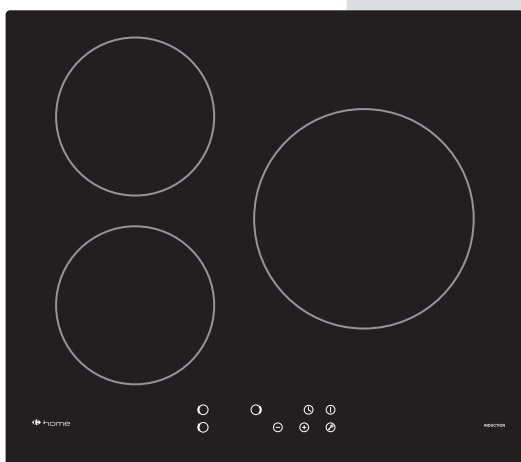




CIH6510-11



PLAQUE CHAUFFANTE PAR INDUCTION

Notice d'utilisation

Merci d'avoir choisi la qualité Carrefour. Ce produit a été élaboré avec soin par une équipe d'experts et selon la réglementation en vigueur. Pour plus de confort dans l'utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice et de la conserver.

TABLE DES MATIERES

PRECAUTIONS DE SECURITE.....	2
CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	8
CARACTÉRISTIQUES	9
SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....	11
INSTALLATION ET ENTRETIEN	12
GUIDE DE DÉPANNAGE	15
DENI DE RESPONSABILITÉ	16
MARQUES COMMERCIALES	16
MISE AU REBUT DU PRODUIT.....	16

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Cette plaque chauffante par induction est conçue pour une utilisation domestique uniquement.

(1) La plaque chauffante par induction doit être installée par un technicien qualifié.

(2) La plaque chauffante par induction ne doit pas être placée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.

(3) La plaque chauffante par induction doit être installée de manière à ce que la radiation de chaleur soit optimale.

(4) Les murs et la surface au-dessus de la plaque chauffante doivent être résistants à la chaleur.

(5) Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance,

sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

(6) Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

(7) Cet appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique.

(8) Ne tirez pas sur le fil pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la prise mâle.

(9) Ne pas utiliser en extérieur.

(10) Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

(11) L'appareil doit être placé sur une surface plane.

(12) 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.

(13) L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique.

(14) 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.

(15) Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

(16) Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

(17) Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

(19) Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

(20) L'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.

(21) L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) ayant un courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.

(22) **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation.

(23) Une attention toute particulière doit être portée afin d'éviter de toucher les éléments chauffants.

(24) Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas toucher l'appareil à moins d'être continuellement supervisés par un adulte.

(25) **AVERTISSEMENT** : la cuisson sans surveillance d'aliments sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile peut être dangereuse et causer des incendies.

(26) N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil, puis recouvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

(27) **AVERTISSEMENT** : Danger de feu ! Ne stockez pas des éléments sur des surfaces de cuisson.

(28) L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

(29) **MISE EN GARDE**: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

(30) **AVERTISSEMENT**: Toute personne ayant un pacemaker doit consulter un médecin avant d'utiliser la plaque chauffante par induction.

(31) 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.

(32) 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.

(33) De temps en temps, vérifiez qu'aucun objet (comme du verre, du papier etc.) n'obstrue l'entrée d'air sous la plaque chauffante par induction.

(34) Ne rangez jamais de détergents ou de matériaux inflammables sous la plaque chauffante par induction.

(35) Nettoyez régulièrement la plaque chauffante par induction pour empêcher que des objets étrangers n'entrent dans le ventilateur, ce qui gênerait le bon fonctionnement de l'appareil.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Protection contre la surchauffe

Un capteur contrôle la température des zones de cuisson. Lorsque la température devient supérieure au niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

1. Détection des petits éléments ou non magnétiques

Lorsqu'une casserole de taille non appropriée ou non magnétique (comme l'aluminium) ou des petits éléments (comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des clés) sont laissés sur la plaque chauffante, celle-ci s'éteindra automatiquement une minute après.

2. Avertissement de rémanence de chaleur

Lorsque la plaque chauffante a fonctionné un certain temps, il restera une chaleur rémanente. La lettre "H" apparaîtra pour vous avertir de rester éloigné(e).

