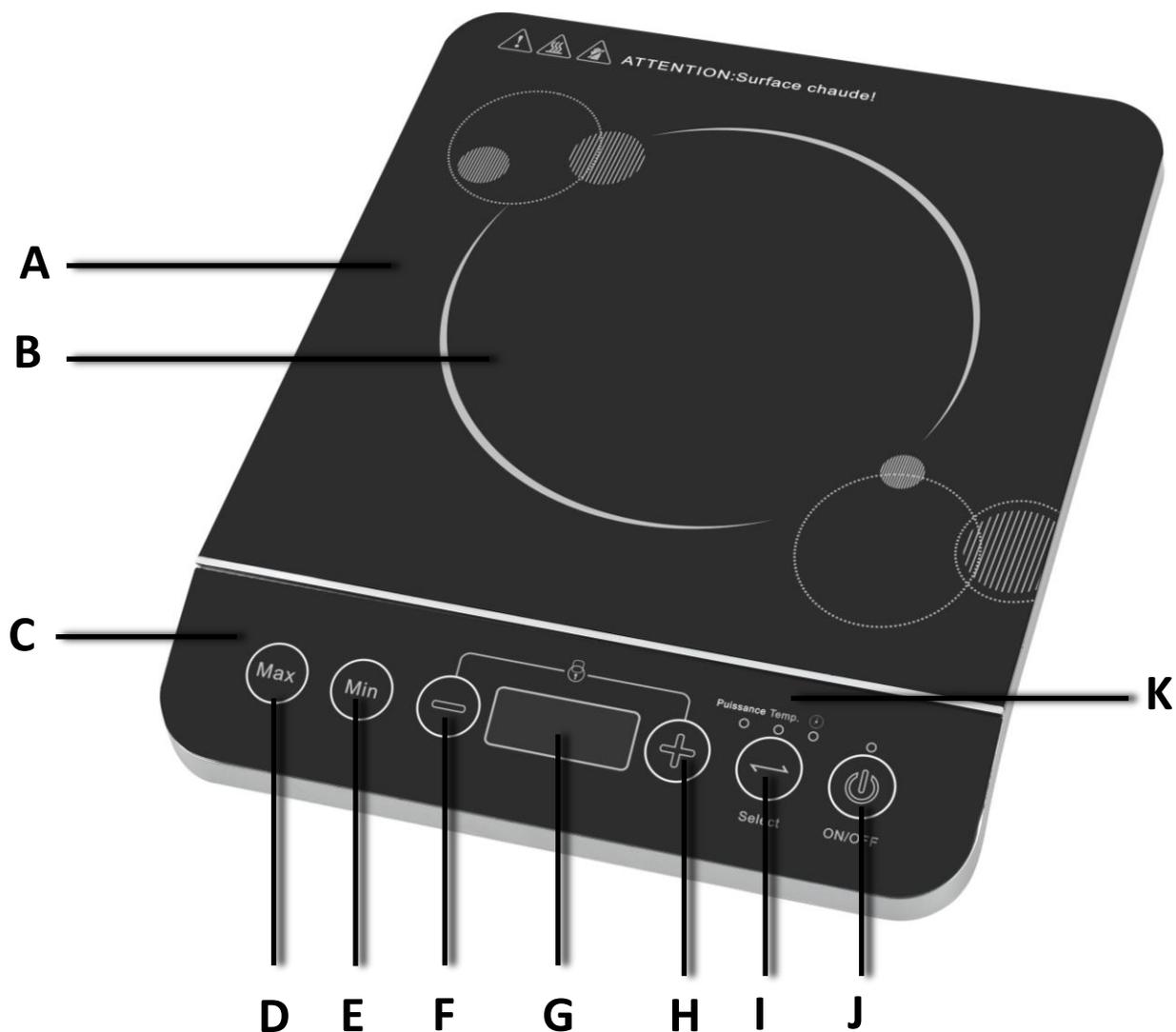
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INTRODUCTION

Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les instructions suivantes.

