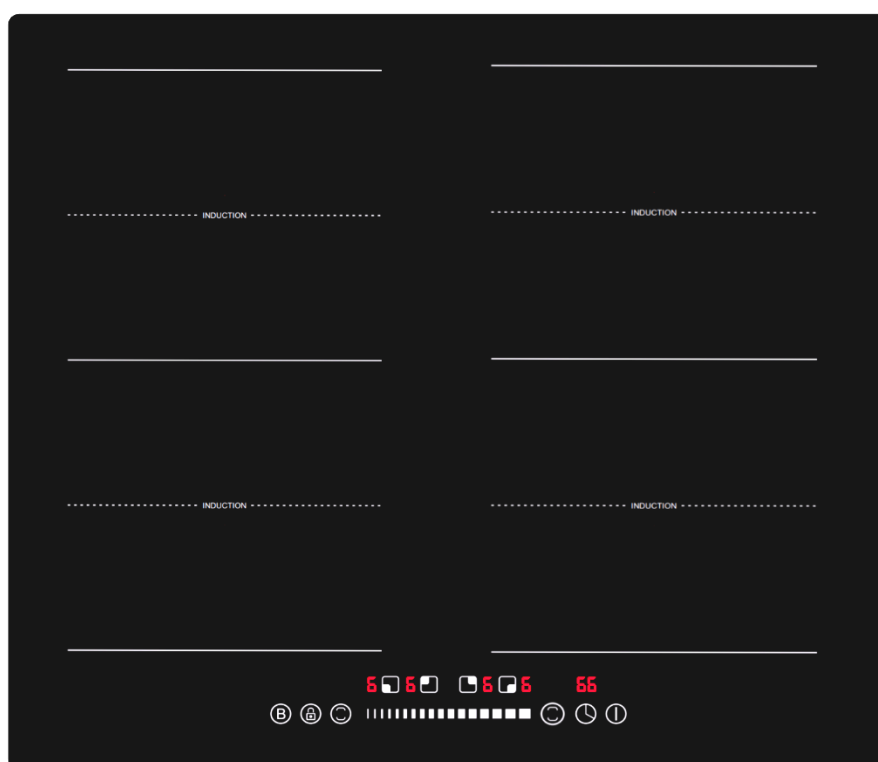


AREBOS

Table à induction 4 plaques chauffantes

AR-HE-IDFR



Veillez suivre toutes les mesures de sécurité de ce manuel d'utilisation pour assurer une utilisation sécurisée.



Merci de faire confiance à AREBOS.

Table des matières

1. Consignes de sécurité	3
1.1 Introduction.....	3
1.2 Explication des symboles.....	3
1.3 Consignes générales de sécurité	4
2. Installation de l'appareil	5
3. Mise en service de l'appareil.....	6
4. Données techniques	7
5. Avant utilisation	7
6. Disposition du panneau de commande	8
6.1 Mise sous tension/arrêt de la table de cuisson.....	8
6.2 Minuterie.....	9
6.3 Verrouillage enfant.....	10
6.4 Arrêt automatique.....	10
6.5 Économies d'énergie	11
6.6 Utilisation de la fonction Boost	11
6.7 La fonction Flex Zone.....	12
7. Réglages de chaleur	13
8. Nettoyage.....	13
9. Dépannage	14
10. Élimination respectueuse de l'environnement.....	17
10.1 Élimination et emballage.....	17
10.2 Élimination de l'ancien équipement.....	17
Déclaration UE de conformité.....	18

Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois. Si vous remettez le produit à des tiers, ces instructions d'utilisation doivent également être transmises. Conservez le manuel d'instructions pour référence ultérieure. Les dessins de ce manuel peuvent ne pas correspondre aux objets physiques. Veuillez vous référer aux objets physiques.

1. Consignes de sécurité

1.1 Introduction

- - Merci d'avoir acheté cette plaque à induction. Ce manuel d'instructions est destiné à vous familiariser avec l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil. Pour installer l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire le manuel d'instructions avant de commencer.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé par le transport. Signalez immédiatement tout dommage au support avec lequel la plaque à induction a été livrée.

1.2 Explication des symboles



Sur la base d'un marquage CE, il peut être reconnu qu'un produit est conforme aux dispositions légales des normes juridiques européennes et peut donc être commercialisé au sein de la Communauté européenne.



