

AVEA

AP2I

PLAQUE À INDUCTION MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

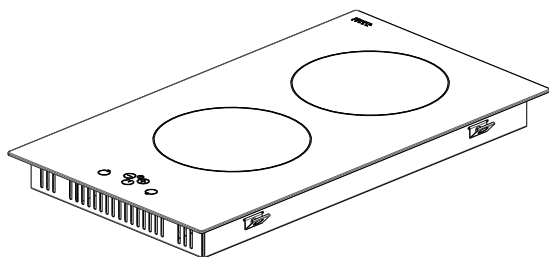


TABLE DES MATIÈRES:

Consignes de sécurité	3
Description de l'appareil	5
Superficie de cuisson et panneau de commande de 2 éléments chauffants.....	5
Superficie de cuisson et panneau de commande de 2 éléments chauffants.....	6
Fonctionnement de l'appareil	7
Allumer et éteindre l'appareil.....	7
Allumer et éteindre les zones de cuisson.....	7
Fonction de chauffage automatique.....	8
Indicateur de chaleur résiduelle.....	8
Fonction d'arrêt de sécurité.....	9
Avertisseur sonore.....	10
Fonction d'amplification.....	10
Conseils et astuces	11
Installation de l'appareil	13
Sécurité pendant l'installation.....	13
Fixation de la plaque dans un plan de travail.....	14
Procéder à un branchement électrique.....	16
Diagramme de branchement électrique.....	17

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cette section a été prévue pour votre sécurité. Veuillez lire attentivement le présent manuel avant d'utiliser votre plaque.

AVERTISSEMENT:

- Toute personne autre que le personnel d'entretien agréé qui effectue des travaux d'entretien ou de réparation impliquant l'enlèvement des couvercles de l'appareil le fait à ses risques et périls.
- Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

Bonne utilisation :

- Vérifiez si vous avez retiré tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Conservez l'emballage au grand complet jusqu'à ce que vous soyez sûr du bon fonctionnement de la plaque.
- La sécurité électrique de cette plaque est garantie si elle est branchée à un système terre approprié, conforme aux normes de sécurité électrique. Si vous êtes dans l'impossibilité de savoir si cette mesure de sécurité fondamentale est en place, consultez un électricien qualifié.
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique lors de l'installation de la plaque.
- Ne remplacez jamais le câble d'alimentation électrique par vous-même. Tous les travaux de maintenance doivent être assurés par un électricien qualifié après avoir débranché l'appareil du secteur.
- Adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges ne doivent pas être utilisés.
- Les appareils encastrables peuvent être utilisés uniquement après avoir été placés dans leur respective unité et surface de travail en respectant les normes.
- Cet appareil doit être utilisé dans le seul but de faire bouillir ou cuire des aliments, toute autre utilisation, par exemple le chauffage de pièces, est dangereux. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente.
- Ne coupez pas de pain sur le verre de la plaque. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisés comme surfaces de travail.
- Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface de la plaque et l'endommager s'ils s'y frottent.
- Si vous remarquez des fissures sur la surface de votre plaque, débranchez-la de la source d'alimentation pour éviter toute possibilité de choc électrique..
- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de la plaque.

Sécurité humaine :

- Il peut arriver pendant le fonctionnement de la plaque que sa surface chauffe. Il convient donc d'y éloigner les enfants.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sécurité pendant l'utilisation:

- Évitez de poser des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles de casseroles) sur les zones de cuisson car ils peuvent chauffer.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Ne laissez jamais la plaque sans surveillance quand vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces aliments peuvent s'enflammer rapidement en cas de surchauffe.
- Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de petits appareils électroménagers comme les fers à repasser à proximité des éléments et veillez à ce que le câble d'alimentation reste à bonne distance des surfaces chaudes.
- Vérifiez si tous les contrôles sont éteints quand ils ne sont pas utilisés.
- Utilisez uniquement des ustensiles à induction appropriés à fond plat. Les ustensiles destinés à la cuisson par induction sont signalés le cas échéant par le fabricant.
- Évitez d'utiliser les liquides inflammables (alcool, pétrole) tout près de la plaque lorsque celle-ci est en cours d'utilisation.
- Si vous activez un élément et entendez un petit bruit, ne vous affolez pas. Ce bruit est tout à fait normal.
- L'appareil risque de brûler s'il est utilisé avec une certaine négligence.

Sécurité pendant le nettoyage:

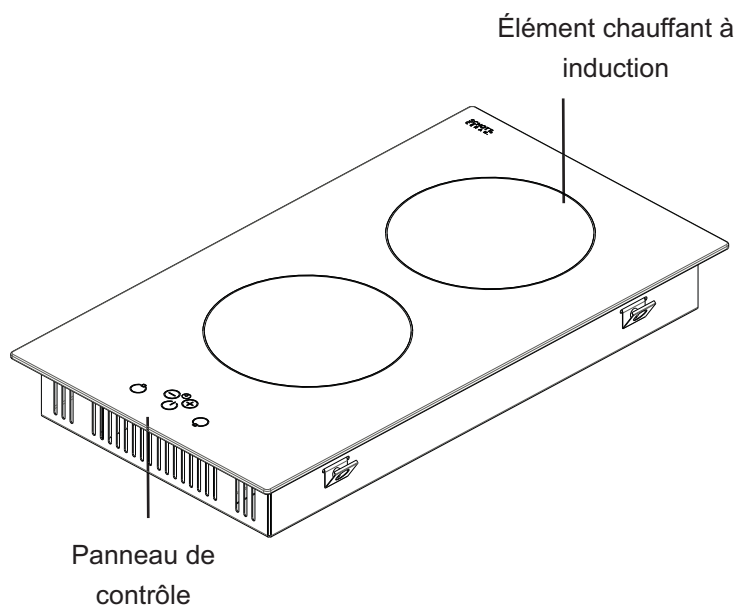
- Pour le nettoyage, l'appareil doit être mis hors service et il doit être froid.
- Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Évitez d'utiliser des agents de nettoyage abrasifs et durs au risque de rayer la surface de la plaque.
- Pour éviter un mauvais fonctionnement de la plaque, assurez-vous de garder les boutons de commande propres.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Chère cliente, cher client,

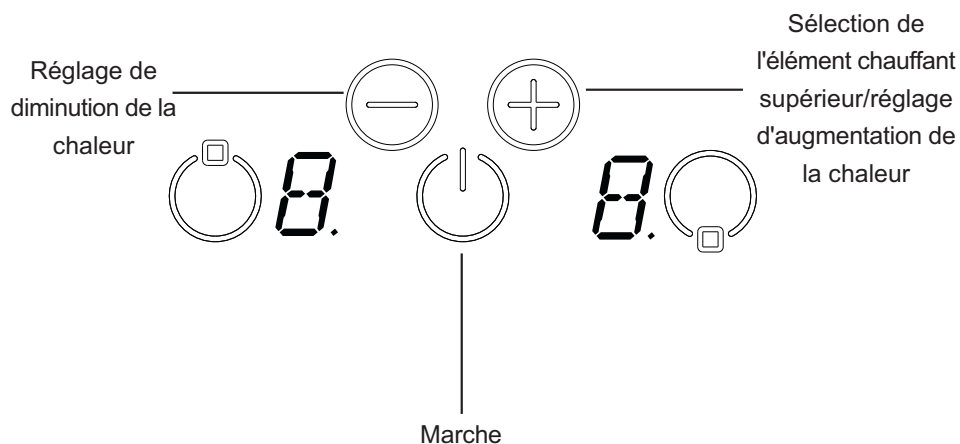
Veuillez lire les consignes du présent guide d'utilisation avant d'utiliser votre plaque et conservez-les car vous pouvez en avoir besoin ultérieurement.

Superficie de cuisson pour 2 éléments chauffants:





Panneau de commande pour 2 éléments chauffants :



FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des ustensiles appropriés.

Une fois la tension de secteur appliquée, tous les affichages deviennent actifs pendant un moment. À la fin de cette période, la plaque passe en *mode de veille* et est désormais prête à fonctionner.

La plaque est commandée par des capteurs électroniques qui fonctionnent lorsqu'on touche aux capteurs y relatifs. L'activation de chaque capteur est suivie par un signal sonore (**avertisseur**).

Mettre en marche l'appareil:

Pour mettre la plaque en marche, appuyez sur la touche  **MARCHE/ARRET**. Tous les affichages présentent un "0" statique et les points inférieurs droits clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans un intervalle de 20 secondes, la plaque se désactivera automatiquement.)

Arrêter le fonctionnement de l'appareil:

Arrêtez le fonctionnement de la plaque à tout moment en appuyant sur . La touche **MARCHE/ARRET**  est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

Allumer les zones de cuisson:

Appuyez sur la touche de *sélection de l'élément* chauffant sur lequel vous souhaitez faire la cuisson. Une indication de point statique est visible sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné et le point clignotant sur tous les autres affichages s'éteint.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche de *sélection de l'élément chauffant* ou la touche  de *Réglage de diminution de la chaleur*. L'élément est présent prêt à être utilisé. Pour bouillir le plus rapidement possible, sélectionnez "9" et ajustez vers un réglage inférieur tel que requis.

Éteindre les zones de cuisson:

Sélectionnez l'élément que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de *sélection de l'élément* chauffant. Utilisez la touche  réduisez la température à "0". (Pour régler la température sur "0", vous pouvez aussi utiliser les touches  et  de manière simultanée)

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera en lieu et place de "0".

Éteindre toutes les zones de cuisson:

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche  key.
En *mode de veille*, un “H” apparaît sur toutes les zones de cuisson chaudes.

Fonction de chauffage automatique:

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une fonction de chauffage automatique. La fonction de chauffage automatique règle la zone de cuisson sur le réglage le plus élevé pendant une certaine période de temps, puis revient automatiquement vers le réglage initial.

Allumez l'appareil et sélectionnez une zone de cuisson. Réglez le niveau de température “9” et appuyez pour la deuxième fois sur la touche de sélection de l'élément chauffant de la zone correspondante. La fonction de chauffage automatique sera activée. Le symbole “A” apparaîtra à l'écran, alternativement avec le réglage choisi.

Si le niveau de température change, la durée de chauffage automatique change également. À la fin du temps de chauffage, seul le réglage sélectionné sera indiqué à l'écran.

La fonction de chauffage automatique peut être activée à tout moment en appuyant sur la touche de *sélection de l'élément chauffant* de la zone correspondante sur le niveau de température “9”.

Indicateur de chaleur résiduelle:

L'Indicateur de chaleur résiduelle signale que la table de cuisson vitrocéramique a une température dangereuse au toucher dans la circonférence d'une zone de cuisson.

Après avoir mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche “H” jusqu'à ce que la température assignée de la zone de cuisson se trouve à un niveau moins critique.

Fonction d'arrêt de sécurité:

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximum si le réglage thermique n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Réglage de la chaleur	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure et demie

Verrouillage:

Après avoir activé la commande grâce à l'interrupteur principal, le verrouillage enfants peut être activé. En conséquence, la touche avant de sélection de la zone de cuisson et la touche Minus (Moins) doivent être appuyée ensemble et, après relâchement, appuyer à nouveau sur la touche avant. Tous les écrans affichent "L" pour indiquer que la plaque a été verrouillée. Si une zone de cuisson est encore chaude, "H" et "L" s'afficheront alternativement. L'activation doit intervenir dans un intervalle de 10 secondes une fois la commande activée, et aucune autre touche ne doit avoir été appuyée. Dans le cas contraire, l'activation est bloquée.

La commande maintiendra ce statut jusqu'à ce que la plaque soit désactivée. Pas besoin d'activer et de désactiver ou d'effectuer à nouveau le réglage (séparation de l'alimentation principale) sur l'ensemble du plan de travail.

Désactivation temporaire:

Pour désactiver la commande, vous devez appuyer simultanément sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et sur le bouton Moins. "L" disparaîtra de l'écran, et "0" s'affichera sur toutes les zones de cuisson. Si une zone de cuisson est encore chaude, "H" et "0" s'afficheront alternativement.

Après avoir désactivé la commande grâce à l'interrupteur principal, le verrouillage enfants s'active à nouveau.

Désactivation permanente:

Après avoir activé la commande grâce à l'interrupteur principal, le verrouillage enfants peut être activé. En conséquence, la touche avant de sélection de la zone de cuisson et la touche Minus (Moins) doivent être appuyée ensemble et, après relâchement, appuyer à nouveau sur la touche Moins.

Avertisseur sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les activités ci-après seront signalées au moyen d'un avertisseur sonore:

- L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore
- Le fonctionnement ininterrompu des touches sur une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent.

Fonction d'amplification :

Une zone de cuisson doit être sélectionnée, le niveau de cuisson réglé sur "9" et la touche Plus appuyée à nouveau.

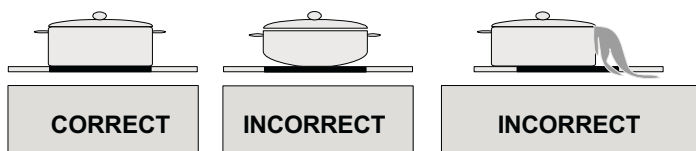
La fonction d'amplification peut être activée si le module d'induction accepte le réglage sur cette zone de cuisson. Si la fonction d'amplification est active, a "P" s'affiche sur l'écran correspondant.

L'activation de l'amplificateur peut excéder la puissance maximale et la gestion de l'alimentation intégrée sera activée.

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et favorise les adaptations supplémentaires des réglages avant la réduction de l'alimentation.

Ustensiles

- Utilisez des ustensiles à fond épais, plat, et lisse ayant le même diamètre que celui de l'élément. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.
- Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, émaillés, en fer forgé, et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).
- Les ustensiles avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à rester sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.
- Pour vérifier si un ustensile convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.
- Disposez les ustensiles au centre de la zone de cuisson. Si l'ustensile est mal placé,  s'affiche.



Économie d'énergie

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile, jusqu'à une certaine limite cependant. Toutefois, la partie magnétique qui se trouve au fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimum en fonction de la taille de la zone de cuisson.
- Mettez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson avant de la mettre en service. Si vous mettez la zone de cuisson en service avant d'y poser l'ustensile de cuisine, la première ne fonctionnera.
- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
- Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Réglages	Utilisation
0	Élément hors-service
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 -7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, sauter, et saisir
9	Chaleur maximale
A	Chaleur automatique
P	Fonction d'activation

Conseils relatifs au nettoyage

- Évitez d'utiliser des tampons abrasifs, des agents de nettoyage corrosifs, des nettoyeurs en aérosol, ou des objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.
- Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.
- Vous pouvez choisir d'utiliser un grattoir pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.
- Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verre lorsque vous utilisez le grattoir.
- Le grattoir est doté d'un rasoir. Par conséquent, il doit être conservé loin de la vue et de la portée des enfants.
- Utilisez un agent de nettoyage vitrocéramique particulier sur la plaque lorsque celle-ci chauffe encore. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.

AVERTISSEMENT:

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels. · En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide. Cet appareil doit être relié à la terre.

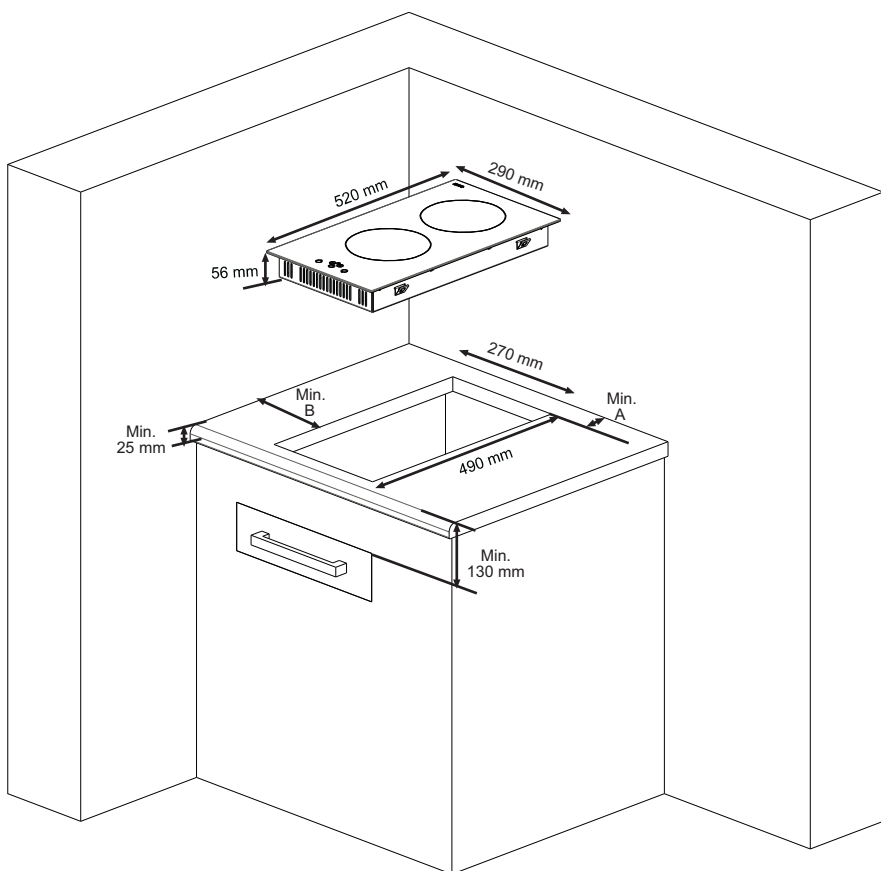
Sécurité pendant l'installation

- Toute surface d'étanchéité doit se trouver à au moins 65cm au-dessus de la plaque.
- Les extracteurs doivent être fixés en conformité avec les consignes du fabricant.
- Le mur en contact avec la partie arrière de la plaque doit avoir un matériel résistant aux flammes.
- La longueur du câble d'alimentation ne doit pas excéder 2 mètres.

Fixation de la plaque dans un plan de travail

- La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 90°C.
- Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous et sur la page suivante.
- La plaque à induction peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 25 et 40 mm.

Plaque à induction avec domino



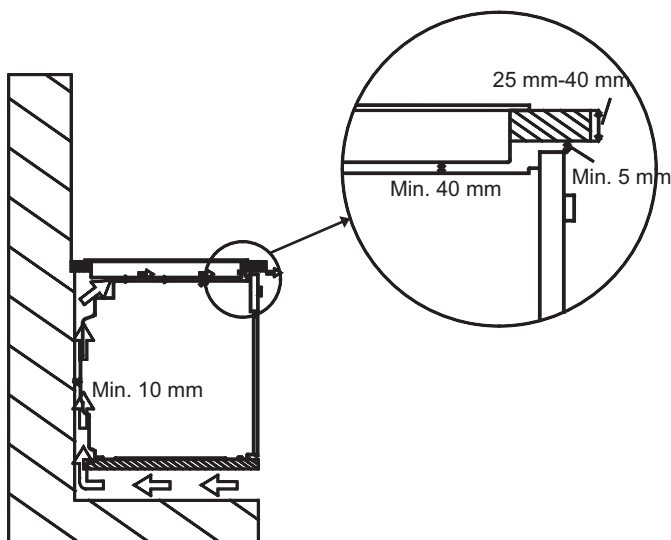
Murs alentours	A [mm]	B [mm]
Combustible	40	40
Non-combustible	25	25

Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande.

Vissez les 4 segments de montage de la table de cuisson sur les murs latéraux du produit.

- Sécurisez la plaque bien en place en la mettant dans la découpe de la surface de travail.

- Avant de procéder à l'insertion du four, il convient d'enlever le panneau de l'élément de cuisine arrière dans la zone de l'ouverture du four, pour favoriser le refroidissement. De même, la partie avant de l'élément de cuisine doit avoir une ouverture d'au moins 5mm.



Procéder à un branchement électrique

Avant d'effectuer un branchement, assurez-vous que:

- La tension de secteur est la même que celle figurant sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre plaque.
- Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique).
- Le câble d'alimentation a une prise terre, qui respecte les dispositions de la réglementation en cours et fonctionne normalement.
- L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée.

S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

Un câble adapté doit être branché à partir de l'unité de consommation (boîte à fusible principal) et protégé par son propre fusible de 30 Amp ou microrupteur. L'électricien doit prévoir un interrupteur avec fusible à double pôle, qui débranche les deux lignes (active) et les conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque, non au-dessus, conformément à la réglementation IEE en vigueur. Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 61cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché.

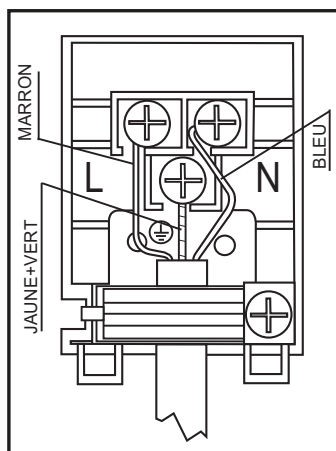
Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes. Il ne doit pas être soumis à une augmentation de température de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.

L'appareil est conforme aux directives suivantes en vigueur au sein de l'UE:

- 73/23/EEC du 19.02.1973 Directive sur la basse tension
- 89/336/EEC du 03.05.1989 EMC Directive incluant l'amendement 92/31/EEC
- 93/68/EEC du 22.07.1993 Directive sur la marque
- EEC/89/109 sur le contact avec les aliments

Diagramme de branchement électrique



Pour la plaque à induction, le câble doit être de type H05VV-F 3X1,5 mm² / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Vestel France
17 rue de la Couture
94563 Rungis

52045014 04/11 R000