

THOMSON

MODE D'EMPLOI **PLAQUE À INDUCTION** **Réf. THHP07082**



Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.



Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2004/108/CE (remplaçant la directive 89/336/CEE).

- ◆ Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, et gardez-le dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
- ◆ Certaines illustrations du mode d'emploi ne sont données qu'à titre de référence et peuvent être différentes de votre appareil.

Mises en garde importantes:

Éteignez la plaque si vous remarquez une fissure dans la surface de cuisson.

1. L'appareil ne doit pas être placé dans un environnement chaud ou à proximité de gaz: cela l'abîmerait et provoquerait des dysfonctionnements.
2. Cet appareil est conçu pour un usage domestique en intérieur seulement. Cet appareil doit être installé d'une manière conforme aux normes nationales en vigueur.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés, si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Ne laissez jamais un enfant jouer avec l'appareil. Les manipulations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et restent sous surveillance.
4. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
6. Ne placez pas d'objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles) sur la plaque: ils risqueraient de devenir brûlants.
7. Pour des raisons de sécurité, l'appareil doit de préférence être branché sur une prise qui lui est réservée. Le courant nominal ne doit pas être inférieur à 15 A.
8. Si le fil est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son réparateur ou une personne de qualification équivalente, pour des raisons de sécurité.
9. Placez l'appareil sur une surface plane, à une distance d'au moins 10 cm de tous les objets environnants.
10. Ne mettez jamais l'appareil et le câble dans l'eau ni dans tout autre liquide; aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil ou entrer en contact avec les composants électriques. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
11. La sortie d'air ne doit en aucun cas être obstruée en cours d'usage, pour des raisons de sécurité.
12. Ôtez toujours le couvercle des boîtes de conserve avant de les chauffer, pour des raisons de sécurité.
13. Les objets métalliques peuvent représenter un danger quand ils sont chauffés par la plaque, directement ou indirectement.

14. Ne placez aucun objet métallique sur la plaque, ni aucun dessous de plat ou dessous de verre non-métallique à moins de 10 cm de la plaque.
15. Ne faites pas chauffer un ustensile vide sur la plaque, cela peut être dangereux ou causer des dysfonctionnements.
16. Nettoyez toujours l'appareil afin d'éviter les infiltrations de saletés dans le ventilateur, qui affecteraient son fonctionnement.
17. Ne touchez pas la plaque tant que l'appareil fonctionne, vous risqueriez de vous brûler.
18. Ne laissez pas un enfant utiliser la plaque tout seul, il risquerait des brûlures ou autres dangers.
19. Si vous avez un stimulateur cardiaque, demandez l'avis de votre médecin avant d'utiliser l'appareil.
20. Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une cuisinière à gaz, pour des raisons de sécurité.
21. Ne mettez pas du papier, un chiffon ni quelque autre objet sous l'ustensile pour le réchauffer, cela pourrait provoquer un incendie.
22. Ne placez pas l'appareil sur un chiffon ou un tapis: cela bloquerait les ouvertures d'aération.
23. Évitez tout choc contre la surface de l'appareil; si la surface venait à être fissurée, éteignez et débranchez immédiatement l'appareil puis contactez notre service clients.
24. Ne touchez pas le panneau de commande avec un objet coupant ou pointu.
25. Ne mettez aucun objet en métal sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.