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation et notamment les consignes de sécurité avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez un certain nombre de recommandations importantes et utiles qui doivent être comprises et observées par tous les utilisateurs avant la mise en service. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.

COMPOSANTS / CONTENU DE L'EMBALLAGE



Sous réserve de modifications techniques et visuelles

A)		Plaque de verre
B)		Foyer
C)		Panneau de commande (avec les touches D, E, F, G, H, I, J et K)
D)		Touche de sélection « MAX » (passage immédiat à la puissance maximale)
E)		Touche de sélection « MIN » (passage immédiat à la puissance minimale)
F)		Touche de sélection : Diminution durée/température/puissance

G)		Affichage LED
H)		Touche de sélection : Augmentation durée/température/puissance
I)		Touche de sélection : sélection puissance, minuterie ou température
J)		Bouton Marche/Arrêt
K)		<p>Voyants pour le mode de fonctionnement et la fonction minuterie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Voyant (Puissance) : mode de fonctionnement pour les niveaux de puissance 2. Voyant (Temp) : mode de fonctionnement pour les niveaux de température 3. Voyant minuterie : fonction minuterie
L)		Notice d'utilisation (non illustrée)

SOMMAIRE :

Introduction	2
Composants / contenu de l’emballage	3
Sommaire	5
Généralités	6
Utilisation conforme	6
Sécurité	7
Consignes générales de sécurité	7
Installation et montage	12
Avant la première utilisation	12
Utilisation	13
Utilisation de l’appareil	13
Maintenance, nettoyage et entretien	19
Pannes et solutions	20
Caractéristiques techniques	21
Recyclage	22
Conditions de garantie	23

GÉNÉRALITÉS

UTILISATION CONFORME

L'appareil est exclusivement destiné à faire chauffer ou faire cuire des aliments, dans des récipients de cuisson adaptés.

De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients des hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes.

Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

SÉCURITÉ



Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après.

Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Risques pour les enfants et pour les personnes dont les facultés sont limitées !

- Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser cet appareil, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été instruits quant à son usage sûr et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ces opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants – **Risque d'asphyxie !**

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Afin d'éviter tout accident, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité - **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé. **Risque d'électrocution !**
- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique ! **Risque d'électrocution !**
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**
- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon. **Risque d'électrocution !**
- - N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Risque d'électrocution !**
- - N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques. **Risque d'électrocution !**

Risques liés à l'utilisation de la plaque de cuisson à induction

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indé- pendant.
- Ne déposez aucun objet métallique (par ex. des couverts) sur la plaque de verre, car ils pourraient chauffer de manière incontrôlée, selon la quantité et le type de métal qu'ils contiennent. Il existe un risque de brûlure.
- Pour éviter de l'endommager, ne déposez aucun objet pointu ou lourd sur la plaque de verre. Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil si la plaque de verre est endommagée. Il existe un risque d'électrocution ! Si la plaque de verre venait à être endommagée en cours de fonctionnement, éteignez l'appareil immédiatement, débranchez-le du secteur et contactez un atelier spécialisé.
- Veillez à placer l'appareil sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.
- Posez l'appareil exclusivement sur une surface stable et non inflammable. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit éloignée au minimum de 10 cm des murs et autres objets, afin de garantir une ventilation optimale. Ne la placez pas sur une surface molle, le ventilateur situé à

