

# 重点 校对项

1. 版面尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 重量标注

8. 电压功率

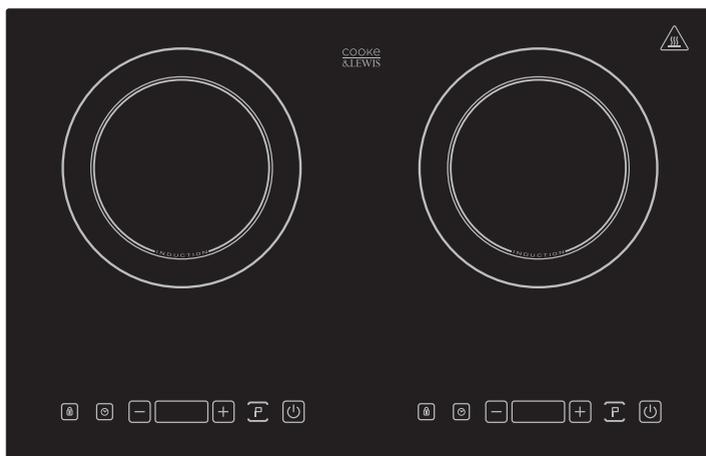
|     |  |
|-----|--|
| 项目  |  |
| 库   |  |
| 文件名 |  |

技术要求(版本号: A , 2018-01 )

- 1、印刷颜色：钉装，单黑；
- 2、说明书幅面大小为：210\*148MM;
- 3、1:1图纸在第二页；
- 4、警语部分首字母高度≥3MM；

PN:16161000A15769

|    |    |       |     |          |       |  |       |                                     |  |  |
|----|----|-------|-----|----------|-------|--|-------|-------------------------------------|--|--|
|    |    |       |     |          | 双头电磁灶 |  |       | COOKE&LEWIS-MC-ID358<br>CL2ZPORTIND |  |  |
|    |    |       |     |          | 说明书   |  |       | 材料:100G双胶纸                          |  |  |
| 标记 | 处数 | 更改文件号 | 签字  | 日期       | 图样标记  |  | 重量    | 比例                                  |  |  广东美的生活电器制造有限公司 |
| 制图 |    | 彭娟    | 审核  | 卢灿飞      | K     |  | /     | 1:1                                 |  |  |
| 设计 |    | ----- | 标准化 | 古广君      | 共 1 页 |  | 第 1 页 |                                     |  |  |
| 校对 |    | ----- | 审定  | 古广君      |       |  |       |                                     |  |  |
| 会签 |    | ----- | 日期  | 20210113 |       |  |       |                                     |  |  |



**5059340157962**  
**CL2ZPORTIND**

**COOKE**<sup>TM</sup>  
**&LEWIS**





Contenu

**02**



**Installation**

**04**



**Utilisation**

**06**

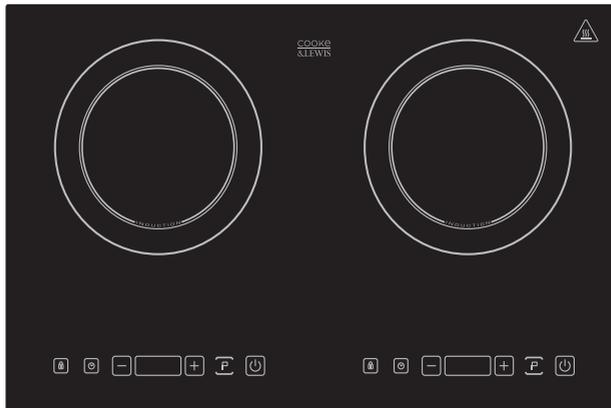


**Entretien et Maintenance**

**13**



FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.



[01] x 1



## Avant de commencer

- La plaque de cuisson ne doit pas être directement installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électriques de la plaque de cuisson.
- Ne pas essayer de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable.
- En fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ; contacter les autorités locales pour obtenir des conseils.

**Attention : Cette plaque de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par une personne dûment qualifiée.**

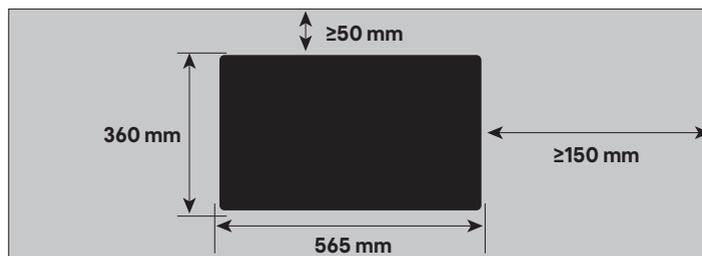
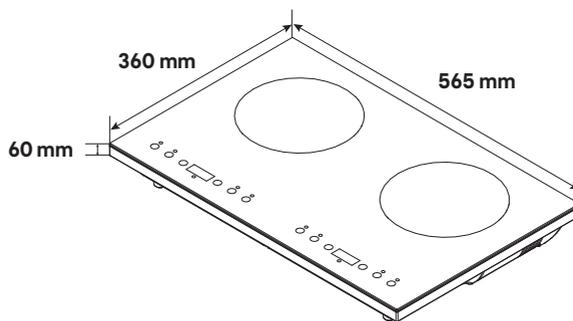
- Avant de connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifier que :
  - L'installation électrique de la maison est adaptée à la puissance de la plaque de cuisson.
  - La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
  - Les sections des câbles d'alimentation peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
  - Aucun adaptateur, réducteur ou dispositif de branchement n'est installé pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, car ils peuvent entraîner une surchauffe et un incendie.
  - Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des pièces chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.
  - Le plan de travail est carré et plat et aucun élément de structure ne vient gêner l'espace nécessaire.
  - Le plan de travail est conçu à partir d'un matériau résistant à la chaleur.

## Installation électrique

Brancher la fiche d'alimentation sur l'alimentation électrique. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Vérifier régulièrement la présence de dommages sur le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.



## 01



**AVERTISSEMENT :** Une bonne ventilation autour de l'appareil est nécessaire pour faciliter la répartition de la chaleur et bénéficier d'une faible consommation d'énergie. Un espace suffisant est nécessaire autour de l'appareil. La distance de sécurité entre la plaque de cuisson à induction et le placard situé au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760mm.



### Avant de commencer

- Lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique, l'alarme retentit une fois ; l'appareil est alors prêt à l'emploi

### Cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, innovante et efficace. Elle fonctionne en générant un rayonnement électromagnétique dans un récipient adapté, permettant par la suite de cuire les aliments. Il n'y a pas de chaleur directe émanant du verre. Toutefois, la surface devient chaude en raison du système de chauffe par convection du récipient lui-même ; ceci est parfaitement normal.

Ma nouvelle plaque de cuisson à induction fait beaucoup de bruits différents. Est-ce que cela signifie qu'elle est défectueuse ?

- Crépitements. Ces bruits proviennent habituellement des récipients et des différents matériaux dont ils sont constitués. Le fond des récipients est composé de différents matériaux qui se dilatent à des vitesses différentes à mesure que le récipient chauffe.
- Cliquetis. Ils proviennent habituellement des composants électroniques de l'appareil lors de sa mise sous tension et hors tension.
- Sifflements. Cela peut se produire lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à un niveau de puissance élevé et lorsque les ustensiles de cuisine sont fabriqués à partir de différents matériaux.
- Bourdonnements. Ces bruits peuvent apparaître lorsqu'un niveau de puissance élevé est sélectionné, c.-à-d. une fonction Boost. Les bruits liés à des niveaux de puissance élevés baissent en intensité lorsque les récipients atteignent la bonne température et que le niveau de puissance est réduit.
- Bourdonnements/sifflements. Ces bruits sont généralement entendus lorsque le ventilateur de la plaque de cuisson fonctionne.
- Tous les bruits mentionnés ci-dessus sont tout à fait normaux et ne constituent pas un défaut. Contacter le service client indiqué dans la section Entretien et maintenance ci-dessous pour plus de conseils.

### Batterie de cuisine

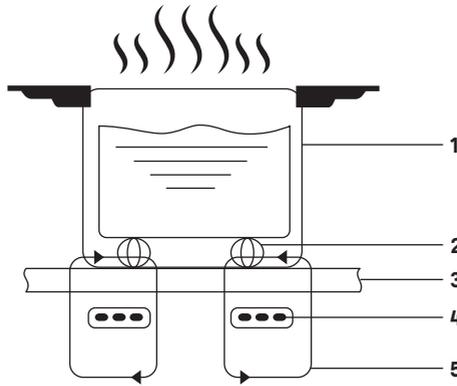
Utiliser uniquement une batterie de cuisine avec un fond approprié pour la cuisson par induction.

Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond du récipient.

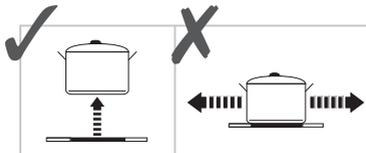
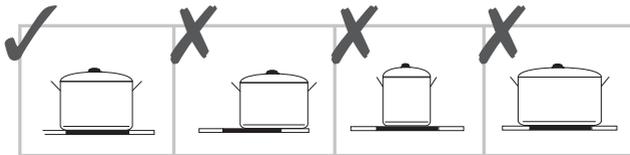
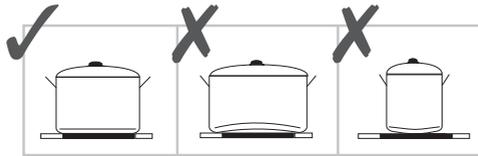
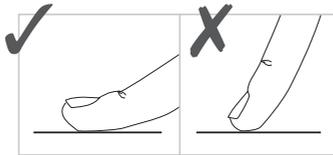
- Il est possible de vérifier si la batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test avec un aimant. Placer un aimant sur le fond du récipient. S'il est attiré, alors le récipient est adapté à la cuisson par induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant :
  1. Mettre de l'eau dans le récipient à tester.
  2. Placer le récipient sur l'une des zones de cuisson et sélectionner un niveau de puissance pour cette zone. Si le symbole « U » clignote sur l'affichage de la zone correspondante, alors le récipient n'est pas adapté à cet appareil.

Ne pas utiliser de batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou avec un fond déformé.

S'assurer que le fond du récipient est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de même taille que la zone de cuisson. Utiliser des récipients dont le diamètre est de même taille que l'emplacement défini de la zone sélectionnée. L'efficacité sera la plus optimale en adaptant la taille du récipient à la zone de cuisson et en s'assurant qu'il est bien placé au centre. Les petits récipients mesurant moins de 14cm peuvent ne pas être détectés.



|   |                              |   |                    |
|---|------------------------------|---|--------------------|
| 1 | Casserole en fonte           | 4 | Circuit magnétique |
| 2 | Plaque de verre en céramique | 5 | Bobine d'induction |
| 3 | Courants induits             |   |                    |



**IMPORTANT : Toujours soulever les récipients au-dessus de la surface de cuisson !  
Ne pas les faire glisser ou les pousser pour éviter d'endommager le verre.**



## Dimensions des récipients

La plaque de cuisson détecte automatiquement la taille des récipients et s'adapte en conséquence. Suivre les instructions ci-dessous et toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson.

| Zone de cuisson | Dimensions du fond du récipient |              |
|-----------------|---------------------------------|--------------|
|                 | Minimum (mm)                    | Maximum (mm) |
| 1, 2            | 140                             | 220          |

## Fonctions et réglages

### Protection contre la surchauffe

- Lorsque le capteur intégré détecte une température excessive, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement.

### Témoin de chaleur résiduelle

**ATTENTION : Après utilisation, chaque zone de cuisson affiche la lettre « H » pour rappeler que le verre est trop chaud pour être touché. Bien que la cuisson par induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les récipients signifie que cette chaleur peut tout de même être transférée par convection à la surface en verre. Ce phénomène est tout à fait normal pour les plaques de cuisson à induction.**

### Arrêt automatique

- Si une zone de cuisson est laissée allumée par erreur, l'appareil s'arrête automatiquement après un certain temps.

Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

| Niveau de puissance | Durée maximale |
|---------------------|----------------|
| 1-3                 | 8 heures       |
| 4-6                 | 4 heures       |
| 7-9                 | 2 heures       |

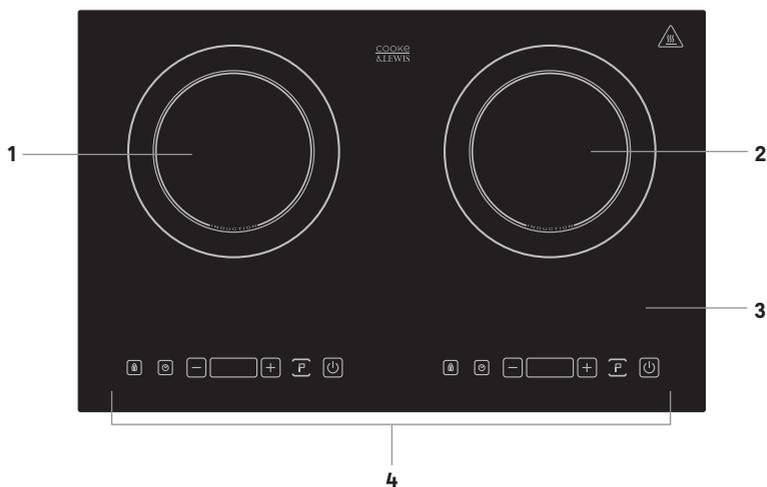
Lorsque le récipient est retiré de la plaque de cuisson à induction, celle-ci arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après 1 minute.

**AVERTISSEMENT : Il convient aux personnes portant un pacemaker de consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.**



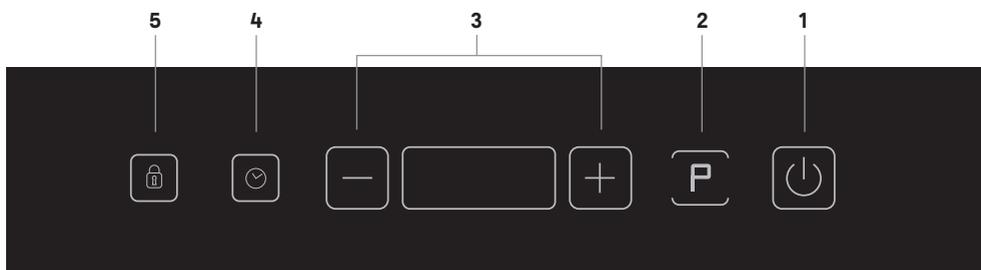
## Présentation du produit

### Vue de dessus



- |  |                        |
|--|------------------------|
| 1. Zone 1 - Puissance normale 1500W /<br>Puissance avec fonction Boost 2000W | 3. Panneau de verre    |
| 2. Zone 2 - Puissance normale 1500W /<br>Puissance avec fonction Boost 2000W | 4. Panneau de commande |

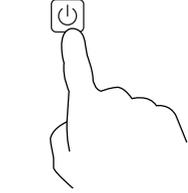
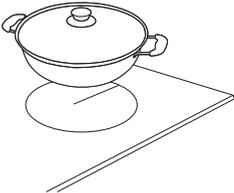
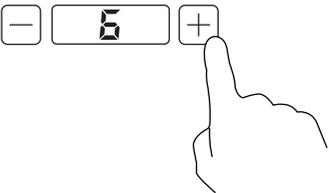
### Panneau de commande



- |                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Marche/arrêt         | 4. Minuterie       |
| 2. Fonction Boost       | 5. Sécurité enfant |
| 3. Bouton multifonction |                    |



## Démarrage de la cuisson

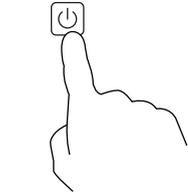
|   |  |
|---|--|
| <p>Maintenir la touche marche/arrêt «  » enfoncée pendant environ 2 secondes. La plaque de cuisson émet un bip et le voyant d'alimentation clignote pour indiquer que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille. La plaque de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune autre touche n'est activée.</p> |  |
| <p>Placer un récipient adapté sur la zone de cuisson souhaitée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</li></ul>  |  |
| <p>Régler le niveau de puissance de 1 à 8 à l'aide des touches « - » et « + » de la commande de puissance / Temps de cuisson. Le niveau de puissance peut être réglé à tout moment.</p>   |  |

Si l'alarme retentit à ce moment-là, cela indique l'une des conditions suivantes :

- un récipient n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson, ou
- le récipient utilisé n'est pas adapté pour une cuisson par induction, ou
- le récipient est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone.

**Remarque :** À moins qu'un récipient adapté ne soit correctement placé sur une zone de cuisson, la plaque de cuisson ne fonctionne pas et s'éteint automatiquement après une minute.

## Pour terminer la cuisson

|   |  |
|---|--|
| <p>Appuyer sur la touche marche/arrêt «  » pour éteindre la plaque de cuisson.</p> |  |
|---|--|



**ATTENTION :** Après utilisation, chaque zone de cuisson affiche la lettre « H » pour rappeler que le verre est trop chaud pour être touché.

Bien que la cuisson par induction ne produise pas de chaleur, le magnétisme utilisé pour chauffer les récipients signifie que cette chaleur peut tout de même être transférée par convection à la surface en verre.

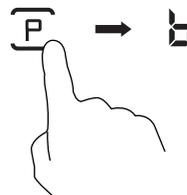
Ce phénomène est tout à fait normal pour les plaques de cuisson à induction.



## Utilisation de la fonction Boost

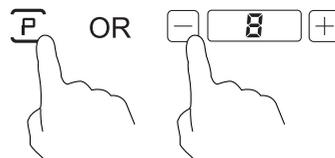
### Activation de la fonction Boost

Appuyer une fois sur la commande « P » de la fonction Boost et la zone de cuisson sélectionnée passe à la puissance maximale. L'affichage indique « b ».



### Annulation de la fonction Boost

Appuyer une fois sur la commande « P » de la fonction Boost pour que la zone de cuisson revienne à son réglage d'origine. Il est également possible d'appuyer sur la touche « - » pour annuler la fonction Boost. La zone de cuisson revient alors au niveau 8.



### Remarque :

- Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson.
- La durée d'utilisation de la fonction Boost est limitée à cinq minutes à des fins d'économies d'énergie. La zone de cuisson revient ensuite à son niveau de puissance d'origine compris entre 1 et 8, ou au niveau 8 si la fonction Boost a été activée dès l'allumage de la plaque de cuisson.
- La fonction Boost ne peut être active que sur une zone de cuisson à la fois. Par conséquent, la sélection de la fonction Boost sur une autre zone entraîne la désactivation de la fonction sur la première zone choisie, comme décrit ci-dessus.

## Utilisation de la sécurité enfant

- Le panneau de commande peut être verrouillé pour éviter toute utilisation accidentelle. Une fois verrouillé, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche marche/arrêt.

### Activation de la sécurité enfant

Appuyer sur la touche Sécurité enfant «  ». Un bip retentit et la minuterie affiche « Loc ».

### Annulation de la sécurité enfant

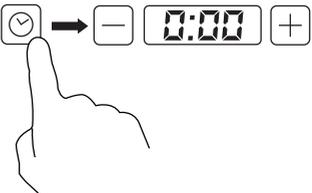
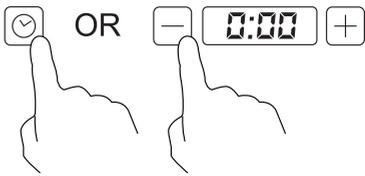
Maintenir la touche Sécurité enfant «  » enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse.



**AVERTISSEMENT : Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la touche marche/arrêt « ⏻ ». Si la plaque de cuisson est éteinte alors qu'elle est verrouillée, la sécurité enfant « 🔒 » devra être annulée lors de la prochaine utilisation.**

## Utilisation de la minuterie

- La minuterie peut être utilisée pour éteindre la zone de cuisson à la fin d'une durée définie.
- La durée maximale sélectionnable est de 3 heures.

|   |  |
|---|--|
| <p>Appuyer sur la commande Temps de cuisson « ⌚ » de la zone de cuisson correspondante.</p>   |    |
| <p>Régler la durée à l'aide des touches « - » ou « + ».</p> <p><b>Remarque :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyer sur chaque commande pour régler la durée par incréments d'une minute.</li><li>• Maintenir chaque commande enfoncée pour régler la durée par incréments de dix minutes.</li></ul> |    |
| <p>Une fois la durée réglée, la plaque commence immédiatement à effectuer un compte à rebours. L'affichage indique le temps restant.</p> <p>Une fois la durée programmée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.</p>  |  |
| <p>Pour annuler la minuterie, maintenir la commande Temps de cuisson enfoncée pendant environ deux secondes, ou réduire la durée à zéro à l'aide de la commande « - ».</p>  |  |

**AVERTISSEMENT : Cette fonction n'affecte pas les autres zones de cuisson en cours d'utilisation ; celles-ci resteront actives.**



### Généralités

**AVERTISSEMENT : Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des opérations de maintenance. En cas de problème, contacter le service client.**



Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.



Usage domestique uniquement.



Ne jamais placer un récipient vide sur la plaque de cuisson, car le capteur de surchauffe pourrait éteindre l'appareil automatiquement.



Lorsqu'une zone de cuisson est allumée pendant longtemps, la surface reste chaude et la lettre « H » s'affiche à l'écran.



Si la surface de la plaque est fissurée, ne pas l'utiliser. Mettre l'appareil hors tension au niveau du tableau électrique et contacter le service client.



Ne pas placer de récipients dont le fond est endommagé et rugueux, car ils pourraient endommager la surface du verre.



Éviter de placer des casseroles et des poêles sur la plaque de cuisson de manière brutale. La surface de la plaque à induction est solide, mais pas incassable.



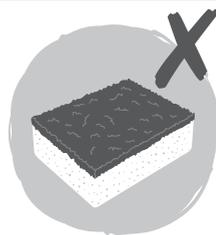
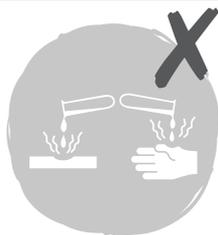
Ne pas mettre de détergents ou de produits inflammables sous la plaque de cuisson.



- L'appareil doit être nettoyé après utilisation ; le laisser refroidir d'abord !
- La surface de la plaque de cuisson à induction doit être nettoyée comme suit :

| Type de saleté  | Méthode de nettoyage  | Produits de nettoyage       |
|-----------------|---|-----------------------------|
| Calcaire        | Verser du vinaigre blanc sur la surface, puis essuyer avec un chiffon doux. | Nettoyant spécial induction |
| Taches de brûlé | Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.             | Nettoyant spécial induction |
| Taches légères  | Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.             | Éponge                      |
| Plastique fondu | Utiliser un grattoir spécial induction pour retirer les résidus.            | Nettoyant spécial induction |

**ATTENTION : Ne pas utiliser de matériaux abrasifs durant le nettoyage et ne pas faire glisser les récipients sur la surface de cuisson pour ne pas endommager le verre. Nettoyer régulièrement la plaque de cuisson afin de prévenir l'accumulation de résidus alimentaires.**



Ne jamais utiliser :

- De liquide vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs, tels qu'un aérosol pour four ou un produit détachant
- Des éponges abrasives
- Des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs vapeur

**Fabricant**

**EU Manufacturer:**

Kingfisher International Products B.V.

Rapenburgerstraat 175E

1011 VM Amsterdam

The Netherlands

[www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)

**FR** [www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)

[www.bricodepot.fr](http://www.bricodepot.fr)

Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951 [france@kingfisherservice.com](mailto:france@kingfisherservice.com)

**Pour consulter les manuels d'instructions**

**en ligne, rendez-vous sur le site**

**[www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)**