3. Arrêt automatique

Niveau de puissance	La zone de chauffage s'arrête automatiquement après cette durée
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

La plaque chauffante par induction est également équipée d'une fonction de sécurité d'arrêt automatique. Celle-ci s'enclenche systématiquement si vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les durées par défaut après lesquelles la plaque s'arrête automatiquement sont indiquées sur le tableau ci-dessus. Lorsque la casserole est enlevée de la zone de cuisson, "E" s'affiche, la plaque d'induction s'arrête de chauffer immédiatement et s'éteint après une minute.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Notice d'utilisation

PLAQUE CHAUFFANTE PAR INDUCTION

CARACTÉRISTIQUES

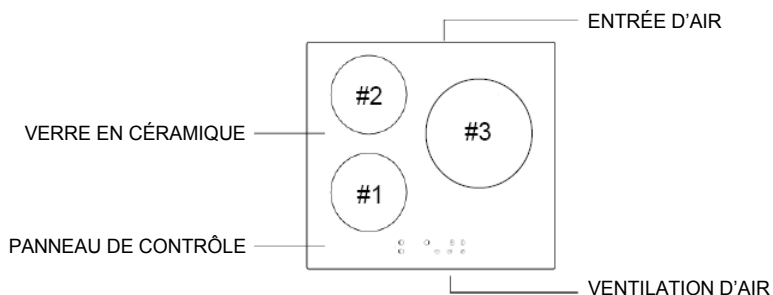
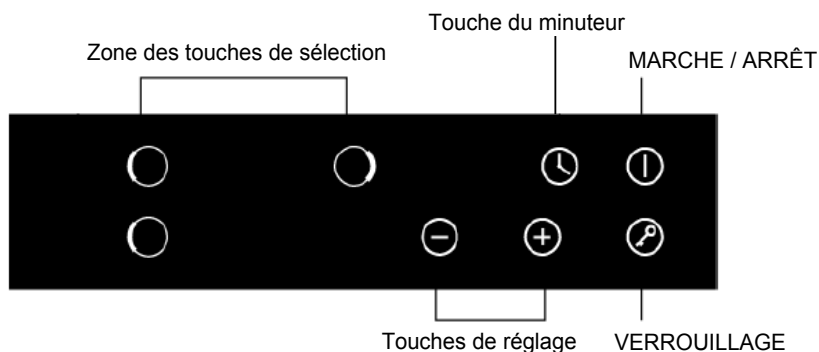


Schéma du panneau de contrôle



Instructions d'utilisation

Préparations avant l'utilisation :

Lorsque l'appareil est mis en marche, une sonnerie retentira et tous les indicateurs s'allumeront durant une seconde puis s'éteindront. La plaque chauffante par induction se mettra alors en mode de veille. Placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Instructions de fonctionnement

Lorsque vous appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT, tous les indicateurs indiquent "-". Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la « touche de sélection de zone » pour choisir la plaque correspondante. Au début, l'indicateur affiche "5". Ajustez le réglage en l'augmentant ou en le diminuant en utilisant les touches "+" et "-". Si vous appuyez sur les touches "+" et "-" simultanément, le réglage de la puissance retournera à "0" et toutes les zones de cuisson s'éteindront.

Avertissement:

Lorsque vous appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT, la plaque chauffante par induction se mettra en mode de veille si aucune autre touche n'est pressée avant Une minute.

Fonction du minuteur

Appuyez sur la touche du minuteur et l'indicateur commencera à clignoter. Réglez la durée voulue entre 1 et 99 minutes, en appuyant sur les touches "+" et "-". Appuyez une fois sur la touche "+" pour augmenter la durée d'une minute ; appuyez une fois sur la touche "-" pour diminuer la durée d'une minute. Si le réglage de la durée est supérieur à 99 minutes, le minuteur se remettra automatiquement à "0" minutes. Si les touches "-" et "+" sont pressées simultanément, l'indicateur affichera "0".

Confirmation du minuteur

- (1) Sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson puis appuyez sur la touche "Timer". Le minuteur peut maintenant être réglé.
- (2) Une fois que l'indicateur du minuteur a clignoté pendant 5 secondes, la durée réglée sera automatiquement confirmée.
- (3). Après avoir sélectionné la durée, confirmez en appuyant sur la touche "Timer".

