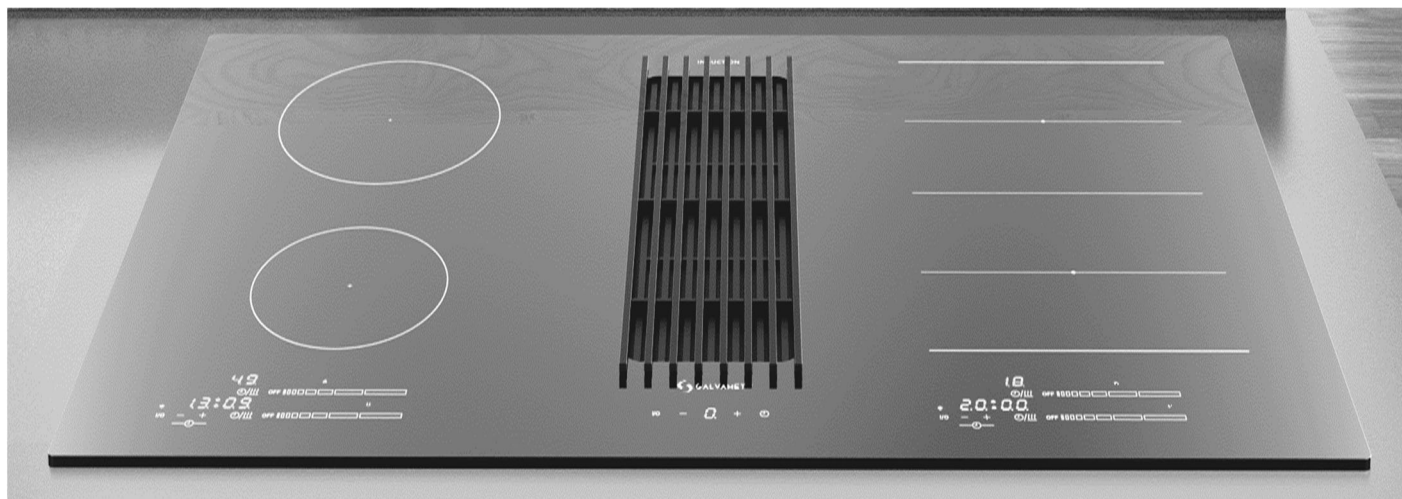




# Quick



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET  
L'ENTRETIEN**

**CE**

**220-240V 50/60Hz**

## Sommaire

<b>I</b>	<b>GÉNÉRALITÉS</b> .....	5
<b>II</b>	<b>MISES EN GARDE</b> .....	5
<b>III</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	9
	III.1 INDICATIONS PRÉLIMINAIRES .....	9
	III.2 INSTALLATION .....	11
	III.2.a INSTALLATION DU PLAN À INDUCTION .....	14
	III.2.b INSTALLATION SYSTÈME ASPIRANT .....	17
	III.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE .....	21
<b>IV</b>	<b>FONCTIONNEMENT</b> .....	24
	IV.1 DESCRIPTION DU PLAN À INDUCTION .....	24
	IV.1.a CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	24
	IV.1.b CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DE COMMANDE .....	24
	IV.2 UTILISATION DU PLAN À INDUCTION .....	25
	IV.2.a VERROUILLAGE AUTOMATIQUE.....	25
	IV.2.b ALLUMER/ÉTEINDRE LE PLAN DE CUISSON .....	26
	IV.2.c ALLUMER UNE ZONE DE CHAUFFE .....	27
	IV.2.d ÉTEINDRE UNE ZONE DE CHAUFFE.....	27
	IV.2.e SÉLECTION MINUTERIE DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFE/FONCTION WARM « TENIR AU CHAUD » ..	27
	IV.2.f AUGMENTER/RÉDUIRE LE NIVEAU DE PUISSANCE AVEC LE CURSEUR.....	28
	IV.2.g FONCTION BOOSTER (P) « ÉBULLITION RAPIDE ».....	28
	IV.2.h FONCTION BRIDGE « PONT » .....	28
	IV.2.i FONCTION HEAT-UP « RÉCHAUFFEMENT RAPIDE » .....	29
	IV.2.l SÉCURITÉ.....	31
	IV.2.m AFFICHAGE VERSION LOGICIEL .....	31
	IV.2.n TIMER .....	32
	IV.2.o COUPURE AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ .....	33
	IV.2.p INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE .....	33

IV.2.q DÉTECTION CASSEROLE .....	34
IV.2.r AFFICHAGE D'ÉTATS PARTICULIERS SUR LES COMMANDES .....	34
IV.3 CONSEILS DE CUISINE .....	35
IV.3.a QUALITÉ DES CASSEROLES .....	35
IV.3.b DIMENSIONS DES CASSEROLES .....	35
IV.4 FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE.....	36
IV.4.a ALLUMAGE DE L'ASPIRATEUR .....	37
IV.4.b COUPURE DE L'ASPIRATEUR .....	37
IV.4.c FONCTION NETTOYAGE .....	37
IV.4.d FONCTION AUTO-COUPURE RETARDÉE PROGRAMMABLE.....	37
IV.4.e FONCTION AVIS NETTOYAGE FILTRE ANTI-GRAISSE.....	38
IV.4.f FONCTION AVIS NETTOYAGE FILTRE ANTI-ODEUR.....	38
IV.4.g PRÉSENCE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE.....	39
<b>V ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>40</b>
V.1 NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION .....	40
V.2 NETTOYAGE DE LA HOTTE ASPIRANTE .....	40
<b>VI GUIDE POUR LA SOLUTION DES PROBLÈMES .....</b>	<b>42</b>
VI.1 ERREURS/ALARMES.....	42
<b>VII MISE HORS SERVICE .....</b>	<b>43</b>
VII.1 MISE HORS SERVICE .....	43
VII.2 DÉMONTAGE .....	43
VII.3 CONSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT .....	43
VII.4 ÉLIMINATION.....	43

## 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 d'aspiration se compose de trois électroménagers :

- Deux plans de cuisson à induction
- Une hotte aspirante du plan de cuisson

Ces éléments sont électriquement et fonctionnellement indépendants.


*Le fabricant s'engage à apporter des améliorations continues.*

*Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel pourront 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 ! 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).**

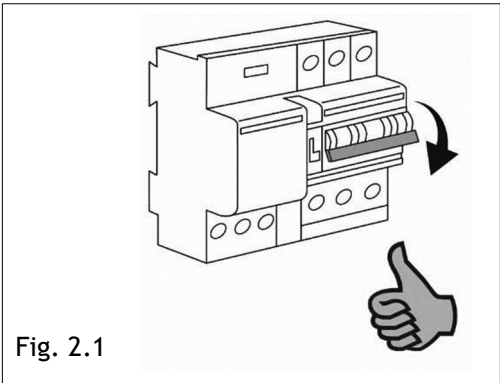


Fig. 2.1

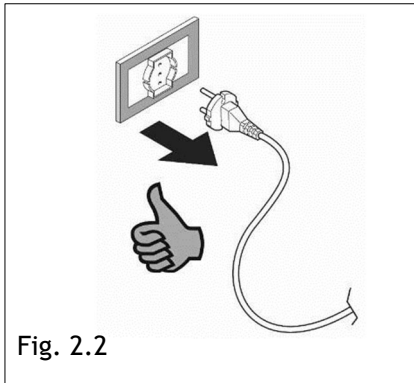
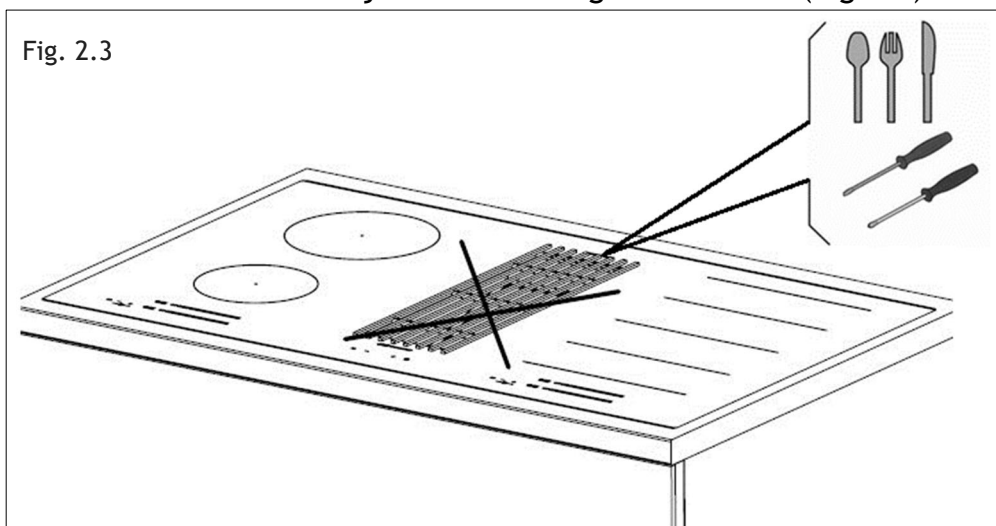
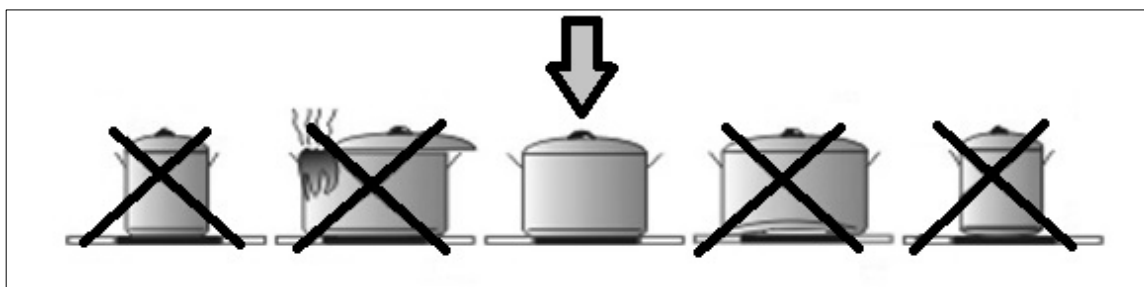


Fig. 2.2

- 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 ne doit pas être nettoyé avec des appareils à vapeur ou à haute pression.
- Il est interdit d'introduire tout objet à travers la grille centrale (Fig.2.3).



- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Faire attention que le branchement électrique d'autres appareils à proximité n'entre pas en contact avec l'appareil chaud.
- Il est interdit de tirer, débrancher ou tordre les câbles électriques sortant de l'appareil même si celui-ci est débranché de l'alimentation électrique.
- La cuisson à la flamme est interdite.
- Pour éviter toute perturbation indésirable sur la commande tactile, placer des casseroles appropriées dans le point marqué de la surface en vitrocéramique.



### Précautions avant utilisation

Déballer tous les matériaux.

- L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par des spécialistes agréés. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de raccordement.
- Pour être utilisé, l'appareil doit être bien équipé et installé dans un meuble de cuisine et sur un plan de travail adapté et homologué.
- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson des aliments et exclut tout autre usage domestique, commercial ou industriel.
- Retirer toutes les étiquettes et autocollants de la vitrocéramique.
- Ne pas changer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne peut pas être utilisée comme surface autoportante ou comme plan de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre et raccordé conformément aux normes locales.
- Ne pas utiliser de rallonges pour le raccorder.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : la vapeur peut endommager les appareils électroniques.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé via une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

### Utilisation de l'appareil

- Éteindre les zones de chauffe après utilisation.
- Surveiller les cuissons avec des graisses ou des huiles : elles pourraient s'enflammer rapidement.
- Faire attention à ne pas se brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer qu'aucun câble d'un appareil, fixe ou mobile, n'est en contact avec le verre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil inséré.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent surchauffer.
- De manière générale, ne pas placer d'objets métalliques autres que des récipients chauffants sur la surface en verre. En cas de surchauffe inattendue ou résiduelle, ceux-ci peuvent chauffer, fondre voire brûler.
- Ne jamais recouvrir l'appareil d'un chiffon ou d'un drap de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu les instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils en ont compris les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### **Précautions pour ne pas endommager l'appareil**

- Les fonds de casseroles rugueux ou les ustensiles de cuisine endommagés (pas de casserole en fonte émaillée) peuvent endommager la vitrocéramique.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager la vitrocéramique.
- Éviter de faire tomber des objets, même petits, sur la vitrocéramique.
- Ne pas frapper les bords du verre avec des casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil fonctionne conformément aux instructions du fabricant.
- Ne pas poser ou laisser de casseroles vides sur les plaques vitrocéramiques.
- Le sucre, les matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de chauffe. Ceux-ci peuvent provoquer la rupture ou d'autres altérations de la vitrocéramique par refroidissement : allumer l'appareil et les retirer immédiatement de la zone de chauffe chaude (faire attention : ne pas se brûler).
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être constamment surveillé.
- **ATTENTION** : risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur le plan de cuisson.
- Ne jamais placer de récipients chauds sur le panneau de commande.
- La ventilation doit être assurée à l'avant du meuble afin que l'air puisse circuler.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastrable, s'assurer que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de la plaque à induction est suffisamment grand (30 mm). Ceci est essentiel pour assurer une bonne ventilation.
- Ne jamais mettre d'objets inflammables (par ex. spray) dans le tiroir situé sous la plaque vitrocéramique. Tous les tiroirs à couverts doivent être résistants à la chaleur.





