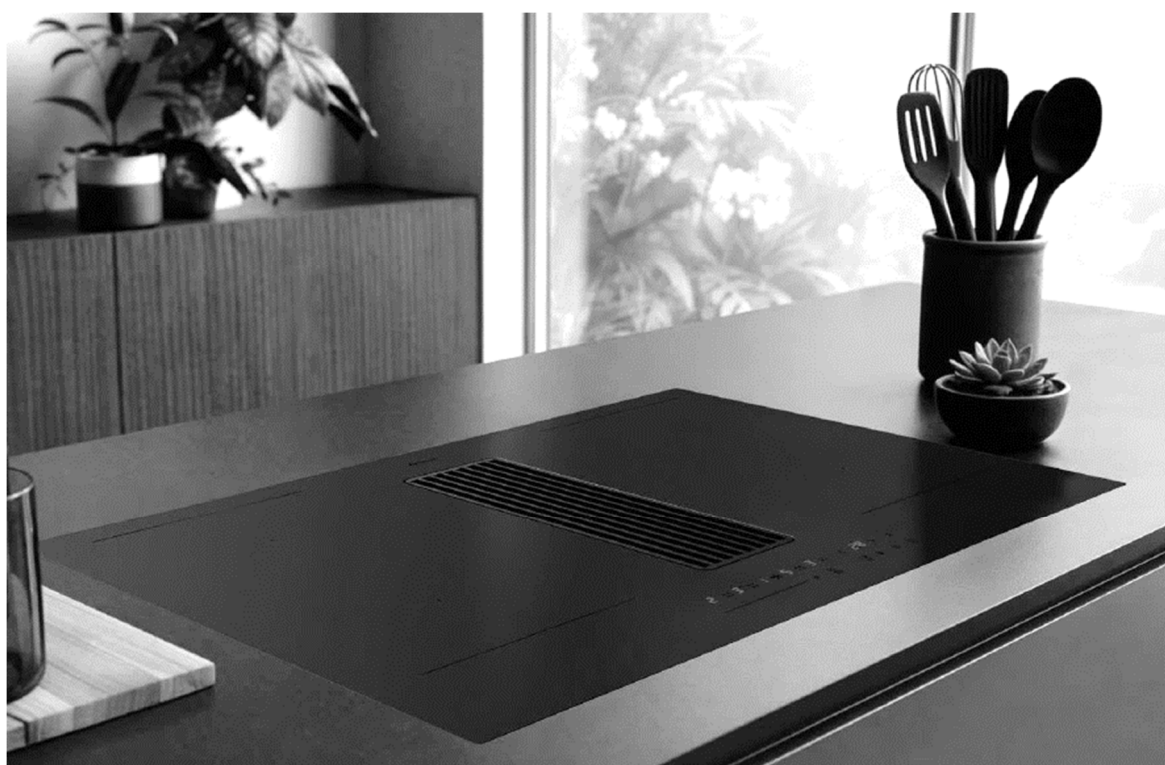




Start



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



1N 220-240V / 50-60Hz

2N 220-240V / 50-60Hz

3N 380-415V / 50-60Hz

Sommaire

I	GÉNÉRAL	4
II	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	5
III	INSTALLATION	10
III.1	TRAITEMENT DE L'AIR	10
III.2	INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	11
III.3	INSTALLATION	13
III.3.a	INSTALLATION DE LA TABLE À INDUCTION	15
III.3.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION - ÉVACUATION PAR LA PLINTHE	19
III.3.c	INDICATIONS DE CONSTRUCTION - ÉVACUATION ARRIÈRE	20
III.3.d	ASSEMBLAGE DU CONDUIT D'ÉVACUATION D'AIR	24
III.4	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	24
IV	FONCTIONNEMENT	27
IV.1	DESCRIPTION DE LA TABLE À INDUCTION ASPIRANTE	27
IV.1.a	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	27
IV.1.b	PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON ASPIRANTE	29
IV.2	RÉCIPIENTS DE CUISSON	30
IV.2.a	QUALITÉ DES RÉCIPIENTS	30
IV.2.b	DIMENSIONS DES RÉCIPIENTS	30
IV.3	TABLE DE CUISSON À INDUCTION	31
IV.3.a	AFFICHAGE DE LA ZONE DE CUISSON	31
IV.3.b	CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE	32
IV.3.c	CONFIGURATION DE LA TABLE	33
IV.3.d	FONCTIONNEMENT DE LA TABLE	34
IV.4	ASPIRATION	40
IV.4.a	INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	40
V	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	48
V.1	NETTOYAGE DE LA TABLE À INDUCTION ASPIRANTE	48
VI	GUIDE DE DÉPANNAGE	54
VI.1	ERREURS / DÉPANNAGE	54
VI.2	SERVICE APRÈS-VENTE	56
VII	MISE HORS SERVICE	57
VII.1	MISE HORS SERVICE	57
VII.2	DÉMONTAGE	57
VII.3	PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	57
VII.4	ÉLIMINATION	57
VIII	NORMES TECHNIQUES DE RÉFÉRENCE	58

I GÉNÉRAL

Ces instructions d'utilisation décrivent l'appareil et son utilisation. Ce livret fait partie intégrante de l'appareil et doit par conséquent être conservé avec soin et toujours l'accompagner, même en cas de cession à un autre propriétaire ou utilisateur, ou de transfert vers une autre installation.

L'appareil peut présenter un aspect différent de celui illustré dans les dessins de ce livret ; toutefois, les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien restent les mêmes.

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le présent appareil est conçu et fabriqué conformément aux exigences essentielles de sécurité, de santé et de compatibilité électromagnétique prévues par la législation européenne applicable.

L'appareil est conforme, le cas échéant, aux directives et règlements européens suivants :

- **Directive Basse Tension 2014/35/UE**
- **Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE**
- **Directive RoHS 2011/65/UE et modifications ultérieures**
- **Directive DEEE/WEEE 2012/19/UE**
- **Règlements européens applicables en matière d'écoconception et d'étiquetage énergétique**

La Déclaration UE de Conformité est disponible auprès du fabricant sur demande.

Le fabricant s'engage dans une démarche d'amélioration continue.

Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel peuvent être modifiés sans préavis.

II AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT ET MENTIONS D'AVERTISSEMENT

Type et source du danger

Conséquences possibles en cas de non-respect

-> Mesures permettant d'éviter ou de réduire le danger

Remarques :

- Les symboles d'avertissement attirent l'attention sur des situations dangereuses susceptibles de provoquer des blessures, la mort ou des dommages matériels.
- La mention d'avertissement indique le niveau de gravité du danger.

Signification des symboles d'avertissement et des mentions d'avertissement :

Symbole d'avertissement	Mention d'avertissement	Signification
	DANGER	Indique une situation de danger imminent qui, si elle n'est pas évitée, entraîne la mort ou des blessures graves.
	AVERTISSEMENT	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	ATTENTION	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées ou des dommages matériels.

- L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement conformément à sa destination, à savoir comme table de cuisson à induction aspirante, pour la cuisson des aliments et l'aspiration des fumées de cuisson, installée dans des cuisines domestiques.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens résultant d'erreurs d'installation ou d'entretien, ou d'une utilisation impropre.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, contrôler la plaque signalétique (située sur la partie inférieure de l'appareil) afin de vérifier que la tension et la puissance correspondent à celles du réseau et que la prise de raccordement est adaptée. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.



DANGER - Risque d'électrocution. L'absence de déconnexion de l'appareil peut provoquer des chocs électriques, des blessures graves ou la mort. -> Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, ou en cas d'orage, débrancher l'appareil en plaçant l'interrupteur général de l'installation sur « arrêt » (Fig. 2.1) ou en retirant la fiche (Fig. 2.2).

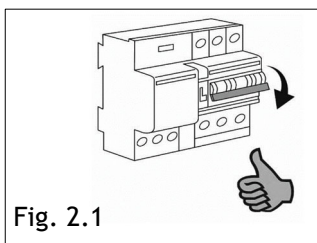


Fig. 2.1

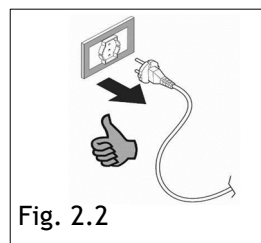
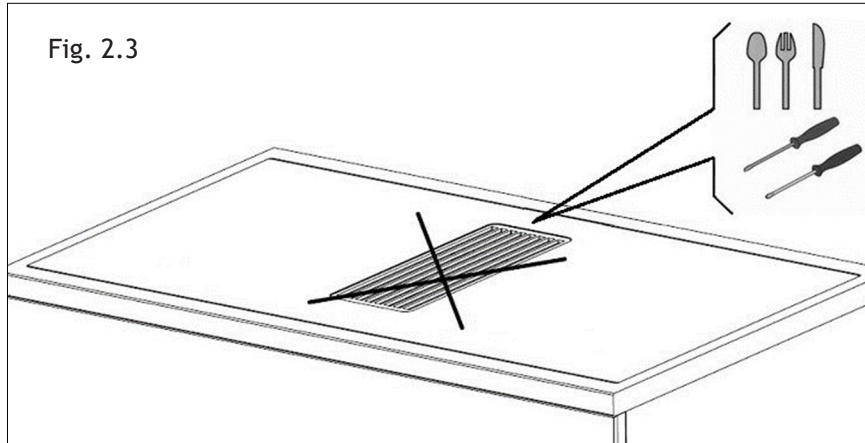
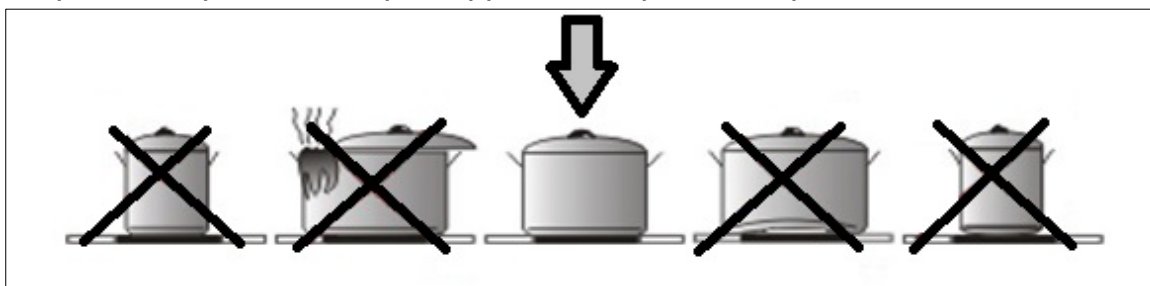


Fig. 2.2

- **⚠ ATTENTION - Risque de brûlure.** Lorsque la table de cuisson aspirante fonctionne, les zones adjacentes aux zones de cuisson à induction peuvent devenir chaudes. ->Ne pas toucher les récipients ou les surfaces chaudes pendant le fonctionnement ou immédiatement après.
- **⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'incendie.** L'absence de nettoyage de l'appareil peut entraîner un risque d'incendie. ->Nettoyer régulièrement l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un appareil à vapeur ou à haute pression.
- **⚠ ATTENTION - Risque de blessures et de dommages à l'appareil.** Ne pas introduire d'objets à travers la grille centrale. ->Maintenir la grille centrale toujours exempte de corps étrangers (Fig. 2.3).



- **⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'accès.** Ne pas utiliser l'appareil si la grille centrale est retirée. ->Cela peut donner un accès direct à la zone d'aspiration, avec risque de blessures ou de dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Veiller à ce que le raccordement électrique d'autres appareils situés à proximité immédiate n'entre pas en contact avec l'appareil chaud.
- Il est interdit de tirer, débrancher ou tordre les câbles électriques sortant de l'appareil, même lorsque celui-ci est déconnecté du réseau électrique.
- Les hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson peuvent compromettre le fonctionnement sûr des appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte ou d'un autre extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz à tirage doit être contrôlé par une personne compétente afin de s'assurer qu'aucun reflux de gaz de combustion ne se produit.
- **⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'incendie.** Des flammes nues sous l'appareil peuvent provoquer un incendie. ->Ne pas cuisiner avec des flammes nues sous l'appareil.
- Afin d'éviter toute perturbation indésirable du panneau de commande (Touch Control « TC »), placer les récipients adaptés centrés par rapport aux repères indiqués sur la surface vitrocéramique.



Précautions avant utilisation

- Déballez tous les matériaux.
- L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par du personnel autorisé. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de raccordement.
- Avant utilisation, l'appareil doit être correctement installé dans un meuble de cuisine et sur un plan de travail adapté et homologué.
- Cet appareil électroménager est destiné exclusivement à la cuisson des aliments et exclut toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirer toutes les étiquettes et tous les autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas modifier ni altérer l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas être utilisée en pose libre ni comme plan de travail.
- L'appareil doit être relié à la terre et câblé conformément aux normes locales.
- Ne pas utiliser de rallonge ni de multiprise pour le raccordement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un four non ventilé, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : la vapeur peut endommager les composants électroniques.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Utilisation de l'appareil

- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier à la détection des récipients.
- Éteindre les zones de cuisson après utilisation.
- Surveiller la cuisson avec des graisses ou des huiles, qui peuvent s'enflammer rapidement.
- Veiller à ne pas se brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer qu'aucun câble d'un appareil, fixe ou mobile, n'entre en contact avec le verre ou un récipient chaud.
-  **ATTENTION - Risque d'interférences électromagnétiques.** Les objets magnétiques (par ex. cartes de crédit, téléphones portables, calculatrices) peuvent être affectés lorsqu'ils sont placés à proximité de l'appareil en fonctionnement. -> Maintenir les dispositifs magnétiques et électroniques à l'écart de la table de cuisson en fonctionnement.
-  **ATTENTION - Risque de brûlure.** Les objets métalliques placés sur la table de cuisson peuvent devenir chauds. -> Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la surface de cuisson pendant le fonctionnement.
- De manière générale, ne pas placer d'objets métalliques sur la surface vitrée, à l'exception des récipients de cuisson. En cas de surchauffe imprévue ou de chaleur résiduelle, ces objets peuvent chauffer, fondre ou même brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec un chiffon ou une protection. Celle-ci pourrait devenir très chaude et prendre feu.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles en comprennent les dangers.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

-  **AVERTISSEMENT - Risque de brûlure.** Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement, car les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. ->Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures si elles sont touchées pendant ou immédiatement après l'utilisation.

Précautions pour éviter d'endommager l'appareil

- Les fonds rugueux des poêles ou les récipients endommagés (à l'exception des récipients en fonte émaillée) peuvent endommager le verre vitrocéramique.

- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre vitrocéramique.

- Éviter de faire tomber des objets, même petits, sur le verre vitrocéramique.

- Ne pas heurter les bords du verre avec des récipients.

-  **ATTENTION - Exigence de ventilation.** S'assurer que la ventilation de l'appareil fonctionne conformément aux instructions du fabricant. ->Garantir une ventilation adéquate pendant l'installation et le fonctionnement de l'appareil.

- Ne pas poser ni laisser de récipients vides sur les tables de cuisson vitrocéramiques.

- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de chauffe. Ils peuvent provoquer des fissures ou d'autres altérations de la surface vitrocéramique lors du refroidissement : les retirer immédiatement de la zone de chauffe encore chaude (en veillant à ne pas se brûler).

-  **AVERTISSEMENT - Risque d'incendie.** Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. ->La cuisson avec de la graisse ou de l'huile ne doit pas être laissée sans surveillance.

-  **AVERTISSEMENT - Risque d'incendie.** Une cuisson sans surveillance peut provoquer un incendie. ->Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

-  **AVERTISSEMENT - Risque d'incendie.** Les objets placés sur la surface de cuisson peuvent surchauffer et provoquer un incendie. ->Ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.

-  **ATTENTION - Risque de brûlure.** Ne jamais poser de récipients chauds sur le panneau de commande. ->Toujours poser les récipients chauds sur des surfaces adaptées et résistantes à la chaleur, à l'écart de la zone de commande.

- Une ventilation adéquate doit être assurée à l'avant et à l'arrière du meuble afin que l'air puisse circuler.

-  **ATTENTION - Exigence de ventilation.** La présence d'un tiroir sous l'appareil encastré nécessite un espace suffisant entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de la table à induction (30 mm). ->S'assurer que cet espace est suffisant ; cela est essentiel pour garantir une ventilation correcte.

- Ne jamais placer d'objets inflammables (par ex. aérosols) dans le tiroir situé sous la table de cuisson vitrocéramique. Les éventuels tiroirs à couverts doivent être résistants à la chaleur.

Précautions en cas de panne de l'appareil

- En cas de défaut, éteindre l'appareil et couper l'alimentation électrique.
-  **AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique.** Si la surface vitrocéramique est cassée, fissurée ou fendue, elle peut provoquer un choc électrique ou des blessures. ->Débrancher l'appareil.
- Les réparations doivent être effectuées par des spécialistes. Ne pas ouvrir l'appareil soi-même.

Autres protections

- S'assurer que la poêle/le récipient est toujours centré sur la zone de cuisson repérée sur la table.
-  **ATTENTION - Risque lié au champ électromagnétique.** Pour les utilisateurs porteurs d'un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait en affecter le fonctionnement. ->Consulter un médecin ou le revendeur pour plus d'informations.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium ou en matériau synthétique : ils pourraient fondre sur des zones de cuisson encore chaudes.
-  **ATTENTION - Risque de dommages structurels.** Ne pas s'asseoir, se tenir debout ni appliquer de charges excessives sur la surface en verre. ->Une charge excessive peut endommager la table en verre.
-  **ATTENTION - Risque d'endommagement de la surface.** Ne pas faire glisser les récipients sur la surface en verre. ->Toujours soulever les récipients lors de leur repositionnement afin d'éviter les rayures et de protéger la surface en verre.

 **AVERTISSEMENT - Risque d'incendie.** Tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau peut provoquer sa propagation. -> Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteindre l'appareil et couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

IMPORTANT : L'UTILISATION DE RÉCIPIENTS DE MAUVAISE QUALITÉ OU DE TOUTE PLAQUE D'ADAPTATION À INDUCTION POUR RÉCIPIENTS NON MAGNÉTIQUES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE. DANS CE CAS, LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES ÉVENTUELS DOMMAGES CAUSÉS À LA TABLE DE CUISSON ET/OU À L'ENVIRONNEMENT PROCHE.

III INSTALLATION

III.1 TRAITEMENT DE L'AIR

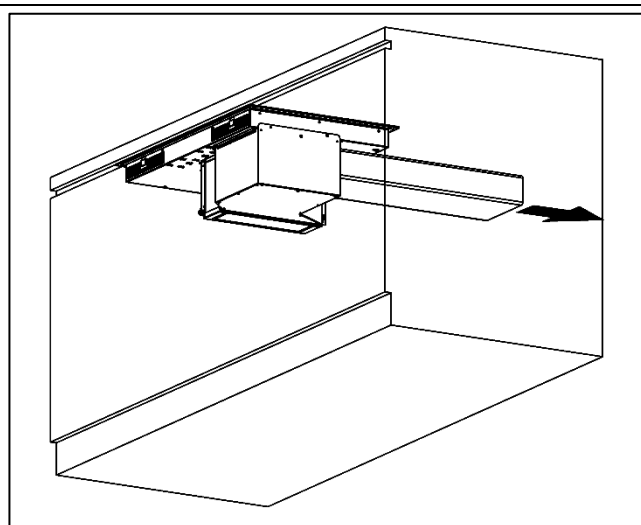
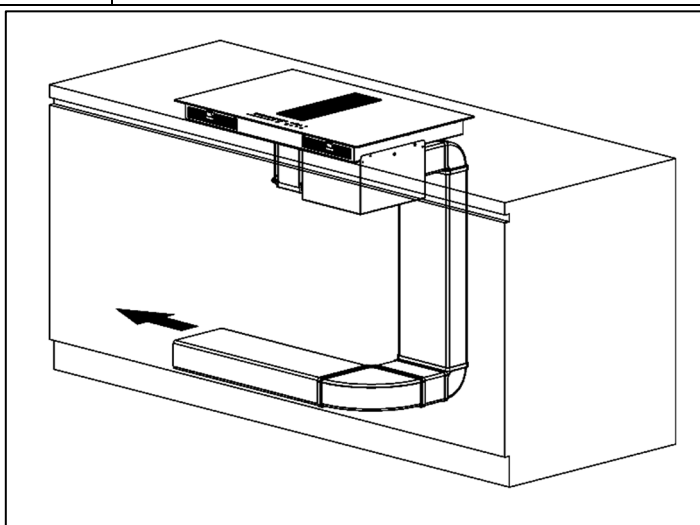
Ce système d'aspiration permet le traitement des fumées de cuisson. Le système peut être utilisé en mode évacuation ou recyclage (kit filtre anti-odeurs Long-Life ou kit avec filtre plasma, fournis séparément).



Évacuation (rejet extérieur). Les fumées de cuisson sont évacuées vers l'extérieur par une conduite (non fournie avec l'appareil) raccordée à la sortie du moteur.



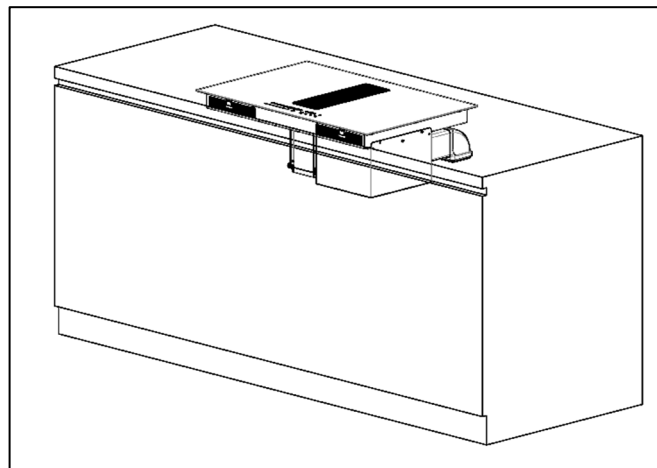
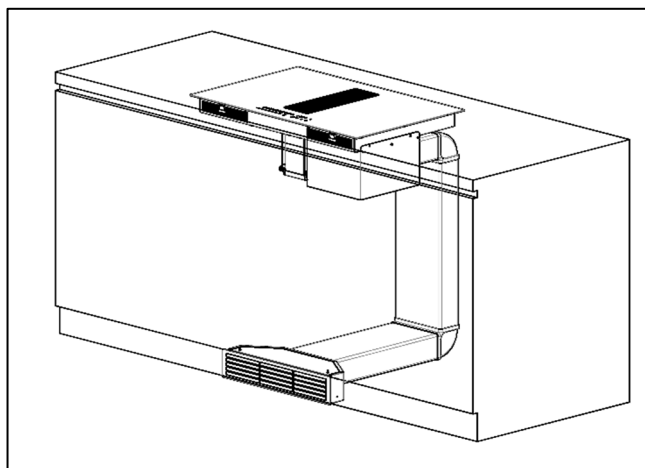
AVERTISSEMENT - Risque lié aux gaz de combustion. Le conduit ne doit jamais être raccordé à des conduits d'évacuation de produits de combustion (poêles, chaudières, brûleurs, etc.). -> S'assurer que le conduit est raccordé exclusivement à un système de ventilation adapté et conforme aux réglementations locales.



L'utilisation de conduites longues, comportant de nombreux coudes, annelées ou de section inférieure à celle de la sortie du moteur entraînera une diminution des performances d'aspiration et une éventuelle augmentation du niveau sonore.



Recyclage (recyclage intérieur). Les fumées traversent les filtres anti-odeurs Long-Life (disponibles séparément en tant qu'accessoire) afin d'être purifiées puis réinjectées dans la cuisine.



III.2 INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

Lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser les appareils.

Pour l'installation des appareils, des équipements de sécurité et une série d'outils sont nécessaires, comme indiqué à la Fig.3.2.1.

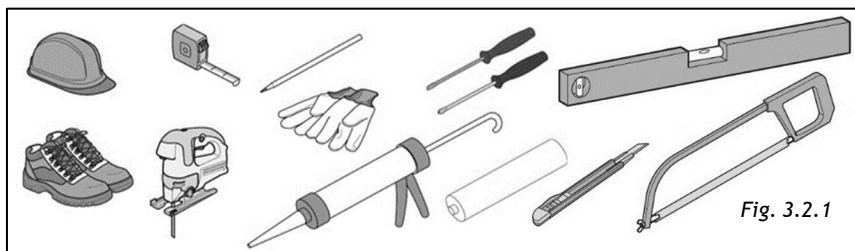
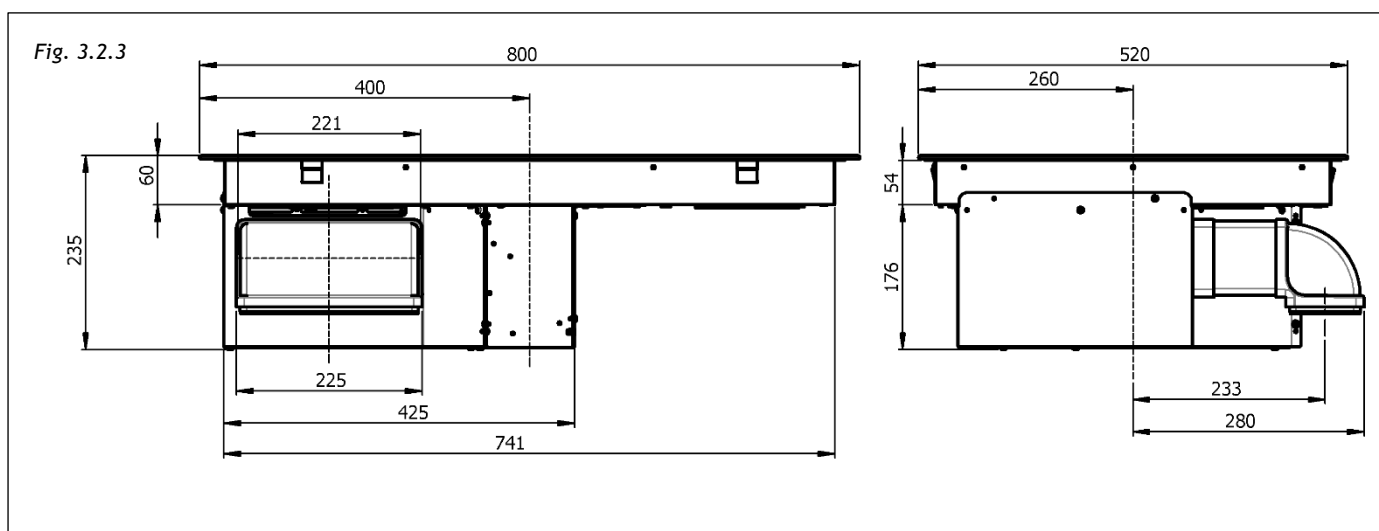
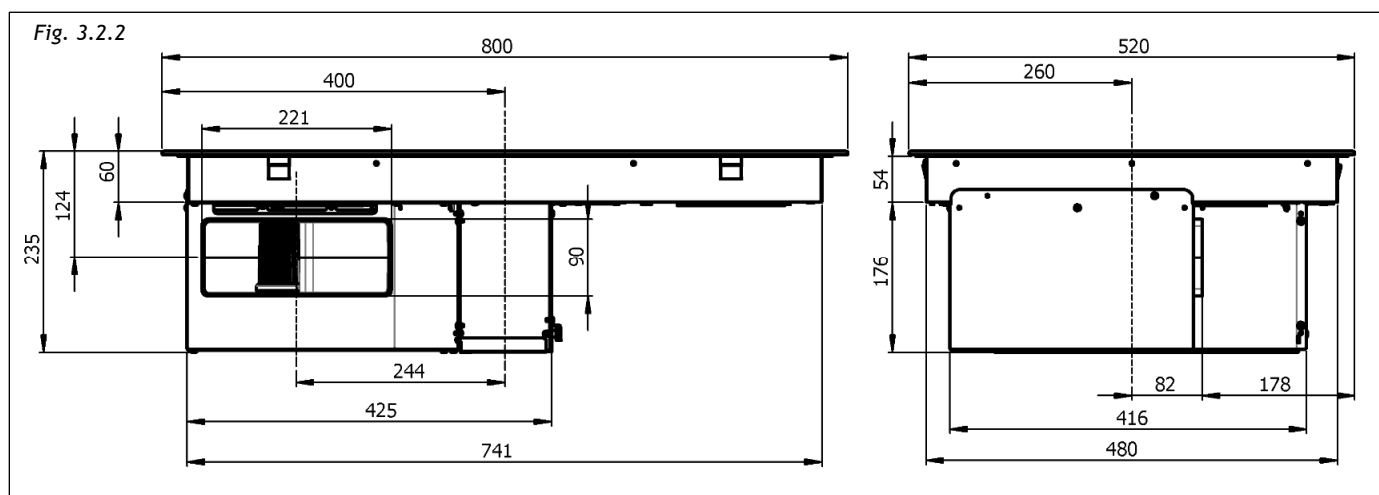


Fig. 3.2.1

La table aspirante est fournie avec toutes les fixations nécessaires à son installation et adaptées à la plupart des meubles.

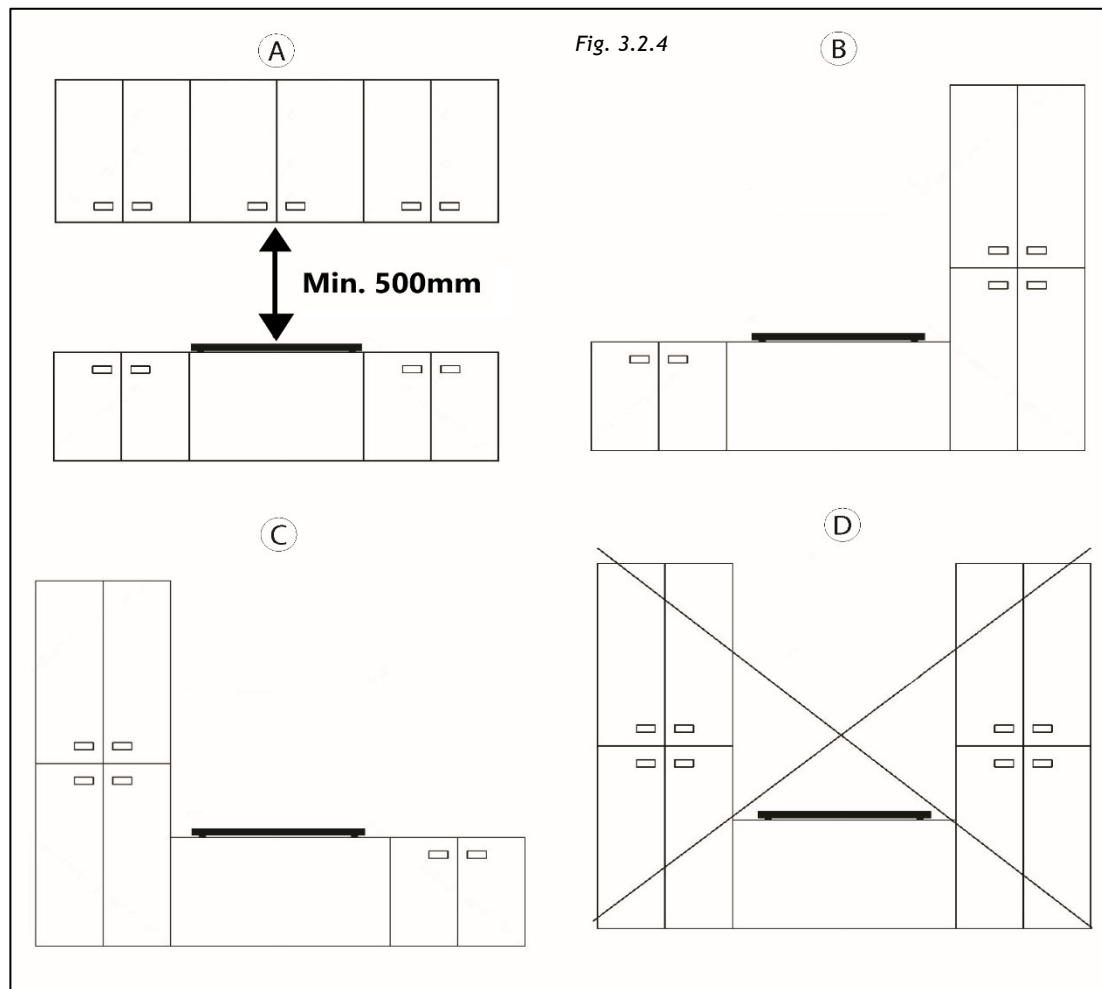
Remarque : vérifier les dimensions minimales du meuble pour l'installation en tenant compte de l'encombrement de l'appareil indiqué aux Fig. 3.2.2 et Fig. 3.2.3.



⚠ ATTENTION - Risque de dommages matériels. Le revêtement du meuble peut se déformer ou se décolorer en raison d'une résistance insuffisante à la chaleur. ->Utiliser exclusivement des colles résistantes à la chaleur adaptées à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Idéalement, l'appareil doit être installé sans meuble colonne ni paroi des deux côtés (Fig.3.2.4-A). La présence d'un meuble colonne ou d'une paroi n'est autorisée que d'un seul côté de l'appareil (Fig.3.2.4-B et Fig.3.2.4-C).

⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'incendie. Le non-respect des espaces d'installation peut augmenter le risque d'incendie. ->Garantir un espace libre autour de l'appareil conformément aux exigences d'installation (Fig. 3.2.4-D). ->Ne pas installer de baguettes décoratives en bois.

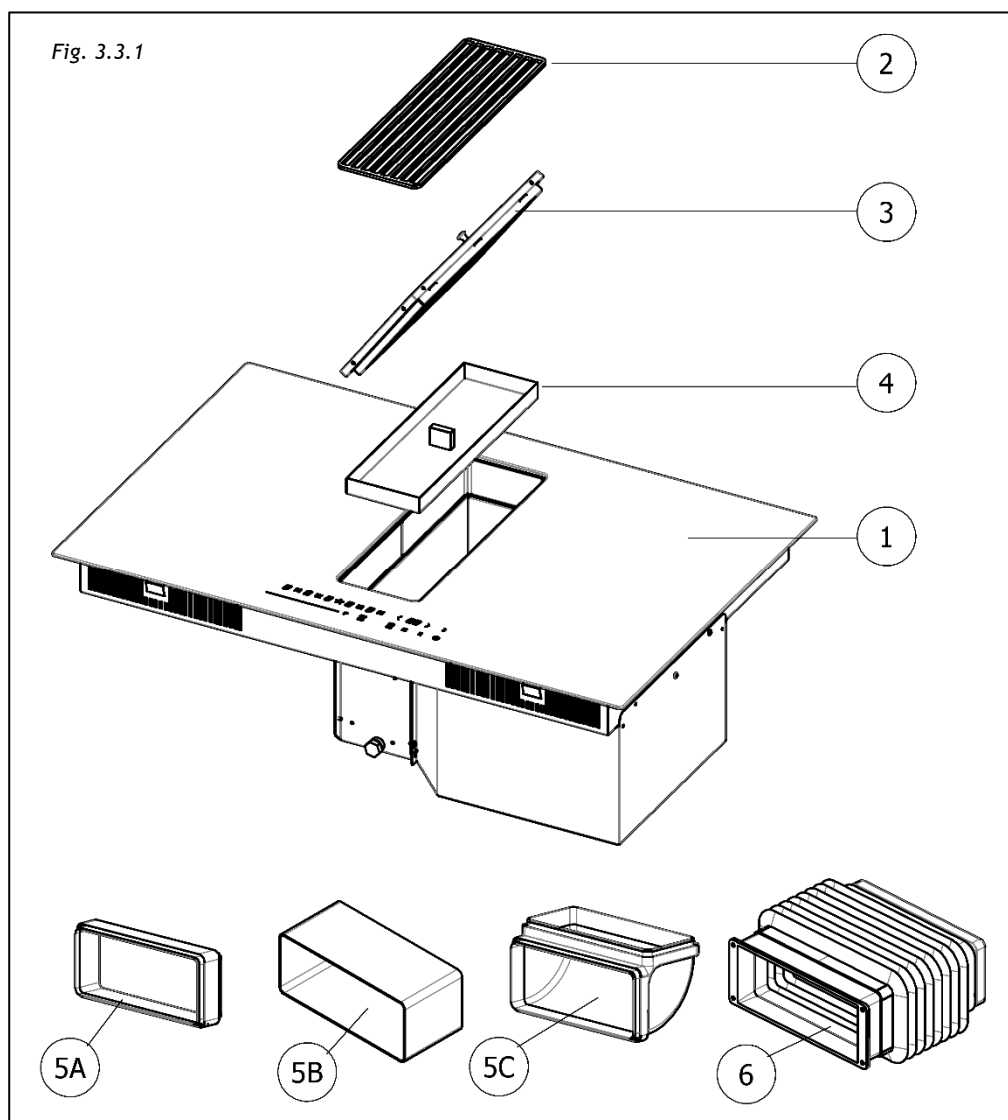


Nous recommandons d'installer l'appareil uniquement après avoir monté le meuble haut afin d'éviter d'éventuels dommages à la table en verre.

L'espace de sécurité entre la table de cuisson et les éventuels meubles placés au-dessus doit respecter une distance minimale de 500 mm (Fig. 3.2.4-A).

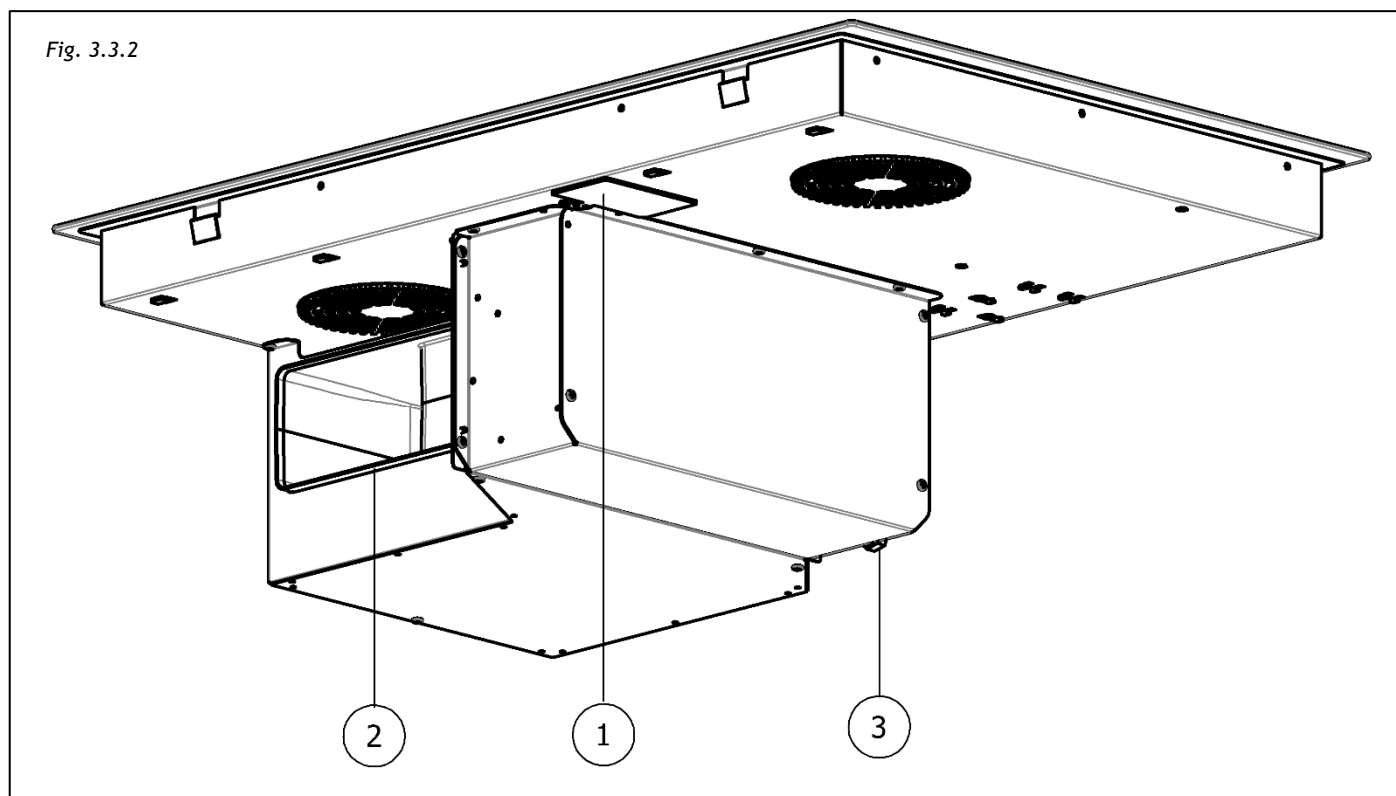
III.3 INSTALLATION

À l'ouverture de l'emballage, l'installateur trouvera les éléments représentés ci-dessous, à installer selon les modalités décrites dans ces pages. Vue avant (Fig. 3.3.1) :



1. Table de cuisson
2. Grille centrale
3. Filtre à graisse (avec filtre anti-odeurs Long-Life, s'il est inclus)
4. Bac de récupération des condensats
5. Raccords de sortie d'air :
 - A. Raccord
 - B. Conduit
 - C. Coude
6. Kit de raccordement pour l'évacuation arrière de l'air (s'il est inclus)

Vue arrière (Fig. 3.3.2) :



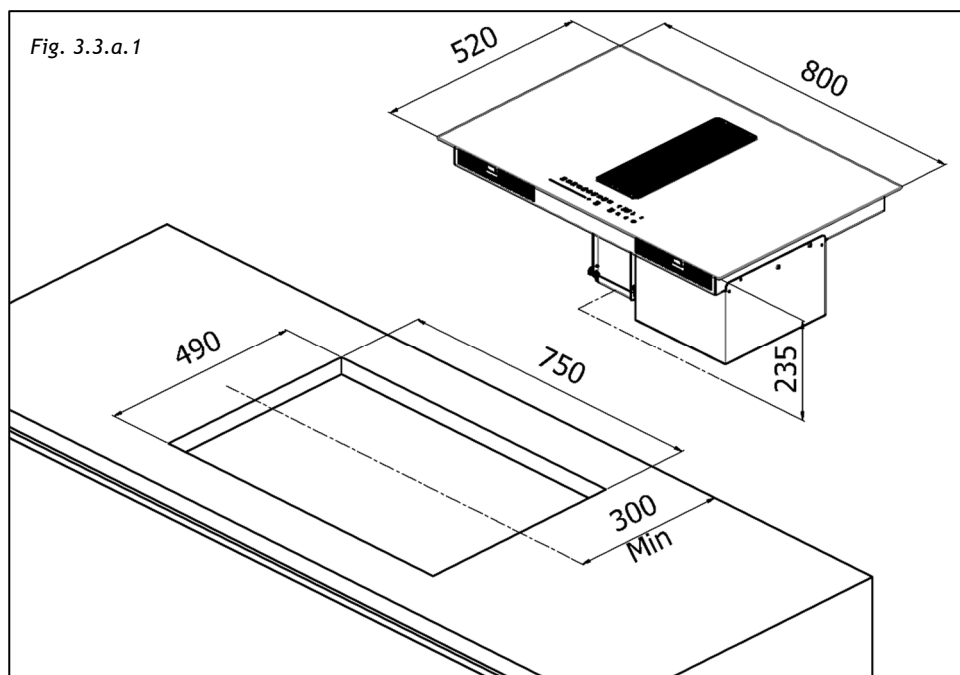
1. Boîtier d'alimentation
2. Sortie de l'aspirateur
3. Bouchon de vidange des liquides

III.3.a INSTALLATION DE LA TABLE À INDUCTION

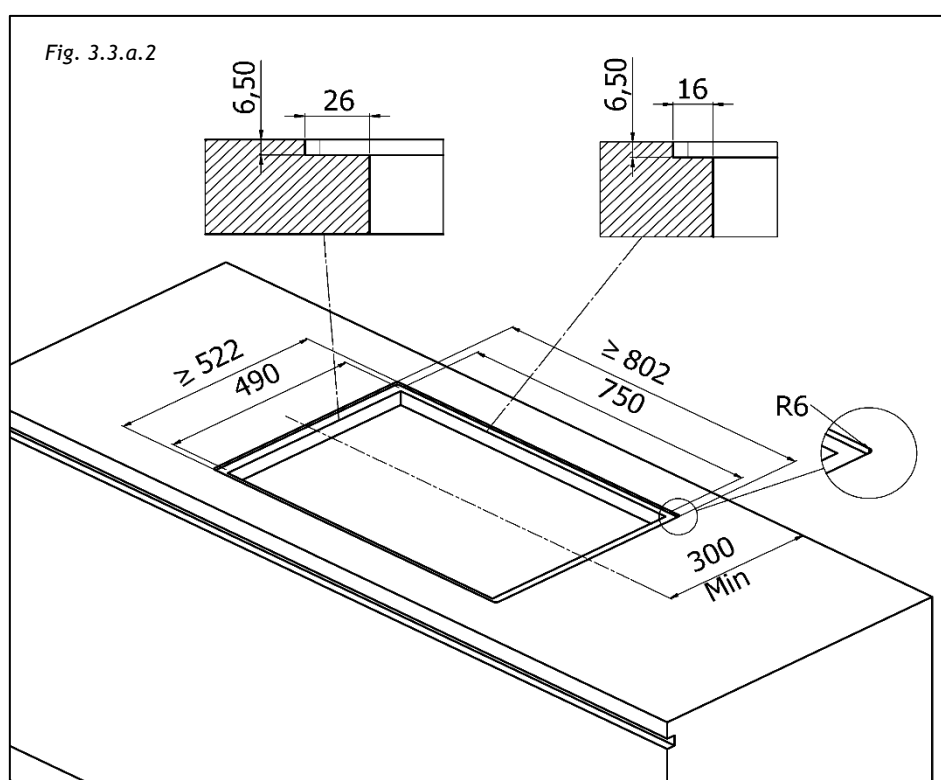
Afin de laisser l'espace nécessaire au conduit d'air, il est important d'installer la table à induction avec son axe médian à plus de 300 mm de toute paroi éventuellement présente à l'arrière.

La table à induction peut être installée de deux manières : en pose sur le plan de travail ou à fleur du plan de travail.

Pour réaliser une INSTALLATION EN POSE, découper le plan de travail comme illustré à la Fig. 3.3.a.1.



Pour réaliser une INSTALLATION À FLEUR, découper et fraiser le plan de travail le long du bord de l'ouverture d'installation, en respectant les dimensions indiquées à la Fig. 3.3.a.2.



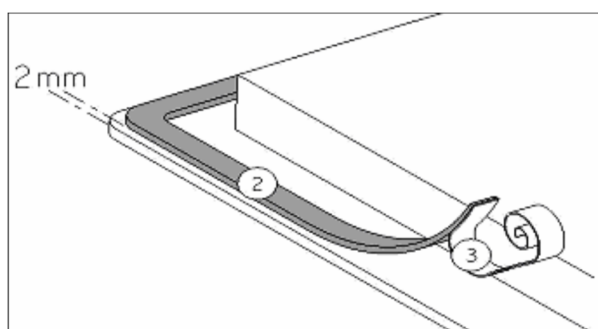
L'installation relève de la responsabilité exclusive des spécialistes.

L'installateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays.

Des matériaux gonflant au contact de l'eau sont souvent utilisés pour les plans de travail. Pour protéger le bord découpé du meuble, appliquer une couche de peinture ou un produit d'étanchéité spécial. Une attention particulière doit être portée à l'application du joint adhésif fourni avec la table de cuisson afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support. Ce joint garantit une étanchéité correcte lorsqu'il est utilisé avec des surfaces de travail lisses.

Comment poser le joint :

Le joint fourni avec la table de cuisson empêche toute infiltration de liquide dans le meuble. Son installation doit être effectuée avec soin, conformément au dessin suivant.

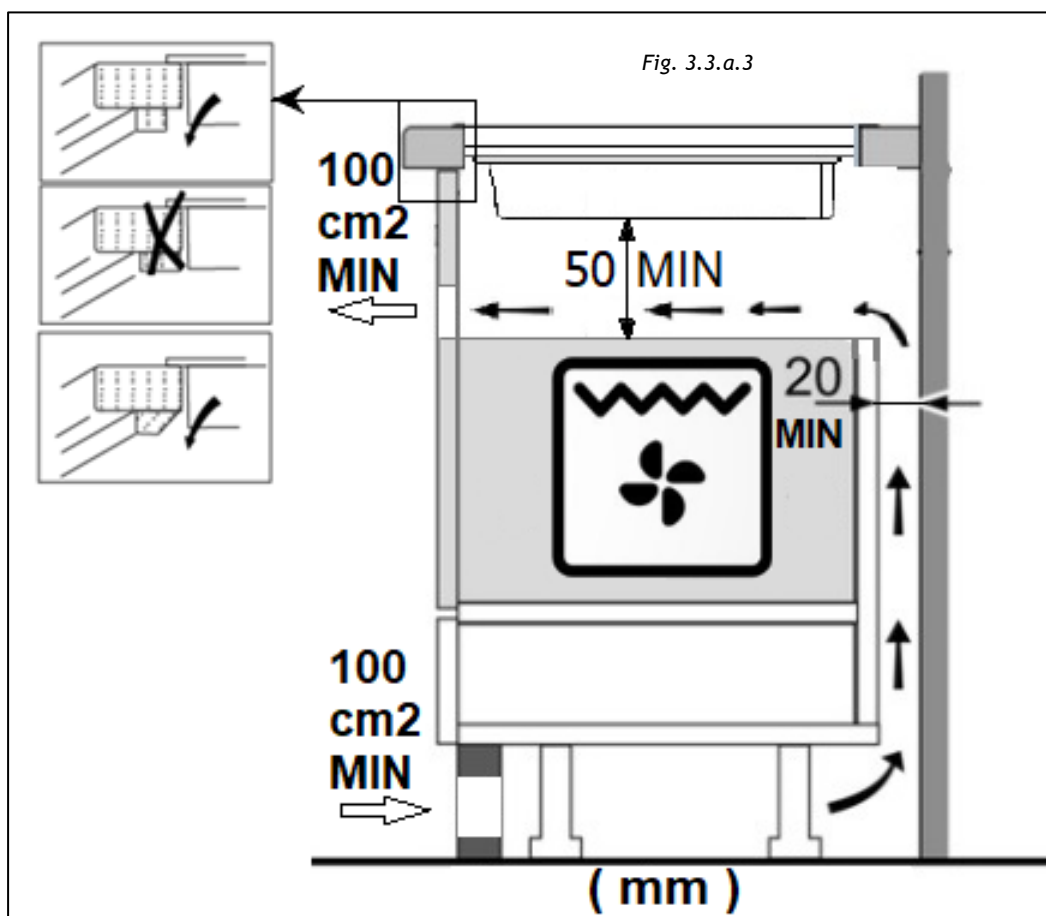


Fixer le joint (2) à deux millimètres du bord extérieur du verre après avoir retiré le film de protection (3).

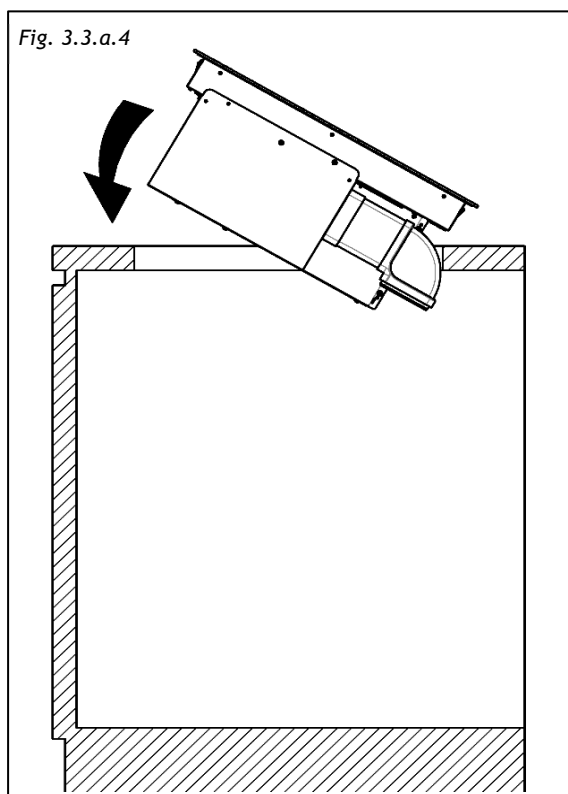
Montage - installation :

- S'assurer qu'une distance de 50 mm est respectée entre la table de cuisson et le mur ou les côtés.
- Idéalement, la table de cuisson doit être installée avec un espace important des deux côtés. Une paroi peut se trouver à l'arrière et des éléments hauts ou une paroi peuvent se trouver d'un côté. De l'autre côté, toutefois, aucun élément ni aucune séparation ne doit dépasser la hauteur de la table de cuisson.
- Le meuble ou le support dans lequel la table de cuisson doit être installée, ainsi que les chants du meuble, les revêtements stratifiés et la colle utilisée pour les fixer, doivent pouvoir résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Les baguettes murales de bordure doivent résister à la chaleur.
- Le produit ne doit pas être installé au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselle, de cuisinières, de fours non ventilés, de lave-linge ou de sèche-linge.

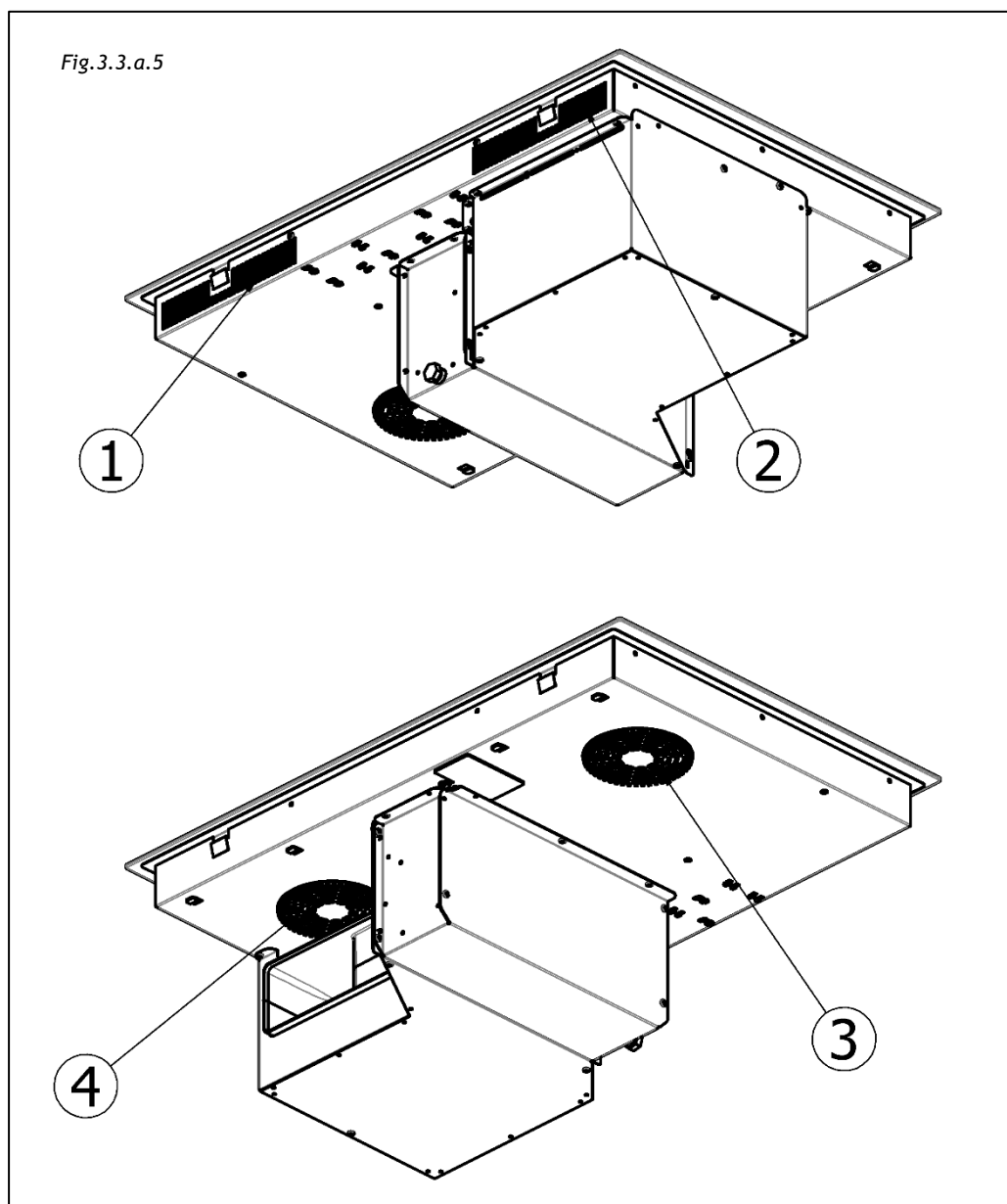
⚠ ATTENTION - Exigence d'installation. Le non-respect des prescriptions de construction concernant le meuble situé sous la table à induction, comme indiqué à la Fig. 3.3.a.3, entraîne l'annulation de la garantie du produit. ->S'assurer que le meuble est conforme aux exigences indiquées à la Fig. 3.3.a.3.



Poser la table (Fig.3.3.a.4)



Une ventilation adéquate doit être assurée à l'avant et à l'arrière du meuble afin que l'air puisse circuler à travers les différentes ouvertures, comme indiqué à la Fig. 3.3.a.5 (3-4 entrées d'air frais ; 1-2 sorties d'air chaud) :



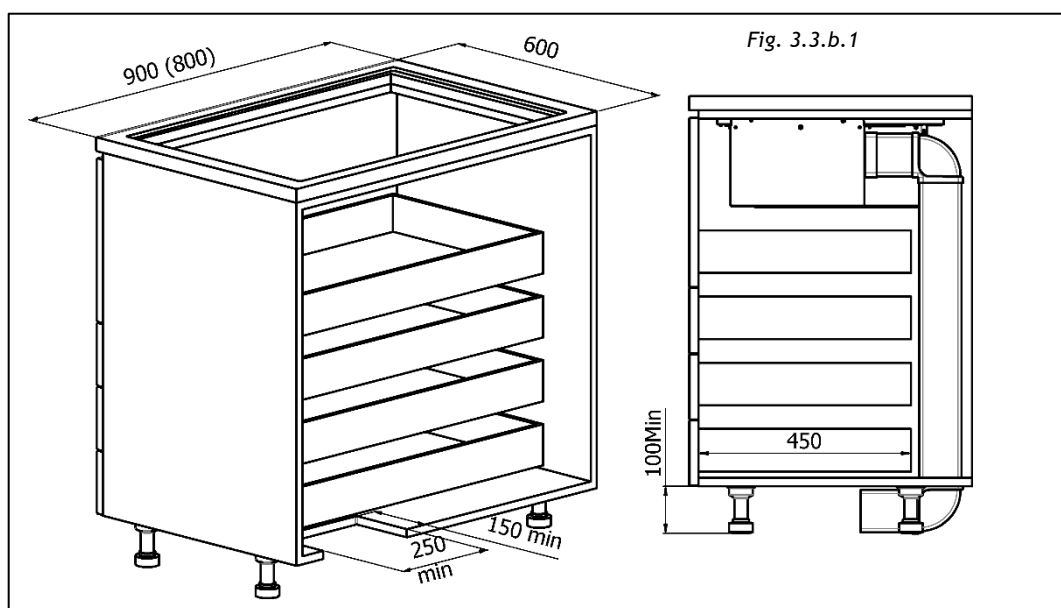
- Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, maintenir un espace d'au moins 30 mm entre la ventilation située sous la table de cuisson et le contenu du tiroir afin de garantir une bonne circulation de l'air et un refroidissement correct de l'appareil.
- Si un tiroir est installé sous la table, ne pas y placer d'objets inflammables (par exemple des aérosols) ni d'objets non résistants à la chaleur.
- Après l'installation, le câble de raccordement ne doit être soumis à aucune contrainte mécanique, par exemple du fait d'un tiroir.

III.3.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION - ÉVACUATION PAR LA PLINTHE

Pour acheminer l'air vers la plinthe, il est nécessaire de réaliser un conduit vertical parallèle au dos du meuble. Des accessoires, conduits et raccords sont disponibles dans les dimensions appropriées ; les demander au fabricant.

Afin de garantir un raccordement correct entre la sortie de l'aspirateur (Fig. 3.3.2-2) et le conduit, utiliser les raccords de sortie d'air fournis (Fig. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

Pour permettre le bon positionnement du conduit d'évacuation, lorsque celui-ci est prévu sous la plinthe du meuble, la base doit être découpée comme indiqué à la Fig. 3.3.b.1 et le panneau arrière éventuellement retiré. L'installation de ce système aspirant dans un meuble d'une profondeur de 600 mm limite la longueur maximale des éventuels tiroirs sous la table de cuisson à environ 450 mm. Si la profondeur du meuble est supérieure, les tiroirs inférieurs pourront également être plus longs.

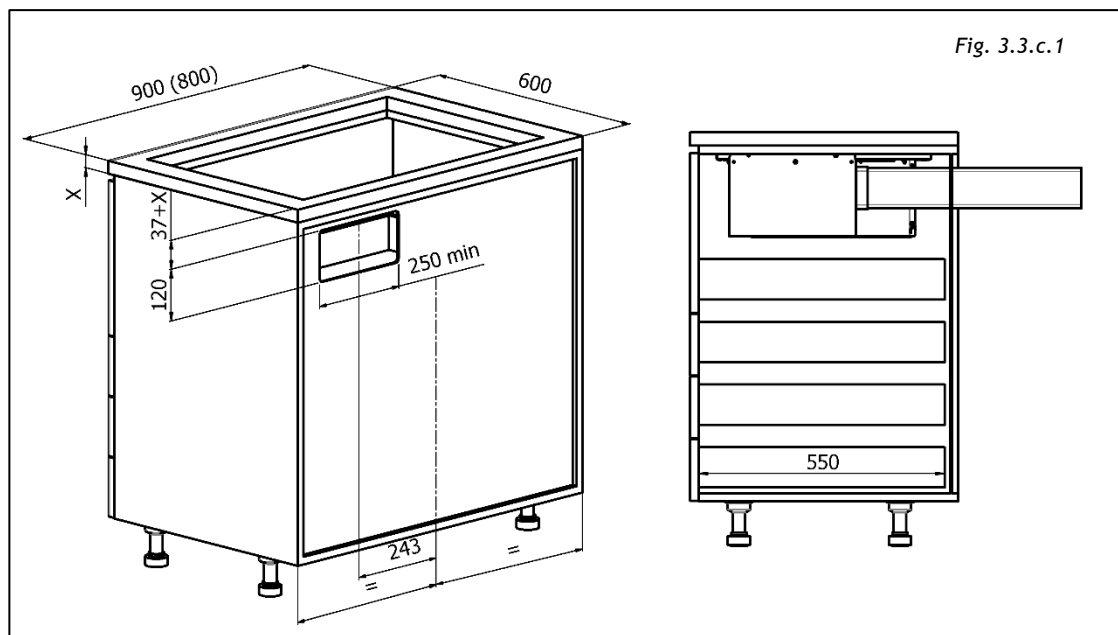


III.3.c INDICATIONS DE CONSTRUCTION - ÉVACUATION ARRIÈRE

Pour acheminer l'air vers l'arrière, il est nécessaire de réaliser un conduit horizontal perpendiculaire au dos du meuble. Des accessoires, conduits et raccords sont disponibles dans les dimensions appropriées ; les demander au fabricant.

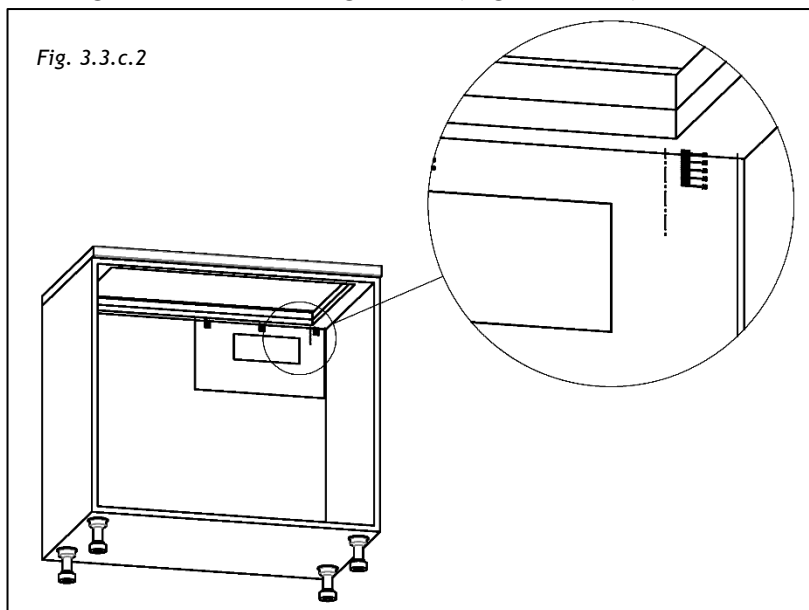
Afin de garantir un raccordement correct entre la sortie de l'aspirateur (Fig. 3.3.2-2) et le conduit, utiliser les raccords de sortie d'air fournis (Fig. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

Pour permettre l'évacuation de l'air vers l'arrière, la base du meuble ne doit pas être découpée. Le panneau arrière doit être découpé comme indiqué à la Fig. 3.3.c.1 ou, si nécessaire, retiré. Dans un meuble d'une profondeur de 600 mm, la longueur maximale des éventuels tiroirs prévus sous la table de cuisson est d'environ 550 mm. Si la profondeur du meuble est supérieure, les tiroirs inférieurs pourront également être plus longs.

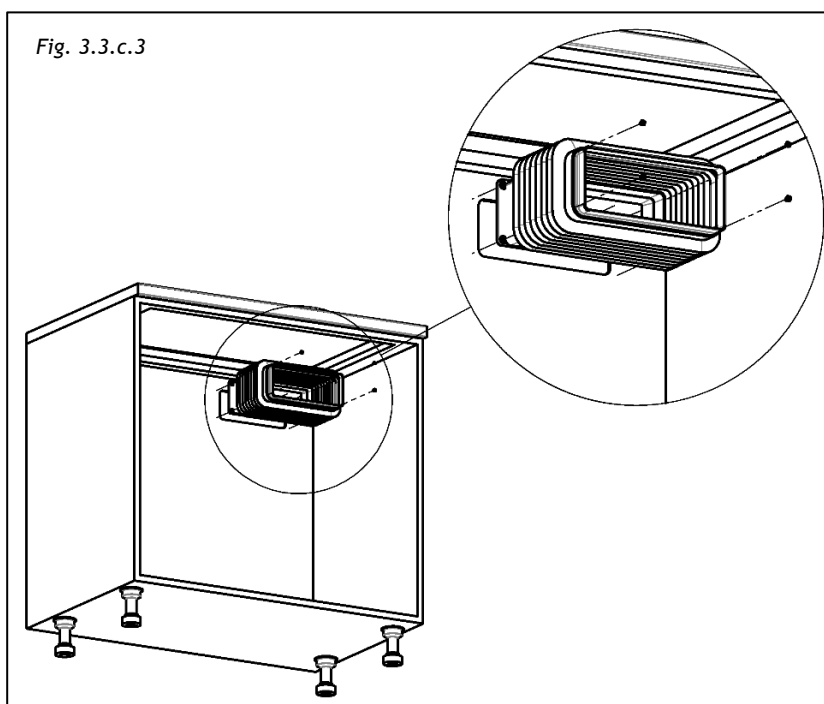


Si, en revanche, vous souhaitez évacuer l'air à l'arrière du meuble, après l'avoir filtré au moyen du kit filtre anti-odeurs Long-Life (voir le chapitre ENTRETIEN ET NETTOYAGE), il est possible d'utiliser le raccord télescopique (s'il est inclus), comme décrit ci-dessous :

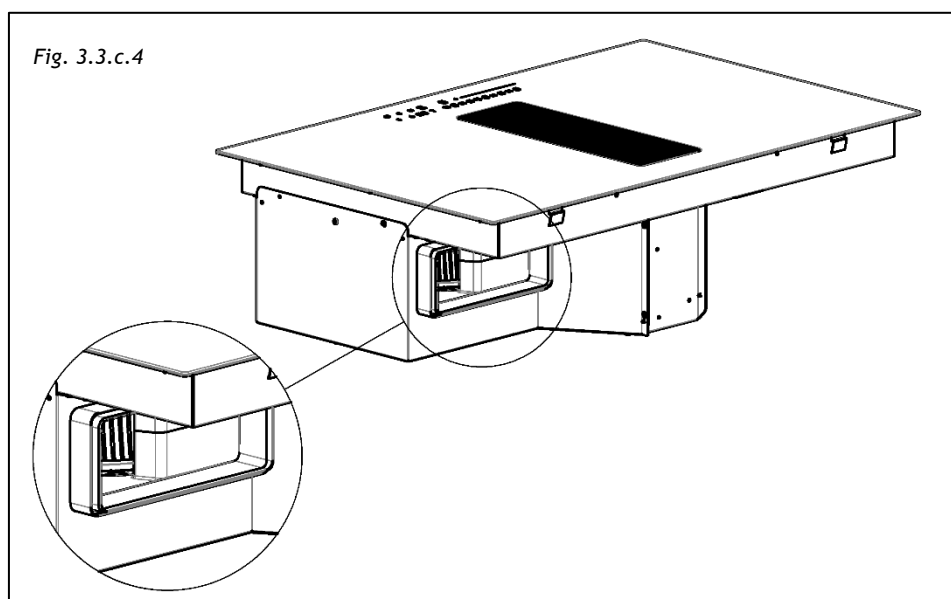
Utiliser le gabarit fourni pour réaliser l'ouverture à l'arrière du meuble. Mesurer la distance entre la surface d'appui du plan de travail et la surface sur laquelle le gabarit sera positionné à l'intérieur du meuble, puis découper ou plier cette mesure sur le gabarit. À ce stade, il suffit de tracer le rectangle à découper, en veillant à aligner le bord intérieur supérieur droit de l'ouverture dans le plan de travail avec la ligne tracée sur le gabarit (Fig. 3.3.c.2).



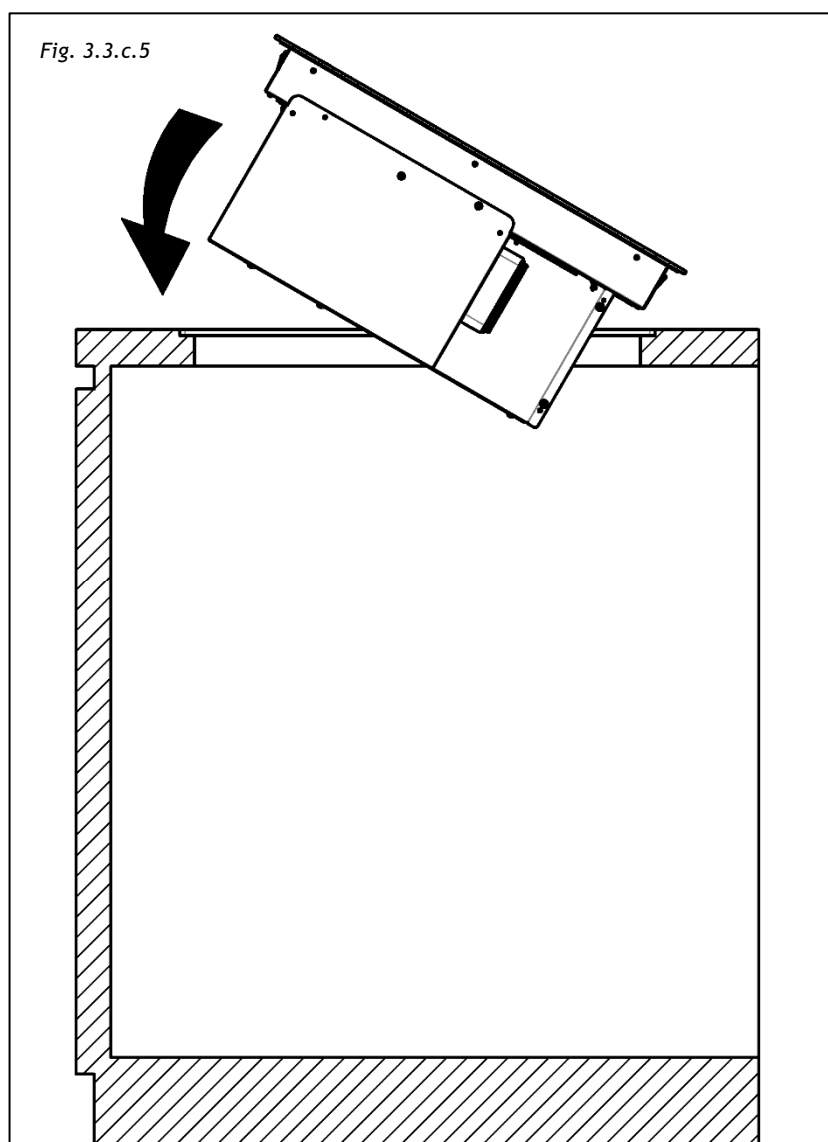
Installer le kit de raccordement pour l'évacuation arrière de l'air (Fig. 3.3.1-6), en le fixant au panneau arrière du meuble à l'aide des 4 vis fournies (Fig. 3.3.c.3).



Insérer le raccord pour l'évacuation de l'air (Fig. 3.3.1-5A) dans la sortie de l'aspirateur (Fig. 3.3.2-2), comme indiqué sur la Fig. 3.3.c.4.

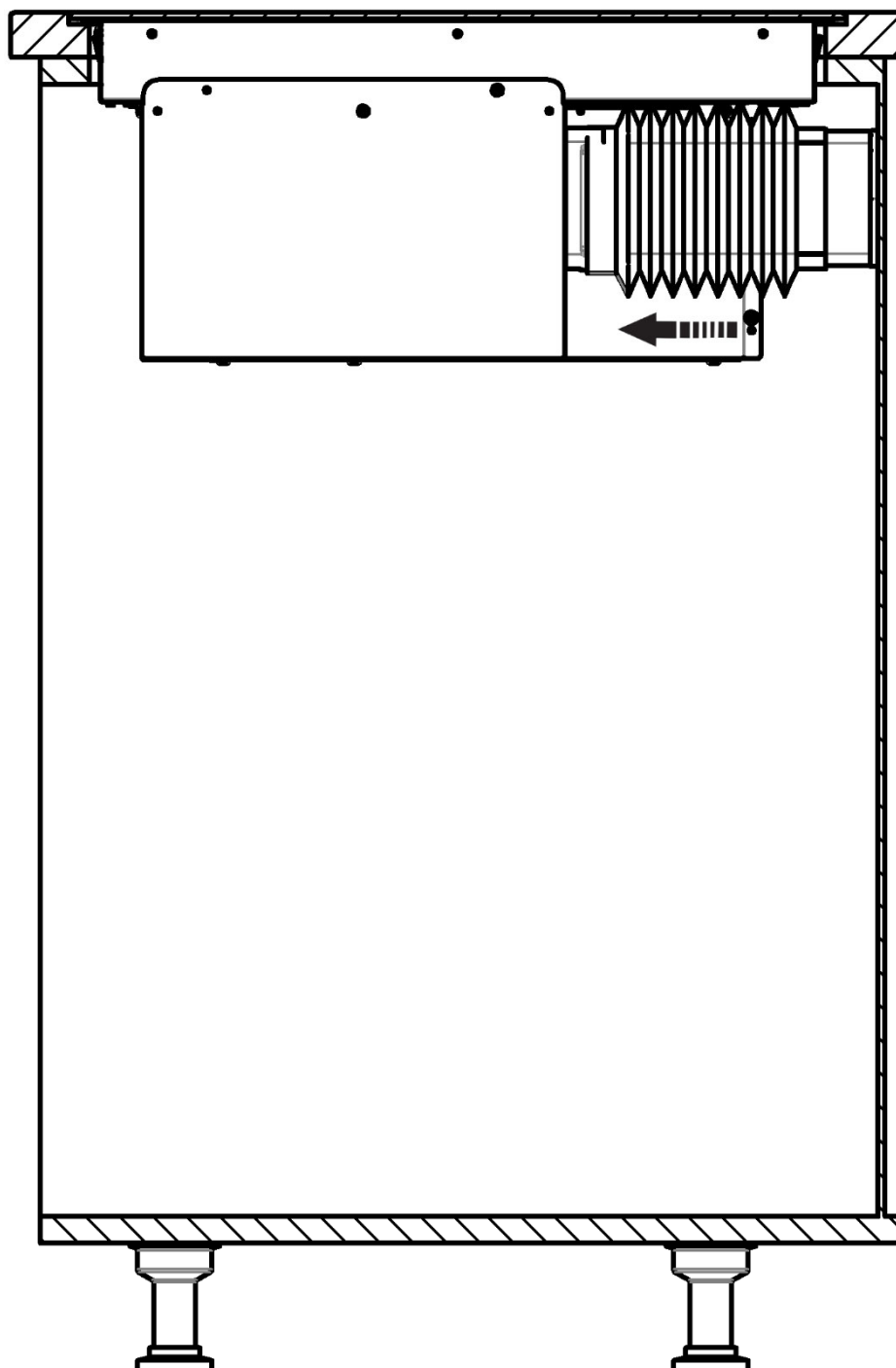


Positionner ensuite le plan de cuisson (Fig. 3.3.c.5).



Enfin, raccorder le kit de raccordement pour l'évacuation arrière de l'air (Fig. 3.3.1-6), préalablement fixé au panneau arrière du meuble, en l'emboîtant par pression sur le raccord (Fig. 3.3.1-5A) déjà fixé à la sortie de l'aspirateur, jusqu'à son enclenchement correct (Fig. 3.3.c.6).

Fig. 3.3.c.6



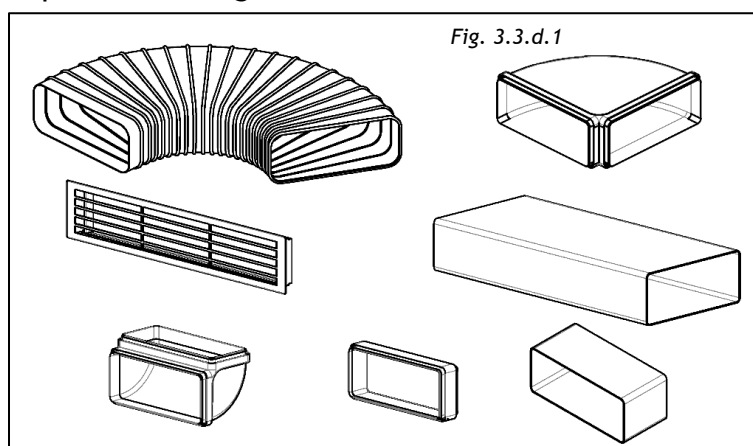
III.3.d ASSEMBLAGE DU CONDUIT D'ÉVACUATION D'AIR

Pour amener la sortie d'air à l'emplacement souhaité, il est nécessaire d'installer le conduit à l'aide de raccords disponibles séparément (Fig. 3.3.d.1).

Pour acheter ces accessoires, les demander au fabricant.

L'ensemble du conduit doit impérativement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse de plinthe.

Nos accessoires permettent également l'installation de kits de filtration.



III.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué **UNIQUEMENT** par des techniciens spécialisés.

La protection électrique du circuit en amont de l'appareil doit respecter les normes en vigueur.

	AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique. La tension et la fréquence de l'alimentation doivent correspondre à celles prévues pour l'appareil. ->Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que la tension (V) et la fréquence (Hz) indiquées sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil correspondent à celles du réseau électrique du lieu d'installation.
--	--

Toute modification éventuellement nécessaire de l'installation électrique pour installer l'appareil doit être effectuée uniquement par des personnes compétentes.

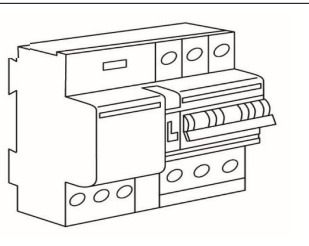
Après l'installation, les parties isolées et les parties sous tension doivent être protégées contre tout contact éventuel.

	AVERTISSEMENT - Risque électrique. Un raccordement électrique incorrect peut endommager l'appareil et entraîner l'annulation de la garantie. ->S'assurer que le raccordement électrique est effectué correctement et conformément aux normes en vigueur.
	DANGER - Risque d'électrocution. Avant toute intervention, l'appareil doit être déconnecté du réseau électrique. ->S'assurer que l'appareil est complètement déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou autre intervention (Fig. 2.1 - Fig. 2.2, chapitre AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ).

Ces appareils doivent être raccordés à une installation équipée d'une mise à la terre.

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire assurant la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation (Fig.3.4.1).

Fig. 3.4.1



La liaison à la terre (conducteur jaune-vert) ne doit en aucun cas être interrompue.

Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le raccordement au réseau électrique de l'appareil encastré dans le meuble. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé afin de prévenir tout risque.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant d'un raccordement électrique incorrect.

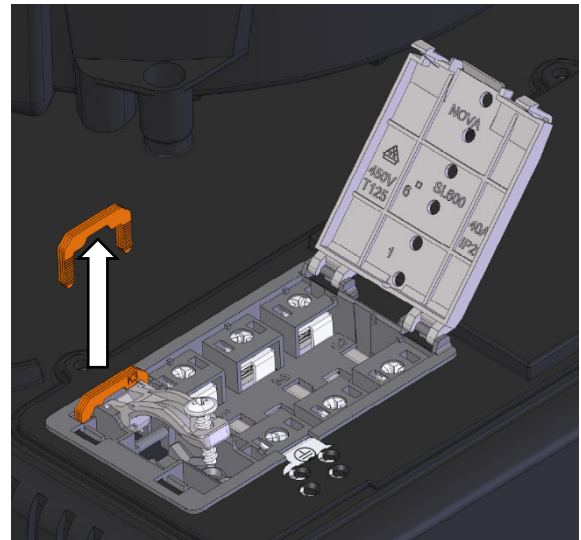
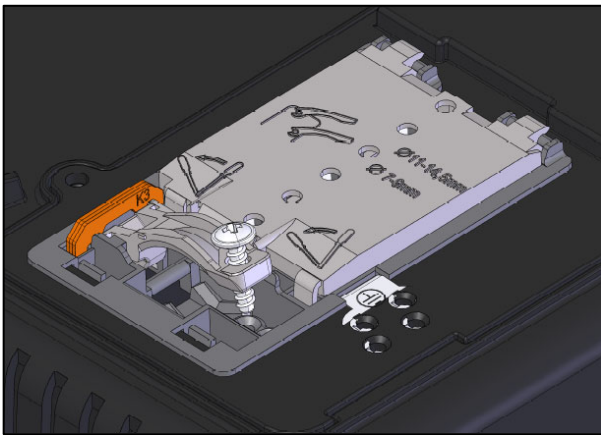
Après l'installation, une protection contre tout contact accidentel avec les parties sous tension doit être garantie. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué à l'aide d'une fiche avec mise à la terre ou d'un dispositif de sectionnement omnipolaire présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ne pas toucher les parties chaudes de la table de cuisson ni d'autres composants susceptibles de l'endommager.

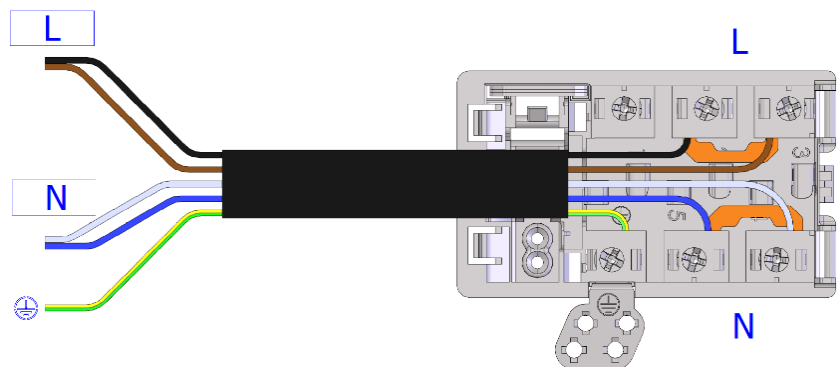
Type de raccordement	Câble fourni	Section du câble fourni	Câble alternatif	Section du câble alternatif
SINGLE-PHASE	H05V2V2-F	5x1,5	H05V2V2-F H07RN-F	3x2,5
TWO-PHASE/THREE-PHASE			H07RN-F	5x1,5

En aucun point, le câble ne doit atteindre une température supérieure de 50 °C à la température ambiante. L'appareil est destiné à être raccordé de façon permanente au réseau électrique.

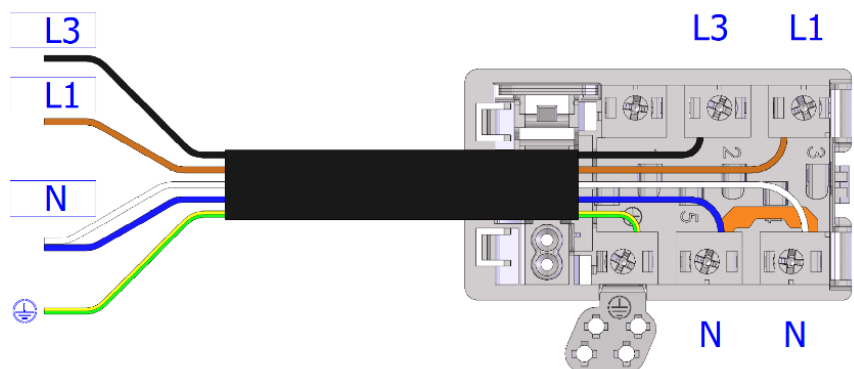
⚠ AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique. Un raccordement électrique incorrect peut provoquer des blessures graves ou mortelles. ->Respecter le schéma de raccordement indiqué à la Fig. 3.4.2. S'assurer que tous les raccordements électriques sont réalisés exactement comme indiqué sur le schéma avant de mettre l'appareil sous tension.

Fig. 3.4.2


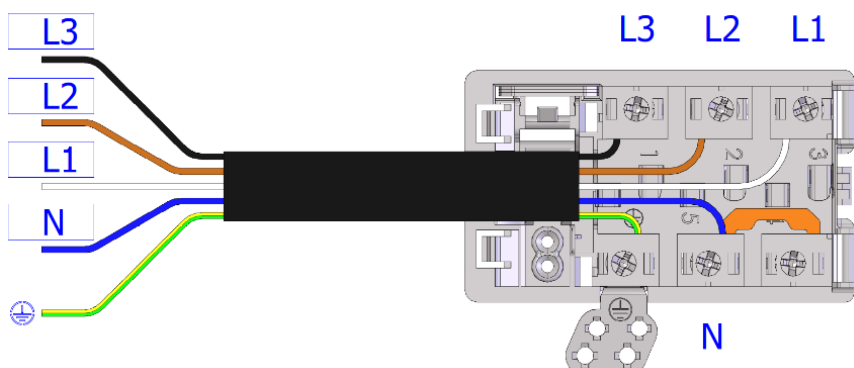
SINGLE-PHASE
 1x32 circuit breaker
 220-240V
 1+N+GND



TWO-PHASE
 2x16 circuit breaker
 220-240V
 2+N+GND



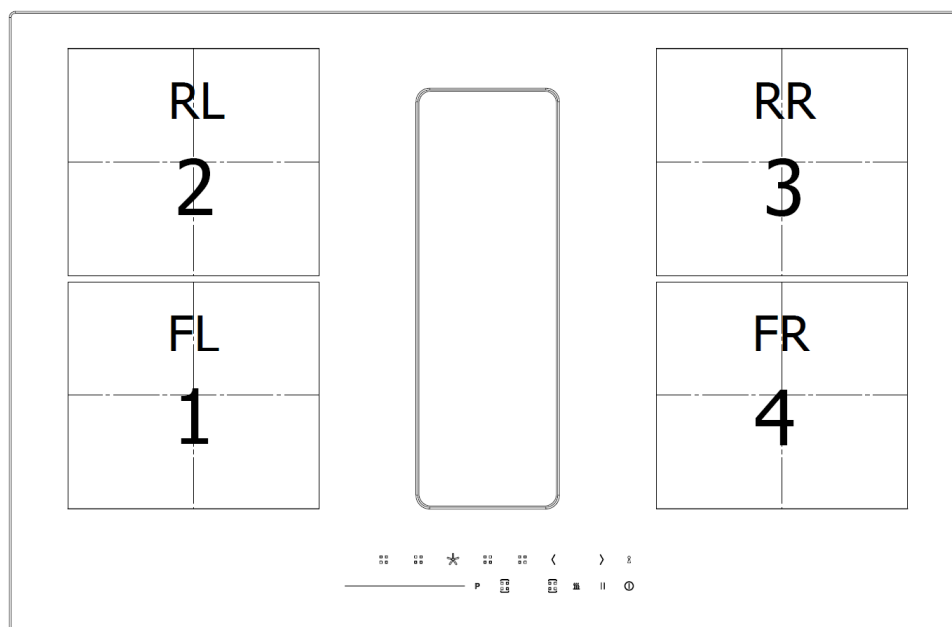
THREE-PHASE
 3x16 circuit breaker
 380-415V
 3+N+GND



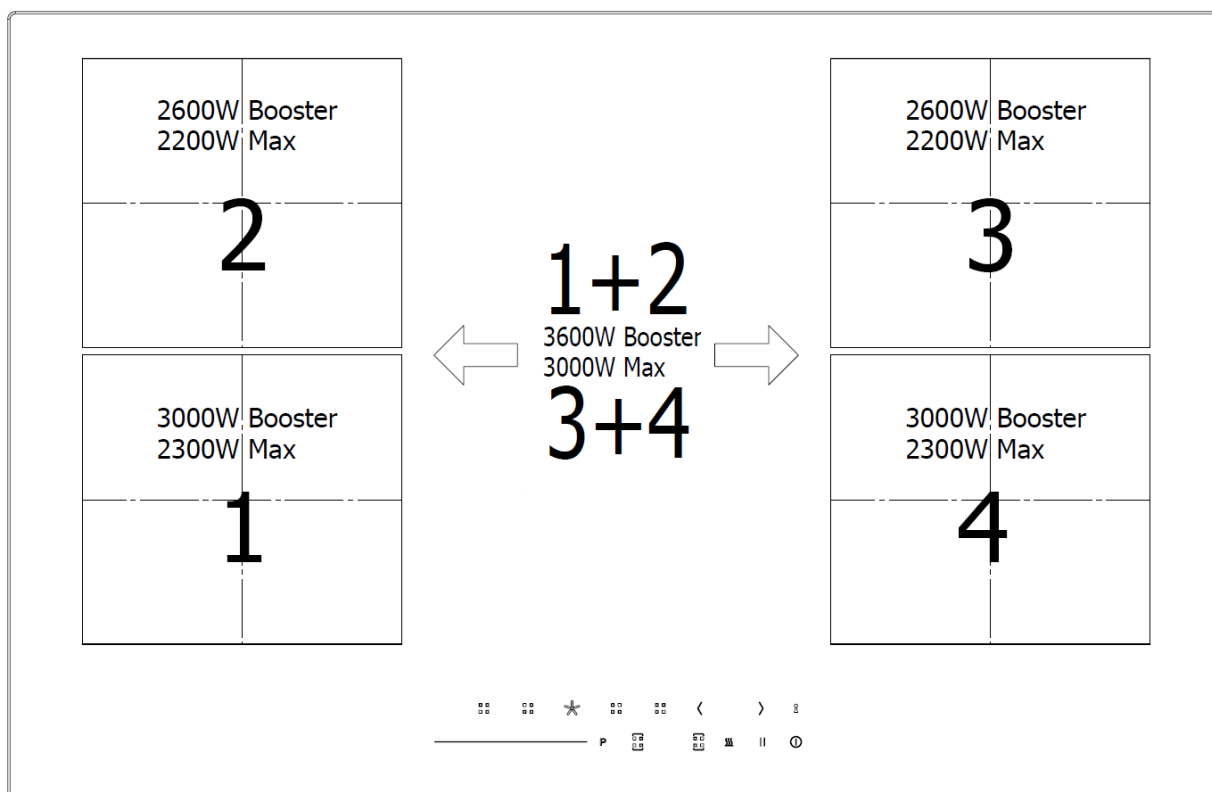
IV FONCTIONNEMENT

IV.1 DESCRIPTION DE LA TABLE À INDUCTION ASPIRANTE

IV.1.a CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



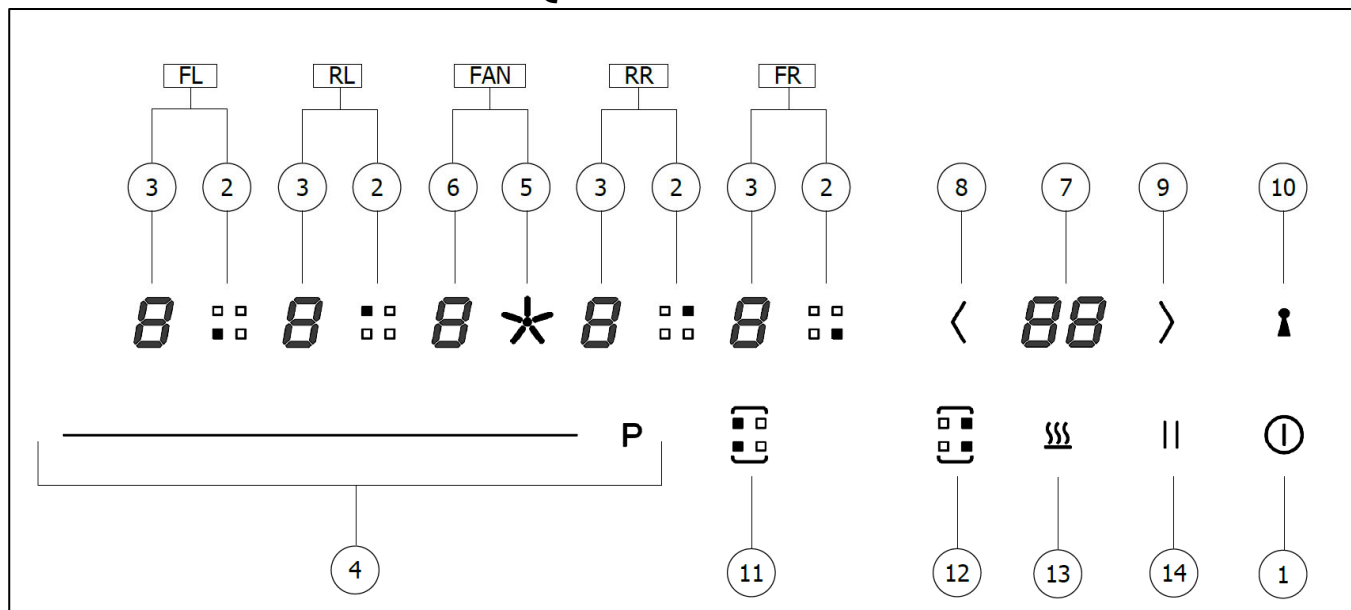
FRONT



Données techniques

Paramètres	Valeur		
Tension de raccordement monophasée	220 - 240V 1N		
Tension de raccordement biphasée	220 - 240V 2N		
Tension de raccordement triphasée	380 - 415V 3N		
Fréquence	50Hz / 60Hz		
Puissance absorbée max.	7,4 kW Puissance réglable, voir CONFIGURATION DE LA TABLE ; Réglage de la puissance.		
Fusible / raccordement au réseau monophasé	1 x 32A		
Fusible / raccordement au réseau biphasé	2 x 16A		
Fusible / raccordement au réseau triphasé	3 x 16A		
Dimensions (mm) (largeur x profondeur x hauteur)	800 x 520 x 235		
Poids net (kg)	17,95		
Poids brut (kg)	23,60		
Table de cuisson :			
Matériau de la surface	Vitrocéramique		
Niveau de puissance	1 - 9, P		
Zone de la table à induction :	Dimensions (mm)	Puissance (W)	Consommation énergétique (Wh/kg)
Zone de cuisson avant gauche (FL)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Zone de cuisson avant droite (FR)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Zone de cuisson arrière gauche (RL)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Zone de cuisson arrière droite (RR)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Zone de cuisson Bridge : Gauche (FL+RL) / Droite (FR+RR)	BRIDGE 210x380	3000-3600	181,6
Système d'aspiration :			
Niveau de puissance	1 - 9, P		
Puissance (W)	180		

IV.1.b PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON ASPIRANTE



PANNEAU DE COMMANDE (TOUCH CONTROL « TC »)

Touches tactiles (Touch) / Affichage

1. ON/OFF de la table de cuisson/du système d'aspiration
2. Sélection des zones de cuisson :
 - 2FL → Avant gauche
 - 2FR → Avant droite
 - 2RL → Arrière gauche
 - 2RR → Arrière droite
3. Affichage des zones de cuisson :
 - 3FL → Avant gauche
 - 3FR → Avant droite
 - 3RL → Arrière gauche
 - 3RR → Arrière droite
4. Barre de sélection :
 - Augmentation/Réduction du niveau de puissance de cuisson et de la vitesse (puissance) d'aspiration : 1-9, P (Booster)
5. Sélection/activation de l'aspirateur
6. Affichage de l'aspirateur
7. Affichage numérique de la minuterie
8. Réduction du temps de la minuterie
9. Augmentation du temps de la minuterie
10. Activation de la fonction « Sécurité enfants » (Child Lock)
11. Activation de la fonction « Bridge » côté gauche (2FL+2RL)
12. Activation de la fonction « Bridge » côté droit (2FR+2RR)
13. Activation de la fonction « Maintien au chaud » (Warming)
14. Activation de la fonction « Pause »

IV.2 RÉCIPIENTS DE CUISSON

IV.2.a QUALITÉ DES RÉCIPIENTS

⚠ ATTENTION - Exigence d'utilisation. L'utilisation de récipients incompatibles peut compromettre le bon fonctionnement de la table de cuisson et empêcher leur chauffage.

-> S'assurer que tous les récipients sont compatibles avec la cuisson à induction et portent le symbole de l'induction  avant utilisation.

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, acier inoxydable ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

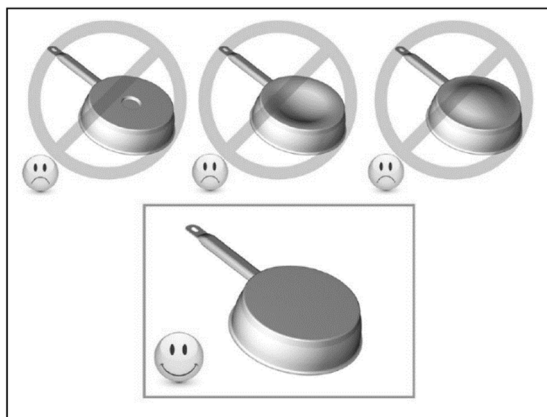
Matériaux non adaptés : aluminium et acier inoxydable sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants indiquent si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si les récipients sont compatibles :

- Mettre un peu d'eau dans une poêle placée sur une zone de chauffe à induction réglée au niveau minimal. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant adhère au fond du récipient.

Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont placés sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit ne signale aucune défaillance de l'appareil et n'affecte pas le fonctionnement de la cuisson.



IV.2.b DIMENSIONS DES RÉCIPIENTS

Le diamètre minimal recommandé des récipients à utiliser est :

Fonction active	Diamètre minimal du récipient
Zone de cuisson individuelle	Ø 160mm
Zone de cuisson « Bridge »	Ø 210mm

Le fond du récipient ne doit jamais empiéter sur la grille centrale.

Pour obtenir le meilleur rendement de la table de cuisson, placer correctement le récipient adapté en le centrant sur la zone de cuisson repérée sur la surface vitrocéramique.

IV.3 TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Toutes les fonctions de cette table de cuisson sont conçues afin de respecter les normes de sécurité les plus strictes.

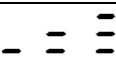
Pour cette raison :

- Certaines fonctions ne s'activent pas ou se désactivent automatiquement en l'absence de récipients sur les foyers ou lorsque ceux-ci sont mal positionnés.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un réglage supplémentaire qui n'est pas effectué (par ex. : « Allumer la table de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » ni régler la « Température de fonctionnement »).
- En cas, par exemple, d'utilisation prolongée, l'arrêt de la zone de cuisson peut ne pas être immédiat car elle est en phase de refroidissement ; le symbole « H » apparaît sur l'affichage des zones de cuisson pour indiquer cet état.

Attendre que l'affichage s'éteigne avant de s'approcher de la zone de cuisson.

IV.3.a AFFICHAGE DE LA ZONE DE CUISSON

Les affichages relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Zone de cuisson allumée	
Niveaux de puissance	 (P=Power Booster)
Affichage de la chaleur résiduelle	
Détection du récipient	
Fonction Bridge active	
Fonction Warming active	
Fonction Pause	

IV.3.b CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE

➤ Détection permanente du récipient :

La table ne s'active qu'en présence de récipients sur les zones de cuisson.

Si aucun récipient adapté n'est placé sur la zone de cuisson activée, l'alimentation en puissance de cette zone est interrompue et l'affichage correspondant clignote en indiquant  .

Si aucun récipient adapté n'est détecté dans les 30 secondes, la zone de chauffe s'éteint automatiquement et le symbole  apparaît sur tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration.

Même lorsque le récipient est retiré, le symbole  apparaît immédiatement.

➤ Arrêt de sécurité :

Pour des raisons de sécurité, chaque zone de cuisson possède une durée maximale de fonctionnement qui dépend du niveau de puissance réglé (minuterie prédéfinie).

➤ Affichage de la chaleur résiduelle :

 **ATTENTION - Risque de brûlure.** L'indicateur de chaleur résiduelle « H » signale que la zone de cuisson est encore chaude. -> Ne pas toucher la zone de cuisson tant que le symbole « H » est affiché.

Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont éteintes, la présence de chaleur résiduelle  signalée par un indicateur visuel spécifique sur l'affichage de la zone correspondante, au moyen du symbole . Pendant cette période de signalisation, le système de refroidissement de l'électronique continue de fonctionner.

➤ Retour sonore (bip)

Signal sonore d'activation des fonctions.

IV.3.c CONFIGURATION DE LA TABLE

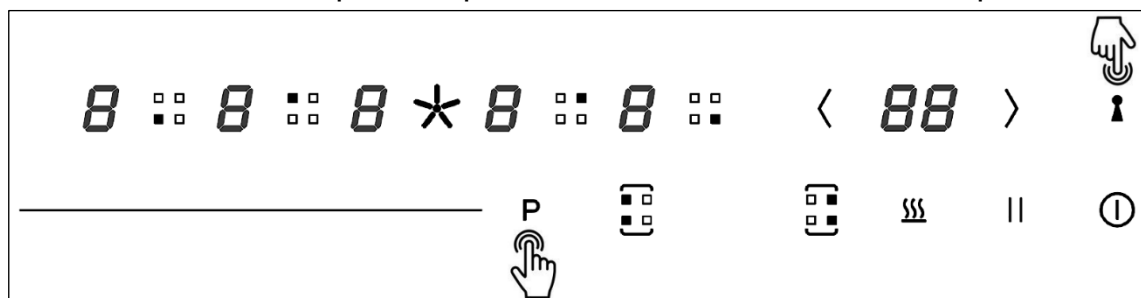
La puissance totale maximale de la table à induction est de 7400 W.

Il est possible de régler la puissance en l'adaptant à ses besoins.

➤ Réglage de la puissance

Maintenir la touche ① enfoncée jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur les affichages des zones de cuisson et de l'aspiration. Dans les 60 secondes, suivre les instructions ci-dessous pour régler le niveau de puissance souhaité :

Maintenir simultanément enfoncées pendant plus de 2 secondes les touches indiquées sur la figure ci-dessous.



À ce stade, l'affichage numérique de la zone de cuisson 3FL  affiche alternativement « P » et « 5 ».

Appuyer sur la touche < pour afficher alternativement « P » et « 5 » sur l'affichage numérique de la zone de cuisson 3FL , tandis que l'affichage de la minuterie (7) indique « E » de façon fixe .

Appuyer sur la touche > pour afficher alternativement « P » et « 5 » sur l'affichage numérique de la zone de cuisson 3FL , tandis que l'affichage de la minuterie (7) indique « EF » de façon fixe .

Appuyer simultanément sur les deux touches < + > ; l'affichage numérique indiquera la valeur maximale de puissance actuellement réglée « XX » (par exemple « 74 »).

Appuyer plusieurs fois sur la touche > pour modifier et régler différents niveaux de puissance totale : 15 (1,5 kW) / 28 (2,8 kW) / 33 (3,3 kW) / 45 (4,5 kW) / 57 (5,7 kW) / 74 (7,4 kW).

Appuyer de nouveau sur les touches < + > pour enregistrer la limite de puissance totale réglée. L'appareil quittera automatiquement le mode de configuration et reviendra à l'affichage du symbole  sur les affichages des zones de cuisson et de l'aspiration.

Remarques :

- Pendant la procédure de réglage de la puissance, si la valeur configurée et le mode de sortie/arrêt ne sont pas enregistrés, les réglages ne seront pas conservés à la sortie du menu.
- Si la valeur de puissance réglée a été enregistrée, elle restera inchangée même après l'arrêt de l'appareil ou une coupure d'alimentation.

Les zones de cuisson de chaque côté (gauche et droite) partagent une puissance maximale combinée correspondant au niveau 8 + 8. La table gère automatiquement la répartition de la puissance entre les zones actives, en adaptant les niveaux de fonctionnement en fonction des réglages sélectionnés.

IV.3.d FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

Avant de sélectionner une fonction, il est nécessaire d'activer la zone souhaitée.

➤ Mise en marche / Arrêt

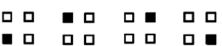
La table de cuisson aspirante s'allume en touchant la touche ① ON/OFF (1) pendant quelques secondes ; un bref signal sonore (buzzer) est émis.

Le symbole  s'affiche sur tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration. Si aucune opération n'est effectuée, la table à induction s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Pour éteindre, toucher la touche ① ON/OFF (1).

Toutes les zones de cuisson interrompent leur alimentation en puissance et l'aspiration, si elle était active, continue de fonctionner à la vitesse minimale pendant 5 minutes avant de s'arrêter. Les instructions relatives au module d'aspiration sont indiquées dans la section correspondante.

➤ Sélection des zones de cuisson

Toucher la touche de sélection (2)  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

➤ Niveau de puissance : augmenter/diminuer

La table dispose de 9 niveaux de puissance.

Toucher et faire glisser le doigt le long de la barre de sélection (4) pour augmenter ou réduire :

→ vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

← vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le réglage peut être effectué en faisant glisser le doigt le long de la barre de sélection (4) tout en maintenant le contact, ou en sélectionnant directement un niveau de puissance fixe.

Le niveau de puissance sélectionné clignote sur l'affichage de la zone de cuisson (3) pendant environ 5 secondes, puis le système quitte automatiquement le mode de réglage.

Remarque : la puissance ne peut être réglée que pendant cet intervalle de 5 secondes.

Lorsque le niveau 0 est réglé pour une zone de cuisson, son alimentation est immédiatement interrompue. Si toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 », la table à induction s'éteint automatiquement après 30 secondes d'inactivité.

➤ Fonction Booster « P » (niveau renforcé)

La table de cuisson dispose d'un niveau de puissance supplémentaire (Booster, au-delà du niveau 9) qui reste actif pendant 5 minutes, puis la puissance revient au niveau inférieur (9).

Cette fonction est utile pour chauffer ou faire bouillir une grande quantité d'eau.

Pour activer la fonction Booster, sélectionner d'abord la zone de cuisson souhaitée, puis appuyer sur la touche « P » . La zone passe en mode BOOST et le symbole « P » clignote sur l'affichage correspondant (3). Après environ 5 secondes, le réglage est confirmé et le clignotement cesse.

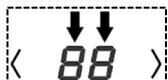
Sur un même côté, la priorité est déterminée par la dernière zone de cuisson sur laquelle un réglage a été effectué. Le système répartit automatiquement les niveaux dans la limite de la puissance maximale disponible.

 **AVERTISSEMENT - Risque de brûlure.** L'utilisation de la fonction Booster pour une cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut provoquer une surchauffe et un départ de feu. ->Utiliser la fonction Booster exclusivement pour chauffer de l'eau. Ne pas utiliser la fonction Booster pour une cuisson avec de l'huile ou de la graisse.

➤ Fonction Sécurité enfants

La sécurité enfants est une fonction destinée à protéger la table contre des manipulations indésirables, par exemple de la part d'enfants.

Activation :

Pendant le fonctionnement, ou lorsque tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration indiquent le symbole , ou lorsque la table à induction est éteinte, maintenir la touche  Sécurité enfants (10) enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller les commandes. Un bref signal sonore (buzzer) est émis et l'affichage de la minuterie (7)  indique « Lo ». L'indication reste visible pendant environ 5 secondes puis disparaît. À chaque pression sur une touche, l'affichage de la minuterie (7)  indique de nouveau « Lo » pendant 5 secondes.

Désactivation :

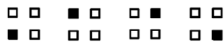
Si la touche  Sécurité enfants (10) est maintenue enfoncée pendant 3 secondes alors que l'appareil est verrouillé, la table à induction se déverrouille et un signal sonore prolongé est émis.

Après activation de la sécurité enfants, seules la touche  ON/OFF et la touche  Sécurité enfants (10) restent actives. Dans cette condition, le verrouillage reste actif jusqu'à sa désactivation manuelle.

➤ Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction permet de maintenir à température constante des aliments déjà cuits.

Activation :

Allumer la table de cuisson avec la touche  ON/OFF (1), choisir la zone  et sélectionner la touche .

Chaque zone de cuisson prend en charge la fonction de maintien au chaud , avec trois niveaux de température sélectionnables à l'aide de la touche dédiée. Le niveau choisi apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.



Niveau 1 : fonction de fonte ou de décongélation (40 ± 10 °C)



Niveau 2 : fonction de maintien au chaud (70 ± 10 °C)



Niveau 3 : fonction de cuisson lente (90 ± 10 °C)

Remarque : même en mode maintien au chaud, les fonctions de minuterie et les autres fonctions de l'appareil restent actives.

Désactivation :

Lorsque la zone de cuisson est en mode maintien au chaud, sélectionner la zone concernée et appuyer plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que la valeur « 0 » s'affiche sur l'affichage de cette zone.

➤ Fonction Pause

La fonction Pause suspend toute fonction active sur la table en ramenant la puissance de cuisson à 0. Pendant le fonctionnement normal du produit, appuyer sur la touche Pause  (14) pour interrompre simultanément le chauffage de toutes les zones de cuisson. Tous les affichages indiquent le symbole .

En appuyant de nouveau sur la touche Pause  (14), tous les affichages clignotent. En appuyant ensuite sur n'importe quelle touche, à l'exception de la touche Pause  et de la touche ON/OFF , les réglages de cuisson précédemment actifs sont rétablis.

Si le mode Pause n'est pas désactivé dans les 10 minutes, la table s'éteint automatiquement.

Remarques :

1. Lorsque la fonction Pause est activée, toutes les fonctions de minuterie et l'alimentation en puissance sont suspendues (y compris la minuterie de 5 minutes de la fonction Booster en mode P, la minuterie manuelle, la minuterie automatique et les signaux sonores).
2. Lorsque la table de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est active, la fonction Pause ne peut pas être activée.
3. La fonction Pause ne suspend pas l'aspiration.

➤ **Minuterie indépendante**

La fonction Minuterie indépendante est un compte à rebours.

Pour l'activer, allumer la table, activer une zone de cuisson et attendre que le clignotement de la zone cesse. Appuyer sur la touche < ou > de l'affichage numérique de la minuterie. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore est émis pendant 30 secondes, sans arrêter la zone de cuisson.

Cette fonction ne peut pas être réglée si la zone de cuisson ne fonctionne pas.

➤ **Minuterie d'arrêt de la zone de cuisson**

✓ **Zone de cuisson unique**

Pour régler la fonction, sélectionner et activer la zone de cuisson correspondante, puis appuyer sur la touche < ou sur la touche > dans les 5 secondes (pendant le clignotement de l'affichage numérique). Le point décimal situé dans l'angle inférieur droit de l'affichage numérique de la zone de cuisson clignote, confirmant l'association de la minuterie à la zone de cuisson sélectionnée.

À l'expiration du temps réglé, la zone de cuisson correspondante s'éteint et un signal sonore d'une durée de 30 secondes est émis. L'affichage numérique de la minuterie clignote en indiquant « 0 » ; une pression sur n'importe quelle touche interrompt l'alarme.

✓ **Plusieurs zones de cuisson**

Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible de régler simultanément un temps de cuisson pour chaque zone. Lorsque le temps réglé est atteint, la zone de cuisson correspondante interrompt automatiquement son alimentation en puissance et un signal sonore (buzzer) est émis pendant 30 secondes. Une pression sur n'importe quelle touche de l'appareil pendant ces 30 secondes interrompt le signal sonore.

Pour régler la fonction, sélectionner et activer la zone de cuisson correspondante, puis appuyer sur la touche < ou sur la touche > dans les 5 secondes (pendant le clignotement de l'affichage numérique). Le point décimal situé dans l'angle inférieur droit de l'affichage numérique de la zone de cuisson clignote, confirmant l'association de la minuterie à la zone de cuisson sélectionnée.

Le temps prédéfini de la minuterie en mode manuel est de 00 minute. À la fin du réglage, le point décimal situé dans l'angle inférieur droit de l'affichage de la minuterie reste allumé pour indiquer que la minuterie est active et programmée.

Remarques :

1. Lorsque plusieurs minuteries sont réglées simultanément, la priorité d'affichage est donnée à celle qui arrive le plus tôt à échéance. Pour afficher les autres minuteries réglées, sélectionner la zone de cuisson ; le temps restant apparaît sur l'affichage.
2. Si la zone de cuisson ne fonctionne pas, il n'est pas possible de régler des fonctions de minuterie.
3. L'aspiration peut également être programmée avec la fonction minuterie, en suivant les mêmes modalités de fonctionnement que pour la table à induction.

➤ Minuterie prédéfinie :

Si aucune durée spécifique n'est réglée pour une zone de cuisson, la fonction de temporisation prédéfinie est automatiquement activée pour toutes les zones. La durée de la minuterie prédéfinie est déterminée en fonction du niveau de puissance réglé et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement lorsque le temps prédéfini est atteint.

Les minuteries d'arrêt automatique prédéfinies et la minuterie manuelle pour chaque niveau de puissance sont indiquées ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie prédéfinie (minutes)	360	360	360	180	180	180	120	120	120
Minuterie manuelle (minutes)	1-99								

➤ Fonction Bridge (pont)

Cette fonction permet de faire fonctionner simultanément deux zones de cuisson afin de former une seule zone de cuisson avec le même niveau de puissance.

Cette fonction permet une cuisson homogène avec des récipients de grandes dimensions.

La fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson :

2FL + 2RL

2FR + 2RR

Activation :

Pour activer la fonction Bridge de gauche, maintenir la touche correspondante  enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage de la zone de cuisson Avant gauche (3FL) indique le symbole , tandis que l'affichage de la zone de cuisson Arrière gauche (3RL) indique « 0 » et il est possible de régler le niveau de puissance au moyen du curseur de la zone Arrière gauche (3RL).

Pour activer la fonction Bridge de droite, maintenir la touche correspondante  enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage de la zone de cuisson Avant droite (3FR) indique le symbole , tandis que l'affichage de la zone de cuisson Arrière droite (3RR) indique « 0 » et il est possible de régler le niveau de puissance au moyen du curseur de la zone Arrière droite (3RR).

Remarque : en mode « zone Bridge », il est également possible d'utiliser la fonction « Maintien au chaud » (Warming) avec 3 niveaux de température (voir le chapitre consacré à cette fonction).

Désactivation :

Lorsque le niveau « 0 » est réglé, le mode ne se désactive pas automatiquement ; pour quitter la fonction, maintenir la touche Zone Bridge (gauche ou droite),  ou , enfoncée pendant 3 secondes.

Remarque : pendant la fonction Bridge, les zones de cuisson sont considérées comme une seule zone de cuisson ; par conséquent, si la minuterie des zones de cuisson est active, son expiration provoque l'arrêt automatique des deux zones de cuisson.

➤ Tableau de puissance

Les réglages de cuisson suivants sont donnés uniquement à titre indicatif.

Les réglages réels dépendent de plusieurs facteurs : en premier lieu, des récipients utilisés ; en second lieu, de la quantité d'aliments à préparer.

Il est conseillé de déterminer les réglages les plus adaptés en fonction des performances réelles pendant la cuisson.

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation conseillée
Maximum	Booster	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments jusqu'à une ébullition rapide de l'eau ou pour chauffer rapidement des liquides de cuisson
	8-9	Frire, faire bouillir	Idéal pour saisir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, porter rapidement à ébullition
Élevée	7-8	Saisir, faire revenir, bouillir, griller	Idéal pour faire revenir, maintenir une forte ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Saisir, cuire, mijoter, faire revenir, griller	Idéal pour faire revenir, maintenir une légère ébullition, cuire et griller (durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Moyenne	4-5	Cuire, mijoter, faire revenir, griller	Idéal pour mijoter, maintenir une ébullition douce, cuire (longue durée). Lier les pâtes
	3-4	Cuire, frémir, épaissir, lier	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides d'accompagnement (par ex. eau, vin, bouillon, lait), lier les pâtes
	2-3	Cuire, frémir, épaissir, lier	Idéal pour les cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides d'accompagnement (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible	1-2	Faire fondre, décongeler, maintenir au chaud, lier	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler de petites portions
	1	Faire fondre, décongeler, maintenir au chaud, lier	Idéal pour maintenir au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuits ou garder des plats de service à température et lier les risottos
Éteint	0	Aucune, table de cuisson éteinte	Table de cuisson en veille ou éteinte (présence possible de chaleur résiduelle après la cuisson, signalée par H)

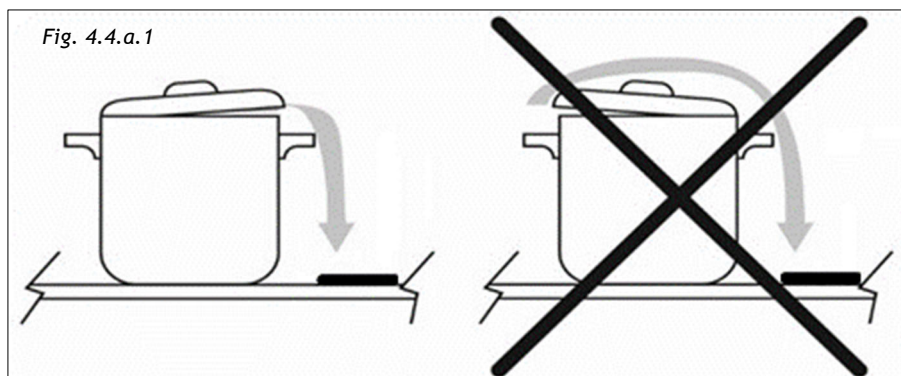
Conseils de cuisson :

1. Réduire le niveau de puissance lorsque les aliments atteignent l'ébullition.
2. L'utilisation d'un couvercle réduit les temps de cuisson et la consommation d'énergie.
3. Commencer par chauffer à un niveau de puissance élevé ; lorsque les ingrédients sont bien chauds, réduire le niveau de puissance et poursuivre la cuisson.

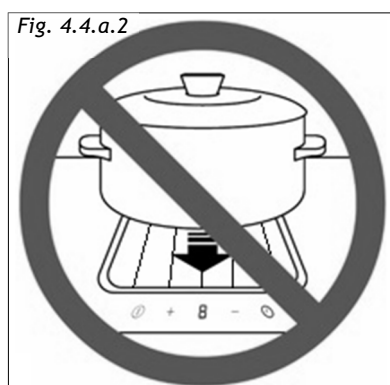
IV.4 ASPIRATION

IV.4.a INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

Pour améliorer l'aspiration des fumées, essayer de les faire sortir du côté le plus proche de l'aspiration (Fig. 4.4.a.1).



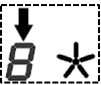
Ne poser aucun objet sur la grille centrale d'aspiration ni sur le panneau de commande (Touch Control « TC ») (Fig.4.4.a.2).



IV.4.b FONCTIONNEMENT DE L'ASPIRATION

➤ Mise en marche du système d'aspiration :

Allumer la table de cuisson en touchant la touche ① ON/OFF (1) pendant quelques secondes, puis appuyer sur la touche de sélection ★ (5FAN).

L'affichage numérique de l'aspiration  (6FAN) clignote en indiquant « 0 ».

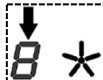
➤ Vitesse (puissance) d'aspiration :

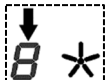
L'aspirateur dispose de 9 niveaux de vitesse (puissance) d'aspiration.

Toucher et faire glisser le doigt le long de la barre de sélection (4) pour augmenter ou réduire :

→ vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

← vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance réglé s'affiche sur l'affichage de l'aspiration (6FAN)  .

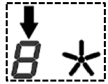
Après avoir sélectionné la vitesse, l'affichage de l'aspiration (6FAN)  clignote pendant 5 secondes et le réglage est confirmé automatiquement ; il est également possible de confirmer immédiatement en appuyant de nouveau sur la touche de sélection (5FAN) ★ .

➤ Fonction Booster « P » (aspiration renforcée)

L'aspirateur est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (Booster, au-delà du niveau 9).

L'aspirateur fonctionne à la vitesse supplémentaire (Booster) pendant 5 minutes, puis passe automatiquement au niveau 9.

Pour activer la fonction Booster, faire glisser le doigt le long de la barre de sélection (4) au-delà du niveau 9 jusqu'à « P ».

Le niveau Booster est indiqué sur l'affichage de l'aspiration (6FAN)  par le symbole **P**

➤ Arrêt du système d'aspiration :

Lorsque l'aspirateur fonctionne, le régler sur le niveau 0 pour l'éteindre ; il est également possible d'appuyer deux fois sur la touche ❶ ON/OFF pour l'arrêter immédiatement.

➤ Fonctionnement automatique

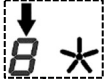
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil se met en marche à la vitesse la plus adaptée, en ajustant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal utilisé sur les zones de cuisson.

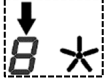
Lorsque les zones de cuisson sont éteintes, l'appareil adapte sa vitesse d'aspiration en la réduisant progressivement afin d'éliminer les odeurs et les vapeurs résiduelles.

En mode automatique, il suffit d'allumer une zone de cuisson et la hotte règle automatiquement la vitesse d'aspiration. Lors de la première mise en marche, la hotte est réglée par défaut en mode manuel ; lors des mises en marche suivantes, le dernier mode de fonctionnement réglé est conservé.

Activation :

Pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenir pendant 3 secondes la touche de sélection de l'aspiration  (5FAN). À l'issue de ce délai, sur l'affichage numérique de l'aspiration (6FAN)

 la lettre **A** apparaît et clignote pendant 5 secondes. À la fin du clignotement, le mode automatique est activé. La vitesse d'aspiration se règle automatiquement en fonction du niveau de chauffe de la table à induction. En mode automatique, sur l'affichage de l'aspiration (6FAN)

 seule la lettre **A** est affichée ; les autres niveaux de vitesse ne sont pas indiqués.

En mode automatique de l'aspirateur, en appuyant sur la touche ❶ ON/OFF, l'affichage indique la lettre **A** clignotante, signalant que le mode automatique reste actif.

En appuyant de nouveau sur la touche ❶ ON/OFF, le système s'éteint complètement.

Désactivation :

Lorsque l'aspiration est en mode automatique, maintenir la touche  (5FAN) enfoncée pendant 3 secondes.

L'affichage numérique indique alors le mode de fonctionnement actuel, confirmant que la sortie du mode automatique a été effectuée correctement.

Correspondance des niveaux d'aspiration en mode automatique :

Niveau maximal des zones de cuisson	Niveau d'aspiration
1	2
2	2
3	5
4	5
5	5
6	8
7	8
8	9
9	9
P	P
Niveau 1 - Fonction « Maintien au chaud » (équivalent au niveau de puissance 1)	2
Niveau 2 - Fonction « Maintien au chaud » (équivalent au niveau de puissance 8)	9
Niveau 3 - Fonction « Maintien au chaud » (équivalent au niveau de puissance 8)	9

➤ **Fonction d'arrêt différé réglable**

Cette fonction assure l'aspiration des éventuelles odeurs et vapeurs résiduelles. Une fois la cuisson terminée et la table de cuisson éteinte, le ventilateur continue de fonctionner.

-> Lorsque l'aspiration est en mode manuel, une pression sur la touche d'arrêt laisse l'appareil fonctionner à la vitesse minimale pendant 5 minutes ; durant cette période, l'affichage numérique clignote en indiquant « 1 ». Au bout de 5 minutes, l'aspiration s'arrête complètement.

-> Lorsque l'aspiration est en mode automatique, une pression sur la touche d'arrêt éteint l'appareil. Il continue ensuite à fonctionner à la vitesse minimale pendant 5 minutes ; durant cette période, l'affichage numérique clignote en indiquant **A**. Au bout de 5 minutes, l'aspiration s'arrête complètement.

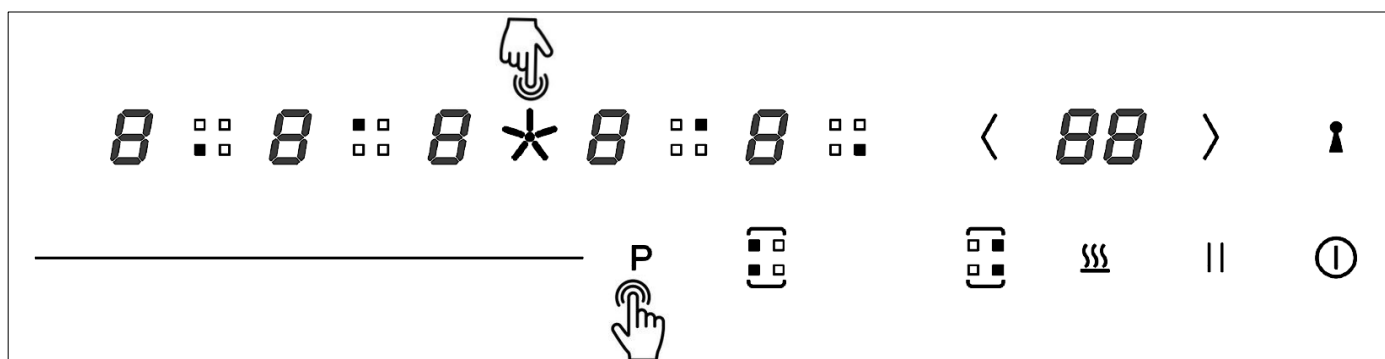
Il est possible de programmer un temps d'arrêt différé et un niveau d'aspiration pendant ce délai différents des valeurs prédéfinies indiquées ci-dessus.

✓ Programmation d'un temps d'arrêt différé :

Toucher la touche ① ON/OFF (1) pendant quelques secondes ; un bref signal sonore (buzzer) est émis.

Le symbole  s'affiche sur tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration. Dans les 60 secondes, suivre les étapes ci-dessous pour régler la durée souhaitée.

-> Maintenir simultanément enfoncées pendant plus de 2 secondes les touches indiquées sur la figure suivante.



À ce stade, l'affichage numérique de l'aspiration (6FAN)  clignote en indiquant « 5 », tandis que l'affichage de la minuterie (7)  indique « 05 » de façon fixe (réglage par défaut : 5 minutes) ; tous les autres affichages numériques restent éteints.

-> Appuyer sur la touche < ou > pour augmenter ou diminuer le temps.

-> Toucher de nouveau simultanément (sans maintenir) les touches < + > pour enregistrer la valeur réglée.

-> Tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration cessent automatiquement d'afficher le symbole .

-> La table peut alors être utilisée normalement ou éteinte.

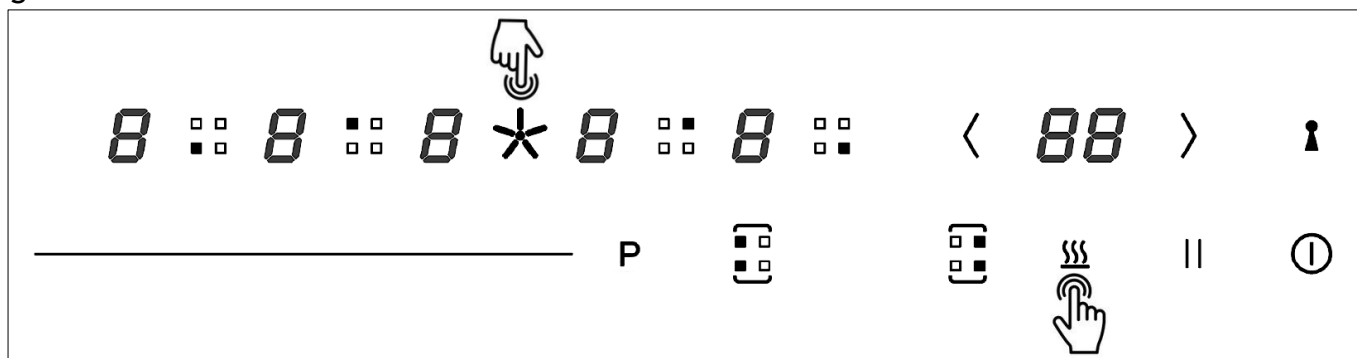
Remarques :

1. Si, pendant la configuration, la valeur du temps ou le mode d'arrêt n'est pas enregistré, la sortie de la procédure rétablit les réglages précédents de la table.
2. Si la valeur du temps a été enregistrée, elle reste mémorisée même après l'arrêt ou une coupure d'alimentation.
3. Pendant la configuration, une pression sur la touche d'arrêt ① efface immédiatement tous les affichages et met le système à l'arrêt.

✓ **Programmation du niveau d'aspiration pendant le temps d'arrêt différé :**

Toucher la touche ① ON/OFF (1) pendant quelques secondes ; un bref signal sonore (buzzer) est émis. Le symbole  s'affiche sur tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration. Dans les 60 secondes, suivre les étapes ci-dessous pour régler le niveau d'aspiration souhaité.

-> Maintenir simultanément enfoncées pendant plus de 2 secondes les touches indiquées sur la figure suivante.



À ce stade, la lettre « P » clignote sur l'affichage de l'aspiration  (6FAN), tandis que le chiffre le plus à droite de l'affichage à deux chiffres de la minuterie (7) indique « 1 » de façon fixe (réglage par défaut : niveau 1) ; tous les autres chiffres restent éteints.

-> Appuyer sur les touches < + > pour augmenter ou diminuer le niveau d'aspiration (le nombre de niveaux disponibles est compris entre 1 et P).

-> Toucher de nouveau simultanément (sans maintenir) les touches < + > pour enregistrer la valeur réglée.

-> Tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration cessent automatiquement d'afficher le symbole .

-> La table peut alors être utilisée normalement ou éteinte.

Remarques :

1. Si, pendant la configuration, les niveaux ou le mode d'arrêt ne sont pas enregistrés, la sortie de la procédure entraîne la perte de tous les réglages.
2. Si le niveau a été enregistré, il reste mémorisé même après l'arrêt ou une coupure d'alimentation.
3. Pendant la configuration, une pression sur la touche d'arrêt efface immédiatement tous les affichages et met le système à l'arrêt.

➤ **Minuterie d'aspiration**

Il est possible de régler une minuterie d'aspiration comme celle d'une zone de cuisson, en suivant les mêmes modalités de fonctionnement que pour la table à induction (voir le chapitre **Minuterie d'arrêt de la zone de cuisson**).

La fonction peut également être activée lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes.

➤ Avertissement d'entretien des filtres

Cette fonction est programmée pour avertir lorsqu'un entretien est nécessaire :

Filtre à graisse : toutes les 30 heures

Filtre anti-odeurs Long-Life : toutes les 120 heures

Cette fonction peut être désactivée en suivant les procédures indiquées ci-dessous.

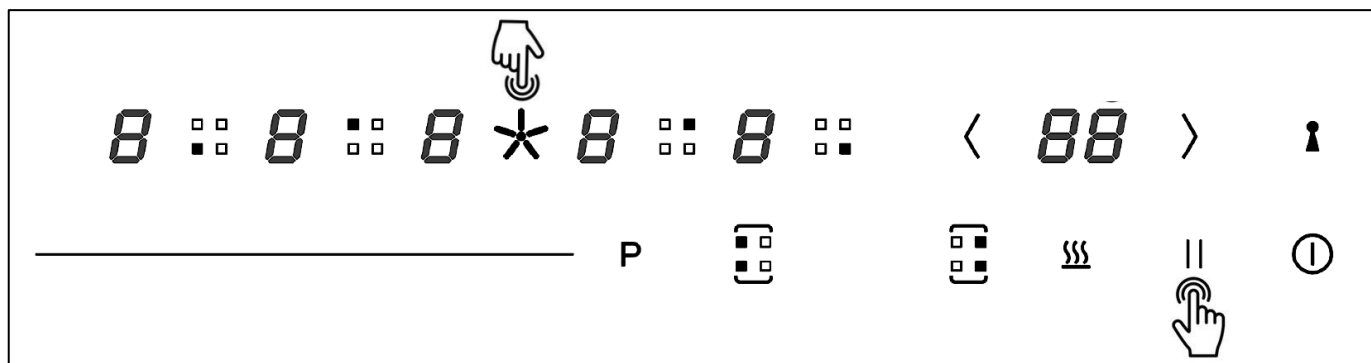
L'avertissement du filtre anti-odeurs est également signalé si l'appareil n'est pas installé en mode recyclage : dans ce cas, procéder au nettoyage normal du filtre à graisse et réinitialiser l'avertissement.

Désactivation / Activation :

Toucher la touche ① ON/OFF (1) pendant quelques secondes ; un bref signal sonore (buzzer) est émis.

Le symbole  s'affiche sur tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration.

Dans les 60 secondes, suivre les étapes ci-dessous pour activer ou désactiver la fonction.



À ce stade, le chiffre « 5 » clignote sur l'affichage de l'aspiration  (6FAN), tandis que le chiffre le plus à droite de l'affichage à deux chiffres de la minuterie (7) indique « 1 »  (valeur par défaut indiquant que la fonction est activée) ; tous les autres chiffres restent éteints.

-> Appuyer sur la touche < ou > pour modifier le réglage ; en sélectionnant « 0 », la fonction est désactivée (seules les valeurs 0 = désactivée et 1 = activée sont autorisées).

-> Toucher de nouveau simultanément (sans maintenir) les touches < + > pour enregistrer la valeur réglée.

-> Tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration cessent automatiquement d'afficher le symbole .

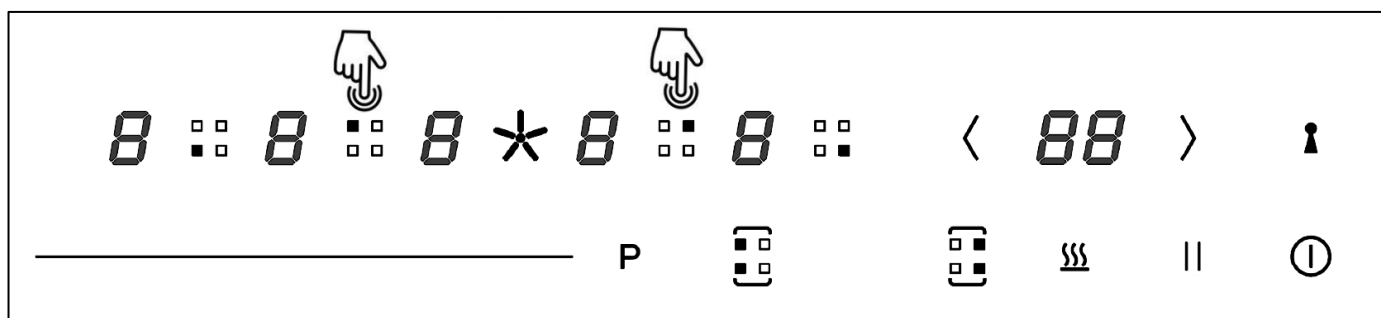
-> La table peut alors être utilisée normalement ou éteinte.

✓ Filtre à graisse

Pendant le fonctionnement, le système cumule le temps total d'utilisation de l'aspiration.

Lorsque le temps cumulé de fonctionnement de l'aspiration dépasse 30 heures, la fonction de rappel du filtre à graisse s'active : sur l'affichage numérique des zones de cuisson 3RL et 3RR   deux traits horizontaux  clignotent, tandis qu'un signal sonore retentit pendant 30 secondes puis s'arrête ; l'affichage reste ensuite allumé .

La signalisation reste active jusqu'à ce que l'utilisateur appuie simultanément sur les touches de sélection des zones de cuisson 2RL et 2RR pour effectuer la réinitialisation :



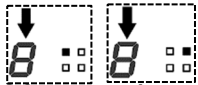
À ce stade, les deux traits horizontaux disparaissent des affichages des zones de cuisson 3RL et 3RR, le système revient à l'affichage normal, les indicateurs cessent de clignoter puis s'éteignent ; la minuterie cumulative est également remise à zéro et le comptage reprend lors du démarrage suivant de l'aspiration.

Remarques :

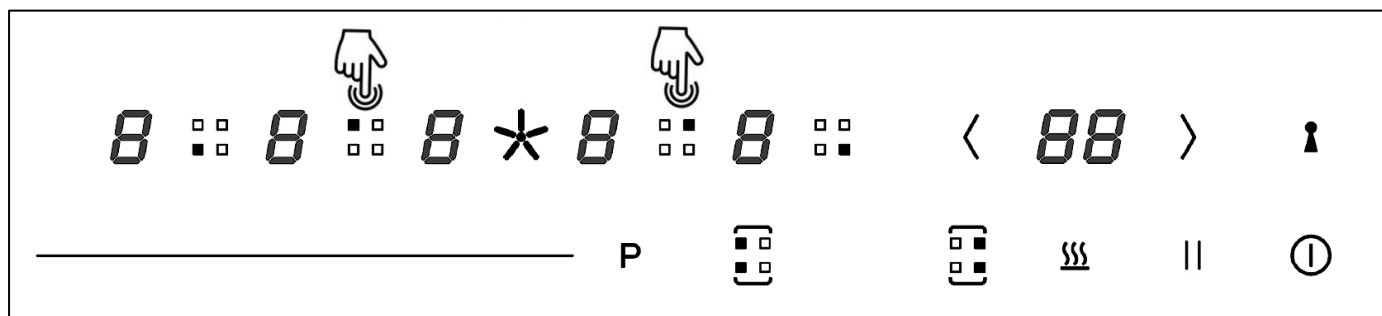
1. Le signal sonore n'est émis que lors de la première apparition de l'avertissement ; par la suite, seule la signalisation visuelle est affichée.
2. Lorsque l'avertissement du filtre est actif, l'affichage de l'aspiration indique uniquement les informations d'avertissement et non les réglages de fonctionnement normaux ; le fonctionnement réel de l'appareil reste toutefois inchangé.

✓ Filtre anti-odeurs Long-Life

Pendant le fonctionnement, le système cumule le temps total d'utilisation de l'aspiration.

Lorsque le temps cumulé de fonctionnement de l'aspiration dépasse 120 heures, la fonction de rappel du filtre anti-odeurs Long-Life s'active : sur l'affichage numérique des zones de cuisson 3RL et 3RR  deux lignes verticales **||** clignotent, tandis qu'un signal sonore retentit pendant 30 secondes puis s'arrête ; l'affichage reste ensuite allumé **||** .

La signalisation reste active jusqu'à ce que l'utilisateur appuie simultanément sur les touches de sélection des zones de cuisson 2RL et 2RR pour effectuer la réinitialisation :



À ce stade, les deux lignes verticales disparaissent des affichages des zones de cuisson 3RL et 3RR, le système revient à l'affichage normal, les indicateurs cessent de clignoter puis s'éteignent ; la minuterie cumulative est également remise à zéro et le comptage reprend lors du démarrage suivant du moteur.

Remarques :

1. En utilisation réelle, même en cas de déconnexion complète de l'alimentation ou de redémarrage du système, le comptage cumulatif du moteur mémorisé dans la puce de la carte de commande ne peut pas être interrompu, suspendu ou remis à zéro. La réinitialisation manuelle n'est possible qu'en appuyant simultanément sur les touches de sélection des zones de cuisson 2RL et 2RR ; toute autre opération est interdite. En outre, l'état du comptage précédent doit être conservé en mémoire.
2. Lorsque l'avertissement du filtre anti-odeurs Long-Life est actif, l'affichage de l'aspiration indique uniquement le message d'avertissement  et non les modes de fonctionnement normaux (car l'affichage est dédié à la signalisation de l'alarme) ; le fonctionnement réel de l'appareil reste toutefois inchangé.
3. Le signal sonore n'est émis que lors de la première apparition de l'avertissement ; par la suite, seule la signalisation visuelle est affichée.

V ENTRETIEN ET NETTOYAGE



DANGER - Risque d'électrocution. Avant toute intervention, déconnecter l'appareil du réseau électrique. ->S'assurer que l'appareil est complètement déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou autre intervention (Fig. 2.1 - Fig. 2.2, chapitre AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ).

V.1 NETTOYAGE DE LA TABLE À INDUCTION ASPIRANTE

Éteindre l'appareil avant de le nettoyer.

 **AVERTISSEMENT - Risque de brûlure.** Le nettoyage du verre lorsqu'il est encore chaud peut provoquer des brûlures. ->Attendre que le verre ait complètement refroidi avant de nettoyer l'appareil.

Éliminer les taches légères avec un chiffon humide et du liquide vaisselle dilué dans un peu d'eau. Rincer ensuite à l'eau froide et sécher soigneusement la surface.

Éviter absolument les détergents fortement corrosifs ou abrasifs et les équipements de nettoyage susceptibles de provoquer des rayures.

Ne jamais utiliser d'appareils à pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser d'objets susceptibles de rayer le verre vitrocéramique.

S'assurer que le récipient est sec et propre. Vérifier qu'il n'y a pas de grains de poussière sur la table de cuisson vitrocéramique ni sur le récipient. Les récipients à fond rugueux, lorsqu'ils sont déplacés en glissant, rayent la surface.

 **ATTENTION - Risque de dommages matériels.** Les débordements de sucre, confiture, gelée ou substances similaires peuvent endommager la surface de la table de cuisson. ->Les retirer immédiatement afin d'éviter d'endommager la surface.

 **AVERTISSEMENT - Risque lié aux substances chimiques.** L'utilisation de certains produits chimiques de nettoyage peut endommager la surface en verre et provoquer des réactions chimiques dangereuses. ->Se reporter à la liste ci-dessous et ne pas utiliser les produits indiqués.

Produits contenant des chlorures, en particulier ceux contenant de l'acide chlorhydrique ;

Produits à base d'halogénures ;

Produits à base de peroxyde d'hydrogène ;

Produits blanchissants à base d'acide hypochloreux ;

Produits agressifs contenant des acides ;

Détergents contenant des poudres abrasives ;

Produits de nettoyage de l'argenterie ;

Détergents dont la composition chimique est inconnue ;

Tampons à récuser, brosses ou disques abrasifs ;

Chiffons rugueux ou papier abrasif ;

Outils ayant précédemment servi au nettoyage d'autres métaux ou alliages.

Nettoyage courant

Ne pas laisser la saleté s'accumuler sur les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil.

Le nettoyage courant doit être effectué avant qu'une accumulation excessive de saleté ne se forme et ne provoque des phénomènes abrasifs.

Avant les opérations de lavage, éliminer les éventuelles particules de poussière à l'aide d'air ou par aspiration, afin d'éviter qu'elles ne frottent sur la surface.

Lorsque de l'eau a été utilisée comme moyen de nettoyage ou de rinçage, notamment dans les zones fortement calcaires, il est recommandé de sécher la surface afin d'éviter l'apparition de taches.

Pour éviter toute contamination par des particules de fer, s'assurer que les outils choisis pour le nettoyage n'ont pas été utilisés auparavant sur d'autres métaux ou alliages.

Les matériaux destinés au nettoyage des éléments en acier inoxydable doivent être exclusivement réservés à cet usage.

Une attention particulière doit être accordée au filtre à graisse, qui retient les particules grasses contenues dans les vapeurs, ainsi qu'au bac situé en dessous, qui recueille la graisse susceptible de s'écouler du filtre à graisse, les condensats ou les liquides accidentellement versés à l'intérieur par la grille centrale.

La grille centrale, le filtre à graisse et le bac de récupération des condensats peuvent être lavés :

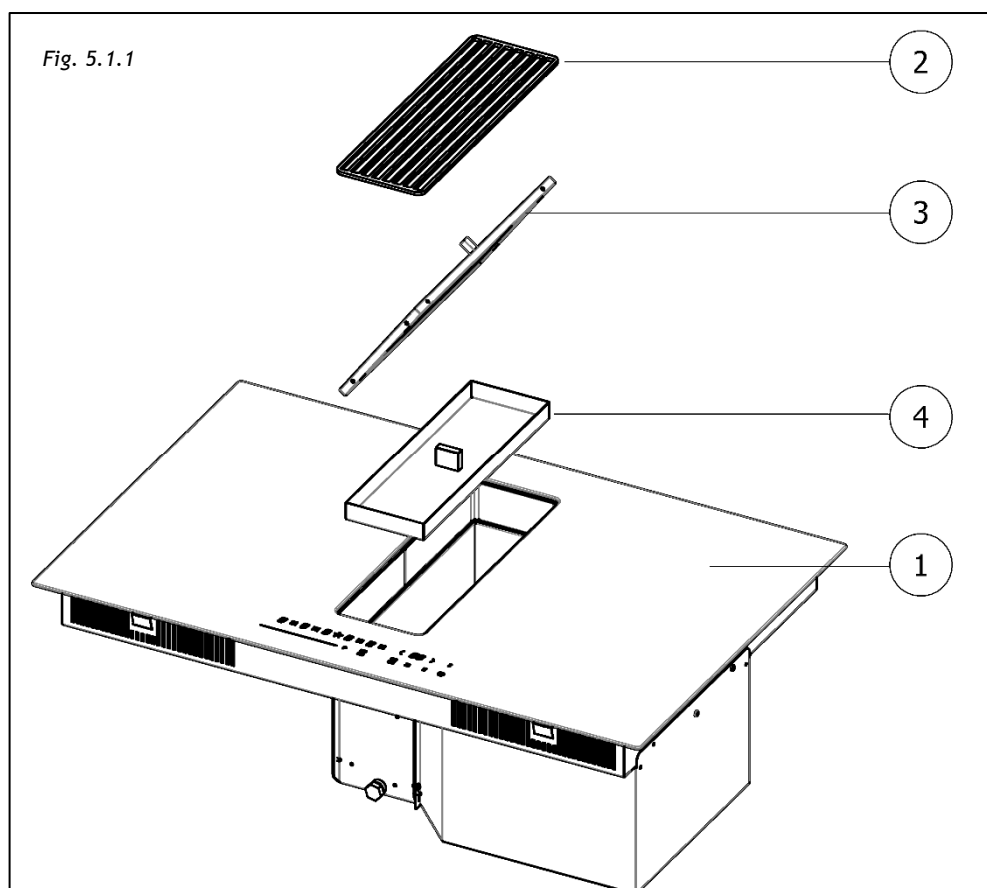
- > à la main, avec de l'eau chaude et un détergent neutre ;
- > au lave-vaisselle, avec des tablettes/détergents liquides à formule douce ou écologique (les tablettes multifonctions agressives oxydent l'aluminium), à une température ne dépassant pas 50 °C.

Le filtre à graisse doit être lavé lorsque l'avertissement correspondant apparaît ou au moins une fois par mois (comme décrit ci-dessus). Le filtre peut se décolorer après plusieurs lavages. Ceci est normal et ne signifie pas qu'il a perdu son efficacité.

Pour effectuer l'entretien du filtre à graisse et du bac situé en dessous, il est indispensable de les retirer de l'appareil.

Pour retirer le filtre à graisse et le bac, procéder comme illustré à la Fig. 5.1.1 :

- > Intervenir depuis le dessus de la table de cuisson (1)
- > Retirer la grille centrale (2)
- > Saisir le filtre à graisse par le bouton et le retirer (3)
- > Retirer le bac de récupération des condensats (4)



Après ces opérations, tous les composants retirés peuvent être nettoyés. Une fois le nettoyage terminé, les composants doivent être séchés puis remis en place en effectuant les opérations indiquées ci-dessus (Fig. 5.1.1) dans l'ordre inverse.

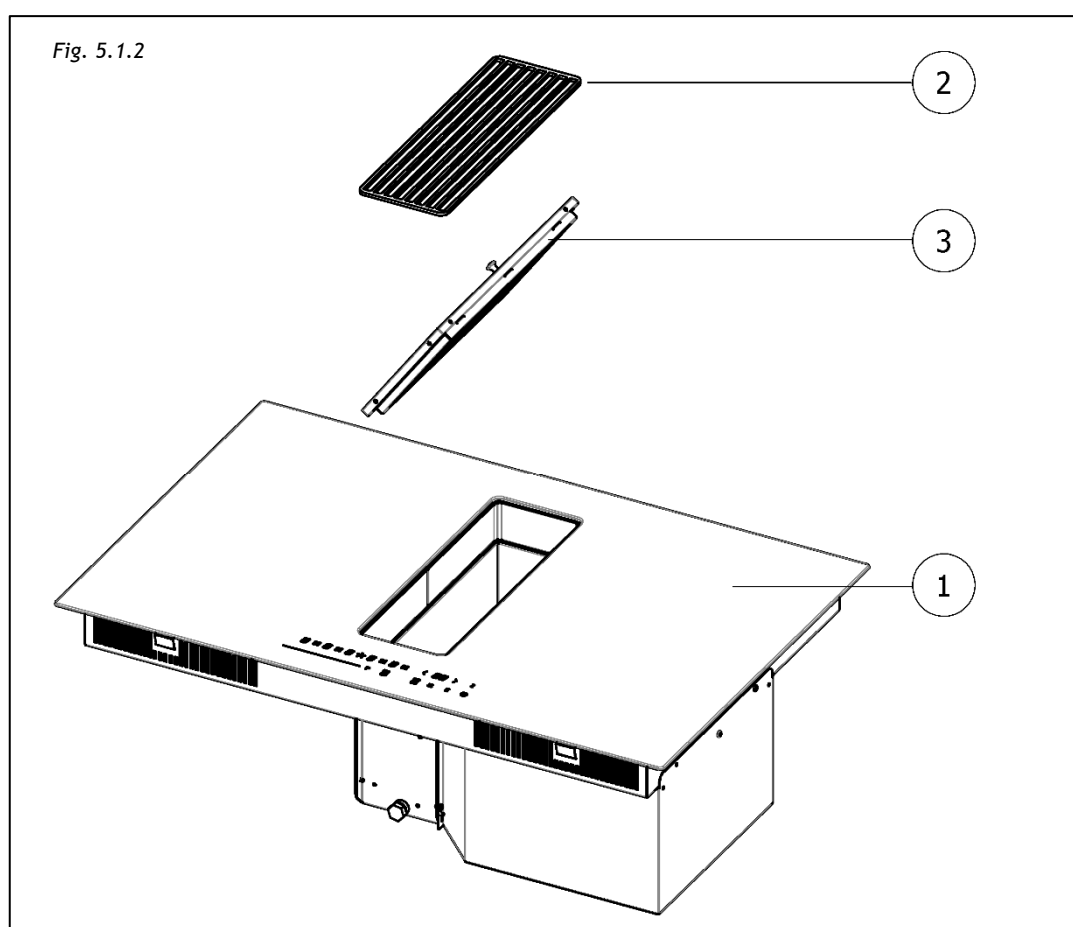
Le filtre anti-odeurs Long-Life, s'il est présent, a pour fonction de retenir les odeurs désagréables produites par la cuisson et doit être régénéré lorsque le signal correspondant apparaît.

Il ne doit pas être remplacé fréquemment ; il doit être régénéré lorsque l'avertissement correspondant apparaît ou, au minimum, tous les 3 à 4 mois.

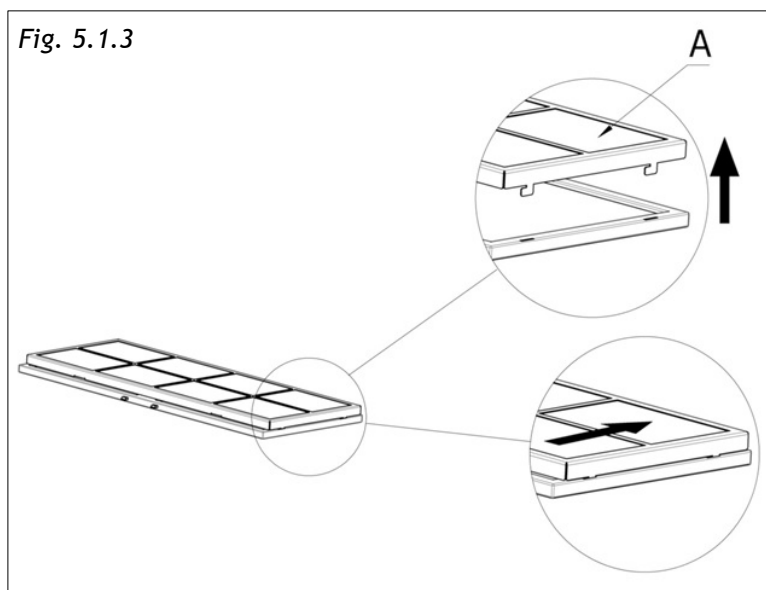
Pour régénérer le filtre anti-odeurs Long-Life, il doit être retiré de l'appareil.

Pour retirer le filtre anti-odeurs Long-Life, procéder comme illustré à la Fig. 5.1.2 :

- > Intervenir depuis le dessus de la table de cuisson (1)
- > Retirer la grille centrale (2)
- > Saisir le filtre à graisse par le bouton et le retirer avec le filtre anti-odeurs Long-Life qui y est fixé (3).



Pour régénérer le filtre anti-odeurs Long-Life, il suffit de retirer le filtre métallique à graisse et de faire coulisser vers l'arrière le cadre qui contient le filtre anti-odeurs (Fig. 5.1.3). Prendre le cadre contenant le filtre anti-odeurs Long-Life et procéder à sa régénération (Fig. 5.1.3-A).



Le régénérer par un lavage normal au lave-vaisselle à environ 70 °C sans aucun détergent, suivi d'un séchage au four pendant 30 minutes à 70 °C. Afin de maintenir une efficacité élevée, il est recommandé de remplacer le filtre Long-Life après 6 à 8 cycles de régénération.

Après 6 à 8 cycles de régénération, le filtre anti-odeurs Long-Life et le cadre qui le contient doivent être remplacés.

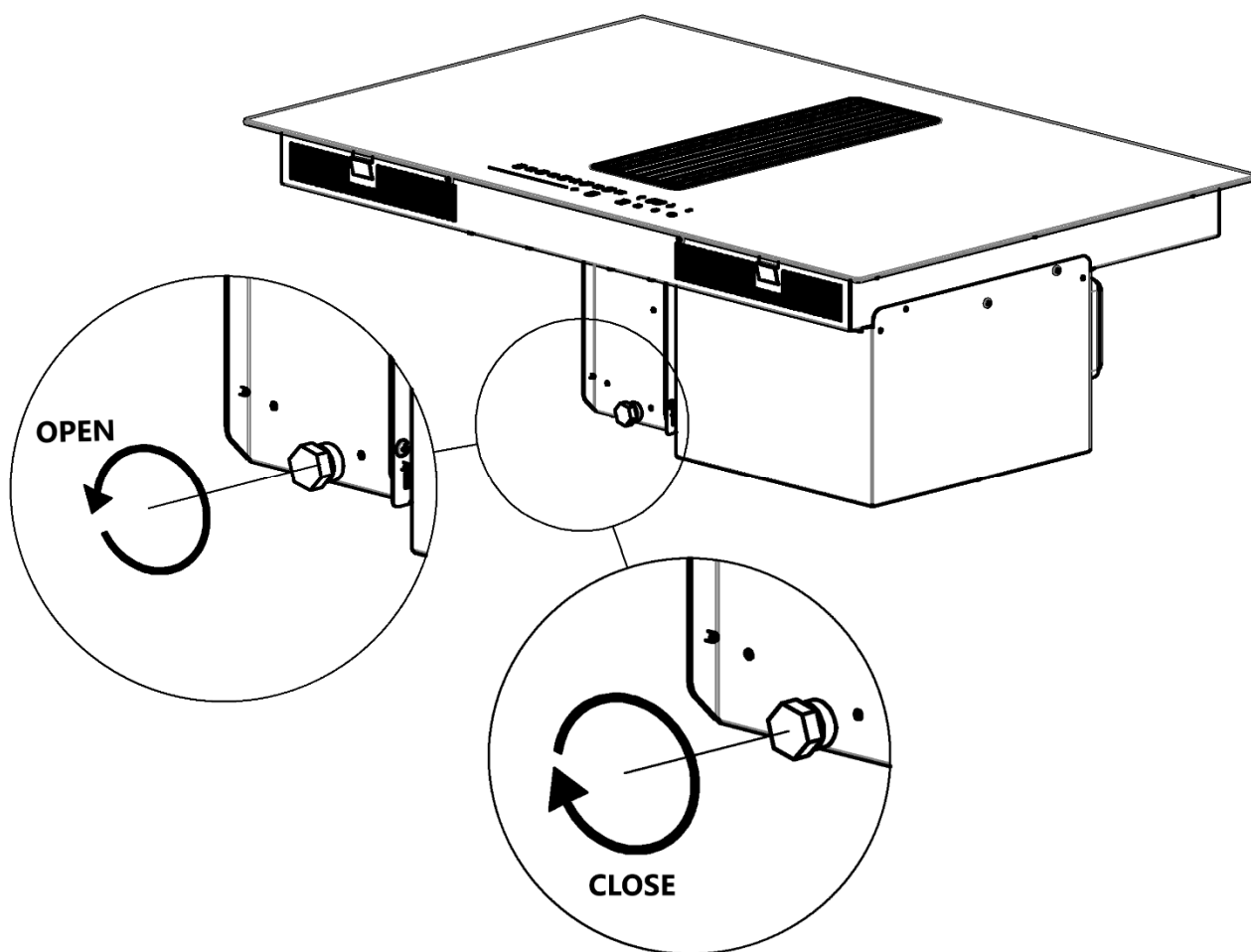
Pour installer un nouveau filtre anti-odeurs Long-Life, retirer le filtre métallique, placer dessus le nouveau cadre contenant le filtre Long-Life et le faire coulisser pour l'accrocher au filtre métallique.

Réinstaller le filtre à graisse.

Le filtre doit être demandé au fabricant.

L'appareil est équipé d'un **bouchon de sécurité** permettant de vidanger les éventuels liquides accidentellement versés dans le bac de récupération des condensats et ayant dépassé sa capacité. Pour cela, il est nécessaire de retirer le bouchon situé sous la table de cuisson, en prenant soin de placer au préalable, sous le bouchon et à son aplomb, un récipient destiné à recueillir les éventuels liquides présents (voir Fig. 5.1.4).

Fig. 5.1.4



VI GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT - Réparations non autorisées. Pendant la période de garantie, les réparations ne peuvent être effectuées que par le Service Après-Vente agréé. ->Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même ; toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par le Service Après-Vente agréé.



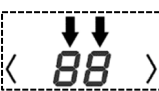
DANGER - Risque d'électrocution. Avant toute intervention, déconnecter l'appareil du réseau électrique. ->S'assurer que l'appareil est complètement déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou autre intervention (Fig. 2.1 - Fig. 2.2, chapitre AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ).

⚠ DANGER - Risque d'électrocution. Des interventions et réparations non autorisées peuvent provoquer une électrocution ou des courts-circuits. ->Ne pas effectuer soi-même d'interventions ou de réparations. Ces opérations doivent être réalisées exclusivement par des techniciens agréés.

- En cas de dysfonctionnements mineurs, il est possible d'essayer de résoudre le problème en suivant les conseils des instructions d'utilisation.
- Les opérations de dépannage ou les réclamations résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte de l'appareil ne seront pas couvertes par la garantie. Les frais de réparation seront à la charge de l'utilisateur.

VI.1 ERREURS / DÉPANNAGE

La table est programmée pour fournir des codes d'erreur spécifiques permettant un diagnostic rapide et efficace des problèmes.

Les affichages de la minuterie (7)  et des zones de cuisson (3FL  et 3FR ) indiquent les codes d'erreur répertoriés dans le tableau de la Fig. 6.1.1.

Remarques :

1. Code d'erreur non réinitialisable : si le code d'erreur n'est affiché que sur certaines zones de cuisson, il n'affecte pas le fonctionnement normal des autres zones. Le code d'erreur reste affiché jusqu'à l'arrêt du système. Lors de l'apparition de l'erreur, un signal sonore de 30 secondes est émis.
2. Codes d'erreur réinitialisables : si le code d'erreur n'est affiché que sur certaines zones de cuisson sans affecter le fonctionnement normal des autres zones, un signal sonore de 30 secondes est émis lorsque l'erreur se produit. Après 30 secondes, le signal s'interrompt et le symbole  s'affiche sur tous les affichages numériques des zones de cuisson et de l'aspiration. Si le fonctionnement normal reprend pendant le signal sonore, la zone de cuisson continue de fonctionner.
3. En mode de fonctionnement « Bridge », si un code d'erreur est détecté sur l'une des deux zones de cuisson, les deux zones s'arrêtent simultanément.
4. Priorité d'affichage : le code d'erreur est prioritaire à l'affichage.

Fig. 6.1.1

Tableau des codes d'erreur

Type de défaut	Affichage Minuterie 7	Affichage Zone de cuisson 3FL	Affichage Zone de cuisson 3FR	Affichage Zone de cuisson 3FR	Affichage Zone de cuisson 3FR	Récupération automatique du défaut	Cause possible	Solution au problème
Aucun récipient détecté	/	<u>U</u>	<u>U</u>	<u>U</u>	<u>U</u>	OUI	Récipient absent ou inadapté	Positionner un récipient ou remplacer le récipient
Défaut de la carte d'alimentation ou erreur de communication	F1	E	E	E	E	NON	Erreur de communication entre la carte de commande et la carte principale	1. Le câble de raccordement entre la carte principale et la carte de commande n'est pas correctement inséré ou est endommagé ; 2. Dysfonctionnement de l'alimentation de la carte principale ; remplacer le module d'alimentation ; 3. La carte principale est défectueuse ou endommagée ; la remplacer.
Défaut du capteur NTC de la zone de cuisson	F3	E	E	E	E		Défaut du capteur de température de la zone de cuisson	Remplacer le capteur de température de la zone de cuisson
Défaut du capteur NTC de l'IGBT	F4	E	E	E	E		Défaut du capteur de température de l'IGBT	Remplacer la carte principale
Protection contre la déconnexion du capteur NTC de la zone de cuisson	E5	E	E	E	E		Défaut du capteur de température de la zone de cuisson	Remplacer le capteur de température de la zone de cuisson
Touche maintenue enfoncée pendant plus de 10 secondes	ER/03 en alternance	/	/	/	/	OUI	Présence d'eau sur la surface en verre au-dessus du panneau de commande ou mauvais positionnement du récipient	Nettoyer le panneau de commande
Surchauffe de la zone de cuisson	E1	E	E	E	E		Température excessive de la vitrocéramique	Redémarrer après refroidissement de la table à induction
Surchauffe de l'IGBT	E2	E	E	E	E		Surchauffe de l'IGBT	Redémarrer après refroidissement de la table à induction
Protection contre les surtensions	E3	E	E	E	E		Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Vérifier le bon fonctionnement de l'alimentation électrique
Protection contre les sous-tensions	E4	E	E	E	E		Tension d'alimentation anormale (trop basse)	Vérifier le bon fonctionnement de l'alimentation électrique

VI.2 SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente, il est important de :

- > Vérifier s'il est possible de résoudre le problème en consultant le tableau des erreurs au paragraphe « Erreurs/Dépannage ».
- > Éteindre puis rallumer l'appareil (ON/OFF) afin de vérifier si le problème a été résolu.

Enfin, si des messages d'erreur persistent après les contrôles indiqués ci-dessus, contacter le Service Après-Vente.

VII MISE HORS SERVICE

VII.1 MISE HORS SERVICE

La mise hors service désigne l'arrêt définitif et le démontage de l'appareil.

Après la mise hors service, l'appareil peut être intégré dans un autre meuble, revendu à titre privé ou mis au rebut.

	DANGER - Risque d'électrocution. L'absence de déconnexion de l'appareil de l'alimentation électrique peut provoquer des blessures graves ou mortelles. ->Éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation électrique pour la mise hors service. Se reporter aux Fig. 2.1-2.2 du chapitre AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.
	DANGER - Risque d'électrocution. La déconnexion des lignes électriques effectuée par du personnel non qualifié peut provoquer des blessures graves ou mortelles. ->Ne pas tenter de débrancher soi-même les raccordements électriques ; cette opération doit être effectuée exclusivement par des techniciens qualifiés.

VII.2 DÉMONTAGE

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible et déconnecté de l'alimentation électrique. Pour effectuer cette opération, il faut :

- Desserrer les vis et les supports de fixation
- Retirer les éventuels joints en silicone
- Extraire la table de cuisson par le dessus

VII.3 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

VII.4 ÉLIMINATION



Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire, mais doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En éliminant ce produit de manière appropriée, vous contribuez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter les services municipaux, le service local de collecte des déchets ou le magasin dans lequel le produit a été acheté.

VIII NORMES TECHNIQUES DE RÉFÉRENCE

L'appareil a été conçu et testé conformément aux normes suivantes :

EN/IEC 60335-1 (GÉNÉRAL) ; EN/IEC 60335-2-6 (TABLES DE CUISSON À INDUCTION) ;
EN/IEC 60335-2-31 (HOTTES, SYSTÈMES DOWNDRAFT ET TABLES DE CUISSON ASPIRANTES) ;
EN/IEC 62233 (EMF RAYONNEMENTS ÉLECTROMAGNÉTIQUES, LVD) ;
EN/IEC 61591 (PERFORMANCES DE LA HOTTE) ;
EN/IEC 60704-1 ; EN/IEC 60704-2-13 ; EN/IEC 60704-3 ; ISO 3741 (BRUIT) ;
EN 50564 - IEC 62301 (CONSOMMATION EN VEILLE) ;
EN 60350-2 (PERFORMANCES DES TABLES DE CUISSON À INDUCTION) ;
EN 55014-1 EN 55014-2 EN/IEC 61000-3-3 EN/IEC 61000-3-12 (COMPATIBILITÉ
ÉLECTROMAGNÉTIQUE - CEM).