Annulation du minuteur

Après avoir réglé la durée, maintenez la touche "Timer" durant 5 secondes. Cela annulera le minuteur et l'indicateur reviendra à "0".

Mode de sécurité

Pour assurer la sécurité des enfants, la plaque chauffante par induction est équipée d'un mécanisme de verrouillage.

Pour verrouiller: Maintenez la touche "Interlock" ; la plaque chauffante par induction se mettra en mode « Verrouillage », le minuteur affichera "LO" et les autres touches seront désactivées sauf la touche MARCHE/ARRÊT.

Déverrouillage : Maintenez la touche "Interlock" durant 2 secondes et la plaque chauffante fonctionnera de nouveau normalement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220-240V 50/60Hz

Mode veille sans affichage 0,7 W

Mode veille avec affichage 1 W

Les puissances maximales des zones de cuisson sont les suivantes :

Zone de cuisson	Puissance max. (W)
	normale
1	1500
2	2000
3	2000

La puissance peut varier selon la taille de l'ustensile et du matériau utilisé.

Sélection des ustensiles



Poêle à frire en fer



Marmite en Inox



Casserole en fer



Bouilloire en fer



Bouilloire en Inox émaillé



Ustensile de cuisson émaillé



Poêle en fer

Vous pouvez utiliser différents ustensiles de cuisson

1. Cette plaque chauffante par induction peut identifier une variété d'ustensiles de cuisson, que vous pouvez tester en suivant l'une de ces méthodes :

Placez l'ustensile sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si "U" clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.

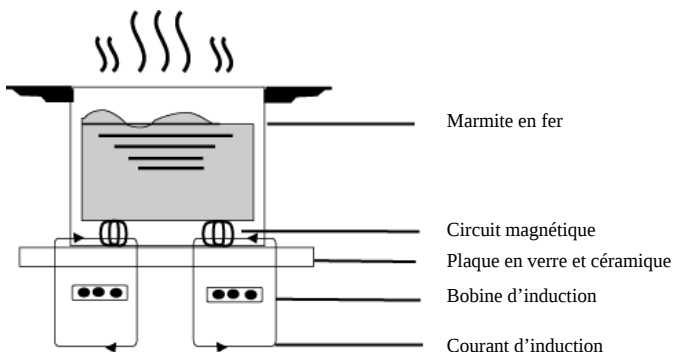
2. Maintenez un aimant sur l'ustensile. Si l'aimant est attiré par la surface de l'ustensile, celui-ci conviendra à l'utilisation sur la plaque chauffante par induction.

✧ Avertissement:

La base de l'ustensile doit contenir des matériaux magnétiques. Il doit avoir un fond plat d'un diamètre de plus de 12 cm.

Principe de fonctionnement

La plaque chauffante par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent à tour de rôle de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile.



INSTALLATION AND MAINTENANCE

1. Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous. Un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 30mm et composé d'un matériau résistant à la chaleur, comme illustré sur le schéma (1)

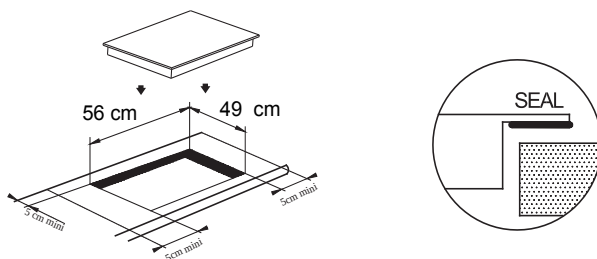


Schéma (1)

2. Il est essentiel que la plaque chauffante par induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées.

Assurez-vous que la plaque chauffante par induction soit installée comme illustré sur le schéma (2).

