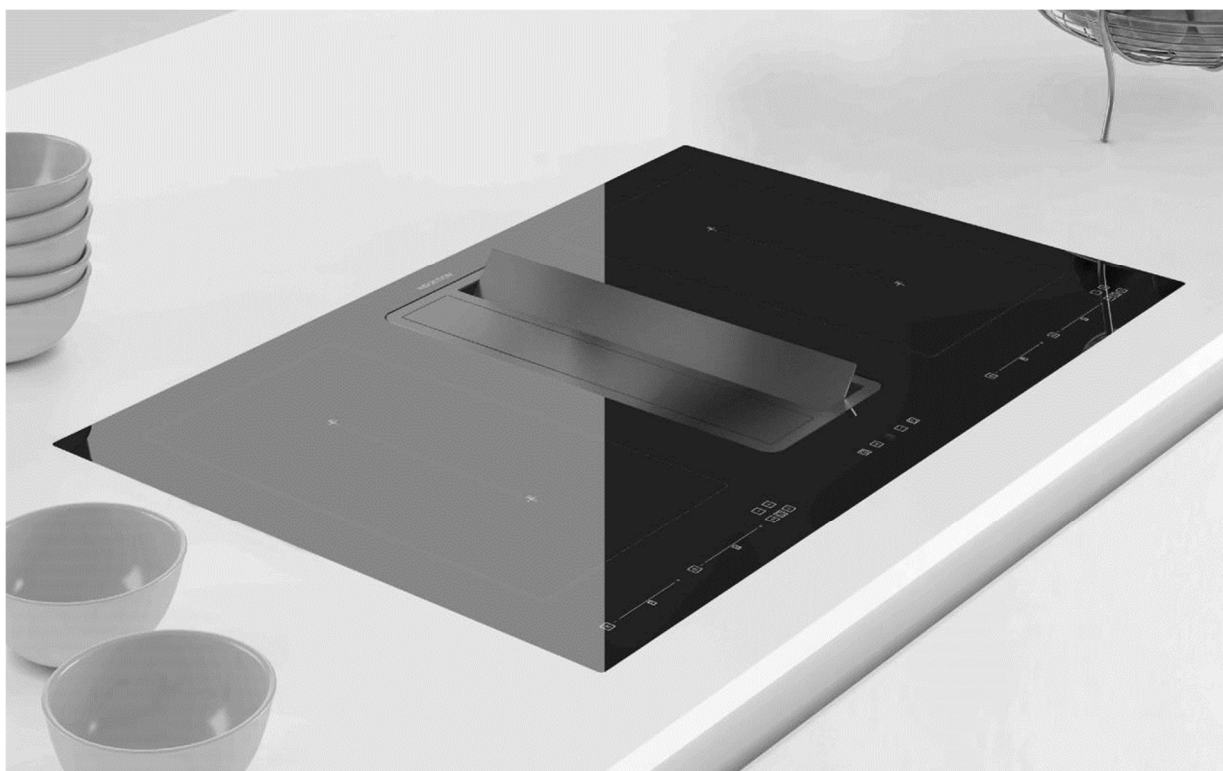




KompakOne



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET LA MAINTENANCE



220-240V 50/60Hz

Sommaire

I	GÉNÉRALITÉS	4
II	MISES EN GARDE	5
III	INSTALLATION	7
III.1	INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	7
III.1.a	TRAITEMENT AIR	9
III.2	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 660 mm	10
III.2.a	INSTALLATION DU PLAN À INDUCTION	11
III.2.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	13
III.3.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	15
III.3	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 750mm	17
III.3.a	INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION	22
III.3.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	24
III.3.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	26
III.4	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 810mm	28
III.2.a	INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION	29
III.2.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	31
III.3.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	33
III.5	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR AU-DELÀ DE 810mm	35
III.3.a	INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION	40
III.3.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	42
III.3.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	44
III.6	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	46
IV	FONCTIONNEMENT	49
V.1	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA PLAQUE À INDUCTION	49
V.2	CASSEROLES ADAPTÉES À LA CUISSON	50
V.3	FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION	51
V.4	FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE	63
V	MAINTENANCE ET NETTOYAGE	68
VI.1	NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION	68
VI.2	NETTOYAGE DE LA HOTTE ASPIRANTE	70
VI	GUIDE POUR LA SOLUTION DES PROBLÈMES	72
VII	MISE HORS SERVICE, DÉMONTAGE ET MISE AU REBUT	74

I GÉNÉRALITÉS

Ce manuel d'emploi décrit l'appareil et son utilisation. Ce manuel fait partie intégrante de l'équipement et doit donc être conservé avec soin et doit TOUJOURS l'accompagner, même en cas de transfert à un autre propriétaire ou utilisateur, ou à une autre installation.

Le système aspirant est composé de deux appareils électroménagers :

- Plan de cuisson à induction
- Une hotte aspirante de plan de cuisson

Ces deux éléments sont indépendants du point de vue électrique et fonctionnel.

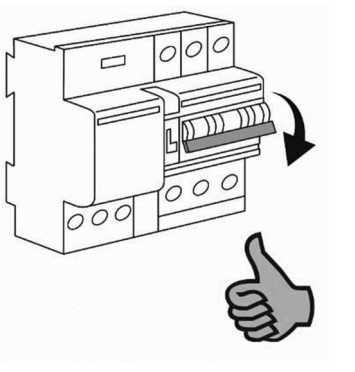
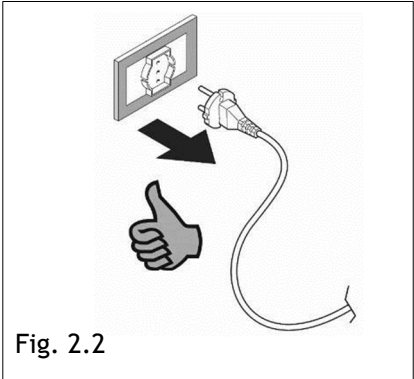
Le fabricant s'engage à apporter des améliorations continues.

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

II MISES EN GARDE

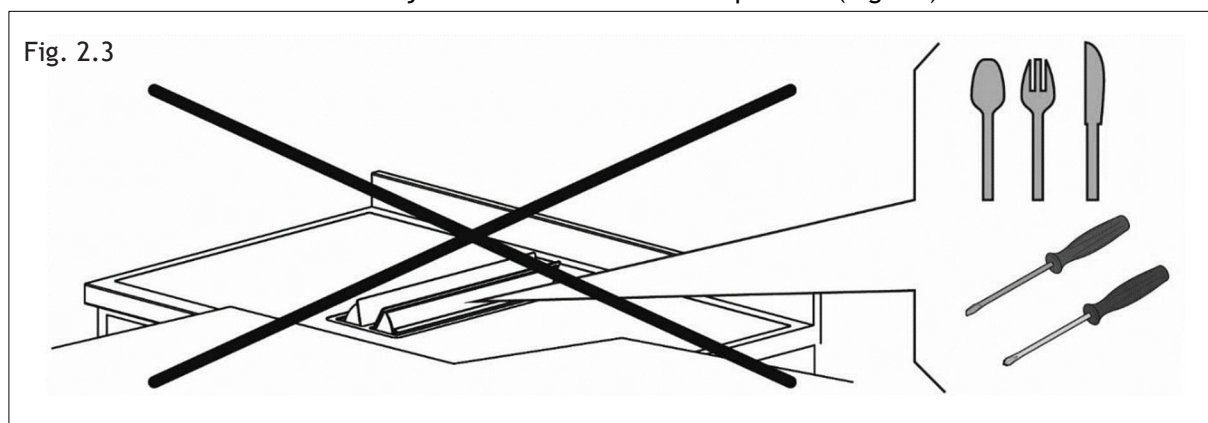
ATTENTION : Cet appareil n'a pas été conçu pour les cuisinières à gaz.

- L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- L'utilisation de l'appareil ne peut pas être différente de celle pour laquelle il a été fabriqué, c'est-à-dire d'un plan de cuisson à induction pour la cuisson d'aliments et mets installé dans les cuisines domestiques dotées d'un extracteur des fumées de cuisson.
- Toute responsabilité du fabricant pour les dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux choses, suite à des erreurs d'installation, de maintenance ou d'utilisation non conformes est exclue.

	Attention ! La cuisson automatique avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. Soyez extrêmement prudent lorsque vous préparez des aliments qui nécessitent l'utilisation de saindoux ou d'huile.
	Attention ! Risque d'incendie : ne pas conserver d'objets sur les surfaces de cuisson.
	Attention ! Ne pas tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre immédiatement l'appareil puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
	Attention ! Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
	Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance ou en cas d'orage, débrancher l'appareil en plaçant l'interrupteur principal du système sur "éteint" (fig.2.1) ou en débranchant la prise (fig.2.2).  Fig. 2.1  Fig. 2.2

- Ne pas laisser tomber d'objets ou de vaisselle sur la surface en verre. Même des objets légers peuvent fissurer ou endommager la plaque de verre.
- Lorsque le plan de cuisson est en marche, les pièces du plan aspirant adjacentes aux tables à induction peuvent également devenir chaudes.

- Il y a un risque d'incendie si les opérations de nettoyage ne sont pas effectuées comme indiqué dans le mode d'emploi.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant une motricité réduite ou des capacités motrices réduites, et manquant d'expérience et de connaissances, à moins que l'utilisateur ne soit surveillé ou instruit sur son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des appareils à vapeur ou à haute pression.
- Il est interdit d'introduire tout objet à travers les volets d'aspiration (Fig.2.3).



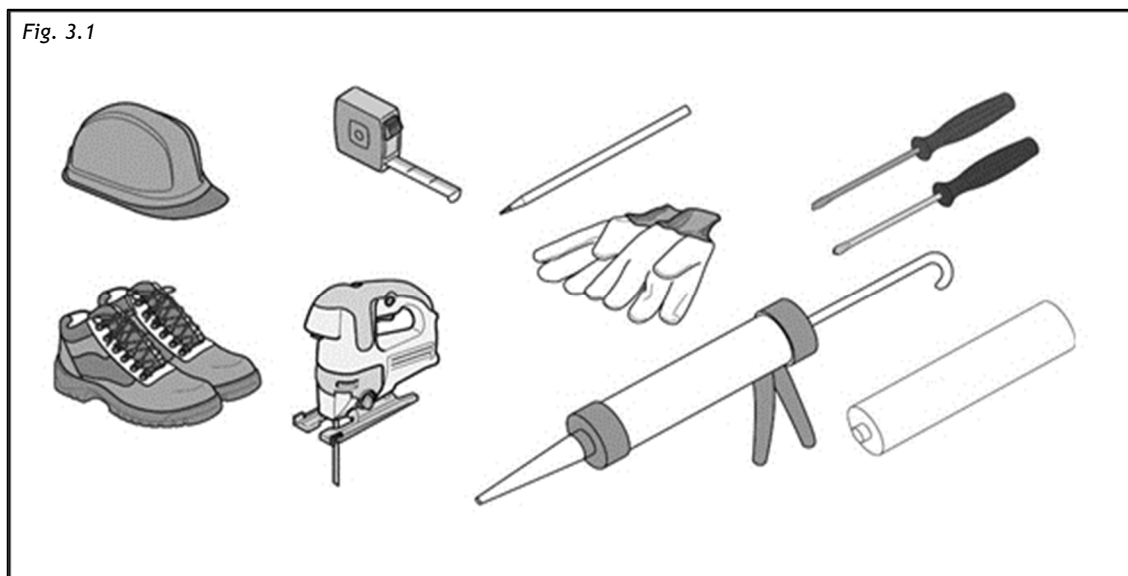
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande à distance. ▪ Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer l'atmosphère.
- Faire attention que le branchement électrique d'autres appareils à proximité n'entre pas en contact avec l'appareil chaud.
- Ne pas conserver d'objets sensibles aux variations de température sous l'appareil, tels que détergents, sprays, etc.
- En cas de perturbations, débrancher immédiatement l'alimentation et appeler l'assistance technique.
- Brancher l'appareil à une connexion permanente.
- Ne pas brancher le plan de cuisson au réseau électrique avec des rallonges ou des prises multiples, car elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil au réseau ne peuvent être effectués que par du personnel technique qualifié et spécialisé. ▪ Il est interdit de tirer, débrancher ou tordre les câbles électriques sortant de l'appareil même si celui-ci est débranché de l'alimentation électrique.
- Les zones cuisson ne doivent pas fonctionner à vide, sans casseroles.
- La surface en verre ne doit pas être utilisée comme plan de travail, les objets pointus peuvent la rayer.
- La cuisson des aliments dans des contenants en plastique et en aluminium est interdite.
- Après avoir utilisé le plan de cuisson, le déconnecter de l'interface utilisateur.
- Il est interdit de vaporiser ou de projeter de l'eau sur l'appareil.
- La cuisson à la flamme est interdite.

III INSTALLATION

III.1 INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

Lire l'intégralité du mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'équipement.

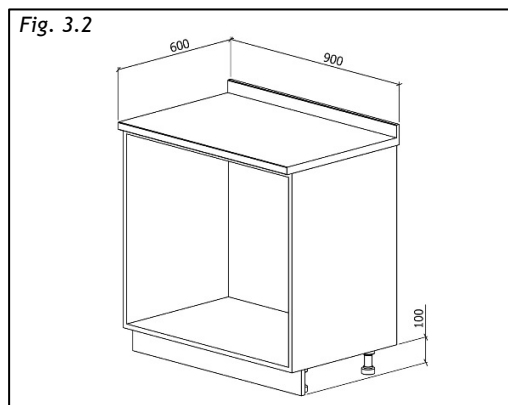
Pour l'installation des appareils, un dispositif de sécurité et une série d'équipements sont nécessaires, comme indiqué à la Fig.3.1.



Le plan aspirant est doté de toutes les fixations nécessaires à son installation et convient à la plupart des meubles.

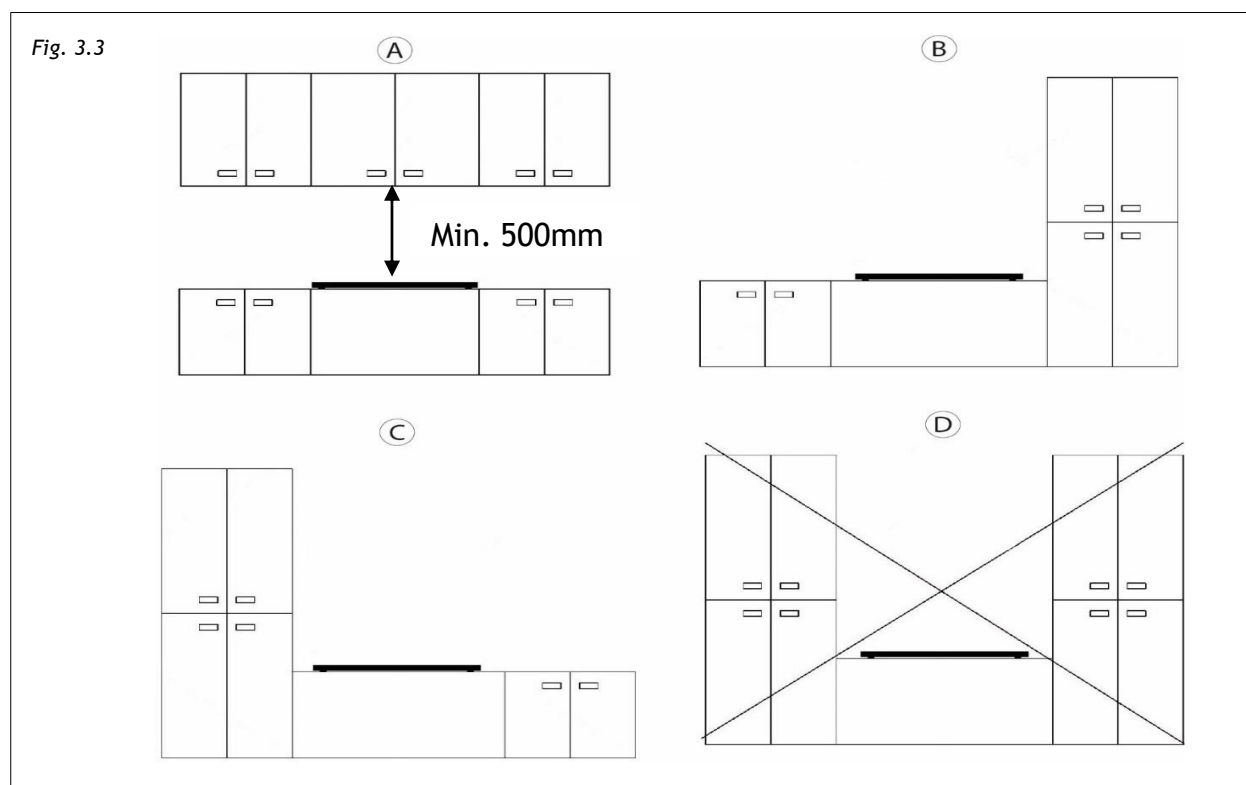
Remarque : le nombre de vis fournies est supérieur au nombre de vis nécessaires pour l'installation et il est donc normal qu'il en reste à la fin de l'installation.

Vérifier les dimensions minimums du meuble pour l'installation (Fig. 3.2). La hauteur minimum du socle de la cuisine (min. 100 mm) est importante pour permettre le passage de tuyaux d'air sous la base des meubles. Sur demande, il est possible d'acheter un kit pour l'installation du système sur les cuisines avec socle jusqu'à 60 mm de hauteur.



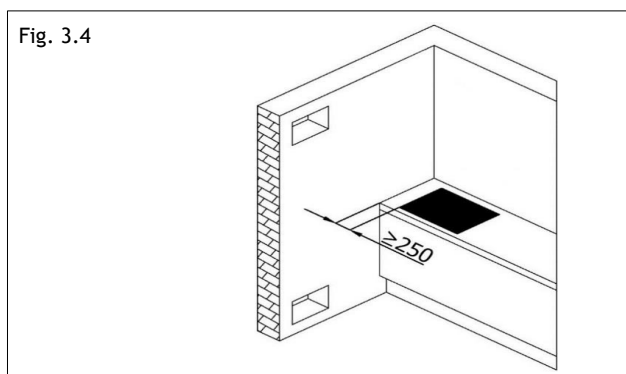
Le revêtement du meuble doit être traité avec des colles thermorésistantes (100 °C), dans le cas contraire, en raison de la résistance thermique inférieure, la forme et la couleur peuvent changer. Dans l'idéal, l'appareil doit être installé sans meubles colonnes ni parois des deux côtés (Fig.3.3-A). La présence de meubles colonnes ou de parois n'est autorisée que sur un côté de l'appareil (Fig.3.3-B et Fig.3.3-C). Il est absolument impossible de placer les meubles ou les parois plus haut que l'appareil des deux côtés (Fig.3.3-D) afin d'éviter les risques d'incendie.

L'utilisation de lattes de décoration en bois n'est pas autorisée.



L'espace de sécurité entre la table de cuisson et tout meuble placé au-dessus doit respecter une distance minimale de 500mm (Fig. 3.3-A).

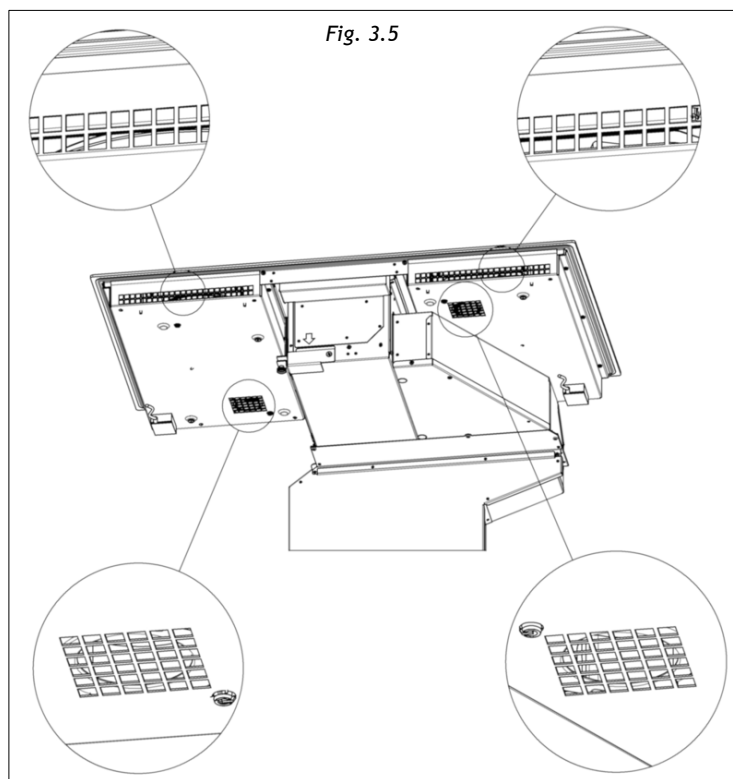
La distance minimum entre le bord de l'appareil et le meuble / la paroi est de 250 mm (Fig.3.4).



Nous recommandons d'installer l'appareil uniquement après avoir monté le meuble haut afin d'éviter tout endommagement du plan en verre.

La ventilation doit être assurée à l'avant du meuble afin que l'air puisse circuler (Fig. 3.5).

Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, pour assurer une bonne circulation de l'air et un bon système de refroidissement de l'appareil, maintenir une distance minimale de 30 mm entre la ventilation de la partie basse de la table de cuisson et ce qui est stocké à l'intérieur du tiroir (Fig. 3.5).



III.1.a TRAITEMENT AIR

Cet appareil permet le traitement des vapeurs de cuisson. Le système peut être utilisé en mode aspiration ou filtrage (kit filtre à charbon actif ou kit avec filtre plasma fourni séparément).



Aspirant (évacuation extérieure). Les vapeurs de la cuisine sont expulsées vers l'extérieur à travers la tuyauterie (non fournie avec la hotte) reliée au raccord d'évacuation du moteur.



Attention ! En aucun cas, la tuyauterie ne doit être raccordée aux conduits d'évacuation de combustion (poêles, chaudières, brûleurs, etc.).

L'utilisation de tubes longs, à nombreuses courbes, ondulés et d'un diamètre inférieur à celui de la sortie du moteur entraînera une diminution des performances d'aspiration et une augmentation possible du bruit.

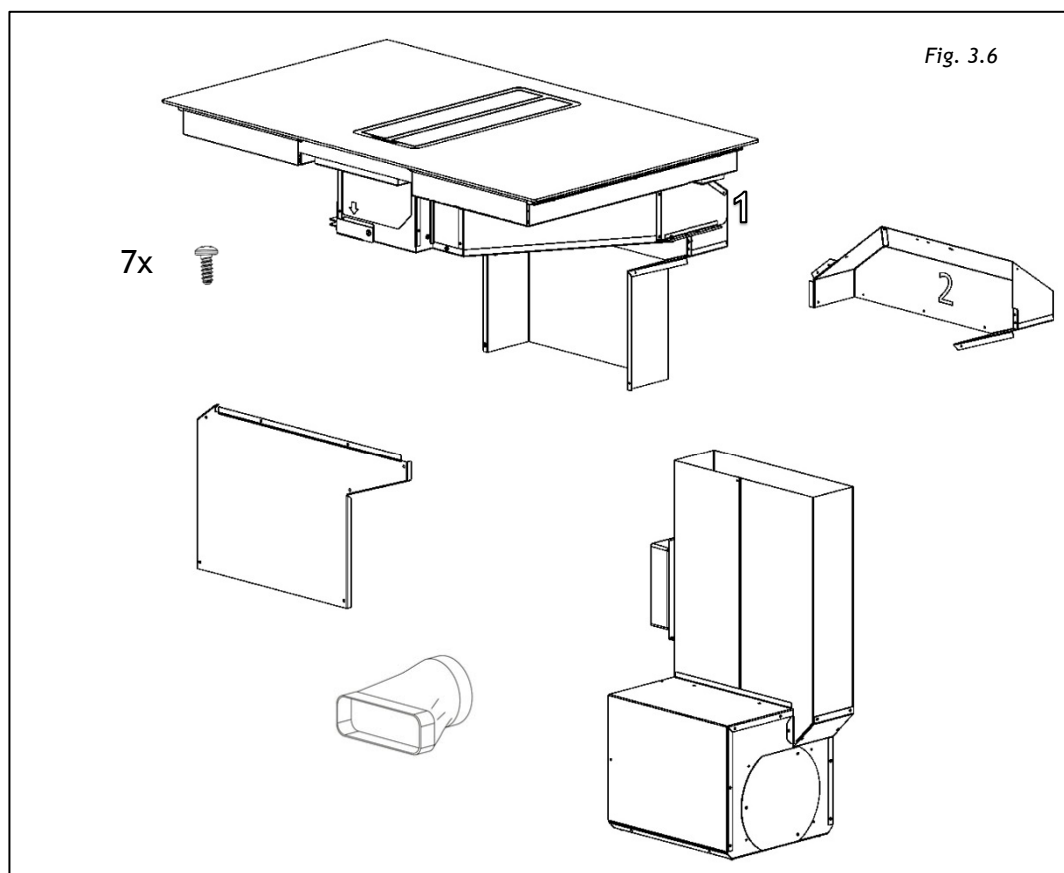


Filtrage (recirculation interne). Les fumées passent à travers le filtre anti-odeur à charbon actif ou le filtre plasma spécial (non standard sur la hotte, mais disponibles en kits séparés) pour être purifiées et recyclées dans la cuisine.

III.2 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 660 mm

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.

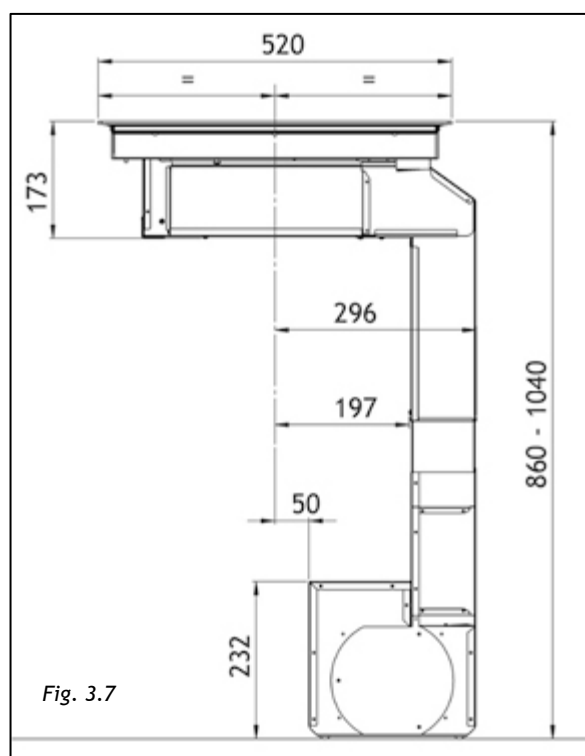
À monter selon le mode décrit dans ces pages.



Le raccord de remplacement identifié sous "2" par marquage sur la crédence ne s'utilise pas dans cette configuration.