la base de l'appareil pourrait se bloquer.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface en métal.
- Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables. **Risque d'incendie !**
- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent provoquer des blessures. Le boîtier, la plaque de verre et autres peuvent devenir très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Informez également les autres utilisateurs des risques. **Risque de blessure !**
- La plaque de verre reste chaude après l'utilisation de l'appareil ; par conséquent, ne la touchez pas. **Risque de brûlure !**
- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est chaud ou que des aliments ou des liquides chauds se trouvent dessus. **Risque de brûlure !**
- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ou autre implant électronique doivent consulter un médecin spécialiste avant d'utiliser l'appareil, afin de s'assurer de la compatibilité de leur implant avec la plaque de cuisson à induction.
- Utilisez uniquement des casseroles et poêles adaptées aux plaques de cuisson à induction (voir la section « Quels sont les récipients de cuisson (casseroles, poêles, etc.) adaptés à cet appareil ? »).
- Ne déposez aucune carte de crédit, cassette magnétique ou autre appareil magnétique sur la plaque de verre pendant le fonctionnement. Vous pourriez perdre des données. Nous excluons toute responsabilité en cas de perte de données ! - Ne déposez pas de récipient de cuisson vide sur la plaque à induction en marche. Ceci altère la durée de vie de l'appareil.
- Après le fonctionnement, laissez l'appareil branché sur la prise secteur jusqu'à ce que le ventilateur ait refroidi la plaque de cuisson de l'intérieur. Ne débranchez l'appareil du secteur que quand le bruit de ventilation s'est arrêté.
- Prudence ! Les objets comme les bijoux, les bagues, les montres, etc. peuvent chauffer s'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments adaptés à cet usage, en aucun cas à d'autres fins.
- Ne chauffez aucune prise raccordée à l'appareil, il existe un **risque d'explosion !**
- Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise mais uniquement sur une prise murale. Le circuit électrique de la prise murale doit être sécurisé pour 16 A au minimum.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut accroître les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation

d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.

- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt. **Risque de brûlure !**
- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise. **Risque d'électrocution !**
- N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Respectez les indications du chapitre « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

EXPLICATION DES SYMBOLES



Les avertissements importants sont désignés par ce symbole.

Danger - Concerne les dommages corporels
Attention - Concerne les dommages matériels



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Attention ! Surface chaude. Ne pas toucher!

INSTALLATION ET MONTAGE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Danger ! Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à votre magasin ou à notre service après-vente.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Veillez noter que, dans certains cas, le plastique ou le vernis des meubles peut attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil. Utilisez, le cas échéant, un support adapté, antidérapant et résistant à la chaleur (le support ne doit pas être souple).

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de faire bouillir de l'eau sur chaque foyer (B) dans un récipient adapté, à 3 ou 4 reprises, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication de la plaque de cuisson à induction. Au cours de cette opération, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'aération est suffisante, par ex. en ouvrant une fenêtre.

UTILISATION

UTILISATION DE L'APPAREIL



Attention ! Utilisez exclusivement des récipients de cuisson adaptés aux plaques de cuisson à induction.



Attention ! Utilisez uniquement des récipients à fond plat (casserolles, A poêles, etc.). Le fond ne doit présenter aucune irrégularité sur l'intégralité sa surface. Vous évitez ainsi, en particulier lors que vous chauffez de l'huile, un dysfonctionnement éventuel de l'appareil qui peut conduire à des dangers en raison de l'huile surchauffée.

Quels sont les récipients de cuisson (casserolles, poêles, etc.) adaptés à cet appareil ?

- Casserolles et poêles en acier ou en fonte émaillée
- Récipients de cuisson en fer, en acier ou en fonte non émaillée
- Récipients de cuisson en inox et en aluminium, s'ils sont indiqués comme étant compatibles avec les plaques à induction. (Consultez la description des récipients de cuisson.)

Pour fonctionner correctement, toutes les casserolles et poêles doivent présenter un fond plat et magnétique (un aimant doit y rester collé), d'un diamètre minimum de 10-12 cm. Le diamètre des casserolles et des poêles ne doit pas dépasser 26 cm.

