



FR Table de cuisson aspirante / Manuel d'utilisation



BML78

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1 Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2 Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3 En cours d'utilisation.....	8
1.4 Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'EMPLOI	10
2.1 Instructions pour l'installateur	10
2.2 Pièces du produit	10
2.3 Assemblage de l'unité d'extraction d'air	11
2.4 Installation de la table de cuisson aspirante.....	11
2.5 Raccordement électrique et sécurité	11
2.6 Raccordement de l'alimentation	12
2.7 Dimensions d'installation.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	21
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	22
4.1 Commandes de la table de cuisson	22
4.2 Commandes de l'unité d'extraction d'air.....	26
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
5.1 Nettoyage de la table de cuisson	26
5.2 Nettoyage du filtre à graisse métallique	27
5.3 Nettoyage ou remplacement du filtre à charbon actif (recirculation uniquement)	28
5.4 Intervalles d'entretien	29
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	30
6.1 Dépannage	30
6.2 Transport	30

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

1.2 AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3 EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'EMPLOI

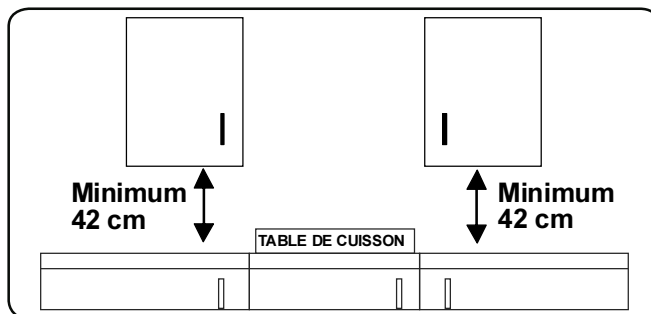
AVERTISSEMENT : L'installation de cet appareil doit être effectuée par un agent de service agréé ou par un technicien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

- Une mauvaise installation peut causer des blessures et des dommages, pour lesquels le fabricant n'assume aucune responsabilité et qui, dans ce cas, invalident la garantie.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil correspondent. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation du produit doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

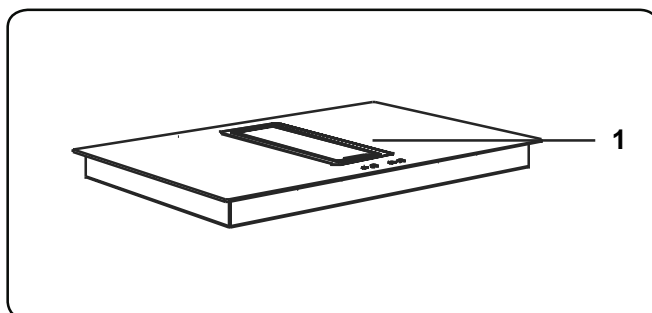
Instructions générales

- Après le retrait du matériel d'emballage et des accessoires de l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Si vous suspectez un dommage sur l'appareil, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un agent de service agréé ou un technicien qualifié.
- Assurez-vous qu'il ne se trouve à proximité aucun matériau inflammable ou combustible comme des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc., qui prennent rapidement feu.
- Le plan de travail et les meubles qui entourent l'appareil doivent être fabriqués à base de matériaux résistants à des températures supérieures à 100 °C.
- Si un placard doit être installé(e) au-dessus de l'appareil, respectez la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard indiquée ci-dessous.

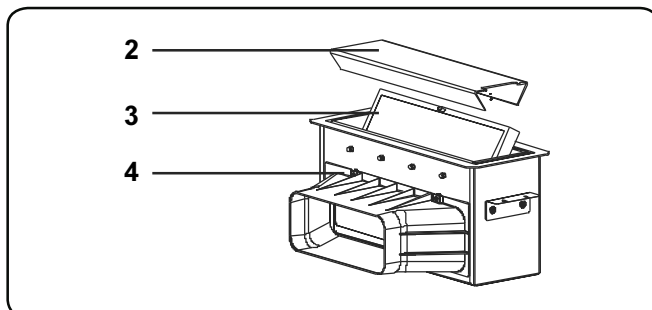


- N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible à la main, une barrière construite à l'aide de matériaux adéquats doit être installée en dessous de la base de l'appareil, en vue de garantir qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que les orifices d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstrués.

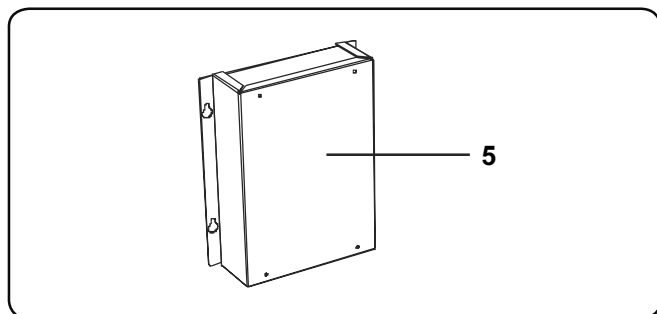
2.2 PIÈCES DU PRODUIT



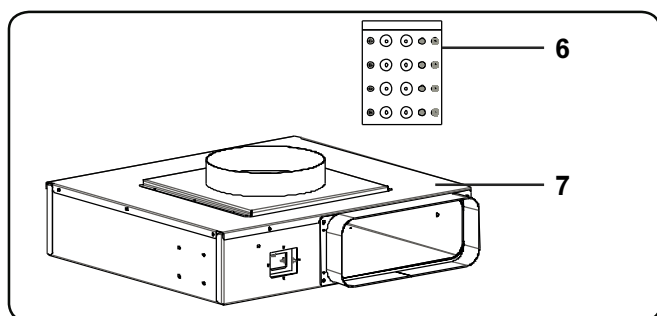
1. Table de cuisson à induction



- 2. Couvercle du filtre
- 3. Filtre à graisse métallique
- 4. Unité d'extraction d'air

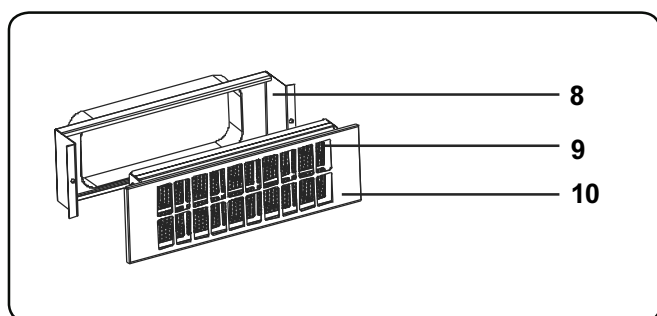


5. BOUTON DE CONTRÔLE



6. Kit d'assemblage

7. Unité moteur



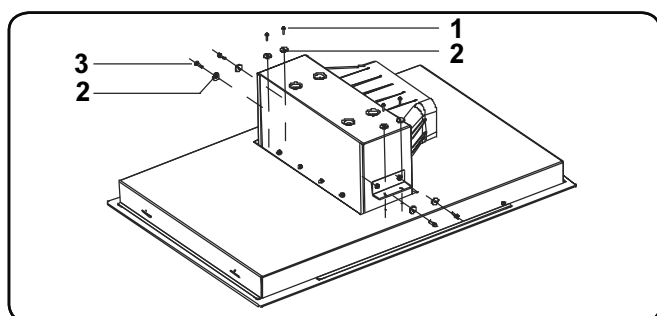
8. Boîtier de filtre à charbon actif

9. Filtre à charbon actif

10. Couvercle du filtre à charbon actif

2.3 ASSEMBLAGE DE L'UNITÉ D'EXTRACTION D'AIR

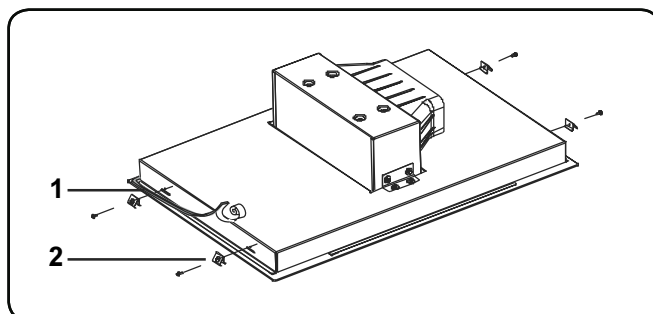
Montez l'unité d'extraction d'air sur le couvercle inférieur de la table de cuisson à induction. Utilisez d'abord les vis (1) et les rondelles (3), puis les vis (1) et les rondelles (3) fournies dans le kit de montage.



2.4 INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON ASPIRANTE

L'appareil est fourni avec un kit d'installation qui comprend un matériau de scellement adhésif, des supports de fixation et des vis.

- Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant « 1 » unilatéral fourni tout autour du côté inférieur de la table de cuisson. N'étirez pas le ruban.
- Vissez les 4 crochets de montage du plan de travail « 2 » sur les parois latérales de l'appareil.



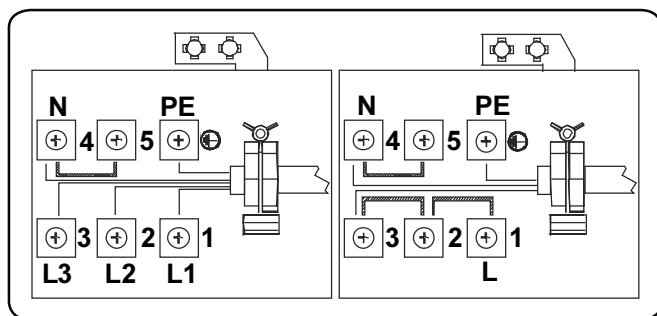
2.5 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

! AVERTISSEMENT : Le raccordement électrique de cet appareil doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

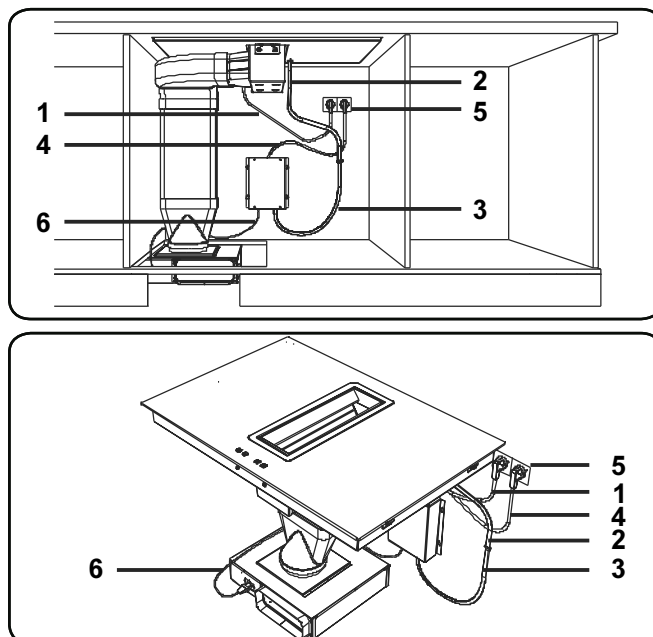
! AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE BORNE DE MISE À LA TERRE.

- Avant de brancher cet appareil à l'alimentation électrique, la tension de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) doit être contrôlée afin de s'assurer qu'elle correspond à celle de l'alimentation secteur, et les câbles de l'alimentation secteur doivent pouvoir supporter la tension requise par l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).
- Pendant l'installation, assurez-vous d'utiliser des câbles isolés. Un mauvais branchement pourrait endommager votre appareil. Si le câble secteur est endommagé et doit être remplacé, cela doit être effectué par une personne qualifiée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges électriques.

- Le câble d'alimentation doit être tenu à l'abri des pièces chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ou compressé. Dans le cas contraire, il peut être endommagé et provoquer un court-circuit.
- Si votre appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique via une prise, utilisez un interrupteur omnipolaire (avec un espace de contact d'au moins 3 mm) afin de respecter les normes de sécurité.
- Le fusible interrupteur doit être facile d'accès après l'installation de l'appareil.
- Assurez-vous que tous les raccords sont solides.
- Fixez le câble d'alimentation au collier de serrage et fermez le couvercle.
- Le raccordement au bornier s'effectue sur le bornier.



2.6 RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION



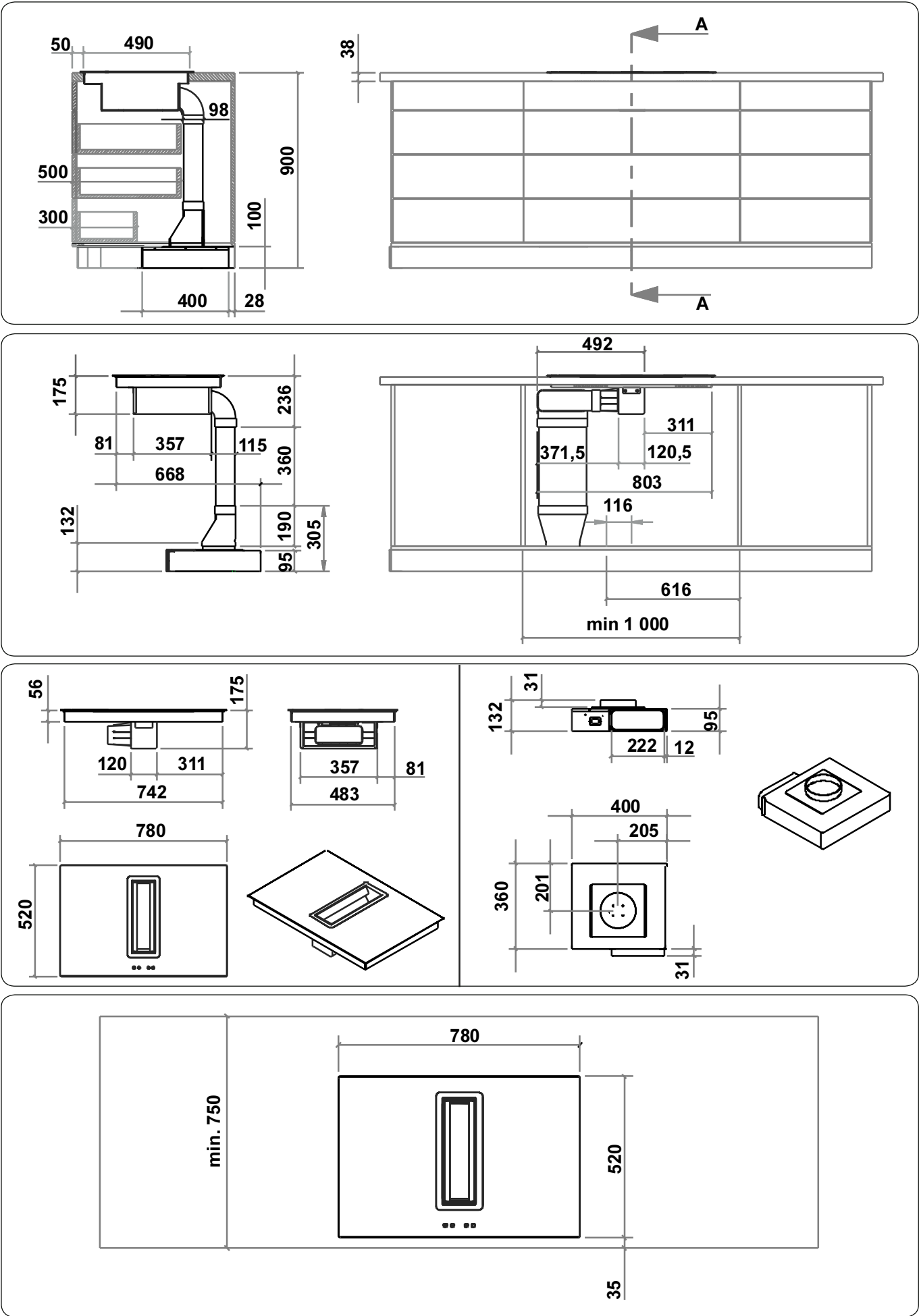
Pour établir la connexion de l'alimentation électrique de l'appareil ;

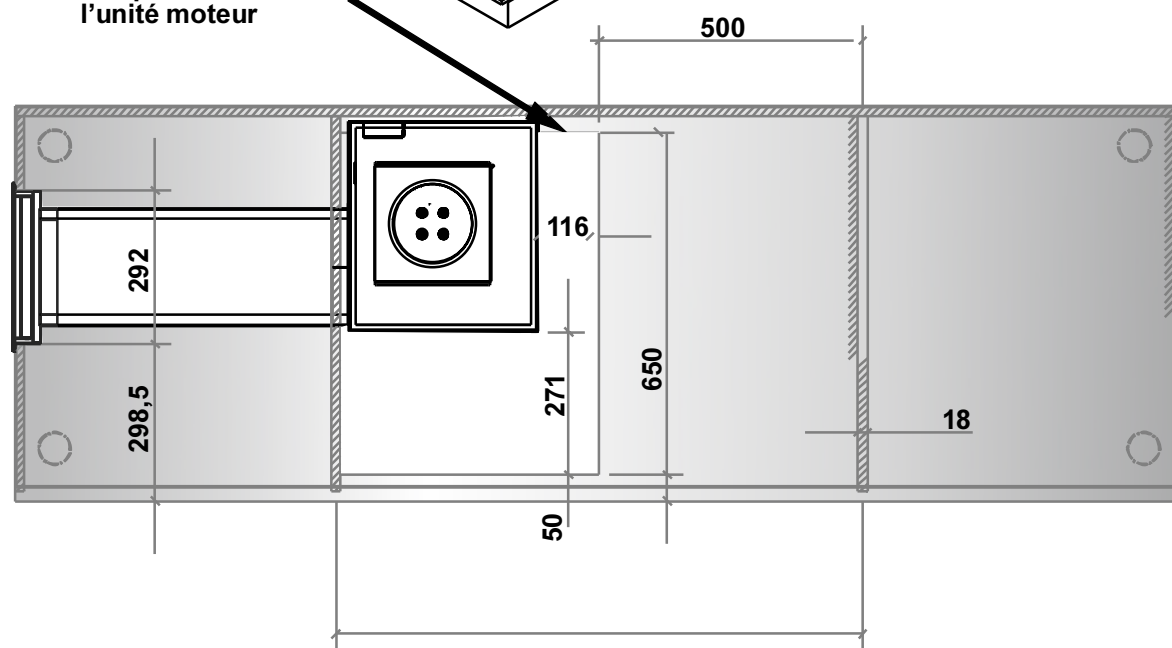
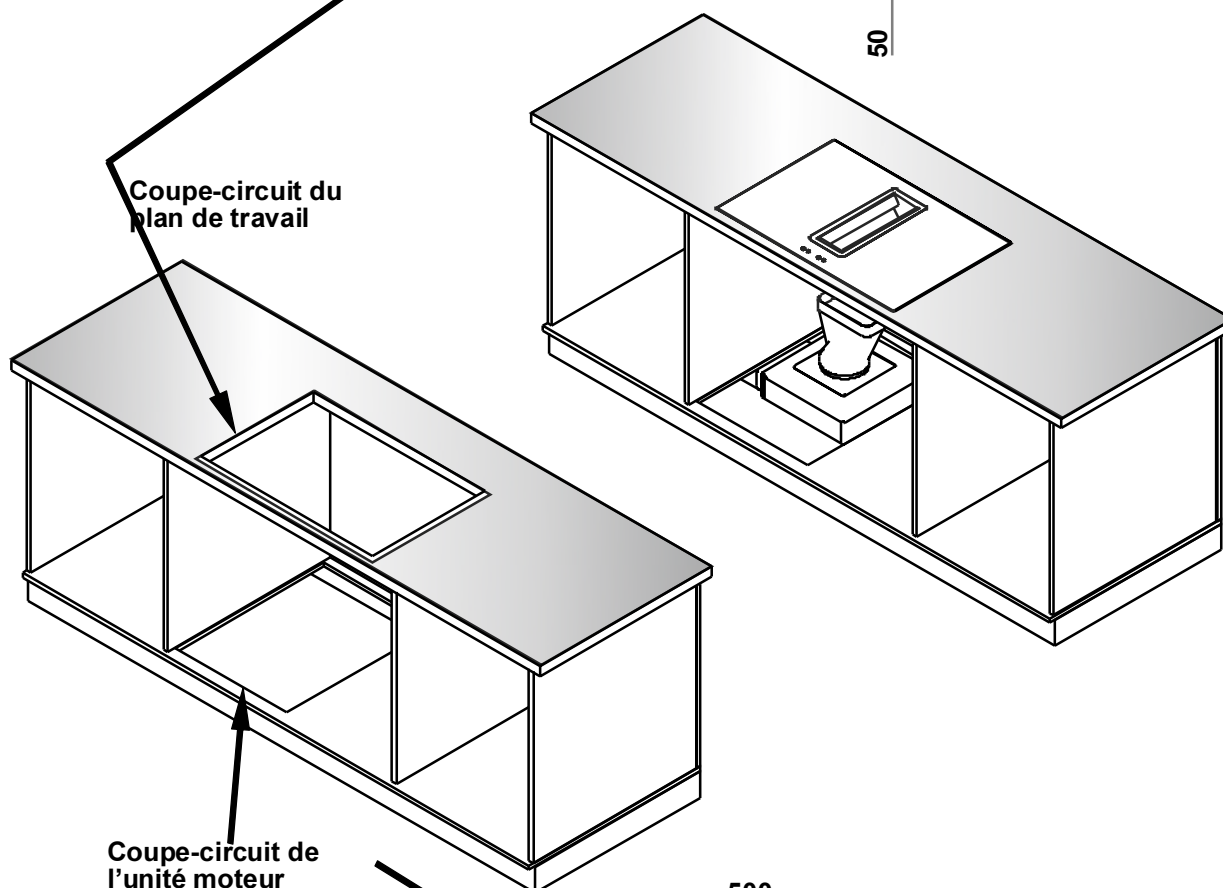
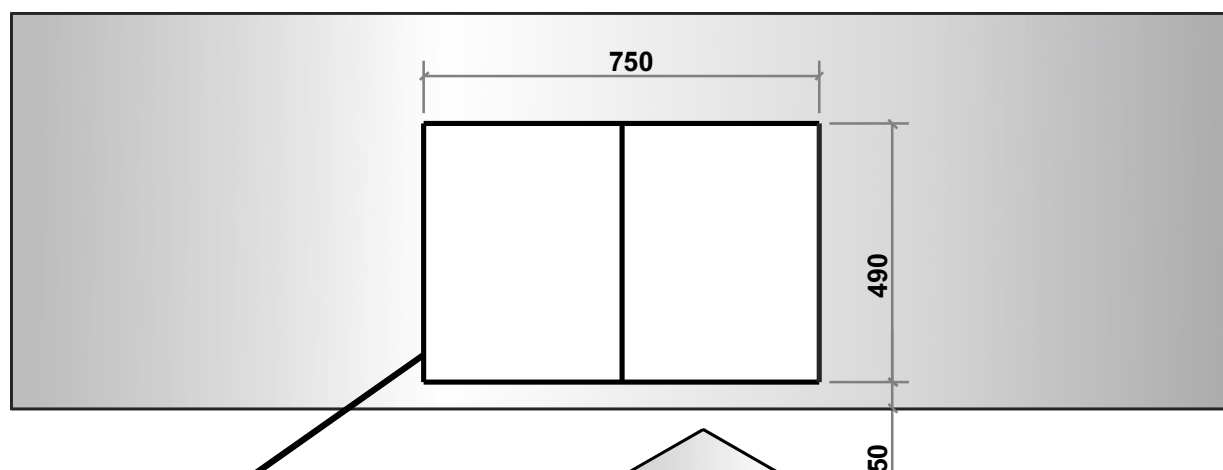
- Raccordez le câble de données de l'unité de commande d'extraction d'air (2) au câble de données du boîtier de commande (3).
- Branchez le câble principal de la plaque de cuisson (1) dans la prise (5).
- Branchez le câble principal du boîtier de commande (4) dans la prise (5).
- Branchez le câble de raccordement du moteur (6) du boîtier de commande à la prise de l'unité moteur.

2.7 DIMENSIONS D'INSTALLATION

- Coupez les dimensions de l'ouverture tel qu'indiqué dans la figure. Localisez l'ouverture sur le plan de travail de sorte qu'après l'installation de la table de cuisson, les exigences suivantes soient respectées :

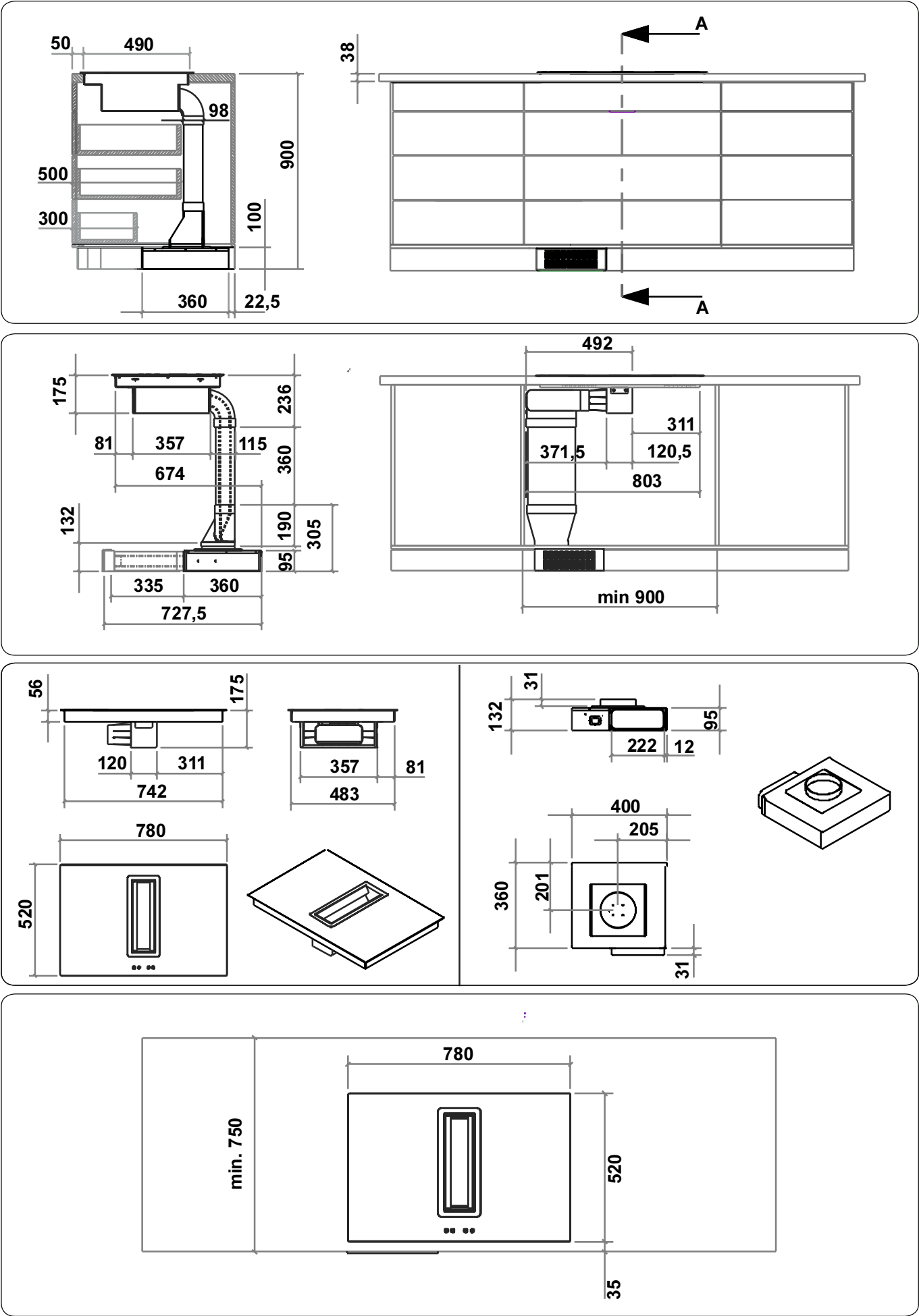
Installation sur plan de travail en îlot (prise latérale)

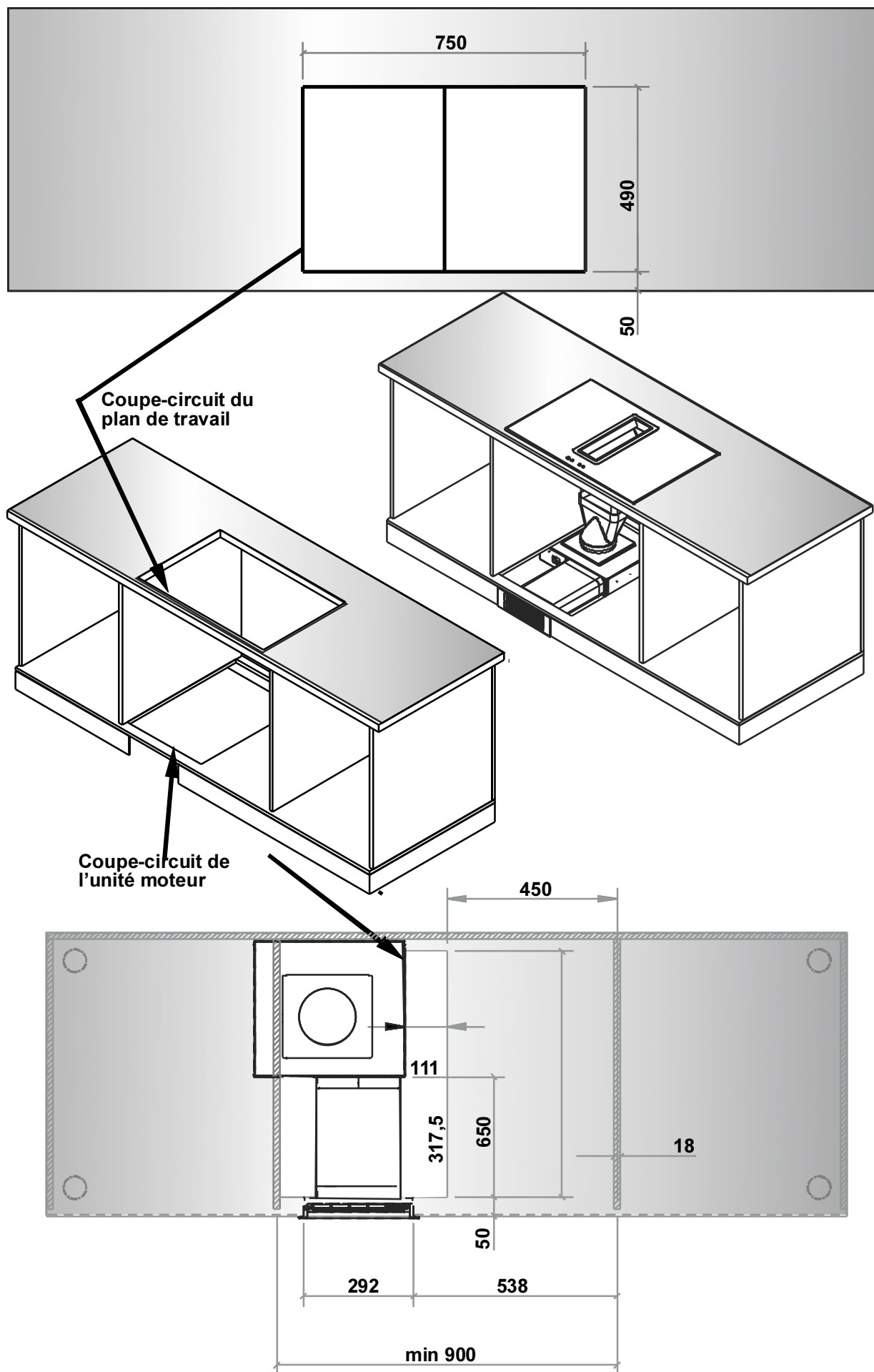




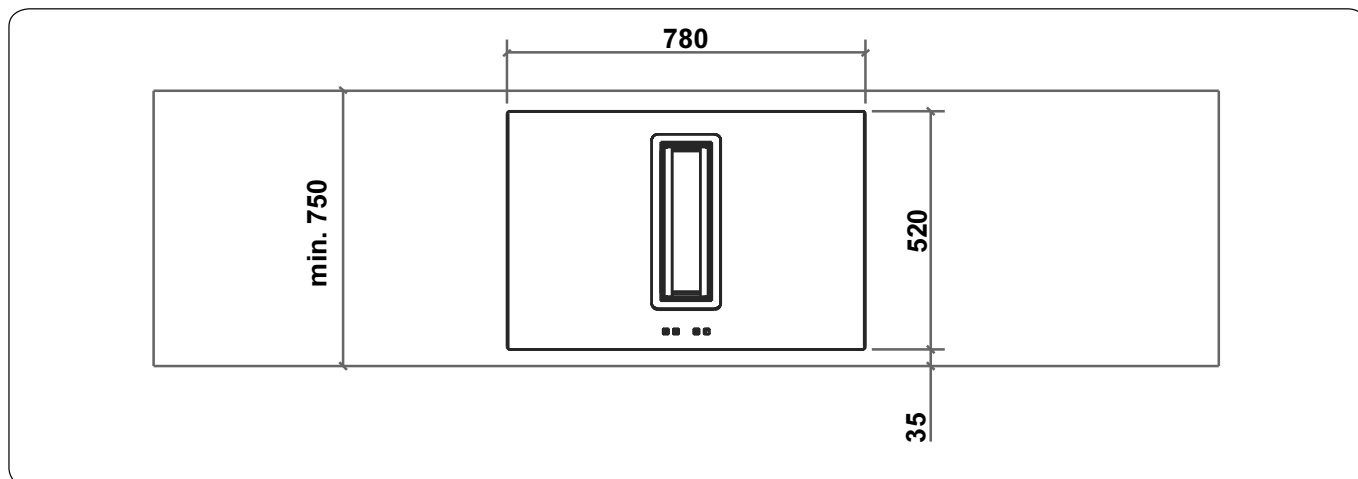
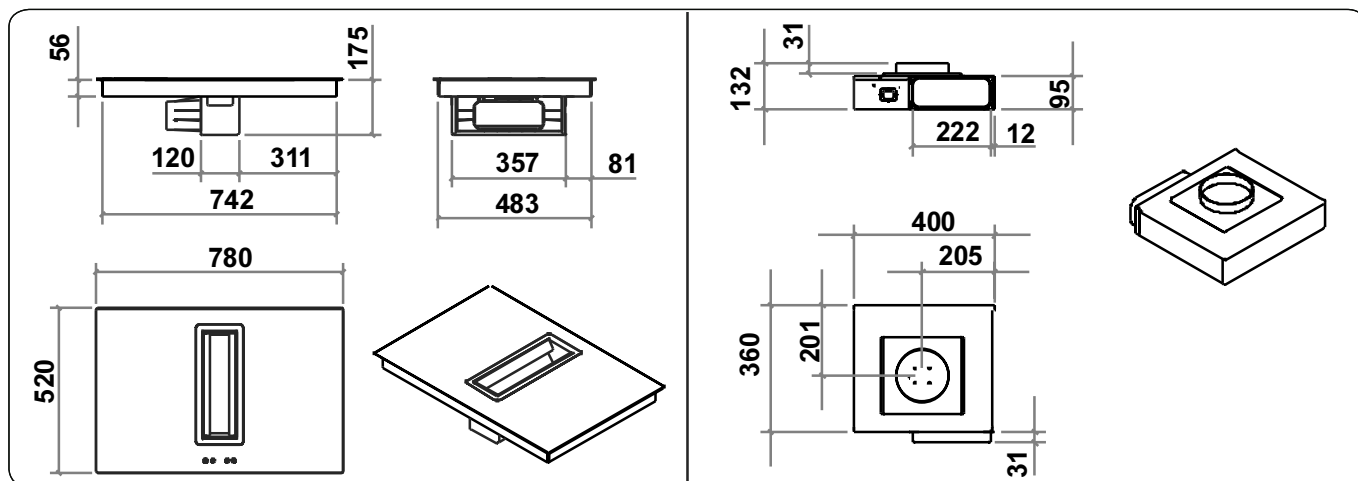
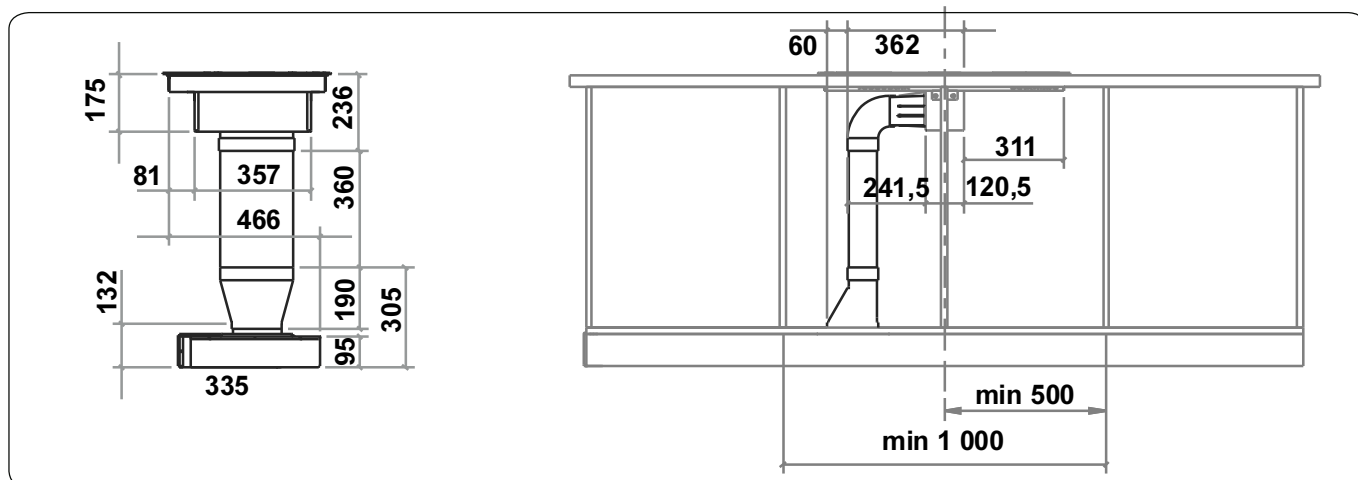
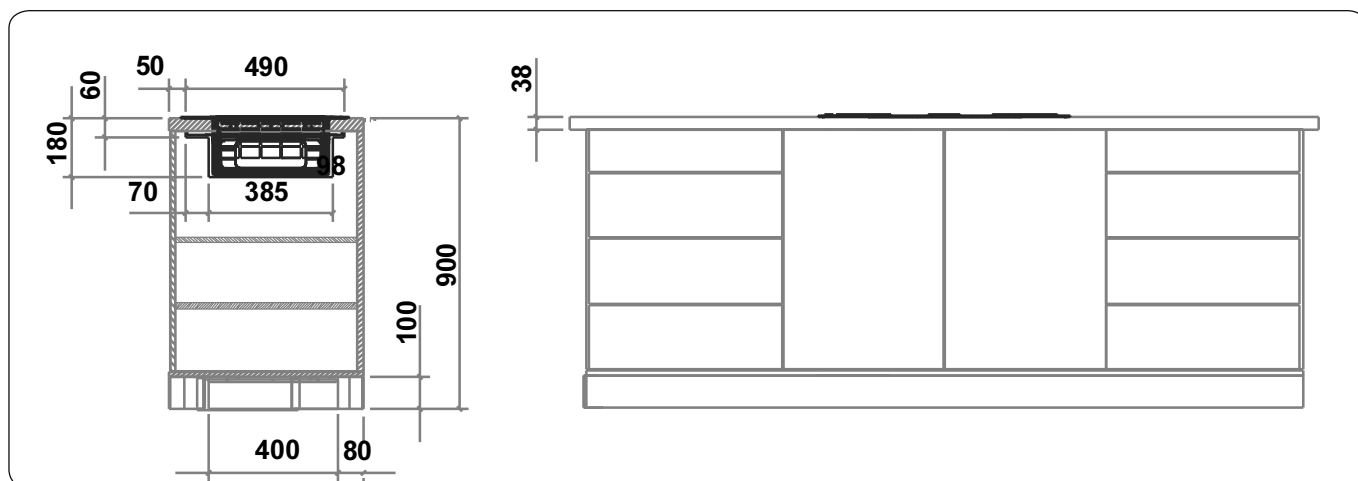
min 1 000

