

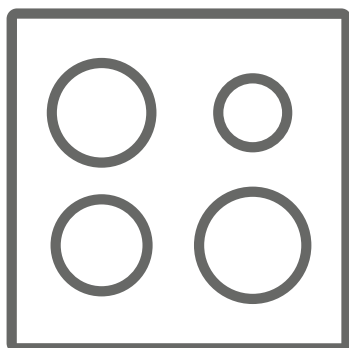
manhattan

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

Informations techniques de votre appareil: **MD4I**

No de série --841086.....

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



MD4I

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien.....	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'EMPLOI.....	11
2.1. Instructions pour l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Raccordement électrique et sécurité.....	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes de la table de cuisson.....	15
4.2. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE.....	16
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Résolution des problèmes.....	21
6.2. Transport.....	21
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	22
7.1. Fiche énergie.....	22

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans 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 été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu 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, sans surveillance.



⚠ AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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

- 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.
- 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.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- 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.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. 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.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- 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.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- 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.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'EMPLOI

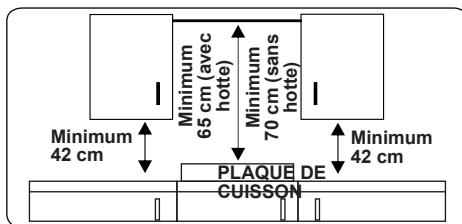
AVERTISSEMENT : L'installation de cet appareil doit être effectuée par un agent de service agréé ou par un technicien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

- Une mauvaise installation peut causer des blessures et des dommages, pour lesquels le fabricant n'assume aucune responsabilité et qui, dans ce cas, invalident la garantie.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil correspondent. Les conditions de réglage de cet appareil électroménager sont indiquées sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays où l'appareil électroménager est utilisé, doivent être respectées (règles de sécurité, recyclage conforme à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Assurez-vous que l'appareil électroménager ne soit pas endommagé après avoir retiré l'emballage de l'appareil électroménager et de ses accessoires. Si vous soupçonnez des dommages, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement un technicien agréé ou un technicien qualifié.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux inflammables ni de combustibles à proximité, tels que des rideaux, de l'huile, des tissus, etc. qui pourraient prendre feu.
- Le plan de travail et les meubles qui entourent l'appareil doivent être fabriqués à base de matériaux résistants à des températures supérieures à 100 °C.
- Si une hotte aspirante ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, respectez la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard / la hotte aspirante, comme indiqué sur le diagramme.



