

PLAQUE À INDUCTION
REF : 239711



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PLAQUE À INDUCTION
REF : 239711



ATTENTION: lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

L2G SAS 17, AVENUE DU 24 AOÛT 1944
BP90690-69969 CORBAS CEDEX
TÉL. : +33(0)4 72 23 23 98 FAX : +33(0)4 72 23 23 99

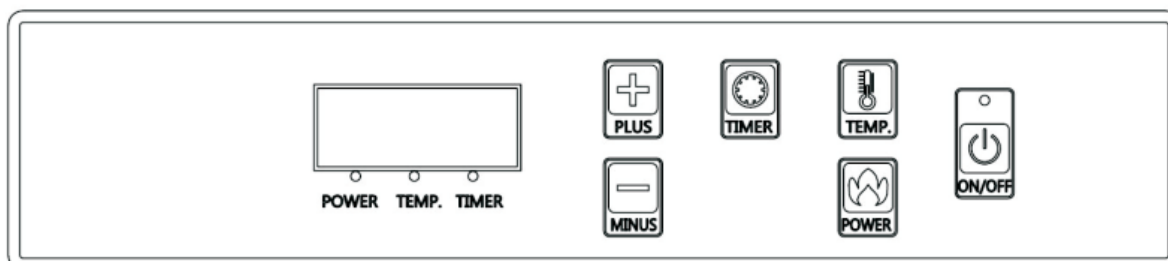
TABLE DES MATIÈRES

Panneau de commande	3
Fonctionnement et utilisation	3
Remarques importantes et maintenance	4
Recherche des défauts et code	4
Service après-vente	5

Merci d'avoir choisi nos produits. Pour un usage optimal de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions avant utilisation.

Les principaux composants de la plaque à induction sont : plaque microcristalline NEG (Japon), petite plaque cristal noir (Allemagne), transistors IGBT (Siemens) / processeur de pointe haute capacité (Corée du Sud), circuit intégré de commande (importation), etc. Avec la qualité, les tests et le procédé, le produit est parmi les premiers du marché mondial.

PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

Après la mise sous tension, les voyants d'état clignotent toutes les secondes. L'affichage LED indique «-- --»

Appuyer sur le bouton marche/arrêt de la plaque à induction. L'affichage LED indique «NO»

Si la casserole n'est pas appropriée, la plaque à induction ne chauffe pas et émet un signal sonore.

L'affichage LED indique «E0». Plage de réglage de paramètres :

- 13 températures : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 230°C, 270°C
- 13 puissances : 400W, 600W, 800W, 1000W, 1350W, 1500W, 1700W, 1900W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3500W

Sélection des propriétés :

- Après avoir choisi le feu, le régler à l'aide du bouton correspondant «-» «+» . Pour choisir une température fixe, appuyer sur «fixed temperature» au moment où l'affichage LED indique «130». Le voyant d'affichage de température fixe s'allume en même temps. Pour régler la température à une valeur constante, utiliser les touches «-» et «+». Pour le chauffage à une température constante, un circuit électromagnétique crée une « isolation thermique », conservant la chaleur et permettant de régler la température.
- Si une programmation est souhaitée pour le chauffage de la plaque, appuyer sur le bouton «time». L'affichage LED indique «0:10» en bas à droite, au niveau du voyant « Timer ». Appuyer brièvement sur «+» pour obtenir 1 minute, appuyer longuement sur «+» pour ajouter 10 minutes. Appuyer brièvement sur «-» pour réduire d'1 minute, appuyer longuement sur «-» pour réduire de 10 minutes. Après avoir choisi la durée, relâcher le bouton. Le processeur enregistre la durée réglée et commence le compte-à-rebours. Le temps restant s'affiche ainsi que la température. Plage de réglage : 00:01-02:00.

Fonction de protection :

- Si la plaque fonctionne pendant 2 heures sans actionnement des touches, elle « prend le relais » et se met hors tension automatiquement si l'utilisateur a oublié de l'arrêter.
- En cas de chauffage de la plaque sans présence de l'utilisateur, si la température sous la casserole dépasse 270°C , l'appareil s'arrête automatiquement et «E3» s'affiche.

REMARQUES IMPORTANTES ET MAINTENANCE

1. Veuillez lire les instructions avant l'utilisation.
2. Il est interdit de faire couler de l'eau sur le ventilateur ou l'évacuation d'air lorsque le ventilateur fonctionne.
3. Le verre micro-cristallin est fragile. Ne pas le cogner. Ne pas démonter l'appareil pour la maintenance. Mettre hors tension après chaque utilisation. Au préalable, s'assurer que la plaque à induction et que le ventilateur sont arrêtés afin de ne pas endommager l'appareil.
4. Il est impératif d'utiliser des casseroles en fer et des casseroles inox, la plupart contenant du fer. Si elles sont en inox pur, la teneur en fer est insuffisante et elles ne peuvent pas être utilisées car le chauffage à induction repose sur le principe de l'induction électromagnétique.
5. La plaque à induction à usage commercial requiert une prise 16 A qui peut supporter également un dispositif de climatisation.
6. La fenêtre de chauffage par électromagnétisme doit être à une distance de 20 cm des murs. Ne pas installer l'appareil dans un endroit contenant de la suie ; il y a un risque de court-circuit.
7. Poids maximum de l'appareil à vide : 6.9 Kg

MISE EN GARDE

1. Si la surface du verre est fêlée, déconnectez immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Des feuilles d'aluminium et des récipients en plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes. Ces surfaces ne doivent pas être utilisées pour entreposer quoi que ce soit.
3. Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que les ustensiles de cuisine, les couverts, etc.. sur la surface de la table de cuisson, dans la zone de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
4. Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil car les bagues, montres et autres objets similaires portés par l'utilisateur peuvent devenir chauds lorsqu'ils sont à proximité de la surface de la plaque de cuisson.
5. N'utilisez que des récipients du type et de la taille recommandés : la taille du plus petit récipient à utiliser est de 120 mm.
6. Les utilisateurs porteurs de stimulateurs cardiaques doivent se renseigner auprès du fabricant.
7. 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

NETTOYAGE

1. La surface du verre se nettoie au moyen d'une éponge et de l'eau savonneuse.
2. L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen d'un jet d'eau
3. Ne pas plonger l'appareil ou une partie de l'appareil dans l'eau pour le nettoyer

RECHERCHE DES DÉFAUTS ET CODES

DÉFAUT	VÉRIFICATION
Plaque branchée, aucun voyant allumé	<ol style="list-style-type: none">1. Est-ce que la plaque est bien branchée ?2. Est-ce que l'interrupteur, la prise, le cordon d'alimentation sont en bon état?3. Le ventilateur
La plaque à induction ne fonctionne pas après expiration de l'alarme.	<ol style="list-style-type: none">1. Compatibilité du matériau de la casserole.2. Le fond de la casserole a un diamètre supérieur à 12 cm.
Arrêt soudain pendant le chauffage (protection surintensité) et affichage d'un code de défaut.	<ol style="list-style-type: none">1. Température ambiante très élevée.2. Blocage aspiration/ventilation.



1. Après élimination des anomalies, si la panne persiste, ne pas ouvrir l'appareil pour le réparer afin d'éviter les dangers et les endommagements.

2. 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.

DÉFAUT	AFFICHAGE DÉFAUT	ÉLIMINATION DU DÉFAUT
Pas de casserole	E0 clignotant, code alarme	
Tension faible	E1 clignotant	90V à 260V
Tension élevée	E2 clignotant	90V à 260V
Pas de chauffage d'eau	E3 clignotant	
Résistance du fond de la casserole ouverte	E4 clignotant	
Température élevée du transistor IGBT	E5 clignotant	
Pas de spire	E9 clignotant	

SERVICE APRÈS-VENTE

Merci d'avoir choisi nos produits. Pour un meilleur service, veuillez lire attentivement le règlement de maintenance et remplir la carte de garantie. Conservez la facture. Nous vous remercions de votre compréhension !

Règlement de maintenance du produit :

- 1) Nous assurons la garantie des pièces pendant 1 an.
- 2) La date de début de garantie est fonction de la facture.
- 3) Pour la maintenance, fournir la facture.
- 4) Ne sont pas couverts par la maintenance gratuite les cas ci-dessous :
 - a- défaut suite à un non-respect des instructions d'utilisation ;
 - b- panne suite à une chute ou à une collision ;
 - c- défaut suite à un démontage par l'utilisateur à des fins de réparation ;
 - d- échantillons d'exposition commerciale, marchandises de qualité inférieure, produits ayant été soumis à des tests de surcharge ;
- 5) Pour ce qui n'est pas couvert par la garantie ou qui ne fait pas partie de la maintenance, notre société et notre service de maintenance est à votre disposition.

Nota : Toutes les informations contenues dans cette notice ont été vérifiées. La société se réserve le droit d'en modifier la teneur.

Divers : Des améliorations techniques peuvent être apportées au produit sans notification préalable.