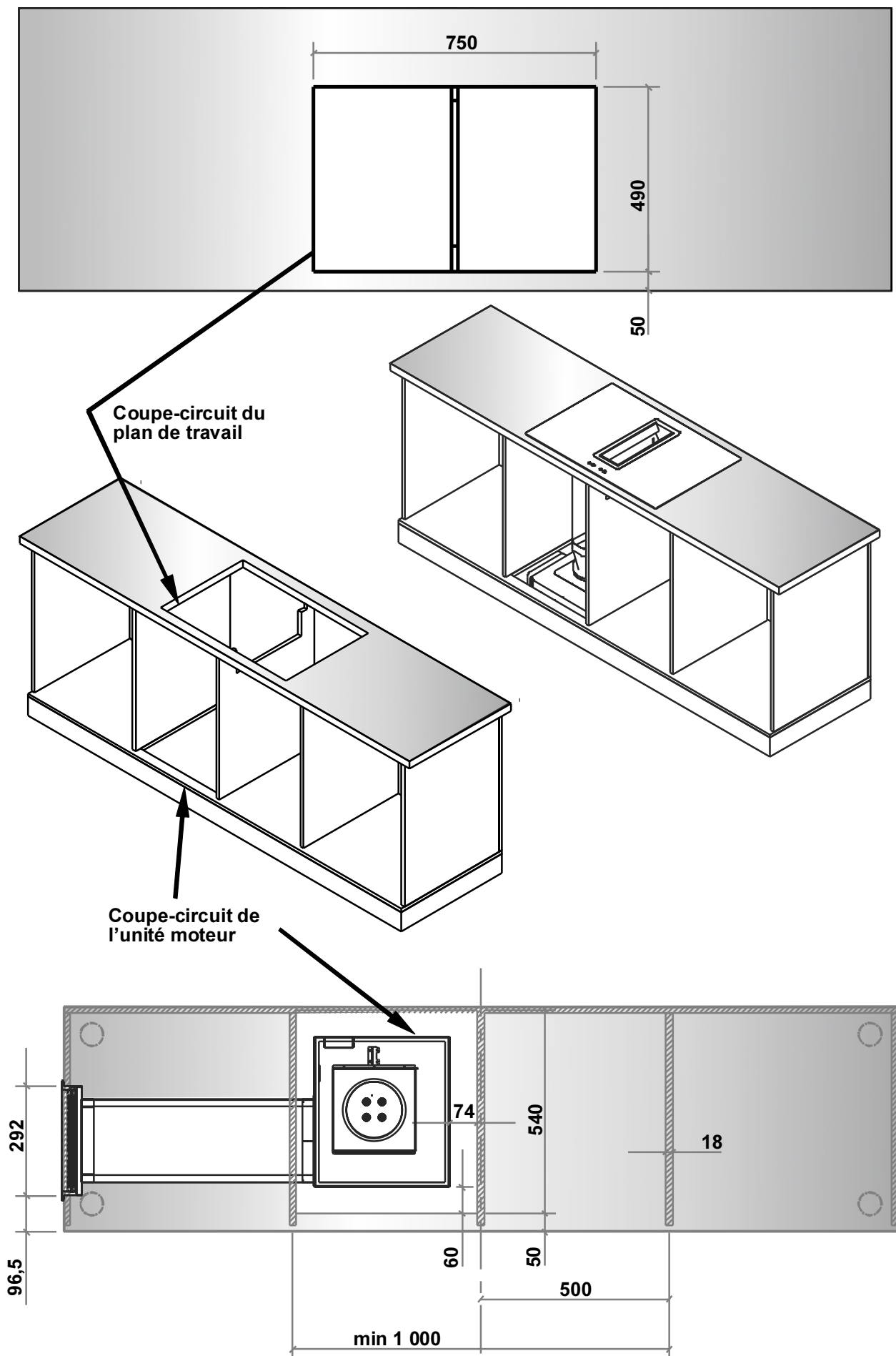
Installation sur plan de travail en îlot (prise frontale)



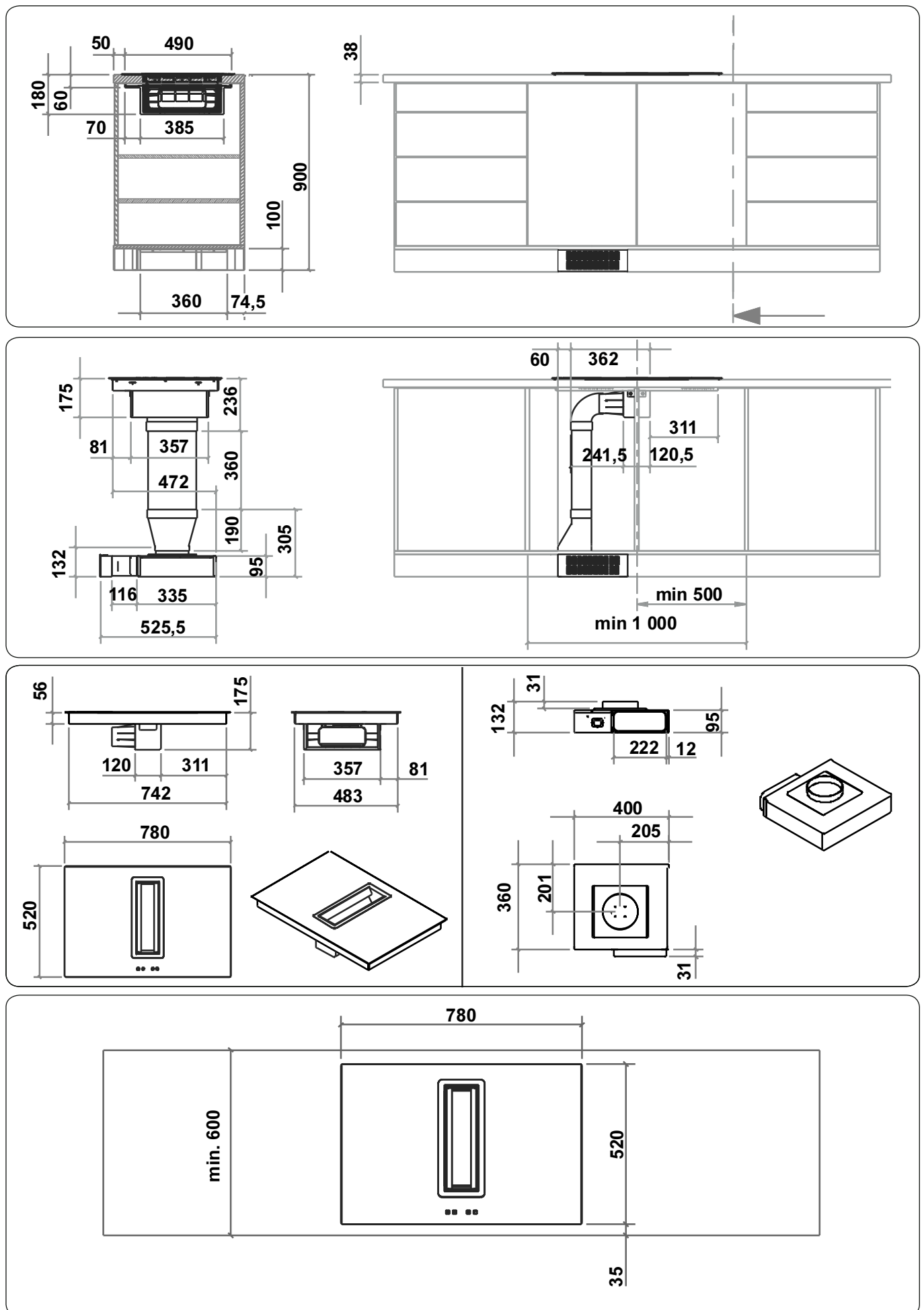


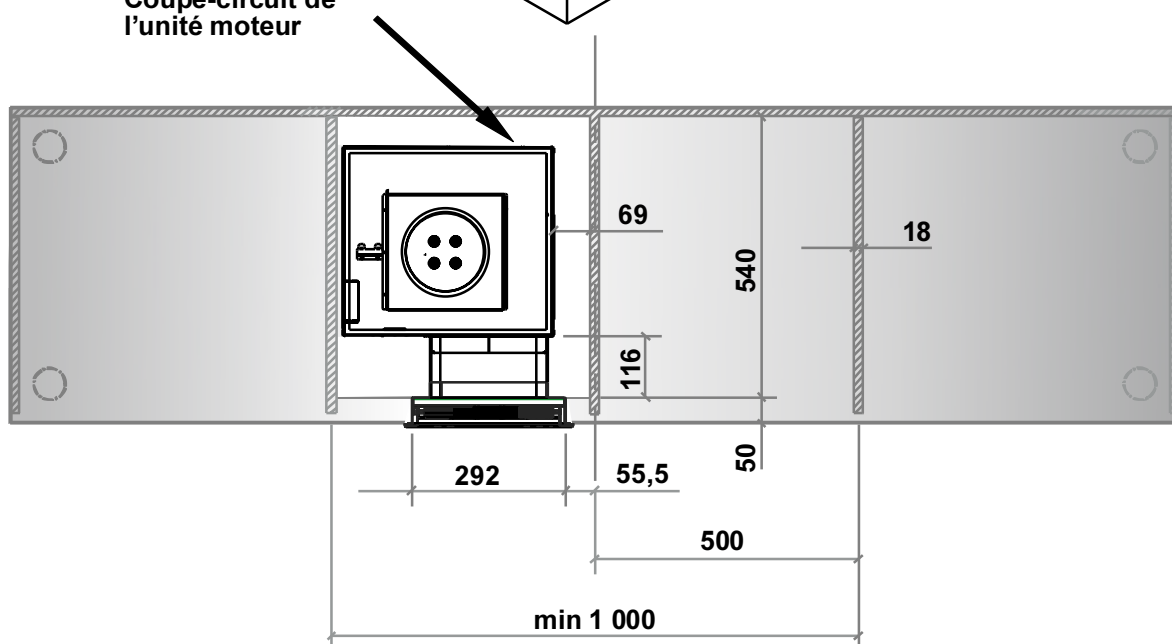
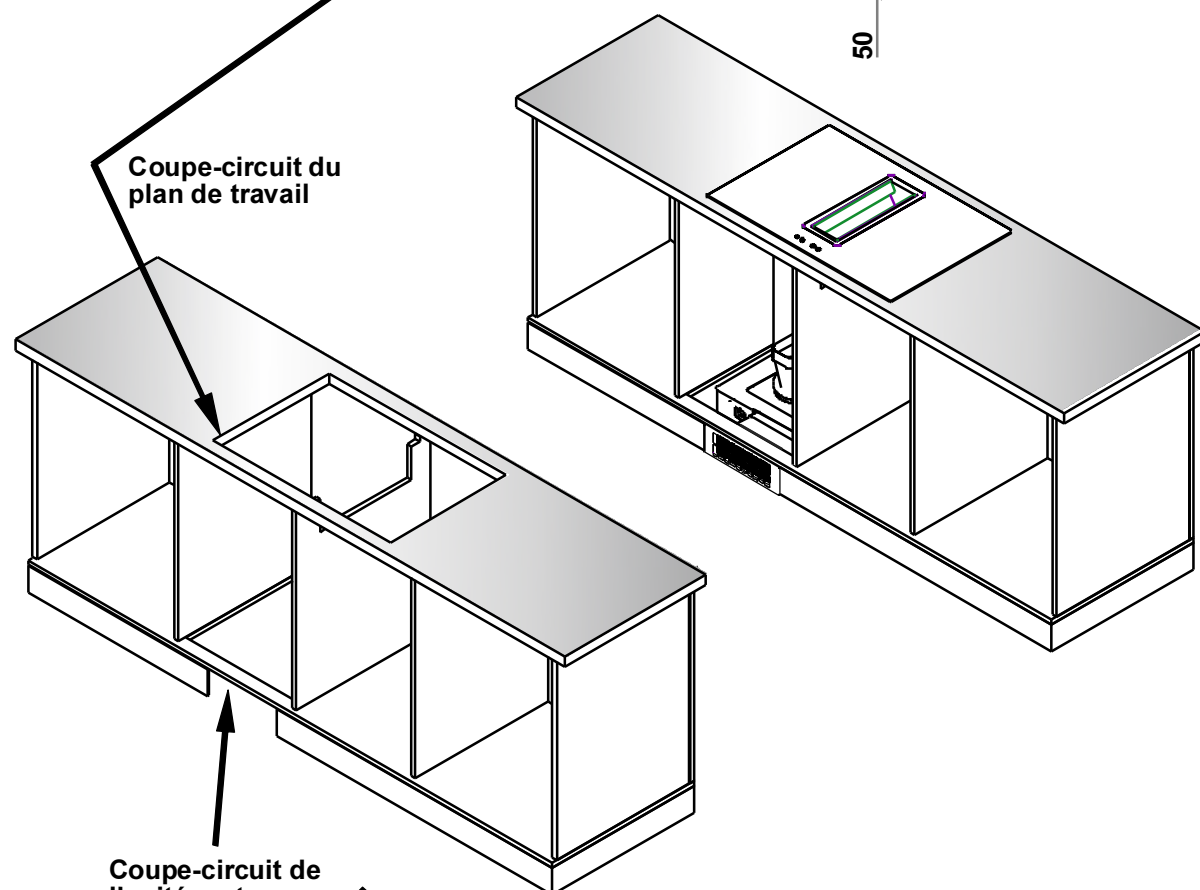
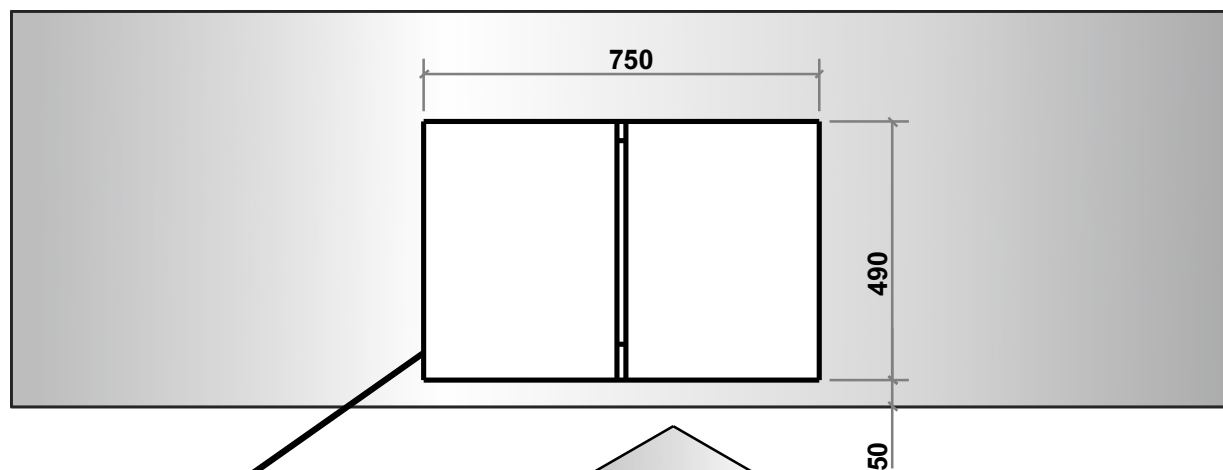
Installation sur plan de travail standard 60 cm (prise latérale)





Installation sur plan de travail standard 60 cm (prise frontale)

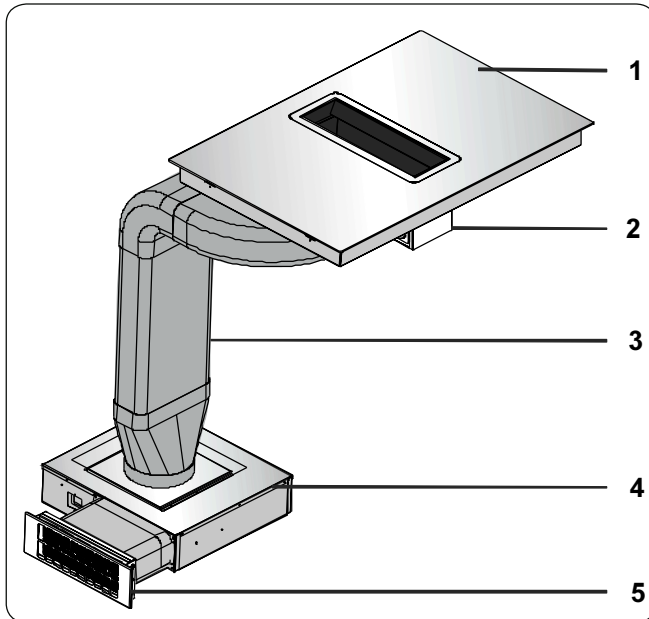




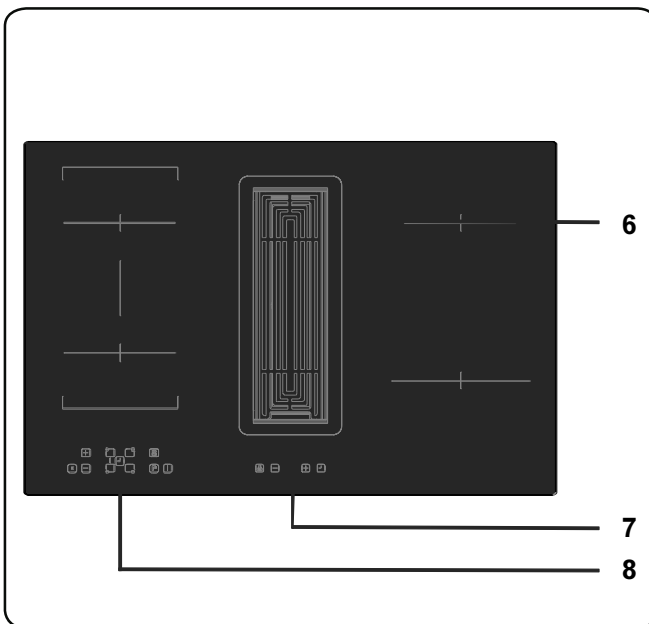
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

 **Important :** Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut différer de celles du produit présenté dans les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Table de cuisson à induction
2. Unité d'extraction d'air
3. Tuyauterie
4. Unité moteur
5. Filtre à charbon actif



6. Zone d'induction
7. Bandeau de commande de l'unité d'extraction d'air
8. Bandeau de commande de la table de cuisson

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Zone d'induction

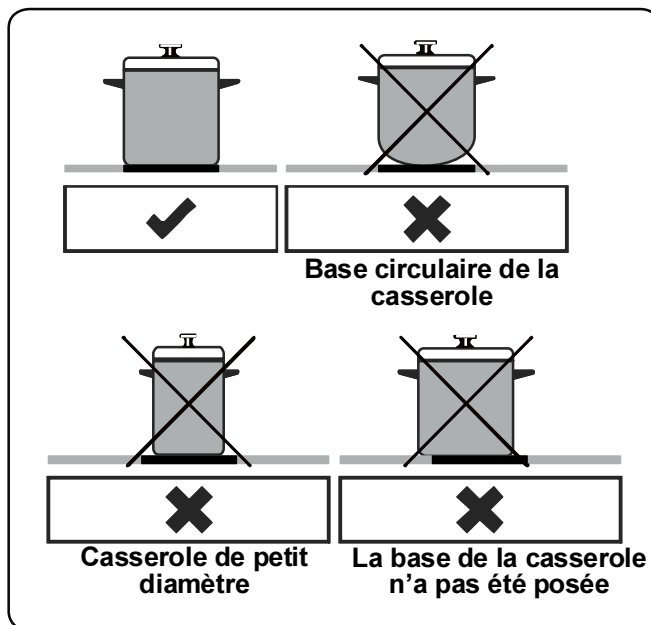
Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1-3	Avertissement délicat
4-5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Ustensiles

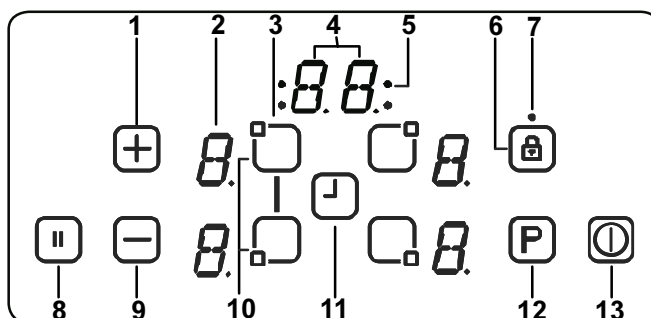
- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité, en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles ont un impact direct sur les performances de cuisson.
- Toutefois, les ustensiles en acier émaillé, en aluminium ou à fond cuivré peuvent amener le résidu métallique à rester sur la table à cuisson. Si ces résidus ne sont pas enlevés, ils deviennent difficiles à enlever. Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- L'ustensile convient à la cuisson par induction si un aimant colle au fond de l'ustensile.
- L'ustensile doit être disposé au centre de la table de cuisson. S'il n'est pas positionné correctement, il ne s'affiche pas.
- Certains types de casseroles émettent des bruits lors de l'utilisation, en raison de leur conception. Dans tous les cas, la performance ou la sécurité de la plaque de cuisson n'est pas affectée.
- Le diamètre minimum des ustensiles que les éléments peuvent détecter est Q110 mm pour les plaques de 160 mm à 210 mm et Q160 mm pour une plaque de cuisson de 290 mm. Les performances de cuisson sont

améliorées avec une surface de cuisson plus grande.



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



- 1- Minuterie/réglage de l'augmentation de la chaleur
- 2- Affichage de l'élément chauffant
- 3- Sélection de l'élément chauffant
- 4- Affichage de la minuterie
- 5- Indicateurs de la fonction de la minuterie sur la zone de cuisson
- 6- Verrouillage
- 7- Indicateur de verrouillage
- 8- Pause intelligente
- 9- Diminution du réglage de chaleur/minuterie
- 10- Sélection de l'élément chauffant du pont
- 11- Sélection minuterie
- 12- Boost (amplification)
- 13- MARCHE/ARRÊT

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages s'allument pendant un moment. La table de cuisson se met ensuite en mode veille et est prête à fonctionner.

La table de cuisson est commandée en appuyant sur le bouton électronique approprié. Une alarme sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

Allumer la table de cuisson

① Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT. Tous les affichages de l'élément chauffant présentent un « 0 » statique et les points du coin inférieur droit clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Éteindre la table de cuisson

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche ①.

La touche MARCHE/ARRÊT ① est toujours prioritaire sur la fonction de mise à l'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de l'élément chauffant correspondant à l'élément chauffant que vous voulez utiliser. Un point statique s'affiche sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné, et les points clignotants sur tous les autres affichages ne s'allument plus.

Sélectionnez le réglage de la température en utilisant la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) ou la touche de réglage de la diminution de chaleur (-). L'élément est à présent prêt à être utilisé. Pour les temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. À l'aide de la touche (-), réglez la température à « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) pour régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche ①.

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Zone de pont

Mise en marche des zones de pont

Appuyez simultanément les boutons de sélection de chauffage avant gauche et arrière gauche. Un point statique s'affiche sur l'affichage de l'élément chauffant gauche. Les autres affichages afficheront « b » et « r » et les points clignotants ne seront plus affichés.

Sélectionnez la température désirée en utilisant la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) ou la touche de réglage de la diminution de chaleur (-). L'élément de pont sera prêt pour l'utilisation. Pour les temps de cuisson ultra-rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de pont

Pour sélectionner l'élément de pont, appuyez sur le bouton de sélection de chauffage arrière gauche ou avant gauche et, à l'aide du bouton (-), réglez le niveau sur « 0 ». Si vous appuyez simultanément sur les touches (-) et (+), le niveau passe à « 0 ».

Si la zone de cuisson de pont est chaude, « H » s'affichera.

Pause intelligente

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été mis en marche.

Si par la suite vous désactivez la pause intelligente, les éléments chauffants retournent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête au bout de 30 minutes.

Appuyez sur la touche  pour activer la pause intelligente. La puissance des éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Appuyez à nouveau sur la touche  pour désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function)

Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température sélectionné, tel qu'illustré ci-dessous.

Réglage de chaleur	Eteindre en toute sécurité après
1-2	6 Heures
3-4	5 Heures
5	4 Heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfants

Après avoir allumé l'appareil, la fonction Verrouillage Enfants peut également être activée. Pour activer le verrouillage enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur  et la touche de réglage de la diminution de chaleur , puis appuyez de nouveau sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur . La lettre « L » signifiant VERROUILLÉ apparaît sur tous les affichages de l'élément chauffant et les commandes ne peuvent être utilisées. (Si une zone de cuisson est chaude, « L » et « H » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si l'appareil a été éteint, puis rallumé.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson, Appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur  et la touche de réglage de la diminution de chaleur , puis appuyez de nouveau sur le bouton de réglage de diminution de chaleur . La lettre « L » ne s'affichera plus et la table de cuisson s'arrêtera.

Verrouillage

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage est active si le bouton de verrouillage  est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

La fonction Minuterie est disponible en deux versions, comme suit.

Compte-minutes (1 - 99 min.)

Le compte-minutes peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche  pour augmenter la durée ou appuyez sur la touche  pour réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. S'il n'y a pas de réglage de la durée affichée dans les 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou éteint à tout moment à l'aide de la touche de réglage de la minuterie  et/ou la touche Diminution de la minuterie . Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche  à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage de la minuterie  ; la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. Quatre voyants à LED sont disposés autour de la minuterie et indiquent

la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (dans le cas où une minuterie est programmée pour plus d'une zone de cuisson).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal retentit, et l'affichage de la minuterie présente « 00 » de manière statique, le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson attribuée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteindra et la lettre « H » s'affichera si la zone de cuisson chauffe.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie.

- L'activation normale d'une touche est accompagnée d'un court signal sonore.
- L'utilisation continue de la touche pendant une période de temps plus longue (10 secondes) s'accompagne d'un signal sonore intermittent, plus long.

Fonction boost

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » (Boost).

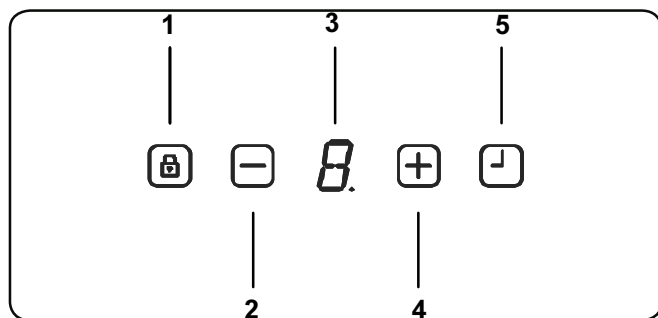
La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est activée, un « P » s'affiche sur l'affichage correspondant.

L'activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale, auquel cas la gestion de la puissance intégrée sera activée.

La réduction de la puissance nécessaire s'affiche par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes et permettra d'autres adaptations de paramètres avant la réduction de la puissance.

Codes d'erreurs	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de l'élément chauffant.	
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E3	La tension d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ① et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E4	La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ① et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteignez et rallumez l'appareil. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche ①, et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

4.2 COMMANDES DE L'UNITÉ D'EXTRACTION D'AIR



1- Allumer/éteindre l'unité d'extraction d'air

2- Diminuer le réglage du niveau du ventilateur

3- Affichage du niveau du ventilateur

4- Diminuer le réglage du niveau du ventilateur d'extraction

5- Sélection minuterie

Allumer/éteindre l'unité d'extraction d'air

Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, l'affichage numérique  est en mode veille et seul un point apparaît. Dès que vous appuyez sur un bouton, un « L » (c.-à-d. verrouillage) clignote 3 fois sur l'affichage numérique.

Ensuite, appuyez sur la touche de minuterie et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « 0 » s'affiche sur l'affichage numérique.

Le ventilateur est déverrouillé.

Après avoir déverrouillé le ventilateur, vous pouvez utiliser les boutons « + » et « - » pour régler la vitesse du ventilateur.

Le réglage de la vitesse de fonctionnement du ventilateur est maintenant terminé.

Choix du niveau du ventilateur de l'unité d'extraction d'air

Augmentez la vitesse du ventilateur en appuyant sur le bouton « + ». Le niveau du ventilateur a augmenté.

Réduire le niveau du ventilateur de l'unité d'extraction d'air

Diminuez la vitesse du ventilateur en appuyant sur le bouton « - ». Le niveau du ventilateur a diminué.



Si pendant 10 minutes, vous n'appuyez sur aucun bouton, l'appareil passe en mode veille et se verrouille.



Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur le bouton jusqu'à ce que « 0 » apparaisse sur l'affichage numérique.

Fonction minuterie

Si, pendant que l'appareil fonctionne à n'importe quel niveau, vous appuyez sur

un bouton, la minuterie de 15 minutes est activée. Dès que le compte à rebours commence, la valeur de la vitesse sur l'affichage numérique commence à clignoter. Après 15 minutes, toutes les fonctions qui étaient activées avant la minuterie s'arrêtent.

Appuyez sur le bouton de la minuterie .

L'arrêt automatique différé a été activé, le ventilateur s'arrêtera automatiquement après 15 minutes.



Lorsque l'arrêt automatique différé est activé, la valeur de la vitesse sur l'affichage numérique commence à clignoter.

Appuyez à nouveau sur le bouton .

L'arrêt automatique différé a été désactivé.

Rappel de nettoyage du filtre

Lorsque «  » s'affiche sur l'affichage numérique, le filtre à graisse métallique doit être nettoyé. Pour supprimer le rappel de nettoyage du filtre à graisse métallique, procédez comme suit :

Une fois le nettoyage terminé, appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que «  » apparaisse sur l'affichage.

Le rappel de nettoyage du filtre à graisse métallique a maintenant été supprimé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON



AVERTISSEMENT : Éteignez

l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.

Instructions générales

- Avant d'utiliser le produit de nettoyage sur votre appareil, assurez-vous qu'il est approprié et recommandé par le fabricant.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique ou d'objets durs, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.



N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent éroder

le verre ou les pièces émaillées et/ou peintes de votre appareil.

- En cas de débordement de liquide, nettoyez immédiatement afin d'éviter d'endommager les pièces.

 N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

 **AVERTISSEMENT** : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter le risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez une crème nettoyante ou un nettoyant liquide pour laver le verre en céramique. Puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

 N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson érode la surface.

3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

 Ne nettoyez pas les pièces en acier inoxydable après la cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

 Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

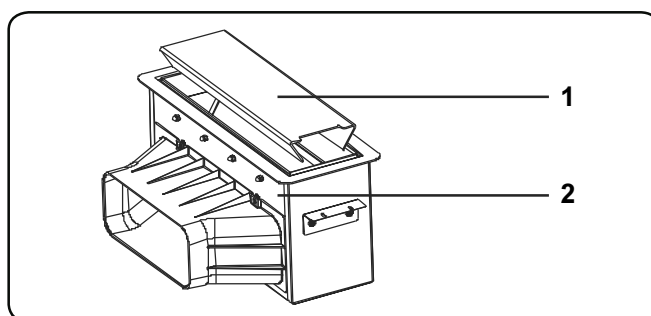
5.2 NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE MÉTALLIQUE

 **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie dû aux résidus de graisse à l'intérieur du filtre à graisse métallique !

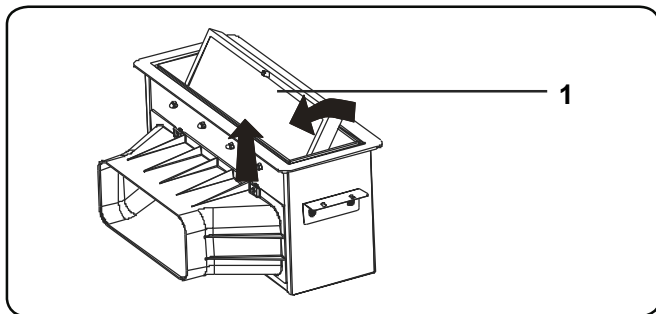
Il y a un risque d'incendie dû aux dépôts de graisse dans le filtre à graisse métallique !

- Nettoyez le filtre à graisse métallique dès l'apparition du rappel de nettoyage du filtre ou au moins toutes les deux semaines.
- Ne faites jamais fonctionner l'extracteur sans le filtre à graisse métallique.

Retirez le filtre à graisse métallique



1. Couvercle du filtre
2. Unité d'extraction d'air



1. Filtre à graisse métallique

- Retirez le filtre à graisse métallique (1) en le bougeant dans le sens de la flèche. Assurez-vous que le filtre à graisse métallique ne tombe pas.
- Tirez le filtre à graisse métallique vers l'avant et enlevez-le.
- Rincez le filtre à graisse métallique à la main ou au lave-vaisselle.

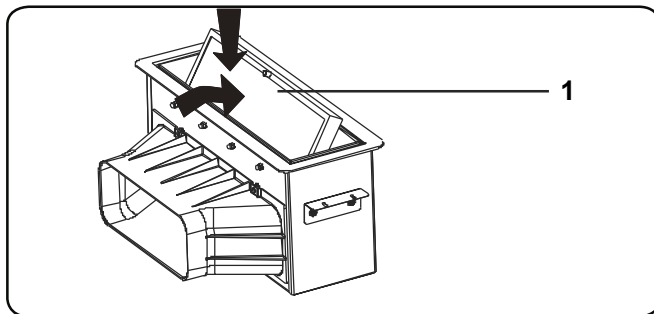
Nettoyage manuel

-  Dommages dus à un nettoyage incorrect ou à l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés !
- Laissez le filtre à graisse métallique tremper dans de l'eau savonneuse tiède et nettoyez-le à l'aide d'une brosse douce.
 - Rincez le filtre à graisse métallique avec de l'eau chaude.
 - Placez le filtre à graisse métallique verticalement, sans le serrer et sans ajouter d'autre vaisselle dans le lave-vaisselle.
 - Lancez n'importe quel programme avec une température maximale de 55°C.
 - Le nettoyage au lave-vaisselle peut provoquer un léger changement de couleur des pièces du filtre. Cela n'affecte en rien le fonctionnement ou la performance du filtre à graisse métallique.

Après le nettoyage

Posez le filtre à graisse métallique sur du papier absorbant.

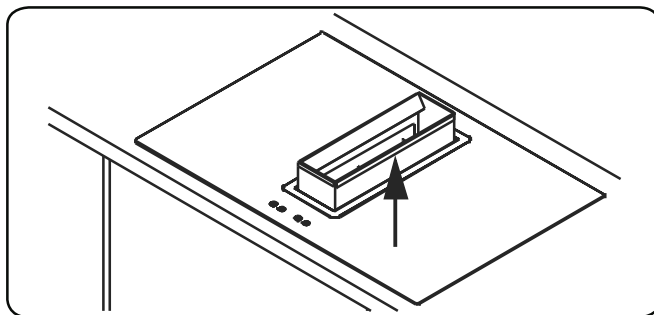
Insertion du filtre à graisse métallique



1. Filtre à graisse métallique

- Déplacez le filtre à graisse métallique dans le sens de la flèche et insérez-le dans le conduit d'extraction d'air.
- Suppression du rappel de nettoyage du filtre à graisse métallique.
- Fermez le couvercle du filtre de l'unité d'extraction d'air.

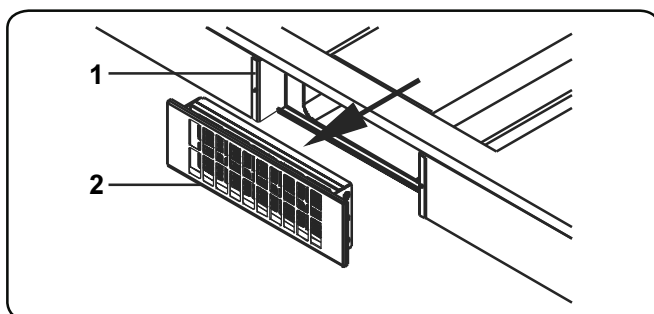
Nettoyage du bac d'égouttement



- Pour collecter l'eau et les déchets alimentaires, l'unité d'extraction d'air est équipée d'un récipient avec une fente à l'intérieur.
- Tirez le bac d'égouttement vers le haut dans de la fente de l'unité d'extraction d'air.
- Après le nettoyage, insérez le récipient.

-  Le bac d'égouttement peut être nettoyé dans le lave-vaisselle.

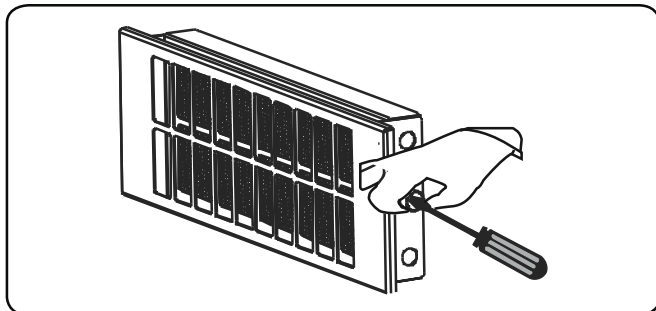
5.3 NETTOYAGE OU REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON ACTIF (RECIRCULATION UNIQUEMENT)



1. Boîtier de filtre à charbon actif

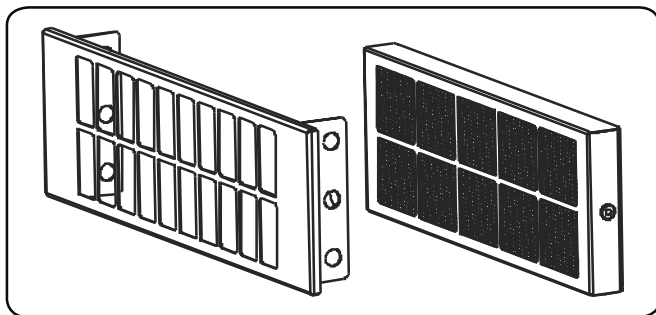
2. Filtre à charbon actif avec cadre

- Retirez le filtre à charbon actif dans le sens de la flèche vers l'avant (le filtre est maintenu par des aimants).



- Dévissez la vis de connexion.

AVERTISSEMENT : Placez le boîtier sur une surface ferme, puis poussez légèrement le filtre vers le bas pour le retirer.



- Retirez le filtre à charbon actif du cadre du filtre comme indiqué sur l'illustration.
- Laissez le filtre à charbon actif se régénérer pendant une heure à l'intérieur du four à 200 °C environ. Après refroidissement, réinsérez le filtre dans la hotte.
- Cette procédure peut être répétée au maximum 10 fois, après quoi le filtre doit être remplacé par un nouveau.
- Réinsérez le filtre à charbon actif en suivant les étapes précédentes dans l'ordre inverse.

5.4 INTERVALLES D'ENTRETIEN

 Le non-respect des intervalles d'entretien a un impact négatif sur les performances de l'appareil !

En cas d'utilisation prolongée, le filtre à graisse métallique ainsi que le filtre à charbon actif seront obstrués par des particules de graisse et de saleté, ce qui aura un impact négatif sur les performances du dispositif.

- Veuillez respecter tous les intervalles

d'entretien spécifiés dans ce manuel.

Intervalle	Tâche d'entretien
Après le montage et en cas de forte contamination	Nettoyage extérieur de l'appareil.
Après le nettoyage de la hotte aspirante	Entretien de l'appareil.
Toutes les deux semaines ou lorsque le rappel de nettoyage du filtre à graisse apparaît	Nettoyage du filtre à graisse métallique.
Tous les 3 mois ou en cas de baisse de performance	Nettoyage ou remplacement du filtre à charbon actif (uniquement pour le fonctionnement du ventilateur de circulation).

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1 DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

6.2 TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

52292298