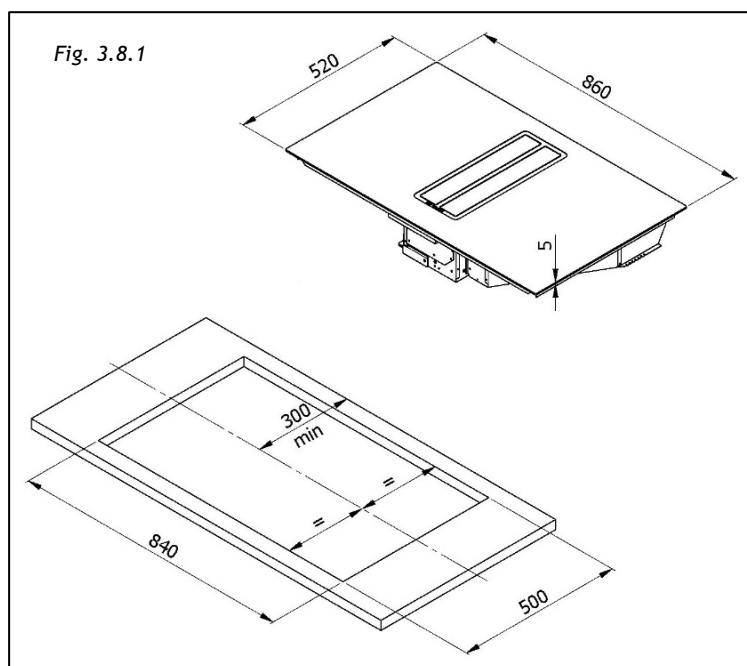
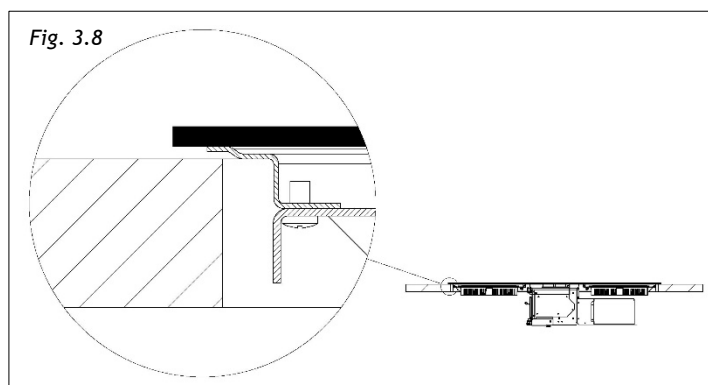
Les dimensions du système après l'installation sont indiquées à la Fig. 3.7

Les dimensions se rapportent à l'axe du plan à induction et comportent une configuration spécifique du meuble, des tiroirs éventuellement présents et de leurs dimensions

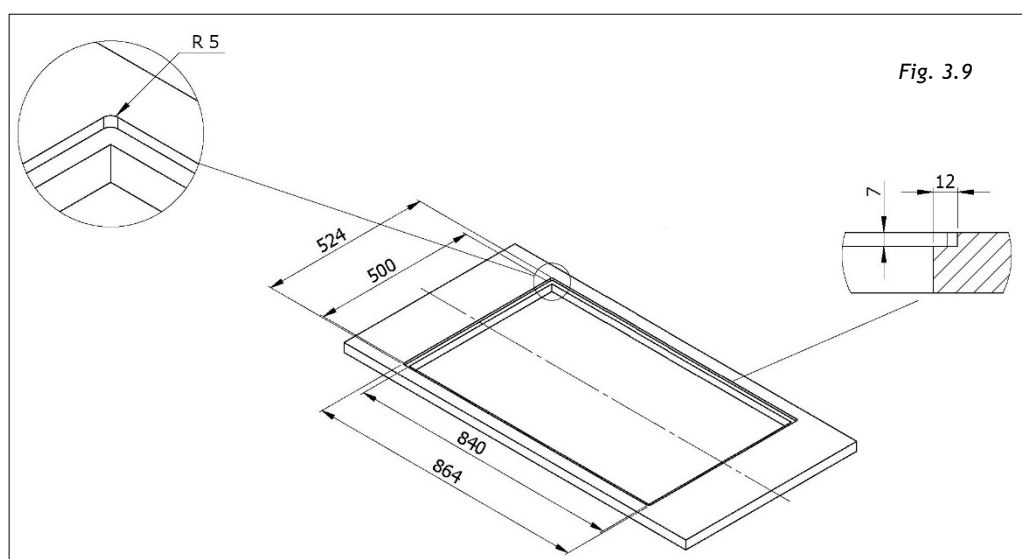


III.2.a INSTALLATION DU PLAN À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer le plan à induction avec la ligne centrale à plus de 300 mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure. Le plan à induction peut être installé de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui (Fig. 3.8): percer le plan comme illustré à la Fig. 3.8.1



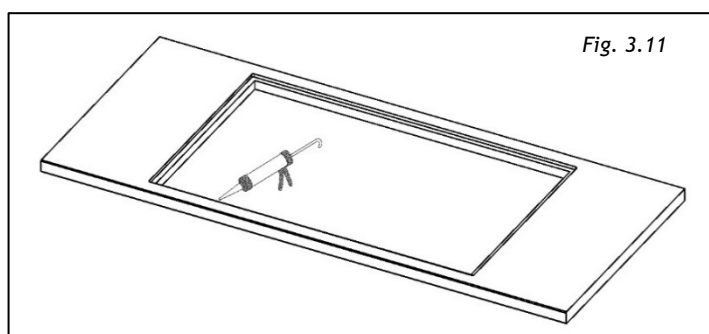
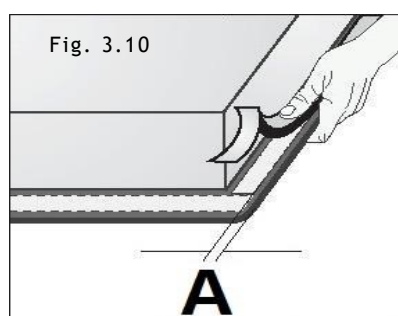
Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.



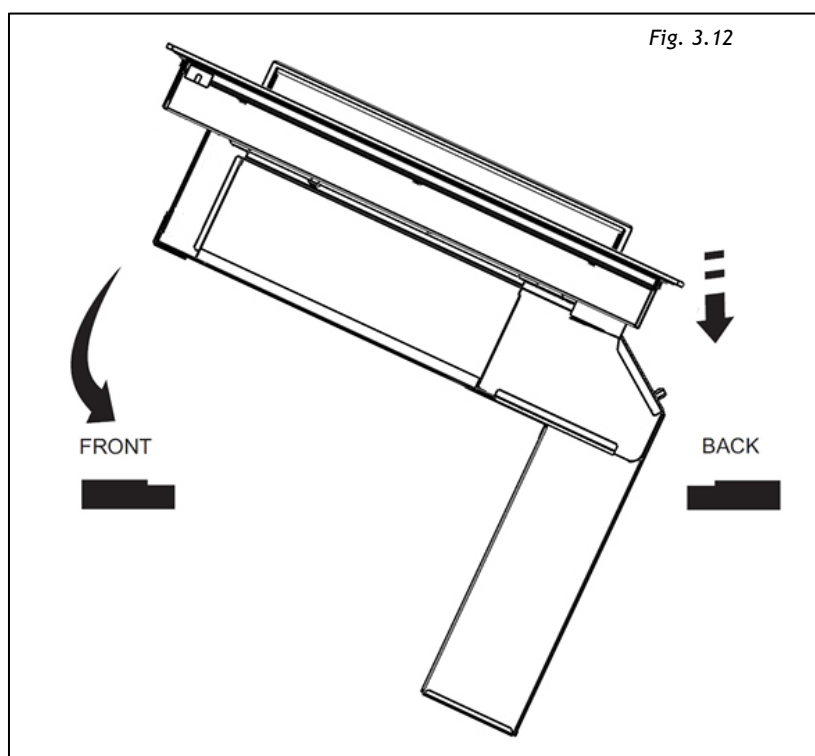
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.

	Attention ! L'installation du plan sans joint est interdite	
---	--	---

Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre (A=2 mm), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig.3.10).

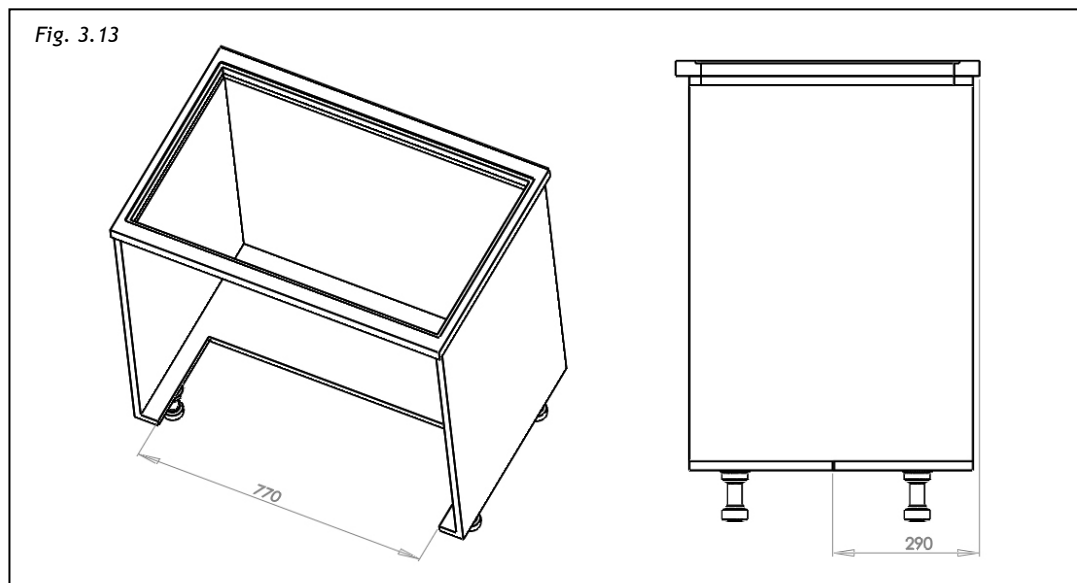


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)



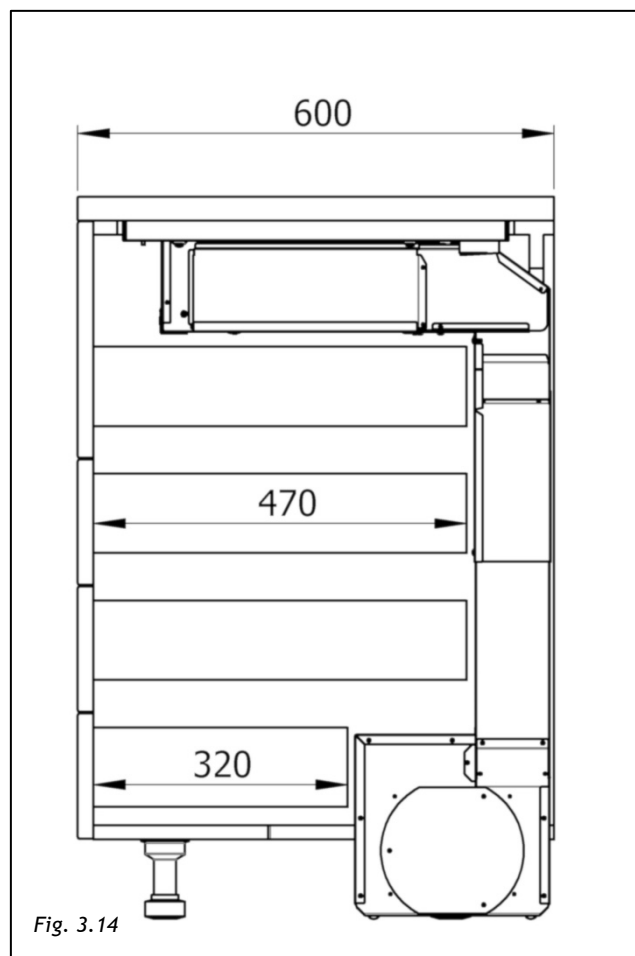
III.2.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être déchargée comme indiqué à la Fig. 3.13 et la crédence éventuellement retirée. Si l'utilisation d'un filtre plasma n'est pas prévue (disponible en tant qu'accessoire), l'évacuation peut être réduite à une largeur de 660 mm.



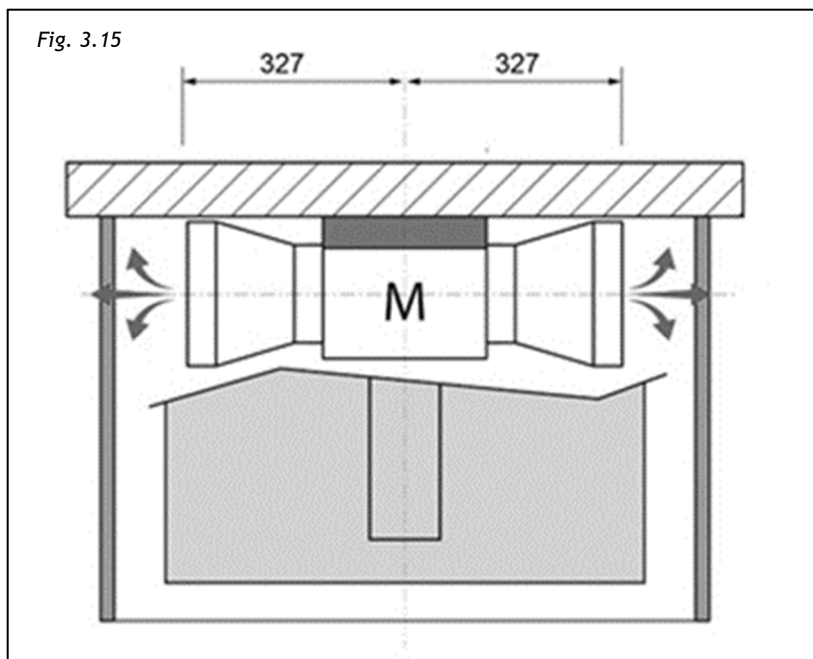
L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson (Fig. 3.14) :

- Profondeur tiroirs environ 470 mm
- Profondeur dernier tiroir environ 320 mm



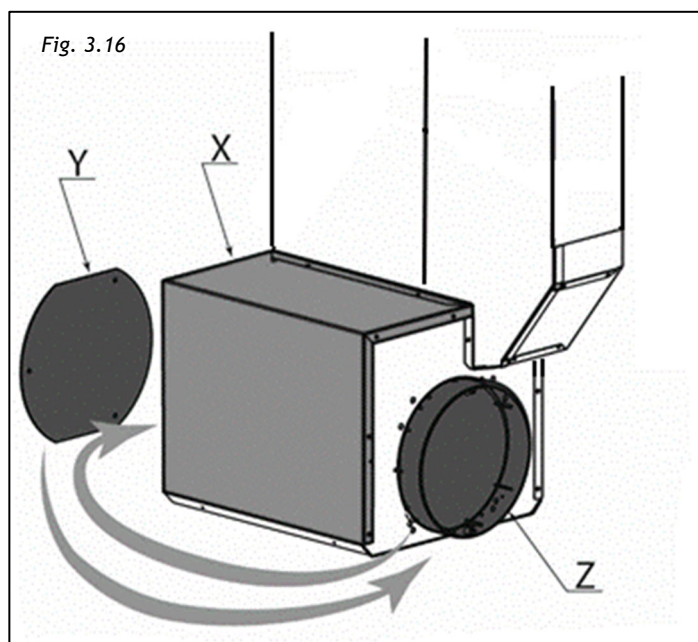
Les profondeurs des tiroirs sont indicatives et obtenues sur une base du meuble avec des dimensions standard.

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.15).



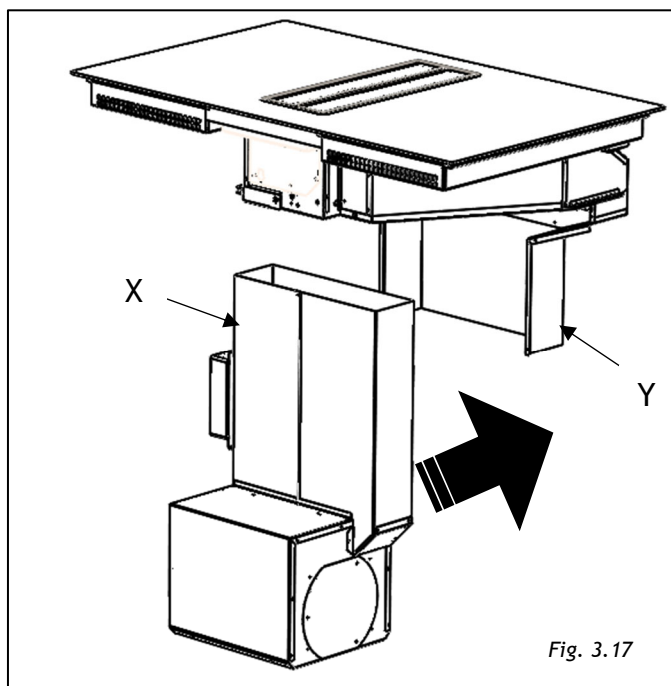
La sortie d'air peut se faire à droite ou à gauche du meuble. Pour effectuer cette opération, la couverture doit être retirée (Fig. 3.16-X), retirer le couvercle (Fig. 3.16-Y), inverser la sortie de l'aspirateur. Procéder ensuite avec les opérations en sens inverse, à savoir de positionner le couvercle (Fig. 3.16-Y) du côté opposé et réinstaller la couverture (Fig. 3.16-X).

La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale non fournie.

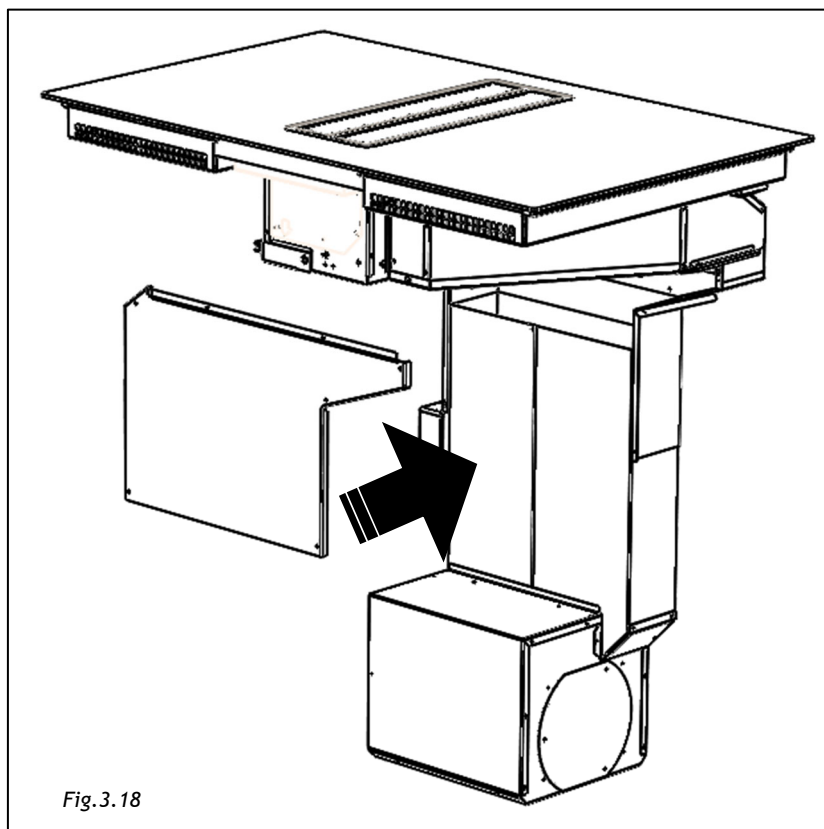


III.3.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

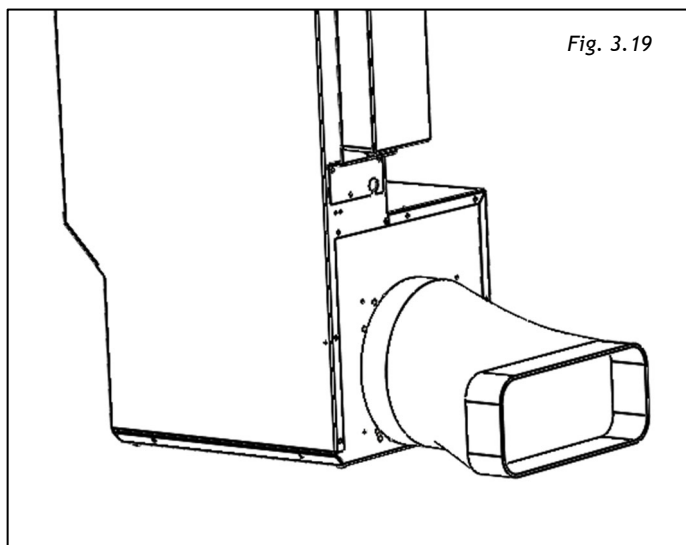
Une fois que la position du groupe d'aspiration a été définie, le placer à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble qui a été effectuée précédemment (fig. 3.13) en prenant soin d'encastrer la partie supérieure (Fig. 3.17-X) au raccord fixe (Fig. 3.17-Y).



Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig.3.18) à l'aide des vis fournies.

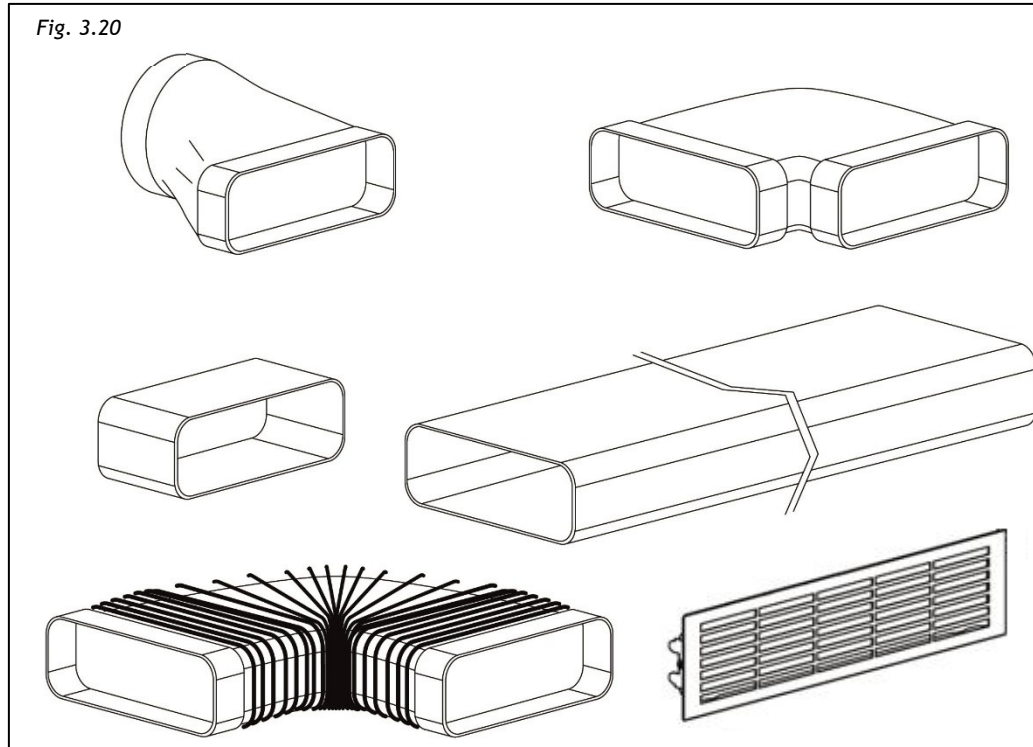


À ce stade, il sera possible de se raccorder depuis la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées par le raccord inclus dans la fourniture (Fig. 3.19).



Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig. 3.20).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



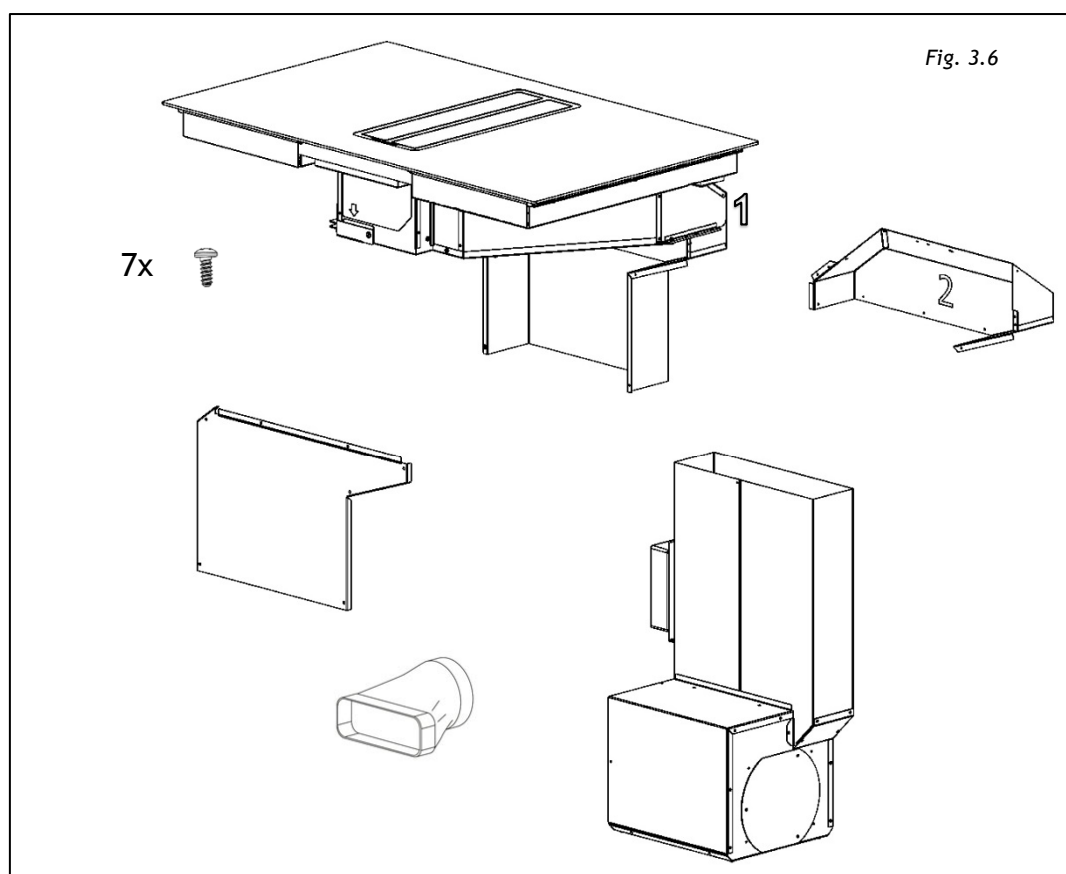
III.3 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 750mm

Pour une profondeur de meuble allant jusqu'à 660 mm, la seule configuration possible est celle décrite au paragraphe III.3.b.

Si l'on dispose d'un plan de profondeur supérieur à 660 mm, en plus de la configuration précédente, il est possible d'augmenter la profondeur à disposition des tiroirs en remplaçant le raccord identifié par "1" (marquage sur la crédence) par celui identifié par "2".

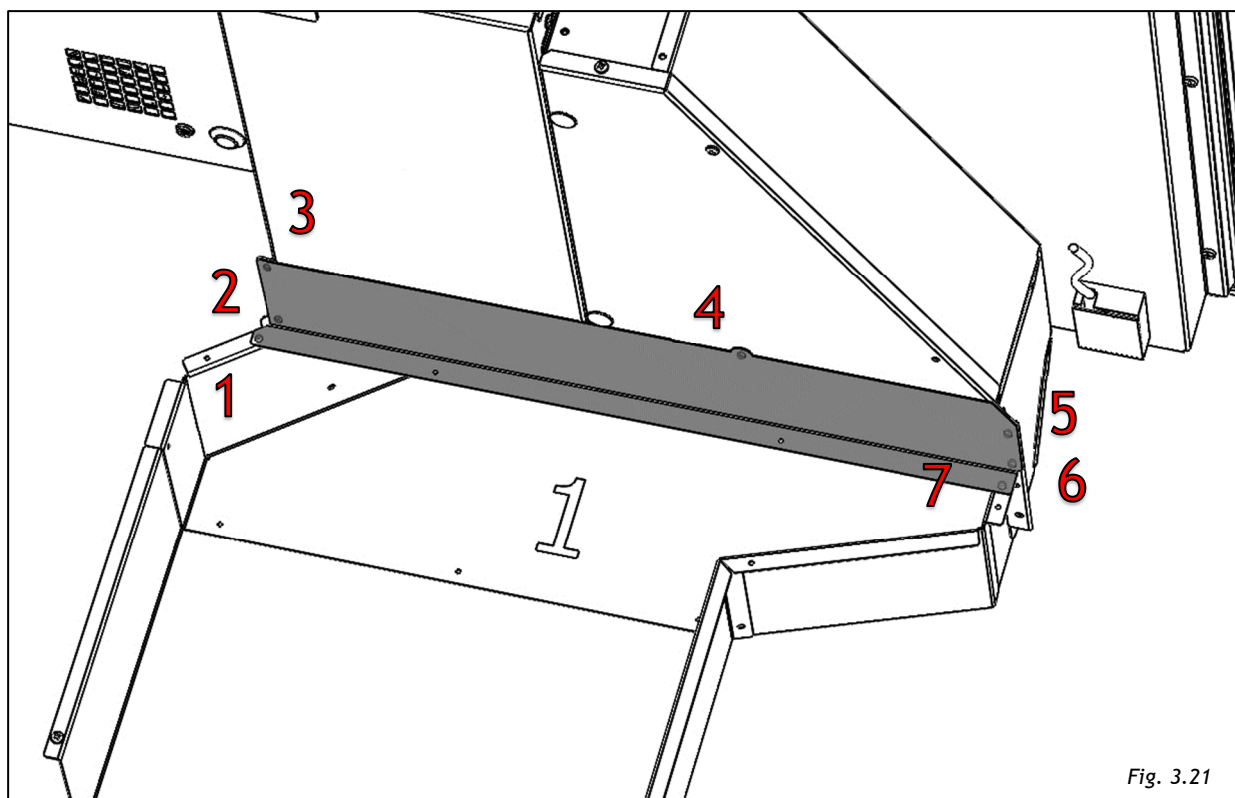
Pour cela, suivre la méthode d'installation décrite ci-dessous.

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.