### Précautions en cas de panne de l'appareil

- Si l'on constate un défaut, éteindre l'appareil et débrancher l'alimentation électrique.
- Si la vitrocéramique est cassée ou fissurée, il faut débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.
- Les réparations doivent être effectuées par des spécialistes. Ne pas ouvrir l'appareil seuls.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

### Autres protections

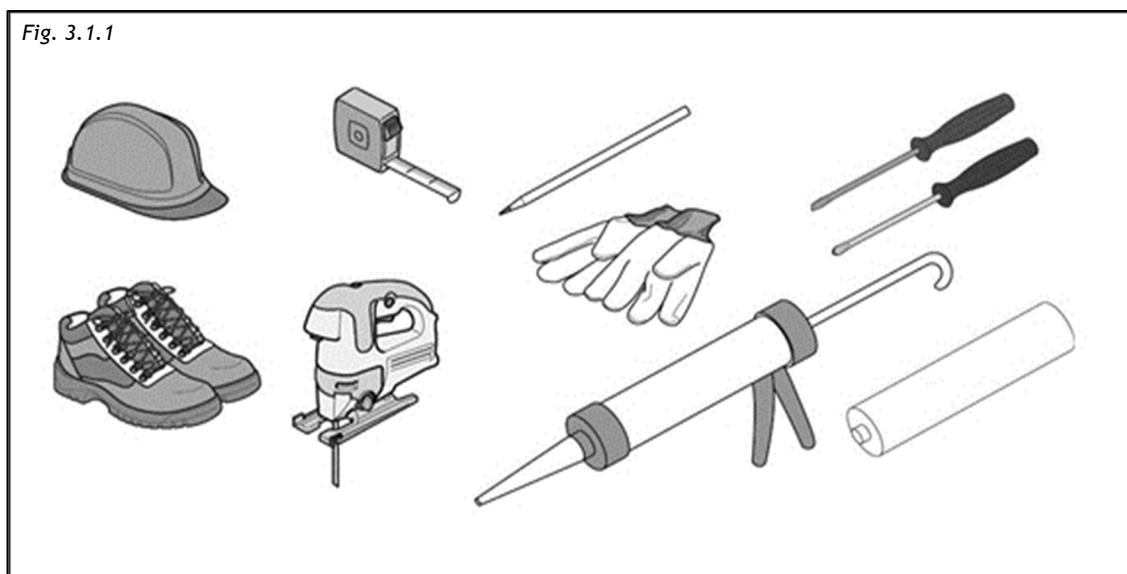
- Noter que la casserole dans le récipient est toujours centrée sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir au maximum la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs avec stimulateurs cardiaques, le champ magnétique peut affecter leur fonctionnement. Il est conseillé aux porteurs de pacemaker de se renseigner auprès de leur revendeur ou de leur médecin.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium ou synthétiques : ils pourraient fondre dans les zones de cuisson chaudes.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

	<p>L'UTILISATION DE BATTERIE DE CUISINE DE MAUVAISE QUALITÉ OU DE TOUTE PLAQUE D'ADAPTATION À INDUCTION POUR BATTERIE DE CUISINE NON MAGNÉTIQUE COMPORTERA LA VIOLATION DE LA GARANTIE. DANS CE CAS, LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA PLAQUE ET/OU À L'ENVIRONNEMENT ENVIRONNANT.</p>	
--	--	---

## III INSTALLATION

### III.1 INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

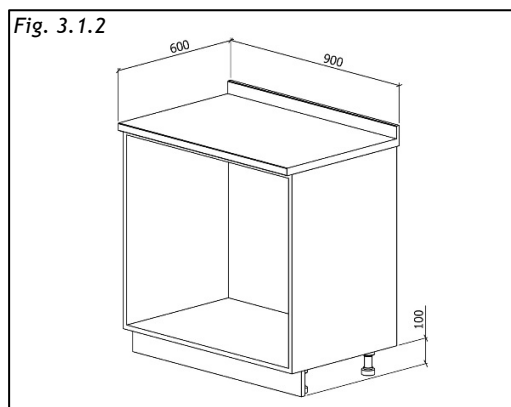
Lire l'intégralité du mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'équipement. Pour l'installation des appareils, un dispositif de sécurité et une série d'équipements sont nécessaires, comme indiqué à la Fig.3.1.1



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

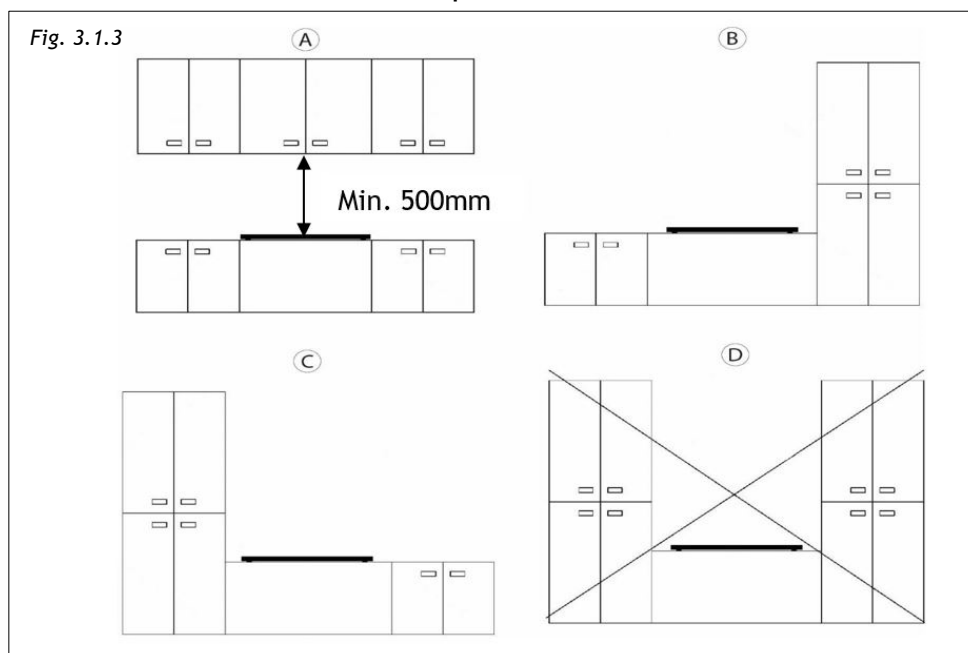
**Important :** le nombre de vis fournies est supérieur au nombre de vis nécessaires pour l'installation et il est donc normal qu'il en reste à la fin de l'installation.

Vérifier les dimensions minimum du meuble pour l'installation (Fig. 3.1.2). 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.

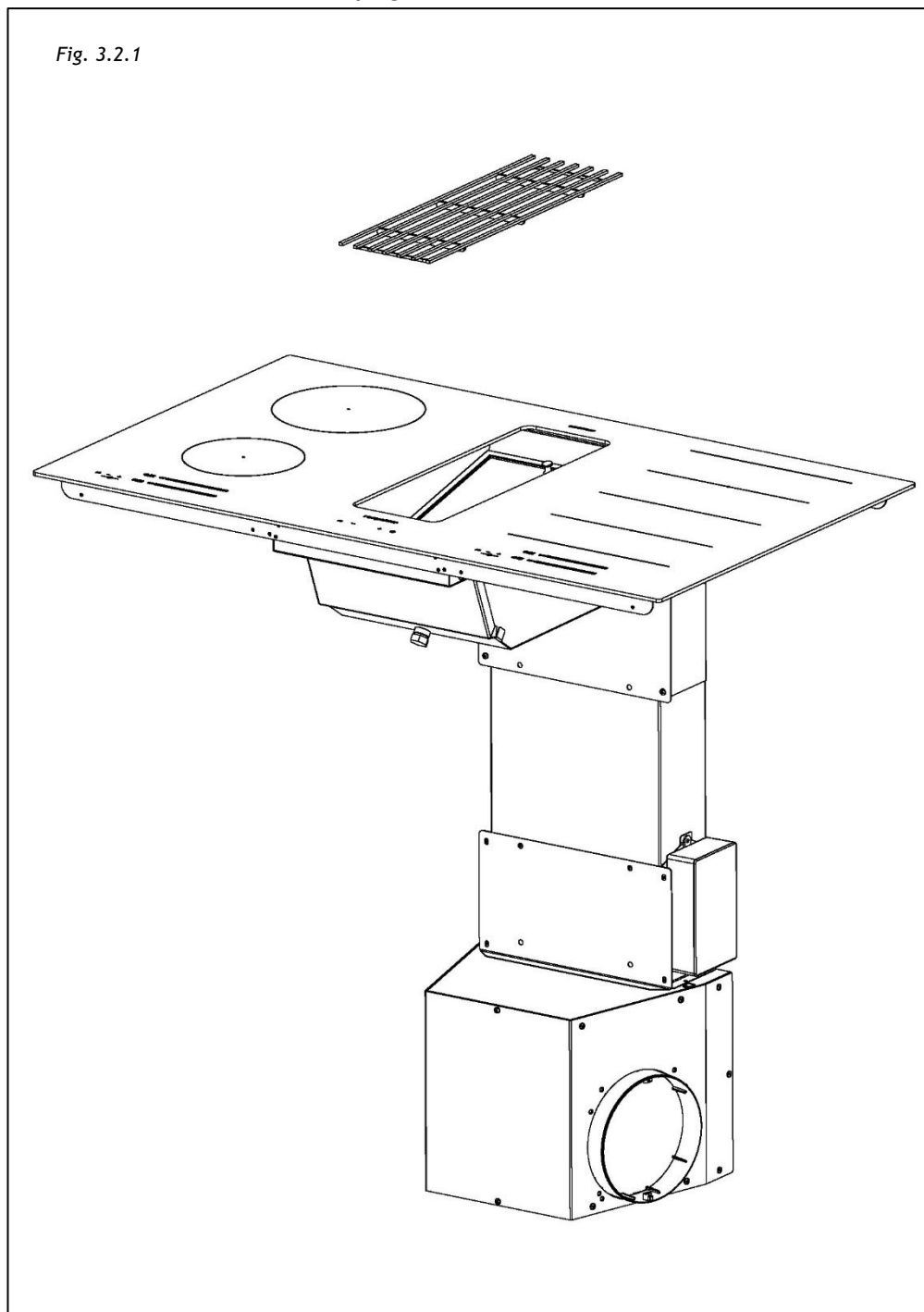


Nous recommandons d'installer l'appareil uniquement après avoir monté le meuble haut afin d'éviter tout endommagement du plan en verre.

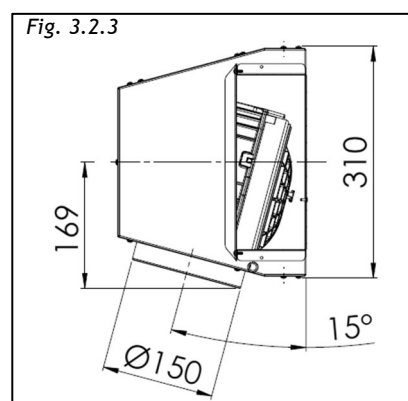
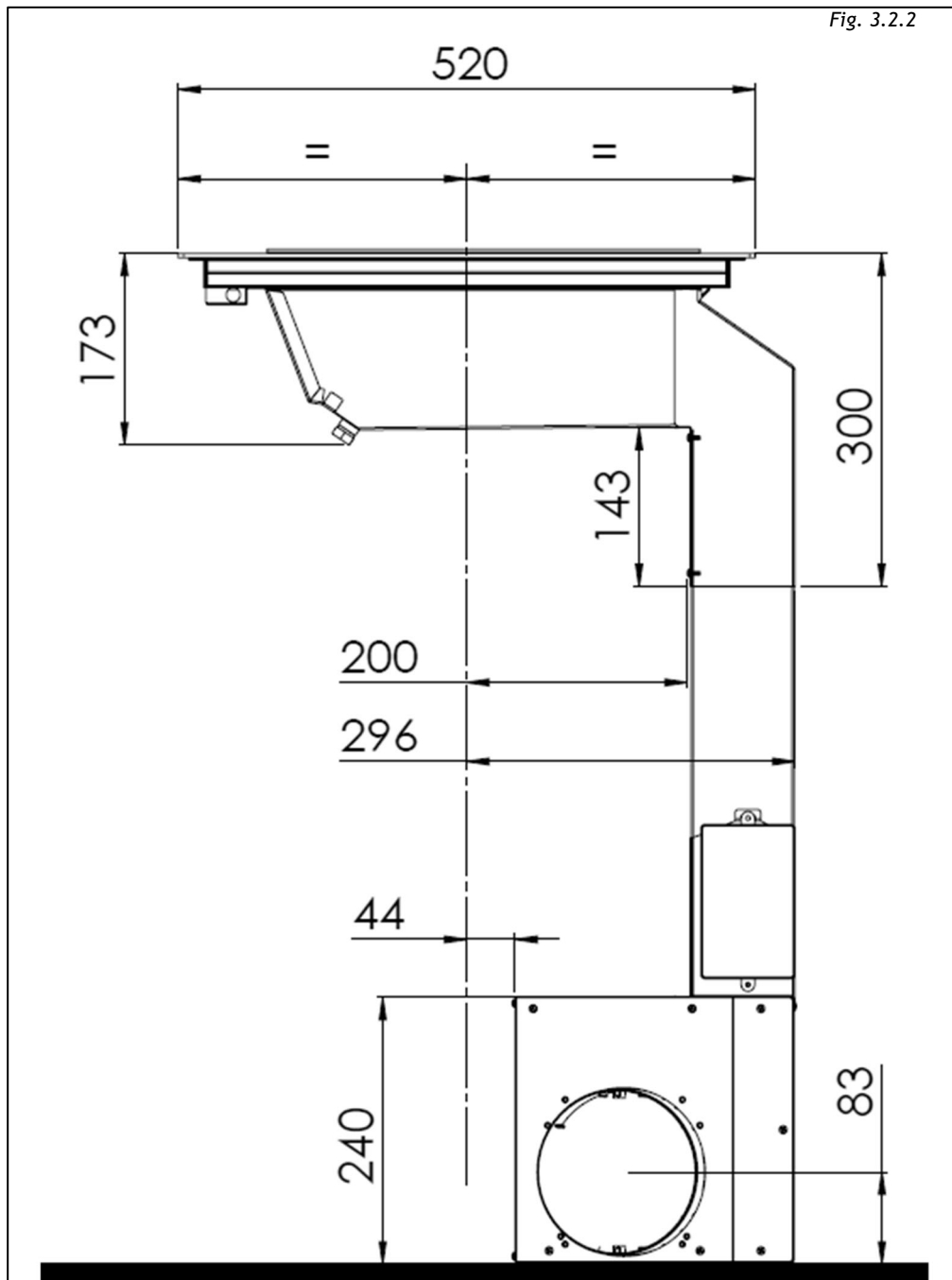
L'espace de sécurité entre la table de cuisson et tout meuble placé au-dessus doit respecter une distance minimale de 500 mm (Fig. 3.1.3-A).

### III.2 INSTALLATION

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.2.1. À monter selon le mode décrit dans ces pages.



Les dimensions du système sont reportées dans la Fig.3.2.2, Fig. 3.2.3



Ce système d'aspiration peut être utilisé en mode aspirant ou filtrage.



**Aspirant (évacuation extérieure).** Ne pas installer de filtre au charbon actif. 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. Utiliser des tubes les plus courts possibles et avec peu de coudes, nous conseillons des tubes avec des surfaces internes lisses (Fig. 3.2.4)

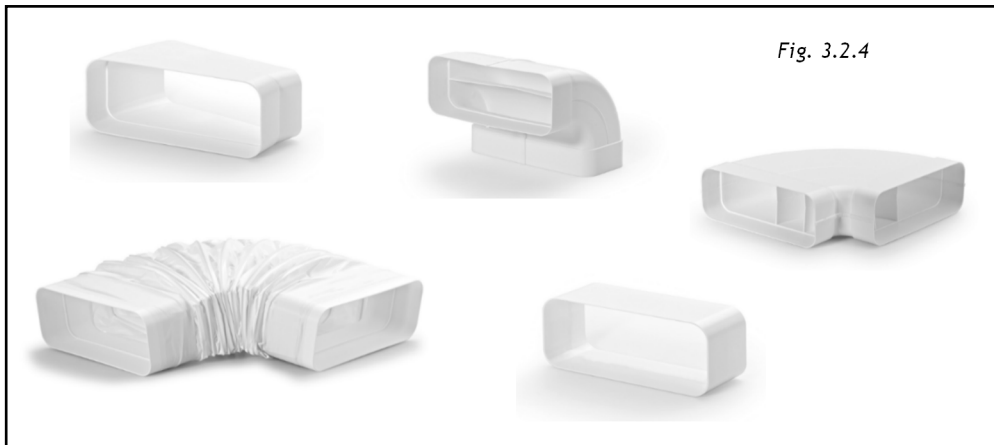


Fig. 3.2.4



**Filtrage (recirculation interne).** Les fumées passent à travers le filtre anti-odeurs pour être purifiées et recyclées en cuisine. Le kit de filtrage (Fig. 3.2.5) est disponible pour la hotte en deux hauteurs de socle différentes 6 cm et 10 cm.

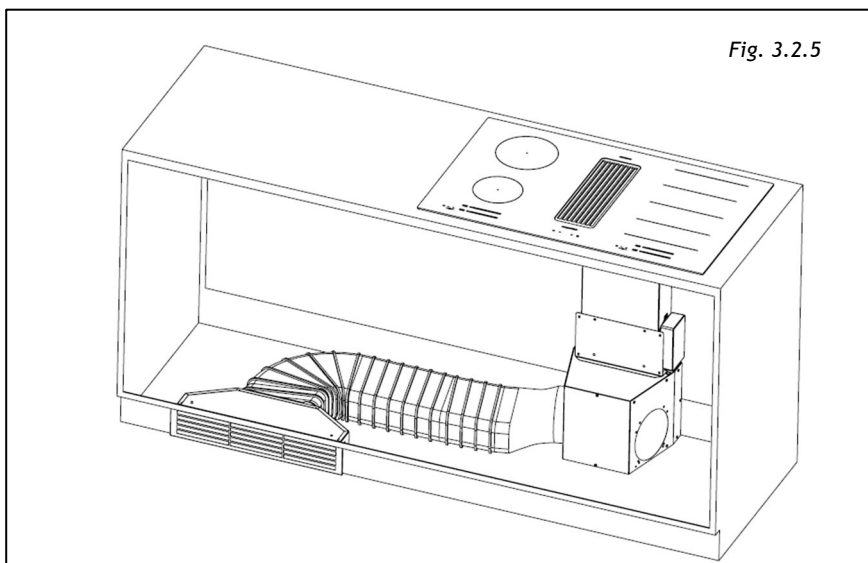
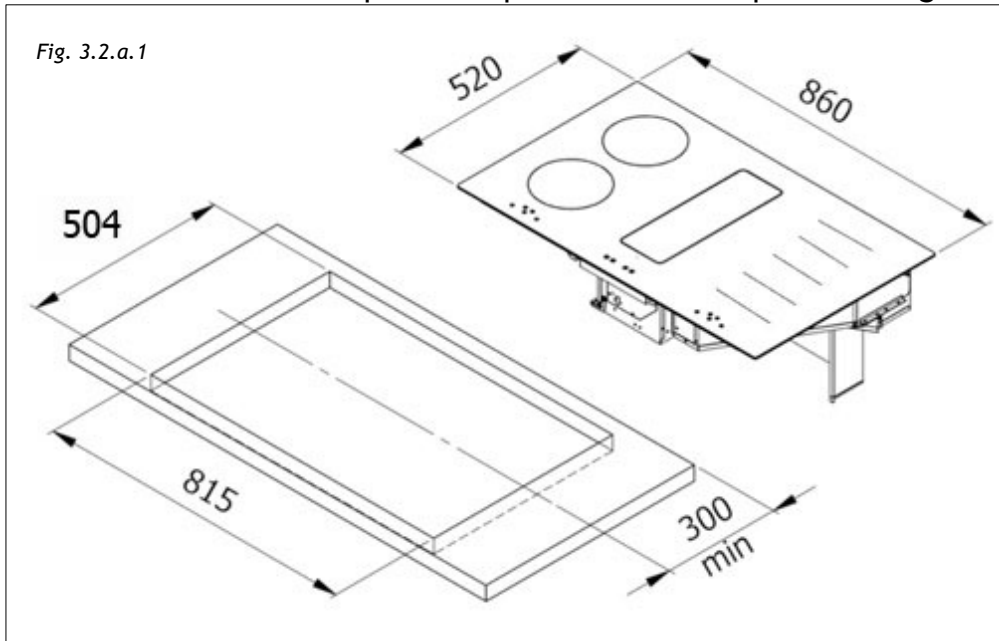


Fig. 3.2.5

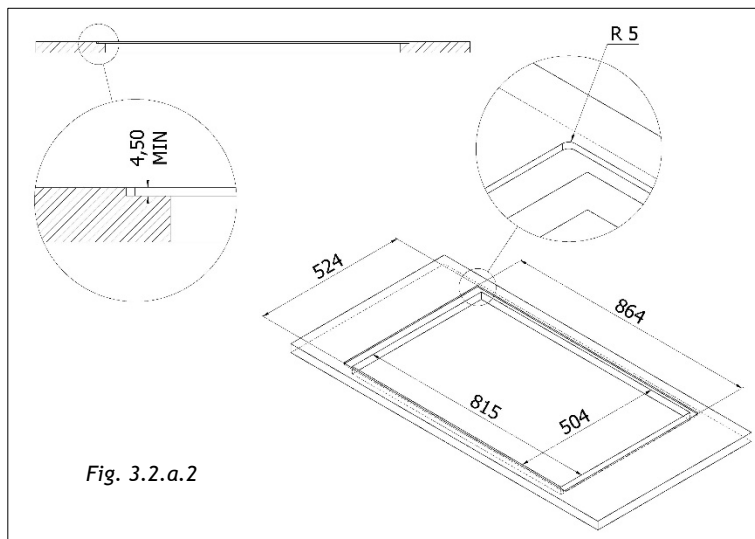
### III.2.a INSTALLATION DU PLAN À INDUCTION

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. La plaque à induction peut être installée en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail.

INSTALLATION DU SUPPORT : percer le plan comme indiqué sur la Fig. 3.2.a.1.



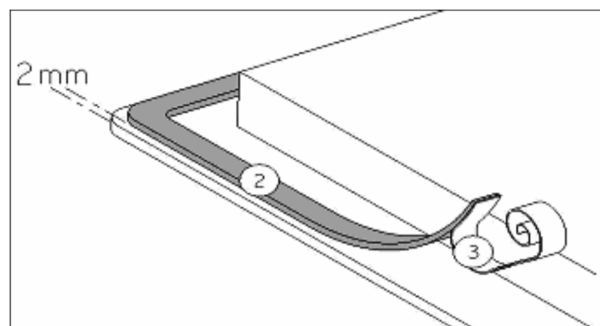
INSTALLATION À FIL : percer le plan de travail et fraiser le plan de travail le long du bord du trou d'installation, en respectant les mesures indiquées sur la Fig. 3.2.a.2.



L'installation est sous la seule responsabilité des spécialistes. L'installateur est tenu de se conformer à la législation et aux normes en vigueur dans son pays d'origine.

### Comment fixer le joint :

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



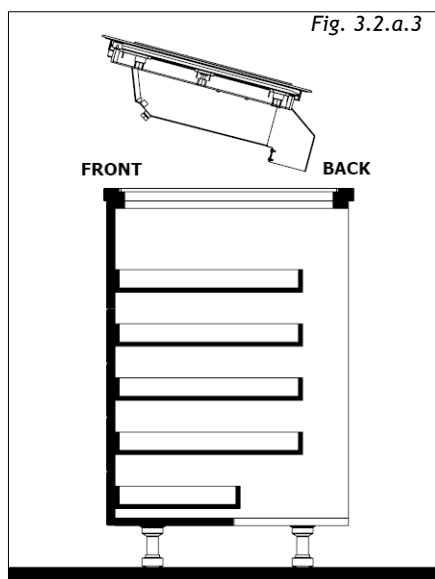
Fixer le joint (2) à deux millimètres du bord extérieur du verre, après avoir retiré la feuille de protection (3).

### Montage - installation :

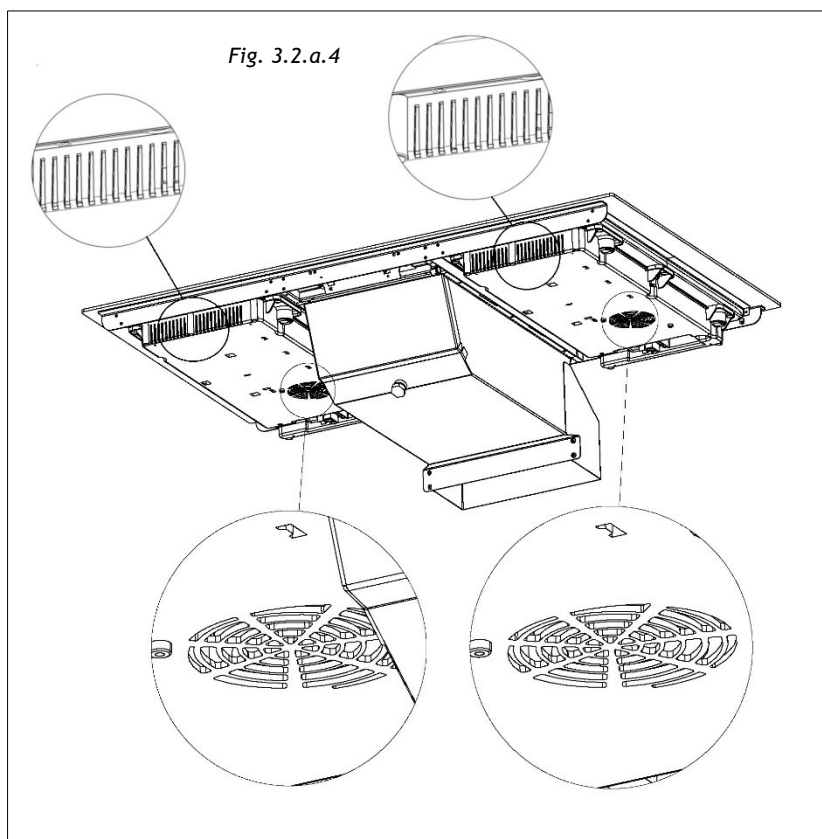
- S'assurer qu'il y a une distance de 50 mm entre la table de cuisson et le mur ou les côtés.
- Idéalement, la table de cuisson doit être installée avec beaucoup d'espace des deux côtés. Il peut y avoir un mur à l'arrière et des unités hautes ou un mur d'un côté. De l'autre côté, cependant, aucun élément ou séparateur ne doit se trouver plus haut que la table de cuisson.
- Le meuble ou support dans lequel la table de cuisson doit être installée, ainsi que les bords du meuble, les revêtements stratifiés et la colle utilisée pour les fixer, doivent pouvoir résister à des températures allant jusqu'à 100 ° C.
- Les tringles de bordure murale doivent résister à la chaleur.

Ne pas installer la table de cuisson au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

Poser le plan (Fig.3.2.a.3)



- La ventilation doit être assurée à l'avant du meuble afin que l'air puisse circuler (Fig. 3.2.a.4).
- 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. 3.2.a.4).

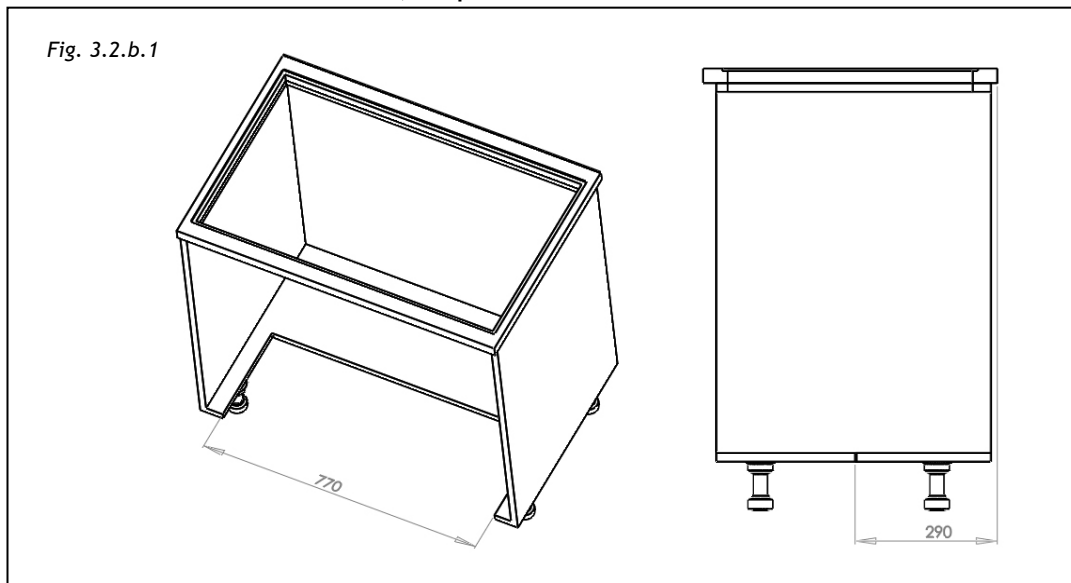


- Si un tiroir est placé sous la table de cuisson, éviter de placer des objets inflammables (par exemple : sprays) ou des objets qui ne résistent pas à la chaleur dans ce tiroir.
- Souvent, des matériaux sont utilisés pour élargir les plans de travail au contact de l'eau. Pour protéger le bord coupé, appliquer une couche de peinture spéciale ou de mastic. Une attention particulière doit être portée à l'application du joint adhésif fourni avec la table de cuisson pour éviter les fuites dans le meuble de support. Ce joint assure une bonne étanchéité lorsqu'il est utilisé avec des surfaces de travail lisses.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après installation, à aucune sollicitation mécanique, par exemple due à un tiroir.
- **AVERTISSEMENT** : N'utiliser que les grilles de protection conçues par le fabricant de la table de cuisson ou spécifiées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme appropriées ou les grilles de protection intégrées à l'appareil. L'utilisation d'une protection inadéquate peut provoquer des accidents.

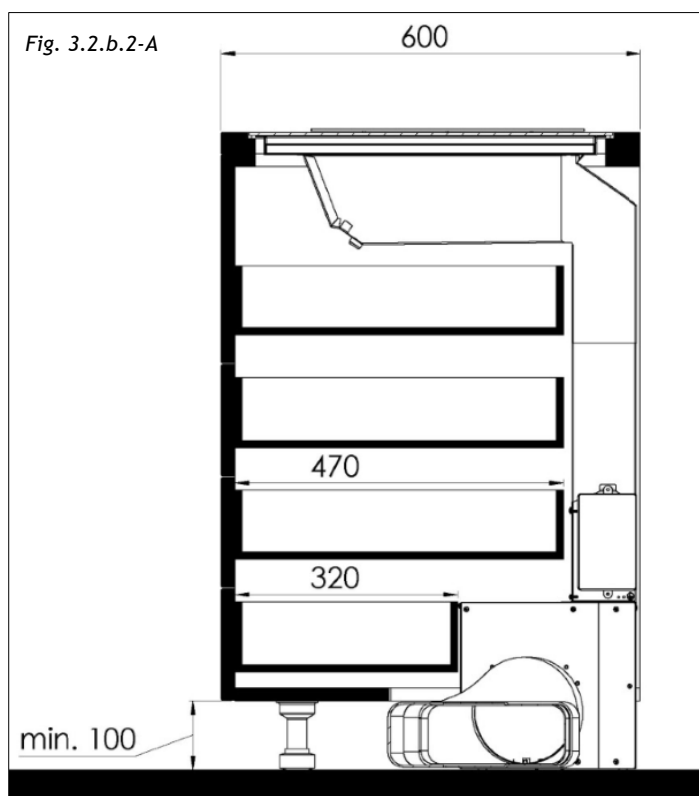


### III.2.b INSTALLATION SYSTÈME ASPIRANT

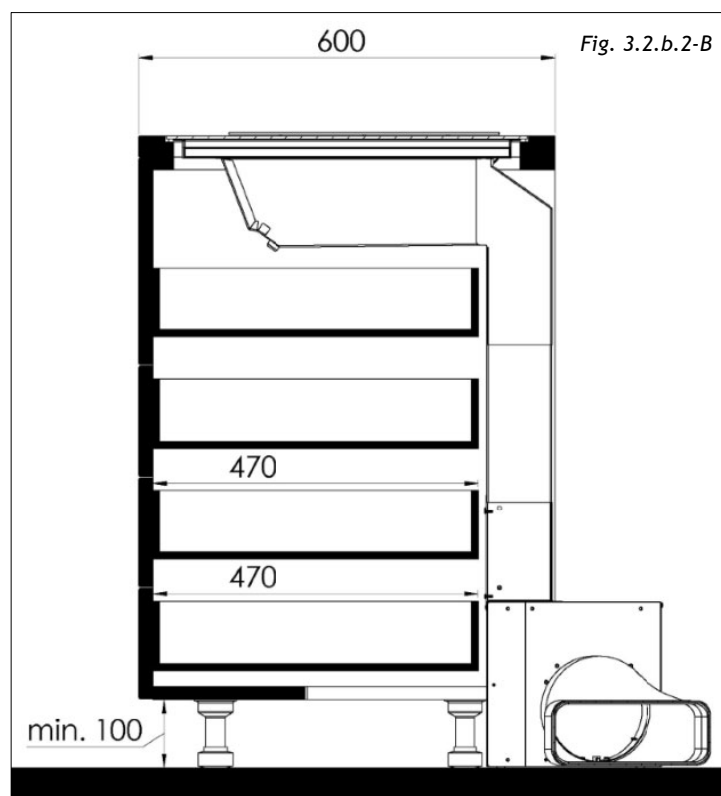
Le fond de la cuisine doit être percé comme indiqué sur la Fig. 3.2.b.1, si l'espace disponible pour loger la hotte est inférieur à 560mm, la parie arrière doit être retirée.



L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson (Fig. 3.2.b.2-A ; Fig. 3.2.b.2-B) :



Profondeur tiroirs supérieurs = 470mm environ  
 Profondeur dernier tiroir = 320mm environ



Profondeur tiroirs = 470mm environ

Les profondeurs des tiroirs sont indicatives et obtenues sur un meuble bas de dimensions standard.

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

La sortie d'air peut se faire à droite ou à gauche du meuble. Pour ce faire, retirer les vis, détacher le couvercle (3.2.b.3 - X) et le couvercle (3.2.b.3 - Y), inverser la sortie de l'aspirateur (3.2.b.3 - Z) et positionner le couvercle sur l'autre côté (Fig. 3.2.b.3). Repositionner ensuite le couvercle et le fixer avec les vis (Fig. 3.2.b.3).

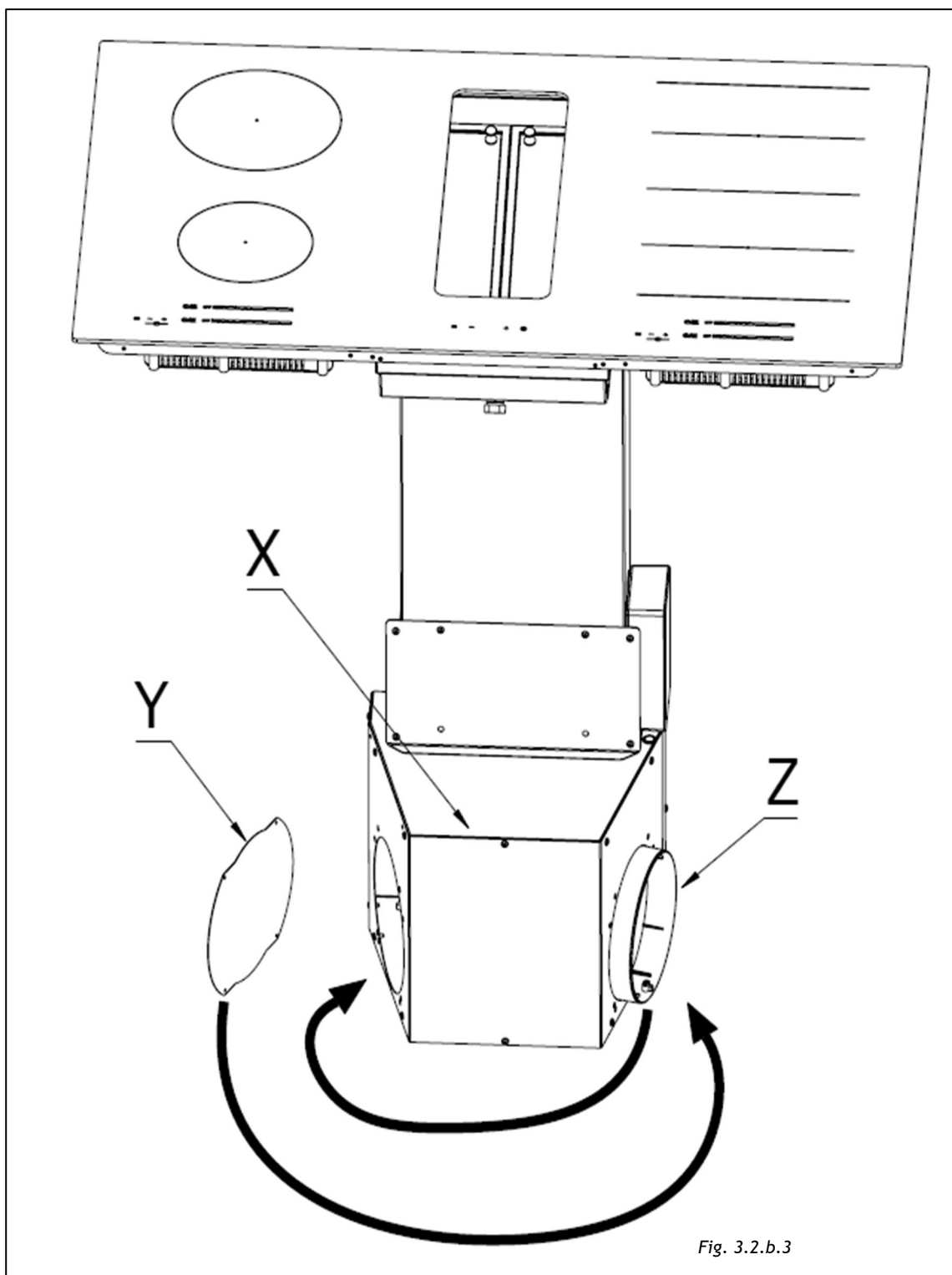
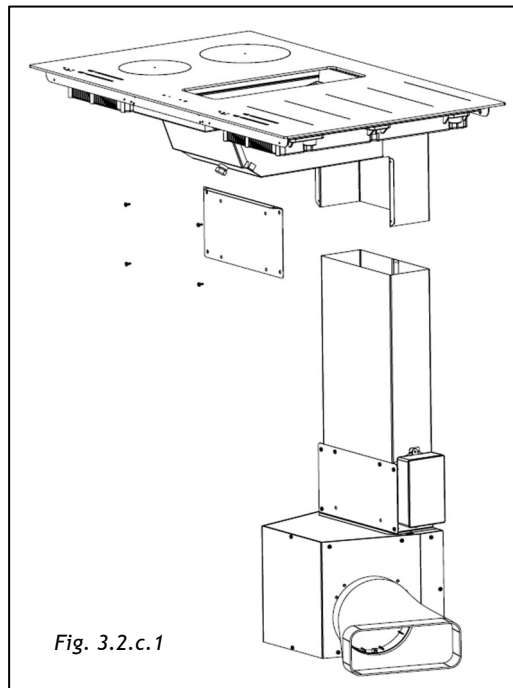


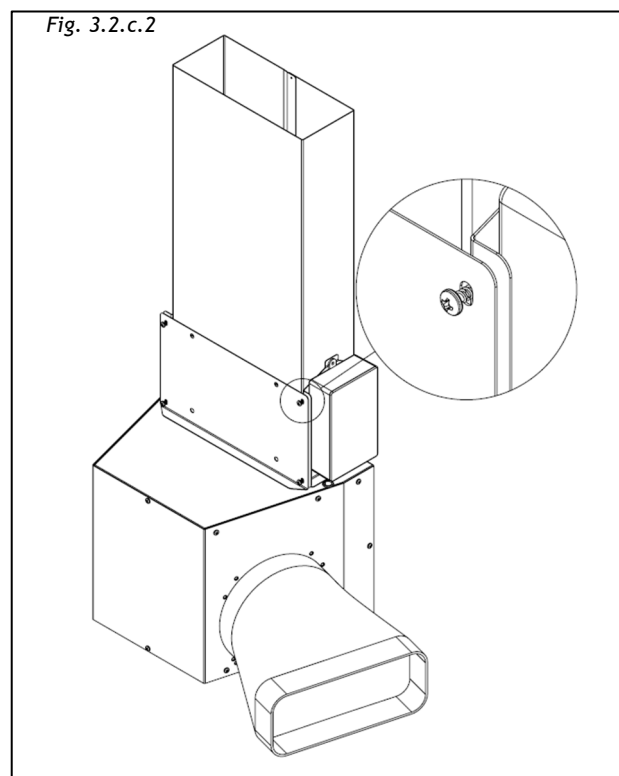
Fig. 3.2.b.3

Après avoir installé la plaque à induction comme indiqué au paragraphe III.2.a INSTALLATION DE LA TABLE À INDUCTION, aligner l'unité d'aspiration avec la table de cuisson (Fig. 3.2.c.1) en la plaçant à l'intérieur de la découpe dans la base du meuble précédemment réalisée (Fig. 3.2.b.1).