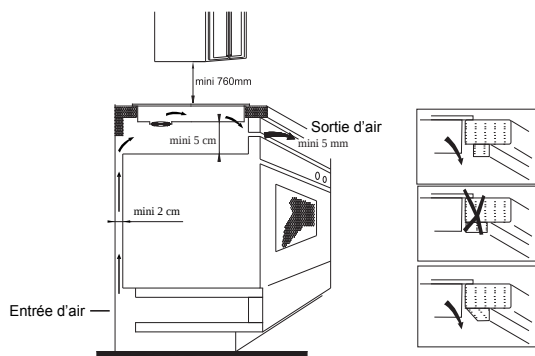
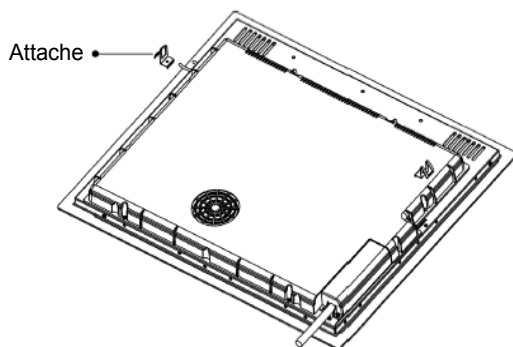


Schéma (2)

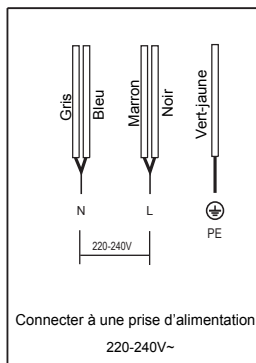
✧ **Avertissement:**

3. Pour des raisons de sécurité, l'écart entre la plaque chauffante par induction et tout meuble environnant doit être d'au moins 760 mm.
4. Fixez la plaque chauffante par induction au plan de travail en utilisant les quatre attaches situées sur la base de la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail.



Connexion à l'alimentation

La prise d'alimentation doit être connectée en conformité avec les normes locales de connexion locales, à un disjoncteur de 30A au minimum.



N = Neutre

L = Sous tension

(1) **Mise en garde** : Lors de l'installation fixe de l'appareil, branchez les cinq fils de son cordon d'alimentation, type H07RN-F, 5 x 1,5 mm² à une boîte de jonction en respectant les polarités indiquées. Cette installation doit être effectuée par un personnel qualifié.

(2) Si l'appareil est connecté directement à l'alimentation, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.

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

(4) Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

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

Nettoyage

Contamination	Méthode de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Dépôt de tartre	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone et essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit adapté disponible dans le commerce.	Adhésif spécial pour le verre en céramique
Dépôt de viande brûlée, aluminium et plastique fondus	Utilisez un tampon à récurer spécial pour le verre en céramique pour enlever les résidus (un produit en silicone est le mieux).	Adhésif spécial pour le verre en céramique

Avertissement: Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si un problème se produit, la plaque chauffante par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes :

Erreur	Cause possible	Solutions
F0/F1/F2	Panne du ventilateur	Contactez le fabricant
F3-F8	Panne du capteur de température	Contactez le fabricant
E1/E2	Tension anormale de l'alimentation	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E3/E4	Température élevée	Vérifiez l'ustensile utilisé
E5/E6	Faible radiation de la zone de cuisson	Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi.

Le tableau ci-dessus fournit des solutions pour des problèmes communs seulement. Ne démontez pas et ne réparez l'appareil vous-même.

MARQUES COMMERCIALES

CARREFOUR HOME est une marque enregistrée de Carrefour group. Tous les autres noms de sociétés sont des marques déposées, des marques enregistrées ou des marques de service de leurs propriétaires respectifs.

MISE AU REBUT DU PRODUIT

Ce produit porte le symbole du tri sélectif pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cela signifie que ce produit doit être traité conformément à la directive européenne 2002/96 /EC de sorte qu'il puisse être recyclé ou démonté de manière à limiter son impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Les produits électroniques qui ne font pas l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison des substances nocives qu'ils contiennent.

Poids net: 9.0kg



INFORMATION COMPLEMENTAIRE

Un format alternatif de ce mode d'emploi est disponible, sur demande, auprès de votre service consommateurs Carrefour

F

Service Consommateurs Carrefour France

TSA 91431 - F - 91343 MASSY Cedex

www.carrefour.fr

 **N°Cristal 09 69 39 7000**

APPEL NON SURTAXE