



# Plaque de cuisson à induction

QUIGG® MD 14090

---



Mode d'emploi

---

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>À propos de ce mode d'emploi .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi ....	4
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Contenu de la livraison.....</b>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>6</b>
4.1.	Catégories de personnes non autorisées .....	6
4.2.	Installation et branchement électrique.....	6
4.3.	Mise en service et utilisation .....	8
4.4.	Dysfonctionnements .....	8
<b>5.</b>	<b>La cuisson par induction .....</b>	<b>9</b>
5.1.	Récipients de cuisson adaptés .....	9
5.2.	Récipients de cuisson non adaptés .....	10
<b>6.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil.....</b>	<b>10</b>
<b>7.</b>	<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>11</b>
<b>8.</b>	<b>Utilisation .....</b>	<b>11</b>
8.1.	Réglage de la température/puissance de cuisson .....	11
8.2.	Régler le temps de cuisson .....	13
<b>9.</b>	<b>Sécurité enfants .....</b>	<b>13</b>
<b>10.</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>14</b>
<b>11.</b>	<b>Arrêt de l'appareil .....</b>	<b>14</b>
<b>12.</b>	<b>Dépannage rapide .....</b>	<b>14</b>
12.1.	Tableau des codes d'erreur .....	15
<b>13.</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>16</b>
<b>14.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>16</b>

## 1. À propos de ce mode d'emploi



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

Ayez toujours ce mode d'emploi à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, pensez impérativement à remettre également ce mode d'emploi ainsi que le certificat de garantie.

### 1.1. Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi



**DANGER !**

**Avertissement d'un risque vital immédiat !**

**AVERTISSEMENT !**

**Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !**

**PRUDENCE !**

**Avertissement d'un risque possible de blessures moyennes à légères !**



**ATTENTION !**

**Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !**



**REMARQUE !**

**Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !**



**REMARQUE !**

**Respecter les consignes du mode d'emploi !**



**AVERTISSEMENT !**

**Avertissement d'un risque d'électrocution !**

**AVERTISSEMENT !****Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !**

- Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- ▶ Action à exécuter

## 2. Utilisation conforme

Le présent appareil doit servir uniquement à chauffer des aliments dans des casseroles ou poêles adaptées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique, mais cependant pas pour des applications similaires, p. ex.

- par le personnel de cuisines, magasins ou bureaux et d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed and breakfasts.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est annulée.

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou livrés.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions ambiantes extrêmes.

## 3. Contenu de la livraison

- Plaque à induction
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

## 4. Consignes de sécurité

### 4.1. Catégories de personnes non autorisées

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.



#### **AVERTISSEMENT !**

**Conservez également les films d'emballage hors de la portée des enfants : risque d'asphyxie !**

- La présente plaque à induction est conforme aux directives de sécurité et de compatibilité électromagnétique, il est cependant conseillé aux personnes portant un stimulateur cardiaque, un défibrillateur implanté ou un appareil auditif de se renseigner auprès de leur médecin sur les risques éventuels en cas d'utilisation d'une plaque à induction, car il ne peut pas être garanti que l'appareil médical respectif satisfait aux exigences de sécurité en vigueur.

### 4.2. Installation et branchement électrique

- Branchez cette plaque à induction uniquement sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 220 - 240 V ~, 50 Hz dotée d'une protection de 16 ampères minimum. N'utilisez pas de rallonge.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes vives.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de votre plan de travail afin d'éviter qu'il ne soit entraîné accidentellement et que l'appareil ne tombe.

- PRUDENCE ! Risque d'incendie dû à des surfaces brûlantes ! Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre pas en contact avec un autre objet. Laissez suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil. Ne posez en particulier pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Installez la plaque à induction sur un support résistant à la chaleur, plan et stable. N'installez la plaque à induction que dans un endroit sec et protégé.
- **Pour garantir une aération suffisante, veillez à laisser un espace libre de 10 cm au-dessus, à l'arrière et de chaque côté de l'appareil.** Les orifices de l'appareil ne doivent pas être recouverts ou bouchés.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Veillez également à ce que la plaque à induction ne se situe pas trop près d'une source de chaleur ou à un endroit où elle risquerait d'entrer en contact avec de l'eau.



