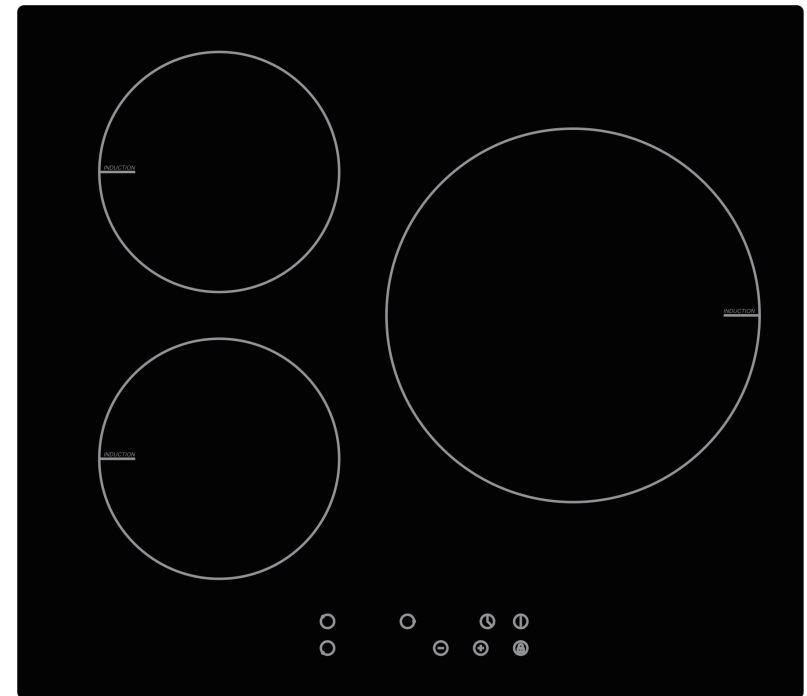


California

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

MODÈLE : HI3-1 (YL-IT6501-224)



NOTICE D'UTILISATION

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
CONSIGNES D'INSTALLATION.....	11
UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION.....	18
UTILISATION DES COMMANDES TACTILES.....	20
VÉROUILLAGE DES COMMANDES.....	22
UTILISATION DU MINUTEUR.....	23
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	26
CONSEILS ET ASTUCES	27
CODES D'ERREUR ET VÉRIFICATIONS.....	28
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	29
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	30

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou de dégât matériel dus à la non-observation des instructions d'entretien et à l'usage inadéquat de l'appareil. Après avoir retiré l'emballage des différentes pièces de l'appareil, vérifiez que celui-ci se trouve en parfait état. Si vous avez des doutes à ce sujet, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un vendeur ou à un technicien qualifié.

Veillez également à ce que les différents types d'emballage (cartons, sacs en plastique, polystyrène, bandes collantes, liens, etc.) soient hors de portée des enfants. Ces éléments comportent un risque potentiel. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si le courant de votre secteur correspond à celui qui est indiqué sur la plaque signalétique. Quand vous utilisez cet appareil, veuillez suivre les consignes de sécurité suivantes.

MISES EN GARDE IMPORTANTES. LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation. Conservez cette notice avec soin.

1. Vérifiez premièrement si la tension indiquée sur le produit correspond à votre alimentation électrique.
2. Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.
3. Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil. N'utilisez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.
4. Ne manipulez ni l'appareil, ni la prise avec les mains mouillées.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il est endommagé, s'il est resté dehors ou s'il est tombé dans l'eau. Retournez l'appareil au service après-vente le plus proche pour qu'il soit réparé ou ajusté.
6. Ne tirez et ne portez pas l'appareil par le cordon d'alimentation, n'utilisez pas le cordon comme poignée, ne coincez pas le fil dans la porte et ne le tirez pas le long de bords ou angles acérés.
7. Ne placez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Ne laissez en aucune façon le cordon s'enrouler ou s'emmeler. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
8. Ne retirez pas la prise en tirant sur le cordon. Pour la retirer, prenez-la en main et retirez-la prudemment de la prise murale.

9. Utilisez uniquement une rallonge certifiée avec l'ampérage en vigueur dans votre pays. Des rallonges certifiées avec un ampérage inférieur risquent de surchauffer. Veillez à ce que personne ne trébuche sur le cordon ou la prise.
10. Attention : débranchez toujours le cordon d'alimentation ou coupez le disjoncteur avant de procéder au nettoyage.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
12. Toute réparation doit être effectuée par le service après-vente ou des personnes de qualification similaire.
13. Tous travaux électriques requis dans le cadre de l'installation de cet appareil doivent être effectués par un électricien qualifié ou une personne compétente.
14. Eteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
15. N'utilisez pas l'appareil près de matériaux inflammables.
16. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux étant fournis avec l'appareil.

17. 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. 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.

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

19. Cet appareil n'est pas un jouet. Ayez une stricte surveillance quand vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.

20. Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits liquides inflammables. Les vapeurs risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

21. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil. Les fumées peuvent entraîner un incendie ou une explosion.