Ce produit a été testé et certifié par TÜV Rheinland. Le symbole « GS » signifie sécurité testée. Les produits marqués de ce symbole correspondent aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Ce produit ne doit **pas** être jeté avec les ordures ménagères!



Avertissement! Lisez attentivement les consignes de sécurité. Le non-respect des mesures de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves. Conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr.



Attention! Assurez-vous que le produit est mis à la terre!



Avertissement! Surface



Avertissement de tension électrique!

1.3 Consignes générales de sécurité

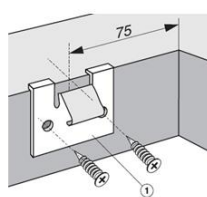
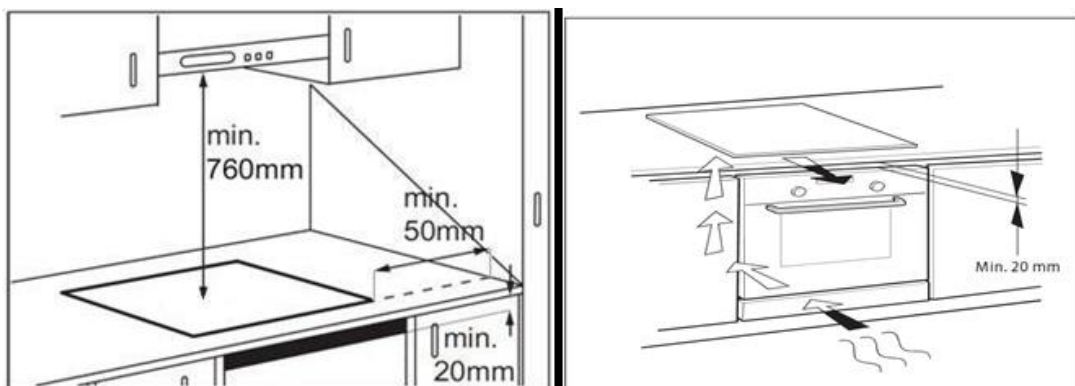
- Votre sécurité est très importante pour nous. Par conséquent, assurez-vous de lire le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser la plaque à induction. Si vous n'êtes pas sûr des informations contenues dans ce manuel, veuillez contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** : Lisez toutes les consignes de sécurité et d'utilisation. Le non-respect des consignes et instructions de sécurité peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves. Conservez toutes les instructions de sécurité et d'utilisation pour référence future. NE PAS utiliser la plaque à induction si vous n'avez pas encore lu le mode d'emploi.
- Assurez-vous d'avoir lu attentivement le manuel d'instructions et d'en comprendre le contenu avant de commencer l'installation.
- Les instructions sont dans l'intérêt de votre sécurité.
- Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des messages de sécurité importants à lire et toujours observés.
- Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommages et de chocs électriques dus à une mauvaise utilisation de l'appareil. Assurez-vous de respecter les dispositions suivantes.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien spécialisé, dans le respect des instructions du fabricant et des règles de sécurité locales en vigueur. Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour connecter l'appareil, monté dans l'armoire, à l'alimentation.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimal de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appliance.
- Les pièces électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. chauffage des locaux). Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des commandes.
- **Avertissement!** L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant et après utilisation. Ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des vêtements ou d'autres matières inflammables tant que tous les composants n'ont pas suffisamment refroidi.
- Ne placez pas de matières inflammables sur l'appareil ou à proximité.
- Les huiles et les graisses surchauffées prennent feu facilement. Faites attention lorsque vous