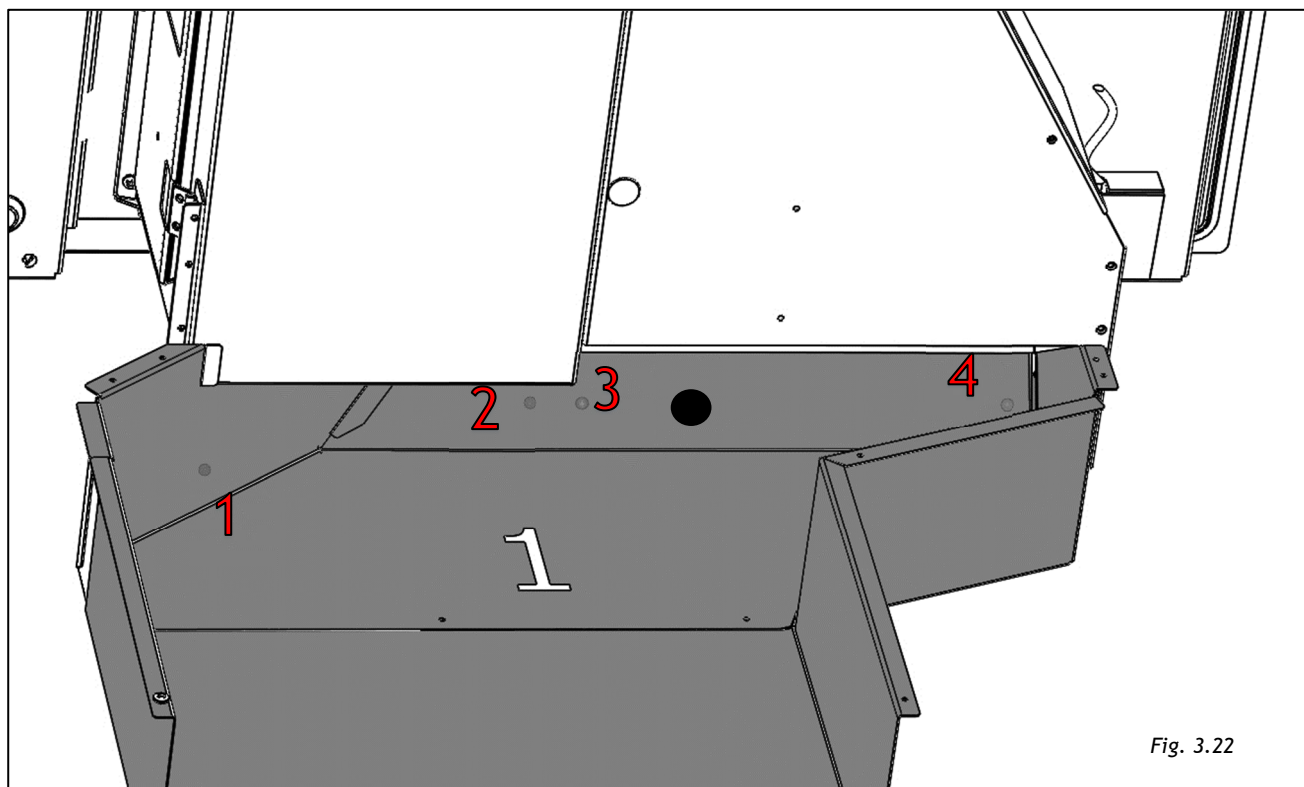


Enlever le raccord «1 »

Pour ce faire, retirer d'abord la couverture d'angle en enlevant toutes les vis de fixation illustrées à la Fig. 3.21

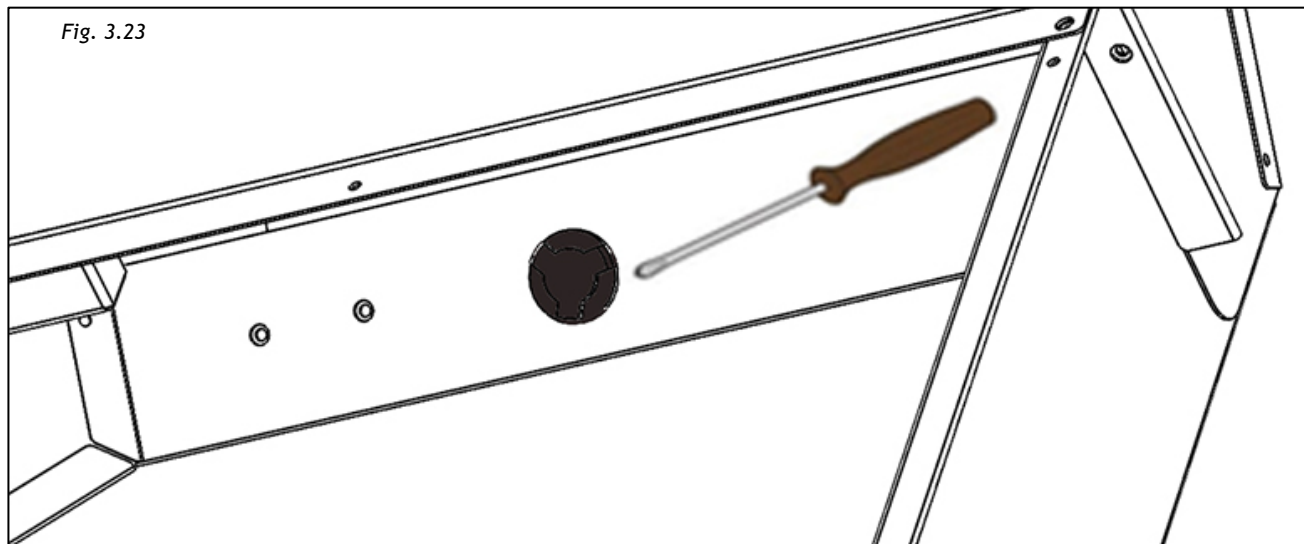


Une fois la couverture d'angle retirée, démonter le raccord 1 en dévissant les vis sur la paroi inclinée, comme indiqué à la Fig. 3.22.



Une fois retirées les vis, le raccord reste fixé au système grâce au pivot plastique à déclic (Fig.3.23). Il est nécessaire de faire déclencher le pivot à l'aide d'un tournevis puis de l'enlever.

Fig. 3.23



Maintenant que le raccord a été retiré du groupe d'aspiration, il est nécessaire de retirer l'extension du raccord 1 et de le remonter sur le raccord 2 à l'aide des 6 vis qui relient entre elles les deux tôles, comme indiqué à la Fig. 3.24

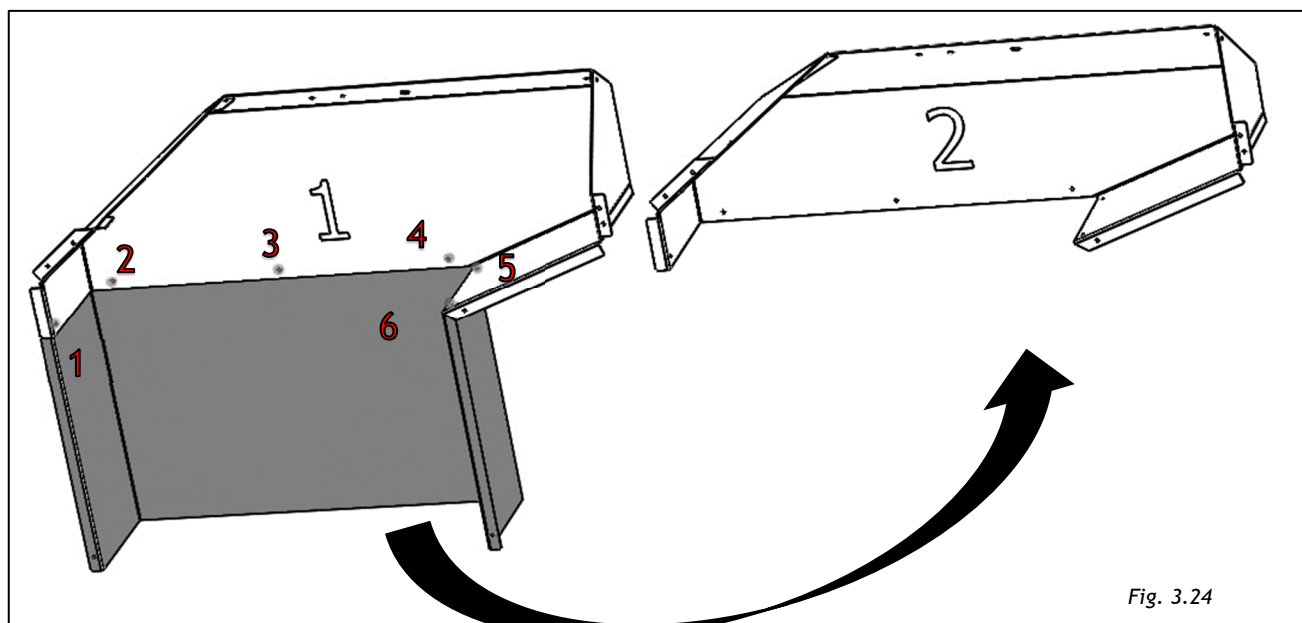


Fig. 3.24

Il est maintenant possible de procéder au montage du raccord 2

Pour faciliter le montage du nouveau raccord, insérer d'abord la goupille en plastique dans le trou du logement (Fig. 3.25)

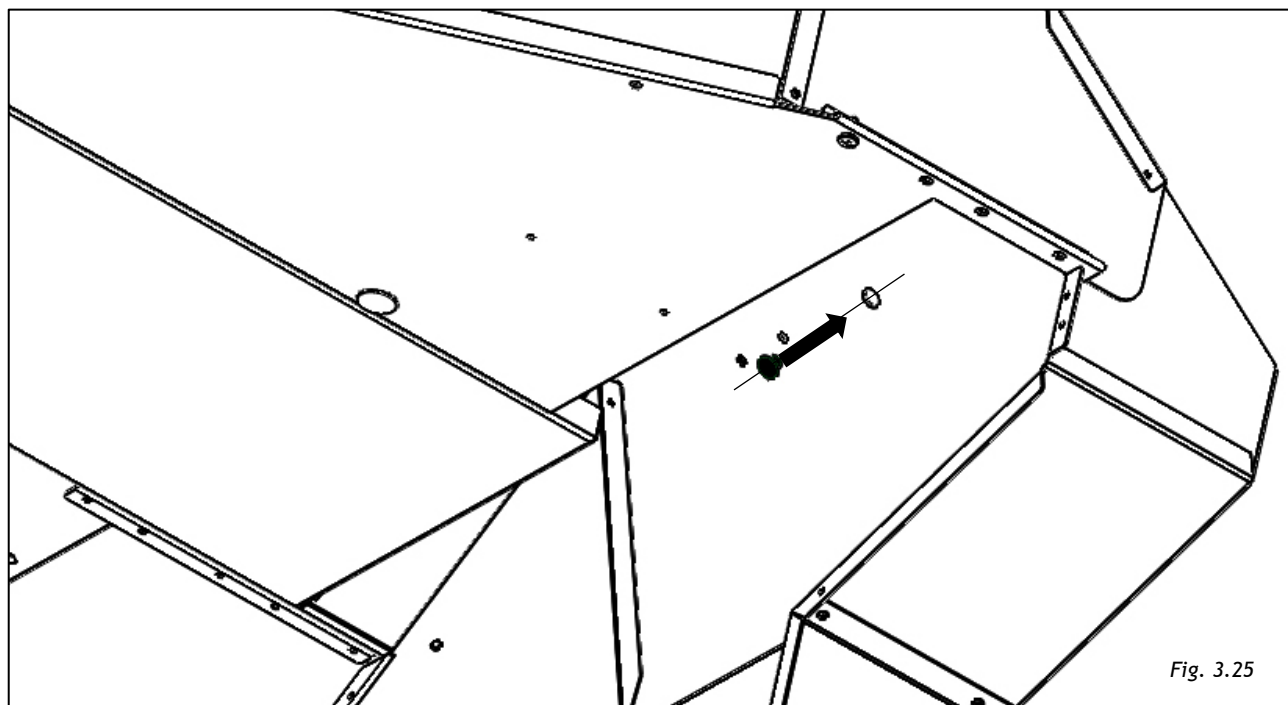


Fig. 3.25

Procéder ensuite à la fixation des 4 vis qui ont été précédemment enlevées (Fig. 3.26)

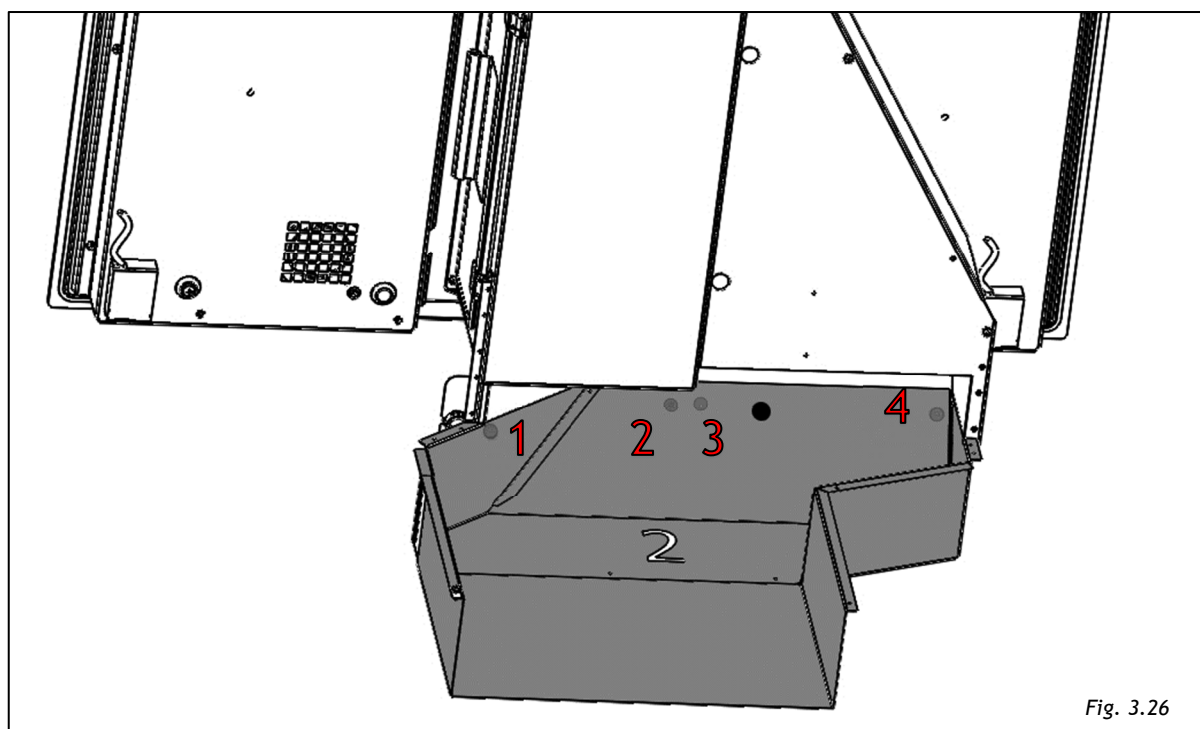


Fig. 3.26

À ce stade, remonter la couverture d'angle en position plus en arrière de manière à couvrir l'espace laissé vide par le nouveau raccord et serrer les sept vis indiquées à la Fig. 3.27.

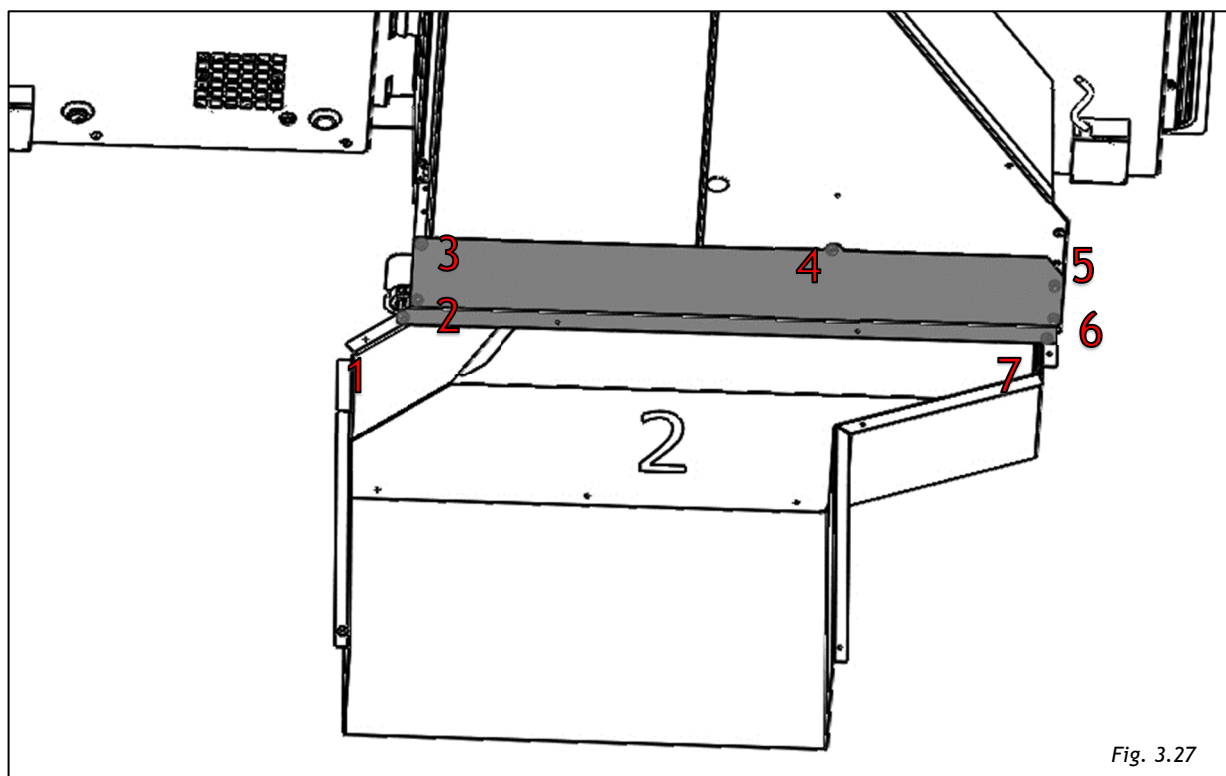


Fig. 3.27

Avec le nouveau raccord installé, les dimensions après l'installation seront celles indiquées à la Fig. 3.28

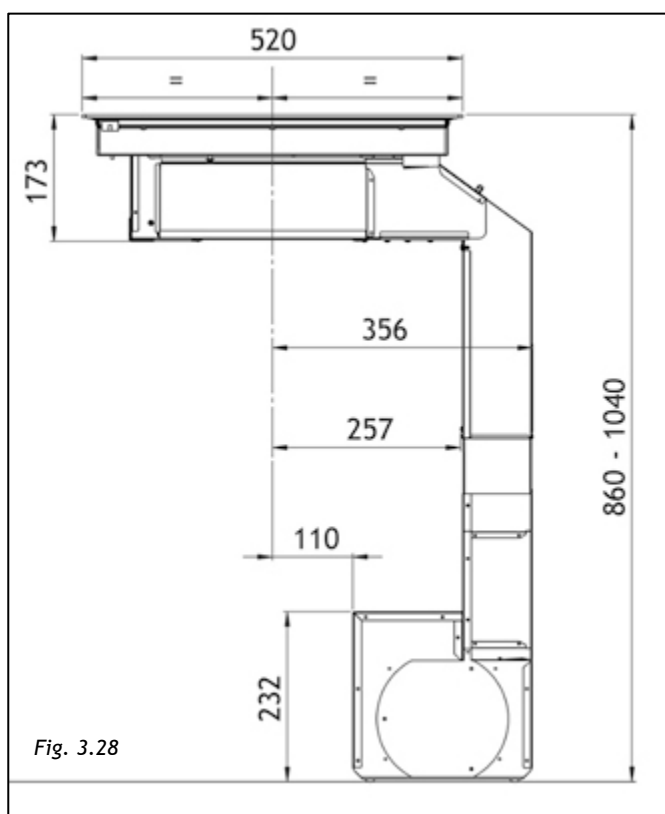


Fig. 3.28

III.3.a INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer la plaque à induction avec la ligne centrale à plus de 360mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure.

La plaque à induction peut être installée de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui (Fig. 3.8) : percer le plan comme illustré à la Fig. 3.29.

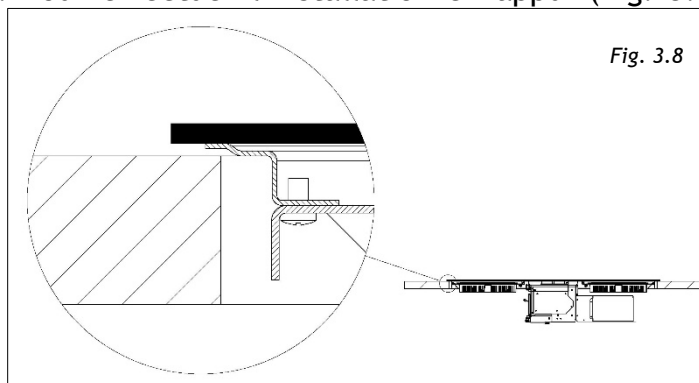


Fig. 3.8

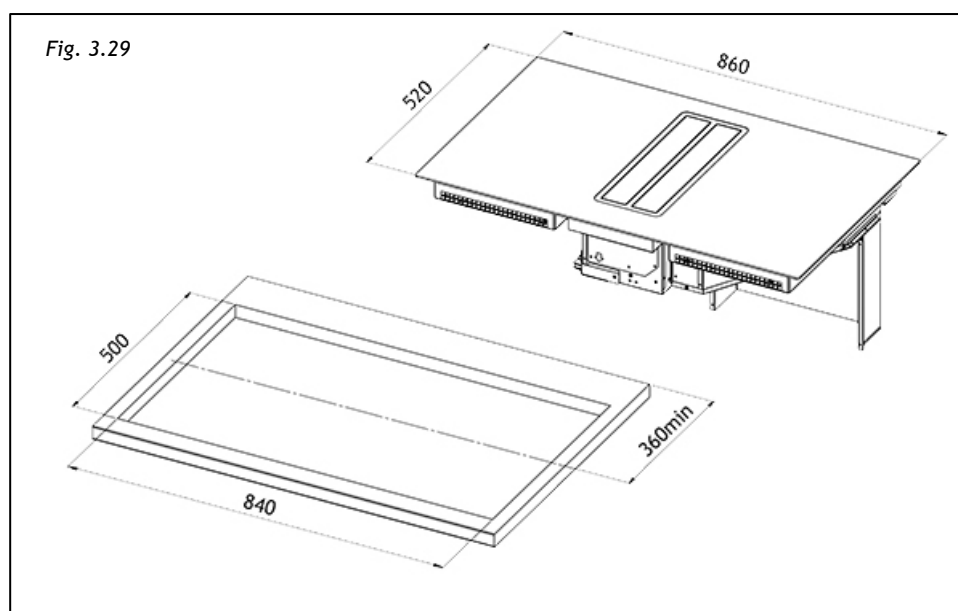


Fig. 3.29

Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.

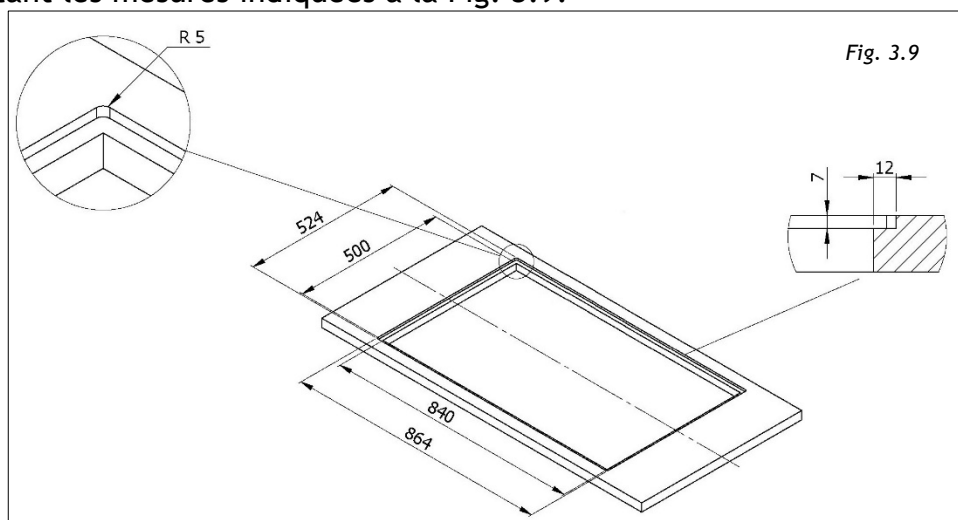
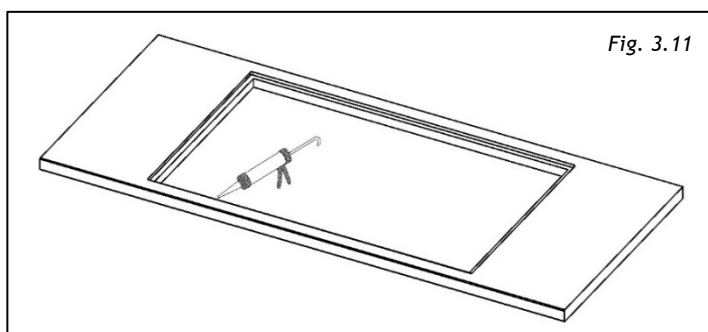
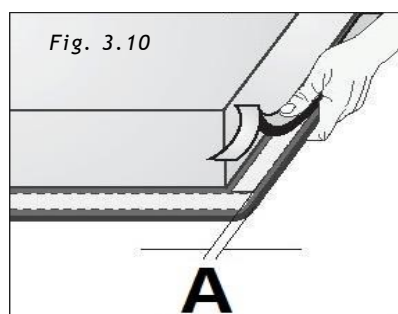


Fig. 3.9

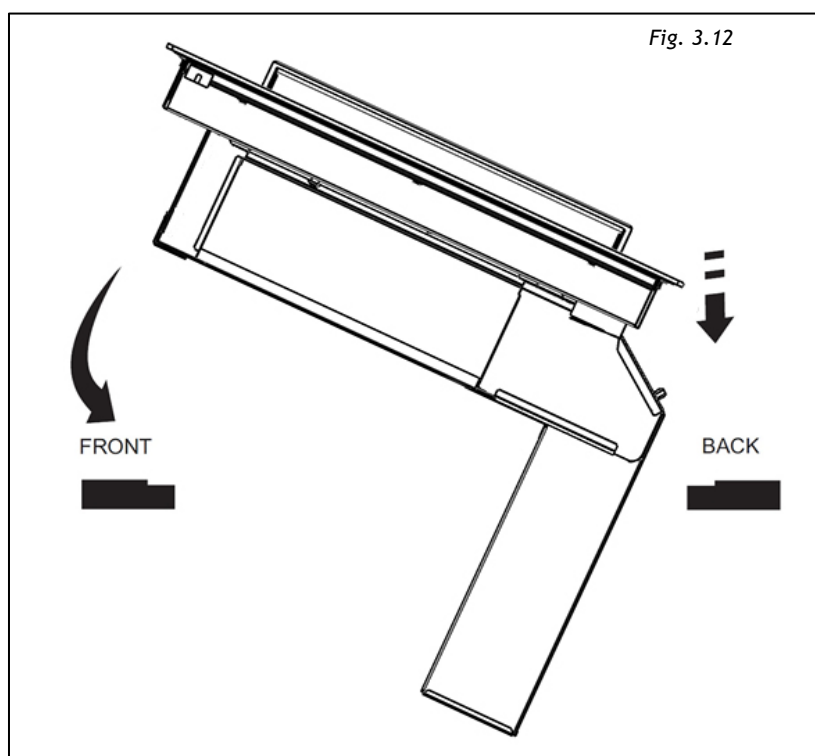
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.



Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre (A=2 mm), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig. 3.10).

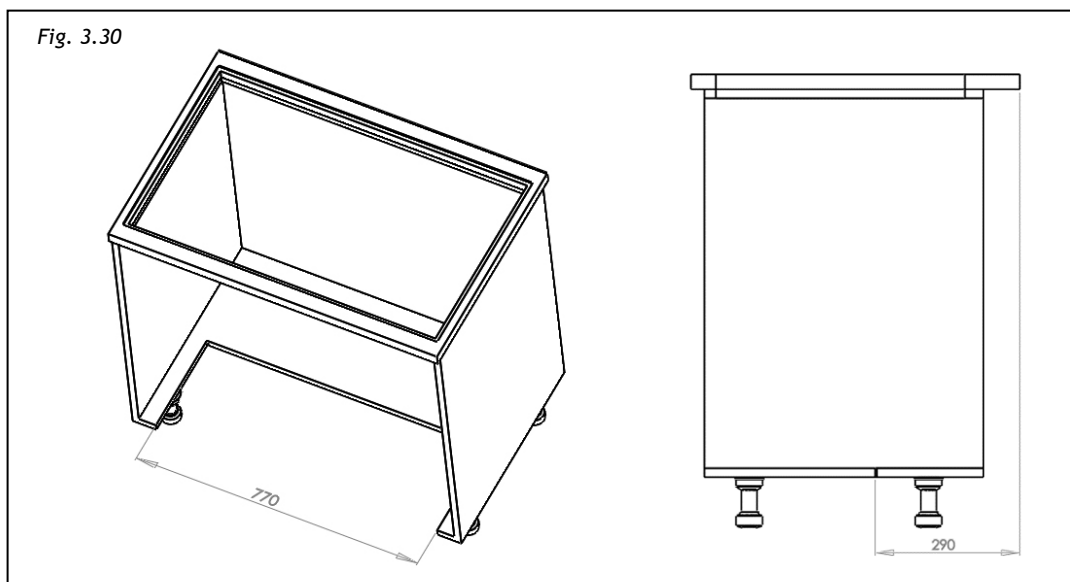


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)



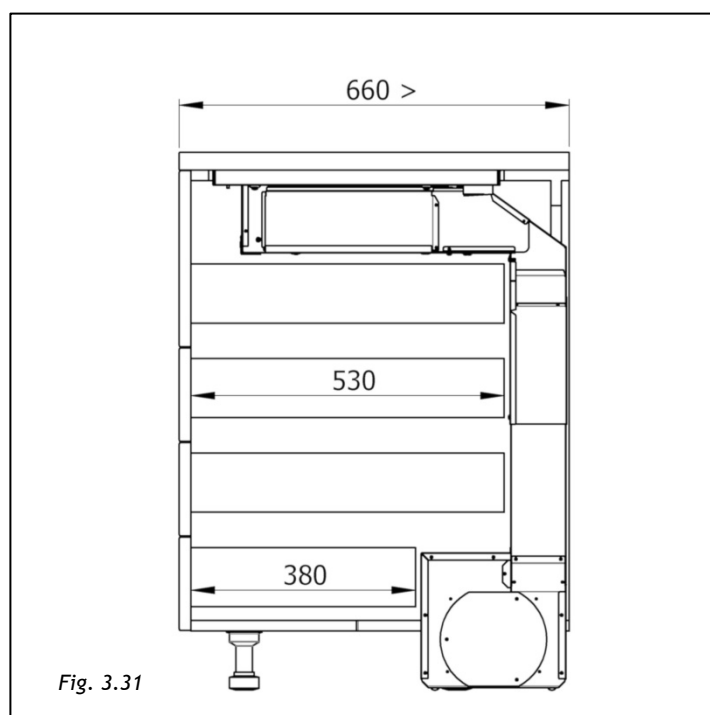
III.3.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être au moins déchargée comme indiqué à la Fig. 3.30 et la crédence éventuellement retirée. Si l'utilisation d'un filtre plasma n'est pas prévue (disponible en tant qu'accessoire), l'évacuation peut être réduite à une largeur de 660 mm.



