

"OPTION 2 FOYERS INDUCTION"

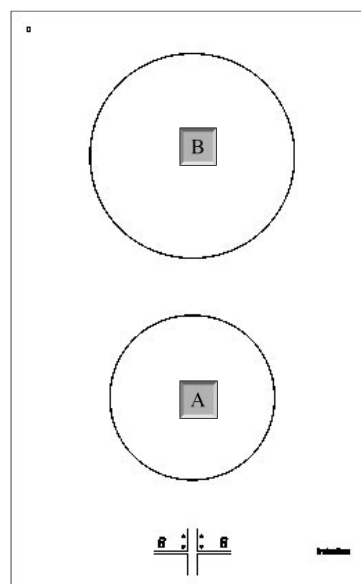
LAE 020 I



FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS	3
MANUEL D'INSTALLATION	5
IMPLANTATION	7
RACCORDEMENT ELECTRIQUE	8
INTERVENTIONS	9
SCHEMA ELECTRIQUE	12
MANUEL D'UTILISATION	13
UTILISATION	15
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	19

Foyers induction : Option 2 foyers induction située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

- 2 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A**, **B** tableau 2 en annexe 0).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en température : 42°C et 70°C.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole
- Affichage d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.



Repère	Diamètre (mm)	Puissance (W)	Booster (W)
A	180	1850	2500
B	145	1400	1800

Référence	P	U	I
LAE 020 I	3,7 kW	230 V1N~ 50 Hz + T	16
		400 V3N~ 50 Hz + T	5,3

Alimentation électrique :

230 V 1N~ 50 Hz + T / 400 V 3N~ 50 Hz + T. Raccordement avec appareil de base si autre option électrique.

Implantation :

Se reporter à la fiche technique de l'appareil de base.

Directives :

Basse tension : 2006/95/CEE.

CEM : 2004/108/CEE.

Option de table

"LAE 020 I"

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.



Avertissements :

L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doivent être effectués par un intervenant qualifié.

Expédition-colisage :

Emballage carton sur socle bois.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Recommandations :


- Positionnez l'appareil de niveau à l'aide de ses vérins. Respecter un écart minimum de 50 mm entre l'appareil et les autres surfaces (parois sensibles à la chaleur).
- Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier :

- ✓ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.
- ✓ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

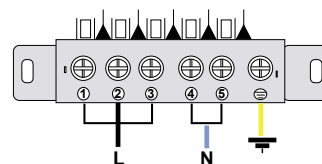
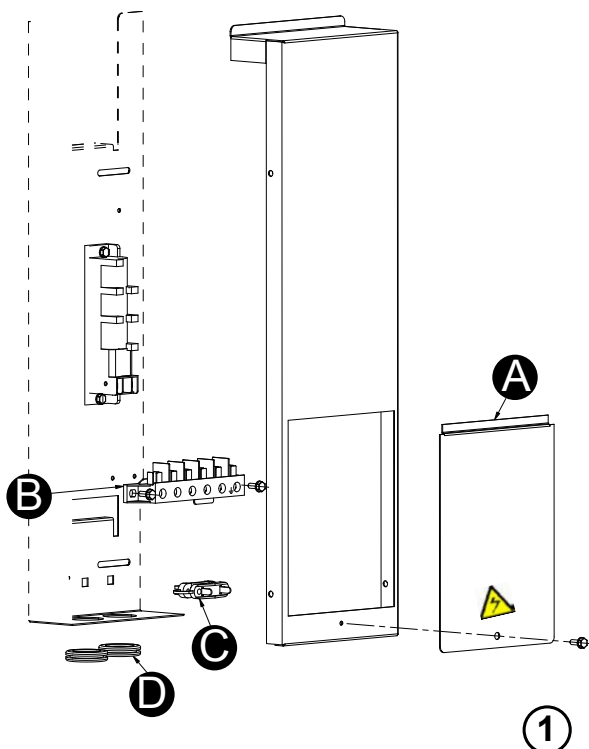
Raccordement : ATTENTION :

- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble d'alimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.
- Déposez le (ou les) trappe(s) **A** / figure **1** à l'arrière de l'appareil repéré par .
- Procédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier **B** / figures **1** & **2**
- Fixez le câble au moyen du serre câble **C** / figure **2** selon votre alimentation électrique, figures **1** & **2**.
- Passer le câble dans les passes fil **D** / figure **1**.

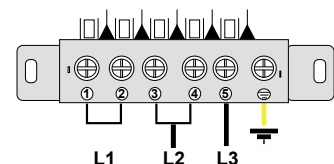


Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

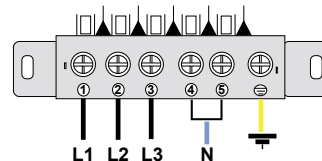
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



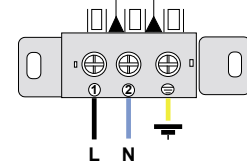
230 V 1N ~ 50 Hz



230 V 3 ~ 50 Hz



400 V 3N ~ 50 Hz



230 V 1N ~ 50 Hz

L'alimentation en tri 400 sans neutre n'est pas possible

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

Thermostat limiteur :

Le thermostat limiteur est, conformément aux règles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive.

En cas de surchauffe le thermostat limiteur se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

De plus le limiteur, de part sa technologie, est très sensible aux chocs et aux vibrations qui peuvent se produire durant les transports et les manipulations.

Le déclenchement intempestif du limiteur peut alors survenir lors de la première mise en chauffe du four et couper ainsi le fonctionnement de ce dernier.

Le poussoir se trouve derrière le bandeau d'aération. Pour y avoir accès, il est nécessaire d'utiliser un petit tournevis pour appuyer sur le bouton poussoir et ré-enclencher le thermostat **A**/ figure

①



ATTENTION :

Ne pas obturer les aérations.

Respecter lors de l'implantation un espace de 50 mm avec la cloison afin de permettre un refroidissement correct de la plaque induction

En cas d'anomalie de fonctionnement ou/et de panne, la plaque induction devra être renvoyé complètement en usine.

A cette fin, il faut le débrancher du bornier de raccordement, décoller l'ensemble de la plaque et emballer le module soigneusement pour le renvoyer.

Les codeurs

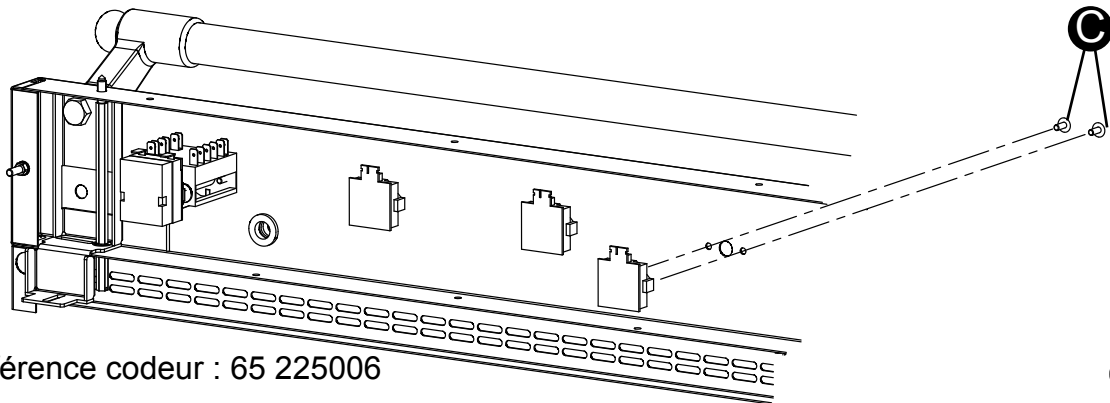
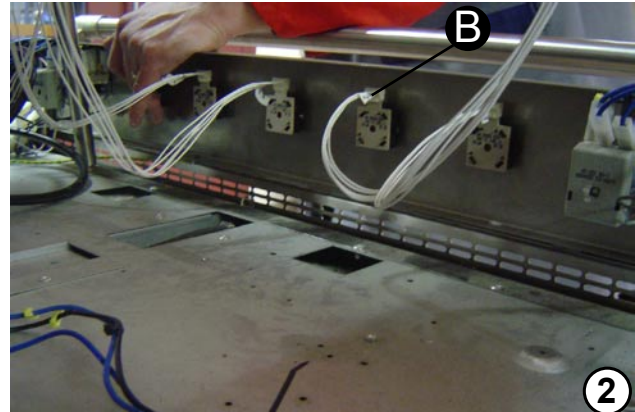
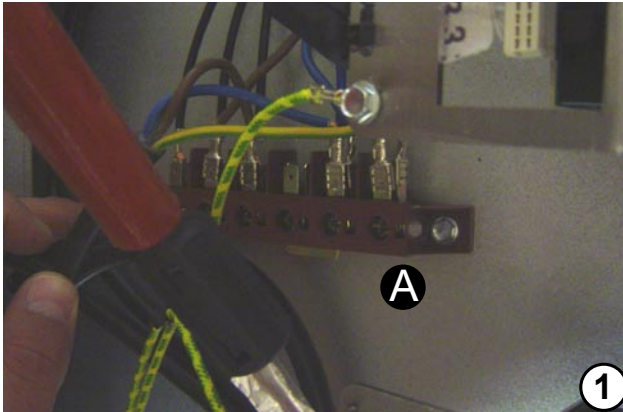
Déconnecter le module de la plaque à borne qui se trouve à l'arrière de l'appareil **A**/ figure **1**.
 Pour avoir accès aux codeurs, il faut démonter le dessus. Voir § «Ouverture du dessus»

Débrancher le fil de terre

Débrancher les limandes reliées au module inducteur **B**/ figure **2**.

Dévisser les deux vis **C**/ figure **3** par l'intérieur du bandeau.

Retirer le codeur.



Référence codeur : 65 225006

Les inducteurs

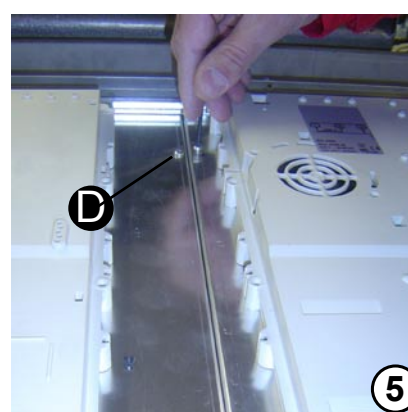
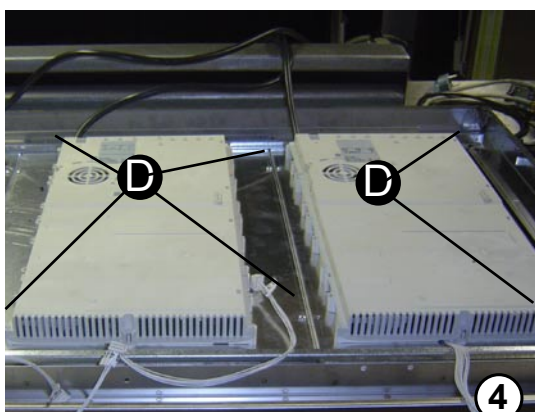
Déconnecter le module de la plaque à borne qui se trouve à l'arrière de l'appareil **A**/ figure **1**.
 Pour avoir accès aux inducteurs il est nécessaire d'enlever le dessus. Voir § «Ouverture du dessus»

Soulever le dessus

Débrancher le fil de terre

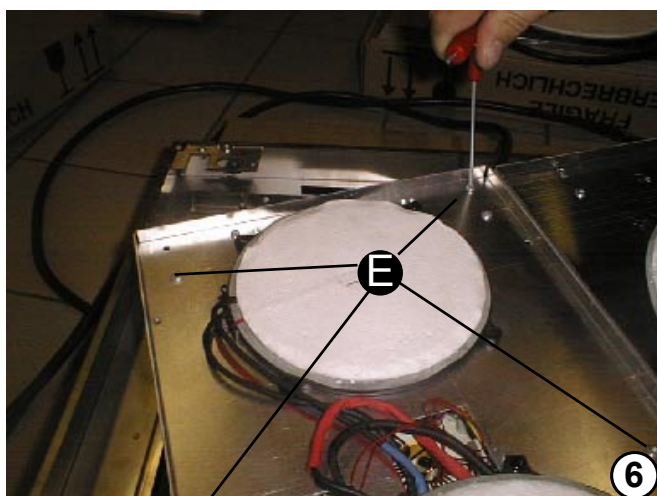
Débrancher les limandes reliées au module inducteur **B**/ figure **2**.

Désengager le dessus et le poser. Attention à poser la surface vitrocéramique sur un support propre pour ne pas rayer la surface vitrée/ figure **4**.



Dévisser les 12 vis de l'ensemble des 3 boîtiers électroniques (utiliser un tournevis ou une clé TORX type T10) **D**/ figure **4** et **5**.

Soulever l'ensemble des 3 boîtiers électroniques et le retourner.



Dévisser les 4 vis maintenant le boîtier électronique correspondant aux foyers défectueux **E**/ figure **6**.

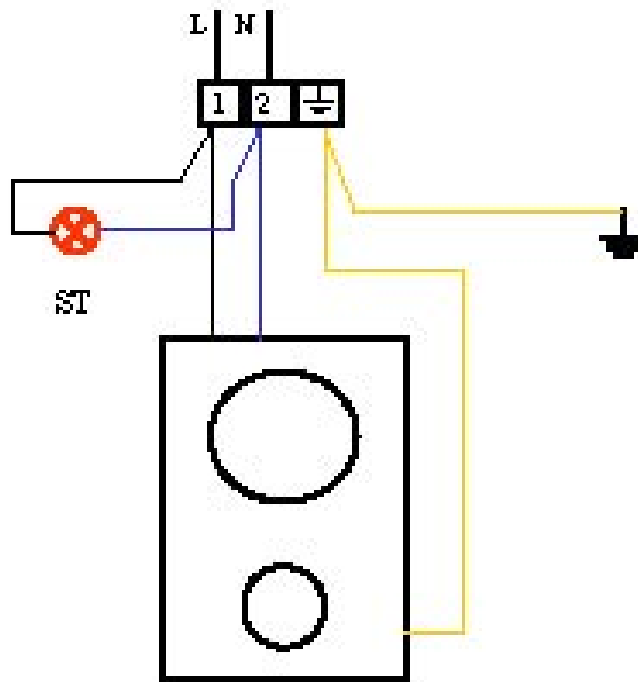
Déposer le boîtier électronique et le remplacer par le nouveau/ figure **7**.

Procéder au remontage de l'ensemble de manière inverse.

SCHEMA ELECTRIQUE



Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0



Option de table

"LAE 020 I"

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.



Les foyers induction sous plaque vitrocéramique est une révolution en matière de mode de cuisson.

La plaque à induction se compose d'un inducteur placé sous une plaque vitrocéramique et alimenté par un courant électrique alternatif à haute fréquence.

L'énergie est transmise par un principe électromagnétique.

Ce champ magnétique traverse le plan de cuisson et pénètre dans le fond de votre ustensile.

La plaque à induction s'utilisent comme les plaques fonte ou vitrocéramique traditionnelles à la différence que :

- Lors de la cuisson, le plan de cuisson s'échauffe tout au plus en raison de la chaleur du fond de la casserole.
- Le foyer induction ne fonctionne que s'il y a contact entre la plaque de cuisson et la casserole dans la zone de cuisson
- La réaction au réglage est immédiate et permet une cuisine souple.

La régulation électronique permet d'ajuster la puissance avec une grande précision et permet une cuisson économique (rendement très élevé) et confortable (l'induction chauffe la casserole pas la cuisine).

En revanche, l'induction nécessite des ustensiles compatibles, c'est à dire ferromagnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritiques). Les récipients en verre, en terre cuite, en aluminium ou en inox sans fond magnétique ne peuvent aller sur les foyers induction.

L'entretien des plaques induction est d'une grande facilité dans la mesure où, en cas de débordement intempestif, les aliments ne brûlent pas sur la surface de cuisson supérieur à celui de la sérigraphie de la plaque.

Description

L'option induction est composée par un verre vitrocéramique d'épaisseur 4 mm.

- de 1 foyer Ø 180 mm d'une puissance de 1850 W et d'une fonction booster de 2500 W (A).
- de 1 foyers Ø 145 mm d'une puissance de 1400 W, (B) et d'une fonction booster de 1800 W.

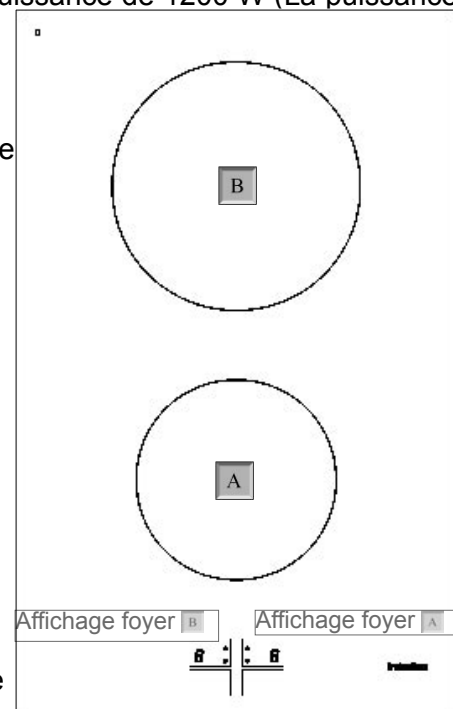
Si le foyer (A) est en booster, le foyer (B) dispose alors d'une puissance de 1200 W (La puissance totale des 2 foyers ne peut pas dépasser 3700 W)

Les foyers induction possèdent :

- une commande par codeur rotatif comportant 9 sélections de puissance
- un affichage électronique de la puissance
- 2 positions maintien au chaud :(approximativement 70°C et 42°C dans le récipient).
- 1 position accélérateur de chauffe qui donne une puissance niveau 9 pendant quelques minutes puis commute automatiquement au niveau de puissance préalablement sélectionné
- 1 fonction booster de 10 minutes.
- 1 fonction sécurité enfants
- sécurité de surchauffe.

nota : chaque foyer est équipé d'un témoin de chaleur résiduelle. Ces témoins s'allument quelques temps après la mise sous tension du foyer correspondant et s'éteignent lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 60°C).

Un ventilateur est situé sous la table.



UTILISATION



nota : chaque foyer est équipé d'un témoin de chaleur de la vitrocéramique : Affichage du message «Hot»

Ces témoins s'allument quelques temps après la mise sous tension du foyer correspondant et s'éteignent lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 60°C).

Un ventilateur est situé sous la table.



Utilisation :

Positionner votre casserole sur la zone de cuisson désirée.

Sélectionner la manette de commande du foyer choisi.

Le niveau de puissance s'affiche sur l'afficheur.

Pour utiliser la **fonction accélérateur**, de la position 0, tourner la manette sur la gauche (la lettre A s'affiche) puis positionner la manette sur le niveau de puissance désirée.

Nota : Un ou plusieurs foyer peuvent être sélectionnés.

La mise en chauffe étant très rapide, sélectionner directement la position souhaitée.

A titre indicatif, les différentes positions conviennent le mieux pour:

1 & 2 = Mise en attente ou préparation de sauces.

3 & 4 = Mijotages ou entretien de la cuisson

5 & 6 = Mijotages entretenus et cuisson des pâtes ou riz après ébullition de l'eau

7 = Cuisson à la poêle.

8 = Dorer ou saisir une viande.

9 = Porter ou maintenir à forte ébullition.

P = Booster = Porter rapidement une quantité de liquide à ébullition.

A = Puissance niveau 9 pendant 8 minutes puis commute automatiquement au niveau de puissance sélectionné.

U = Maintien en température 70°C.

u = Maintien en température 42°C.

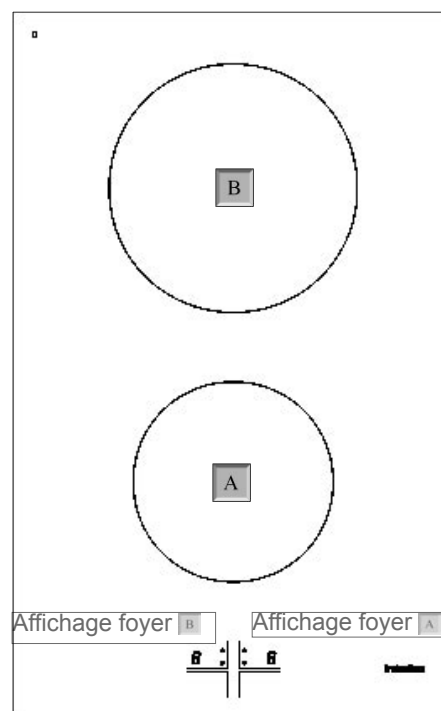
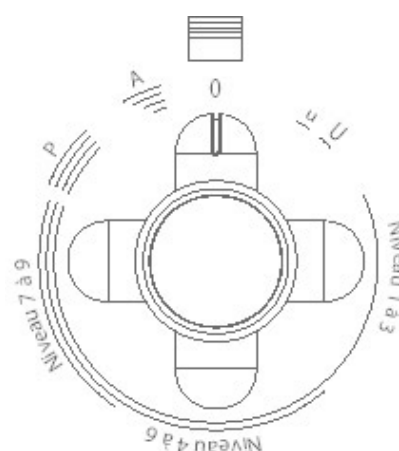
Observation :

La fonction booster peut être appliquée au foyer **A** simultanément du foyer **B** ou du foyer **C**.

La fonction booster ne peut pas être appliquée aux deux foyers **B** ou **C** simultanément. Le premier foyer sélectionné en fonction booster passera à la puissance 8/9 automatiquement (affichage clignotant) en cas de sélection de la fonction booster sur le second foyer.

La fonction booster dure 10 minutes.

La fonction sécurité enfants bloque en position éteinte la plaque induction afin d'éviter la mise en route accidentelle comme par exemple par un enfant.



Activation de la sécurité enfant :

Remettre les manettes à zéro, tourner simultanément les deux manettes de droite ou de gauche dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à l'activation (2 secondes environ) de la fonction sécurité enfants symboliser par l'affichage (L).

Pour désactiver la fonction sécurité enfants, tourner les deux manettes de droite ou de gauche dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à la désactivation de la fonction sécurité enfants.

Sécurité de surchauffe :

Le système se met en sécurité et rend inopérant le foyer en cas de surchauffe.

Recommandations

La montée en température est très rapide.

Il est recommandé de surveiller vos préparations tant que vous n'êtes pas habitués à la cuisson à l'aide de foyers à induction.

Si la casserole est retirée de la zone de cuisson la puissance est coupée automatiquement, l'affichage de puissance clignote, pour l'arrêter il faut couper l'alimentation du foyer.

Nous préconisons pour une efficacité maximale du foyer induction de faire correspondre le diamètre du récipient au diamètre du foyer sérigraphié sur la vitrocéramique, en particulier pour le foyer avant.

Dans le cas d'utilisation d'un récipient de diamètre supérieur sur le foyer avant, décaler le récipient vers l'arrière du cercle sérigraphié

Nous déconseillons l'usage de récipient dont le dessous n'est pas entièrement lisse, certaines casseroles disposent de gravures en creux pouvant nuire au bon fonctionnement.

Le non respect de ces précautions peut engendrer un fonctionnement non optimal des foyers inductions, voire des perturbations dans son fonctionnement

Ne laisser jamais de l'huile ou autre graisse à chauffer sans surveillance.

Vos aliments ne cuiront efficacement que si le récipient est ferromagnétique et qu'il est en contact et est bien positionné sur le foyer choisi.

Il faut éviter de rayer la surface de cuisson avec des objets métalliques ou abrasifs.