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

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

23. Toutes interventions ou nettoyage sur le produit doivent se faire hors alimentation. Pour cela la fiche d'alimentation doit être déconnectée de la prise de courant.

24. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou autres blessures aux personnes, ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

25. **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance. La cuisson non-supervisée avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut déclencher un incendie.

26. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil. Puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

27. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une courte cuisson doit être supervisée en permanence.

28. **ATTENTION** : Risque d'incendie. Ne pas stocker d'article sur les surfaces de cuisson.

29. **ATTENTION** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

30. **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues ou indiquées par le fabricant de l'appareil, dans les instructions d'utilisation. Le recours à des protections inappropriées peut causer des accidents.

31. Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir chaud.

32. Après utilisation, éteignez l'appareil en utilisant le panneau de commande. Ne pas compter uniquement sur le détecteur de casseroles.

33. 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 séparée.

34. Pour tous les détails relatifs à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, merci de vous référer aux paragraphes sur l'installation et l'utilisation de l'appareil.

35. Tout raccordement électrique doit être effectué par un électricien professionnel.

36. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans le câblage, en fonction de la réglementation en vigueur. Une déconnexion intégrée dans le câblage domestique doit être prévue.

37. Le câble d'alimentation fourni doit être utilisé pour cet appareil (voir standard IEC60245-4 types 56 et 57).

38. Le nettoyage de l'appareil ne doit pas se faire à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.

39. L'appareil et les parties accessibles deviendront chauds pendant l'utilisation. Ne pas toucher les éléments chauffants. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

40. Veillez à utiliser cet appareil uniquement aux fins décrites dans cette notice d'utilisation. Une utilisation non recommandée par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique, ou des blessures.

41. Cet appareil doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre. L'installation correcte de cet appareil est de la responsabilité de l'utilisateur.

42. Utilisez uniquement un câble certifié avec l'ampérage en vigueur dans votre pays. Des câbles certifiés avec un ampérage inférieur risquent de surchauffer. Veillez à ce que personne ne trébuche sur le cordon.

43. Assurez-vous que les données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec les caractéristiques de votre domicile.

44. Vérifiez régulièrement que l'entrée d'air de l'appareil n'est pas obstruée.

45. Ne pas stocker d'articles inflammables sous l'appareil.

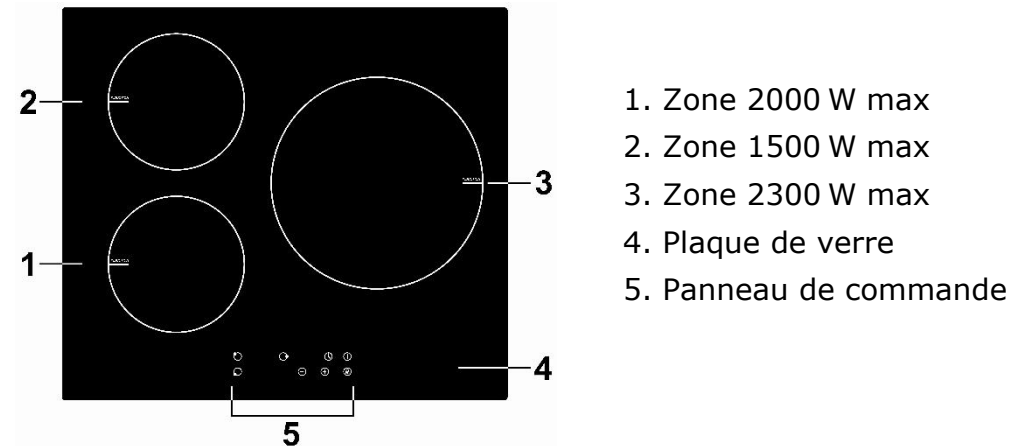
46. Ne pas placer de casseroles rugueuses ou irrégulières sur la zone de cuisson, afin d'éviter tout dommage de la surface.

47. Si la table de cuisson à induction n'est pas utilisée pendant une longue période, déconnectez l'alimentation électrique, nettoyez les différentes parties et stockez l'appareil dans un endroit sec et ventilé.

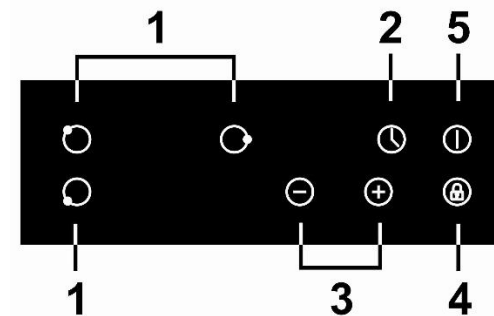
48. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



Panneau de commande



- 1. Touches de sélection de la zone de cuisson
- 2. Touche minuteur
- 3. Touche de réglage du niveau de puissance / du minuteur
- 4. Touche Sécurité enfant (verrouillage)
- 5. Touche Marche/Arrêt