L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson (Fig. 3.31) :

- Profondeur tiroirs environ 530 mm
- Profondeur dernier tiroir 380 mm



Les profondeurs des tiroirs sont indicatives et obtenues sur une base du meuble avec des dimensions standard.

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.15).

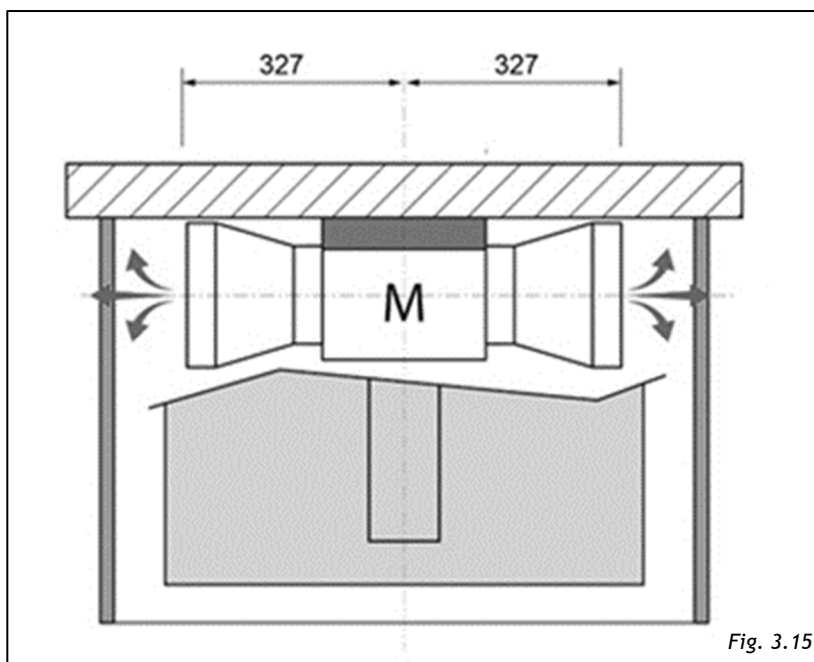


Fig. 3.15

La sortie d'air peut se faire à droite ou à gauche du meuble. Pour effectuer cette opération, la couverture doit être retirée (Fig. 3.16-X), retirer le couvercle (Fig. 3.16-Y), inverser la sortie de l'aspirateur. Procéder ensuite avec les opérations en sens inverse, à savoir de positionner le couvercle (Fig. 3.16-Y) du côté opposé et réinstaller la couverture (Fig. 3.16-X).

La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale non fournie.

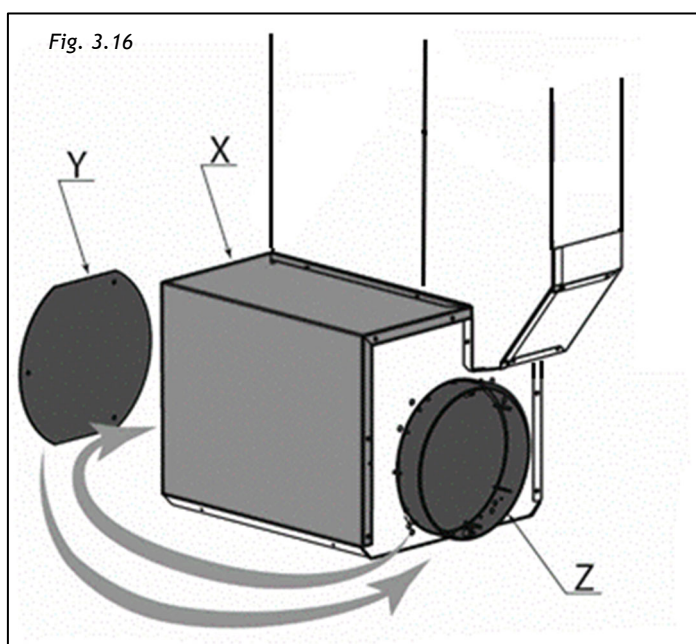
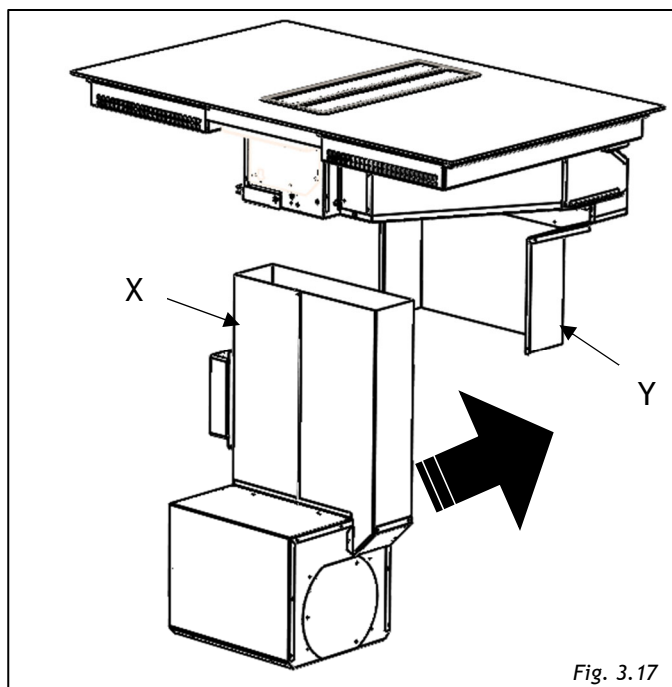


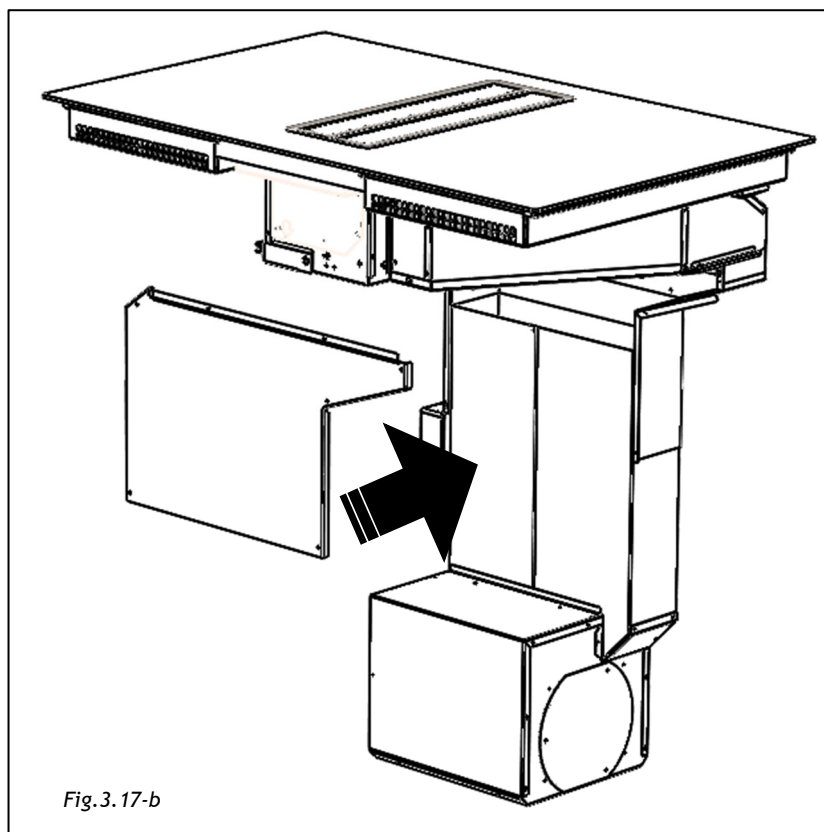
Fig. 3.16

III.3.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

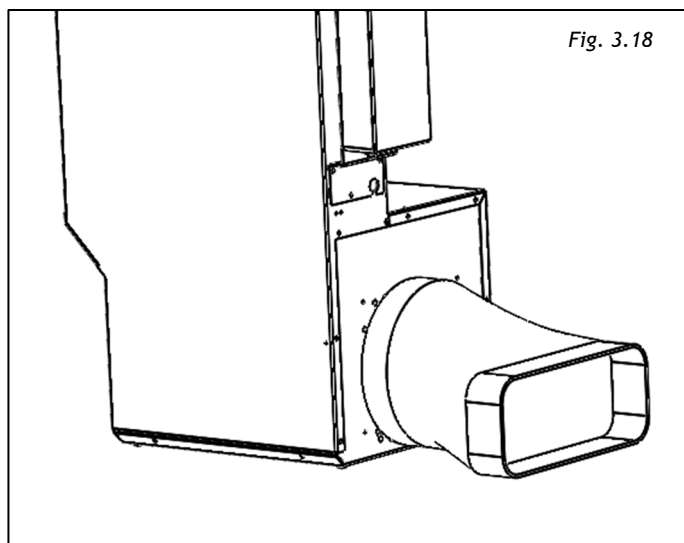
Une fois que la position du groupe d'aspiration a été définie, le placer à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble qui a été effectuée précédemment (fig. 3.29) en prenant soin d'encaster la partie supérieure (Fig. 3.17-X) au raccord fixe (Fig. 3.17-Y).



Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig. 3.17-b) à l'aide des vis fournies.

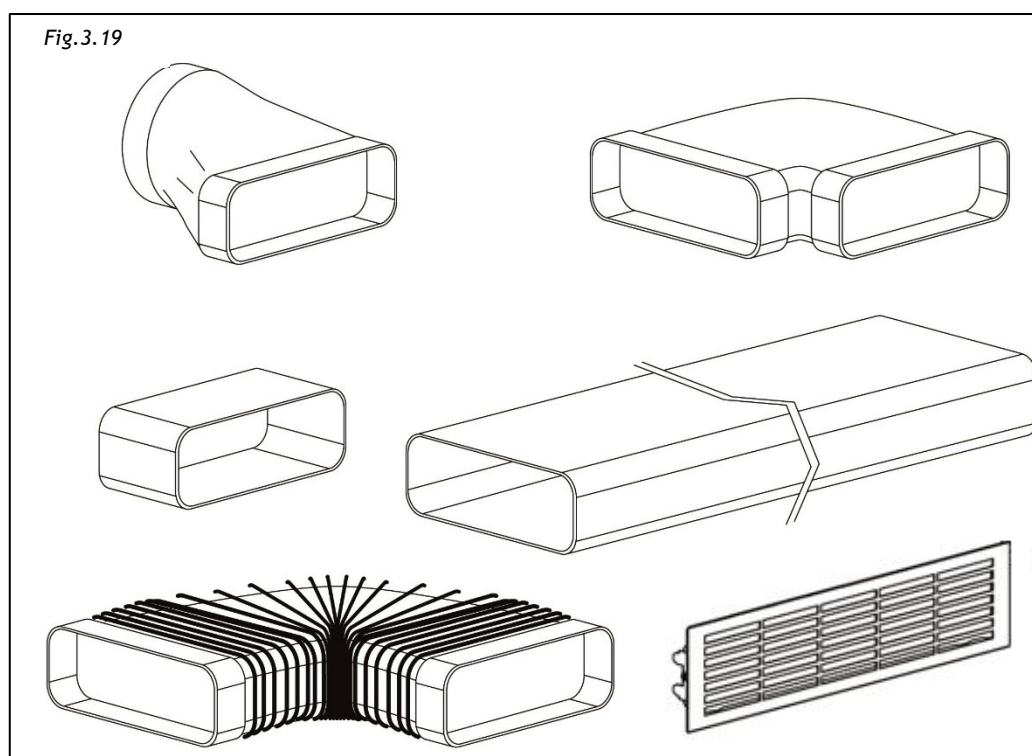


À ce stade, il sera possible de se raccorder depuis la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées par le raccord inclus dans la fourniture (Fig. 3.18).



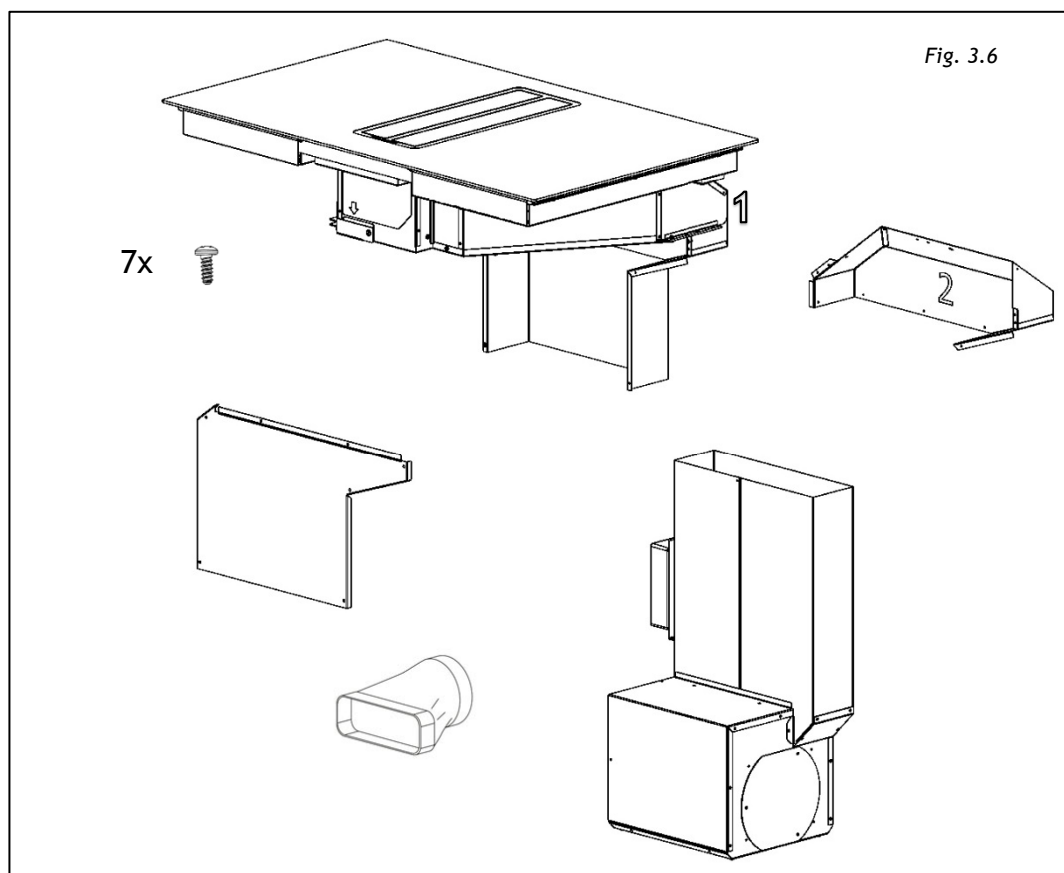
Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig.3.19).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



III.4 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 810mm

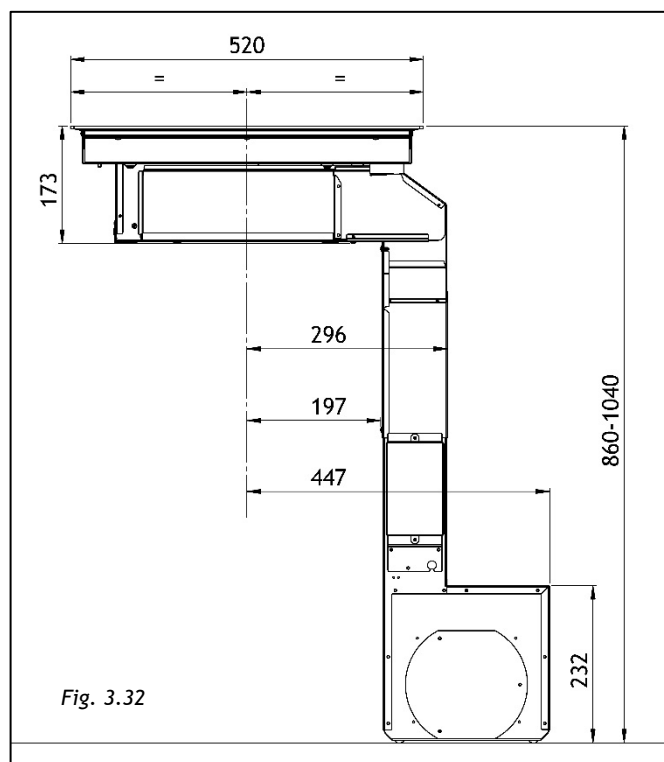
À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.
 À monter selon le mode décrit dans ces pages.



Le raccord de remplacement identifié sous "2" par marquage sur la crédence ne s'utilise pas dans cette configuration.

Les dimensions du système après l'installation sont indiquées à la Fig.3.32

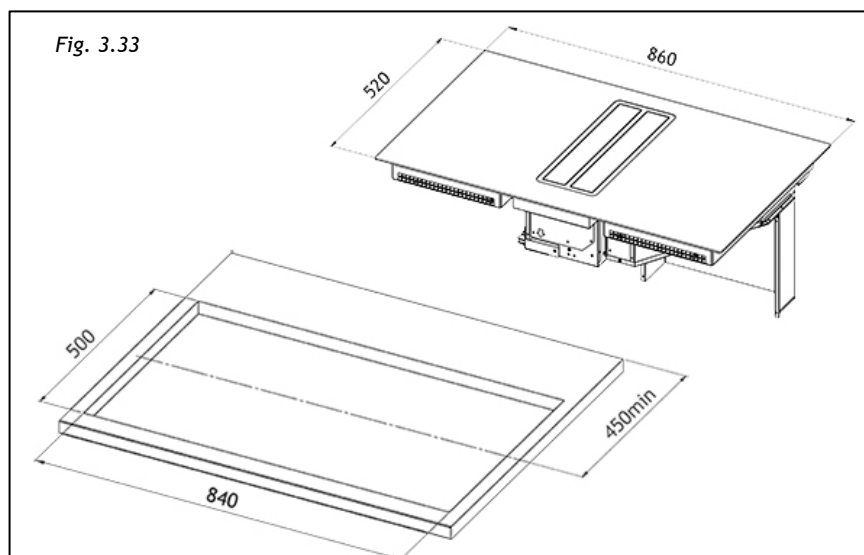
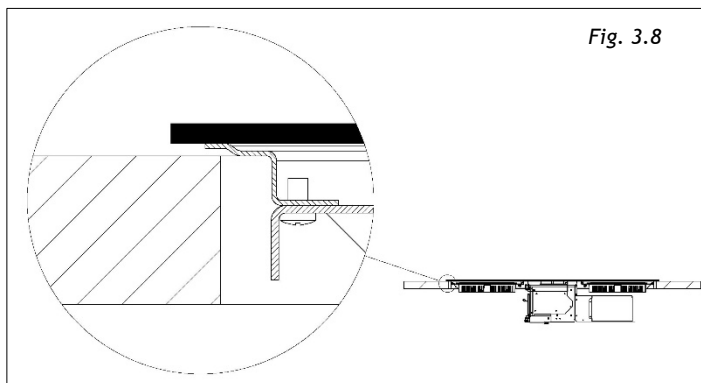
Les dimensions se rapportent à l'axe du plan à induction et comportent une configuration spécifique du meuble, des tiroirs éventuellement présents et de leurs dimensions



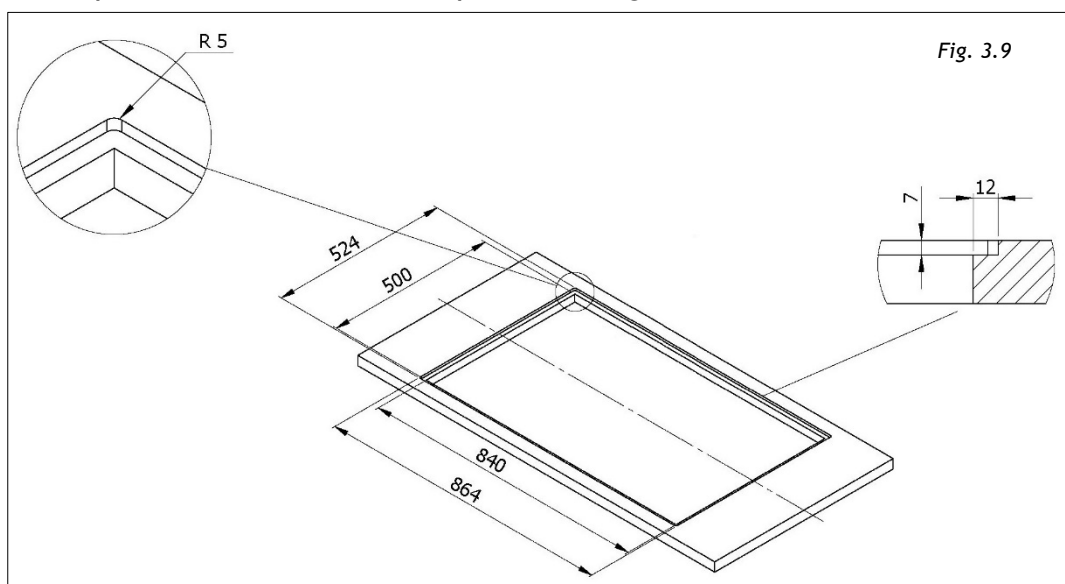
III.2.a INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer la plaque à induction avec la ligne centrale à plus de 450mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure.

La plaque à induction peut être installée de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui (Fig. 3.8) : percer le plan comme illustré à la Fig. 3.33.



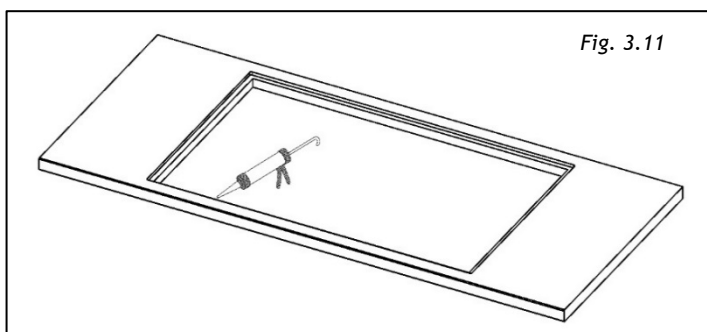
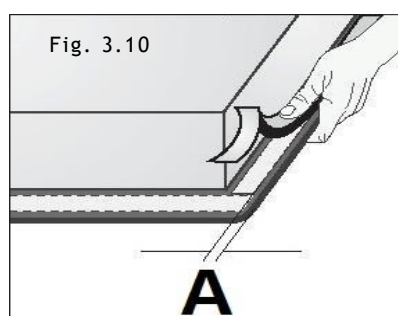
Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.



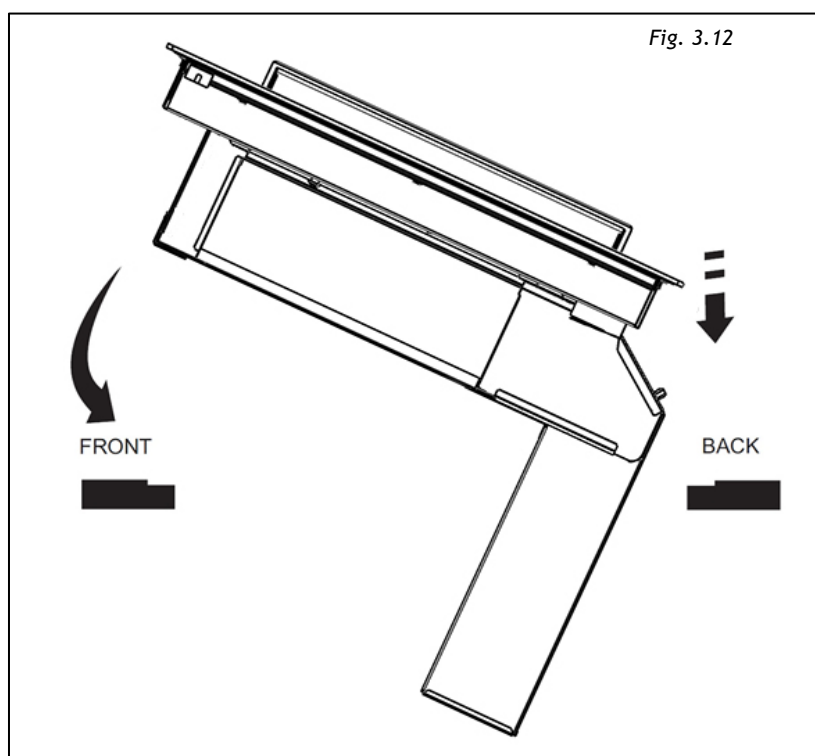
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.



Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre (A=2 mm), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig.3.10).

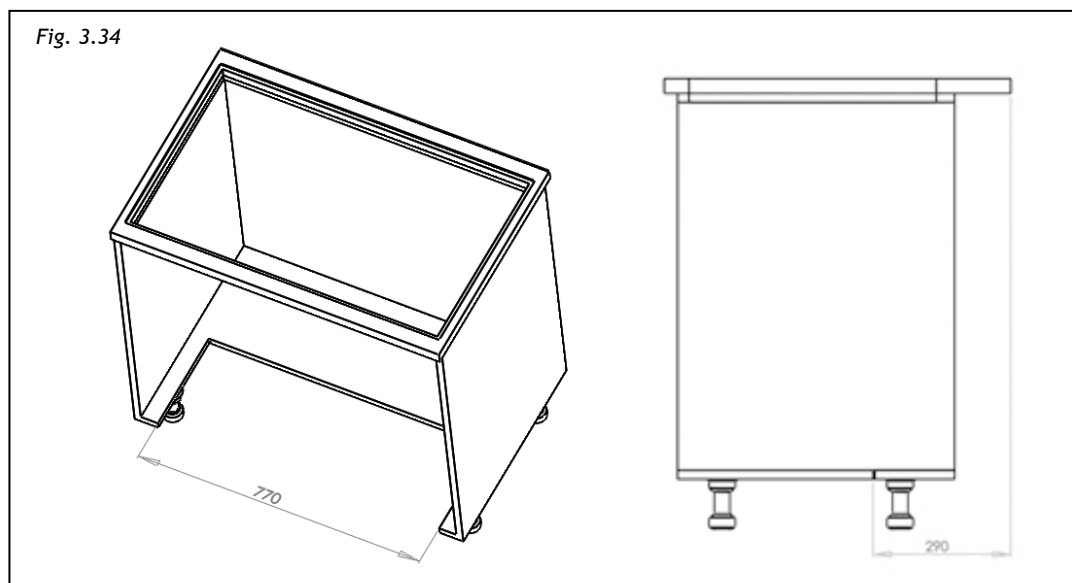


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)



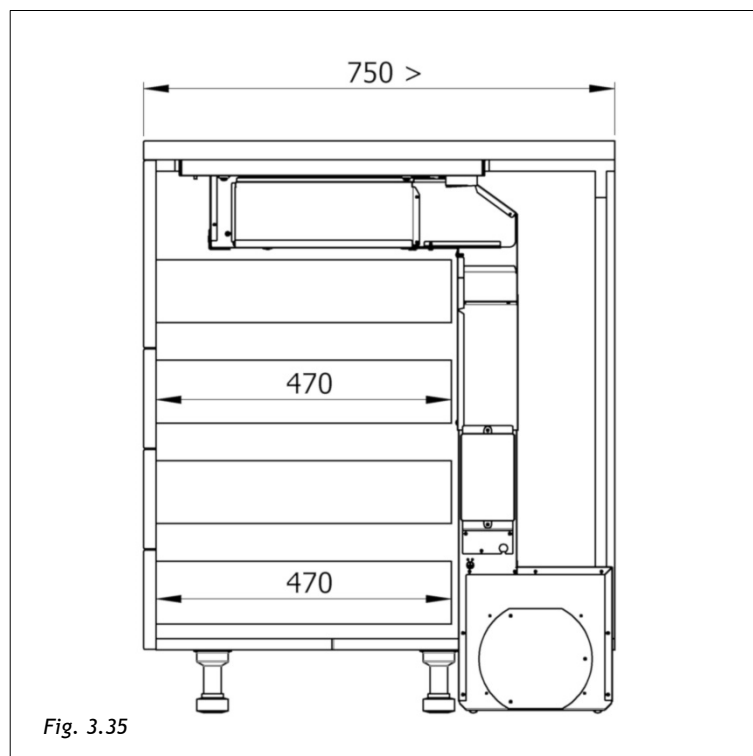
III.2.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être au moins déchargée comme indiqué à la Fig. 3.34 et la crédence éventuellement retirée.



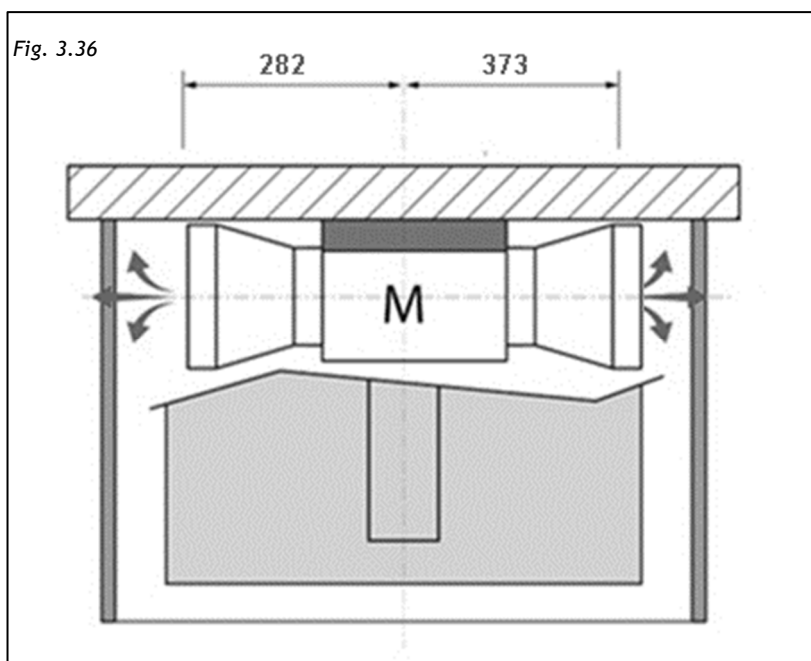
L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximale possible pour les tiroirs éventuellement fournis sous le plan de cuisson, comme indiqué à la Fig.3.35 :

- Profondeur utile tiroirs environ 470 mm



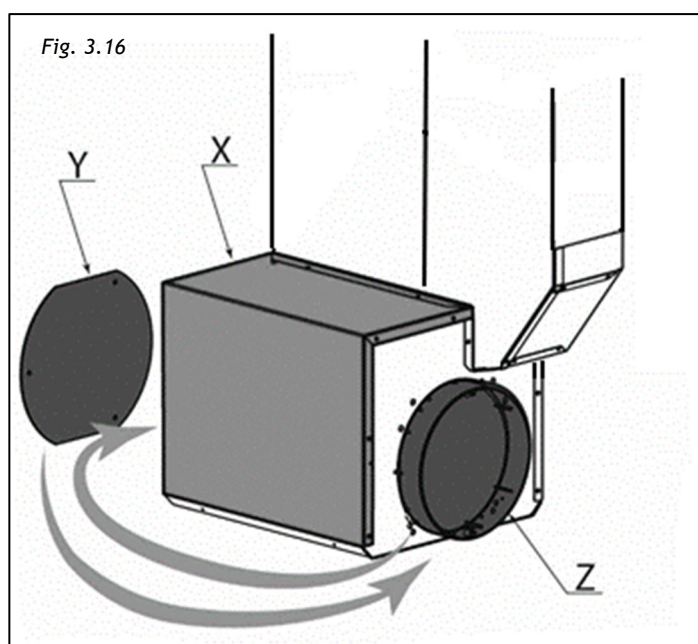
Les profondeurs des tiroirs sont indicatives et obtenues sur une base du meuble avec des dimensions standard.

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.36).



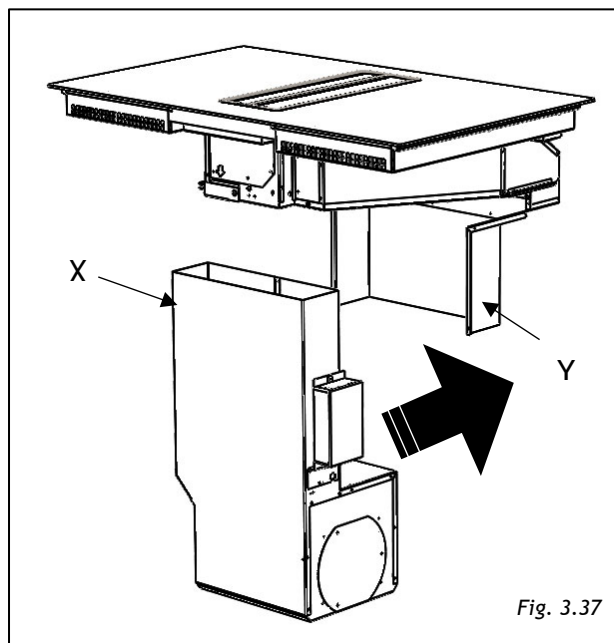
La sortie d'air peut se faire à droite ou à gauche du meuble. Pour effectuer cette opération, la couverture doit être retirée (Fig. 3.16-X), retirer le couvercle (Fig. 3.16-Y), inverser la sortie de l'aspirateur. Procéder ensuite avec les opérations en sens inverse, à savoir de positionner le couvercle (Fig. 3.16-Y) du côté opposé et réinstaller la couverture (Fig. 3.16-X).

La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale non fournie.

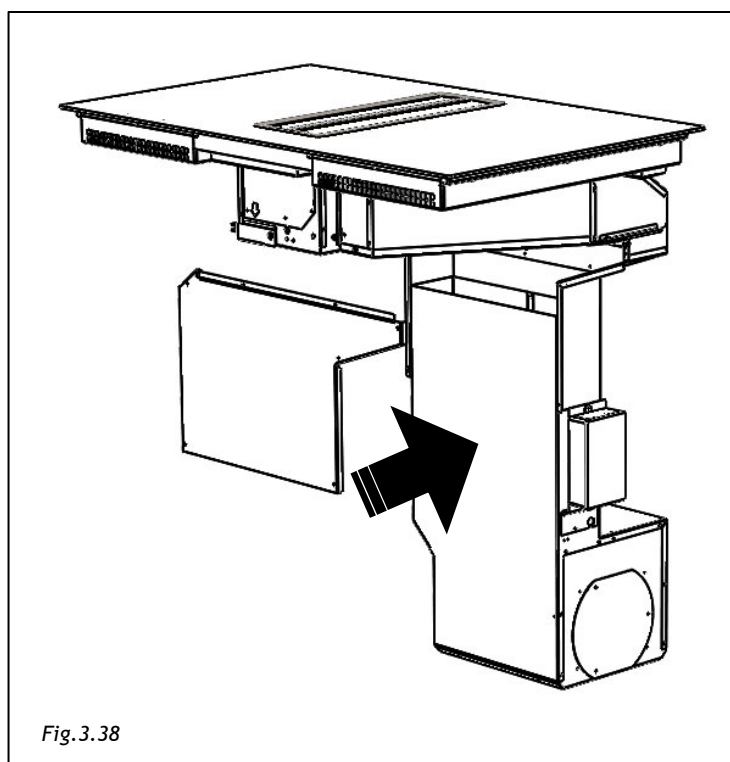


III.3.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

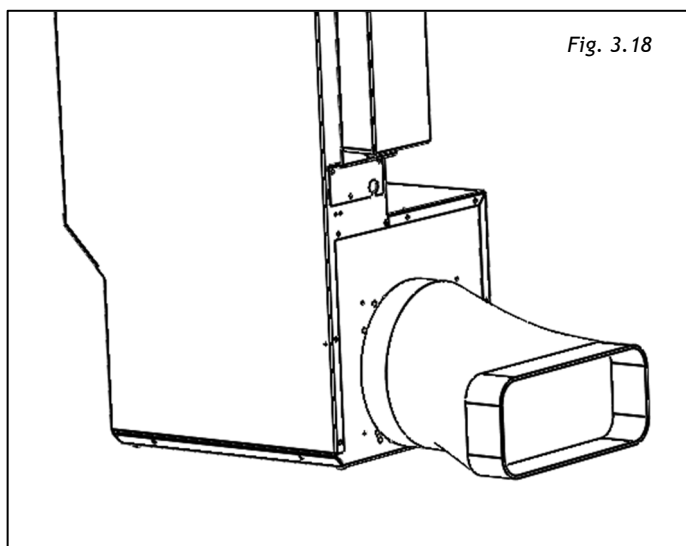
Une fois définie la position du groupe d'aspiration, procéder en le plaçant à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble précédemment réalisée (Fig.3.34), en prenant soin d'encaster la partie supérieure (Fig. 3.37-X) au raccord fixe (Fig. 3.37-Y).



Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig.3.38) à l'aide des vis fournies.

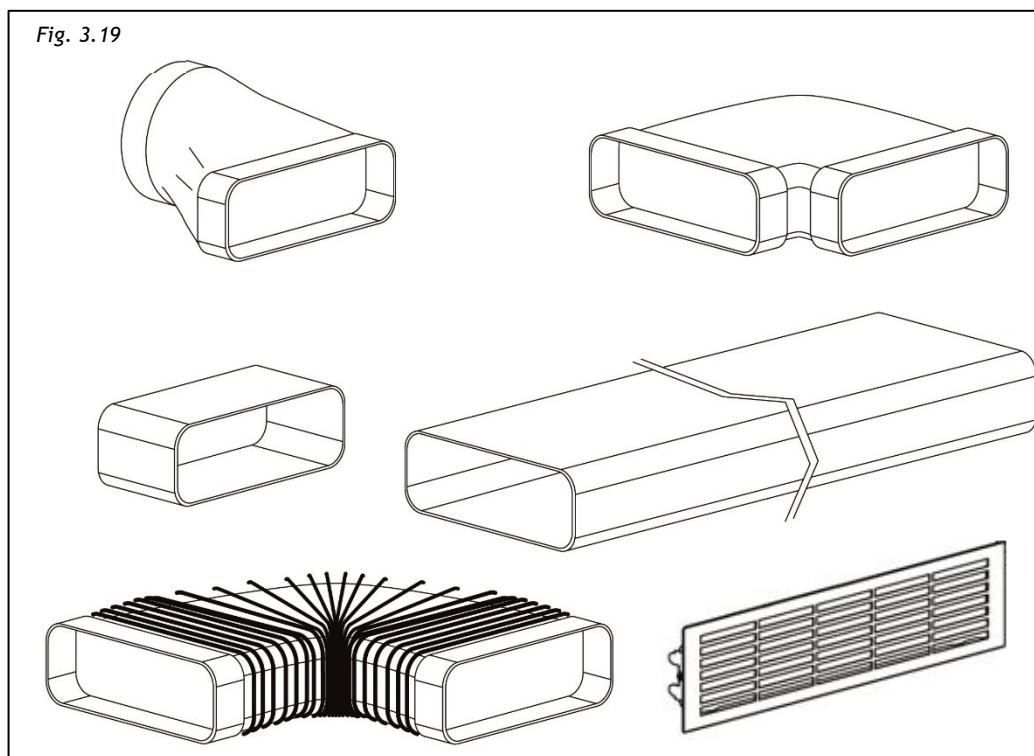


À ce stade, il sera possible de se raccorder depuis la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées par le raccord inclus dans la fourniture (Fig. 3.18).



Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig. 3.19).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



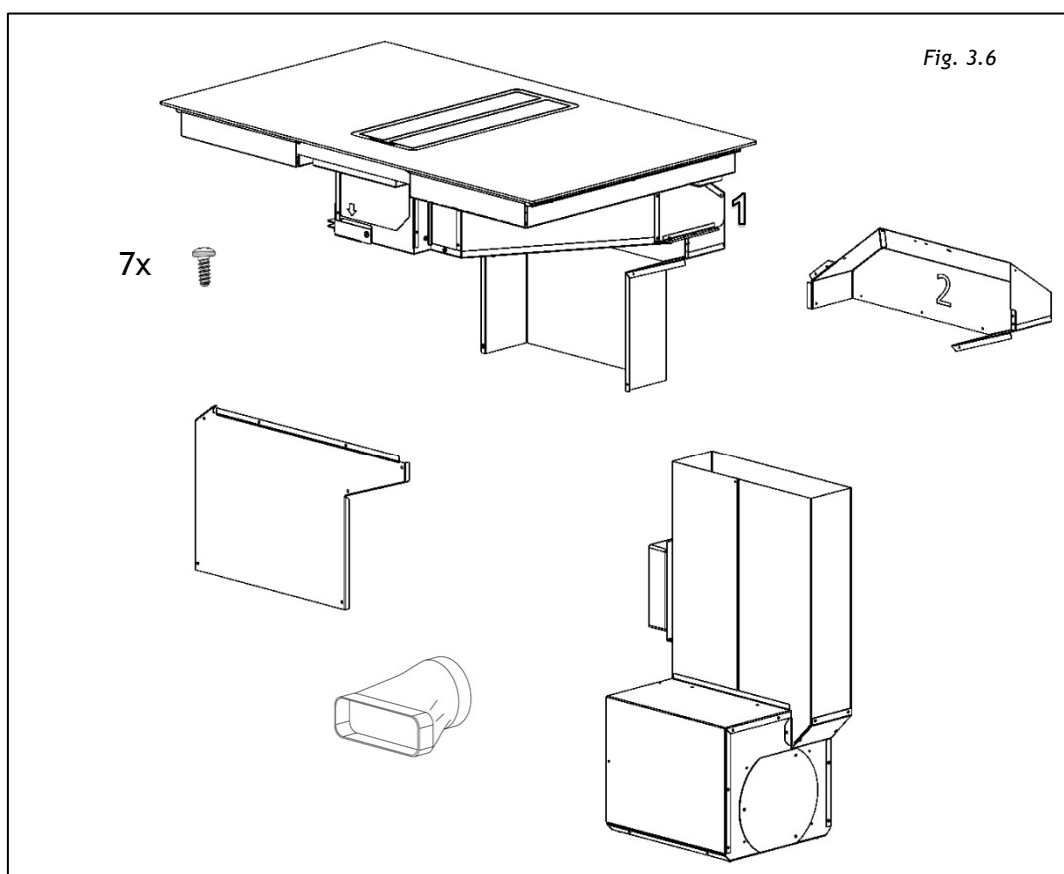
III.5 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR AU-DELÀ DE 810mm

Pour une profondeur de meuble allant jusqu'à 810 mm, la seule configuration possible est celle décrite au paragraphe III.4.

Si l'on dispose d'un plan de profondeur supérieur à 810 mm, en plus de la configuration précédente, il est possible d'augmenter la profondeur à disposition des tiroirs en remplaçant le raccord identifié par "1" (marquage sur la crédence) par celui identifié par "2".

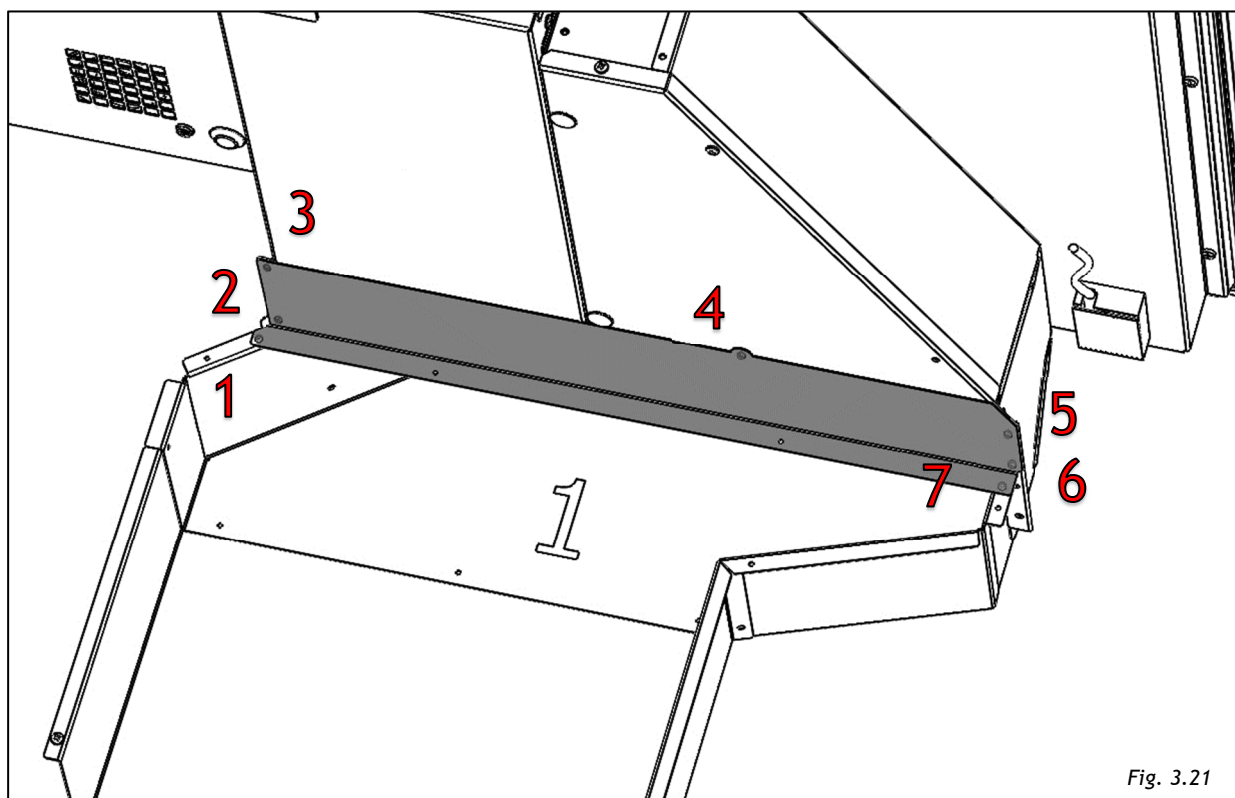
Pour cela, suivre la méthode d'installation décrite ci-dessous.

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.

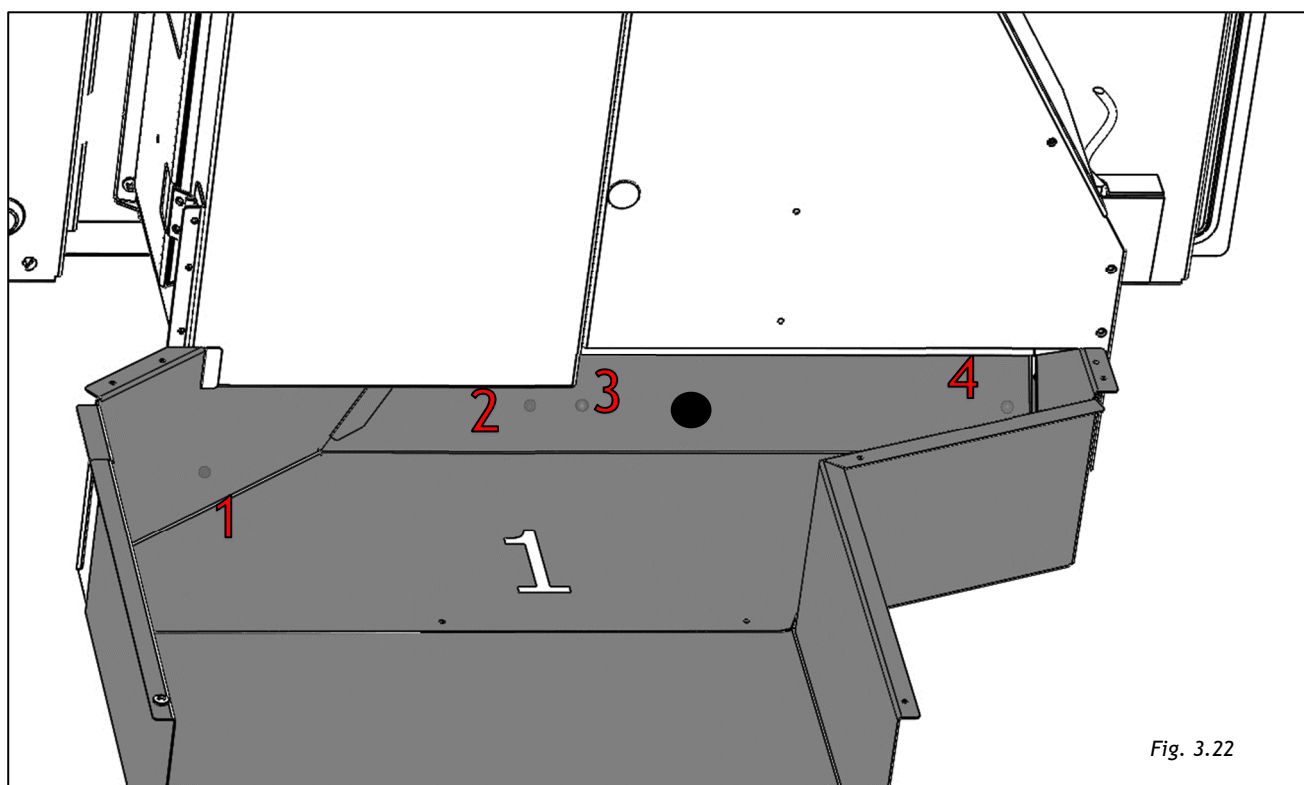


Enlever le raccord «1 »

Pour ce faire, retirer d'abord la couverture d'angle en enlevant toutes les vis de fixation illustrées à la Fig. 3.21

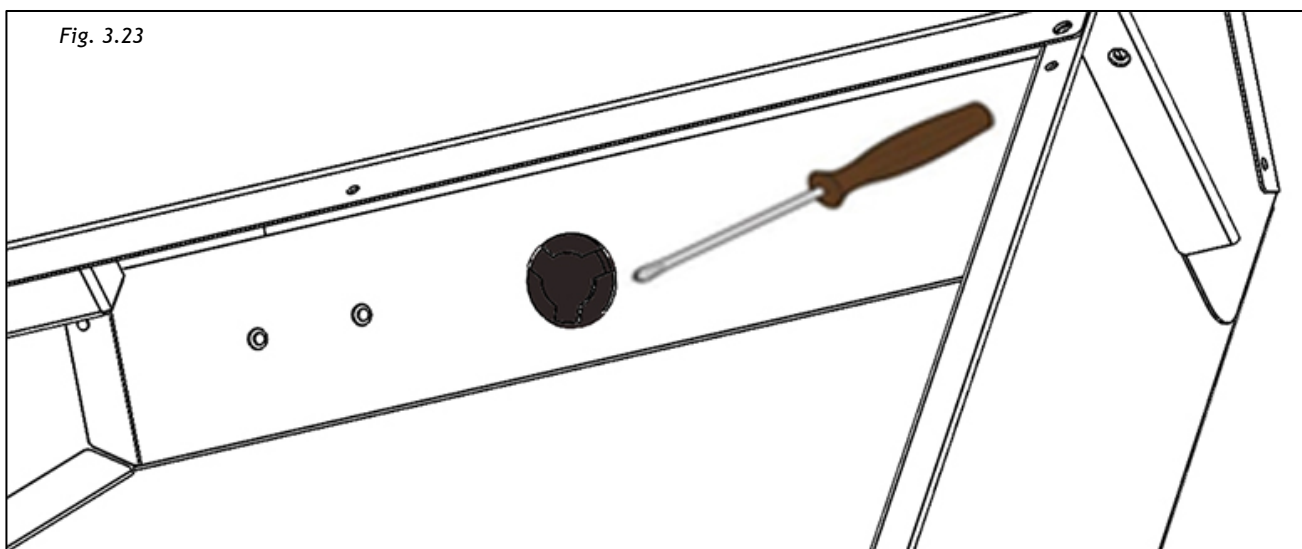


Une fois la couverture d'angle retirée, démonter le raccord 1 en dévissant les vis sur la paroi inclinée, comme indiqué à la Fig. 3.22.



Une fois retirées les vis, le raccord reste fixé au système grâce au pivot plastique à déclic (Fig.3.23). Il est nécessaire de faire déclencher le pivot à l'aide d'un tournevis puis de l'enlever.

Fig. 3.23



Maintenant que le raccord a été retiré du groupe d'aspiration, il est nécessaire de retirer l'extension du raccord 1 et de le remonter sur le raccord 2 à l'aide des 6 vis qui relient entre elles les deux tôles, comme indiqué à la Fig. 3.24

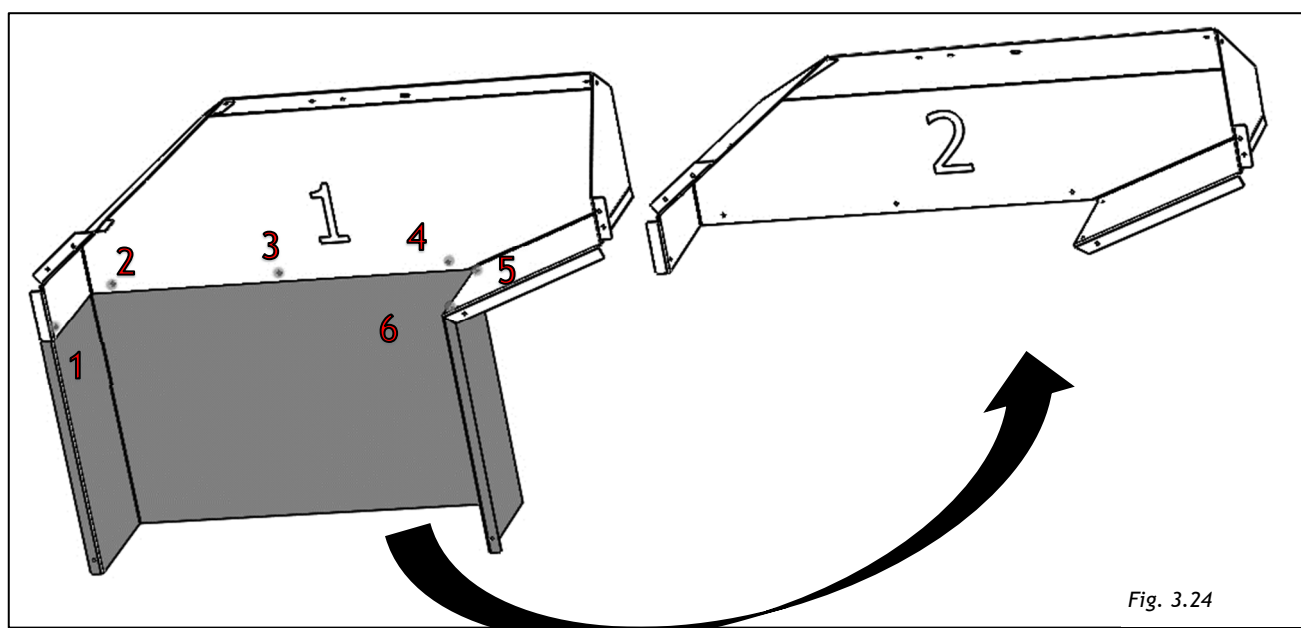
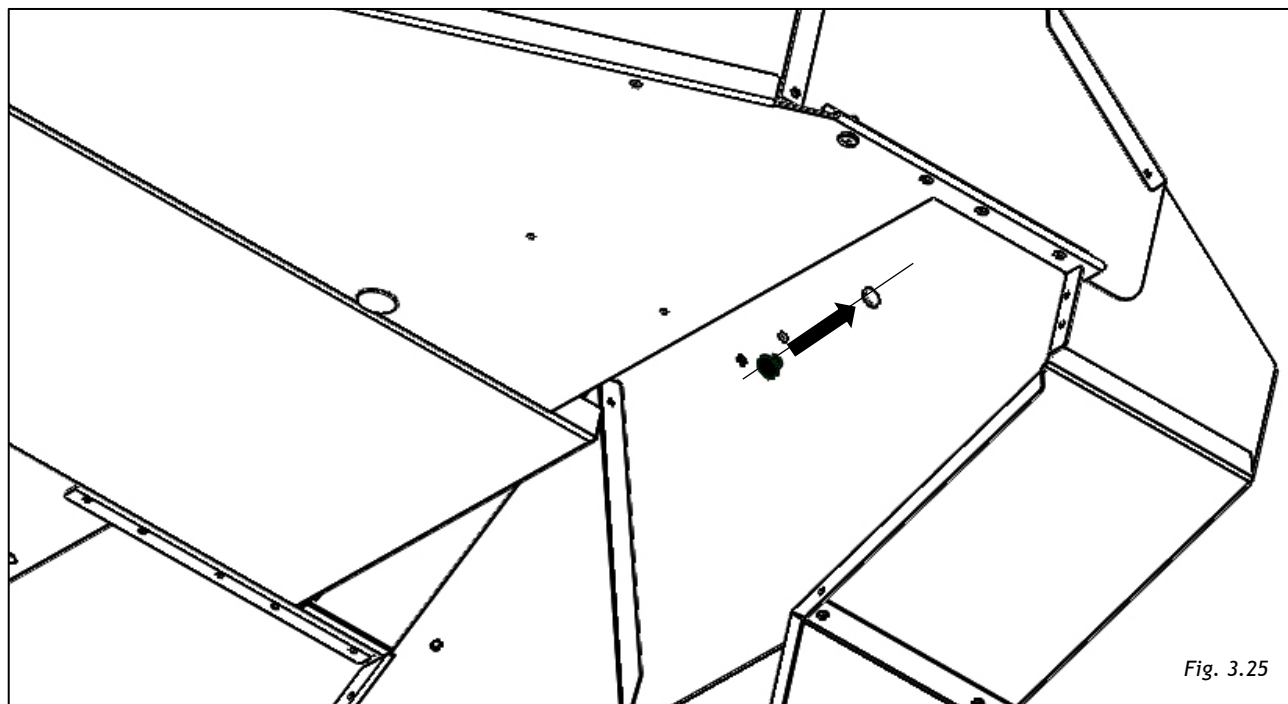


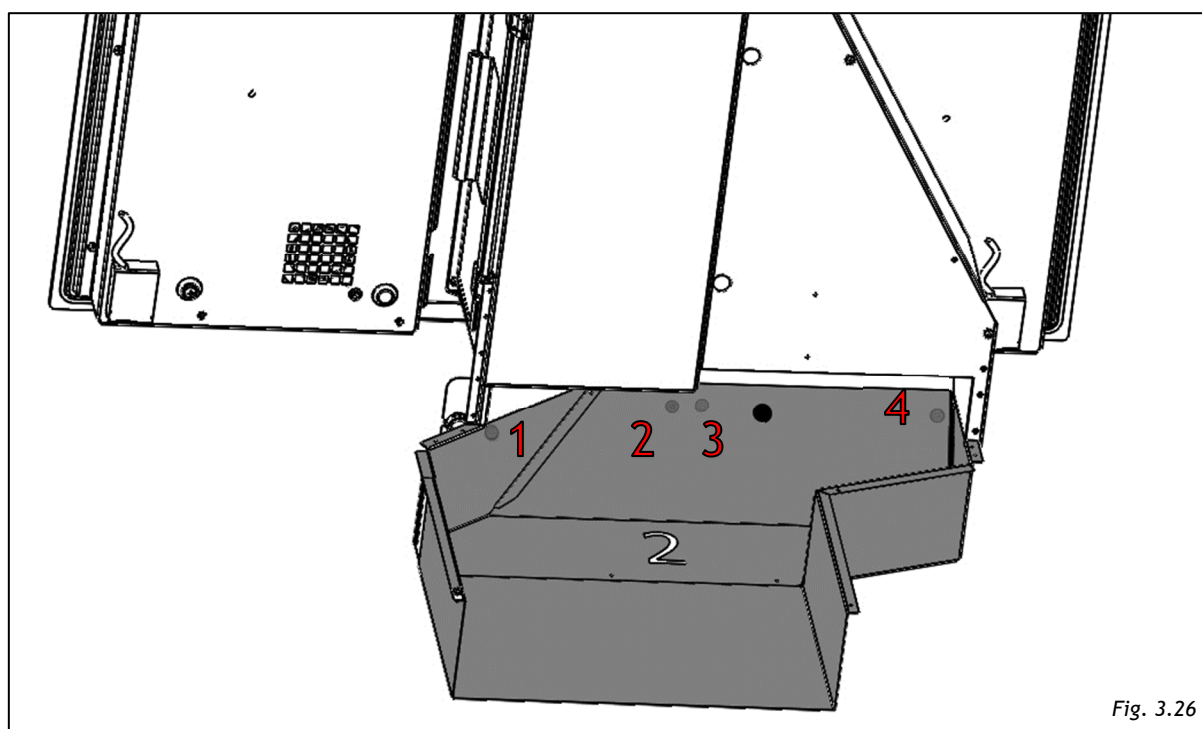
Fig. 3.24

Il est maintenant possible de procéder au montage du raccord 2

Pour faciliter le montage du nouveau raccord, insérer d'abord la goupille en plastique dans le trou du logement (Fig. 3.25)



Procéder ensuite à la fixation des 4 vis qui ont été précédemment enlevées (Fig. 3.26)



À ce stade, remonter la couverture d'angle en position plus en arrière de manière à couvrir l'espace laissé vide par le nouveau raccord et serrer les sept vis indiquées à la Fig. 3.27.