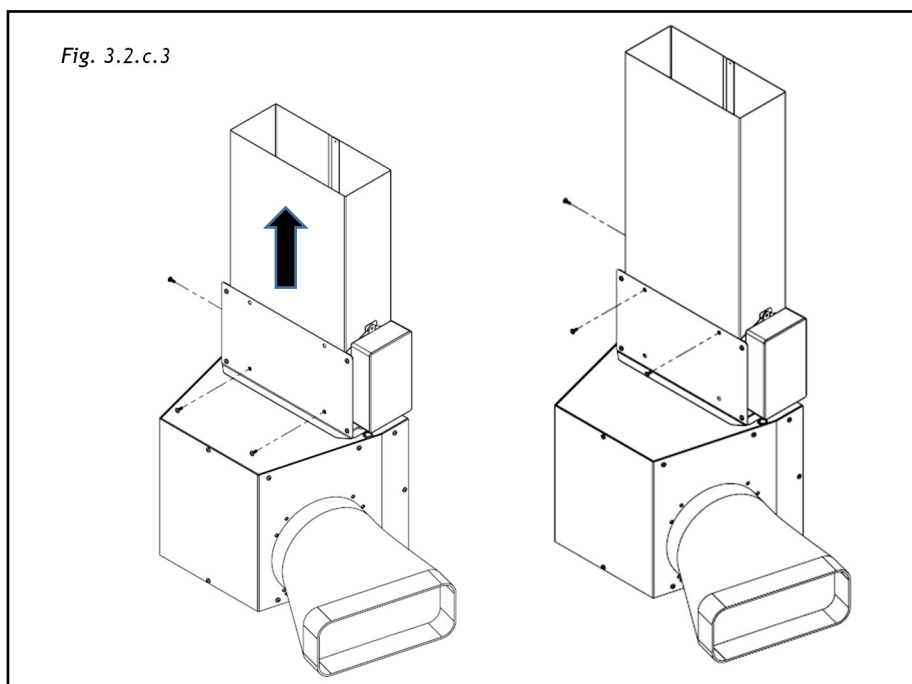


Si la longueur du tube métallique n'est pas suffisante pour atteindre le boîtier supérieur, elle peut être augmentée en déplaçant le tube à l'intérieur du boîtier moteur.

Pour ce faire, il est nécessaire de détacher le panneau avant en desserrant les quatre vis sans retirer complètement le panneau. (Fig.3.2.c.2)

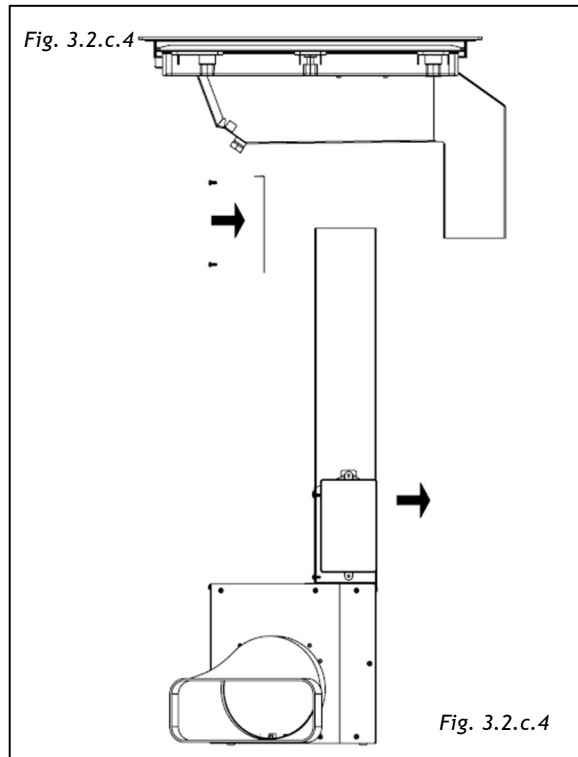


Le panneau avant et le tube sont fixés ensemble avec 3 vis (Fig. 3.2.c.3), en les retirant, le tube peut coulisser jusqu'à la position haute et ensuite il peut être fixé avec les mêmes vis.



Les trous sont maintenant libres et peuvent être fermés avec le couvercle fourni.

À ce stade, il est possible d'insérer le boîtier du moteur dans son siège et de monter le panneau (Fig. 3.2.c.4)



Pour loger correctement les tuyaux d'évacuation d'air, il est nécessaire d'utiliser des tuyaux et des raccords qui leur permettent de passer sous les meubles de cuisine, dans l'espace entre la base du meuble et le sol, normalement recouvert d'un socle.

### III.3 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.

L'appareil se compose de trois appareils qui doivent être connectés au secteur séparément : sur le bac d'aspiration il y a une plaque avec le numéro de série indiquant l'alimentation électrique nécessaire. Vérifier que l'alimentation est suffisante pour alimenter les 3 appareils.



Réseau électrique	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Protection électrique
220-240V 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

\* calculé avec le facteur simultané selon la norme EN 60335-2-6

	<b>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.</b>
---	--

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

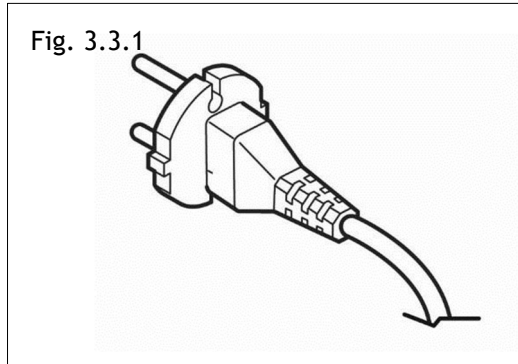
Après l'installation, les pièces isolées et celles qui transportent du courant électrique doivent être protégées de tout contact éventuel.

	<b>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.</b>
	<b>Attention ! Avant toute intervention, débrancher l'appareil du circuit électrique (Fig.2.1- Fig. 2.2 chapitre AVERTISSEMENTS).</b>

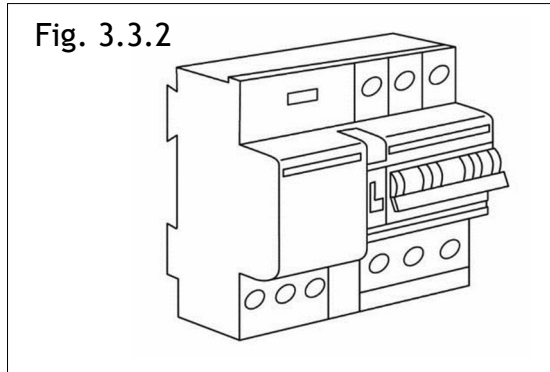
**Ces appareils doivent être connectés à un système de mise à la terre.**

Deux types de raccordement au réseau sont possibles :

1. En utilisant une fiche normalisée (Fig.3.3.1) 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.3.3.2).



**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.

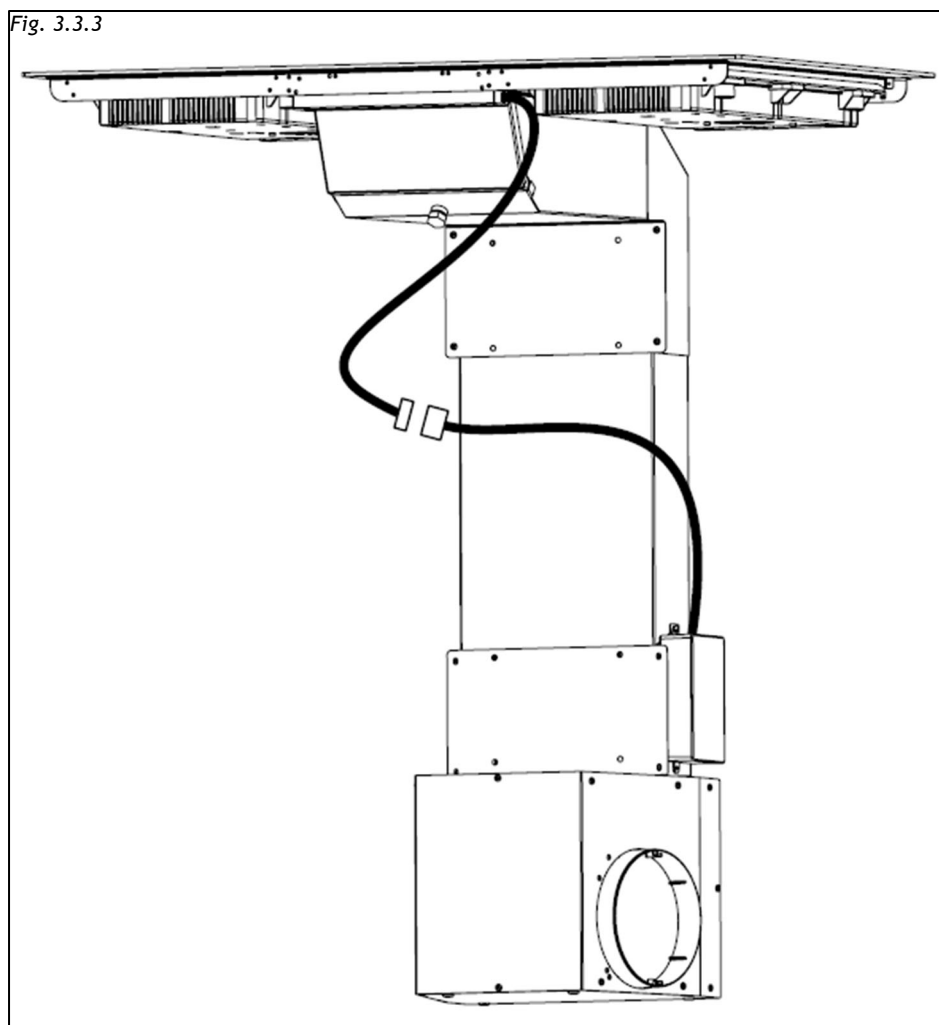
### **Attention !**

Respecter le schéma de raccordement. Utiliser le câble de raccordement fixé à la table de cuisson. Le fil vert/jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond à la phase.

### Procédure de raccordement de l'aspirateur :

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

- Raccorder électriquement le connecteur plat (mâle-femelle) de la carte principale au connecteur des commandes qui descend de la table de cuisson (Fig.3.3.3).



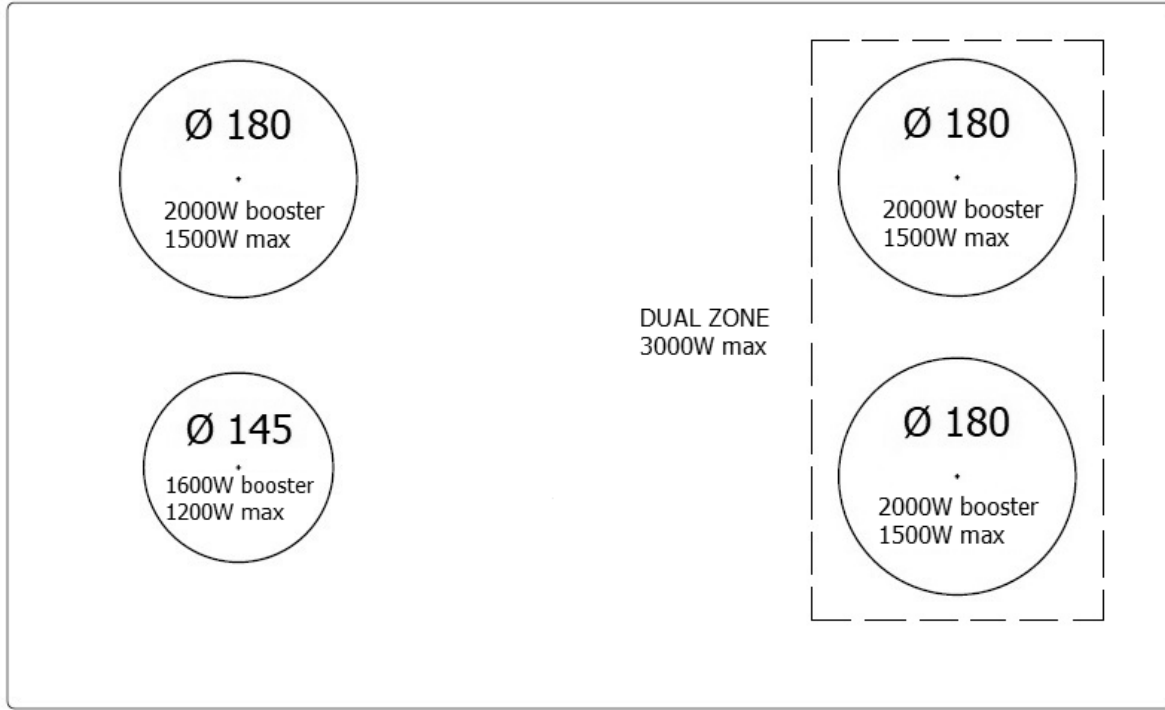
- La protection contre les pièces sous tension doit être garantie après l'installation.
- Le raccordement au secteur doit être effectué à l'aide d'une prise de terre ou d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle manière qu'il ne touche pas les parties chaudes de la table de cuisson ou autre.

**Nous ne pouvons être tenus responsables des accidents résultant d'une mauvaise connexion ou qui pourraient résulter de l'utilisation d'un appareil qui n'a pas été mis à la terre ou dont la connexion à la terre est défectueuse.**

## IV FONCTIONNEMENT

### IV.1 DESCRIPTION DU PLAN À INDUCTION

#### IV.1.a CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Détail du niveau de puissance :

Limitation de puissance lorsque les radiateurs Ø 180 fonctionnent simultanément (sans fonction Bridge « Pont ») : Puissance totale 3600W

#### IV.1.b CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DE COMMANDE

- Fonction de verrouillage automatique
- Fonction booster « ébullition rapide » (P)
- Fonction Bridge « Pont »
- Sélection de la minuterie de chauffage / Fonction Warm « Tenir au chaud »
- Fonction Heat-Up « Réchauffement rapide »
- Minuterie indépendante pour chaque dispositif de chauffe
- Indication de la chaleur résiduelle pour chaque élément de chauffe
- Contrôle de sécurité de la température maximale pouvant être atteinte sur la vitrocéramique
- Protection contre l'activation accidentelle des touches :

- Une ou plusieurs touches activées pendant plus de 10 sec. -> Désactivation de la commande tactile.

Un bip d'avertissement retentit toutes les 10 secondes, tant que la ou les touche(s) est (sont) activée(s).

- Avec tous les appareils de chauffage à puissance nulle pendant 10 secondes. -> La table de cuisson est éteinte. Si l'arrêt est dû à une activation accidentelle des touches, la commande tactile est activée comme ci-dessus.

- Avertissement acoustique pour attirer l'attention de l'utilisateur.
- Détection de casserole pour les appareils de chauffage à induction ; après 60 s. en absence de casserole, l'élément de chauffe s'éteint.



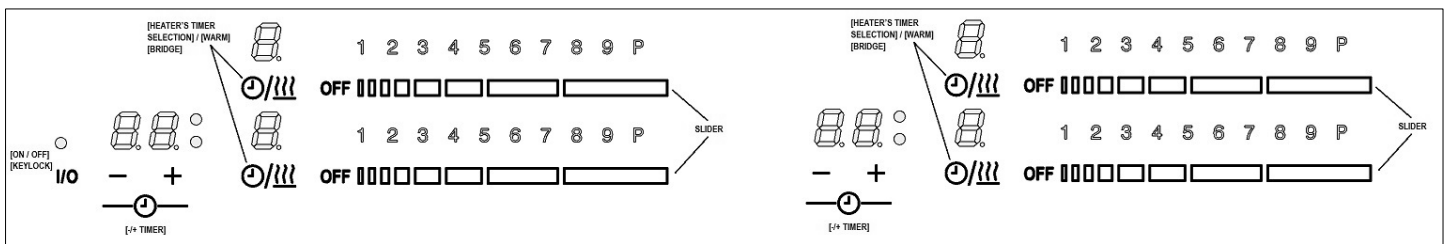
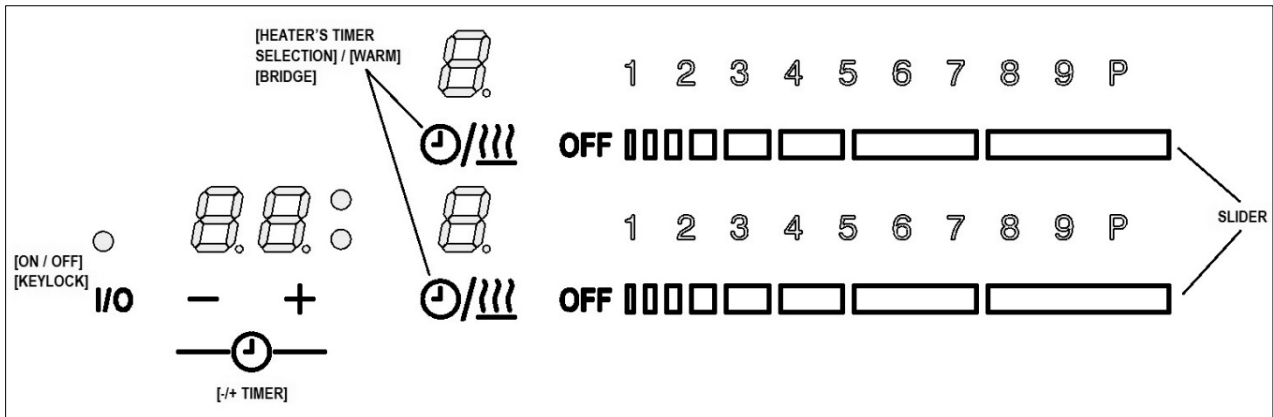
## TOUCHES GÉNÉRALES

- 1 touche pour allumer/éteindre la table de cuisson [ON/OFF] et déverrouiller le clavier.
- 2 touches de « sélection de l'heure » (-/+).

## TOUCHES DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFE

- 1 touche de sélection pour chaque minuterie de l'élément de chauffe [Heater\_timer\_selection]/fonction Warm
- 1 curseur pour chaque élément de chauffe pour sélectionner le set de cuisson ((0) -1-2-....P)

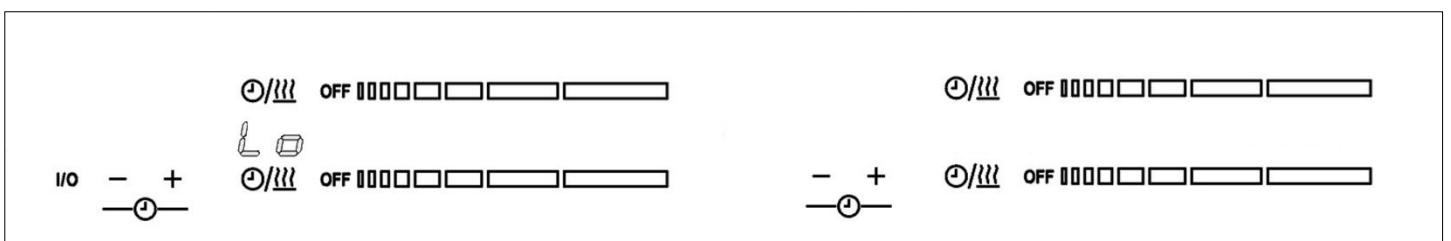
## SIGNAL SONORE D'ACTIVATION DES FONCTIONS (BUZZER)



## IV.2 UTILISATION DU PLAN À INDUCTION

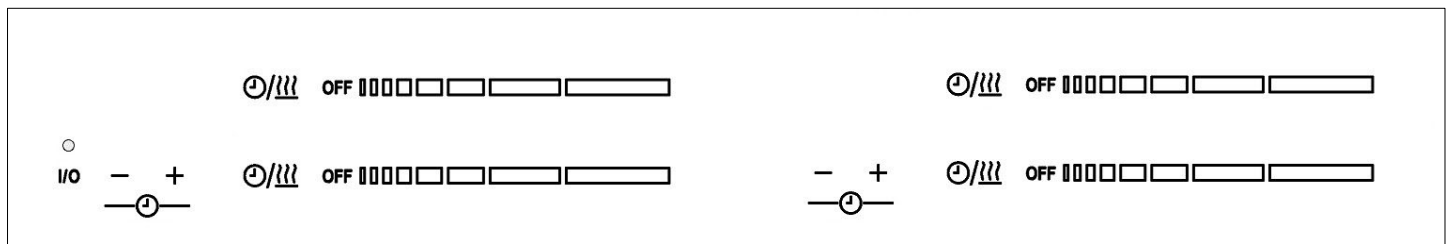
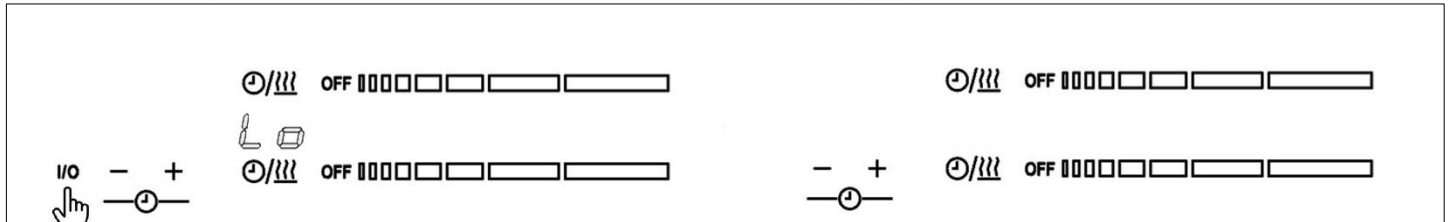
### IV.2.a VERROUILLAGE AUTOMATIQUE

Lorsqu'une table de cuisson est éteinte, elle est toujours verrouillée. Ensuite, « Lo » s'affiche sur les 7 segments de l'affichage de la zone de cuisson de l'élément de chauffe 1 pendant 5 secondes, puis disparaît. Chaque fois que l'on appuie sur une touche de l'élément de chauffe 1, l'afficheur de la zone de cuisson à 7 segments clignote « Lo » pour indiquer que la table de cuisson est verrouillée. Si l'on touche une touche de l'élément de chauffe 2, rien ne se passe.

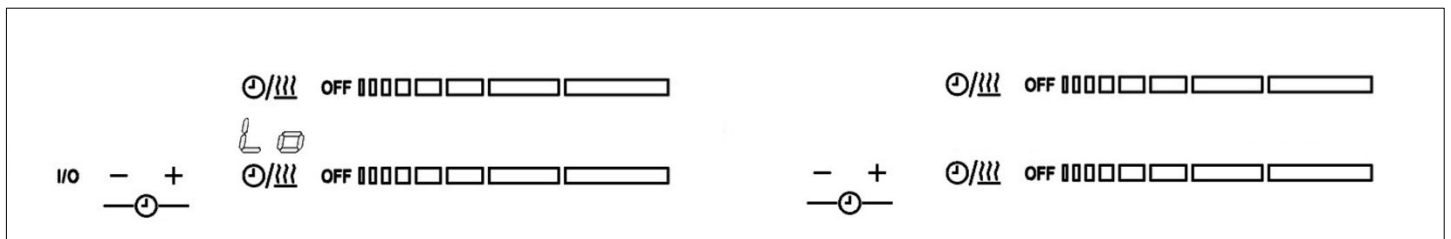


## IV.2.b ALLUMER/ÉTEINDRE LE PLAN DE CUISSON

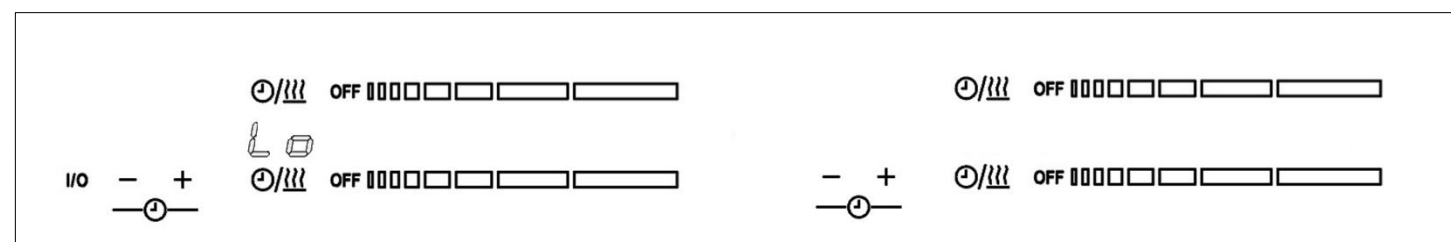
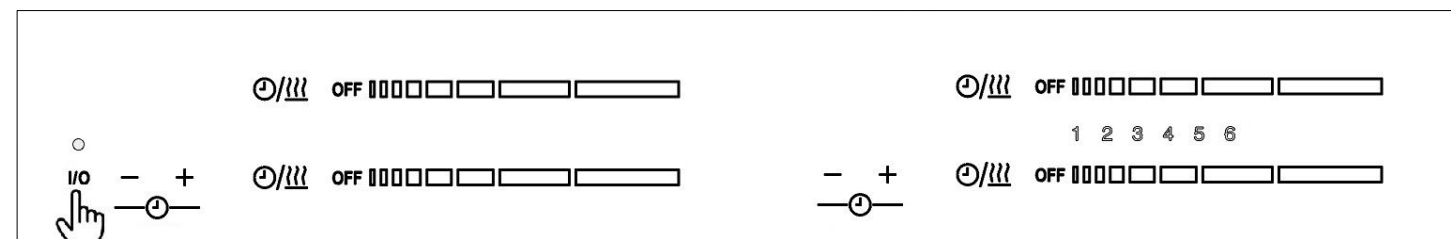
La plaque de cuisson s'allume en appuyant sur la touche [ON/OFF] pendant 2 secondes, un double signal sonore est émis et le led d'état On/Off s'allume. L'affichage des éléments de chauffe peut changer en cas de chaleur résiduelle ou d'état d'erreur de la zone de cuisson.



- Si aucune sélection d'un élément de chauffe n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.



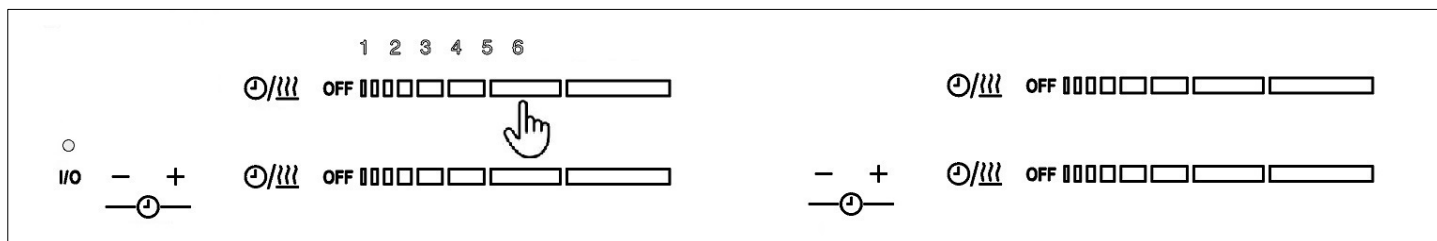
La plaque de cuisson s'éteint en appuyant sur la touche [ON/OFF] pendant 1 seconde. Un bip retentit et tous les éléments de chauffe sont éteints.



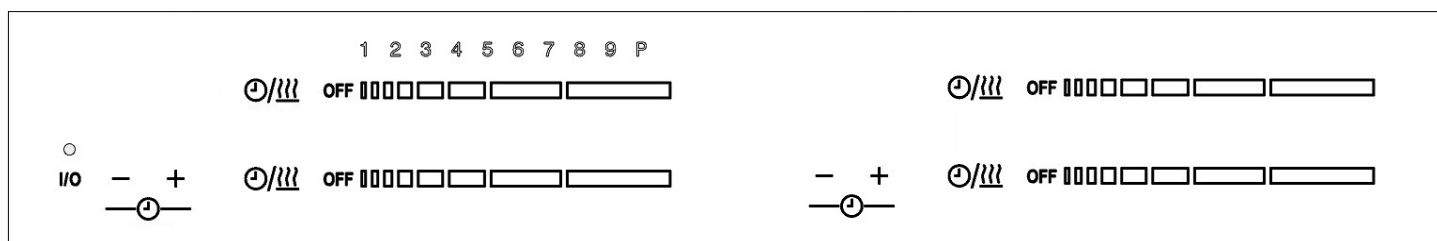
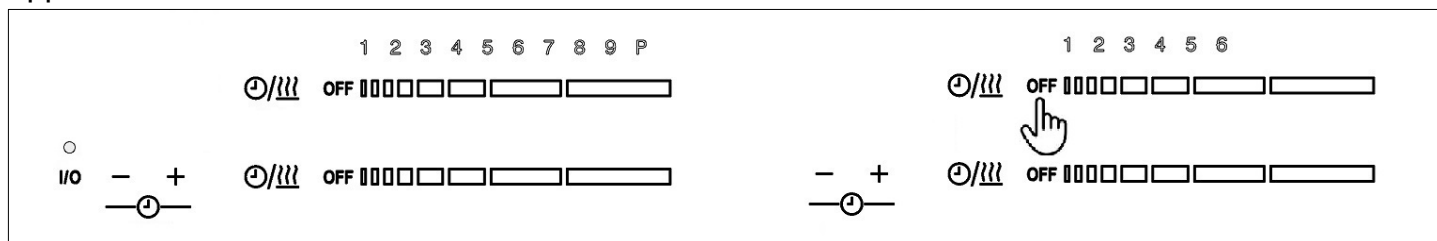
#### IV.2.c ALLUMER UNE ZONE DE CHAUFFE

Lorsqu'une table de cuisson est allumée (le LED d'état On/Off est allumé), une zone de chauffe peut être allumée en appuyant sur un curseur de l'élément de chauffe.

Le niveau de puissance sélectionné s'affiche dans le « graphique à barres du dispositif de défilement ».



Pour éteindre une zone de chauffe, l'utilisateur doit appuyer sur la partie inférieure du curseur de l'élément, un bip retentit et l'élément de chauffe s'éteint. L'indication de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran si de la chaleur résiduelle sort.



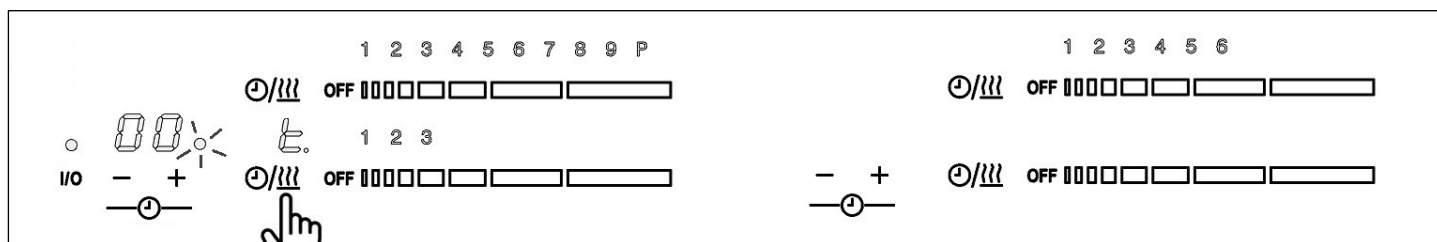
La valeur « H » apparaîtra dans le chiffre de la zone cible s'il existe de la chaleur résiduelle.

Si un seul élément de chauffe est actif et éteint, après 10 sec. on entendra un bref signal sonore indiquant que la table de cuisson est éteinte.

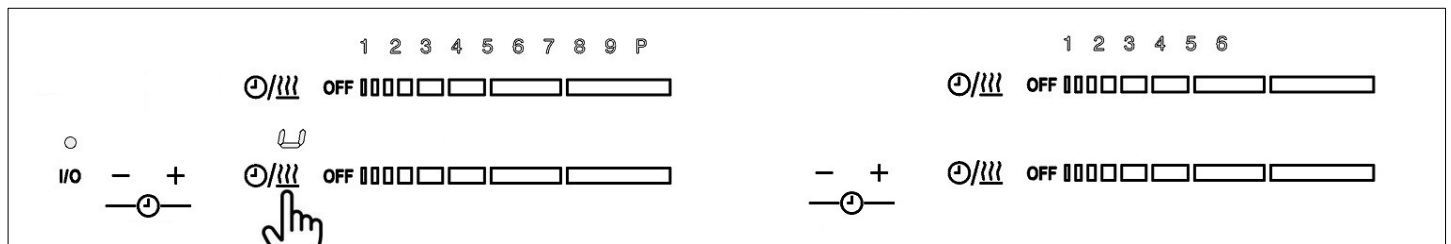
#### IV.2.e SÉLECTION MINUTERIE DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFE/FONCTION WARM « TENIR AU CHAUD »

Il y a deux fonctions sur la même touche :

1. Avec une brève pression, la minuterie de chauffage est sélectionnée, de sorte que l'utilisateur puisse afficher l'heure de la minuterie ou modifier la valeur de la minuterie, au cas où la minuterie est temporisée.

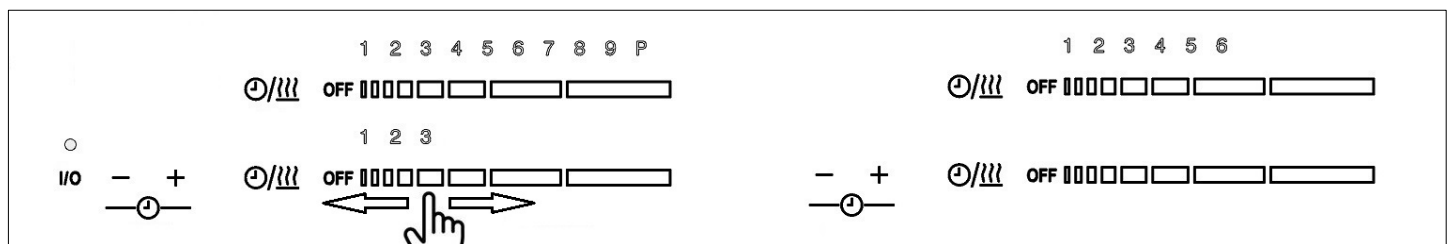


2. Et avec une pression prolongée, la fonction Warm « Tenir au chaud » est activée, l'écran affiche le niveau de puissance « u » et le graphique à barres du curseur s'éteint.



#### IV.2.f AUGMENTER/RÉDUIRE LE NIVEAU DE PUISSANCE AVEC LE CURSEUR

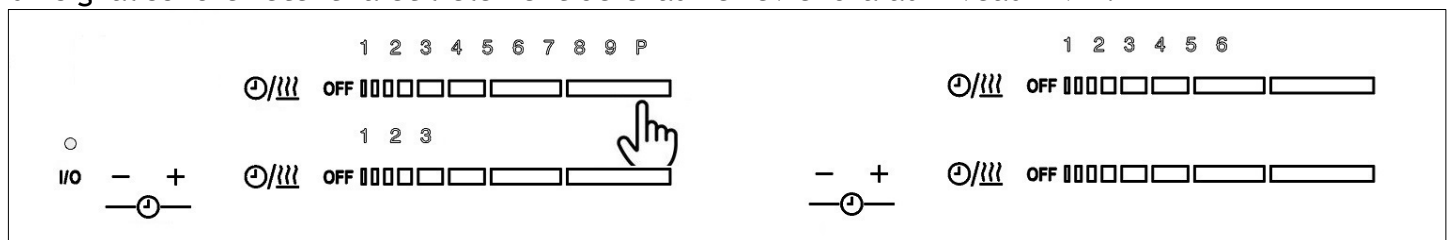
Le niveau de puissance peut être modifié par une pression courte sur les touches de défilement, en augmentant ou en diminuant la puissance des zones sélectionnées, et le « graphique à barres de défilement » affiche la puissance sélectionnée allant de (0) -1-2-3 ... 9 - à Booster (P).



#### IV.2.g FONCTION BOOSTER (P) « ÉBULLITION RAPIDE »

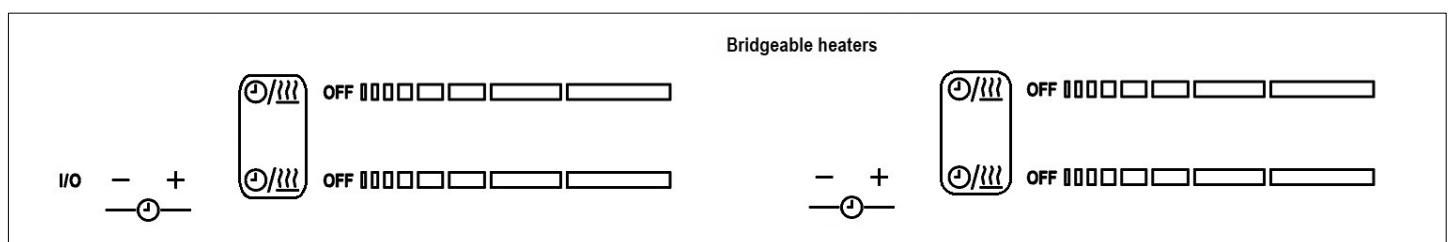
À travers une pression courte sur le niveau supérieur des touches de défilement, l'utilisateur peut sélectionner les fonctions Booster. Un bip retentit, l'écran de l'élément de chauffe affiche « P » et son graphique à barres de défilement montre toutes les barres allumées (niveau P).

L'élément de chauffe fonctionnera à pleine puissance pendant 10 minutes. Après ces 10 minutes, un signal sonore retentira et l'élément de chauffe reviendra au niveau « 9 ».

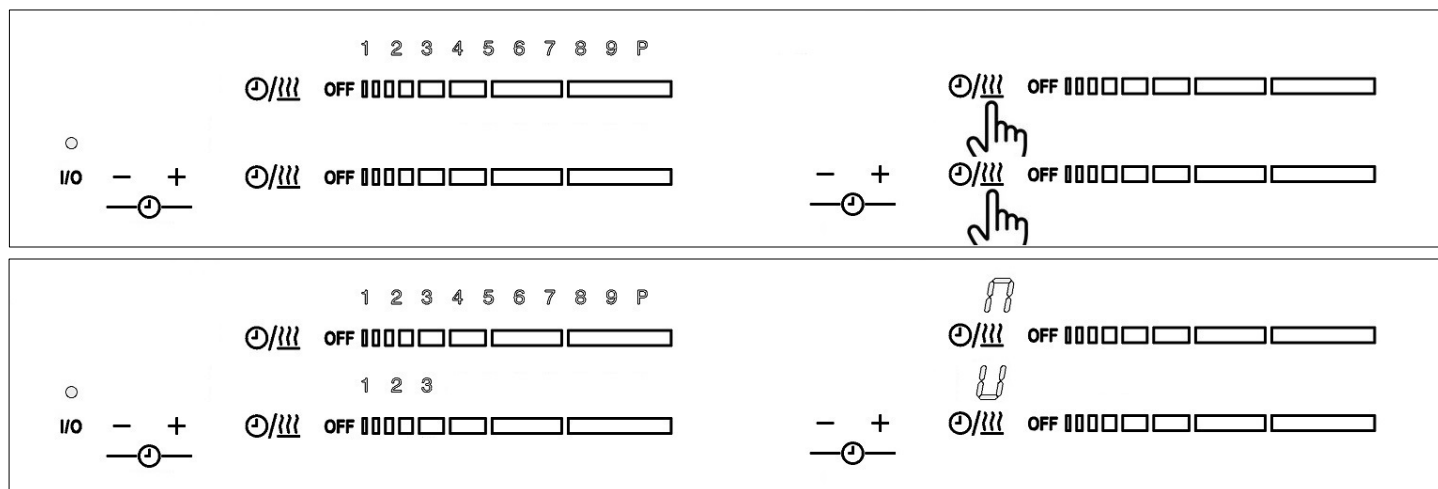


#### IV.2.h FONCTION BRIDGE « PONT »

Deux éléments de chauffe peuvent être reliés par la fonction Bridge « Pont » pour chauffer des casseroles et des grils plus longs.



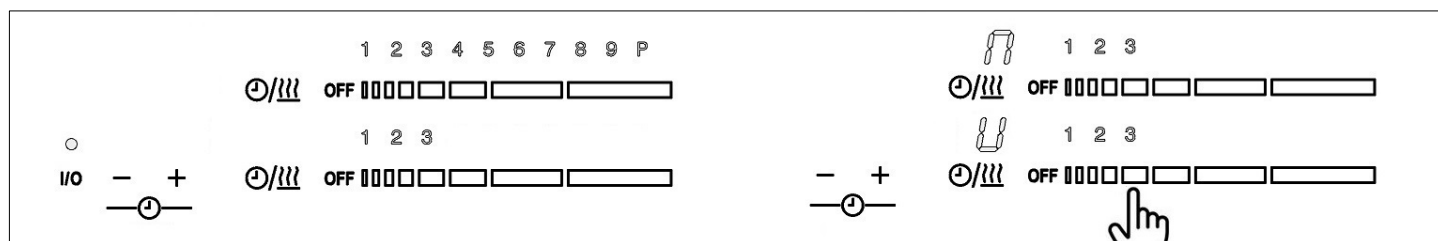
Pour activer ou désactiver la fonction Bridge « Pont », l'utilisateur doit appuyer sur une combinaison de touches (les deux touches pour sélectionner les résistances pouvant être connectées au Bridge « Pont ») et un signal sonore sera émis.