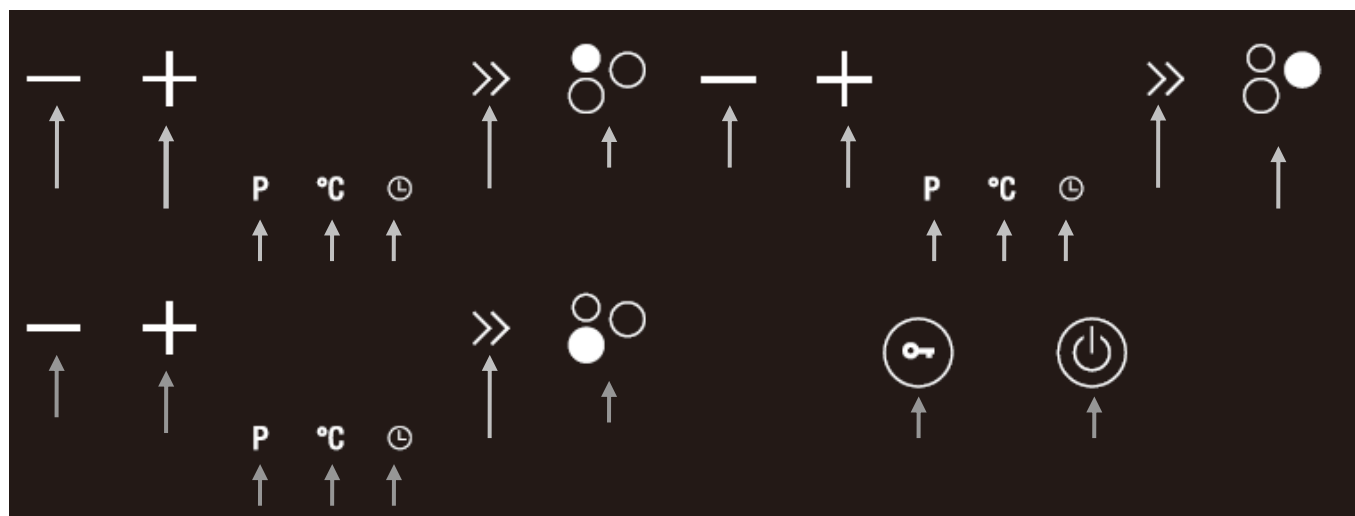
26. ATTENTION : Surfaces brûlantes



27. Ne pas toucher à mains nues

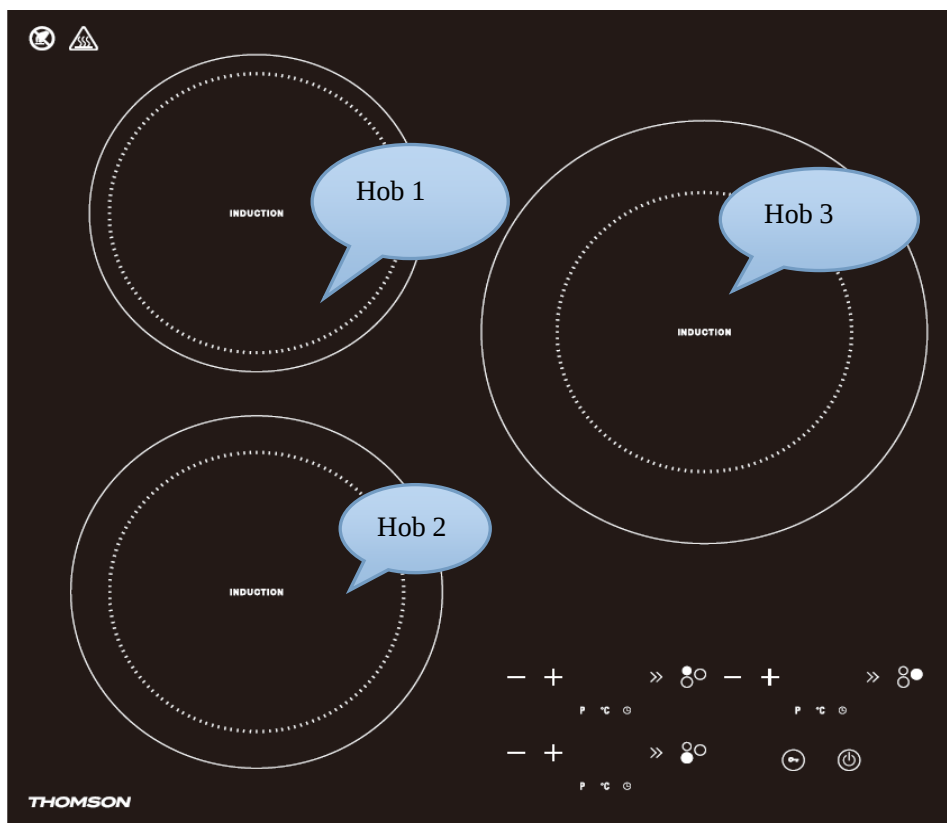
Configuration du produit

I. Illustration et description du produit



7 6 5 4 3 8 2 9 1 2

1. Interrupteur Marche/Veille
2. Sélecteur de plaque de cuisson
3. Cadran de minuterie
4. Indicateur du mode température
5. Indicateur du mode puissance
6. Touche de sélection (+), augmentation de la puissance, température ou durée minuterie
7. Touche de sélection (-), diminution de la puissance, température ou durée minuterie
8. Sélecteur de fonctions
9. Verrouillage enfant



2. Notice d'utilisation

Installation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne le mettez en aucun cas sur une surface inflammable (ex: nappe, tapis etc.).
- Les ouvertures d'aération de l'appareil ne doivent pas être obstruées. L'appareil risquerait de surchauffer. Maintenez une distance de sécurité de 5 à 10 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets.
- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (ex: postes de radio, téléviseurs, enregistreurs etc.).
- L'appareil ne doit en aucun cas reposer sur un autre appareil électrique lorsqu'il fonctionne (ex: plaque en céramique, four électrique etc.).
- L'appareil ne doit pas non plus reposer sur une surface métallique trop fine: celle-ci risquerait de se déformer.
- Ne placez pas la plaque à proximité d'un feu, d'un radiateur ou de toute autre source de chaleur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas abîmé ou écrasé sous l'appareil.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche jamais des arêtes coupantes et/ou des surfaces brûlantes.

Utilisation

1. Branchez la fiche dans une prise adaptée. Un signal sonore retentit. L'affichage des trois réchauds affiche « L » ou « H » (lorsque la température de surface de la plaque de cuisson est inférieure à 50 degrés, affichage « L ». Lorsque la température de la surface de la plaque de cuisson est supérieure à 50 degrés, affichage « H ».). L'appareil est maintenant en mode marche/veille.
2. Appuyez sur l'**interrupteur marche/veille** 1 fois, la lumière clignote.
3. Placer les casseroles appropriées au centre de la plaque de cuisson.
4. Appuyez maintenant sur le **sélecteur de table de cuisson 2** pour allumer les trois plaques de cuisson à induction. Le témoin de contrôle de la « Chaleur » est en marche sur et le niveau de préréglage « 5 » est sélectionné, l'appareil s'allume.
5. Avec les touches + / - (**6 + 7**), vous pouvez modifier les paramètres à tout moment dans une plage de 1 à 10.

6. Mode puissance

La **plaque de cuisson 3** dispose de 10 niveaux de puissance et fonctionne de façon indépendante et a une puissance maximale de 2000 W.

La **plaque de cuisson 2** dispose de 10 niveaux de puissance et fonctionne de façon indépendante et a une puissance maximale de 1400 W.

La **plaque de cuisson 3** dispose de 5 niveaux de puissance et fonctionne de façon indépendante et a une puissance maximale de 1000 W.

Si la **plaque de cuisson 1** et la **plaque de cuisson 2** travaillent ensemble, ces plaques de cuisson fonctionnent en mode puissance partagée comme ci-dessous :

Niveau de la plaque de cuisson 2	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Niveau de la plaque de cuisson 1 (Maxi)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

1. Mode température

Appuyez sur la touche de fonction 8. pour sélectionner la température. Le niveau de température préréglée « 120 » est sélectionné et l'appareil s'allume.

Avec les touches + / -, vous pouvez modifier les paramètres à tout moment dans une plage de 60 à 240° C. (Niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 ° C)

2. Fonction minuterie.

Après avoir sélectionné le mode température ou mode chauffage, appuyez sur le **sélecteur de fonction 8** pour choisir la fonction minuterie, le voyant s'allume. L'écran affiche le numéro

« 0 ». Avec les touches + / -, vous pouvez maintenant sélectionner la durée de fonctionnement par intervalles de 1 minute (jusqu'à 180 minutes maxi). Une fois que le temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode veille. Note : pendant le fonctionnement de la minuterie, vous pouvez modifier la durée à tout moment avec les touches + / -. Grâce à la fonction mémoire de l'appareil, les paramètres du niveau de puissance ou de température restent inchangés ici.

Vous pouvez également modifier la sélection du niveau de puissance ou la sélection du niveau de température avec les touches HEAT ou TEMP. et modifier les paramètres sans modifier le temps préréglé.

3. Fonction verrouillage enfant :

Appuyez sur la **touche verrouillage enfant 9**, toutes les touches seront bloquées sauf la touche principale marche/veille et cette touche est destinée à éviter une mauvaise utilisation. Après le verrouillage, seul l'interrupteur principal marche/veille 1 peut être actionné mais les autres touches sont verrouillées et les plaques de cuisson à induction gardent la chaleur. De cette façon une mise en marche par des enfants n'est pas possible. Il s'agit donc d'un verrouillage enfant.

AVERTISSEMENT !!! Ne placez pas de casseroles vides sur la surface de cuisson. Le chauffage d'une casserole ou poêle vide active la protection contre la surchauffe et l'appareil s'éteint automatiquement.

N'utilisez pas l'appareil si des détériorations sont apparentes.

L'utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil et entraîner des blessures.

Remarque : Le mode puissance est conçu pour cuire la soupe, faire bouillir de l'eau. Il n'est pas recommandé pour faire rôtir et faire frire des aliments.

Remarque:

- Vous pouvez également changer le niveau de puissance ou le réglage de température sans changer le temps de cuisson par défaut.
- Une fois la cuisson ou le réchauffage terminés, débranchez l'appareil!
- Ne mettez jamais un ustensile vide sur la plaque en céramique. L'utilisation de l'appareil avec une poêle ou une casserole vide a pour effet de déclencher la protection anti-surchauffe et donc d'éteindre l'appareil.

3. Sélection des ustensiles

3.1 Pour un meilleur résultat, il est essentiel d'utiliser un type de poêle/casserole adéquat.

✧ N'essayez pas d'utiliser un autre type de casserole (notamment une marmite à capteur de pression.)



Bouilloire en inox



Poêle en fer



Marmite en inox
magnétique



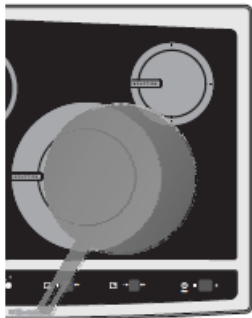
Casserole en fer
inoxydable
magnétique



Poêle en fer

3.2 Les ustensiles utilisés sur la plaque doivent remplir les conditions suivantes.

- ✧ La poêle/casserole doit convenir pour la cuisson par induction.
- ✧ Si vous avez acheté vous-même la poêle/casserole, essayez-la au préalable afin de repérer les éventuels défauts.
- ✧ La poêle/casserole doit avoir un fond plat et un couvercle avec un trou de vapeur.
- ✧ **Ne laissez pas les liquides chauffer jusqu'à évaporation complète.** Cela pourrait provoquer des dégâts irrémediables (bris, fusion, marques) qui affecteraient la plaque en céramique.

INCORRECT	CORRECT
 Ustensile mal centré sur la surface de cuisson	 Ustensile correctement centré sur la surface de cuisson
 Ustensiles avec un fond ou des bords courbes ou irréguliers	 Fond plat et bords droits
 Taille inférieure à la taille minimum requise pour la zone de cuisson utilisée	 Taille supérieure ou égale à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée
 L'ustensile est bancal et ne repose pas à plat sur la surface de la plaque de cuisson.	 L'ustensile repose bien à plat sur la plaque de cuisson.
 Ustensile déséquilibré par une poignée trop lourde	 Ustensile correctement équilibré

3.3 3.3 Guide d'utilisation pour les ustensiles :

VEUILLEZ NOTER QUE SUR LES ZONES DE CUISSON PAR INDUCTION, CHACUN des défauts énumérés ci-dessus est susceptible d'être détecté par les capteurs situés sous la surface en céramique. Si l'ustensile ne remplit pas l'une des conditions susmentionnées, au moins une des deux zones de cuisson ne chauffera pas. Corrigez les problèmes avant de réactiver la plaque.

Les ustensiles qui conviennent le mieux sont les suivants	Les ustensiles qui ne conviennent pas sont les suivants
• Acier inoxydable avec base ou intérieur en fer	• Céramique
• Fonte	• Verre thermorésistant
• Métaux ferreux (magnétiques)	• Poterie
• Poêle/casserole compatible avec la cuisson par induction 	• Cuivre/aluminium
	• Avec des pieds
	• Fond bombé
	• Diamètre du fond inférieur à 12 cm

4. Entretien et maintenance quotidiens

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, et attendez que la surface ait refroidi.
2. Plaque en verre, panneau et boîtier:
 - ① Chiffon mou pour les petites saletés.
 - ② Pour les grosses salissures et taches de graisses: chiffon propre imbibé de détergent neutre.
3. Avec le ventilateur allumé, la poussière et les saletés peuvent s'accumuler dans les ouvertures d'aération; nettoyez-les régulièrement avec une brosse ou un coton-tige.
4. Ne nettoyez en aucun cas l'appareil directement avec de l'eau, cela l'endommagerait.
5. Assurez-vous que la prise mâle de la plaque est correctement insérée dans la prise de courant, pour des raisons de sécurité.
6. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble pendant qu'il fonctionne. Appuyez d'abord sur le bouton marche/arrêt, puis débranchez l'appareil; il durera plus longtemps.
7. Une fois l'appareil éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques instants pour refroidir la plaque; attendez de préférence l'arrêt complet du ventilateur pour débrancher l'appareil.
8. Débranchez le câble et rangez-le si vous avez l'intention de le laisser inutilisé pendant longtemps.

Attention: Évitez de faire glisser sur la plaque les ustensiles à fond en cuivre ou en aluminium; vous risqueriez de rayer la surface. De telles rayures doivent être enlevées **immédiatement** dès que la plaque a refroidi, à l'aide de la crème de nettoyage prévue à cet effet. Si ces rayures ne sont pas enlevées avant l'utilisation suivante de la plaque, elles peuvent devenir indélébiles.

Les ustensiles (en fonte, métal, verre ou céramique) à fond rugueux peuvent laisser des traces ou des rayures sur la surface de la plaque. **Évitez de faire glisser des ustensiles en verre ou en métal** sur la plaque. **N'utilisez pas** la plaque comme planche à découper ou comme plan de cuisine. **N'essayez pas** de faire cuire des aliments à même la plaque sans ustensile. **Ne faites pas** tomber des objets durs ou lourds sur la surface en verre, cela pourrait la fissurer voire la casser.

5. Dépannage et réparation

Si vous remarquez un défaut quelconque en cours d'utilisation, veuillez consulter le tableau suivant avant d'appeler un réparateur. Vous trouverez ci-dessous une liste des problèmes communs et des contrôles à effectuer.

Symptômes	Contrôles	Solution
L'appareil ne s'allume pas alors qu'il est branché et que j'ai appuyé sur le bouton marche/arrêt.	Y a-t-il eu une coupure de courant?	Rétablissez le courant, puis recommencez.
	Les fusibles ont-ils sauté?	Examinez les causes de l'incident. Si le problème persiste, prenez contact avec le Centre de service pour faire examiner et réparer l'appareil.
	L'appareil est-il bien branché?	
L'appareil arrête de chauffer en cours d'usage et émet un bip sonore.	Absence d'ustensile ou ustensile incompatible?	Utilisez un ustensile qui convient pour la cuisson à induction.
	L'ustensile est-il mal centré sur la zone de cuisson?	Remplacez l'ustensile au centre de la zone de cuisson utilisée.
	L'ustensile utilisé a-t-il été enlevé de la plaque à plusieurs reprises?	Placez un ustensile sur la zone de cuisson.
Symptômes	Contrôles	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'ustensile est-il vide? ou la température trop élevée?	Éliminez la cause du problème.
	L'arrivée ou la sortie d'air est peut-être bouchée ou encrassée.	Enlevez les résidus à l'origine du blocage de l'arrivée ou de la sortie d'air. Attendez que l'appareil refroidisse, puis réessayez.
	La plaque fonctionne-t-elle pendant plus de 2 heures sans avoir été programmée?	Reprogrammez les modes de cuisson ou utilisez la minuterie.
L'écran affiche un code d'erreur.	E01 Tension d'alimentation insuffisante E01 Tension d'alimentation trop élevée E03 Erreur des circuits internes E05 Protection anti-surchauffe en mode Puissance (>150 °C) E06 Erreur du capteur de température E07 Protection anti-surchauffe en mode Temp. (>240 °C) E08 Erreur du capteur de température	Les codes d'erreur E05 et E07 peuvent signifier que l'ustensile ne convient pas. Sinon, attendez que l'appareil refroidisse puis rallumez-le.

Si les solutions/contrôles énumérés ci-dessus ne permettent pas de remédier au problème, contactez le Centre de service, d'inspection et de réparation; notez le code d'erreur et communiquez-le au Centre de service. Afin d'éviter tout risque de dommage corporel et matériel, n'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240V~

Fréquence : 50/60Hz

Puissance : 3200-3400W



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/CE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par ADMEA

***Ce produit est importé par :
ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois***