

# **Amica**

**KMI 13328 C**

---

**(FR) NOTICE D'UTILISATION**

---

*La plaque, c'est une facilité d'utilisation exceptionnelle et une efficacité parfaite. Après avoir lu le mode d'emploi, l'utilisation de la plaque ne présentera aucun problème.*

*En sortie d'usine, avant son emballage, la plaque a été scrupuleusement vérifiée par rapport à la sécurité et à la fonctionnalité.*

*Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte.*

*Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.*

**Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.**

### **Attention !**

N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu le présent mode d'emploi.

L'appareil a été conçu uniquement pour être un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (p. ex. pour chauffer des pièces) n'est pas conforme à sa destination et peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.

### ***Déclaration du producteur***

*Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :*

- *directive « basse tension » 2006/95/EC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 2004/108/EC,*
- *directive « ErP » 2009/125/EC,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

# SOMMAIRE

CONSEILS DE SÉCURITÉ.....	4
INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION.....	6
ECONOMIES D'ENERGIE.....	8
DEBALLAGE.....	8
ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS.....	8
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	9
INSTALLATION.....	10
UTILISATION.....	14
DONNEES TECHNIQUES.....	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	24
ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE.....	26

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Plaques de cuisson domestiques électriques

R1			KMI 13328 C
R2	Identification du modèle		PBCP4VI504FTB4
R3			1106082
S	Type de plaque de cuisson (électriques / gaz / gaz-électrique)		V / O / O
T	Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4
U	Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		V / O / O
V1	Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux Ø 5 mm les plus proches	FL	Ø 16,0
V2		RL	Ø 21,0
V3		RR	Ø 21,0
V4		FR	Ø 16,0
W1	Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg EC cuisson électrique [Wh/kg]	FL	188,9
W2		RL	188,9
W3		RR	188,9
W4		FR	188,9
X	Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC plaque électrique [Wh/kg]		188,9

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception :

EN 60350-1

EN 60350-2

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

**Attention.** L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

**Attention.** Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

**Attention.** Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

**Attention.** Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.

Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.

Après son utilisation débrancher la plaque chauffante et ne tenir en aucun cas comptes des indications fournies par le détecteur d'ustensiles.

L'appareil ne doit pas être contrôlé à l'aide d'une horloge externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

# INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

- Avant la première utilisation de la plaque à induction, lire le mode d'emploi. Ainsi la sécurité est assurée et les endommagements de la plaque sont évités.
- Si la plaque à induction est utilisée à proximité directe d'un poste de radio, TV ou tout autre appareil émetteur, vérifier que les commandes sensibles de la plaque à induction fonctionnent normalement.
- La plaque doit être branchée par un installateur-électricien certifié.
- Ne pas installer la plaque à proximité d'appareils de refroidissement.
- Le meuble dans lequel la plaque est aménagée doit pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Cela concerne les placages, les bordures, les surfaces faites de matières plastiques, les colles et les vernis.
- La plaque ne peut être utilisée qu'après son aménagement dans le meuble. Cela permet d'éviter tout contact involontaire avec les parties sous tension.
- Seul un spécialiste peut effectuer des réparations sur les appareils électriques. Les réparations non professionnelles peuvent créer un danger pour la sécurité de l'utilisateur.
- L'appareil est déconnecté du réseau électrique seulement après avoir coupé l'électricité (disjoncteur) ou après avoir retiré la fiche de la prise.
- Après l'installation de la plaque, la fiche du câble de raccordement doit rester accessible.
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- **Les personnes ayant des appareils implantés de soutien des fonctions vitales (p. ex. stimulateur cardiaque, pompe à insuline ou appareil auditif) doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne sera pas perturbé par la plaque à induction (l'étendue des fréquences de fonctionnement de la plaque à induction est de 20-50 kHz).**
- En cas de coupure d'électricité, tous les réglages et affichages sont supprimés. Au retour de l'électricité, rester prudent. Tant que les foyers restent chauds l'indicateur de chauffe résiduelle „H” sera allumé et comme lors de la première mise en fonctionnement - la clef du blocage.
- L'indicateur de chauffe résiduelle inclus dans le système électronique indique si la plaque est chaude, c'est-à-dire pendant son fonctionnement mais aussi après, tant qu'elle reste encore chaude.
- Si la prise électrique se trouve à proximité de la plaque de cuisson, faire attention que le câble de la cuisinière ne touche pas aux endroits chauds.
- En cas de cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la plaque sans surveillance car ces substances peuvent provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser de récipients en matières plastiques ou avec papier aluminium. Les températures élevées provoquent leur fusion ce qui peut endommager la vitre céramique.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel, etc. à l'état solide ou liquide ainsi que les matières plastiques ne doivent pas être en contact avec les foyers chauds.