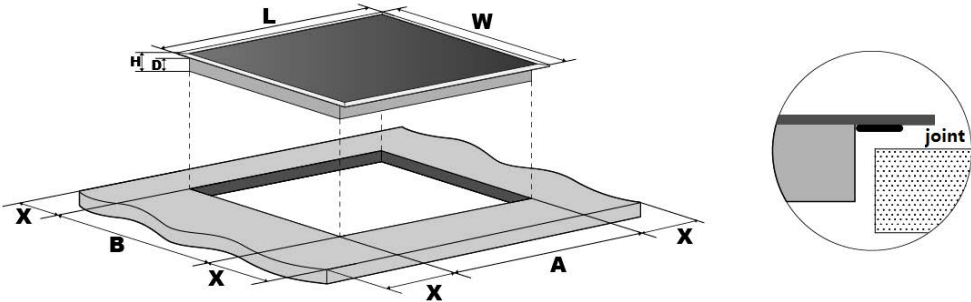
CONSIGNES D'INSTALLATION

Sélection de l'équipement d'installation

Coupez la surface de travail comme indiqué sur le dessin ci-dessous.

Pour l'installation et l'utilisation, il est nécessaire de préserver un espace minimal de 50 mm autour du trou.

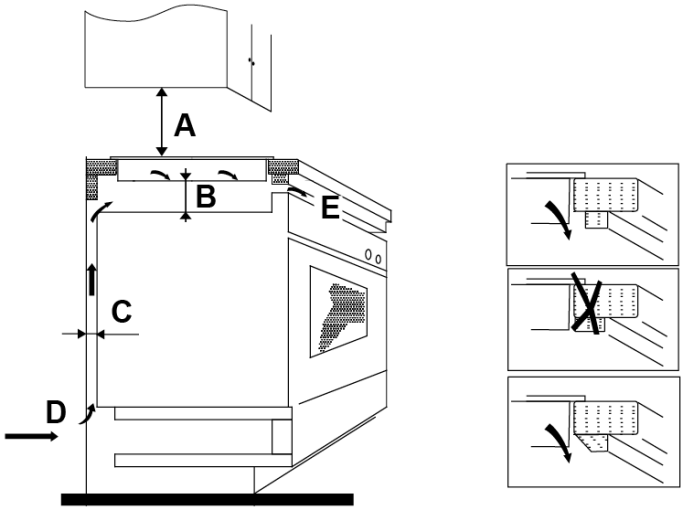
Assurez-vous que la surface de travail soit au moins de 30 mm d'épaisseur. Choisissez une matière résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter toute déformation due aux rayonnements de chaleur de la plaque de cuisson.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 min

Assurez-vous qu'à tout moment la plaque de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état.

 **Remarque :** la distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 76 cm.



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

Avant l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que :

- La surface de travail est d'équerre et horizontale, et que toutes les distances de sécurité sont bien respectées.
- La surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences, normes et réglementations applicables ; et qu'un disjoncteur assure une séparation complète de l'alimentation électrique, monté et positionné conformément aux réglementations locales. Le disjoncteur pour déconnecter toutes les phases doit être d'un type agréé, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
- Le disjoncteur est facile d'accès pour l'utilisateur final.

En cas de doute consultez les autorités locales et la réglementation municipale.

Il est préférable que les murs autour de la table de cuisson soient faits d'un matériau résistant à la chaleur et facile à nettoyer, tel que du carrelage.

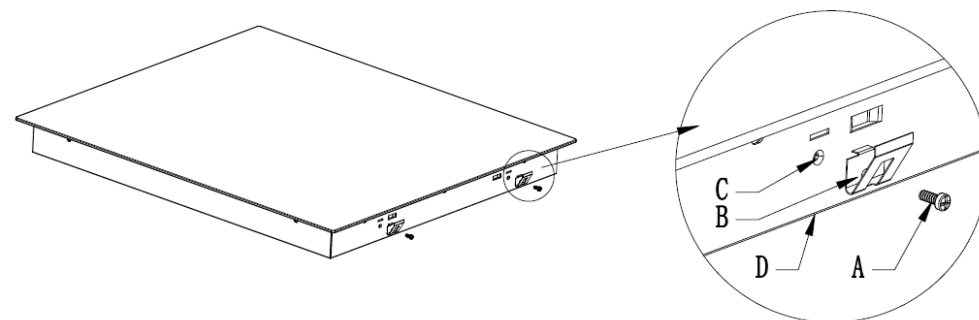
Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que :

- le câble d'alimentation n'est pas inaccessible à travers des portes de placard ou des tiroirs.
- il y a une circulation d'air suffisante autour, et surtout, dans le bas de l'appareil, provenant de l'extérieur du meuble.
- Si la table de cuisson est installée au dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique est installée au dessous de la base de la table de cuisson.

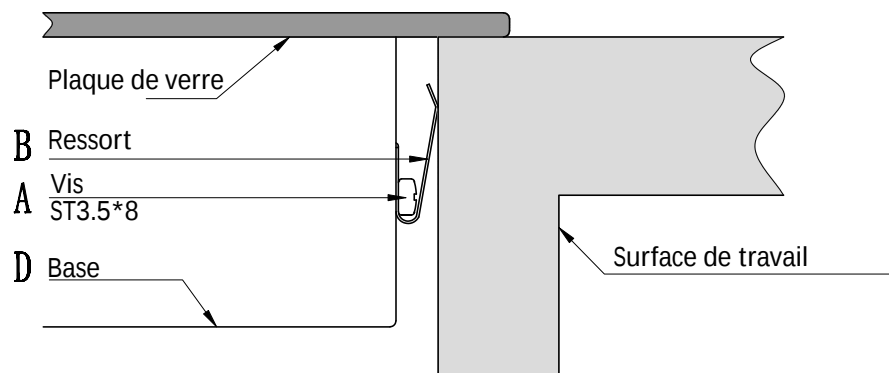
Avant d'installer les supports de fixation :

Placez la table de cuisson à l'envers sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage pour la protéger). Faites bien attention de ne pas appuyer sur la table de cuisson afin de ne pas abîmer les touches ou boutons de commande.

Fixez la plaque de cuisson sur la surface de travail en vissant les 4 ressorts que vous avez précédemment fixés sur la base de la plaque de cuisson (voir image) après l'avoir mise en position.



A	B	C	D
Vis	Ressort	Trou de vis	Base



ATTENTION

1. La table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. Votre appareil ne sera plus sous garantie s'il n'a pas été installé correctement.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge car l'humidité dégagée par ces appareils pourrait l'endommager.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte que le rayonnement thermique soit optimisé, augmentant ainsi l'efficacité de l'appareil.
4. Le mur et les surfaces se trouvant au-dessus de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout endommagement, les couches de protection et adhésifs doivent être résistants à la chaleur.

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique

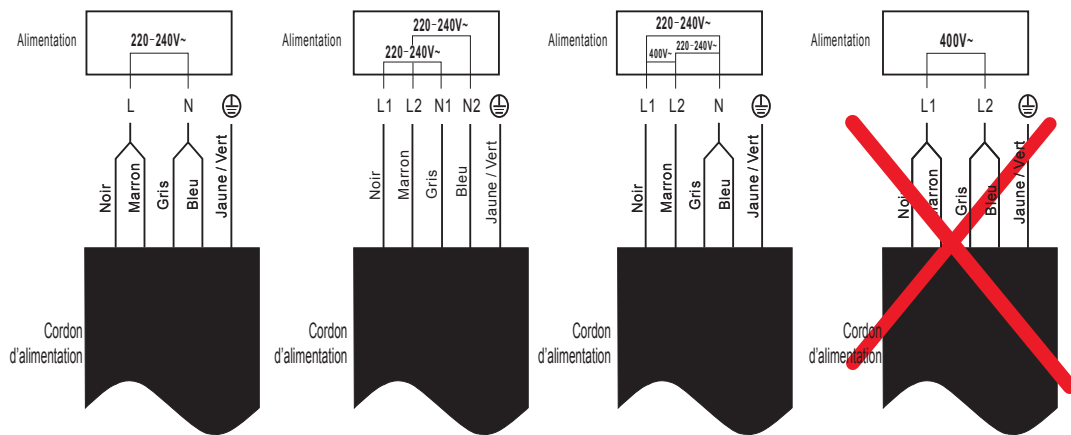
La table de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique par une personne qualifiée.

Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, il faut vérifier que :

1. Le réseau est adapté pour une alimentation de 230V.
2. La tension correspond à la valeur inscrite sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Le câble d'alimentation électrique peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour connecter la table de cuisson au réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou de répartiteurs de puissance car ils peuvent causer une surchauffe et/ou un incendie.
4. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes et doit être positionné de telle sorte que sa température ne dépasse jamais les 75°C.

Renseignez-vous auprès d'un électricien pour savoir si le câblage domestique est approprié. Si des altérations sont nécessaires, elles doivent être effectuées par un électricien qualifié.

Méthode de branchement



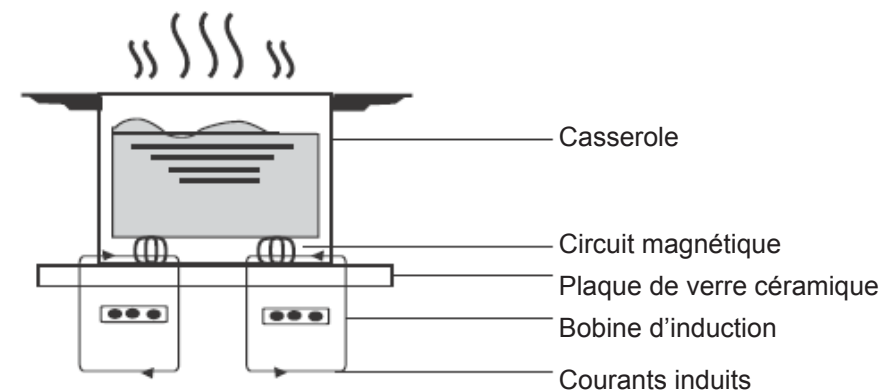
Il est possible de choisir entre les trois premières méthodes de branchement ci-dessus, mais la quatrième ne doit pas être utilisée.

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, toujours contacter un technicien professionnel.

- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation est abîmé ou s'il doit être remplacé, contactez toujours un technicien professionnel agréé.
- Si la table de cuisson doit être branchée directement sur le réseau d'alimentation électrique, il est impératif d'installer un interrupteur omnipolaire avec une distance minimale d'ouverture de 3 mm entre les contacts.
- La personne qui effectue l'installation doit s'assurer que tous les branchements ont été effectués correctement et conformément aux règles et normes de sécurité.
- Le câble d'alimentation ne doit ni être plié, ni être écrasé.
- Le câble d'alimentation doit être inspecté régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

UN MOT SUR LA CUISSON À INDUCTION

La cuisson à induction est une technologie de cuisson avancée, sûre, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement par le chauffage de la surface du verre.

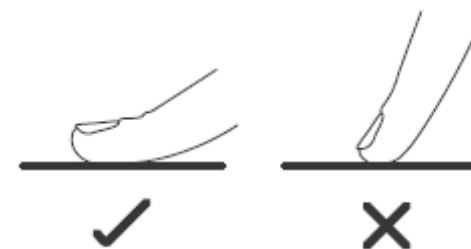


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Retirez tous les films de protection se trouvant éventuellement encore sur votre plaque de cuisson à induction.

Utiliser les commandes tactiles

- Les touches de commande sont tactiles, vous n'avez besoin d'appliquer qu'une très légère pression.
- Utilisez le plat du doigt, pas le bout.
- Vous allez entendre un bip à chaque fois qu'un contact est détecté.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet tel qu'un ustensile ou un chiffon par exemple, ne les couvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile le maniement des commandes.

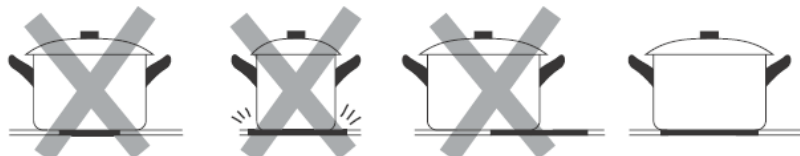


Choisir un matériel de cuisson adapté

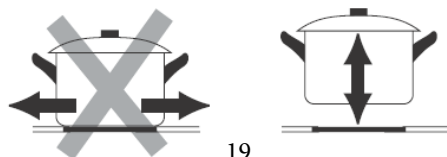
- Utilisez uniquement des ustensiles avec un fond adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile est adapté à l'induction en faisant un test magnétique. Approchez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, l'ustensile est adapté pour l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :
 - Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
 - Si le voyant  ne clignote pas et que l'eau chauffe, l'ustensile est bien adapté.
- Les ustensiles de cuisson dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, poterie et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles à bord dentelé ou fond incurvé.



Assurez-vous que la base de votre ustensile est lisse, se trouve à plat contre le verre, et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est plus grand que le graphique de la zone sélectionnée pour un maximum d'efficacité. Une casserole ou une poêle de moins de 140 mm de diamètre peut ne pas être détectée par la table de cuisson. Pour les deux plus petites zones de cuisson, il est recommandé d'utiliser une poêle ou une casserole de 140 mm de diamètre minimum. Pour la grande zone de cuisson, il est recommandé d'utiliser une poêle ou une casserole de 180 mm de diamètre minimum. Toujours bien centrer l'ustensile sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours l'ustensile de la plaque de cuisson à induction - ne le faites pas glisser car il pourrait rayer le verre.



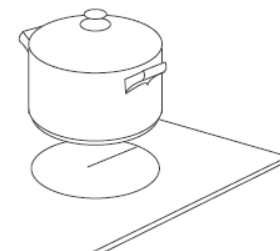
UTILISATION DES COMMANDES TACTILES



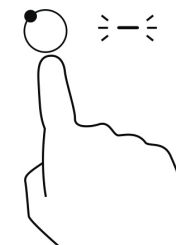
Les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Démarrer une cuisson

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
Après s'être allumé, l'appareil émet un bip et tous les écrans affichent : « - » ou « - - », indiquant que la table à induction est en mode veille.
- Placez une casserole ou une poêle adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur la touche correspondante.
Le voyant à côté de la touche se met alors à clignoter.



- Sélectionnez la température désirée à l'aide des touches $\ominus$ ou $\oplus$. Si vous mettez plus d'une minute à faire votre sélection, l'appareil s'éteindra automatiquement. Il faudra recommencer à partir de l'étape 1.



- Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment durant la cuisson.

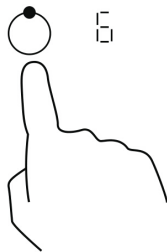
Si le symbole  clignote en alternance avec le niveau de puissance, cela signifie que:

- la casserole ou la poêle n'est pas positionnée sur la zone de cuisson sélectionnée.
- la casserole ou la poêle utilisée ne convient pas à la cuisson par induction.
- la casserole ou la poêle sont trop petites ou pas correctement centrées sur la zone de cuisson.

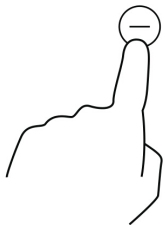
L'affichage s'éteint automatiquement au bout d'une minute si l'appareil ne détecte aucun ustensile adapté sur la plaque.

A la fin de la cuisson

1. Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson que vous voulez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler le niveau de puissance jusqu'à « 0 ». Assurez-vous que « 0 » puis « H » s'affichent sur le panneau de commande.



3. Eteignez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche Marche / Arrêt.



4. Faites attention aux surfaces chaudes. « H » s'affiche pour indiquer quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Le symbole disparaîtra une fois que la surface aura refroidi. Pour économiser de l'énergie ; si vous voulez faire chauffer le contenu d'autres casseroles ou poêles, utilisez la chaleur résiduelle des zones encore chaudes.



VÉROUILLAGE DES COMMANDES

- Vous pouvez verrouiller les touches de commande pour éviter un usage involontaire (par exemple, par des enfants qui pourraient allumer les zones de cuisson par accident).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les touches sont désactivées sauf ① Marche / Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche Sécurité enfant 

« Lo » s'affiche alors sur la fenêtre du minuteur.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction soit allumée.
2. Restez appuyé quelques instants sur la touche Sécurité enfants. 
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.

Lorsque la table de cuisson est en mode Verrouillage, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche ① Marche / Arrêt, avec laquelle vous pouvez toujours éteindre l'appareil en cas d'urgence. Vous devez cependant désactiver la fonction Verrouillage pour pouvoir effectuer tout autre réglage.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. Quand une température excessive est détectée, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement.

Détection de petits objets

Lorsque la taille de la casserole ou de la poêle est inappropriée ou que l'ustensile n'est pas magnétique (il est par exemple en aluminium), ou qu'un petit objet (tel qu'un couvert ou une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la zone de cuisson se mettra automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur restera allumé pendant une autre minute.

Arrêt automatique

Une autre fonction de sécurité de la plaque de cuisson est l'arrêt automatique, qui s'active lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais d'arrêt par défaut, correspondant aux différents niveaux de puissance, sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Délai d'arrêt par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes après que vous ayez retiré l'ustensile de cuisson.

UTILISATION DU MINUTEUR

Le minuteur de votre table de cuisson a deux fonctions :

- Il peut servir de chronomètre, auquel cas aucune zone de cuisson ne sera éteinte une fois la durée réglée écoulée.
- Il peut servir de minuterie, c'est-à-dire, être réglé pour éteindre une zone de cuisson une fois que la durée réglée est écoulée.

La durée maximale réglable est de 99 minutes.

Utilisation du minuteur comme chronomètre

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée

1. Assurez-vous que la table de cuisson soit bien allumée. Remarque : cette fonction peut être activée même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

2. Appuyez sur la touche du minuteur. Le voyant correspondant se met alors à clignoter et « 30 » s'affichera.

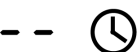
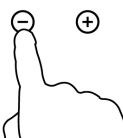
3. Réglez la durée en utilisant les touches « - » ou « + ». Astuces :

- Appuyez brièvement sur les touches « - » ou « + » pour réduire ou augmenter la durée d'une minute.
- Restez appuyé pendant un peu plus longtemps sur les touches « - » ou « + » pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.

4. Si vous appuyez sur la touche « - », la durée diminuera et « 00 » s'affichera sur la fenêtre du minuteur.

5. Une fois la durée souhaitée réglée, le compte à rebours démarrera immédiatement. La durée restante s'affiche alors sur la fenêtre du minuteur et le symbole du minuteur se mettra à clignoter pendant 5 secondes.

6. Dès que la durée réglée est écoulée, l'alarme sonore retentira pendant 30 secondes et « -- » s'affichera sur la fenêtre du minuteur.



Utilisation du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

Pour activer la minuterie pour l'une des zones de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur la touche de sélection correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez régler (zone 3 par exemple).

2. Appuyez sur la touche du minuteur. Le symbole correspondant se met alors à clignoter et « 30 » s'affichera sur la fenêtre du minuteur.

3. Réglez la durée en utilisant les touches « - » ou « + ».

Astuces :

- Appuyez brièvement sur les touches « - » ou « + » pour réduire ou augmenter la durée d'une minute.
- Restez appuyé pendant un peu plus longtemps sur les touches « - » ou « + » pour réduire ou augmenter la durée de 10 minutes.

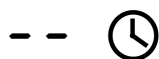
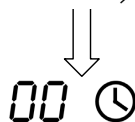
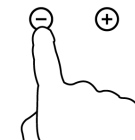
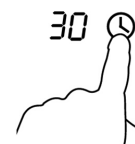
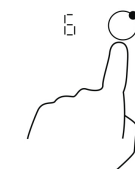
4. Si vous appuyez sur la touche « - », la durée diminuera et « 00 » s'affichera sur la fenêtre du minuteur.

5. Une fois la durée souhaitée réglée, le compte à rebours démarrera immédiatement. La durée restante s'affiche alors sur la fenêtre du minuteur et le symbole du minuteur se met à clignoter pendant 5 secondes.

Remarque : pour indiquer quelle zone de cuisson a été sélectionnée, le voyant lumineux rouge se trouvant à côté de la fenêtre d'affichage du niveau de puissance correspondant à cette zone s'allume.

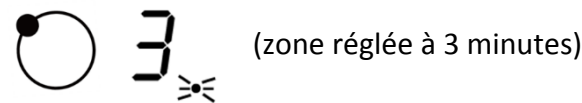
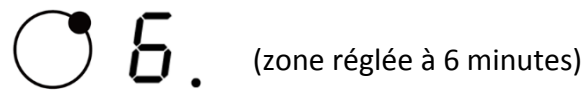


Les zones de cuisson qui ont été allumées avant l'activation du minuteur continueront à fonctionner.



Utilisation du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

1. Si vous utilisez le minuteur pour éteindre plus d’une zone de cuisson, uniquement la durée la plus courte sera affichée sur la fenêtre du minuteur. Par exemple, la durée pour la zone 2 est de 3 minutes, celle pour la zone 3 est de 6 minutes, la fenêtre du minuteur affichera alors « 03 » correspondant à 3 minutes.
- Remarques :
- Pour indiquer à quelle zone de cuisson correspond la durée affichée, le voyant lumineux rouge se trouvant à côté de la fenêtre d’affichage du niveau de puissance correspondant à cette zone s’allume.
 - Si vous souhaitez vérifier la durée restante des autres zones de cuisson, appuyez sur la touche de sélection correspondant à la zone souhaitée et la durée s’affichera.



2. Une fois la durée réglée écoulee, la zone correspondante s’éteindra automatiquement et « H » s’affichera.



Remarque : si vous souhaitez modifier la durée après que les réglages ont été enregistrés, il faudra recommencer à partir de la première étape.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi ?	Comment ?	Important !
Les salissures de tous les jours sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées sur le verre par de la nourriture ou des aliments non sucrés qui ont débordé).	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquez un produit nettoyant de plaque de cuisson pendant que le verre est toujours chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou des serviettes papier. 4. Rétablissez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson.	• Lorsque l'appareil n'est plus alimenté en électricité, il n'y aura pas d'indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut être encore brûlante ! Faites extrêmement attention. • Les poudres à récurer fortes, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage corrosifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou poudre à récurer est adapté. • Ne laissez jamais des résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson car ils pourraient laisser des taches sur le verre.
Eau et aliments fondus, chauds et sucrés ayant débordé sur le verre.	Enlevez immédiatement ces résidus avec une pelle à poisson, une spatule ou un racloir avec lame de rasoir adapté pour les plaques de cuisson à induction, mais faites attention de ne pas vous brûler sur les zones de cuisson encore chaudes. 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson sur le mur. 2. Tenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et grattez les taches ou salissures sur les zones refroidies. 3. Nettoyez les taches ou salissures avec un chiffon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour les « Salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez le plus tôt possible, les taches laissées par des aliments sucrés fondus. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles risquent de devenir difficiles à enlever ou d'endommager de façon permanente la surface de verre. • Risque de coupure : lorsque son couvercle de sécurité est replié, la lame d'un racloir est coupante comme un rasoir. Utilisez-le avec d'extrêmes précautions et rangez-le toujours dans un endroit sûr hors de portée des enfants.
Aliments débordant sur les commandes tactiles.	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Séchez ce qui a débordé. 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez entièrement la zone avec une serviette en papier. 5. Rallumez l'alimentation électrique de la plaque de cuisine.	• La plaque de cuisson peut émettre un bip sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide sur elles. Assurez-vous d'essuyer les commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.

CONSEILS ET ASTUCES

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée à l'alimentation et allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans le quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches de commande tactile ne répondent pas.	La fonction Sécurité enfant (verrouillage) est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfant (verrouillage) en suivant les consignes dans le chapitre « VERROUILLAGE DES COMMANDES »
Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous pouvez être en train d'utiliser la pointe de vos doigts pour effectuer les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes soit sèche et utilisez le plat du doigt pour presser les touches.
Des rayures apparaissent sur la plaque de verre.	Utilisation d'ustensiles de cuisson dont les bords de la base sont irréguliers ou coupants. Utilisation d'ustensiles ou de produits nettoyants non adaptés.	Utilisez des casseroles ou poêles dont la base est plate et lisse. Consultez le chapitre "Choisir un matériel de cuisson adapté". Consultez le chapitre « Entretien et Nettoyage »
Des craquements ou cliquetis sont émis de certains ustensiles de cuisson.	Ces bruits peuvent être dus à la structure de ces ustensiles et aux matériaux utilisés pour les fabriquer. En effet, chaque couche de métal différente vibre de manière différente.	Il s'agit d'un phénomène normal qui n'indique pas un dysfonctionnement.
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'un niveau élevé de puissance est sélectionné.	Cela est lié à la technologie de la cuisson par induction.	Il s'agit d'un phénomène normal. Les bruits émis devraient s'affaiblir, voire disparaître, si vous choisissez un niveau de puissance plus bas.
L'appareil émet un bruit de ventilateur.	Le ventilateur intégré à l'appareil s'est allumé pour protéger les composants électroniques contre la surchauffe. Il se peut qu'il continue à fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.	Il s'agit d'un phénomène normal qui ne nécessite aucune action. Ne débranchez en aucun cas la table de cuisson du secteur si le ventilateur est en marche.
Les casseroles ou poêles ne chauffent pas et « ... » apparaît sur l'écran d'affichage.	La table de cuisson ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas à la cuisson par induction. Il se peut également que l'ustensile ne soit pas bien centré sur la zone de cuisson ou que son diamètre soit trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Consultez le chapitre « Choisir un matériel de cuisson adapté ». Centrez bien l'ustensile et assurez-vous que son diamètre convient bien à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson ou l'une des zones de cuisson s'est éteinte de manière inattendue. Un bip sonore retentit, et un code d'erreur apparaît sur la fenêtre du minuteur (généralement composé d'un ou deux caractères).	Il s'agit d'une défaillance technique.	Nous vous prions de noter les lettres et les chiffres, de couper l'alimentation et de contacter un technicien qualifié.

CODES D'ERREUR ET VÉRIFICATIONS

Si une irrégularité survient, la table de cuisson passe automatiquement en mode Erreur afin de protéger l'appareil, et le code correspondant au type d'erreur s'affiche.

Problèmes	Les cas possibles	Que faire
F3/F4	Dysfonctionnement du capteur de température de la bobine à induction.	Nous vous prions de contacter le fournisseur
F9/FA	Dysfonctionnement du capteur de température du transistor IGBT.	Nous vous prions de contacter le fournisseur
E1/E2	Alimentation irrégulière	Vérifiez qu'il n'y ait pas de problèmes au niveau du réseau d'alimentation électrique. Rebranchez et rallumez la table de cuisson une fois que le réseau fonctionne normalement.
E3	Température élevée détectée par le capteur de température de la bobine à induction.	Nous vous prions de contacter le fournisseur
E5	Température élevée détectée par le capteur de température du transistor IGBT.	Rallumez la table de cuisson une fois qu'elle a refroidi.

Le tableau ci-dessus présente les défaillances les plus courantes. Afin d'éviter tout danger aux personnes et tout endommagement de l'appareil, veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

IDENTIFICATION DU MODÈLE	HI3-1 (YL-IT6501-224)
TYPE DE PLAQUE	Plaque électrique
NOMBRE DE ZONES ET/OU AIRES DE CUISSON ÉLECTRIQUE	3
TECHNIQUE DE CHAUFFAGE (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) par zone et/ou aire de cuisson électrique.	Zones de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson électrique circulaires : DIAMÈTRE DE LA SURFACE UTILE PAR ZONE DE CUISSON ÉLECTRIQUE Ø (cm)	Zone arrière gauche : 18 Zone droite : 28 Zone avant gauche : 18
Pour les zones ou aires de cuisson électrique non circulaires : LONGUEUR ET LARGEUR DE LA SURFACE UTILE PAR ZONE OU AIRE DE CUISSON ÉLECTRIQUE L (cm) W (cm)	N/A
CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR ZONE OU AIRE DE CUISSON ÉLECTRIQUE (Wh/kg) EC _{electric cooking}	Zone arrière gauche : 199,8 Zone droite : 199,3 Zone avant gauche : 199,8
CONSOMMATION D'ÉNERGIE DE LA PLAQUE DE CUISSON (Wh/kg) EC _{electric hob}	199,6
LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE EN MODE «VEILLE» (W) P _s (W)	N/A
LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE EN MODE «ARRÊT» P _o (W)	0,28
Les valeurs ci-dessous sont testées et calculées selon la réglementation EU66/2014.	

Le lieu où est installée la plaque doit être correctement ventilé, en stricte conformité avec les dimensions d'installation des instructions du fabricant. Pendant l'entretien et le nettoyage, les composants doivent être démontés comme indiqué dans le mode d'emploi. En ce qui concerne le recyclage, la récupération et l'élimination en fin de vie, merci de contacter les autorités locales.

Remarque :

Nous nous réservons le droit de modifier la conception de nos produits sans préavis.

Les paramètres spécifiques sont basés uniquement sur les données figurant sur la plaque signalétique.

Remarque : les données sur la fiche technique ont été obtenues en effectuant les tests en situation normale. En cas d'altération, veuillez vous reporter à la plaque signalétique de l'appareil.



RÉPARATIONS

- En cas de panne, la réparation de cet appareil doit IMPÉRATIVEMENT être confiée à un réparateur professionnel.
- Ne jamais essayer de réparer soi-même cet appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsables de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans cette notice d'utilisation n'ont pas été respectées.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



Mise au rebut

Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Informez-vous auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Importé par **WESDER SAS**
67 bis, rue de Seine
94140 Alfortville
France

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant :
<http://notices.wesder.net>

© Copyright **WESDER SAS France**
Droits de reproduction réservés