**AVERTISSEMENT**

***N'utilisez jamais l'appareil à proximité de liquides inflammables ou d'un orifice de sortie de gaz : Risque d'explosion !***

- Ne placez pas la plaque à induction à proximité immédiate d'autres appareils électriques (p. ex. téléviseur, supports de stockage magnétiques, horloges ou micro-ondes).
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

### 4.3. Mise en service et utilisation

- Utilisez uniquement des casseroles et poêles en matériau ferromagnétique adaptées à la cuisson par induction.
- Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit toujours propre et sèche.
- N'utilisez pas pour nettoyer la surface vitrocéramique de nettoyants rugueux ou agressifs, mais un produit vaisselle doux ou un nettoyant spécial vitrocéramique.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- La surface est sensible et peut se rayer. N'utilisez pas sur la plaque vitrocéramique d'objets tranchants ou pointus. Ne laissez en aucun cas tomber d'objets sur la plaque vitrocéramique pour éviter de la fissurer ou de la briser.
- Ne posez aucun objet sur la plaque vitrocéramique. Les objets en métal chauffent fortement. Il y a donc danger de brûlure !
- Choisissez toujours une casserole ou une poêle de taille adaptée à celle du foyer. Veillez à ce que le foyer soit entièrement recouvert par la casserole ou poêle.
- N'utilisez pas de casseroles ou poêles endommagées dont le fond est p. ex. déformé.
- Les graisses ou l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie ! Surveillez donc attentivement la cuisson lors de la friture dans de l'huile ou de la graisse.

### 4.4. Dysfonctionnements



#### **AVERTISSEMENT !**

***Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !***

***Respectez donc les consignes suivantes :***

- Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation des risques d'endommagement.
- Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de l'appareil avant chaque utilisation.


- Si l'appareil est défectueux, faites-le immédiatement réparer dans un atelier qualifié. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de cet appareil, le faire remplacer par le centre de service après-vente Medion ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si le foyer est endommagé (éclat, fêlure, etc.), n'utilisez en aucun cas la plaque à induction. Afin d'éviter tout danger, faites réparer l'appareil par un atelier qualifié ou adressez-vous au service après-vente de Medion.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil. Vous risqueriez de vous électrocuter. En cas de problème, adressez-vous à notre centre de service après-vente ou à un autre atelier spécialisé.

## 5. La cuisson par induction

La cuisson par induction est basée sur le principe de l'échauffement par courants induits du fond ferromagnétique, c'est-à-dire métallique, de la casserole ou poêle. Cette méthode permet d'économiser jusqu'à 50% d'énergie et est donc très avantageuse par rapport aux méthodes de cuisson conventionnelles. Les temps de cuisson sont aussi nettement réduits grâce au contrôle exact du débit thermique et à l'absence de préchauffage nécessaire du foyer.

Seul le récipient de cuisson est chauffé et non pas le foyer lui-même. Le foyer est chauffé uniquement par la chaleur émise par le récipient. Les températures atteintes ne sont cependant pas assez élevées pour que les aliments déversés brûlent sur la plaque. La surface vitrocéramique n'en est que plus facile à nettoyer.

### 5.1. Récipients de cuisson adaptés

Les récipients de cuisson d'un diamètre de 12 à 26 cm en fer ou fonte (p. ex. casseroles émaillées) et inox ferromagnétique, de préférence à fond mince afin d'éviter toute perte d'énergie et de garantir des temps de réaction rapides à toute modification des réglages. Les récipients de cuisson adaptés vendus dans le commerce sont signalés par le symbole .





## REMARQUE

Vérifiez avec un aimant si votre récipient de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Si l'aimant adhère au fond de la casserole, vous pouvez l'utiliser sur votre plaque à induction.