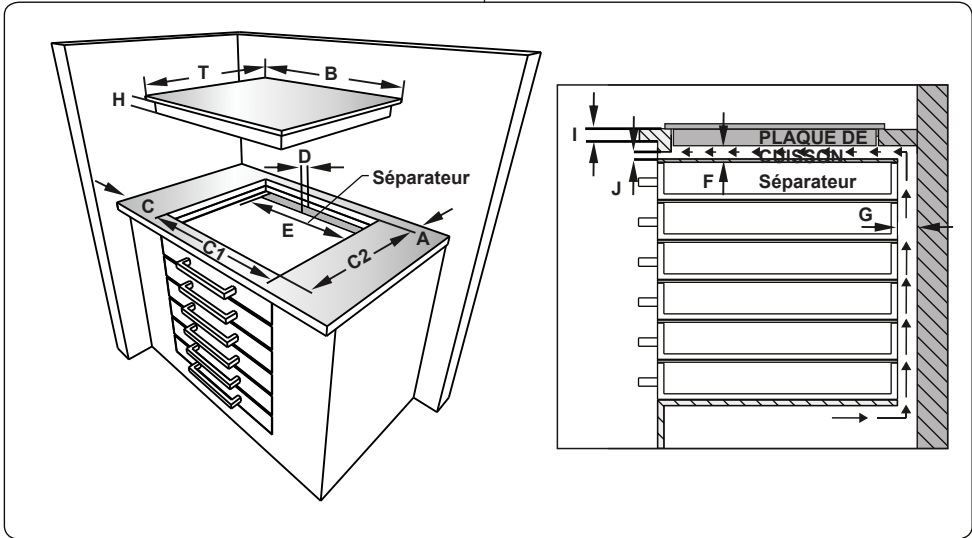
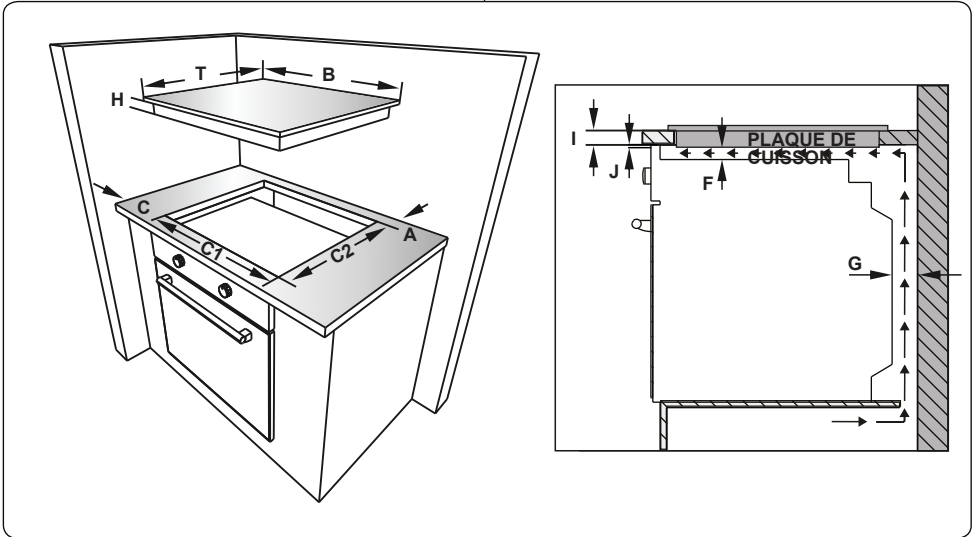
- N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible à la main, une barrière construite à l'aide de matériaux adéquats doit être installée en dessous de la base de l'appareil, en vue de garantir qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que les orifices d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstrués.

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

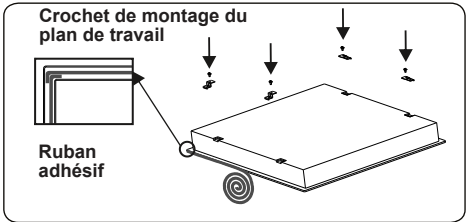
L'appareil est fourni avec un kit d'installation qui comprend un matériau de scellement adhésif, des supports de fixation et des vis.

- Coupez les dimensions de l'ouverture tel qu'indiqué dans la figure. Localisez l'ouverture sur le plan de travail de sorte qu'après l'installation de la table de cuisson, les exigences suivantes soient respectées :

B (mm)	520	min. A (mm)	50
T (mm)	590	min. C (mm)	50
H (mm)	62	min. E (mm)	500
C1 (mm)	490	min. F (mm)	50
C2 (mm)	560	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant unilatéral fourni tout autour du côté inférieur de la table de cuisson. Ne l'étirez pas.



- Vissez les 4 crochets de montage du plan de travail sur les parois latérales de

l'appareil.

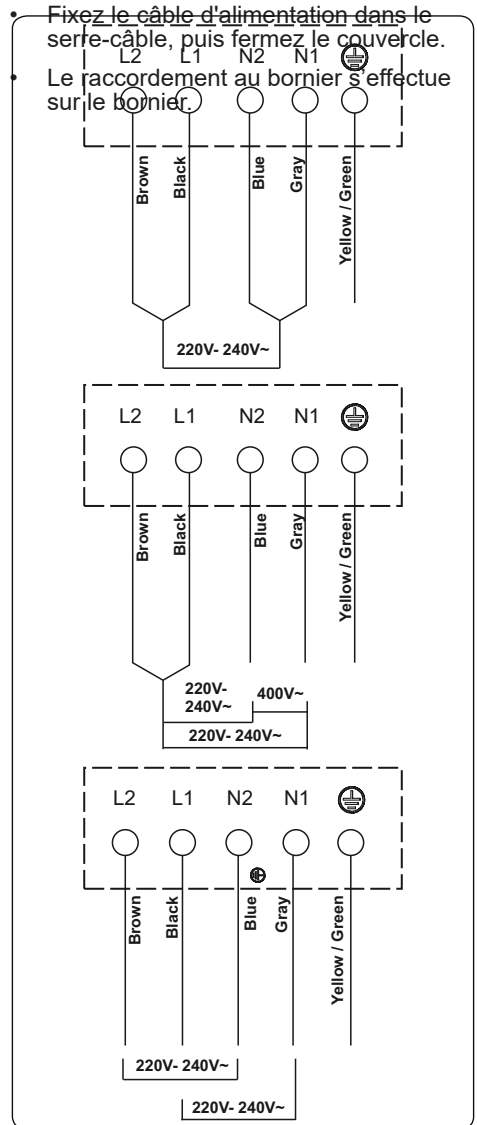
- Insérez l'appareil dans les ouvertures.

2.3. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Le raccordement électrique de cet appareil doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE BORNE DE MISE À LA TERRE.

- Avant de connecter l'appareil électroménager à l'alimentation électrique, la tension nominale de l'appareil (estampillée sur la plaque signalétique de l'appareil) doit être vérifiée afin de s'assurer qu'elle corresponde à la tension d'alimentation secteur disponible, et le câblage électrique secteur doit être capable de gérer la puissance nominale de l'appareil électroménager (également indiquée sur la plaque signalétique).
- Pendant l'installation, assurez-vous d'utiliser des câbles isolés. Une connexion incorrecte pourrait endommager votre appareil électroménager. Si le câble secteur est endommagé et doit être remplacé, cela doit être fait par une personne qualifiée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges électriques.
- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des parties chaudes de l'appareil électroménager et ne doit pas être plié, ni comprimé. Dans le cas contraire, il peut être endommagé et provoquer un court-circuit.
- Si votre appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique via une prise, utilisez un interrupteur omnipolaire (avec un espace de contact d'au moins 3 mm) afin de respecter les normes de sécurité.
- Le fusible interrupteur doit être facile d'accès après l'installation de l'appareil.
- Assurez-vous que tous les raccords sont solides.

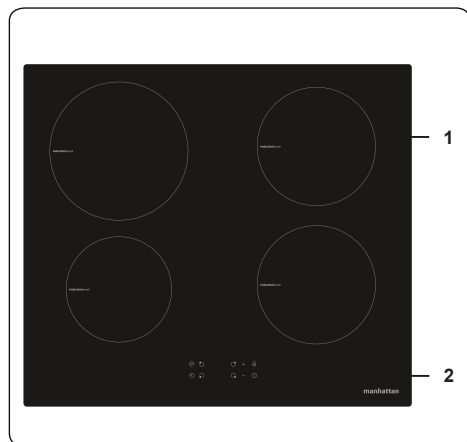


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Zone à induction
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Zone d'induction



Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

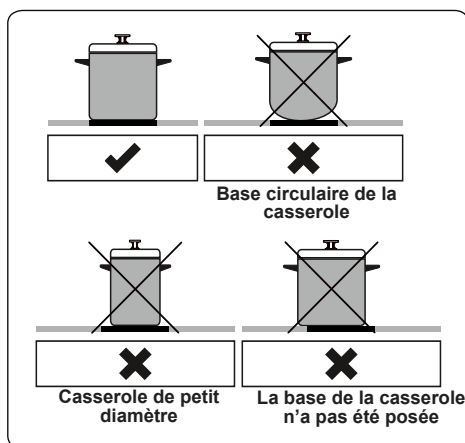
Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1-3	Avertissement délicat
4-5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Ustensiles

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité, en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles ont un impact direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles de cuisine en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, le verre, le cuivre, le laiton, la céramique, la porcelaine ne sont pas adaptés au chauffage par induction.
- Pour vérifier si les ustensiles de cuisine sont adaptés à la cuisson par induction, vous pouvez tenir un aimant à la base de l'ustensile de cuisine. Si l'aimant reste collé, l'ustensile de cuisine est généralement adapté ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau devrait commencer à chauffer en quelques secondes si la casserole est adaptée.
- Certains types de casseroles émettent des bruits lors de l'utilisation, en raison de leur conception. Dans tous les cas, la performance ou la sécurité de la plaque de cuisson n'est pas affectée.
- Pour obtenir les meilleures

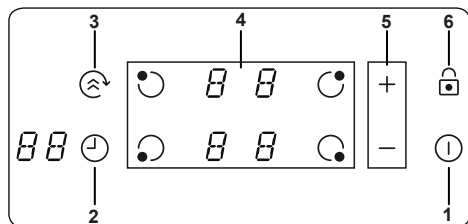
performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de cuisson.

- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si la casserole ne convient pas ou si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.
- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimal des ustensiles de cuisine doit être de 120 mm pour les zones de cuisson de 160 mm, de 140 mm pour les zones de cuisson de 180 et 210 mm et de 160 mm pour les zones de cuisson de 290 mm.



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



1. Commande marche/arrêt
2. Contrôle de la minuterie
3. Boost
4. Commandes de sélection des zones de chauffage
5. Touche de réglage de la puissance et de la minuterie
6. Contrôle de verrouillage

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages s'allument pendant un moment. La table de cuisson se met ensuite en mode veille et est prête à fonctionner.

La table de cuisson est commandée en appuyant sur le bouton électronique approprié. Une alarme sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

Mise en marche de l'appareil

Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT (1). Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois et tous les écrans affichent un « - » ou un « - - » statique indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche (1).

La touche MARCHE/ARRÊT (1) est toujours prioritaire sur la fonction de mise à l'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de zone correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. En touchant la commande de sélection de la zone de

chauffage, le voyant situé à côté de la touche clignote. Sélectionnez le réglage de la température en utilisant la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) ou la touche de réglage de la diminution de chaleur (-). L'élément est à présent prêt à être utilisé. Pour les temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche (3) pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. À l'aide de la touche (-), réglez la température à « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) pour régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur le bouton (1).

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

4.2. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Grâce à la fonction de gestion de la puissance, vous pouvez régler la puissance maximale de la table de cuisson si nécessaire et la limite de puissance ne sera jamais dépassée.

Fonctionnement

Si la puissance totale dépasse la limite réglée, la fonction de gestion de la puissance empêche la sélection de niveaux de puissance plus élevés, la dernière zone de cuisson sélectionnée étant automatiquement sélectionnée. Si une nouvelle zone est sélectionnée, le niveau de puissance des autres zones de cuisson peut diminuer pour atteindre un niveau de puissance inférieur dans la limite de la fonction de gestion de la puissance.

7 limites de puissance différentes sont disponibles (2,3kW, 3kW, 3,5kW, 4,5kW, 5,5kW, 6,5kW, 7,2kW)

Limite de puissance	Taille de câble requise
2,3 kW	min 3G1,5 mm ²
3 kW	min 3G1,5 mm ²

3,5 kW	min 3G1,5 mm ²
4,5 kW	min 3G1,5 mm ²
5,5 kW	min 3G4 mm ²
6,5 kW	min 3G4 mm ²
7,2 kW	min 3G4 mm ²

Réglage de la limite de puissance :

IMPORTANT : Si vous souhaitez sélectionner une limite de puissance supérieure au réglage par défaut, votre réseau électrique (câble, prise, fusible, etc.) doit être vérifié et modifié si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

Fonction de gestion de la puissance

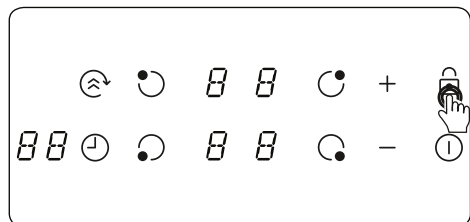
Il est possible de définir un niveau d'absorption de puissance maximale pour la table de cuisson à induction, en choisissant jusqu'à différentes pages de puissance.

- Les tables de cuisson à induction sont capables de se limiter automatiquement pour travailler à une puissance plus faible, afin d'éviter tout risque de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de placer des casseroles sur les zones de chauffage. Nous vous suggérons d'entrer dans le mode de réglage de l'alimentation dans les 60 secondes pour entrer dans la fonction de gestion de la puissance après avoir branché l'alimentation.

Pour accéder à la fonction de gestion de la puissance

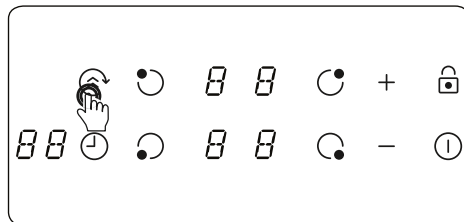
1. Ne pas allumer la table de cuisson. À ce stade, appuyez sur « Lock » pendant quelques secondes.

Le symbole « Lo » s'affiche et clignote sur l'indicateur de la minuterie.



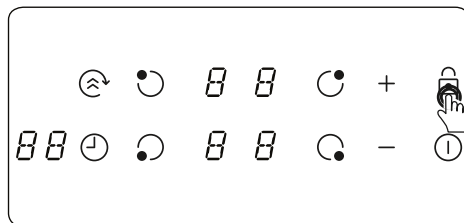
2. Appuyer sur la touche « Boost » pendant quelques secondes.

Le symbole « S. » s'affiche sur la zone 1 et le symbole « E. » s'affiche sur la zone 2.



3. Appuyez sur les touches « Lock » pendant quelques secondes.

Le symbole « S. » s'affiche sur la zone 1, « E. » sur la zone 2 et « t. » sur la zone 3. En même temps, le mode de puissance maximale actuel (7.2.) s'affiche sur l'indicateur de la minuterie.



Pour passer à un autre niveau

Appuyer brièvement sur la touche « Boost » Il existe 6 niveaux de puissance, de « 7,2 » à « 2,5 ». L'indicateur de la minuterie affichera l'une d'entre elles.

« 7.2 » : la puissance maximale est de 7,2 kW.

« 6.5 » : la puissance maximale est de 6,5 kW.

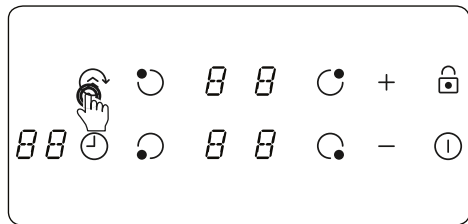
« 5.5 » : la puissance maximale est de 5,5 kW.

« 4.5 » : la puissance maximale est de 4,5 kW.

« 3.5 » : la puissance maximale est de 3,5 kW.

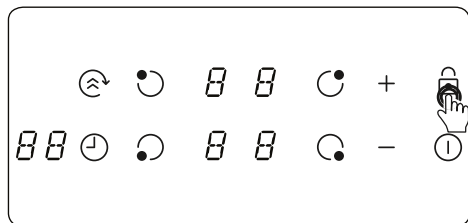
« 3.0 » : la puissance maximale est de 3 kW.

« 2.5 » : la puissance maximale est de 2,3 kW.



Confirmer la fonction de gestion de la puissance

Après avoir sélectionné le mode de réglage de la puissance souhaité, appuyez sur la touche « Lock ». Lorsque l'indicateur de la minuterie cesse de clignoter, le mode d'alimentation est réglé avec succès.



Quitter la fonction de gestion de la puissance

Après le réglage, veillez à débrancher l'appareil et à le rebrancher.

La table de cuisson est ensuite éteinte.

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil de cuisson. Les temps de travail par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Fonction « Éteindre en toute sécurité »

Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps

à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température sélectionné, tel qu'illustré ci-dessous.

Niveau de puissance	Minuterie de travail par défaut (heure)
1-2-34-5-6-7-8	8-8-8-8-4-4-2-2

Verrouillage

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage est active si le bouton de verrouillage (🔒) est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

La fonction Minuterie est disponible en deux versions, comme suit.

Compte-minutes (1 - 99 min.)

Pour pouvoir faire fonctionner la minuterie, au moins une zone doit être active.

L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.


Appuyez sur la touche (+) pour augmenter la durée ou appuyez sur la touche (-) pour réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. Au moins une zone doit être active pour pouvoir faire fonctionner la minuterie. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.

Le minutier est réglé et le point clignotant disparaît. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'indicateur de minuterie affiche « - - ». Le signal sonore s'arrête automatiquement après 30 secondes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou éteint à tout moment à l'aide de la touche de réglage de la minuterie (⏸) et/ou la touche Diminution de la minuterie (-). Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche (🔒) à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson. Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage de la minuterie  ; la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

Au moins une zone doit être active pour pouvoir faire fonctionner la minuterie. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes. 5 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (dans le cas où une minuterie est programmée pour plus d'une zone de cuisson).

Lorsque la minuterie est écoulée, l'écran affiche « - - ». La zone de cuisson programmée s'éteindra et la lettre « H » s'affichera si la zone de cuisson chauffe.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie.

- L'activation normale d'une touche est accompagnée d'un court signal sonore.
- L'utilisation continue de la touche pendant une période de temps plus longue (10 secondes) s'accompagne d'un signal sonore intermittent, plus long.

Fonction boost




Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » (Boost).


La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est activée, un « P » s'affiche sur l'affichage correspondant.

L'activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale,

auquel cas la gestion de la puissance intégrée sera activée.


La réduction de la puissance nécessaire s'affiche par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres adaptations de ce cadre. Les autres sections ne clignotent pas avant la réduction de puissance.

Codes d'erreurs	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de l'élément chauffant.	
E2	Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.
E3	La tension d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche  et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche  et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche  , et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.



 La consommation d'énergie du produit en mode veille prolongée est inférieure à 0,5 W.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage



 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.



-  **AVERTISSEMENT** : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.
- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
 -  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
 - Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
 - La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
 - Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure

ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. RÉOLUTION DES PROBLÈMES



Si, après avoir suivi ces étapes essentielles de dépannage, les problèmes persistent avec votre appareil, veuillez contacter un personnel de service agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage de la commande de la table de cuisson est noirci. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez le fusible de l'appareil. Vérifiez s'il y a une coupure de courant en essayant de brancher d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint pendant son fonctionnement.	L'une des zones de cuisson est allumée depuis trop longtemps.	Vous pouvez à nouveau utiliser la zone de cuisson en la rallumant.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir la section « Utilisation de la table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou votre table de cuisson fait un cliquetis pendant la cuisson.	C'est un processus normal avec des ustensiles de cuisson à induction. Cela est dû au transfert d'énergie de la table de cuisson à l'ustensile.	Ce changement de couleur est un processus normal. Il n'y a aucun risque, ni à votre table de cuisson ni à votre ustensile.
Le symbole « U » s'allume dans l'affichage de l'une des zones de cuisson.	Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson, ou la casserole n'est pas appropriée.	Utilisez une casserole appropriée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » est réduit automatiquement. Si vous sélectionnez le niveau de puissance « P » ou 9 sur deux zones de cuisson qui sont du même côté simultanément.	Le niveau de puissance maximum pour les deux zones est atteint	L'utilisation des deux zones au niveau de puissance « P » ou 9 ferait dépasser le niveau de puissance maximum autorisé pour les deux zones.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau de la prise murale lorsque le ventilateur fonctionne.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veillez éteindre et rallumer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau de la prise murale et contactez un technicien qualifié.

6.2. TRANSPORT

Si vous devez transporter le produit, utilisez l'emballage d'origine du produit et transportez-le dans sa boîte d'origine. Suivez les indications concernant le transport, imprimées sur l'emballage. Collez toutes les pièces indépendantes sur le produit pour éviter de l'endommager pendant le transport.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine, préparez une boîte de transport afin que l'appareil électroménager, en particulier les surfaces externes du produit, soit protégé contre tout endommagement.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		manhattan
Modèle		MD4I
Type de plaque de cuisson		Electric
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø16,0
Consommation d'énergie-1	Wh/kg	190,2
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø18,0
Consommation d'énergie-2	Wh/kg	181,0
Taille-3	cm	Ø18,0
Consommation d'énergie-3	Wh/kg	181,0
Taille-4	cm	Ø21,0
Consommation d'énergie-4	Wh/kg	170,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	180,5
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.		
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.		
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



VESTEL FRANCE 17 rue de la
couture 94563 Rungis Cedex
www.vestel-france.fr/fr/

52538214