Récipients de cuisson non adaptés :

- Casserolles et poêles dont le fond présente un diamètre inférieur à 12 cm
- Récipients en céramique et en verre
- Récipients de cuisson en inox, aluminium, bronze et cuivre, sauf s'ils sont expressément indiqués comme étant compatibles avec les plaques à induction
- Récipients de cuisson présentant un fond non plat (par ex. petits pieds ou entretoise)
- Récipients avec un fond bombé



Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez des gants de cuisine calorifuges. L'appareil et les accessoires peuvent être très chauds - **Risque de brûlure !**



Attention ! Ne recouvrez jamais les fentes d'aération (à l'arrière et en dessous A de l'appareil), car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Maintenez une distance suffisante avec les murs ou autres objets (min. 10 cm).

Veillez à maintenir une distance suffisante avec les appareils et objets sensibles aux champs magnétiques (par ex. téléviseur, radio, magnétophone, etc.).



De nombreux aliments ne peuvent pas être cuits à trop haute température ni frits parce que la cuisson ne serait pas régulière dans ce cas, et que cela pourrait entraîner la formation d'acrylamide pour les produits contenant de l'amidon (les frites par exemple). Lorsque vous souhaitez faire chauffer des quantités importantes d'huile, vous devez donc régler l'appareil par le biais des niveaux de température. Ce mode de fonctionnement vous permet de régler la température à laquelle vous souhaitez chauffer votre huile et d'éviter ainsi de cuire vos aliments à des températures trop élevées. Si la température de l'huile/la cuisson obtenue avec le récipient utilisé ne correspond pas à ce que vous souhaitez, utilisez un récipient dans un matériau différent.

PRÉPARATION DE BASE



Nettoyez la plaque de verre et le fond du récipient de cuisson avant l'utilisation afin d'éliminer les éventuelles salissures, et ne déposez aucun tissu, feuille d'aluminium ou autre objet, entre le fond du récipient et la plaque de verre.



Attention ! Ne déposez jamais un récipient de cuisson vide sur la plaque de verre en marche. La production de chaleur extrême pourrait l'endommager ou écailler le revêtement émaillé ! En outre, la protection anti-surchauffe de l'appareil se déclencherait et l'appareil s'éteindrait. Laissez dans ce cas l'appareil refroidir jusqu'à température ambiante. Vous pourrez ensuite le remettre en marche.

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre (dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique) et veillez à la bonne accessibilité de cette dernière.
- Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.

UTILISATION DE L'APPAREIL



La plaque à induction détecte si elle a été mise en marche sans récipient de cuisson ou si le récipient de cuisson a été retiré en cours de fonctionnement. Dans ces cas de figure, un signal sonore répétitif retentit, le message d'erreur « E0 » apparaît sur l'affichage et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes environ.

REMARQUE : Veuillez noter que, pour des raisons de sécurité (relatives aux enfants), les éléments de commande situés sur la zone de commande ne réagissent pas aux contacts très brefs. Par conséquent, n'appuyez pas sur les touches simplement du bout du doigt, mais avec votre phalange supérieure, exercez une pression largement répartie sur la surface de la touche concernée. Un signal sonore indique que l'appareil réagit.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre.
- Un signal sonore indique que le raccordement a été effectué.
- Posez un récipient de cuisson adapté (par ex. une casserole, une poêle, etc.) au centre de la plaque de cuisson (B). Le récipient de cuisson ne doit pas être vide.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  (J). Le voyant au-dessus de la touche Marche/Arrêt  (J) s'allume et l'indication « Power » clignote. La plaque de cuisson à induction se trouve maintenant en mode Veille.

REMARQUE : l'appareil dispose de 2 modes de fonctionnement pour le réglage de chaque plaque de cuisson (B).

1. Réglage par niveaux de puissance : vous pouvez sélectionner différents niveaux de puissance pour le fonctionnement de l'appareil. L'affichage LED (G) indique le niveau de puissance en Watt.
2. Réglage par niveaux de température : ce mode de fonctionnement vous permet de choisir la température adaptée ; l'affichage LED (G) indique la température sélectionnée en degrés Celsius (°C).