Si la casserole est retirée de la zone de cuisson la puissance est coupée automatiquement, l'affichage de puissance clignote, pour l'arrêter il faut couper l'alimentation du foyer.

Avant cet arrêt, si la casserole est repositionnée sur le foyer la puissance redémarre automatiquement

⊘ Ne pas placer ou ne pas laisser un récipient émaillé ou aluminium ou tout autre récipient vide, sur une zone chauffante. De même ne pas placer de produits emballés sous aluminium directement sur la table; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

⊘ Ne pas placer de boîtes de conserves fermées directement sur un foyer, celles-ci peuvent exploser sous l'effet de la pression.

⊘ Ne pas obturer les zones d'aération (bandeau avant, aération arrière, ...). L'appareil peut chauffer et être moins efficace. De plus vous diminuez la durée de vie de votre plaque de cuisson.

⊘ Ne stocker aucun aérosol ou produit inflammable sous la table de cuisson.

Conseils

Vérifier la qualité ferromagnétique de votre ustensile en utilisant un aimant. Si celui-ci adhère correctement au fond de la casseroles, vous pouvez l'utiliser sur les foyers induction. Il convient de ne pas suspendre des objets lourds au-dessus de la plaque. Ils pourraient endommager la surface en vitrocéramique en cas de chute.

Nous déconseillons l'usage de récipient dont le dessous n'est pas entièrement lisse, certaines casseroles disposent de gravures en creux pouvant nuire au bon fonctionnement.

Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments: trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.

Sécurité

Selon les dernières recherches scientifiques, les personnes munies d'un stimulateur cardiaque n'encourent pas de risque en utilisant les plaques à induction.

Dans l'éventualité d'une action anormale, un risque résiduel ne peut être exclu.


C'est pourquoi nous conseillons aux personnes munies d'un stimulateur cardiaque de consulter leur docteur avant d'utiliser l'induction.

Eviter tout contact de bijoux (bague, gourmette,) ainsi que tout accessoire de cuisson métallique avec la surface de cuisson en fonctionnement, il y a un risque d'échauffement.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur

Affichage

F	La sonde du foyer concerné ne fonctionne pas	Le reste de la table peut néanmoins continuer à fonctionner correctement - Appeler votre revendeur
Hot	Température de la surface vitrocéramique	Indique que la zone est chaude - Lorsque l'affichage disparaît, il n'y a plus de risque de brûlures (Température inférieure à 60°C)
U	Détection casserole	Absence de casserole ou casseroles non adéquates à l'induction
U	Maintien en température à 70 °C	-
u	Maintien en température à 42 °C	-
P	Fonction booster	Cette fonction est possible sur tous les foyers. Les foyers B et C ne peuvent pas être utilisés en même temps .
L	Sécurité enfants	Cette fonction s'active et se désactive en maintenant la manette sur la position «A»
	Défaut de la commande manette	- Vérifier les connecteurs des codeurs de commande - Vérifier s'il y a des fils abimés ou coupés, liaison codeurs et vers inducteurs

En cas de panne

- Vérifier vos casseroles
- Vérifier la ventilation du générateur (après avoir mis hors tension l'appareil)
- Contrôler l'alimentation en énergie et la connectique (après avoir mis hors tension l'appareil).

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

Plaque :

Avant tout nettoyage, assurez vous que votre plaque à induction est éteinte. Au quotidien, utilisez une éponge humide imbibée d'un détergent non abrasif.

Des produits spécifiques vitrocéramique existent en commerce.

Les plaques doivent **TOUJOURS** être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc.

Recouvrir les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

Pour tout dépôt difficile, utiliser un racloir adapté après humidification du dépôt.

En cas de débordement de confiture, gelée, sucre nous vous conseillons de retirer rapidement le dépôt de la surface à l'aide d'un racloir adapté afin d'éviter une quelconque détérioration de la vitre.

Attention la surface peut être chaude.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage de la plaque.

Carrosserie

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX®, JONHSON INOXYDABLE®, PPZ INOXYDABLE®), jamais de produits abrasifs.

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employer pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.