## INDICATIONS CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION

---

- Si par inattention, du sucre ou une matière plastique tombe sur la plaque chaude, surtout ne pas éteindre la plaque, mais gratter aussitôt le sucre ou le plastique avec un racloir tranchant. Protéger ses mains contre brûlures et blessures.
- Utiliser uniquement des casseroles et des pots avec un fond plat, sans arêtes ni bavures, qui pourraient créer des rayures durables sur la plaque.
- La surface de cuisson de la plaque à induction est résistante aux chocs thermiques. Elle n'est sensible ni au froid ni au chaud.
- Éviter de faire tomber des objets sur la vitre. Les chocs ponctuels, p. ex. lors de la chute d'une petite canette d'épices, peuvent provoquer des cassures et des écaillures de la vitre céramique.
- Par les endroits endommagés, les liquides en ébullition peuvent pénétrer dans les parties sous tension de la plaque à induction.
- Si la surface est fissurée, couper l'alimentation électrique afin d'éviter tout danger d'électrocution.
- Il est interdit d'utiliser la surface de la plaque comme une planche à découper ou une table de travail.
- Il est déconseillé de poser sur la surface de la plaque des objets en métal tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ainsi que du papier aluminium, car ils peuvent devenir chauds.
- Il est interdit d'aménager la plaque par dessus un four sans ventilateur, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur ou une machine à laver.
- Si la plaque a été aménagée dans le plan de travail, les objets en métal se trouvant dans le placard peuvent se réchauffer jusqu'à une haute température par l'air sortant du système de ventilation de la plaque. Pour cette raison il est recommandé d'utiliser une protection directe (voir fig.2).
- Respecter les indications concernant l'entretien et le nettoyage de la vitre céramique. En cas de mauvaise utilisation, elle n'est plus couverte par la garantie.

## ECONOMIES D'ENERGIE



Qui profite de l'énergie de manière responsable non seulement protège le budget du ménage, mais aussi participe consciemment à la protection de l'environnement. C'est pourquoi aidons, économisons l'énergie électrique! Et pour cela il faut respecter règles suivantes :

- **Utilisation d'ustensiles de cuisine appropriés**

Les casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie électrique. Ne pas oublier le couvercle, sans lequel la consommation d'énergie électrique peut-être multipliée par quatre !

- **Maintien de la propreté des foyers et des fonds des récipients.**

Les salissures perturbent la transmission de la chaleur et les restes de nourriture brûlés à plusieurs reprises ne peuvent être enlevés qu'à l'aide de produits chimiques nuisibles à l'environnement.

- **Éviter les inutiles „coups d'œil dans les casseroles”.**

- **Ne pas aménager la plaque à proximité directe de réfrigérateurs ou congélateurs.**

Cela provoque une augmentation inutile de la consommation d'énergie.

## DEBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié).

**Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.**

## ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

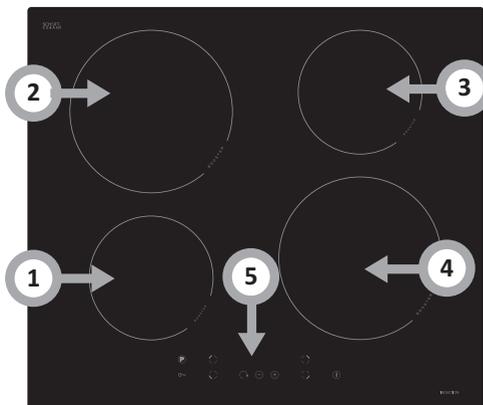
Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne **2012/19/UE** et à la Loi polonaise sur les appareils électriques et électroniques usagés.



Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets. Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

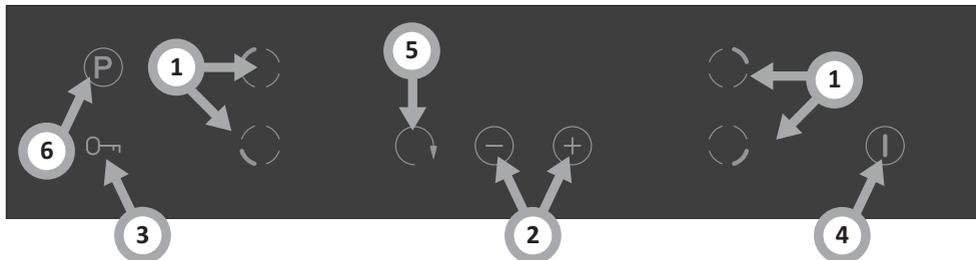
## DESCRIPTION DU PRODUIT

### Description de la plaque



1. Foyer à induction (avant gauche)
2. Foyer à induction (arrière gauche)
3. Foyer de cuisson à induction (arrière droit)
4. Foyer à induction (avant droit)
5. Panneau de commande

### Panneau de commande

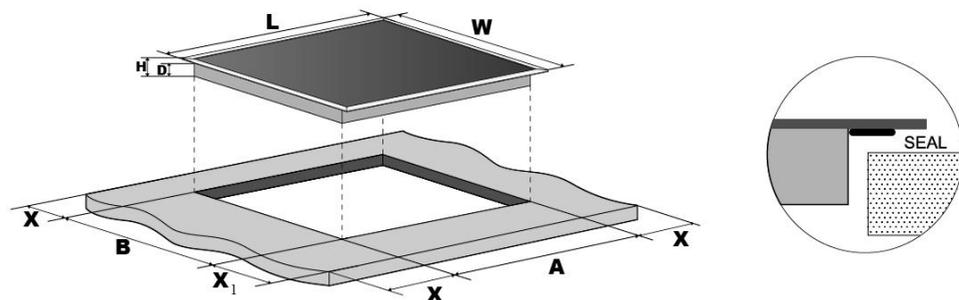


1. Senseur de choix de foyer
2. Senseur plus et senseur moins
3. Senseur de blocage - clé
4. Senseur d'alimentation, mise en marche/arrêt
5. Senseur d'horloge
6. Senseur BOOSTER

# INSTALLATION

## Préparation du plateau de meuble pour l'aménagement de la plaque

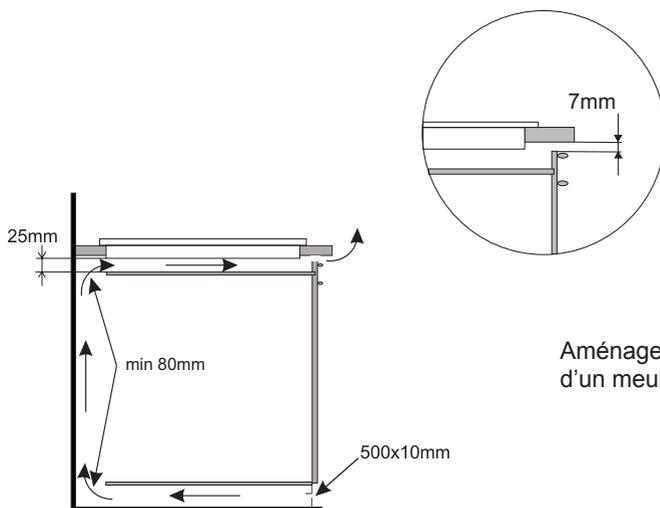
- L'épaisseur du plateau de meuble doit être comprise entre 28 et 40 mm, la profondeur minimum du plateau : 600 mm. Le plateau doit être plat et bien nivelé. Étancher et protéger le plateau du côté du mur contre les écoulements et l'humidité.
- La distance entre les bords de l'ouverture et les bords du plateau doit être au moins de : 60 mm à l'avant, et 50 mm à l'arrière .
- La distance entre les bords de l'ouverture et les parois latérales du meuble doit être d'au moins 55 mm.
- Les placages et les colles du meuble dans lequel la plaque est aménagée doivent pouvoir supporter des températures jusqu'à 100°C. Le non respect de cette condition peut causer la déformation de la surface ou le décollage du placage.
- Les bords d'ouverture doivent être protégés avec un matériau résistant à l'absorption de l'humidité.
- Préparer l'ouverture dans le plateau du meuble selon les dimensions présentées sur la fig. 1.
- Sous la plaque, laisser un espace libre d'au moins 25 mm afin de permettre la circulation d'air appropriée et éviter la surchauffe de la surface autour de la plaque, Fig. 2.



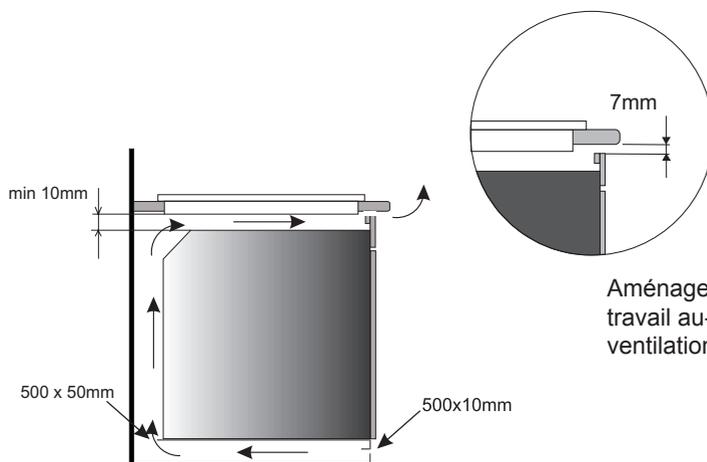
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	X <sub>1</sub> (mm)
590	520	60	56	560 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	50 min	60

# INSTALLATION

Fig. 2



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

# INSTALLATION

---

## ► Branchement de la plaque à l'installation électrique

### Attention!

Le branchement de la plaque au réseau électrique doit être réalisé par un installateur qualifié possédant les certificats appropriés. Il est interdit de réaliser soi-même des modifications du système électrique.

## ► Indications pour l'installateur

La plaque est équipée d'une barrette de connexion permettant de choisir les raccordements appropriés au type d'alimentation électrique.

La barrette de connexion permet les raccordements suivants :

- monophasé 230V ~
- biphasé 400V 2N ~

Le raccordement de la plaque à l'alimentation appropriée est possible par pontage approprié de bornes sur la barrette de connexion, selon le schéma de raccordements.

Le schéma des raccordements se trouve également sur la partie basse de la protection inférieure. L'accès à la barrette de connexion est possible après l'ouverture du couvercle du boîtier à bornes. Ne pas oublier de bien choisir le câble de raccordement, en prenant en compte le type du raccordement et la puissance nominale de la plaque.

### Attention !

Ne pas oublier de connecter le circuit de protection (terre) à la borne de la barrette de connexion marquée par le symbole  $\oplus$  . L'installation électrique alimentant la plaque doit être protégée par une protection appropriée et par la protection de la ligne d'alimentation, avec un disjoncteur approprié permettant la coupure de l'arrivée du courant en cas d'avarie.

Avant d'effectuer le branchement de la plaque à l'installation électrique, prendre connaissance des informations situées sur la fiche signalétique et le schéma de raccordement.

**Raccorder la plaque d'une façon différente de celle montrée sur le schéma peut endommager la plaque.**

**ATTENTION!** L'installateur est dans l'obligation de fournir à l'utilisateur une « Attestation de raccordement de l'appareil à l'installation électrique » (elle se trouve avec la carte de garantie). Après l'achèvement de l'installation l'installateur devrait indiquer également l'information sur le moyen de réalisation du raccordement :

- monophasé, biphasé ou triphasé,
- section du câble de raccordement,
- type de protection utilisée (type de fusible).

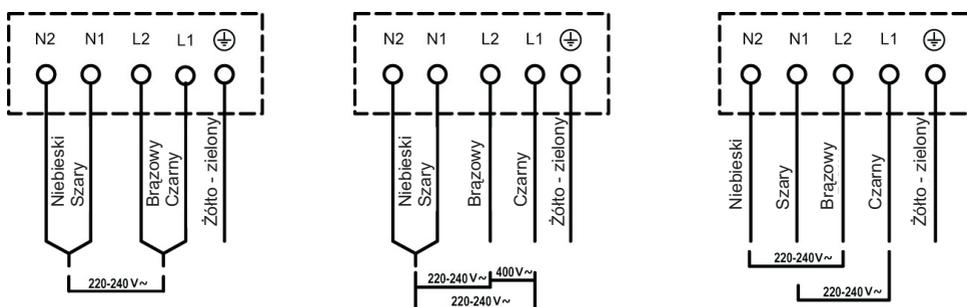
# INSTALLATION

## Branchement de la plaque à l'alimentation électrique

Le branchement de la plaque induction doit être effectué par un personnel qualifié et habilité. Avant de brancher la plaque, vérifier :

1. Le schéma électrique du branchement de l'appareil à l'alimentation, placé sur le câble d'alimentation de la plaque
2. La puissance indiquée sur le tableau signalétique
3. Si les câbles d'alimentation sont adaptés au branchement de l'appareil à l'alimentation

Ne pas utiliser de raccords ou de rallonges pour brancher l'appareil car cela peut provoquer un incendie. Le câble d'alimentation ne peut pas être au contact des surfaces chaudes ni des bords tranchants de la plaque. Les modifications liées à l'installation électrique existante peuvent être effectuées uniquement par un personnel qualifié. Le schéma de l'installation est présenté ci-dessous :



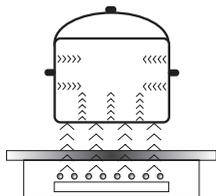
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de réparation spécialisé.
- Si l'appareil est branché directement à l'alimentation, utiliser un interrupteur sectionneur avec un sectionnement d'au moins 3 mm.
- L'installateur doit s'assurer que la plaque est branchée correctement (suivant le schéma) et conformément aux normes en vigueur.
- Le câble d'alimentation ne peut être ni tordu ni écrasé par la machine.
- Le câble doit être périodiquement contrôlé par un personnel qualifié. En cas de nécessité, le câble peut être remplacé uniquement par un personnel habilité.

## UTILISATION

### Avant la première utilisation de la plaque

- d'abord, nettoyer parfaitement la plaque à induction. Considérer les plaques à induction comme des surfaces en verre.
- Lors de la première utilisation, des odeurs passagères peuvent apparaître, c'est pourquoi il convient de brancher la ventilation dans la pièce ou d'ouvrir la fenêtre.
- Toujours respecter les indications de sécurité.

### Règles de fonctionnement du champ d'induction



Le générateur électrique alimente la bobine placée à l'intérieur de l'appareil.  
Cette bobine génère un champ magnétique qui est transmis vers le récipient.  
Le champ magnétique provoque le chauffage du récipient.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités :

- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.

Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.

Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

## UTILISATION

### Appareil de protection :

Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.

**Ventilateur** : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.

**Transistor** : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

**Détection** : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

### ▶ Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction.

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

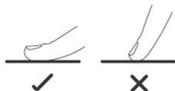
Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole  s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.

L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.



**Le détecteur de casserole ne fonctionne pas comme le senseur principal de la plaque.**

La plaque chauffante à induction est équipée de senseurs qui fonctionnent par le toucher du doigt des surfaces marquées. Tout réglage du senseur est confirmé par un signal sonore.



Lors de la mise en marche et de l'extinction ainsi que lors du réglage de niveau de puissance de cuisson, faire attention à n'appuyer que sur un seul senseur. Si on appuie simultanément sur plusieurs senseurs (à l'exception de l'horloge et de la clef), le système ignore les signaux de commande introduits, et si les senseurs restent longtemps appuyés, le signal d'anomalie retentit.

Une fois l'utilisation terminée, éteindre le foyer de cuisson avec le régulateur et ne pas tenir compte des indications du détecteur d'ustensiles.

## UTILISATION

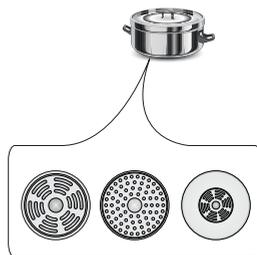
La qualité des ustensiles de cuisine est une condition de base pour que le fonctionnement de la plaque soit efficace.

### ► Le choix de récipients de cuisson sur le champ à induction



#### Caractéristique des récipients.

- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients sont adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



## UTILISATION

Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

- l'acier émaillé
- la fonte
- les récipients spéciaux en acier inoxydable pour la cuisson à induction.

<b>Symboles sur les ustensiles de cuisine</b>		<b>Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.</b>
	Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillé, en acier ferrite inoxydable, en fonte) vérifier en appliquant un aimant sur le fond de casserole (il doit s'y coller).	
<b>Acier inoxydable</b>	Ne détecte pas la présence de la casserole A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique	
<b>Aluminium</b>	Ne détecte pas la présence de la casserole	
<b>Fonte</b>	Haute efficacité	
	Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque	
<b>Acier émaillé</b>	Haute efficacité	
	Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse	
<b>Verre</b>	Ne détecte pas la présence de la casserole	
<b>Porcelaine</b>	Ne détecte pas la présence de la casserole	
<b>Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre</b>	Ne détecte pas la présence de la casserole	

### Dimensions des récipients.

- L'énergie est transmise au mieux quand le diamètre des casseroles correspond à celui du champ de chauffage. Les plus petits et les plus grands diamètres possibles sont indiqués dans le tableau suivant et dépendent de la qualité des récipients.
- **Lors de l'utilisation de casseroles plus petites que le diamètre minimal, le champ à induction peut ne pas fonctionner.**

Foyer de cuisson à induction	Diamètre du fond des casseroles pour la cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Diamètre (mm)		
210	140	210
160	140	160

## UTILISATION

### Panneau de commande

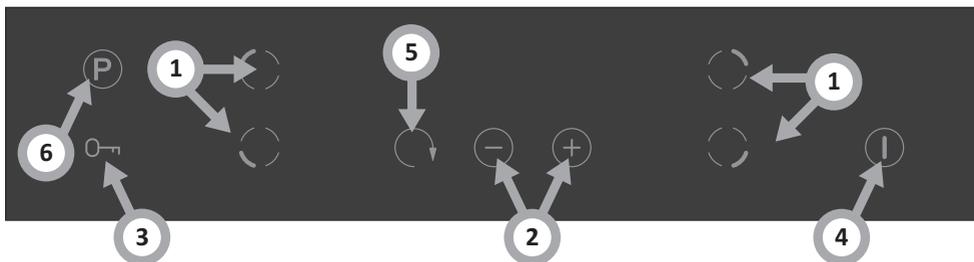
- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, tous les indicateurs s'allument pour un instant. La plaque de cuisson est prête à l'exploitation.
- La plaque de cuisson est équipée de senseurs électroniques, qu'on met en fonctionnement en les appuyant pendant au moins 1 seconde.
- Chaque mise en marche des senseurs est signalisée par un signal sonore.



**Ne laisser aucun objet sur les emplacements des senseurs (ce qui peut provoquer l'arrêt de la table) ; ces senseurs doivent toujours être maintenus propres.**

### Mise en fonctionnement de la plaque

La plaque est mise en fonctionnement en touchant le senseur principal (4) pendant au moins 1 seconde. Le passage de la plaque en mode de marche sera signalé par un signal sonore. L'activité de la plaque est confirmée par l'apparition de « - » ou de « -- » sur tous les indicateurs.



**Si au cours des 60 secondes, aucun senseur n'est activé, la plaque de cuisson s'éteint.**

### Mise en fonctionnement d'un foyer

Après la mise en fonctionnement de la plaque avec le senseur principal (4), mettre en fonctionnement le foyer de cuisson sélectionné (1) dans les 60 secondes.

1. Après avoir touché le senseur indiquant le foyer de cuisson (1) sélectionné, un chiffre « 0 » clignotant apparaîtra sur l'indicateur du niveau de puissance correspondant à ce foyer. Le clignotement durera environ 5 secondes, en ce temps il faut régler la puissance appropriée du foyer de cuisson.



**Si dans les 60 secondes après la mise en fonctionnement de la plaque, aucun senseur n'est commandé, le foyer s'éteint.**



**Le foyer de cuisson est actif lorsque le chiffre clignote sur l'indicateur, ce qui signifie que le foyer est prêt pour le réglage de puissance de chauffe.**

### Réglage du niveau de puissance de chauffe d'un foyer induction

Durant l'affichage du chiffre « 0 » clignotant sur l'indicateur du foyer de cuisson il est possible de régler le niveau de chauffe en appuyant sur le senseur « + » (2) ou le senseur « - » (2). Le réglage du niveau de chauffe commence à partir du niveau « 5 ».

# UTILISATION

---

## Extinction des foyers de cuisson

---

- Le foyer de cuisson doit être actif. Le chiffre clignote sur l'indicateur du degré de puissance de chauffe. Le foyer de cuisson s'éteint seulement après le réglage de la puissance au niveau « 0 » à l'aide du senseur « - » (2) ou par la pression simultanée sur les deux senseurs « + » et « - » (2).
- Le foyer de cuisson peut être également éteint à l'aide du senseur marche/arrêt de la plaque (4). De cette façon tous les foyers de cuisson sont éteints.

## Mise hors circuit de la plaque de cuisson entière

---

- La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers est allumé.
- Touchez le senseur mise en marche/arrêt (4) on éteint toute la plaque de cuisson. Si un foyer de cuisson est chaud, sur les indicateurs de foyers s'affiche la lettre « H », symbole de chauffe résiduelle.

## Fonction blocage

---

La fonction de blocage sert à protéger le foyer de cuisson en marche contre une modification non autorisée des réglages ou contre la mise en marche des foyers de cuisson par les enfants, les animaux domestiques etc.

Si la plaque de cuisson est bloquée alors que tous les foyers sont éteints, la plaque est protégée contre une mise en marche involontaire et son activation n'est possible qu'après déblocage.

## Blocage de la plaque de cuisson

---

Le blocage de la plaque de cuisson est possible à chaque instant y compris quand le panneau des senseurs de la plaque est éteint.

Afin de bloquer la plaque de cuisson il faut appuyer le senseur de blocage clé (3) jusqu'à ce qu'un court signal sonore se fasse entendre et que le symbole « Lo » apparaisse sur l'écran d'affichage de l'horloge.

Le symbole « Lo » sera allumé durant 60 secondes ou ce symbole clignotera de façon altérée avec le symbole « -- ». Après l'écoulement des 60 secondes le symbole « Lo » s'éteint mais le système de blocage reste actif.



**La plaque reste bloquée jusqu'à son déblocage, même si le panneau de la plaque est éteint et remise en marche. Le débranchement de la plaque de l'alimentation ou une panne de courant entraînent l'arrêt de la fonction de blocage de la plaque.**

## Déblocage de la plaque de cuisson

---

Afin de débloquer la plaque de cuisson il faut appuyer le senseur de blocage clé (3) jusqu'à ce qu'un court signal sonore se fasse entendre.

# UTILISATION

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après la fin de la cuisson, il reste dans le verre céramique de l'énergie thermique nommée chaleur (ou chauffe) résiduelle. L'affichage de l'indication de chauffe résiduelle se passe en deux étapes. Au moment de l'extinction d'un foyer chaud ou de la totalité de l'appareil, quand la température dépasse 60°C, la lettre „H“ apparaît sur l'afficheur approprié. L'indication de chaleur résiduelle est affichée tant que la température du foyer dépasse 60°C. Pour les températures de 45°C à 60°C, l'indication „h“ apparaît sur l'afficheur, ce qui symbolise une chaleur résiduelle basse. Quand la température baisse au dessous de 45°C, l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint.



**Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé ne pas toucher le foyer de cuisson à cause des risques de brûlures et ne poser sur lui aucun objet sensible à la chaleur !**



**En cas de coupure d'électricité, l'indicateur de chauffe résiduelle „H“ n'est plus affiché. Malgré cela les foyers peuvent être encore chauds!**

## Limitation du temps de travail

Dans le but d'augmenter la fiabilité de travail, la plaque à induction est équipée d'un limiteur de temps de travail pour chaque foyer. La durée maximale de travail est fonction du niveau de puissance de chauffe choisi précédemment.

Si le niveau de puissance de chauffe n'est pas changé pendant une longue durée (voir tableau ci-contre) alors le foyer correspondant s'éteint automatiquement et l'indicateur de chauffe résiduelle est activé. Il est cependant possible, à chaque instant, de rallumer et d'utiliser, conformément au mode d'emploi, le foyer concerné.

Niveau de puissance de chauffe	Durée maximum de fonctionnement en heures
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

# UTILISATION

---

## Fonction Booster

---

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance d'un foyer donné.

- Pour un foyer allumé et actif (2), appuyer sur le senseur  (6) provoque l'activation de la fonction Booster (cuisson rapide), ce qui est signalé par le symbole  sur l'afficheur de foyer (2).
- On désactive la fonction Booster en appuyant sur le senseur (2) et en désactivant de la fonction  avec le senseur (6) ou en diminuant la puissance de chauffe du foyer actif.
- On ne peut pas simultanément activer la fonction Booster pour les deux foyers d'une paire.
- la fonction Booster s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes de travail.
- Si la fonction Booster est active pour un foyer, la puissance de chauffe des autres foyers baisse sous le niveau 2.



La durée de fonctionnement de la fonction Booster est limitée par le panneau de senseurs à 5 minutes. Après l'extinction automatique de la fonction Booster, le foyer de cuisson continue à chauffer avec la puissance nominale. La fonction Booster peut être remise en marche à condition que les détecteurs de température dans les circuits électroniques et dans la bobine donnent cette possibilité. Si une casserole est retirée du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction reste active et le comptage de la durée continue.

En cas de dépassement de la température (du circuit électronique ou de la bobine) du foyer de cuisson lors du fonctionnement de la fonction Booster, la fonction Booster s'arrête automatiquement. Le foyer de cuisson revient à la puissance nominale.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Deux foyers de cuisson forment une paire (foyer avant et foyer arrière). On ne peut pas simultanément activer la fonction Booster pour les deux foyers d'une paire.



Lorsqu'on active la fonction Booster, si la puissance totale (pour la paire) est trop grande, alors la puissance de chauffe du deuxième foyer de la paire est automatiquement réduite. Le taux de réduction de puissance dépend de la taille des casseroles utilisées.

# UTILISATION

## Fonction horloge

L'horloge de programmation facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Il peut également servir comme un minuteur.

## Mise en marche de l'horloge

L'horloge de programmation règle le processus de cuisson grâce à la possibilité de programmation du temps de fonctionnement du foyer de cuisson. Cette fonction ne peut être activée que lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe dépasse « 0 »). La fonction de l'horloge peut être mise en marche au moment donné uniquement pour un seul foyer de cuisson. L'horloge peut être réglée entre 1 et 99 minutes.

Pour régler l'horloge il faut :

- choisir le foyer de cuisson avec le senseur de choix du foyer de cuisson (1) et régler avec le senseur « + » ou « - » (2) la puissance de chauffe dans l'étendue 1-9. Sur l'afficheur, la puissance de chauffe sélectionnée s'allume entre 1 et 9 avec le point décimal.
- ensuite dans les 10 secondes à venir il faut toucher le senseur de l'horloge (5). Le chiffre « 10 » apparaîtra sur l'écran d'affichage.
- après l'activation de l'horloge à l'aide du senseur « + » ou « - » (2) il faut régler le temps de l'horloge. Un appui singulier des senseurs (2) change le temps d'une minute, l'appui constant du senseur change le temps de 10 minutes. La mise en marche de l'horloge s'effectuera automatiquement après l'écoulement de quelques secondes. Après l'écoulement du temps de l'horloge la plaque s'éteindra automatiquement ce qui est signalé avec un signal sonore singulier. Le symbole « - - » apparaîtra sur l'écran d'affichage de l'horloge



Le point décimal à côté du chiffre signifie que le foyer de cuisson est contrôlé par le temps.

## Modification de la durée de cuisson programmée.

A chaque moment de la cuisson, il est possible de modifier la durée programmée.

- Pour cela il faut choisir le foyer de cuisson approprié à l'aide du senseur de choix du foyer de cuisson (1). Le chiffre de la puissance de chauffe commencera à clignoter durant 10 secondes.
- Ensuite on active la fonction de l'horloge à l'aide du senseur de l'horloge (5). Les chiffres de l'horloge commenceront à clignoter
- Régler la nouvelle durée à l'aide des senseurs « + » ou « - » (2).

## Contrôle de l'écoulement du temps de cuisson.

Le temps restant de la cuisson est visible sur l'écran d'affichage de l'horloge.

## Extinction de l'horloge

S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'horloge plus tôt il faut :

- Veuillez choisir le foyer contrôlé par le temps à l'aide du senseur de choix du foyer de cuisson (1). Le chiffre de la puissance de chauffe commencera à clignoter.
- Ensuite on active la fonction de l'horloge à l'aide du senseur de l'horloge (5). Les chiffres de l'horloge commenceront à clignoter
- On réduit le temps à 00 à l'aide du senseur « - » (2). La fonction d'horloge s'éteint et le foyer de cuisson fonctionne encore, jusqu'à son extinction manuelle.

# UTILISATION

---

## L'horloge comme minuteur

---

L'horloge de programmation du temps de cuisson peut être utilisée comme minuteur si la commande temporelle des foyers de cuisson n'est pas mise en marche.

## Mise en marche du minuteur

---

Si la plaque de cuisson est éteinte :

- Il faut choisir le senseur de l'horloge (5). Le chiffre « 10 » apparaîtra sur l'écran d'affichage.
- après l'activation de l'horloge à l'aide du senseur « + » ou « - » (2) il faut régler le temps du minuteur. Un appui singulier des senseurs (2) change le temps d'une minute, l'appui constant du senseur change le temps de 10 minutes. La mise en marche du minuteur s'effectuera automatiquement après l'écoulement de quelques secondes. L'écoulement du temps du minuteur de la plaque sera signalé par un signal sonore qui dure 30 secondes. Le symbole « - - » apparaîtra sur l'écran d'affichage de l'horloge

## Arrêts du minuteur

---

Après l'écoulement du temps programmé une alarme sonore continue se mettra en marche qui peut être arrêtée en touchant n'importe quel senseur ou qui s'arrêtera après l'écoulement de 30 secondes.

S'il s'avère nécessaire d'arrêter le minuteur plus tôt il faut :

- activer la fonction du minuteur à l'aide du senseur de l'horloge (5). Les chiffres du minuteur commenceront à clignoter.
- On réduit le temps à 00 à l'aide du senseur « - » (2). La fonction du minuteur s'éteindra.

# DONNEES TECHNIQUES

---

Tension nominale	220 - 240 V / 50 Hz 400V 2N~
Puissance nominale des plaques :	
Modèle :	KMI 13328 C / PBCP4VI504FTB4
- foyer à induction :	
- foyer à induction : Ø 210 mm	2300 W
- foyer à induction : Ø 160 mm	1200 W
Dimensions	590 x 520 x 60
Poids	10 kg

Remplit les exigences des normes EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union Européenne.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

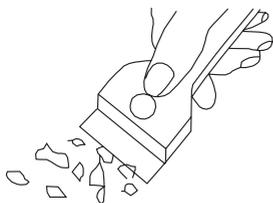
Une attention quotidienne de l'utilisateur pour la propreté de la plaque et pour son entretien approprié a une influence importante pour prolonger son utilisation sans problèmes.



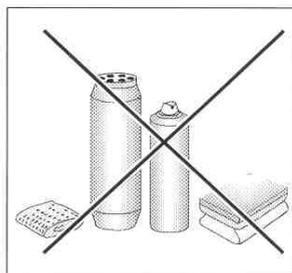
Lors du nettoyage de la vitre céramique, respecter les mêmes règles que pour une surface en verre. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ni de produits abrasifs en poudre ou d'éponges avec face de grattage. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

### Nettoyage après chaque utilisation

- **Pour les salissures légères, non brûlées**, frotter avec un chiffon humide sans produit de nettoyage. L'utilisation d'un liquide-vaisselles peut provoquer l'apparition de teintes bleutées. Ces taches tenaces ne sont pas toujours éliminées au premier nettoyage, même en utilisant un produit de nettoyage spécial.
- **Les salissures fortement adhérentes peuvent être éliminées avec un racloir tranchant. Essuyer ensuite la surface chauffante avec un chiffon humide.**



*Racloir pour nettoyage de la plaque*



### Élimination des taches

- **Les taches claires de teintes perles (résidus d'aluminium)** peuvent être éliminées de la plaque refroidie à l'aide de produits de nettoyage spécifiques. Les restes de tartres (p. ex. après ébullition d'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec un produit de nettoyage spécial.
- Pour éliminer le sucre, les aliments contenant du sucre, les matières plastiques et le papier aluminium, ne pas éteindre le foyer concerné ! Il faut immédiatement et soigneusement gratter du foyer chaud les restes (à l'état chaud) avec un racloir tranchant. Après élimination des salissures, on peut éteindre la plaque, et, une fois refroidie, compléter son nettoyage avec un produit spécial.

On peut acquérir ces produits de nettoyage spéciaux dans les supermarchés, les magasins spécialisés en électronique, les drogueries, certains commerces d'alimentation et salons cuisinistes. On peut acquérir des racloirs tranchants dans les magasins de bricolage, de matériaux de construction ou les magasins d'accessoires de peinture.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Ne jamais appliquer un produit de nettoyage sur la plaque de cuisson chaude. Il est préférable de laisser sécher le produit de nettoyage, et seulement ensuite l'enlever à l'eau. Éventuellement enlever les restes du produit de nettoyage avec une éponge humide avant la prochaine utilisation. Sinon ils peuvent s'avérer corrosifs.

**En cas de traitement incorrect de la vitre céramique de la plaque, l'utilisateur perd ses droits à la garantie !**

### ► Révisions périodiques

En plus des actions d'entretien courant de la plaque, il faut :

- effectuer des contrôles périodiques du fonctionnement des éléments de commande et des ensembles de travail de la plaque. Après échéance de la garantie, effectuer au moins une fois tous les deux ans une révision technique de la plaque dans un point de service après-vente,
- éliminer les anomalies d'exploitation constatées,
- effectuer un entretien périodique des ensembles de travail de la plaque.

### **Attention !**

Si pour une raison quelconque les commandes ne sont plus utilisables lors du fonctionnement de la plaque, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique (par l'interrupteur s'il existe ou en débranchant la fiche de la prise ou en retirant le fusible approprié) et contacter le service après-vente.

### **Attention !**

En cas d'apparition de cassures ou de fissures sur la vitre céramique, débrancher aussitôt la plaque du réseau électrique. Pour cela couper le circuit ou retirer la fiche de la prise. Ensuite contacter le service après-vente.

### **Attention!**

Toutes les réparations et les actions de réglage doivent être réalisées par un point de service approprié ou par un installateur certifié.

## ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

Dans toute situation d'avarie, entreprendre les actions suivantes:

- éteindre les foyers de la plaque
- couper l'alimentation électrique
- confier l'appareil pour réparation
- Cependant, l'utilisateur peut lui-même supprimer certains problèmes selon les indications ci-dessous ; avant de contacter le service après-vente ou autre service de réparations, vérifier les points dans le tableau suivant :

PROBLEME	CAUSE	ACTION
1. L'appareil ne fonctionne pas	- coupure d'électricité	-vérifier dans le tableau électrique, le fusible correspondant, le changer si fondu
2.L'appareil ne réagit pas aux commandes introduites	- le panneau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement	- mettre en fonctionnement
	- le capteur n'a pas été touché suffisamment longtemps (moins d'une seconde)	-toucher le capteur plus longtemps
	- plusieurs capteurs ont été touchés en même temps	- ne toucher qu'un seul capteur (sauf pour éteindre un foyer)
3.L'appareil ne réagit pas et émet un signal sonore court	- utilisation incorrecte (des capteurs touchés sont inappropriés et/ou ont été touchés trop vite)	- remettre en marche la plaque
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
4.Tout l'appareil s'éteint	- après avoir branché l'appareil, aucune valeur n'a été introduite pendant plus de 10 secondes	- rallumer le panneau de service et introduire immédiatement les données
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
5. Un foyer s'éteint et sur l'afficheur apparaît la lettre „H”.	- limitation de la durée du travail	- remettre en marche le foyer
	- capteur(s) couvert(s) ou sale(s)	- découvrir ou nettoyer les capteurs
	- surchauffe des éléments électroniques	

## ACTIONS EN SITUATION D'AVARIE

PROBLEME	CAUSE	ACTION
6. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, même lorsque les foyers sont encore chauds.	- coupure d'électricité, l'appareil a été débranché du réseau.	- l'indicateur de chaleur résiduelle se remettra à fonctionner seulement après le ré-allumage du panneau de commandes.
7. Fissure dans la plaque céramique	 Danger! Débrancher immédiatement la plaque du réseau électrique (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Lorsqu'une anomalie n'a toujours pas été éliminée.	Débrancher la plaque du réseau électrique (fusible !). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsables du bon état de l'appareil et de son utilisation correcte dans la maison. Si en cas d'erreur d'utilisation, vous appelez le service de réparation, cette visite sera payante, même pendant la période de garantie. Malheureusement nous ne sommes pas responsables des dommages provoqués par le non respect de ce mode d'emploi.	
9. La plaque à induction émet des bruits de ronflement.	C'est un phénomène normal. Le ventilateur refroidissant les circuits électroniques fonctionne.	
10. La plaque à induction fait des bruits faisant penser à un sifflement.	C'est un phénomène normal. Lors de l'utilisation de plusieurs zones de cuisson à la puissance maximale et selon la fréquence de fonctionnement des bobines, la plaque émet un léger sifflement.	
11. La plaque ne fonctionne pas, les champs de chauffage ne peuvent pas être mis en marche et ne fonctionnent pas.	- panne de l'électronique	- remettre à zéro la plaque, débrancher la plaque du courant pour quelques minutes (retirer le fusible de l'installation).

Codes d'anomalie

Code de l'erreur	Cause	Résolution du problème
F3 - F8	Défaillance du capteur de température	Contacter le service
F9 - FE	Panne du système IGBT	Contacter le service
E1 / E2	Problème lié à l'alimentation de la plaque	Vérifier la tension électrique
E3 / E4	Problème lié à la température	Vérifier la casserole
E5 / E6	Problème lié au rayonnement de la chaleur	Brancher de nouveau la plaque après qu'elle ait complètement refroidi.