Votre appareil dispose d'une touche de sélection « MAX » et d'une touche de sélection « MIN » : en appuyant sur la touche de sélection « MAX », vous pouvez activer le niveau de puissance maximal (2000 IIV) que vous vous trouviez en mode puissance ou en mode température et quel que soit le réglage paramétré pour le mode correspondant. En appuyant sur la touche de sélection « MIN », vous activez immédiatement le niveau de puissance minimal (200 IN). Si vous avez procédé à un réglage de la durée via la fonction minuterie, celui-ci reste inchangé lorsque vous passez du niveau de puissance maximal au niveau minimal.

La procédure de sélection des deux modes, ainsi que de leurs réglages respectifs, est décrite plus en détails ci-après.



Pour le fonctionnement de l'appareil, vous avez le choix entre 10 niveaux de puissance ; si vous préférez utiliser le mode température, vous avez le choix entre 10 niveaux de

température différents.

i Au-dessus de chaque touche de sélection  « Choix → puissance, minuterie ou température » figurent 3 voyants qui indiquent le mode de fonctionnement actif (niveau de puissance ou niveau de température) ou si la fonction minuterie est activée. Les voyants sont disposés comme suit (de gauche à droite) :

1. **Voyant (Puissance)** : Mode de fonctionnement pour les niveaux de puissance
2. **Voyant (Temp)** : Mode de fonctionnement pour les niveaux de température
3. **Voyant (Temps)** : Fonction minuterie

Sélection des niveaux de puissance

Si vous appuyez une fois sur la touche de sélection  (I), le niveau de puissance préprogrammé « 6 » (1 200 W) apparaît sur l'écran LED (G) et l'appareil (la plaque de cuisson) (B) se met en marche.

Avec la touche de sélection  (F) ou la touche de sélection  (H), vous pouvez régler ou modifier à tout moment le niveau de puissance. Le niveau de puissance sélectionné est indiqué sur l'affichage LED (G).

Niveaux de puissance pour la plaque de cuisson (B)

Niveau (1-5)	Puissance [W]	Niveau (6-10)	Puissance [W]
1	200	6	1200
2	400	7	1400
3	600	8	1600
4	800	9	1800
5	1000	10	2000

Remarque : ces données peuvent différer le cas échéant.

Niveaux de température pour la plaque de cuisson (B)

Si vous préférez utiliser les niveaux de température plutôt que les niveaux de puissance, appuyez à nouveau deux fois sur la touche de sélection  (I) pour passer en mode température.

Niveau (1-5)	Température [°C]	Niveau (6-10)	Température [°C]
1	60	6	160
2	80	7	180
3	100	8	200
4	120	9	220
5	140	10	240

Remarque : ces données peuvent différer le cas échéant.

La température pré réglée (180 °C) s'affiche. Avec la touche de sélection  (F) ou la touche de sélection  (H), vous pouvez régler ou modifier à tout moment le niveau de température. Le niveau de température sélectionné est indiqué sur l'écran LED (G). (Niveaux de température par intervalles de 20 °C, de 60 °C à 240 °C ; des écarts sont possibles).



Après le préchauffage, la température des aliments cuisinés est maintenue constante (automatiquement), en fonction du niveau de température sélectionné.

Après chaque utilisation, vous devez éteindre et débrancher l'appareil (une fois que le ventilateur a refroidi la plaque de l'intérieur et s'est arrêté) en retirant la fiche de la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Fonction minuterie

L'appareil vous offre la possibilité de définir une durée de fonctionnement. Une fois cette durée écoulée, l'appareil s'éteint, ou se met en mode Veille automatiquement : il ne chauffe plus. En cours de fonctionnement, vous pouvez à tout moment modifier le réglage de la durée en appuyant sur les touches de sélection  (F) ou  (H). Le niveau de température ou de puissance réglé reste inchangé.

Pour utiliser cette fonction, procédez comme suit :

1. Réglage de la durée en mode puissance : après avoir mis en marche l'appareil via la touche  Marche/Arrêt (J), sélectionnez le mode puissance comme décrit précédemment en appuyant une fois sur la touche de sélection  (I) et réglez le niveau de puissance souhaité. Si vous appuyez une deuxième fois sur la touche de sélection , vous vous trouvez en mode minuterie pour les niveaux de puissance, le voyant  (Temps) clignote sur la touche de sélection  et le chiffre « 0 » apparaît sur l'écran LED. En appuyant sur les touches de sélection  (H) ou  (F), vous pouvez régler la durée de fonctionnement souhaitée (par intervalles de 5 minutes jusqu'à max. 180 min.).
2. Réglage de la durée en mode température : après avoir mis en marche l'appareil, sélectionnez le mode température comme décrit précédemment en appuyant au total trois fois sur la touche de sélection correspondante  (I) et réglez le niveau de température souhaité. Si vous appuyez une deuxième fois sur la touche de sélection , vous vous trouvez en mode minuterie pour les niveaux de température, le voyant  (Temps) clignote sur la touche de sélection  et le chiffre « 0 » apparaît sur l'affichage LED. En appuyant sur les touches de sélection  (H) ou  (F), vous pouvez régler la durée de fonctionnement souhaitée (par intervalles de 5 minutes jusqu'à max. 180 min.).

 Si vous maintenez les touches de sélection  (H) ou  (F) enfoncées, la durée augmente par tranche de 10 minutes. La durée programmée est décomptée en minutes. L'affichage LED (G) indique tour à tour la durée restante et le niveau de puissance ou de température réglé. Les voyants au-dessus de la touche de sélection  (I) indiquent la valeur affichée.

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages ; l'appareil fonctionne selon le dernier réglage paramétré.

 Pour arrêter la fonction de minuterie avant le temps imparti, éteignez l'appareil à l'aide de la touche  Marche/Arrêt (puis le rallumer si nécessaire).

Fonction de verrouillage

 La plaque de cuisson possède une fonction de verrouillage, qui vous permet de verrouiller les réglages de l'ensemble des touches de sélection (sauf la touche Marche / Arrêt) et de prévenir ainsi toute modification involontaire des paramètres. La fonction de verrouillage est activée par une pression simultanée des touches de sélection  et . La fonction de verrouillage est indiquée par la lettre « L » sur l'affichage LED. Tant que la fonction de verrouillage est activée, l'affichage LED indique tour à tour l'affichage « L » ou l'affichage du niveau de puissance ou de température réglé. Si vous souhaitez annuler le verrouillage, appuyez une nouvelle fois simultanément sur les touches de sélection  et . « L » n'apparaît plus sur l'affichage LED et un signal sonore retentit indiquant que les touches de sélection sont déverrouillées.

	D) « MAX » : Passage immédiat au niveau de température le plus élevé
	E) « MIN » : Passage immédiat du niveau de puissance le plus faible
	F) Diminution durée/température/puissance
	H) Augmentation durée/température/puissance
	I) Puissance, minuterie ou température
	J) Bouton Marche/Arrêt

MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Danger ! Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! **Risque d'électrocution !**



Danger ! Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. **Risque d'électrocution !**



Attention ! N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

- Pour nettoyer l'extérieur du boîtier, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

Nettoyage des fentes d'aération :

Éliminez régulièrement et avec précaution la poussière et les salissures s'accumulant sur les fentes d'aération (d'entrée et de sortie d'air), avec une brosse douce adaptée.

PANNES ET SOLUTIONS

PANNE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur.	Insérez la fiche dans la prise secteur.
L'appareil s'est éteint en cours de fonctionnement	L'appareil était trop chaud La protection anti-surchauffe s'est déclenchée, probablement parce qu'un récipient de cuisson vide a été posé sur la plaque de cuisson (message d'erreur « E02 ») La durée programmée est écoulée et l'appareil a mis fin à la cuisson Sous-tension ou surtension passagère (message d'erreur « E03 »)	Débranchez l'appareil du secteur et, le cas échéant, nettoyez les fentes d'aération. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante. Si votre plat n'est pas suffisamment cuit, prolongez la durée de cuisson. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante.
L'appareil ne s'allume pas, il émet un signal sonore et le message d'erreur « E0 » s'affiche sur l'écran.	Le récipient de cuisson est inadapté ou absent.	N'utilisez jamais de récipient de cuisson vide. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans récipient de cuisson. Utilisez exclusivement des récipients de cuisson adaptés aux plaques de cuisson à induction. Reportez-vous aux remarques concernant les récipients de cuisson.
Le voyant au-dessus de la touche Marche/Arrêt est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil se trouve en mode Veille ; la fonction de chauffage n'est pas activée.	Sélectionnez un mode de fonctionnement, par ex. par niveaux de puissance ou de température.
L'appareil se trouve en mode Veille et s'est éteint tout seul.	L'arrêt automatique en cas de non utilisation s'est déclenché.	Rallumez l'appareil si vous désirez l'utiliser.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tension nominale : 220-240V
- Fréquence nominale : 50 Hz
- Puissance nominale : 2000 W
- Classe de protection : II E

Autres consignes sur la consommation d'énergie de la plaque de cuisson à induction :

- Afin de réduire autant que possible la consommation d'énergie lors de l'utilisation de la plaque de cuisson à induction, nous vous recommandons de ne pas sélectionner un réglage de température/puissance plus élevé que nécessaire et de l'adapter/de le réduire si nécessaire, en cours de cuisson. Utilisez si possible des casseroles avec couvercle
- Pour chauffer 1 litre (1 kg) d'eau, cet appareil consomme 186,3 Wh.
- La bobine métallique qui se trouve dans l'appareil pour chauffer les récipients mesure env. 185 mm de diamètre.

Produit importé par :

La Foir'Fouille SA
155 avenue Clément Ader
34174 Castelnau-le-Lez

RECYCLAGE



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques ! Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être remis à un centre de tri attribué. Les matériaux contenus dans l'appareil usagé pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

CONDITIONS DE GARANTIE

Chère cliente, cher client, nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de vous rapprocher du magasin ou de contacter le SAV :

Par email : serviceclients@lafoirfouille.fr

Numéro de téléphone : 0811 38 36 37

Attention : une preuve d'achat est indispensable pour le traitement de votre dossier (ticket de caisse ou facture)

Conditions de garantie commerciale :

1. La garantie est gratuite.
2. La garantie a une durée maximum de 24 mois à compter de la date d'achat du produit.
3. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au-delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte.
4. La garantie couvre les pannes et dysfonctionnements de l'appareil dans le cadre d'une utilisation conforme à la destination du produit et aux informations du manuel d'utilisation. Pour être pris en charge au titre de la garantie, la preuve d'achat est obligatoire (ticket de caisse ou facture) et le produit doit être complet avec l'ensemble de ses accessoires.
5. La clause de garantie ne couvre pas des détériorations provenant d'une usure normale, d'un manque d'entretien, d'une négligence, d'un montage défectueux, ou d'une utilisation inappropriée (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, stockage, conditions d'utilisation...). Sont également exclus de la garantie les conséquences néfastes dues à l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine, au démontage ou à la modification de l'appareil.

Dans le cas d'un défaut non garanti, l'appareil ne sera pas pris en charge.

Indépendamment de la garantie commerciale ainsi consentie, La Foir'Fouille reste tenue des défauts de conformité dans les conditions des articles L.211-1 à L.211-4 du Code de la consommation et des vices cachés dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du Code civil.

Article L 211-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 211-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 211-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 211-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »