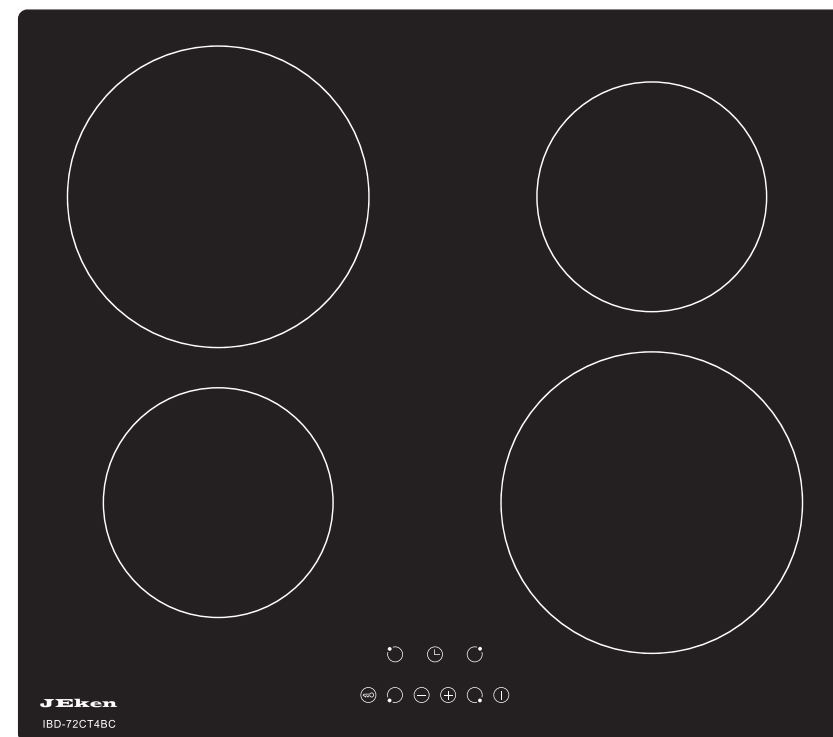


JEken

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

MODELE : IBD-72CT4BC



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 MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	2
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	10
UTILISATION DE L'APPAREIL	12
CUISSON A INDUCTION	14
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	17
DEPANNAGE	18
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	19

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez cet appareil, les instructions suivantes doivent toujours être prises en compte.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
2. Conservez l'appareil hors de portée d'enfants de moins de 8 ans sauf s'ils peuvent être supervisés continuellement.
3. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer l'appareil.
4. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu.

5. Avant utilisation, assurez-vous que la tension de la prise de courant de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
6. 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.
7. 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 tout danger.
8. Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance. Une cuisson utilisant de l'huile ou une autre matière grasse, sans surveillance, sur une table de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie.
9. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.
10. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
11. 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.
12. Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez

- immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
13. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de l'appareil, car ils pourraient devenir chauds.
 14. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
 15. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau pendant l'utilisation. Eteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 16. 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.
 17. Toute connexion électrique doit être uniquement effectuée par un électricien professionnel en respectant les dispositions réglementaires et locales.
 18. Un moyen de déconnexion doit être intégré dans le câblage en fonction des réglementations en vigueur. Une déconnexion intégrée dans le câblage domestique doit être prévue.

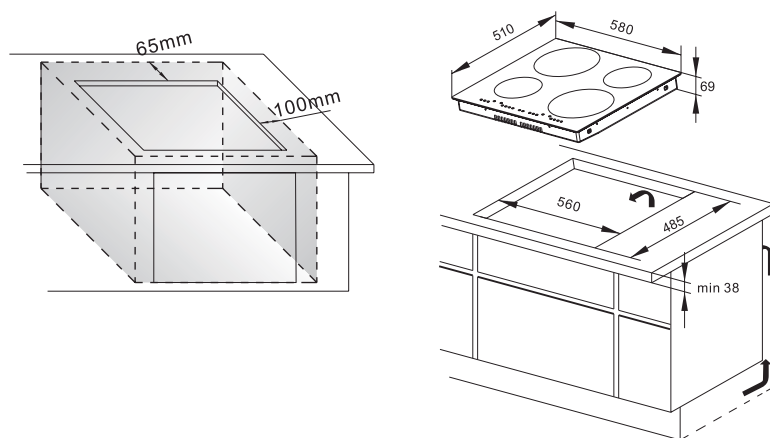
19. Après utilisation, éteignez l'appareil en utilisant le panneau de commande. Ne pas compter uniquement sur le détecteur de casseroles.
20. Toujours coupez l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de réglage ou de maintenance.
21. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), si l'appareil n'a pas été utilisé correctement ou s'il a subi une chute ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez contacter le service après-vente pour le contrôle, la réparation ou le réglage.
22. 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.
23. Ne pas stocker d'objet sur la surface de la table de cuisson à induction. Risque d'incendie !
24. Ne pas utiliser l'appareil en cas de défaillance. Ne pas tenter de réparer l'appareil par vous-même. Tout défaut doit être réparé par une personne qualifiée ou dans le SAV autorisé.
25. Le câble d'alimentation fourni doit être utilisé pour cet appareil (cf. norme IEC60227 type 56 et 57).
26. 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.
27. Assurez-vous que les données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec les caractéristiques de votre domicile.
28. Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher les parties chaudes de l'appareil.
29. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
30. Vérifiez régulièrement que l'entrée d'air de l'appareil n'est pas obstruée.
31. Ne pas stocker d'articles inflammables sous l'appareil.
32. Ne pas placer de casseroles rugueuses ou irrégulières sur la zone de cuisson, afin d'éviter tout dommage de la surface.
33. Si la table de cuisson à induction n'est pas utilisée pendant une longue période, déconnectez l'alimentation électrique, nettoyez les parties et stockez l'appareil dans un endroit sec et ventilé.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1. Dimensions d'installation

Table de cuisson à induction avec 4 zones de cuisson



IMPORTANT

Gardez une distance minimale de 100mm entre les rebords du trou et les parois des placards adjacents.

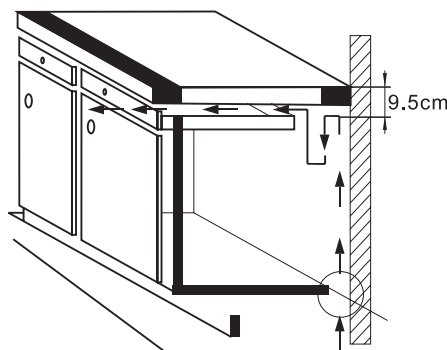
2. Emplacement d'installation

Au-dessus d'un tiroir

Assurez-vous que les circuits électroniques de la table de cuisson à induction puissent être refroidis par un courant d'air frais comme indiqué sur le schéma. Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, gardez un espace suffisant entre la table de cuisson et le placard situé en dessous.

IMPORTANT

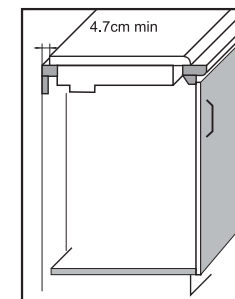
Votre table de cuisson à induction a besoin d'une entrée d'air à l'arrière et d'une sortie d'air à l'avant.



Au-dessus d'un placard avec la porte

Lorsque la sortie d'air est en dessous de la table de cuisson à induction :

1. Idéalement, une grille de sortie d'air (non fournie) doit être placée entre la table de cuisson à induction et la porte du placard. Si la barre transversale est petite, l'installation sera effectuée facilement.

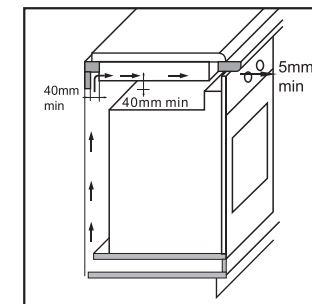


2. Si la barre transversale est rectangulaire ou la table de cuisson à induction est fermée, faites une coupe en biseau pour la sortie d'air.

Au-dessus d'un four

La table de cuisson à induction peut être encastrée au-dessus d'un four adapté.

Ce four dispose d'un système de ventilation en haut et peut donc être installé en position haute.



Four en position haute

IMPORTANT

Votre table de cuisson à induction NE doit PAS être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

3. Préparation

Retirez tout emballage adhésif et collez le joint d'étanchéité fourni avec l'appareil tout autour de la table de cuisson à induction.

4. Connexion électrique

Un câble d'alimentation est fourni pour la table de cuisson à induction. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire avec un câble identique, afin d'éviter tout danger.

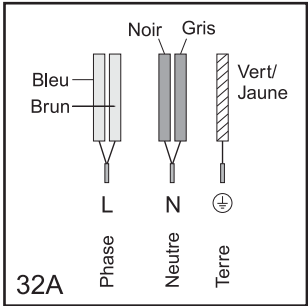
Si l'alimentation du secteur dans l'emplacement d'installation est différente de 220-240V~, la connexion électrique doit être effectuée comme indiqué sur les schémas suivants (le câble doit être résistant à la température de 120°C.).

Il doit être branché sur une prise du secteur, conformément à la publication 7 CEE, ou un disjoncteur avec une séparation de contact d'au moins de 3 mm.

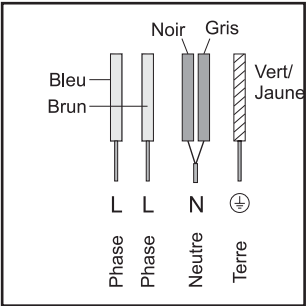
Données techniques

Table de cuisson à induction	Tension	Puissance totale	Courant nominale par phase	Protection
4 foyers	220-240V~	7.2Kw	31.5A	32A

Branchement monophasé : 220 - 240V AC
Tension nominale : 220 - 240V AC
Puissance totale : 7.2 KW



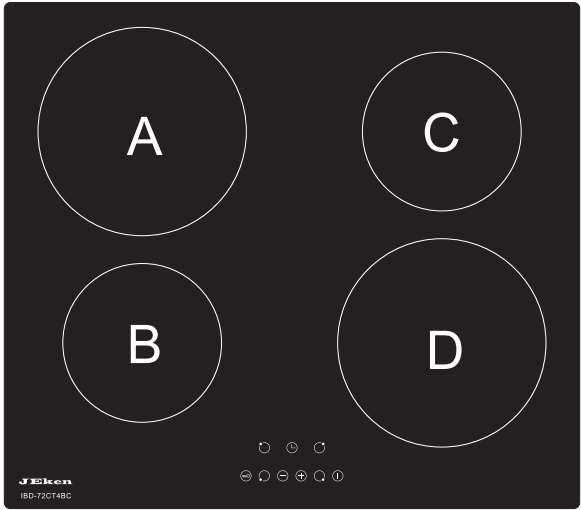
Branchement 400V AC 2L+N, -16A
Séparer les deux fils (L1 et L2)
avant de brancher



IMPORTANT

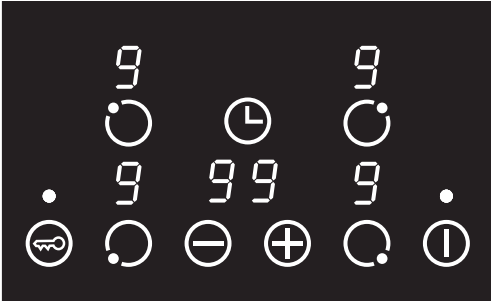
Déconnectez l'alimentation électrique avant d'effectuer toute connexion électrique. Une connexion correcte de mise à la terre est nécessaire. Assurez-vous qu'un disjoncteur pour déconnecter toutes les phases soit accessible avec une distance minimale de 3mm entre les contacts. Toute connexion électrique doit être effectuée par une personne professionnelle et autorisée. Si vous ne respectez pas les instructions susmentionnées, le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage. Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation résistant aux températures élevées. Si le câble d'alimentation doit être remplacé, toujours contacter un technicien professionnel.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



ZONE DE CUISSON	DIAMETRE	PUISSANCE
A	Φ210mm	2000W
B	Φ160mm	1600W
C	Φ160mm	1600W
D	Φ210mm	2000W

Panneau de commande



Affichage	Fonction	Description
	Touches de sélection des zones de cuisson	Pour indiquer les réglages des zones de cuisson correspondantes.
	Touche Minuteur	Préréglage du temps de cuisson de 0 à 99 minutes pour la zone choisie. Appuyez sur la touche Minuteur pour augmenter/réduire le temps en utilisant les touches « + » et « - ». Ensuite, choisissez la zone de cuisson désirée.
	Touches de réglage du temps ou du niveau de puissance (réduire/augmenter)	Pour sélectionner le niveau de puissance restituée (de 1 à 9) des zones de cuisson et pour régler le minuteur.
	Touche Sécurité enfant	Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer cette fonction et toutes les autres touches sont verrouillées. Appuyez sur cette touche encore une fois pour désactiver la fonction.
	Touche On/Off	Pour allumer ou éteindre l'appareil.
	Témoin de chaleur résiduelle	Après avoir arrêté l'appareil, « H » et « 0 » sont affichés pour indiquer la zone de cuisson qui est chaude. Cela s'affiche pendant 15 minutes en fonction de la puissance restituée.
	Réglage du niveau de puissance	Pour indiquer le niveau de puissance de chaque zone de cuisson.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- 1. Branchez et allumez la table de cuisson à induction.**
 - 1.1 - Branchez la fiche sur le courant électrique dédié (220-240V~50/60Hz).
 - 1.2 - L'appareil retentit et toutes les touches clignotent 1 seconde, le minuteur affiche « - - ».
 - 1.3 - La fonction Sécurité enfant est activée et le témoin lumineux clignote.
 - 1.4 - Si la température de la zone de cuisson est supérieure à 70°C, « H » sera affichée.
Si la température est inférieure à 70°C, pas d'affichage.
- 2. Désactivez la fonction Sécurité enfant et pressez la touche On/off.**
 - 2.1 - Appuyez sur la touche Sécurité enfant pendant 3 secondes pour désactiver cette fonction. L'appareil entrera alors en mode de veille.
 - 2.2 - Pressez la touche On/Off. Toutes les zones de cuisson affichent d'abord « 0 ». Si la température de zone de cuisson est de plus de 70°C, la zone de cuisson correspondante affiche « 0 » et « H ».
- 3. Réglage du niveau de puissance**
 - 3.1 - En mode de veille, appuyez sur les touches des zones de cuisson souhaitées pour commencer la cuisson, le témoin lumineux clignote et le réglage d'usine « 9 » s'affiche pendant 3 secondes.
 - 3.2 - Pendant la cuisson :
 - 3.2.1 - En appuyant sur les touches des zones de cuisson souhaitées, vous pouvez régler le niveau de puissance restituée de 1 à 9 en utilisant les touches ⊖ ⊕. Remarque : si aucune opération n'est effectuée pendant 3 secondes, le réglage est annulé.
 - 3.2.2 - En appuyant sur les touches des zones de cuisson souhaitées, si vous continuez à presser la touche ⊖ jusqu'à ce que « 0 » ou « H » soit affiché, l'appareil s'éteindra.
- 4. Minuteur**
 - 4.1 - Pendant la cuisson et en mode de veille, appuyez sur la touche Minuteur, l'affichage LED indiquera « 15 » pendant 3 secondes, vous pouvez utiliser les touches ⊖ ⊕ pour diminuer ou augmenter le temps. Le réglage maximal est de 99 minutes.
 - 4.2 - Après avoir réglé le temps, appuyez sur les touches des zones de cuisson souhaitées pendant 3 secondes, la zone de cuisson correspondante chauffera.
 - 4.3 - Vous pouvez annuler le réglage en appuyant sur la touche Minuteur.
 - 4.4 - Si le temps préréglé est atteint, une sonnerie retentira trois fois et la zone de cuisson correspondante s'arrêtera de chauffer.

4.5 - Les touches $\ominus \oplus$ peuvent être utilisées pour régler le temps et le niveau de puissance si elles sont pressées pendant plus de 2 secondes.

Remarque : pendant le fonctionnement de l'appareil, les zones de cuisson ne peuvent pas fonctionner pendant plus de 2 heures si aucune touche n'est pressée (à l'exception de la fonction Minuteur). L'appareil s'arrête automatiquement. Si les opérations 1 à 4 sont valides, l'appareil retentira une fois ; sinon, deux fois.

Les 4 foyers peuvent fonctionner simultanément à pleine puissance. Cependant, après un certain temps de cuisson, la sécurité anti-surchauffe pourrait se déclencher et ajuster la puissance des foyers en fonctionnement afin d'éviter une surchauffe.

CUISSON A INDUCTION

1. Puissance et économie d'énergie

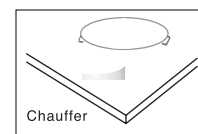
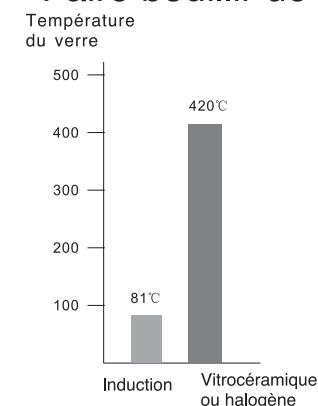
La table de cuisson à induction chauffe les aliments plus rapidement que les autres systèmes. La chaleur étant produite dans la casserole elle-même, la performance est meilleure avec peu de perte d'énergie.

2. Sécurité

Le risque de brûlure causé par la surface chaude est minimal. La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La surface ne chauffe pas du tout.

Les zones de cuisson à induction disposent d'un système de détection de casseroles. La zone de cuisson ne fonctionnera pas à moins qu'il n'y ait une casserole placée sur la zone de cuisson.

Faire bouillir de l'eau



IMPORTANT

A l'attention d'utilisateur détenant un stimulateur cardiaque ou un implant actif.

Cet appareil est conforme aux réglementations d'interférence électromagnétique actuelles. Cet appareil est entièrement conforme à toutes les exigences juridiques (Directives CEE 89 / 336). Il est conçu pour ne pas interférer avec le fonctionnement des autres appareils électriques, à condition qu'ils respectent les mêmes réglementations.

Cette table de cuisson à induction produit des champs magnétiques dans les environs immédiats.

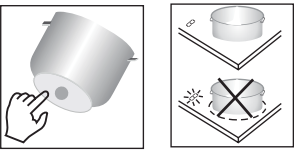
Votre stimulateur cardiaque doit être conçu conformément aux réglementations

correspondantes, afin de ne pas provoquer l'interférence entre lui-même et la table de cuisson à induction. Consultez le fabricant de stimulateur cardiaque ou votre médecin.

CASSEROLE

Utilisez un aimant pour tester si une casserole est utilisable. Si l'aimant colle au fond de la casserole, elle peut être utilisée pour la cuisson à induction.

Si le témoin d'alimentation clignote et « 0 » est affiché, la casserole est inutilisable et la zone de cuisson ne fonctionne pas.



IMPORTANT

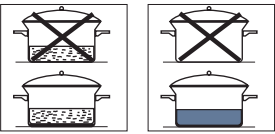
Une casserole a une petite base, le témoin clignote, mais l'appareil ne fonctionne pas, même si le matériau de la base est utilisable. Dans ce cas, nous vous recommandons de ne pas utiliser de casserole avec une base plus petite que celles indiquées ci-dessous :

Diamètre de la zone de chauffage	Diamètre correct du plateau
210mm	de 80mm à 210mm
160mm	de 80mm à 160mm

Les casseroles en verre, en céramique, en faïence, en aluminium, en cuivre, et en acier inox non magnétique sont généralement inutilisables.

Cependant, les casseroles en acier inox émaillées avec une base spécialisée pour la cuisson à induction peuvent être utilisées. Assurez-vous que la casserole convient pour la cuisson à induction.

La base de la casserole chauffe rapidement par induction. Par conséquent, ne jamais chauffer une casserole vide. Vous devez choisir des casseroles utilisables pour la cuisson à induction qui disposent d'une base épaisse pour une utilisation efficace.

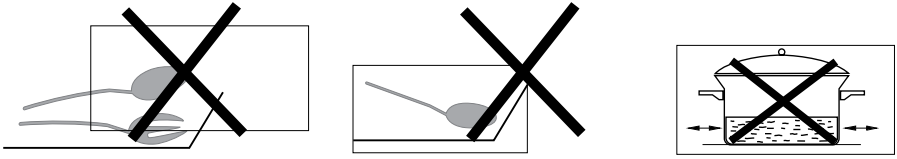


Évitez de rayer la surface de l'appareil lorsque vous portez des casseroles. Retirez la casserole de l'appareil en la soulevant. Ne pas faire glisser la casserole sur l'appareil.

Ne pas placer d'ustensile de cuisine sur l'appareil lorsqu'il est allumé. Les ustensiles de cuisine (surtout les grands ustensiles de cuisine) peuvent être détectés comme des casseroles et puis l'appareil se mettra à chauffer.

IMPORTANT

Gardez un oeil sur les ustensiles lorsque vous utilisez la table à induction. Ils chauffent très rapidement.



NETTOYAGE ET MAINTENANCE

ATTENTION : avant le nettoyage ou la maintenance, déconnectez l'alimentation électrique. Assurez-vous que l'appareil est éteint.

- Ne laissez ni déversements, ni éclaboussures sur la surface de la table de cuisson à induction. Nettoyez la table de cuisson à induction et les zones de cuisson aussi rapidement que possible en cas de déversements et d'éclaboussures.
- Des taches légères peuvent être enlevées avec du papier absorbant ou un chiffon.
- Pour les taches plus résistantes, utilisez un produit spécial pour ce type de surface en suivant les instructions.

IMPORTANT

- Ne pas utiliser de produits abrasifs, ni de nettoyeur en poudre car ceux-ci pourraient rayer la table de cuisson à induction.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Si la surface est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement, apportez-le dans un SAV autorisé le plus proche.
- Toute opération de maintenance doit être effectuée par le SAV. Ne jamais essayer de démonter ou de réparer l'appareil par soi-même.

DEPANNAGE

Difficultés rencontrées	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson à induction ne fonctionne pas. Les témoins lumineux sont éteints.	Pas d'alimentation électrique. La connexion électrique est défectueuse.	Vérifiez l'installation électrique. Vérifiez les fusibles et les interrupteurs différentiels.
Lorsque l'appareil est éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes.	Les pièces électroniques doivent être refroidies.	Ceci est normal.
Votre appareil émet un faible bruit de cliquetis lors de son fonctionnement.	Cela apparaît lorsque les deux bobines d'induction sont connectées à la même source d'alimentation.	C'est un phénomène normal.
Votre ustensile émet un bruit pendant la cuisson.	La fluctuation du courant induit.	Sous haute tension, c'est un phénomène normal en fonction du type de casserole. Ce n'est pas dangereux.
Lorsque l'appareil est en fonctionnement, l'affichage continue de clignoter et « E0 » est affiché.	La casserole utilisée n'est pas appropriée pour la table de cuisson à induction.	Utilisez une casserole adaptée pour cet appareil. Les ustensiles de cuisine peuvent être testés avec l'aimant.
Lorsque l'appareil est en fonctionnement, l'affichage continue de clignoter et « E3 », « E4 » ou « E5 » sont affichés.	L'appareil fonctionne mais représente un danger.	Eteignez l'appareil ou redémarrez l'appareil au bout de quelques minutes.
L'appareil ne fonctionne pas et un message différent apparaît.	Le circuit électronique ne fonctionne pas correctement.	Contactez le Service Après-Vente.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	IBD-72CT4BC
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50/60Hz
Puissance totale maximale	7200W

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable 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.

Enlèvement des appareils ménagers usagés :

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



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

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant
www.fillony.com

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