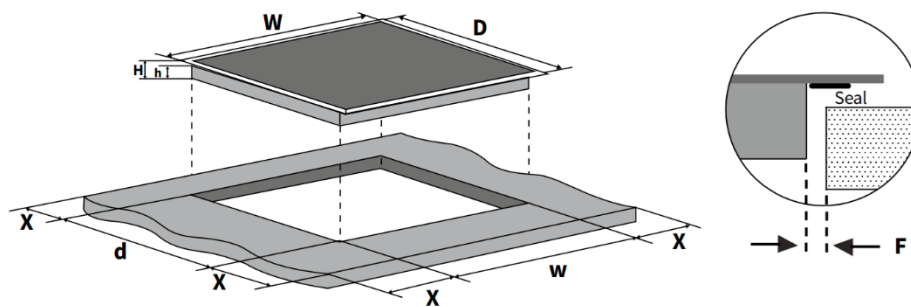
cuisinez des produits alimentaires riches en gras et en huile.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Un interrupteur d'air ou un disjoncteur (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **Avertissement!** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **Avertissement!** Danger d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Après utilisation, éteignez l'élément de table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- **Prudence!** La surface reste chaude après utilisation! Ne touchez pas la plaque supérieure juste après avoir retiré la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera encore très chaude.

2. Installation de l'appareil

- Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'y a pas de dommages pendant le transport. En cas de problème, contactez le service client.
- Pour les dimensions intégrées et les instructions d'installation, voir dans les figures ci-dessous:



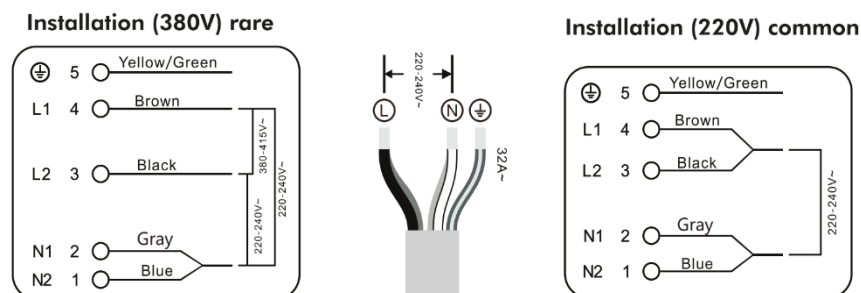


W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	565	495	min.50	min. 3

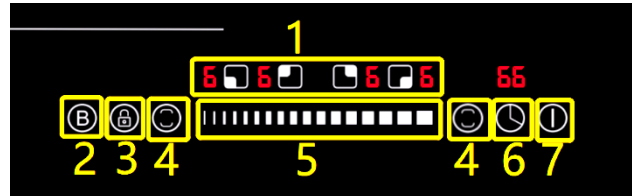
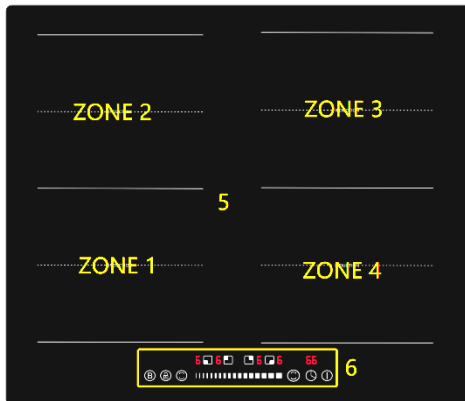
- La distance entre la face inférieure de l'appareil et le panneau séparateur doit respecter les dimensions indiquées sur la figure (min. 50 mm).
- Afin d'assurer le bon fonctionnement du produit, n'obstruez pas le dégagement minimum requis (min. 20 mm) sur le plan de travail pour l'évacuation de l'air.
- Si un four sous le dessus est installé, assurez-vous que le four est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la plaque de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, afin que les circuits électroniques n'entrent pas en contact avec de la vapeur ou de l'humidité qui pourrait les endommager.

3. Mise en service de l'appareil

- Débranchez l'appareil du bloc d'alimentation.
- L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les règles de sécurité et d'installation en vigueur.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les blessures aux personnes ou aux animaux et pour les dommages matériels résultant du non-respect de la réglementation prévue au présent chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette nominale située au bas de l'appareil est la même.
- Seul un électricien qualifié peut remplacer un câble endommagé.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.



- **Attention!** Pour éviter d'endommager définitivement le plateau vitrocéramique, n'utilisez pas :
 - Pots avec des fonds qui ne sont pas parfaitement plats.
 - Pots en métal à fond émaillé.