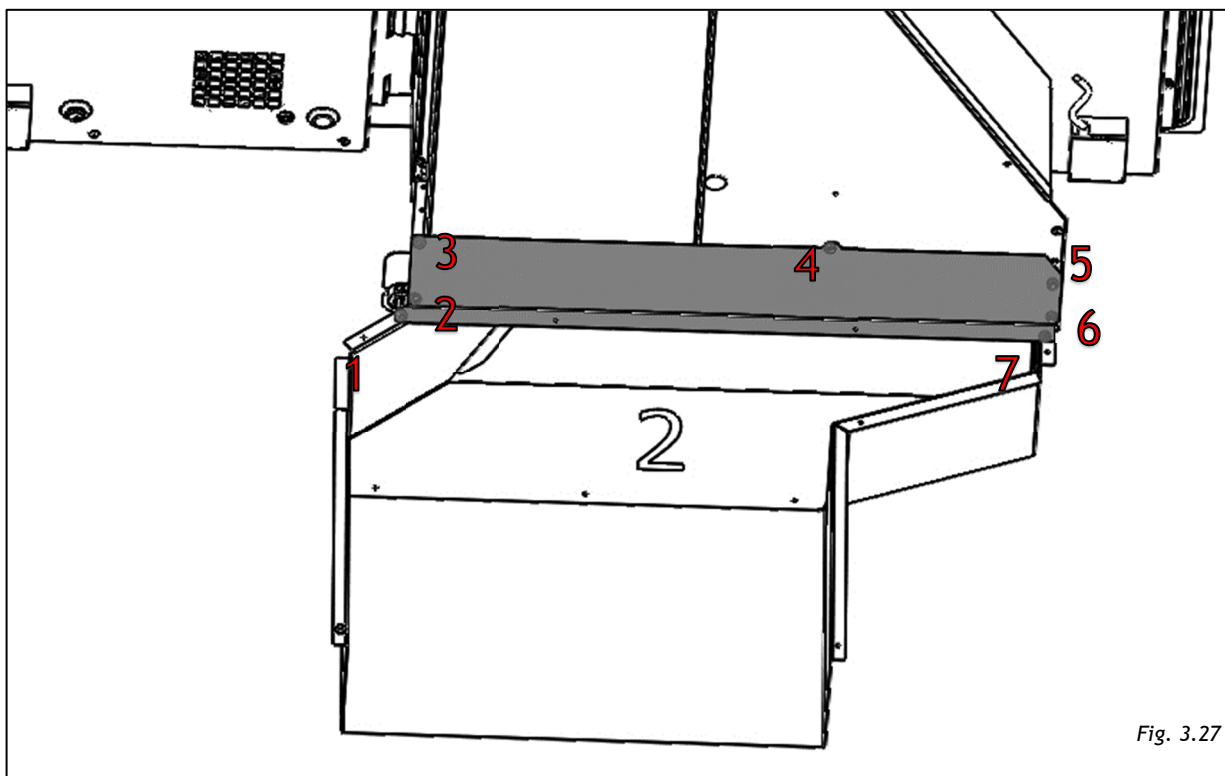


Fig. 3.27

Avec le nouveau raccord installé, les dimensions après l'installation seront celles indiquées à la Fig. 3.39.

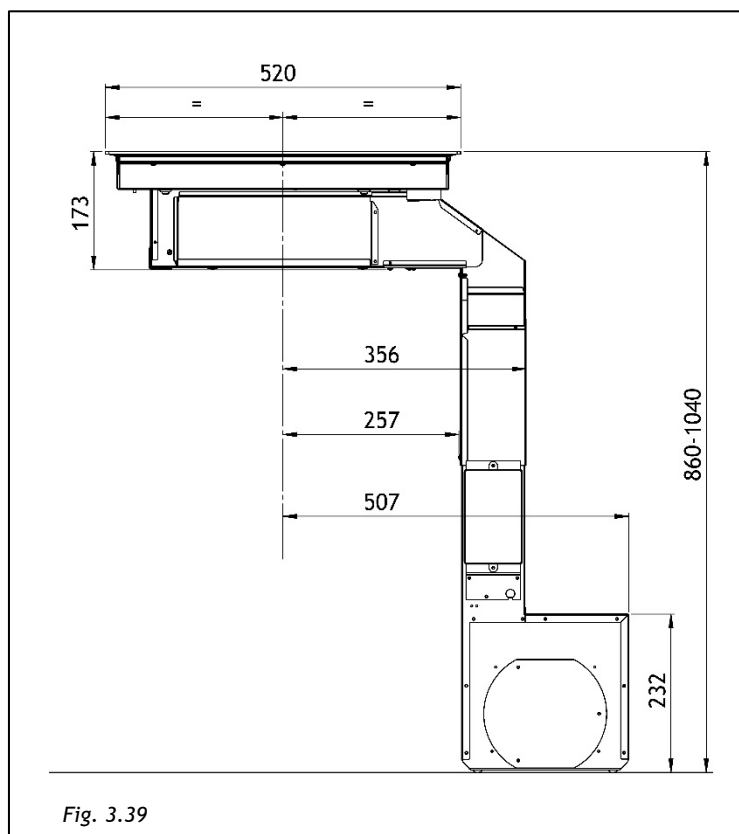


Fig. 3.39

III.3.a INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer la plaque à induction avec la ligne centrale à plus de 360mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure.

Le plan à induction peut être installé de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui (Fig. 3.8) : percer le plan comme illustré à la Fig. 3.40.

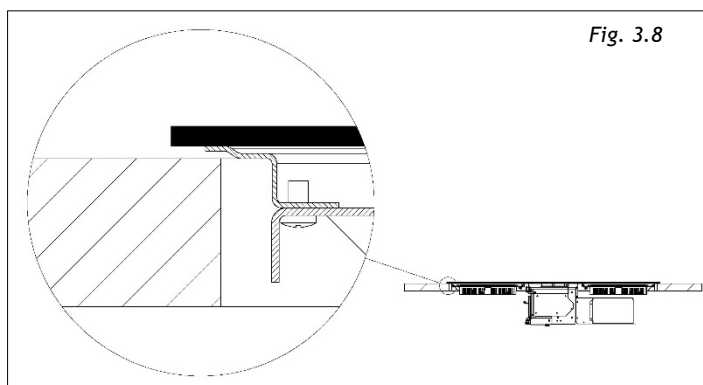


Fig. 3.8

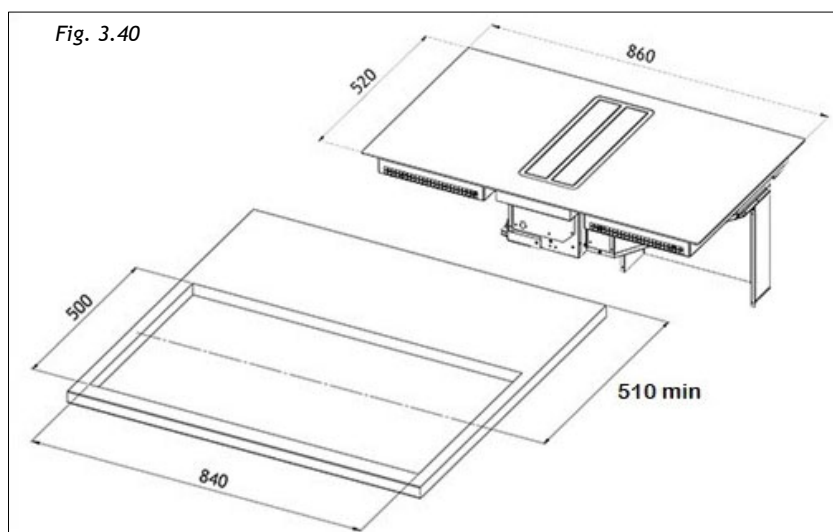


Fig. 3.40

Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.

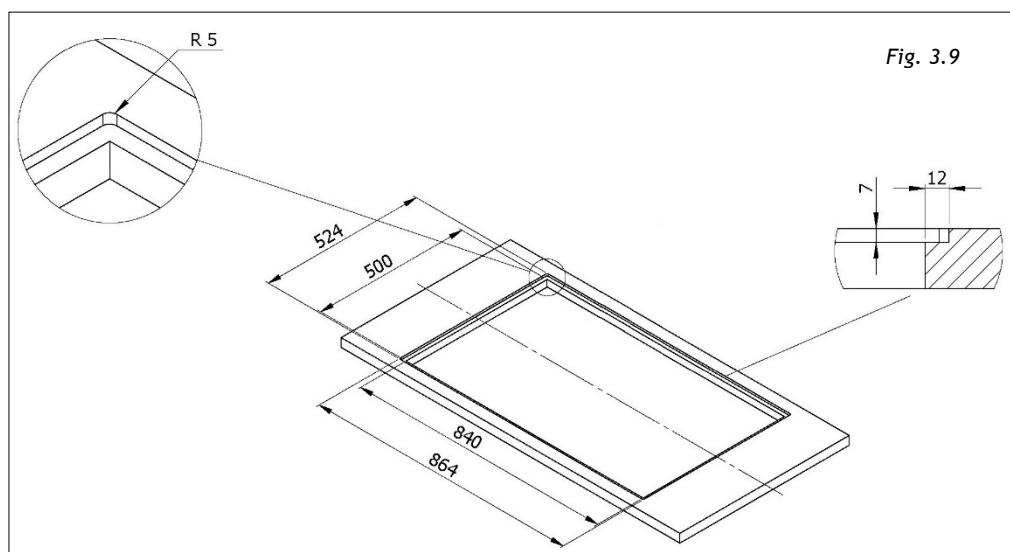
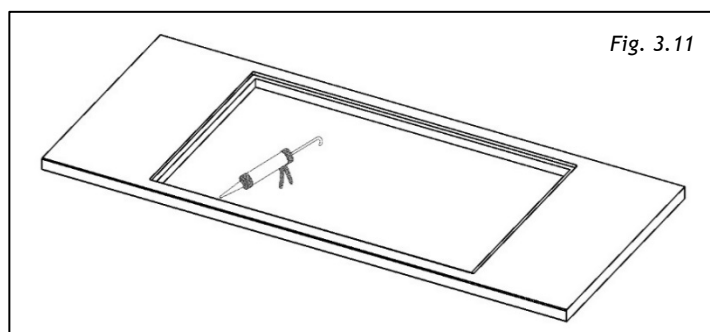
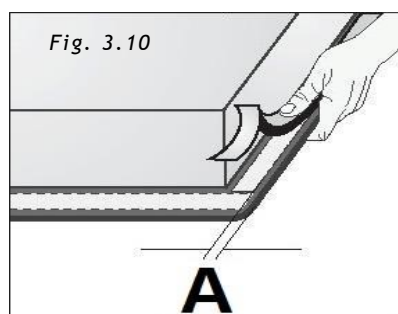


Fig. 3.9

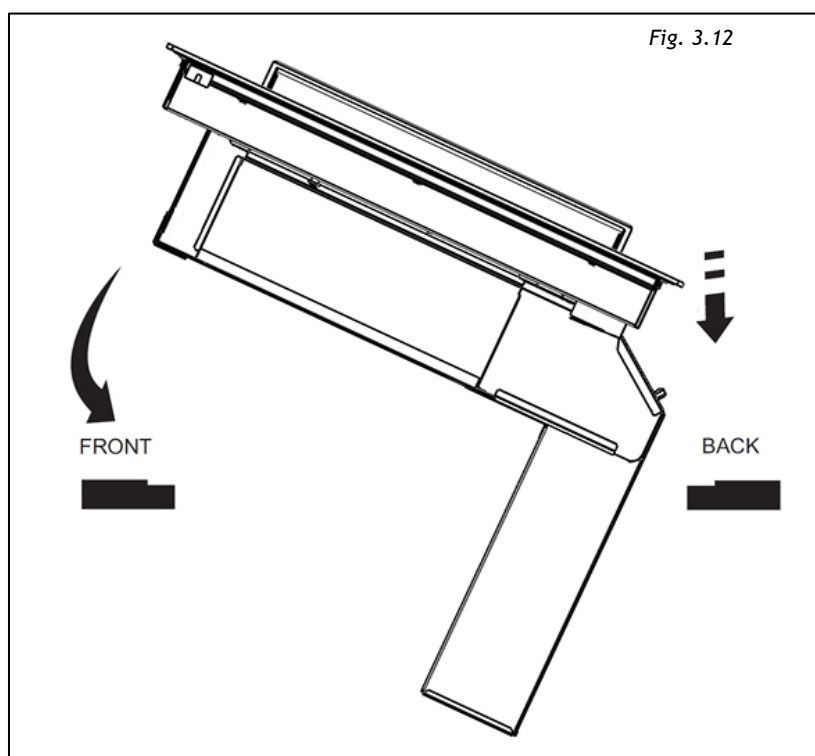
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.



Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre (A=2 mm), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig.3.10).

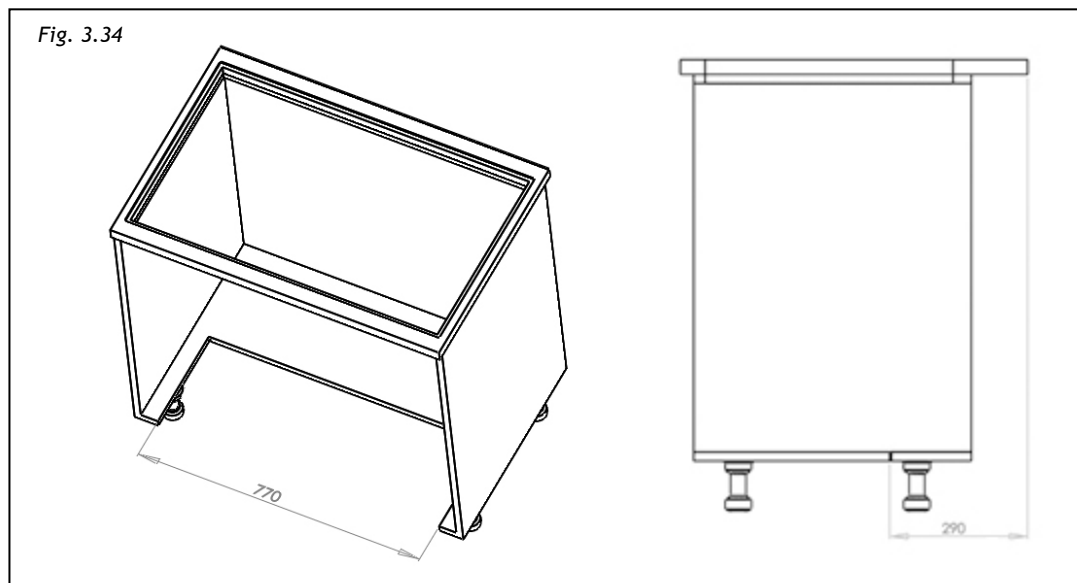


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)



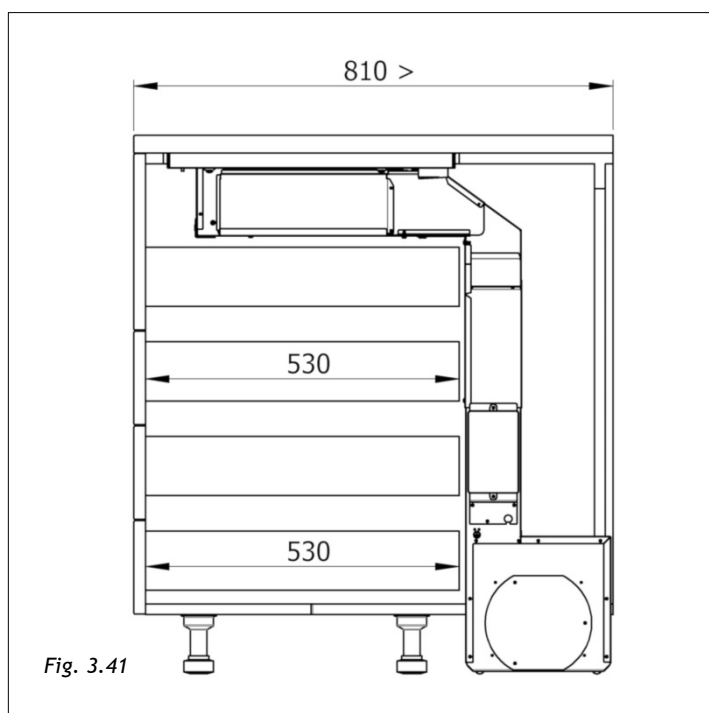
III.3.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être au moins déchargée comme indiqué à la Fig. 3.34 et la crédence éventuellement retirée.



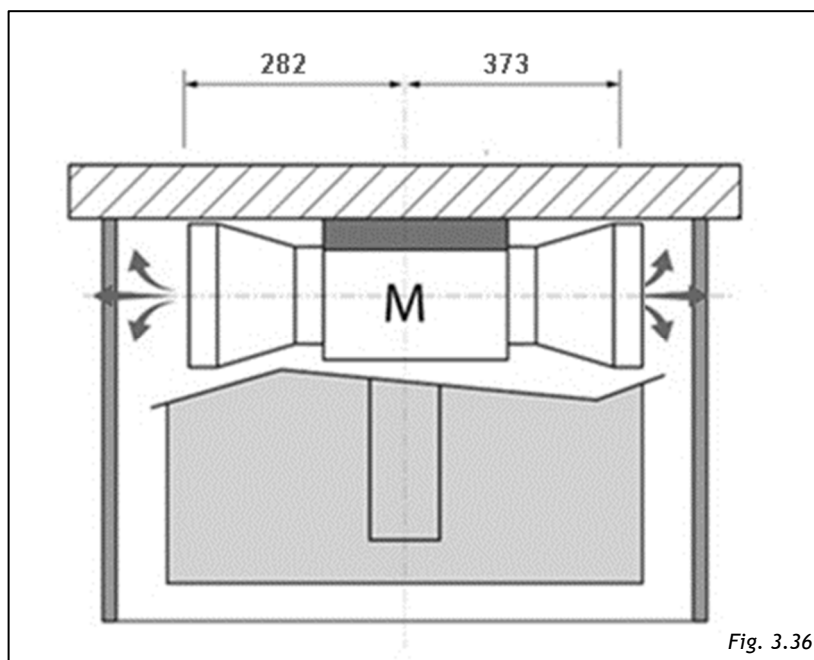
L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson (Fig. 3.41) :

- Profondeur tiroirs environ 530 mm



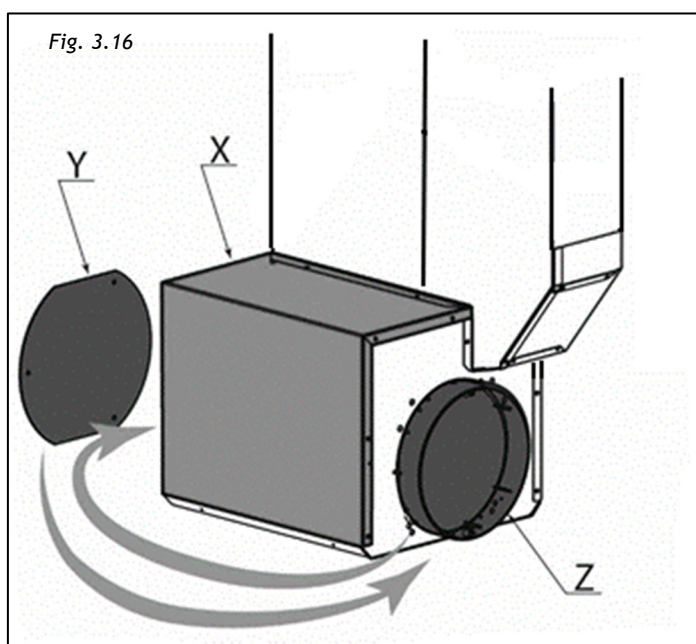
Les profondeurs des tiroirs sont indicatives et obtenues sur une base du meuble avec des dimensions standard.

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.36).



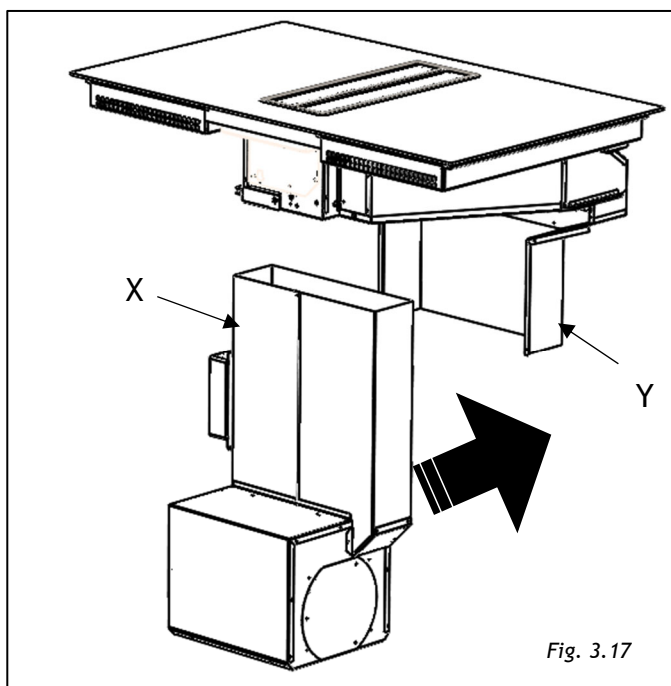
La sortie d'air peut se faire à droite ou à gauche du meuble. Pour effectuer cette opération, la couverture doit être retirée (Fig. 3.16-X), retirer le couvercle (Fig. 3.16-Y), inverser la sortie de l'aspirateur. Procéder ensuite avec les opérations en sens inverse, à savoir de positionner le couvercle (Fig. 3.16-Y) du côté opposé et réinstaller la couverture (Fig. 3.16-X).

La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale non fournie.

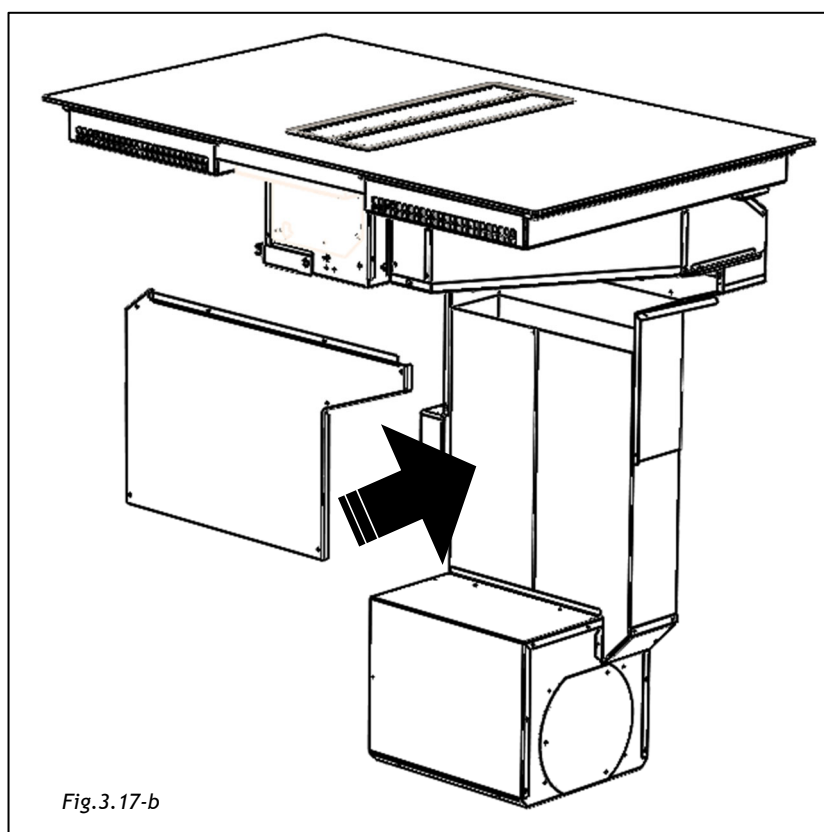


III.3.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

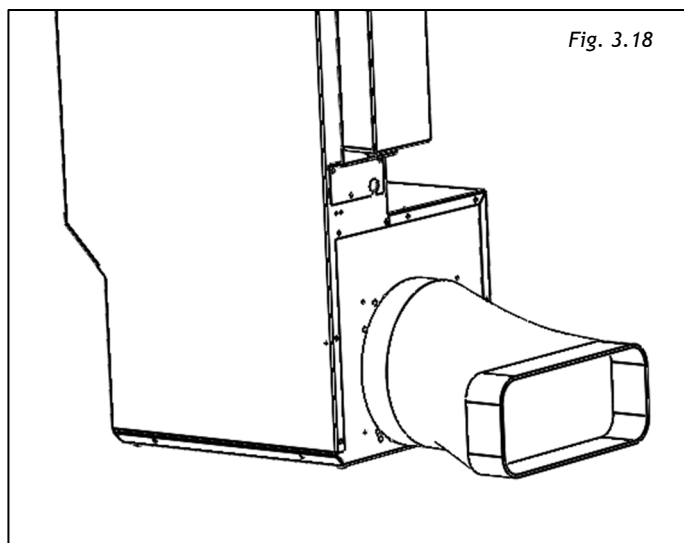
Une fois que la position du groupe d'aspiration a été définie, le placer à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble qui a été effectuée précédemment (Fig. 3.29) en prenant soin d'encastrer la partie supérieure (Fig. 3.17-X) au raccord fixe (Fig. 3.17-Y).



Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig. 3.17-b) à l'aide des vis fournies.