## 5.2. Récipients de cuisson non adaptés

Les récipients en aluminium, cuivre, verre et céramique ainsi que les casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm ne sont pas adaptés. Ne pas utiliser de casseroles ou poêles à fond convexe pour ne pas gaspiller d'énergie inutilement.

## 6. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Foyer
- 2) Touche de marche/arrêt
- 3) Commutation de l'affichage watts/température
- 4) Augmenter le niveau de puissance/régler le temps de cuisson
- 5) Réduire le niveau de puissance/régler le temps de cuisson
- 6) Régler la minuterie pour le temps de cuisson
- 7) Régler la sécurité enfants

## 7. Avant la première utilisation

- ▶ Essuyez la surface vitrocéramique avec un chiffon doux légèrement mouillé.
- ▶ Puis séchez la surface vitrocéramique avec un chiffon doux.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 220 - 240 V ~, 50 Hz.

Un signal sonore retentit et **OFF** s'affiche sur l'écran.


## 8. Utilisation

- ▶ Placez un récipient de cuisson adapté au milieu du foyer (vous trouverez à la section « 5.1. Récipients de cuisson adaptés », page 9 des informations sur les récipients adaptés).



### ATTENTION !

*Ne laissez jamais la plaque à induction fonctionner sans surveillance. Surveillez toujours la cuisson, en particulier si vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile.*

- ▶ Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et **0.0** clignote sur l'écran.





### REMARQUE !

La cuisson commence uniquement lorsqu'un récipient adapté est posé au milieu du foyer.

Si aucun récipient adapté ne se trouve sur le foyer, l'écran affiche le code d'erreur E0 et l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'env. 45 secondes.


Sélectionnez le niveau de cuisson et, si souhaité, un temps de cuisson. Procédez alors comme suit :



### 8.1. Réglage de la température/puissance de cuisson

Une fois que vous avez allumé l'appareil en appuyant sur la touche , appuyez sur la touche  pour sélectionner une puissance ou une température pour le niveau de cuisson. Les réglages suivants sont possibles :




Puissance en watts	Température en ° C
500	60
600	80
700	100

Puissance en watts	Température en ° C
800	120
1000	140
1200	160
1400	180
1600	200
1800	220
2000	240

Le symbole **POWER** est affiché sur l'écran pour la puissance et le symbole  pour la température.

- ▶ Appuyez une fois sur la touche  pour régler la puissance du niveau de cuisson et appuyez deux fois sur la touche  pour régler la température du niveau de cuisson.

L'appareil démarre avec le niveau de cuisson 1800 W ou 220° C.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour réduire le niveau de cuisson et sur la touche  pour l'augmenter.
- ▶ Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche  pour arrêter l'appareil.

**OFF** s'affiche alors sur l'écran.



### **AVERTISSEMENT !**

***Risque de brûlure dû à des surfaces très chaudes.***

***Lors de la cuisson, le foyer est chauffé par la chaleur émise par le récipient. Laissez donc refroidir la plaque à induction avant de la toucher.***






### **REMARQUE !**

Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de l'appareil fonctionne encore un certain temps afin de refroidir l'appareil. Ne débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant qu'une fois que le ventilateur est complètement arrêté.

## 8.2. Régler le temps de cuisson

Vous pouvez régler une durée au bout de laquelle la plaque à induction doit s'éteindre automatiquement. Procédez comme suit :

- ▶ Réglez le niveau de cuisson souhaité comme décrit au chapitre précédent.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour activer le mode Temps de cuisson.
- ▶ Le symbole **TIMER** apparaît sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson.
  - Pression brève des touches : réglage par paliers d'une minute
  - Pression longue des touches : réglage par paliers de 10 minutes.

Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à trois heures.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et **OFF** est affiché sur l'écran.



### **AVERTISSEMENT !**

**Risque de brûlure dû à des surfaces très chaudes.**

**Lors de la cuisson, le foyer est chauffé par la chaleur émise par le récipient. Laissez donc refroidir la plaque à induction avant de la toucher.**




### **REMARQUE !**


Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de l'appareil fonctionne encore un certain temps afin de refroidir l'appareil. Ne débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant qu'une fois que le ventilateur est complètement arrêté.

## 9. Sécurité enfants

Pour éviter tout actionnement involontaire des touches ou toute mise en marche accidentelle de l'appareil, cette plaque à induction est équipée d'une sécurité enfants.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour activer la sécurité enfants.

Le symbole  s'affiche sur l'écran et le voyant de fonctionnement de la sécurité enfants s'allume au-dessus de la touche de sécurité enfants.

- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez plus longtemps sur la touche .

## 10. Nettoyage et entretien



### **AVERTISSEMENT !**

***Pièces conductrices de courant. Risque d'électrocution !***

***Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide !***



### **REMARQUE !**

N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs sur la plaque vitrocéramique et le boîtier de l'appareil, vous pourriez les abîmer. Utilisez des nettoyeurs spéciaux pour surfaces vitrocéramiques ou un nettoyeur doux, p. ex. produit vaisselle.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir entièrement.
- ▶ Éliminez les salissures plus tenaces avec un grattoir spécial pour plaques vitrocéramiques.
- ▶ Essuyez la surface vitrocéramique refroidie avec un chiffon doux légèrement mouillé.
- ▶ Puis séchez la plaque avec un chiffon doux.
- ▶ Si la fente d'aération est sale ou bouchée, nettoyez-la avec précaution à l'aide d'un aspirateur.

## 11. Arrêt de l'appareil

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

## 12. Dépannage rapide

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente.

## 12.1. Tableau des codes d'erreur

Code d'erreur	Cause	Dépannage rapide
E0	Détection de casserole : aucune casserole ne se trouve sur le foyer.	Placez dans les 45 secondes qui suivent une casserole sur le foyer.
E1	Un court-circuit s'est produit dans l'électronique.	Contactez le service après-vente.
E2	Capteur de température défectueux.	Contactez le service après-vente.
E3	La surveillance de l'électronique Protection contre les surtensions s'est déclenchée.	Vérifiez si la tension secteur de la prise de courant sur laquelle l'appareil est branché correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique.
E4	La surveillance de l'électronique Protection contre les sous-tensions s'est déclenchée.	Vérifiez si la tension secteur de la prise de courant sur laquelle l'appareil est branché correspond à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique.
E5	La température maximale admissible de 200° C a été dépassée sur le foyer en mode Niveaux de puissance.	Enlevez du foyer l'objet en métal, p. ex. une casserole vide ou des couverts, l'huile ou la graisse chaude. Laissez refroidir le foyer.
E6	Température intérieure trop élevée due à une fente d'aération bouchée.	Nettoyez la fente d'aération comme décrit à la section « 10. Nettoyage et entretien », page 14.



### REMARQUE !

Avec tous les codes d'erreur susmentionnés (excepté E0), réinitialisez l'appareil en débranchant la fiche d'alimentation de la prise.

## 13. Recyclage



### Emballage

Votre appareil se trouve dans un emballage de protection afin d'éviter qu'il ne soit endommagé au cours du transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.



### Appareil

Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, ne le jetez en aucun cas dans une poubelle classique. Informez-vous auprès de votre municipalité des possibilités de recyclage écologique et adapté.



## 14. Caractéristiques techniques

Tension nominale	AC 220 - 240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	2000 watts
Diamètre des récipients de cuisson adaptés	12-26 cm



**Sous réserve de modifications techniques !**

Copyright © 2013 Tous droits réservés.

MEDION® AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Allemagne

**MEDION®**

FR

Medion France  
75 Rue de la Foucaudière  
72100 LE MANS  
France

Service Hotline: 02 43 16 60 30 (appel non surtaxé)  
Service PREMIUM hors garantie: 08 92 35 05 40  
(0.34 EUR/min)

E-Mail: Pour nous contacter, merci de vous rendre sur  
notre site internet ([www.medion.fr](http://www.medion.fr)) à la rubrique  
« Service » puis « Contact »

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