- | | |
|---|--|
| 1. Cuisinière à induction max. 2000/2400W chauffage | 1. Contrôle de sélection de la zone de chauffage |
| 2. Cuisinière à induction max. 1600/2000W | 2. Fonction Boost |
| 3. Cuisinière à induction max. 2000/2400W | 3. Contrôle de verrouillage |
| 4. Cuisinière à induction max. 1600/2000W | 4. Zone flexible |
| 5. Plaque de verre | 5. Contrôle du curseur |
| 6. Panneau de configuration | 6. Minuterie |
| | 7. Bouton marche/arrêt |

4. Données techniques

Modèle	AR-HE-IKF60
Dimensions du produit	590 x 520 x 58 mm
Dimensions de l'installation	560 x 490 x 52 mm
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance maximale	72000 W
En bas à gauche (ZONE 1)	2000 W boost à 2400W
En haut à gauche (ZONE 2)	1600 W boost à 2000W
En haut à droite (ZONE 3) En bas à droite (ZONE 4)	2000 W boost à 2400W 1600 W boost à 2000W

5. Avant utilisation

- **Important :** Les zones de cuisson ne s'allument pas si les casseroles ne sont pas de la bonne taille. N'utilisez que des pots portant le symbole « INDUCTION » (figure ci-dessous) ou des pots émaillés.
- Placez la casserole sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la plaque de cuisson.



Casseroles et poêles existantes

- Utilisez un aimant pour vérifier que le fond de la batterie de cuisine convient à la plaque à induction.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisine ont un dessous plat, sinon ils rayeront la plaque de cuisson.




- Le diamètre du fond de la batterie de cuisine doit être d'au moins 10 cm.
(Si les bases des ustensiles de cuisine ne sont pas détectables magnétiquement, elles ne conviennent pas)

6. Disposition du panneau de commande

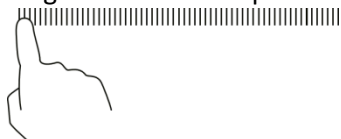


6.1 Mise sous tension/arrêt de la table de cuisson

- Pour commencer la cuisson  uyez sur le bouton, la table de cuisson affichera « - » pour les deux brûleurs.

Ce « - » disparaîtra si aucune autre opération n'est effectuée dans les 30 secondes.

- Touchez le contrôle de sélection de la zone de chauffage, un indicateur 0 jusqu'à la touche clignotera.
- Réglez le niveau de puissance en suivant l'opération en touchant le curseur.



Passer de « 1 »: niveau min., à « 9 »: niveau max.

- Pour terminer la cuisson, appuyez sur le contrôle de sélection de la zone de chauffage, que vous souhaitez éteindre.
- Désactivez la zone de cuisson en touchant le curseur pendant 2 secondes et en faisant défiler jusqu'à « -« .



- Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande « ON/OFF »
- Si la plaque de cuisson a été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » reste allumé

jusqu'à ce que les zones de cuisson aient refroidi.



6.2 Minuterie

- Vous pouvez le configurer pour désactiver une zone de cuisson une fois le temps de consigne écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

6.2.1 Réglage de la minuterie avec arrêt automatique d'une ou de plusieurs zones de cuisson supplémentaires

- Toucher le contrôle de sélection de la zone de chauffage



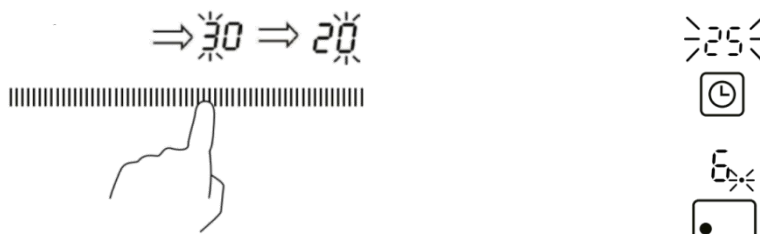
- Touchez le contrôle de la minuterie, l'indicateur de minuterie affiche « 30 » min.



- Réglez l'heure en touchant le curseur .

Tant que le dix chiffres clignote, vous pouvez l'ajuster à l'aide du curseur. Après 3 secondes sans autre entrée, le réglage est accepté et le chiffre commence à clignoter.

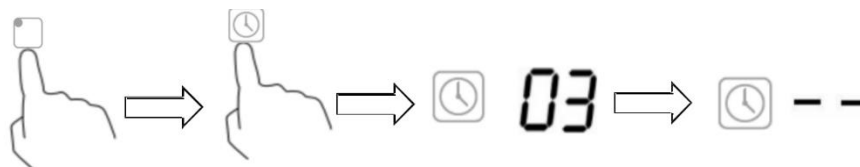
Ajustez-le également avec le curseur.



(Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement, l'affichage affiche le temps restant)

- Astuce: Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0 minute.

En touchant le contrôle de sélection de la zone de chauffage, puis appuyez sur la minuterie, la minuterie est annulée et le « -- » s'affichera dans l'affichage des minutes.



- Pour marquer la zone sélectionnée, un point à côté de l'écran d'alimentation correspondant s'allume.
- Une fois le temps réglé expiré, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.

6.2.2 Annulation et modification du réglage de l'heure :

- Pour annuler le réglage de l'heure, appuyez à nouveau sur la touche de minuterie. L'affichage de l'heure restante et le point rouge disparaissent et la minuterie est annulée.
- Si vous souhaitez modifier l'heure de réglage, vous devez annuler le réglage et recommencer avec la première étape du réglage.



6.2.3 Réglage de la minuterie pour désactiver plus d'une zone de cuisson

- Si plus d'une zone de chauffage utilise cette fonction, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus bas.
(Par exemple, zone 1# temps de réglage de 3 minutes, zone 2# temps de réglage de 6 minutes, l'indicateur de minuterie indique « 3 ».)
Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

6.3 Verrouillage enfant

- Pour assurer la sécurité des enfants, la plaque à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.



- Pour verrouiller : appuyez sur le bouton.

- Pour déverrouiller : maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes et la table de cuisson reprendra son fonctionnement normal.




6.4 Arrêt automatique

- La table de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque vous n'avez pas réglé le temps de cuisson, oublié d'éteindre la table de cuisson et n'avez pas du tout utilisé la plaque de cuisson. La relation entre le niveau de puissance et l'heure d'arrêt par défaut est illustrée dans la figure ci-dessous.

Niveau de puissance	Heure
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heure

(selon le niveau de puissance que vous choisissez)

Indicateur de chaleur résiduelle

- La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Ces indicateurs alertent l'utilisateur lorsque les zones de cuisson sont encore chaudes.
- Si l'écran affiche  , la zone de cuisson est encore chaude. Si l'indicateur de chaleur résiduelle d'une zone de cuisson donnée est allumé, cette zone peut être utilisée, par exemple, pour garder un plat au chaud ou pour faire fondre le beurre. Lorsque la zone de cuisson refroidit, l'affichage s'éteint.

Indicateur de pot incorrect ou manquant – Code d'erreur « ۞ »

- Si vous utilisez un pot qui ne convient pas, qui n'est pas correctement positionné ou qui n'a pas les bonnes dimensions pour votre plaque à induction, le symbole « ۞ » apparaîtra à l'écran.

6.5 Économies d'énergie


- Pour des résultats optimaux, il est conseillé de :
 - Utilisez des casseroles et des poêles dont la largeur du fond est égale à celle de la zone de cuisson.
 - N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.
 - Dans la mesure du possible, gardez les couvercles de casserole pendant la cuisson.
 - Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
 - Placez la casserole au milieu de la zone de cuisson marquée sur la plaque de cuisson.

6.6 Utilisation de la fonction Boost

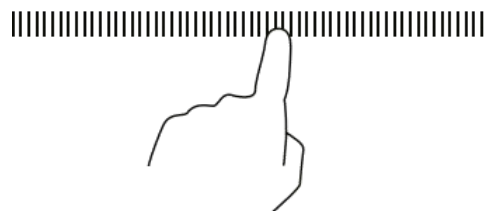
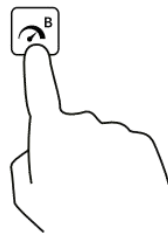
Avec la fonction booster, vous pouvez maximiser la puissance d'une zone de cuisson pendant 5 minutes. Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Activation de la fonction booster

- Appuyez sur le contrôle de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer le booster.

- Appuyez sur  la touche, la puissance de la zone de cuisson est maximisée; L'affichage de puissance correspondant affichera « b ».

- **Après 5 minutes, le booster s'arrête automatiquement et la zone de cuisson revient au niveau de puissance 9.**



Annulation de la fonction booster

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, pour laquelle vous souhaitez désactiver le booster.

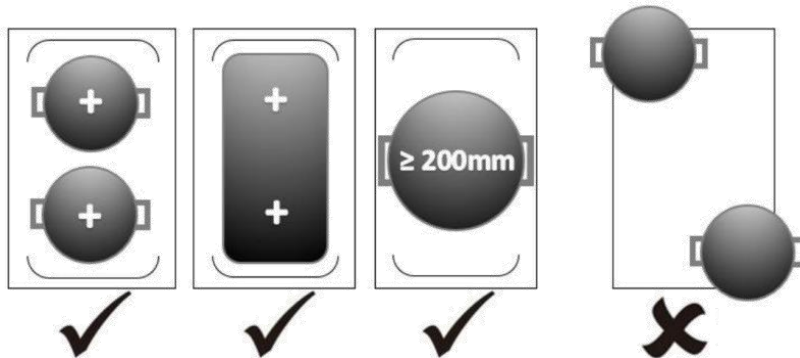
Pour arrêter l'amplificateur et revenir au niveau de puissance précédemment réglé (ou au niveau 5 si l'amplificateur a été activé au niveau de puissance 0), appuyez sur la touche de l'amplificateur.

- Pour arrêter l'amplificateur et régler n'importe quel niveau de puissance, utilisez le curseur.
- Pour éteindre complètement la zone de cuisson, touchez l'extrémité gauche du curseur pendant au moins 2 secondes.
Le booster s'arrêtera également alors.

6.7 La fonction Flex Zone

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est composée de deux indicateurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez en tant que zone unique, une batterie de cuisine est déplacée d'une zone à l'autre dans la zone flexible. En gardant le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisine a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas recouverte d'ustensiles de cuisine ne chauffera pas.
- Important : Assurez-vous de placer les ustensiles de cuisine centrés sur la seule zone de cuisson. Dans le cas de grandes casseroles, ovales, rectangulaires et allongées, assurez-vous de placer les casseroles centrées sur la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bons et mauvais placements de pots :



- **En tant que grande zone:**

I) Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez simplement sur la zone dédiée.

II) Le réglage de l'alimentation fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

- **En tant que deux zones indépendantes :**

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des paramètres d'alimentation différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones reviendront à leurs anciens paramètres.

7. Réglages de chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre batterie de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la cuisinière à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Suitabit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement mijoter doucement réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> réchauffement mijotage rapide
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sauter cuisson des pâtes
9-b	<ul style="list-style-type: none"> sauté Brûlante porter la soupe à ébullition eau bouillante

8. Nettoyage

Type de pollution	Que puis-je faire?	Important!
<p>Saleté quotidienne sur la surface du verre (empreintes digitales, traces, taches non granuleuses d'aliments ou de liquides trop cuits)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez la plaque de cuisson. Mettez un peu de nettoyant vitrocéramique sur le tiède (pas chaud!) Verre. Nettoyez le pot avec un chiffon doux. Rincer abondamment et enlever tous les résidus de nettoyage. <p>Sécher la surface de cuisson avec un textile propre ou une serviette en papier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la plaque de cuisson n'est pas chaude. Des tampons à récurer, des éponges en nylon, des nettoyants abrasifs ou des agents de nettoyage agressifs rayent le verre. Vérifiez que les spécifications du fabricant conviennent aux surfaces vitrées. <p>Éliminez toujours complètement les résidus de nettoyage. Sinon, la surface de cuisson risque d'être endommagée.</p>


<p>Taches trop cuites, fondues, brûlées ou sucrées sur la surface vitrée.</p>	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, d'une spatule ou d'un grattoir pour plaques vitrocéramiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Éteignez la plaque de cuisson. • Tenez le grattoir à un angle de 30° par rapport à la plaque de cuisson et raclez la saleté sur un endroit frais sur le terrain. (Si nécessaire, écrasez soigneusement toute incrustation qui a durci au préalable). • Enlevez la saleté avec un torchon ou une serviette en papier. <p>Nettoyez, rincez et séchez le verre comme vous le feriez sous « salissure quotidienne ».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ne pas vous brûler sur les lampes de cuisson chauffées. • Notez que les lames des racleurs sont extrêmement tranchantes et peuvent causer des blessures . Gardez-les hors de la portée des enfants. <p>Enlevez ce type de saleté dès que possible pour l'empêcher de se déposer et d'endommager le verre .</p>
<p>Trop cuit sur le panneau de commande</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez la plaque de cuisson. • Absorbent les liquides avec un chiffon doux. • Essuyez la zone de contrôle tactile avec un chiffon aigre et humide ou une éponge douce. <p>Séchez complètement la surface avec une serviette en textile ou en papier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si le panneau de commande est sale, la table de cuisson peut s'éteindre. <p>Le champ tactile peut ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'avoir complètement essuyé la zone avant de remettre la table de cuisson en marche.</p>

9. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution possible
<p>La plaque de cuisson peut être N'allumez pas.</p>	<p>Pas d'alimentation électrique</p>	<p>Assurez-vous que la table de cuisson est correctement connectée à une source d'alimentation intacte.</p>
		<p>Vérifiez s'il se trouve dans votre appartement ou environnement il y a une panne de courant.</p>
<p>Les commandes tactiles ne répond pas.</p>	<p>Le panneau de commande est verrouillé.</p>	<p>Déverrouillez le panneau de configuration. Voir chapitre Sécurité.</p>

Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a un petit film d'eau sur le panneau de commande.	Assurez-vous que le panneau de commande est propre et sec.
	Vous opérez avec le bout de votre doigt	Utilisez les boules de vos doigts pour opérer.
Les ustensiles de cuisine seront non chauffés et le Symbole s'affiche.	La batterie de cuisine n'est pas adaptée à l'induction ou n'est pas reconnue comme telle .	Utilisez des ustensiles de cuisson à induction dans une taille adaptée à la zone de cuisson souhaitée et positionnez-les correctement. Voir le chapitre sur les ustensiles de cuisine.
Le chauffage prend Inhabituellement long.	Des ustensiles de cuisine inappropriés sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec un pourcentage élevé de particules magnétiques (voir le chapitre sur les ustensiles de cuisine).
	Fluctuations du réseau électrique	Même des fluctuations de 10 volts dans le réseau électrique peuvent entraîner un temps de cuisson beaucoup plus long.
Les interrupteurs de table de cuisson Inopinément.	La protection contre la surchauffe a été déclenchée .	Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée .
		Assurez-vous que la batterie de cuisine ne dépasse pas au-dessus du marquage des zones de cuisson dans la direction du panneau de commande pour éviter sa surchauffe.
La table de cuisson s'éteint ou s'allume de manière inattendue .	Le panneau de commande a été touché de manière incontrôlable	Veillez à ne rien placer sur le panneau de commande et à ne rien glisser ou glisser dessus. Si nécessaire, rallumez la plaque de cuisson et utilisez-la comme décrit.
Rayures sur le Surface vitrée	L'abrasion du métal ou d'autres saletés peuvent ressembler à des égratignures.	La vitrocéramique est plus résistante à l'abrasion que l'acier. Les traces d'abrasion causées par cela ne constituent pas des dommages et peuvent être éliminées avec un nettoyant approprié.
	Des ustensiles de cuisine inappropriés sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond propre, plat et lisse (voir le chapitre sur les ustensiles de cuisine).
	Agent nettoyant inapproprié, ou -Les ustensiles sont utilisés.	N'utilisez que des produits de nettoyage et des ustensiles adaptés aux surfaces vitrées.
Certaines casseroles ou casseroles émettent un crépitement ou un crépitement.	Cela peut se faire grâce à la composition de votre batterie de cuisine .	Les couches métalliques de la vaisselle vibrent à des degrés divers lorsqu'elles sont chauffées. C'est sûr et normal.
Lorsque vous travaillez à haute puissance, un léger bourdonnement se fait entendre.	Cela peut être causé par la technique d'induction .	C'est normal, mais le bruit doit être réduit ou complètement éliminé en abaissant le niveau de puissance.
Bruit du ventilateur	Un ventilateur de refroidissement intégré empêche l'électronique de surchauffer.	Ceci est normal et nécessaire pour un fonctionnement sans erreur. Ne débranchez pas l'appareil du bloc d'alimentation lorsque le ventilateur est en marche.

	Si nécessaire, il continue à fonctionner même après l'arrêt de la table de cuisson.	Pour éviter les déficiences fonctionnelles, assurez-vous que la température ambiante est appropriée et qu'il y a une bonne ventilation.
Dysfonctionnement / affichage d'un code d'erreur	Fluctuations du réseau électrique	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation pendant environ 20 minutes (éteignez le fusible), puis rallumez-la.
	Dysfonctionnement technique / signification du code voir le tableau suivant	Notez le code d'erreur, débranchez la table de cuisson de l'alimentation et contactez un électricien certifié.

Code d'erreur	Cause possible	Remède
	Aucun ustensile de cuisine approprié n'a été détecté	Placez les ustensiles de cuisine appropriés au milieu de la zone de cuisson appropriée (voir le chapitre sur les ustensiles de cuisine)
E1	La tension est trop faible (moins de 85 V)	Vérifiez le bloc d'alimentation. Si cela est normal, rallumez la plaque de cuisson.
E2	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V)	Vérifiez le bloc d'alimentation. Si c'est normal, rallumez la table de cuisson
E3	Message d'erreur du cuisinier- Capteur de surface / court-circuit	Contactez le service client ou un électricien certifié.
E4	Message d'erreur du capteur IGBT / court-circuit	Contactez le service client ou un électricien certifié.
E5	Surchauffe de la plaque de cuisson	Attendez que la plaque de cuisson refroidisse, puis rallumez-la.
E6	Surchauffe IGBT	Attendez que la plaque de cuisson refroidisse, puis rallumez-la.

10. Élimination respectueuse de l'environnement

10.1 Élimination et emballage

- - L'emballage de votre unité est constitué de matériaux nécessaires pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables et réduisent donc l'impact environnemental. Jetez l'emballage dans un bac pour les matières recyclables.

10.2 Élimination de l'ancien équipement

- - Les vieux appareils doivent être éliminés conformément aux directives et aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Renseignez-vous auprès de votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de recyclage le plus proche et livrez-y votre appareil.



Le symbole de la poubelle barrée sur un équipement électrique ou électronique usagé indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères en fin de vie. Des points de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques sont disponibles gratuitement dans votre région. Vous pouvez obtenir les adresses auprès de votre ville ou de votre gouvernement local. Vous pouvez vous renseigner sur les autres options de retour que nous avons créées sur notre site Web www.arebos.de.

La collecte séparée des déchets d'équipements électriques et électroniques est destinée à permettre la réutilisation, le recyclage ou d'autres formes de valorisation des déchets d'équipements électriques et électroniques et à éviter les conséquences négatives de l'élimination sur l'environnement et la santé humaine.

Notre numéro de service à la clientèle: Tél. +44 (0) 208 068 5604

Fax: +49 (0) 931 4523 2799 / E-mail: info@arebos.de

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

Déclaration UE de conformité

Nous, le

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Allemagne

Déclarez par la présente que les dispositifs décrits ci-dessous sont conformes aux exigences fondamentales de sécurité et de santé pertinentes des directives de l'UE en raison de leur conception et de leur construction ainsi que dans les versions que nous commercialisons.

Nom du produit: AREBOS Plaque de cuisson à induction 4 plaques chauffantes et zone flexible

N° d'œuvre : 4252023117524

Numéro de modèle: AR-HE-IDFR

Si le dispositif est modifié sans notre consentement, cette déclaration de conformité perd sa validité.

Directives

Cet appareil est conforme aux directives UE/CE suivantes :

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Date/Signature Fabricant/Lieu :

Würzburg, 18.09.2023



Signature:

(Univ.) Korhan Canbolat, Directeur général

Représentant de ce manuel d'utilisation/données techniques :

(Univ.) Korhan Canbolat, Directeur général

Adresse du bureau :

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Vous pouvez trouver l'adresse de retour dans les mentions légales:

<https://www.arebos.de/impressum/>

Numéro d'identification TVA: DE 263752326

Le tribunal d'inscription au registre du commerce est Würzburg, HRB 10082

DEEE-Reg.-Nr. DE 61617071