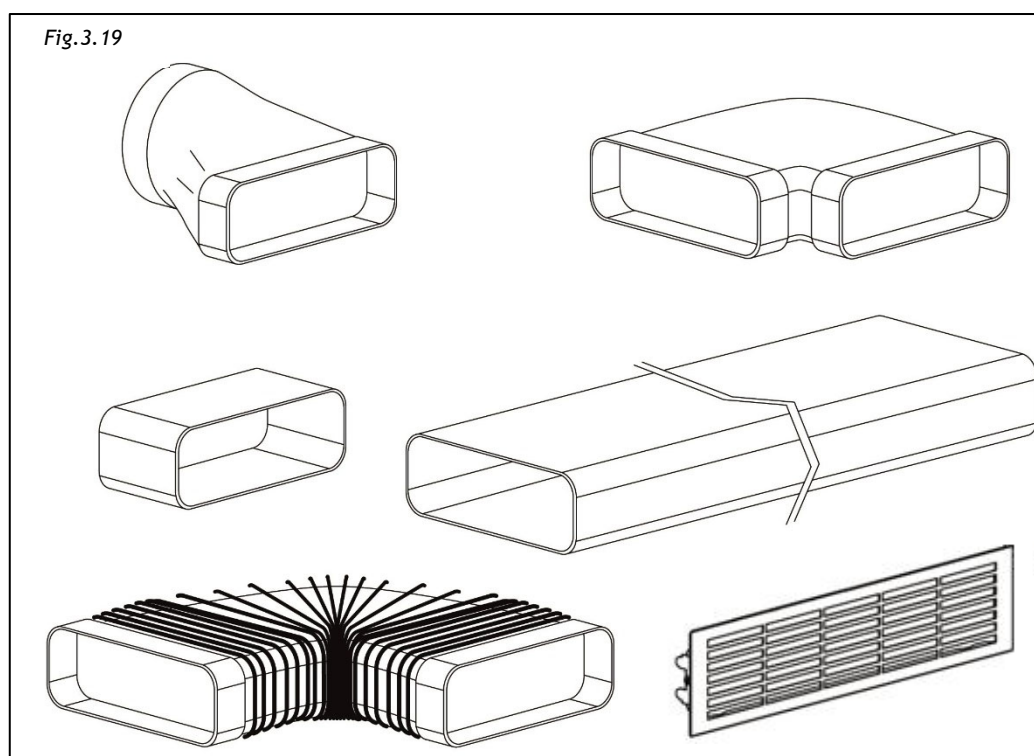


À ce stade, il sera possible de se raccorder depuis la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées par le raccord inclus dans la fourniture (Fig. 3.18).



Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig.3.19).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



III.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

La protection électrique du branchement électrique en amont de l'équipement doit être conforme à la réglementation en vigueur.

	Attention ! S'assurer que la tension (V) et la fréquence (Hz) indiquées sur la plaque signalétique à l'intérieur des appareils correspondent à celles disponibles sur le lieu d'installation.
---	--

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

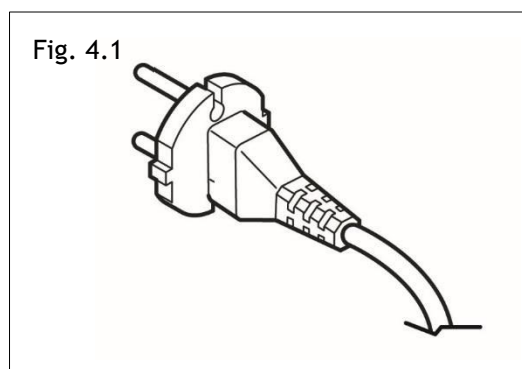
Après l'installation, les pièces isolées et celles qui transportent du courant électrique doivent être protégées de tout contact éventuel.

	Attention ! Si le branchement électrique est effectué de manière erronée ou non conforme aux normes, les pièces de l'appareil peuvent être endommagées et la garantie n'est pas valable.
	Attention ! Avant toute intervention, débrancher l'appareil du secteur (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 chapitre MISES EN GARDE).

Ces appareils doivent être connectés à un système de mise à la terre.

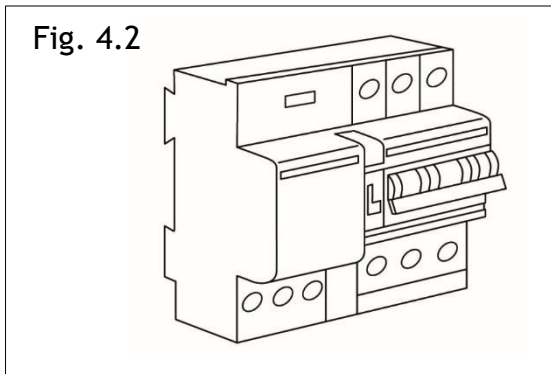
Deux types de raccordement au réseau sont possibles :

1. En utilisant une fiche normalisée (Fig.4.1) à laquelle doit être raccordé le câble d'alimentation, insérée dans une prise de l'installation qui doit être accessible (pour pouvoir la débrancher en cas de maintenance). S'assurer que la fiche soit accessible même après l'installation complète de l'appareil.



2. Par le biais d'une connexion fixe au réseau, un commutateur bipolaire assurant la déconnexion du réseau est interposé, 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.4.2).

Fig. 4.2



Le raccordement à la terre (câble jaune-vert) ne doit en aucun cas être interrompu.

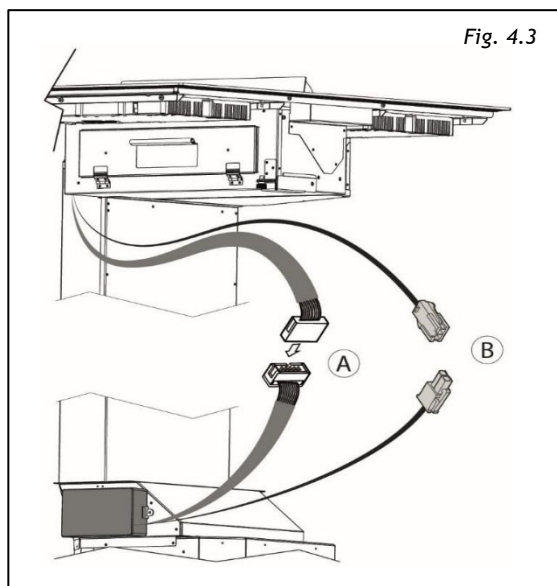
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le Service Assistance Technique autorisé ou, dans tous les cas, par une personne qualifiée, de manière à prévenir tous les risques.

Procédure de branchement :

Commencer par établir la connexion entre box aspirateur et plaque à induction :

- Raccorder électriquement le connecteur plat (mâle-femelle) de la carte principale, avec les commandes qui descendent du plan de cuisson (Fig.4.3-A).
- Raccorder le connecteur (mâle-femelle) de la carte principale avec les capteurs électroniques de détection d'eau situés à l'intérieur du corps de la hotte (Fig.4.3-B).

Fig. 4.3



Le système est composé de trois appareils qui doivent être connectés au réseau électrique de manière indépendante : les plaques avec les données relatives à l'alimentation électrique autorisée sont placées sur les surfaces inférieures de chaque côté du plan de cuisson et dans le conduit d'aspiration supérieur.

Pour la connexion, utiliser des câbles de type H05V2V2-F et suivre le schéma de connexion ci-dessous :

LIGNE	L	MARRON
TERRE		JAUNE/VERT
NEUTRE	N	BLEU

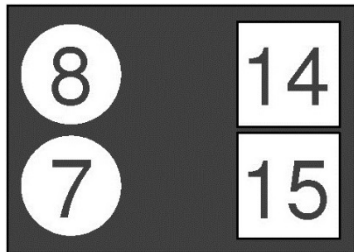
- Après la connexion, allumer le plan de cuisson pendant environ 3 minutes pour vérifier son fonctionnement.
- Les câbles de connexion des deux côtés du sol ne doivent PAS toucher la paroi arrière de l'appareil, car celle-ci devient très chaude pendant le fonctionnement.

Après chaque connexion au réseau électrique, l'adaptation de base assurant le fonctionnement optimal des capteurs passe en exécution automatique. Au cours de cette phase, tous les afficheurs s'allument pendant quelques secondes. Pendant l'adaptation des capteurs, aucun objet ne doit se trouver sur la surface de l'appareil, sinon l'opération s'interrompt.

Pendant ce temps, la commande ne peut pas être utilisée.

IV FONCTIONNEMENT

V.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA PLAQUE À INDUCTION



Tension d'alimentation	220-240Vca
Fréquence d'alimentation	50/60Hz
P _{TOT}	7400W
7	Ø 16 cm / 1,2 kW (P=1,4 kW)
8	Ø 20 cm / 2,3 kW (P=3,0 kW)
14	19x21 cm / 1,6 kW (P=1,85 kW)
15	19x21 cm / 2,1 kW (P1=2,3 kW; P2=3,0 kW)

P = Puissance maximum

La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et de la matière de la vaisselle.

V.2 CASSEROLES ADAPTÉES À LA CUISSON

La zone de cuisson à induction fonctionne parfaitement si des casseroles appropriées sont utilisées (Fig. 5.1) et si les mesures correctes des casseroles sont respectées par rapport à la zone de travail de l'inducteur.

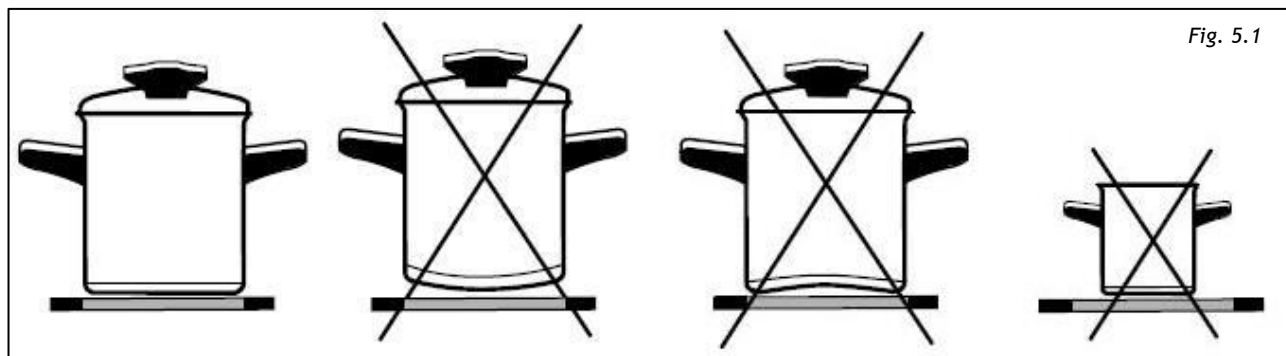
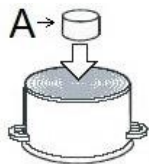


Fig. 5.1

Pendant la cuisson, les casseroles doivent être au centre de la zone de cuisson.

Si un autocuiseur est utilisé, il doit être surveillé de près jusqu'à ce qu'il soit sous pression. La plaque à induction doit tout d'abord fonctionner à la puissance maximale et il faut ensuite suivre les instructions du fabricant.

Faire attention, à l'achat des casseroles, qu'elles portent la note "adaptée pour la cuisson à l'induction"



Il est possible de vérifier si le fond de la casserole peut être magnétisé à l'aide d'un petit aimant (A). Seules les casseroles sur lesquelles l'aimant reste sur le fond sont adaptées.

ZONE	ØMIN. FOND CASSEROLE	ØMAX. FOND CASSEROLE
7	Ø 11 cm	Ø 16 cm
8	Ø 12 cm	Ø 20 cm
14 ou 15 (simple)	Ø 112 cm	Ø 19 cm
14 + 15	Ø 20 cm	Ø 22 cm
	20 x 12 cm	39 x 22 cm

Remarque : Lorsque la fonction "pont" est insérée, la zone créée peut être utilisée de deux manières, avec une ou deux casseroles.

Si l'on utilise des casseroles plus grandes par rapport à la taille maximale recommandée, le temps de chauffage sera plus long, car le chauffage se propage par conduction du centre aux bords de la casserole. Dans ce cas, la température sera également très inégale.

V.3 FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION

Les zones de cuisson à induction sont très performantes. La chaleur se forme directement dans le fond de la casserole, là où elle est le plus nécessaire, sans dispersion inutile à travers la surface en verre.

La surface en verre ne chauffe pas directement, mais uniquement avec la chaleur qui revient de la casserole.

Lorsque l'appareil est allumé, tous les affichages/voyants s'allument (pendant un instant).

L'appareil est doté de capteurs électroniques qui s'allument si vous touchez les surfaces indiquées pendant au moins 1 seconde.

Chaque allumage des capteurs est confirmé par un signal sonore.

Ne pas placer d'objets dans la zone des capteurs (communication d'erreurs_ ).

Faire en sorte que la zone des capteurs soit toujours propre.

RECONNAISSANCE DES CASSEROLES

L'un des avantages des appareils à induction est la reconnaissance des casseroles.

S'il n'y a pas de casseroles sur la zone de cuisson, lorsque l'appareil est allumé, l'afficheur de la zone de cuisson affiche le symbole .

Si, pendant plus de 10 minutes, placer la casserole sur la zone de cuisson, la zone la perçoit et s'allume sur le niveau défini.

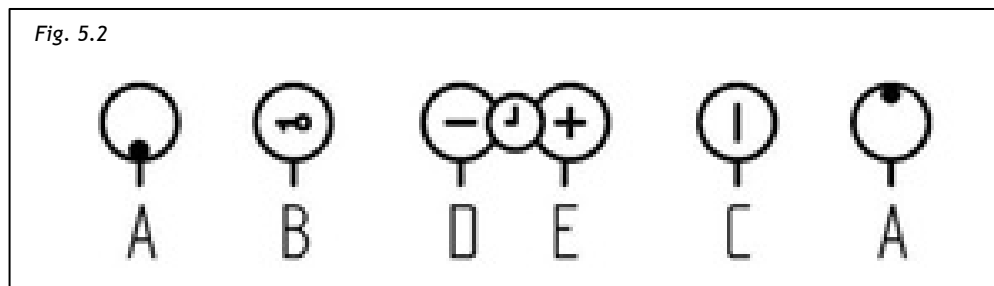
Dès que la casserole est retirée de la zone de cuisson, l'alimentation en énergie est interrompue. Si vous placez des casseroles d'un diamètre plus petit sur la zone de cuisson, la zone n'utilisera que l'énergie nécessaire pour la chauffer.

L'APPAREIL SERA ENDOMMAGÉ SI :

- Il est allumé et vous le laissez vide ou si vous placez une casserole vide au-dessus ;
- Vous utilisez des casseroles non adaptées (par exemple, avec le fond pas plat ou ayant un diamètre trop petit) ;
- Vous utilisez des casseroles en argile qui laissent des rayures sur la surface en verre ;
- Le fond de la casserole n'est pas parfaitement sec ;
- Vous utilisez des casseroles qui ne peuvent pas se magnétiser

COMMANDES

Les commandes de la plaque à induction sont illustrées à la Fig. 5.2. Leur fonctionnement est indiqué ci-dessous :



- A. ON/OFF zone cuisson
- B. ON/OFF blocage
- C. ON/OFF zone cuisson
- D. - Minuteur / Avertisseur / Zone cuisson
- E. + Minuteur / Avertisseur / Zone cuisson

ALLUMAGE DU PLAN DE CUISSON

- Toucher ① pendant au moins 1 seconde.
- Le plan de cuisson est activé.
- Tous les indicateurs de puissance affichent 0 et le point décimal clignote.

Le prochain réglage doit être effectué dans les 20 secondes, sinon la commande s'éteint.

ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Si vous avez activé la commande, vous pouvez choisir la zone de cuisson souhaitée dans les 20 prochaines secondes.

- Sélectionner la zone de cuisson souhaitée, l'afficheur correspondant illumine le niveau de cuisson 0.
- Toucher ⊕ ou ⊖ pour régler le niveau de cuisson de 1-9.

En maintenant pressé ⊕ ou ⊖, les niveaux de cuisson diminuent ou augmentent automatiquement. Cela peut également être fait en touchant individuellement les capteurs correspondants et en modifiant la puissance de cuisson d'un niveau à chaque fois.

Le réglage n'est possible que sur la zone de cuisson choisie.

Si vous éteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson, vous pouvez tirer parti de la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.

EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

La zone de cuisson préalablement choisie doit être activée.

- Toucher $\ominus$ jusqu'à amener la valeur sur l'afficheur à 0.
- La zone cuisson s'éteint au bout de 10 secondes.

EXTINCTION RAPIDE

- La zone de cuisson préalablement choisie doit être activée.
- Toucher simultanément le capteur de la zone préalablement choisie et $\ominus$.

EXTINCTION DU PLAN DE CUISSON

Le plan de cuisson peut être éteint à tout moment en touchant ①.

Le signal sonore s'active et tous les afficheurs/VOYANTS à l'exception de ceux des zones de cuisson encore chaudes qui affichent **H**, indication de la chaleur résiduelle.

FONCTION BLOCAGE

En activant cette fonction, il est possible d'empêcher l'utilisation de zones de cuisson, même par les enfants.

Activation

- Le plan de cuisson est activé
- Toucher $\ominus$ pendant au moins 2 secondes. L'afficheur du minuteur affiche **∞** fixe.
- Le blocage est activé.
- Si le plan est accidentellement éteint, le blocage reste actif jusqu'à la prochaine activation.

Désactivation

- Si le plan est éteint, allumer le plan en touchant ①, l'afficheur du minuteur affiche **∞**.
- Toucher $\ominus$ pendant au moins 2 secondes.
- Le blocage est désactivé.

FONCTION PROTECTION ENFANTS

En activant cette fonction, il est possible d'empêcher le fonctionnement et l'utilisation de zones de cuisson par des enfants. Il peut être activé uniquement si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou en fonctionnement.

Activation

- Toucher ① pour allumer la commande. Tous les afficheurs affichent .
- Dans les 10 secondes, toucher simultanément  et . Après le signal sonore, toucher à nouveau . Tous les afficheurs affichent .
- La Fonction est activée.

Désactivation temporaire pour la cuisson

- Toucher ① pour allumer la commande. Tous les afficheurs affichent .
- Dans les 10 secondes, toucher simultanément  et . Les afficheurs des zones de cuisson affichent .
- Il est possible de définir les zones pour la cuisson.
- Si le plan est éteint, la fonction reste active jusqu'au prochain allumage.

Désactivation

- Toucher ① pour allumer la commande. Tous les afficheurs affichent .
- Dans les 10 secondes, toucher simultanément  et . Après le signal sonore, toucher à nouveau .
- La commande s'éteint. La fonction n'est plus active.

FONCTION PONT (zones 14 et 15)

Avec cette fonction, il est possible de gérer deux zones de **dimension égale**.

Les deux zones sont activées au même instant et contrôlées en opérant sur elles.

Activation

- Que les deux zones de cuisson fonctionnent à un niveau différent, ou qu'elles se trouvent au niveau 0, toucher simultanément  et  des zones de cuisson respectives ;
- Maintenant, les deux zones fonctionnent ensemble, sur l'afficheur de la zone de contrôle, le niveau est indiqué tandis que l'afficheur de la zone contrôlée affiche ;
- Lorsque la fonction est active, il est possible de régler la minuterie, le VOYANT s'allume à côté des deux afficheurs et il n'est pas possible de régler la fonction de cuisson rapide.
- Si aucune casserole n'est détectée dans la zone de cuisson finale dans les 10 minutes, la fonction de pontage est automatiquement désactivée.

Désactivation

- Toucher simultanément  et  des zones de cuisson respectives ; (même procédure que l'activation).
- La fonction est désactivée, les afficheurs des deux zones de cuisson affichent  et peuvent être à nouveau réglés.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

L'appareil est doté de l'indicateur de chaleur résiduelle **H**. La zone de cuisson ne chauffe pas directement mais à travers la chaleur de retour transmise par la casserole. Après l'extinction de la zone, l'afficheur affiche **H** illuminé et, tant qu'il est activé, vous pouvez l'utiliser pour chauffer des mets ou décongeler les aliments.

Quand **H** disparaît, la zone de cuisson est toujours chaude.



Attention ! Risque de brûlures !

FONCTION CUISSON RAPIDE

Il est possible d'utiliser cette fonction pour une cuisson rapide. Grâce à une puissance additionnelle, de grandes quantités d'aliments peut également être réchauffées rapidement. Après l'activation, la puissance additionnelle est active pendant 10 minutes, après quoi elle passe automatiquement au niveau de cuisson 9.

Activation

- Toucher  ou  de la zone de cuisson désirée, immédiatement après toucher  puis toucher .
- Pour la zone de cuisson **15**, appuyez sur :
 -  une fois -> P1 est actif
 -  deux fois -> P2 est actif
- La puissance additionnelle est activée et l'écran de la zone de cuisson affiche le symbole **P**.

Désactivation

- Toucher  ou  de la zone de cuisson désirée, immédiatement après toucher .
- Le niveau de cuisson passe à 9.

FONCTION « MAINTENIR AU CHAUD »      

Le niveau « Maintenir au chaud » ne sert pas à réchauffer des plats réfrigérés, mais à garder les mets au chaud immédiatement après la cuisson.

La durée maximum de "Maintenir au chaud" est de 2 heures.

- Maintenir le mets au chaud uniquement dans la casserole dans laquelle ils ont été préparés. Couvrir la casserole avec un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de mélanger les mets quand ils sont maintenus au chaud.
- Déjà pendant le processus de cuisson, les aliments perdent des nutriments. Ce phénomène continue même lorsqu'ils sont maintenus au chaud. Il est recommandé de maintenir les mets au chaud le moins longtemps possible.

Réglez le niveau pour maintenir au chaud

- Toucher la touche (A) de sélection de la zone de cuisson désirée.
- Toucher  jusqu'à ce que sur l'afficheur de la zone correspondante s'affiche  (entre les niveaux "0" et "1").

Désactiver le niveau maintenir au chaud

- Toucher la touche (A) de sélection de la zone de cuisson désirée.
- Toucher  pour éteindre la zone cuisson ou  pour régler un nouveau niveau de cuisson.

SYSTÈME POWER MANAGEMENT

Le système Power Management répartit la puissance disponible entre les zones de cuisson disposées par paires (Fig. 5.3), fournissant une puissance maximale à une zone de cuisson et réduisant automatiquement la puissance disponible pour l'autre zone de cuisson. L'afficheur de la deuxième zone de cuisson alterne pendant quelques secondes la puissance de cuisson choisie et la puissance limitée.

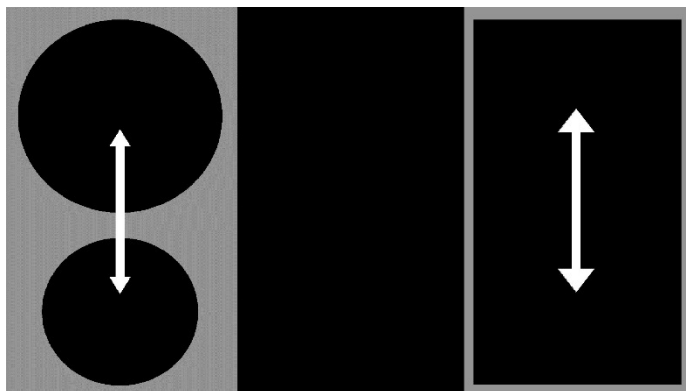


Fig. 5.3



Attention ! Dans certains cas, le système additionnel de « power management » peut s'éteindre automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur du plan de cuisson.

EXTINCTION DE SÉCURITÉ

Le fonctionnement ininterrompu à la puissance maximale de chaque zone de cuisson est limité dans le temps (voir tableau). Lorsque la zone de cuisson s'éteint pour le mécanisme de sécurité, le symbole **O** ou **H** s'illumine en présence de chaleur résiduelle.

Niveau	Heures avant l'extinction de sécurité
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

SYSTÈME DE SÉCURITÉ CONTRE LA SURCHAUFFE

La plaque à induction est dotée d'un système de sécurité contre la surchauffe, qui protège la partie électronique contre d'éventuels dommages. Ce système de sécurité fonctionne sur plusieurs niveaux. Lorsque la température de la zone de cuisson atteint des niveaux très élevés, le ventilateur à deux niveaux s'active en premier. Si cela ne suffit pas, la « Fonction cuisson rapide » est désactivée. De cette manière, le niveau de cuisson de certaines zones est abaissé ou le système de sécurité prend le relais et l'éteint complètement. Lorsque la surface se refroidit, toute la puissance des zones de cuisson est encore disponible.

FONCTION MINUTERIE

L'horloge de cuisson programmée facilite la cuisson et peut également être utilisée comme alarme.

Activation

- Toucher  ou  de la zone de cuisson désirée.
- Régler le niveau de cuisson avec  ou .
- Toucher simultanément  et .
- Sur l'afficheur de la minuterie apparaît **00**.
- Dans les 10 secondes, régler, avec  ou , le temps de cuisson désiré, (de 01 à 99 minutes).
- La minuterie commence à fonctionner automatiquement après quelques secondes. Le point décimal de la zone de cuisson préalablement choisie est allumé et clignote.

La minuterie peut être réglée pour chaque zone de cuisson en même temps.

Pour régler le temps de cuisson plus rapidement, toucher en continu le capteur  ou .

Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement.

Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement :

- Toucher  ou  de la zone de cuisson désirée.
- Activer la minuterie en touchant  et . Le point décimal de la zone de cuisson préalablement choisie clignote.
- Toucher  ou  pour régler le nouveau temps de cuisson désiré.

Temps résiduel

Le temps de cuisson résiduel peut être rappelé en touchant la zone de cuisson désirée et puis ⊕ et ⊖ ; ou en actionnant simultanément plusieurs fois les touches ⊕ et ⊖. Le temps qui sera affiché renverra à la zone dans l'afficheur duquel le point décimal clignotera.

Sur l'afficheur de la minuterie, s'affichera toujours le temps résiduel mineur :

- Si le temps est relatif à la zone de cuisson, le point décimal clignotera dans l'afficheur correspondant.
- Dans le cas où le temps est relatif à l'alarme, il n'y aura aucun point décimal clignotant.

Désactivation

Une fois le temps de cuisson défini écoulé, le signal sonore se déclenche à intervalles réguliers ; il peut être désactivé en touchant un capteur quelconque ou il s'éteint seul au bout de 2 minutes.

Lorsque le temps défini est écoulé, la zone de cuisson est également désactivée.

Pour éteindre la minuterie avant l'heure définie :

- Toucher ⊙ ou ☉ de la zone de cuisson désirée. Le point décimal s'illuminera.
- Activer la minuterie en touchant ⊕ et ⊖.
- Toucher ⊖ pour modifier le temps de cuisson sur **00**.
- La minuterie est désactivée, tandis que la zone de cuisson continue de fonctionner jusqu'à ce qu'elle soit éteinte manuellement.

FONCTION AVERTISSEUR

La minuterie peut être utilisée comme dispositif d'avertissement même si vous l'utilisez déjà pour une cuisson programmée.

Activation

Si le panneau de cuisson est éteint :

- Toucher ① pour l'allumer ;
- Toucher simultanément ⊖ et ⊕ pour activer la minuterie.
- La valeur de la minuterie est réglée en actionnant ⊖ ou ⊕ ;
- Le temps résiduel de l'alarme reste visible même si le plan est éteint.

Désactivation

Le temps défini écoulé, le signal sonore se déclenche à intervalles et peut être désactivé en touchant un capteur quelconque ou s'éteint seul au bout de 2 minutes.

Si vous désirez éteindre l'avertisseur avant le temps défini :

Si la commande est éteinte : toucher ①.

- Toucher ⊕ et ⊖.
- En touchant ⊖, amener le temps de cuisson à 00.
- Toucher simultanément ⊕ et ⊖.
- Tant que l'alarme est active, la minuterie peut être utilisée pour n'importe quelle zone de cuisson.

CONFIGURATION ZONES CUISSON

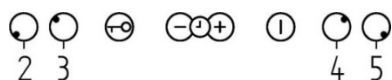
Toutes les casseroles doivent être retirées des zones de cuisson et une casserole adaptée à l'induction doit être disponible.

Dans les 2 minutes suivant le branchement au réseau, la configuration/annulation peut être lancée. La commande doit rester désactivée ainsi que tous les afficheurs.

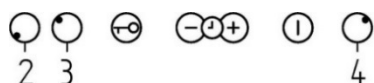
Entrée menu configuration/annulation

- Maintenir enfoncé ⊖.
- Toucher tous les boutons de sélection des zones de cuisson disponibles dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en commençant par celui à l'avant droite :

- Pour la version 4 zones, la séquence est : (5-4-3-2)



- Pour la version 3 zones, la séquence est : (4-4-3-2)



- Pour la version 2 zones, la séquence est : (4-4-3-3)



- Chaque action est confirmée par un signal sonore :
 - Un seul « bip » → sélection correcte
 - Double « bip » → sélection incorrecte
- Après la dernière action, tous les afficheurs des zones de cuisson s'allument et affichent :
 -  → Zones cuisson configurées
 -  → Zones cuisson non configurées

Procédure annulation configuration

Après être entrés dans le menu de configuration/annulation :

- Maintenir enfoncés simultanément $\ominus$ et $\oplus$: **E** s'affiche sur les afficheurs de toutes les zones de cuisson et clignote jusqu'à ce que toutes les zones de cuisson soient déconfigurées.
- Sur tous les afficheurs, s'affiche **L**.

Procédure de configuration

Après être entrés dans le menu de configuration/annulation et après avoir effectué l'annulation :

- Sélectionner la zone de cuisson à configurer.
- **L** va commencer à clignoter sur l'afficheur correspondant.
- Dans les 20 secondes, placer une casserole sur la zone appropriée. L'affichage suivant apparaîtra :
- **_** → Zone cuisson configurée
- **L** → Casserole non détectée. Pour réessayer la configuration de la zone, faire à nouveau la procédure de configuration à partir du premier point.

Cette procédure doit être effectuée pour chaque zone de cuisson.

Le menu de configuration termine :

- Automatiquement après la configuration de toutes les zones de cuisson.
- En touchant $\textcircled{1}$ on veut configurer seulement certaines zones de cuisson déterminées.
- À la fin, il est conseillé d'essayer le plan pour vérifier que la configuration a été menée à bon terme.

NIVEAUX CUISSON

La puissance des zones de cuisson peut être sélectionnée sur neuf niveaux différents. Le tableau montre des exemples de configurations individuelles.

NIVEAU	TYPE DE CUISSON
0	Extinction, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Maintien des aliments chaud, cuisson de petites quantités de nourriture
3	Cuisson lente (continuation de la cuisson après chauffe élevée)
4-5	Cuisson lente de grandes quantités.
6	Cuisson pour rôtir ou brunir les aliments.
7-8	Cuire pour faire rôtir les aliments.
9	Début cuisson, grillé
A	Chauffe rapide automatique
P	Cuisson rapide, pour de grandes quantités de nourriture

RECOMMANDATIONS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Faire attention au moment de l'achat des casseroles que le diamètre indiqué corresponde à celui supérieur ou au couvercle qui est normalement plus grand que le fond de la casserole ;
- Les autocuiseurs sont particulièrement appropriés pour économiser car, grâce à la pression interne élevée, ils terminent la cuisson en moins de temps. Grâce au temps de cuisson réduit, les propriétés des aliments sont également mieux préservées ;
- S'assurer qu'il y a toujours assez de liquides dans l'autocuiseur car une surchauffe pourrait se produire, ce qui endommagerait la casserole et l'appareil ;
- Toujours couvrir les casseroles avec des couvercles adéquats ;
- Utiliser des casseroles adaptées à la quantité de nourriture que vous cuisinez.

V.4 FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE

Pour allumer La hotte, il faut d'abord ouvrir un ou deux volets selon vos besoins (Fig. 5.4)

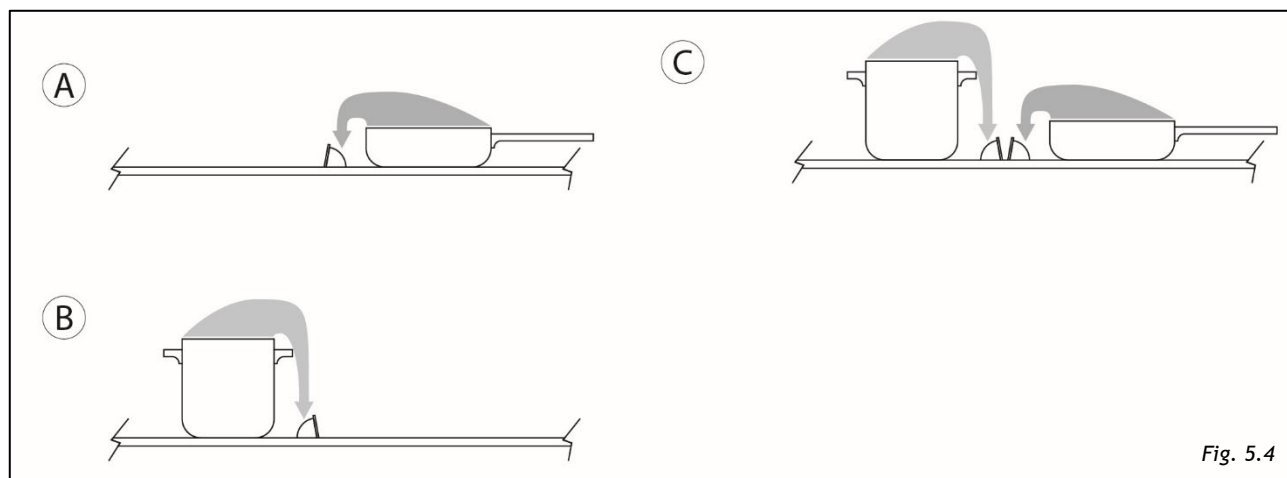


Fig. 5.4

Pour ouvrir les volets, appuyer simplement sur n'importe quel point de la zone extérieure du volet (Fig. 5.5).

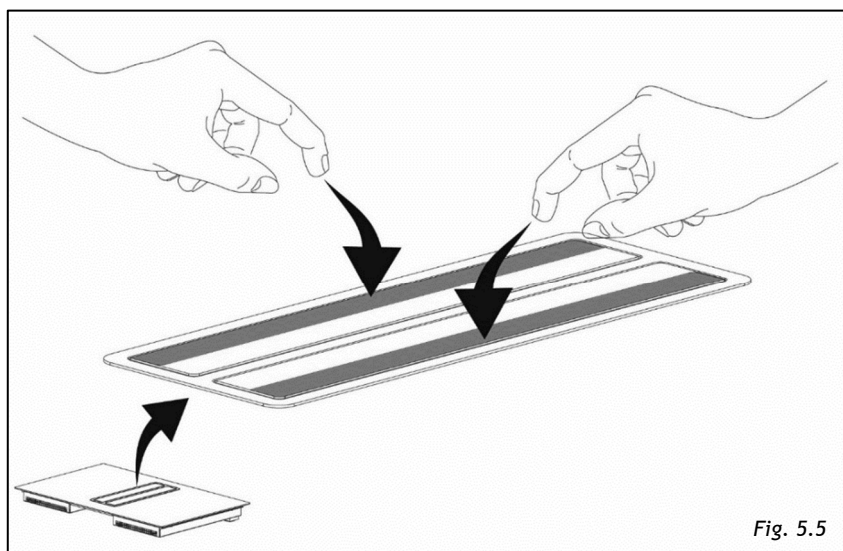


Fig. 5.5

Pour favoriser une meilleure aspiration des fumées, essayer de faire sortir celles-ci par la partie la plus proche de l'aspiration (Fig. 5.6).

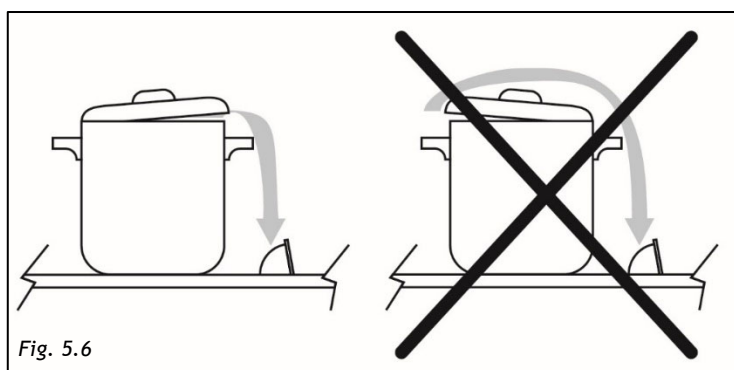
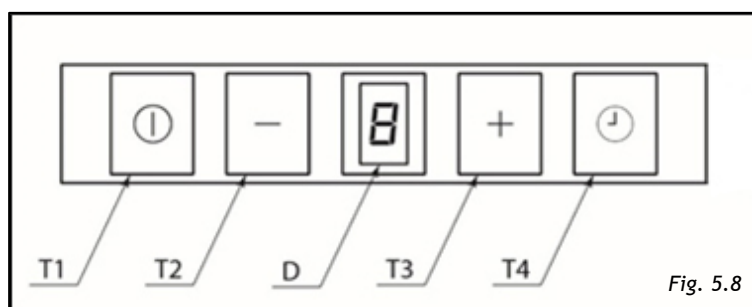


Fig. 5.6

Ne placer aucun objet sur le cadre esthétique et les volets de la hotte (Fig.5.7).



Les commandes tactiles sont situées à l'avant de la hotte et se composent de 4 touches et d'un afficheur central (Fig. 5.8).



MISE EN MARCHÉ DE L'ASPIRATION

En touchant T1 pendant 1 sec, on allume la hotte à la 1ère vitesse.

Pour augmenter la vitesse (2ème - 3ème - 4ème ou intensive), toucher T3.

Pour diminuer la vitesse, toucher le bouton T2 (4ème ou intensive - 3ème - 2ème - 1ère).

Si on règle la 4ème vitesse (intensive), la hotte atteindra la vitesse maximale de l'aspirateur pendant 5 minutes, puis passera automatiquement à la 3ème vitesse. L'afficheur indiquera pendant les 5 premières minutes le chiffre « 4 » clignotant puis, en passant à la troisième vitesse, il indiquera le nombre fixe « 3 ».

EXTINCTION DE L'ASPIRATION

Pour éteindre la hotte, effleurer le bouton T1.

L'extinction aura lieu quelle que soit la vitesse à laquelle la hotte fonctionne.

FONCTION NETTOYAGE

La hotte aspirante a une fonction pour inhiber les commandes tactiles afin de permettre le nettoyage du plan de cuisson sans activer les fonctions de la hotte.

La fonction est activée en appuyant sur le bouton T2 pendant 5 secondes.

Pendant une minute, la commande tactile restera inhibée et vous pourrez procéder au nettoyage du plan.

Pendant cette période, l'afficheur affichera « C ». Une fois la minute écoulée, la hotte reprendra son fonctionnement normal.

FONCTION AUTO-EXTINCTION RETARDÉE RÉGLABLE

Avec le bouton T4, la fonction d'auto-extinction programmée de la hotte sera activée. L'afficheur "D" affiche l'état de la hotte

Avec la hotte en fonction, sélectionner la vitesse désirée puis, en appuyant sur le bouton T4, on active la fonction d'auto-extinction retardé réglable.

L'afficheur affiche un « 1 » clignotant suivi d'un petit point. Le petit point indique que la phase de programmation est active.

En actionnant les boutons T2 et T3 respectivement, le temps d'auto-extinction réglable de 1 à 4 sera réglé respectivement pour :

1= 5 minutes

2= 10 minutes

3= 15 minutes

4= 20 minutes

La confirmation du temps d'auto-extinction est effectuée avec le bouton T4.

En mode de fonctionnement avec auto-extinction, il est possible de modifier la vitesse configurée à l'aide des boutons T2 et T3 et d'éteindre la hotte manuellement à l'aide du bouton T1.

Il sera également possible de modifier le temps d'auto-extinction une fois défini en appuyant à nouveau sur le bouton T4 et en réinitialisant le nouveau temps : le décompte recommencera à partir de 0.

Avec l'auto-extinction réglable activé, l'afficheur indiquera cycliquement pendant 5 secondes la vitesse configurée avec lumière fixe et, pendant les 5 secondes suivantes, le réglage de l'auto-extinction retardé configuré avec lumière clignotante.

Si on choisit la vitesse intensive, au bout de 5 minutes, la hotte passera à la 3ème vitesse et l'auto-extinction se produira à la 3ème vitesse.

FONCTION AVIS NETTOYAGE FILTRE ANTI-GRAISSE

Toutes les 30 heures de fonctionnement de la hotte, l'afficheur s'allume à l'extinction de celle-ci avec la lettre "G" pendant 30 secondes pour avertir que les filtres anti-graisse doivent être nettoyés. Pour réinitialiser la minuterie, effleurer simplement le bouton T3 pendant 5 secondes avec l'aspirateur éteint, sinon l'appareil déclenchera à nouveau l'alarme à la mise hors tension suivante de la hotte.

FONCTION AVIS REMPLACEMENT FILTRES CHARBON ACTIF

Toutes les 120 heures de fonctionnement de la hotte, l'afficheur s'allume à l'extinction de celle-ci avec la lettre « S » pendant 30 secondes pour rappeler que les filtres à charbon actif (si présents) doivent être remplacés.

Pour réinitialiser la minuterie, effleurer simplement le bouton T3 pendant 5 secondes avec l'aspirateur éteint, sinon l'appareil déclenchera à nouveau l'alarme à la mise hors tension suivante de la hotte.

L'erreur sera signalée même si la hotte n'est pas filtrante : dans ce cas, procéder au nettoyage normal des filtres anti-graisse et réinitialiser l'erreur.

AVIS PRÉSENCE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE

La hotte est dotée d'un capteur électronique interne qui l'éteint immédiatement en cas d'accumulation de condensation ou de déversement accidentel de liquides à l'intérieur par les volets. L'afficheur mettra en surbrillance cette alarme signalant un "8" clignotant pendant une minute.

Le système fonctionne également avec la hotte éteinte.

Il est essentiel de vider les liquides pour réinitialiser l'avis et pouvoir rallumer le plan d'aspiration.



Attention ! Débrancher électriquement le système en coupant l'alimentation électrique de la hotte (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 chapitre MISES EN GARDE)

Pour ce faire, dévisser le pommeau (fig. 5.8-X) et ouvrir la couverture de l'évacuation.

Il est recommandé de placer le récipient collecteur des liquides en correspondance avec la flèche

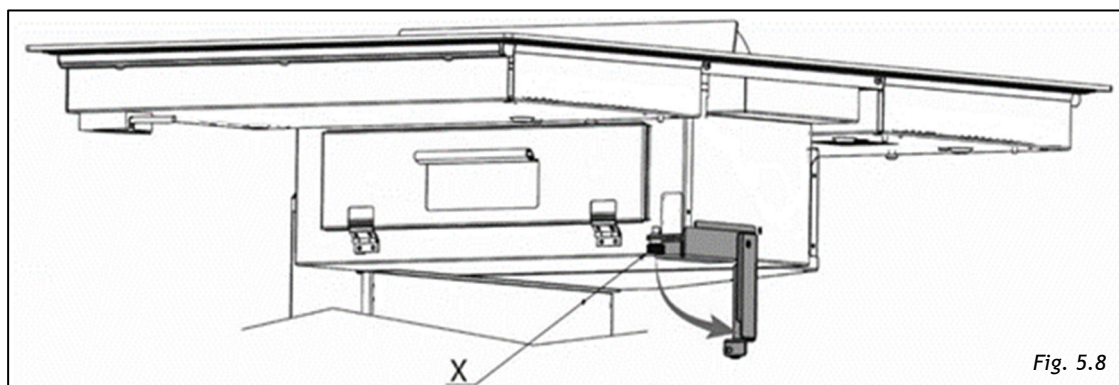


Fig. 5.8

Pour optimiser l'intervention, il est également conseillé de sécher tout l'intérieur de la hotte, puis d'ouvrir le volet droit (Fig.5.9-X), d'enlever dans l'ordre le filtre anti-graisse (Fig.5.9-Y) en le soulevant du pommeau (Fig.5.9-W), le plateau d'égouttement de la graisse (Fig.5.9-Z) en le soulevant du pommeau (Fig.5.9-K).

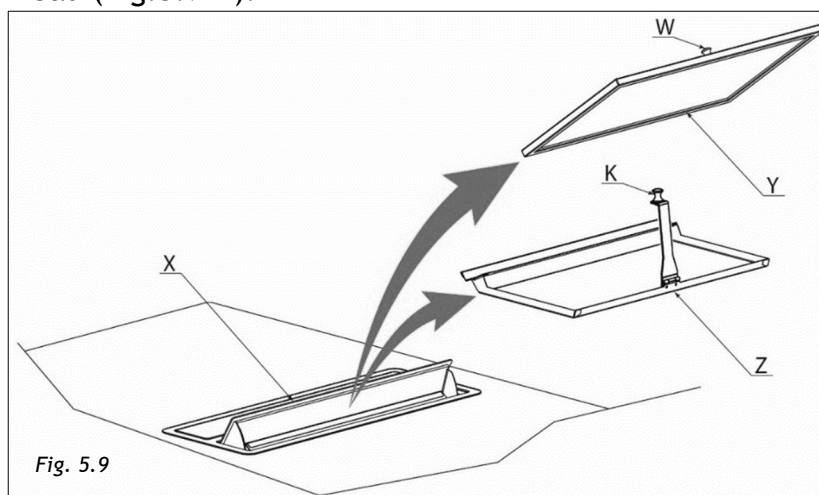


Fig. 5.9

Après avoir effectué ces opérations, il sera possible d'ouvrir la porte située à gauche du corps de la hotte (fig. 5.10-X) et bien sécher l'intérieur.

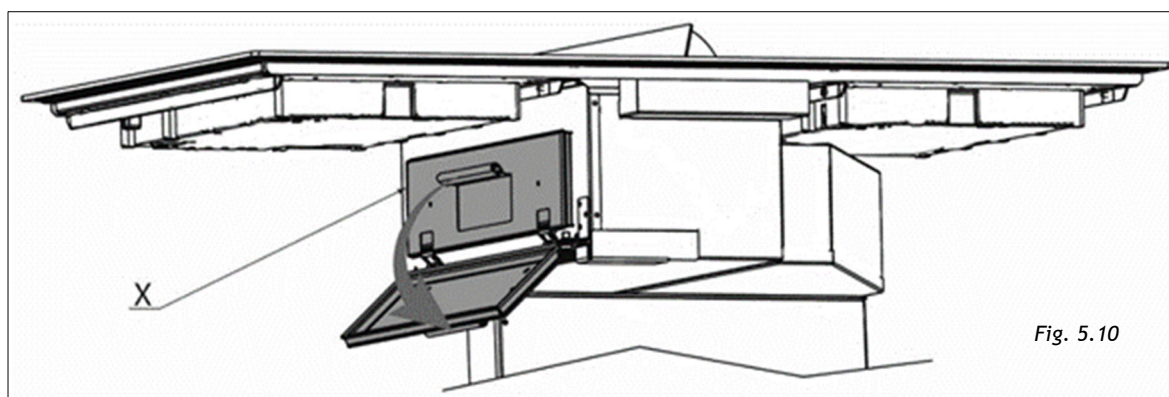


Fig. 5.10

V MAINTENANCE ET NETTOYAGE



Attention ! Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage, débrancher l'alimentation électrique de la hotte (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 chapitre MISES EN GARDE).

VI.1 NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION

La surface en verre doit être nettoyée après chaque utilisation, car toute petite tache restante brûlera sur la surface chaude. Pour l'entretien courant, utiliser des détergents spéciaux qui forment une sorte de film protecteur contre la saleté.

Avant chaque utilisation, éliminer la poussière de la surface et les salissures éventuelles du fond des casseroles car celles-ci peuvent rayer le verre (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



Les éponges en acier, les détergents abrasifs, les pulvérisateurs agressifs, les détergents inadéquats, les détergents de détartrage peuvent aussi rayer la surface (Fig. 6.2 et Fig. 6.3).

Fig. 6.2

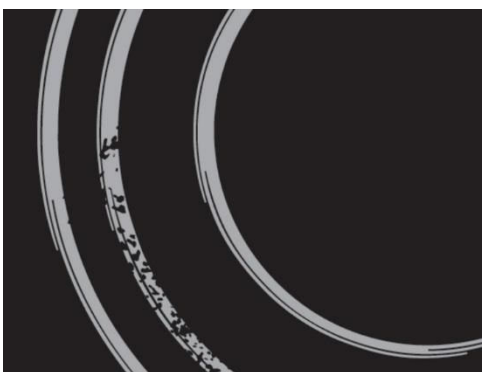
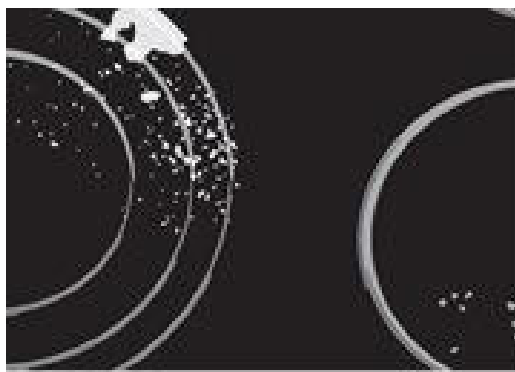


Fig. 6.3



Les salissures les plus tenaces ou brûlées s'éliminent avec des détergents spécifiques pour le nettoyage des surfaces en verre ou avec le racloir. Veiller à ce que la partie en plastique n'entre pas en contact avec la table de cuisson chaude (Fig. 6.4).



Attention ! Veiller à ne pas se blesser en utilisant le racloir !



Fig. 6.4

Les petites salissures peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide.

Mise en garde ! Éliminer complètement le détergent de la surface, car certains résidus pourraient l'endommager.

Le sucre peut endommager définitivement la surface en verre et il convient donc de l'enlever immédiatement avec le racloir, même si le verre est encore chaud (voir Fig. 6.4).

La sérigraphie du verre pourrait s'abîmer avec les détergents agressifs, les éponges en acier, les fonds de casseroles sales.

L'éventuel changement de couleur de la surface en verre n'affecte pas le fonctionnement ou la stabilité de la surface, mais provient de l'utilisation de casseroles en cuivre ou en aluminium, ou de résidus d'aliments sur le fond des casseroles.

Mise en garde ! Tous les défauts indiqués ci-dessus sont de nature esthétique et n'affectent pas directement le fonctionnement de l'appareil. Ceux-ci ne peuvent pas être éliminés sous garantie.

VI.2 NETTOYAGE DE LA HOTTE ASPIRANTE

La hotte doit être nettoyée immédiatement après l'installation et le retrait de la protection afin d'éliminer tout résidu de colle ou d'autres impuretés.

La hotte doit être nettoyée fréquemment à l'intérieur et à l'extérieur (au moins une fois par mois).

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

Les produits suivants peuvent être utilisés pour la partie esthétique de la hotte en acier inoxydable traité noir poli : Solvant Neutre

- Détergents liquides ou produits de nettoyage pour le verre ;
- Savon liquide neutre (en cas de saleté grasse) ;
- Chiffons doux (à utiliser en exerçant des mouvements qui suivent la direction de la finition et non transversalement à celle-ci ou dans un sens circulatoire).

Mise en garde ! Les produits qui ne doivent **PAS** être utilisés sont :

- Produits contenant des chlorures, en particulier ceux contenant de l'acide chlorhydrique ;
- Produits à base d'halogénures ;
- Produits à base de peroxyde d'hydrogène ;
- Agents de blanchiment à base d'acide hypochloreux ;
- Produits agressifs contenant des acides ;
- Détergents contenant de la poudre abrasive ;
- Produits pour le nettoyage de l'argent ;
- Détergents dont la composition chimique est inconnue ;
- Tampons, brosses ou disques abrasifs ;
- Chiffons rugueux ou papier rugueux ;
- Ustensiles ayant préalablement nettoyé d'autres métaux ou alliages.

Nettoyage à la première utilisation

Après avoir retiré le plastique de protection, en présence d'éventuelles auréoles ou taches, il est nécessaire d'effectuer un premier lavage avec du solvant neutre, suivi d'un autre lavage avec du savon neutre ou du détergent liquide, en utilisant uniquement des chiffons doux et en effectuant des mouvements qui suivent le sens de la finition et non pas dans un sens circulatoire ou transversalement à celle-ci.

Nettoyage ordinaire

Un nettoyage ordinaire doit être effectué avant que ne se crée une accumulation excessive de saleté susceptible de provoquer des phénomènes abrasifs.

Avant d'effectuer les opérations de lavage, il est nécessaire d'éliminer les particules de poussière avec de l'air ou en les aspirant, afin d'éviter tout frottement sur la surface.

Lorsque de l'eau a été utilisée comme moyen de nettoyage ou de rinçage, en particulier dans les zones où la présence de calcaire est importante, il est recommandé de sécher la surface pour éviter l'apparition de taches.

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

Les matériaux de nettoyage des produits en acier inoxydable doivent être exclusivement réservés à cet usage.

Une attention particulière doit être portée au filtre anti-graisse qui a la fonction de retenir les particules de graisse contenues dans les vapeurs, et au plateau d'égouttement qui a pour fonction de collecter la graisse susceptible de couler du filtre anti-graisse. Ces deux éléments doivent être lavés lorsque l'avertissement correspondant apparaît ou bien au moins une fois par mois dans de l'eau chaude et du détergent (même au lave-vaisselle).

Le filtre peut se décolorer après quelques lavages. Ceci est normal et ne signifie pas qu'il doit être remplacé.

Pour entretenir le filtre métallique anti-graisse et le plateau d'égouttement, il est essentiel de les détacher de la hotte.

Pour retirer le filtre à graisse métallique et le bac collecteur, procédez comme indiqué dans la section AVIS DE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE - chapitre FONCTIONNEMENT. L'opération doit être effectuée sur les volets droit et gauche.

Le filtre anti-odeurs à charbon actif, le cas échéant, doit être lavé ou remplacé lorsque l'avertissement correspondant apparaît (voir FONCTION D'AVIS DE REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON ACTIVÉ au chapitre FONCTIONNEMENT)

Demandez le filtre au fabricant.

Pour laver ou remplacer le filtre anti-odeurs à charbon actif, consultez le livret d'instructions du kit acheté séparément.

VI GUIDE POUR LA SOLUTION DES PROBLÈMES

Mise en garde ! Pendant la période de garantie, les réparations ne peuvent être effectuées que par le service d'assistance agréé.



Attention ! Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage, débrancher l'alimentation électrique de la hotte (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 chapitre MISES EN GARDE).

- Les interventions et les réparations non autorisées peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit et, par conséquent, ne pas les effectuer. Laissez ces travaux aux techniciens autorisés.
- En cas de petites défaillances, vous pouvez essayer de résoudre le problème en suivant les instructions fournies dans le manuel d'emploi.
- L'élimination des défauts ou des réclamations causés par une utilisation ou une installation incorrecte de l'appareil ne sera pas effectuée sous garantie. Les coûts de réparation seront à la charge de l'utilisateur.

CODE ERREUR	DESCRIPTION ERREUR	MANUEL D'EMPLOI
E clignotant	Aucune erreur ! Les zones cuisson ne sont pas configurées.	Voir le paragraphe « Configuration zones cuisson ».
C	Aucune erreur ! Les zones cuisson doivent être configurées.	Voir le paragraphe « Configuration zones technique cuisson ».
-	Aucune erreur ! Les zones cuisson sont configurées.	Voir le paragraphe « Configuration zones technique cuisson ».
C clignotant	Aucune erreur ! Les zones cuisson sont sur le point d'être configurées.	Voir le paragraphe « Configuration zones technique cuisson ».
E2	Température excessive de la zone cuisson. Casserole surchauffée.	Laisser refroidir le plan. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E3	Opération non réussie à cause du matériau non adapté de la casserole. Perte des propriétés magnétiques du fond de la casserole avec l'augmentation de la température. Module induction défectueux.	Utiliser des casseroles pour l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E4	Zone cuisson non configurée ou configuration erronée. Module induction défectueux.	Répéter la configuration. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.

E5	Absence communication entre la commande et la zone cuisson. Module induction défectueux.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E6	Puissance erronée. Module induction défectueux. Surtension d'alimentation.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E7	Version du logiciel incompatible entre la commande et le module induction.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E8	Ventilateur défectueux.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E9	Capteur de température du module induction défectueux.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
EA	Erreur du matériel.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
EC	Deux zones cuisson sont attribuées à la même zone de commande.	Répéter la configuration. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
EH	Dans les 5 min., la température ne change pas après l'activation du plan.	Laisser refroidir le plan. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
Aucun affichage	Connexion d'alimentation défectueuse. Commande défectueuse. Module induction défectueux.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
	Casserole non adaptée.	Utiliser des casseroles pour l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
- Cyclique ou Er31 ou Er47	Commande défectueuse.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
Er22 - ER22	Défaut d'évaluation des capteurs, la commande s'éteint après 3,5-7,5 sec.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
ER03 ou 	Activation continue des capteurs, la commande s'éteint au bout de 10 sec. Liquides ou ustensiles sur le verre au-dessus de la commande.	Nettoyer le verre. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
ER20	Commande défectueuse.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
Niveau de cuisson revient sur 0.	Zone cuisson défectueuse.	Contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
L	Aucune erreur ! Fonction Blocage active.	Désactiver la Fonction Blocage.

VII MISE HORS SERVICE, DÉMONTAGE ET MISE AU REBUT

MISE HORS SERVICE

Par mise hors service, nous entendons 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.

	Attention ! Pour la mise hors service, éteindre et couper l'alimentation électrique de la hotte (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 chapitre MISES EN GARDE).
	Attention ! Faire effectuer la déconnexion et la fermeture des lignes électriques uniquement par du personnel spécialisé.

DÉMONTAGE

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et qu'il ait été débranché de l'alimentation électrique.

Pour cette opération, il faut :

- Desserrer les vis et étriers de fixation
- Enlever les éventuels joints de scellement en silicone
- Débrancher le moteur et le canal d'aspiration du plan de cuisson
- Extraire le plan de cuisson par le haut

ÉLIMINATION



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet domestique normal, mais doit être emmené au point de collecte approprié pour le recyclage du matériel électrique et électronique.

La mise au rebut correcte de ce produit contribue à la prévention de conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine provenant d'une élimination inadéquate du produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter la mairie, le service local de traitement des déchets ou bien le magasin où le produit a été acheté.



GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE - Viale dell'Industria, 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italy
Tel. +39 049 5942144 - Fax +39 049 5940061 - e-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it