Dans certains cas, l'utilisateur ne pourra pas activer la « combinaison de touches Bridge-Pont-Pont », donc trois bips courts se feront entendre. Ces cas sont les suivants :

- Si le niveau de puissance des résistances est supérieur à 0.
- Si le verrouillage des touches est activé (LED KEYLOCK allumé).

Pour régler le niveau de puissance de l'élément chauffant à Bridge « Pont », appuyer sur n'importe quelle touche sur chaque curseur. Le niveau de puissance de l'élément de chauffe à pont est indiqué dans les graphiques à barres.



Lorsque les éléments de chauffe fonctionnent en tant qu'élément de chauffe à Bridge « Pont », les niveaux de puissance sélectionnables sont de 1 à 9, il n'est pas possible de sélectionner le niveau de puissance du booster (P). Lorsque les éléments de chauffe fonctionnent individuellement, les niveaux de puissance sélectionnables vont de 1 à P.

Lorsque les radiateurs fonctionnent comme des éléments de chauffe à Bridge « Pont » et que l'on veut les éteindre à un niveau de puissance nul, l'utilisateur doit appuyer sur le bas du curseur de l'élément de chauffe, un bip se fait entendre et l'élément est éteint.

#### IV.2.i FONCTION HEAT-UP « RÉCHAUFFEMENT RAPIDE »

L'utilisateur active la fonction « Réchauffement rapide » en appuyant sur le curseur pendant plus de 3 secondes lorsque la zone de cuisson fonctionne à une puissance supérieure à zéro et a été sélectionnée.

La fonction « Réchauffement rapide » ne peut pas être activée lorsque le radiateur fonctionne déjà au niveau de puissance Warm « Tenir au chaud », 9 ou P (Booster).

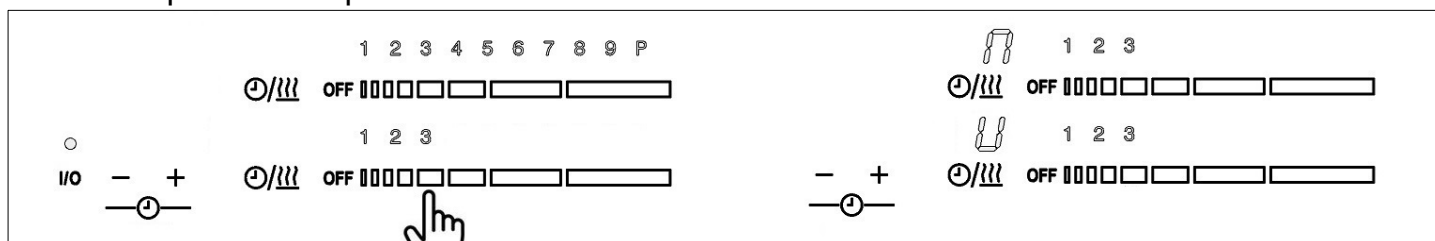
Lorsque le « Réchauffement rapide » est activé, l'élément de chauffe fonctionne à la puissance maximale (niveau P) pendant la durée du temps « Réchauffement rapide ». Après écoulement du temps « Réchauffement Rapide », les zones de cuisson reviennent automatiquement à la phase de cuisson programmée par l'opérateur avant de sélectionner « Réchauffement Rapide ».

Le temps de « Réchauffement Rapide » est associé aux niveaux de cuisson réglés.

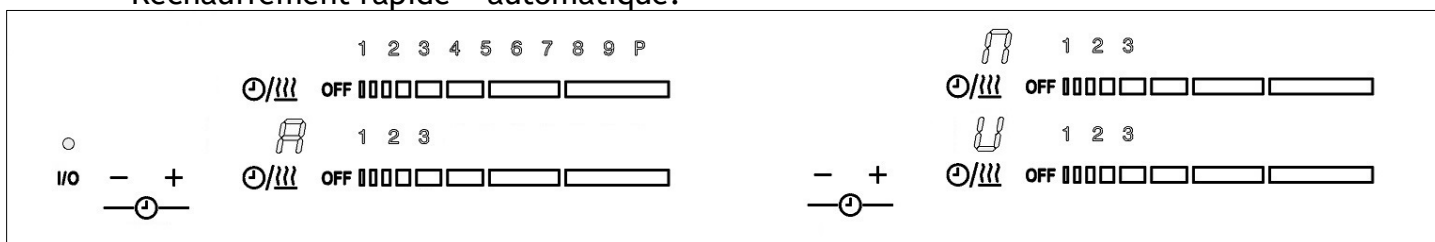
Niveau de cuisson	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temps « Réchauffement rapide » (secondes)	0	40	70	120	180	260	430	120	195

La séquence est la suivante :

- La zone de cuisson doit être à un niveau différent de 0, Warm « Tenir au chaud », 9 ou P (Booster) sur l'afficheur.
- Appuyer ensuite plus de 3 secondes sur le curseur lorsque la zone de cuisson fonctionne à une puissance supérieure à zéro



- L'affichage de la zone de cuisson respective affiche le symbole »A« pour l'indication du « Réchauffement rapide » automatique.

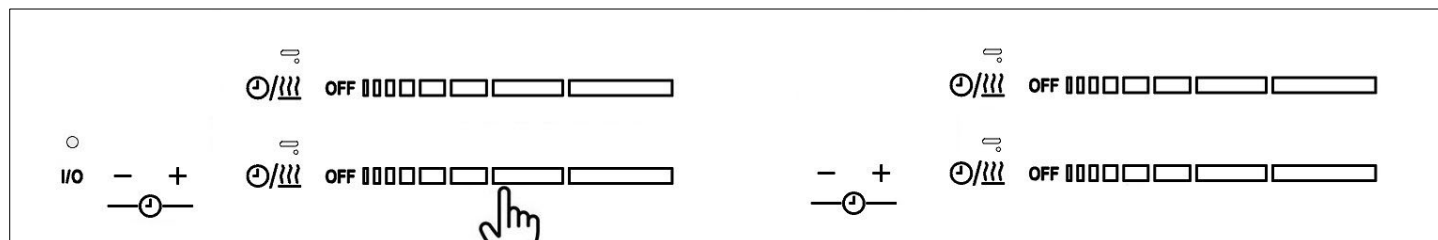


- Si le boost « Réchauffement rapide » est réglé sur une zone de cuisson avec détection de casserole activée et qu'aucune casserole n'est détectée, un « A » clignotera en alternance avec le symbole « pas de casserole ».
- Si l'on sélectionne une phase de cuisson supérieure avec le curseur, la fonction « Réchauffement rapide » reste active avec la nouvelle phase de cuisson.
- En sélectionnant à tout moment une phase de cuisson inférieure pendant le « Réchauffement rapide » automatique, la fonction « Réchauffement rapide » sera désactivée.
- Si la zone de cuisson est éteinte alors que la fonction de « Réchauffement rapide » est active, le « Réchauffement rapide » est également désactivé.

- Lorsque le temps de « Réchauffement rapide » s'est écoulé comme prévu ou que le « Réchauffement rapide » automatique a été désactivé à partir des étapes de fonctionnement ci-dessus, la barre de défilement rapide affiche l'étape de cuisson réglée. Le « A » est désactivé.

## IV.2.l SÉCURITÉ

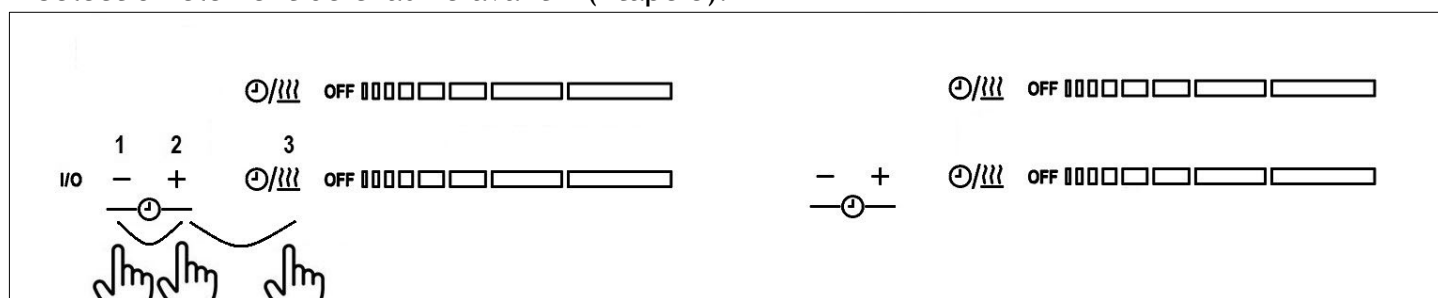
Quelque chose (un objet ou un liquide) appuie sur une touche pendant plus de 10 secondes. 2 bips courts + 1 bip long toutes les 30 secondes sont émis lorsque le bouton est enfoncé. La table de cuisson s'éteint. Ce symbole continuera à clignoter si le problème persiste.



## IV.2.m AFFICHAGE VERSION LOGICIEL

La version logiciel ne peut être activée que lorsque le plan de cuisson est éteint et uniquement pendant les 30 premières secondes après l'allumage du plan de cuisson :

1. Débrancher et rebrancher électriquement la table de cuisson et appuyer sur la séquence (uniquement pendant les 30 premières secondes après la mise en marche de la table de cuisson).
2. Appuyer d'abord sur « - timer » (étape 1).
3. Tout en maintenant enfoncé « - timer », appuyer simultanément sur le bouton « + timer » (étape 2).
4. Tout en maintenant enfoncés « - timer » et « + timer », appuyer simultanément sur le bouton « Sélection élément de chauffe avant » (Étape 3).



La séquence d'affichage est la suivante :

1. **First Touch Sw Version** apparaît pendant 10 secondes sur les écrans de la minuterie. Tout d'abord, la « Version logicielle fonctionnelle » s'affiche sans points ni voyants de minuterie allumés. Ensuite, la « version du logiciel de sécurité » est affichée avec points et voyants de minuterie allumés.
2. Puis un court bip retentit et s'affiche la **version logiciel du premier générateur d'induction**. Tout d'abord, la « version du logiciel fonctionnel » s'affiche sans points ni voyants de minuterie allumés. Ensuite, la « version du logiciel de sécurité » est affichée avec points et voyants de minuterie allumés.

3. Puis un autre bip court retentit et s'affiche la **version logiciel du deuxième générateur d'induction**. Tout d'abord, la « version du logiciel fonctionnel » s'affiche sans points ni voyants de minuterie allumés. Ensuite, la « version du logiciel de sécurité » est affichée avec points et voyants de minuterie allumés.

4. Puis un autre bip court et la séquence d'affichage est terminée.

5. Si une touche est enfoncée pendant la séquence d'affichage logiciel, la séquence est terminée et la commande tactile continue pendant le fonctionnement normal.

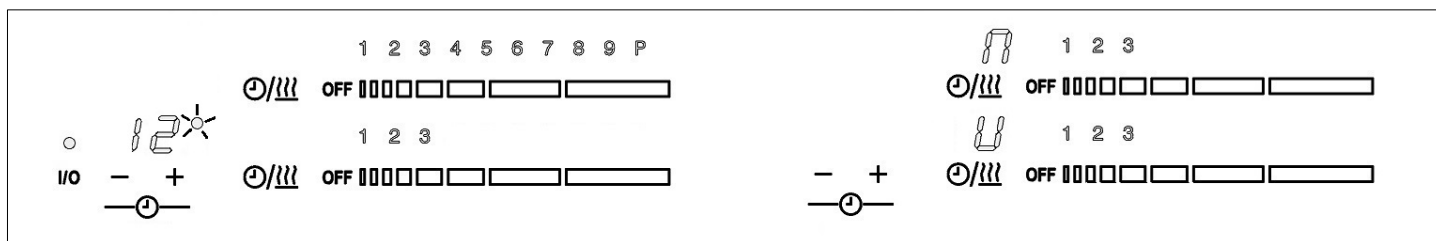
#### IV.2.n TIMER

La fonction minuterie consiste à activer différentes minuteries affectées à des zones de cuisson individuelles. « 00 » s'affiche dans les chiffres réservés à la minuterie. Lorsque la minuterie de l'élément de chauffe est terminée, l'élément de chauffe s'éteint.

- La fonction de minuterie est activée lorsque la touche « Sélection minuterie élément de chauffe / / Touche « Warm » est enfoncée et que le niveau de puissance de l'élément de chauffe est supérieur à 0.
- Le LED du timer clignote pour indiquer que la zone est en train de chronométrer.
- Avec les touches « + Timer » ou « -Timer », on peut choisir l'heure du timer. Un bip retentit.
- En appuyant simultanément sur les touches « +/- » de la minuterie, la minuterie est annulée (passe à 00), mais l'élément de chauffe doit être sélectionné.
- Si les touches de la minuterie « + » ou « - » sont maintenus enfoncés pendant le réglage de la minuterie (voyant clignotant), on peut régler rapidement la minuterie.
- Lors du réglage de la minuterie, on peut passer de « 00 » à « 99 » avec la touche « - » et de « 99 » à « 00 » avec la touche « + ».
- La durée maximale est de 99 minutes.
- Lorsque le temps expire et que la table émet un bip, appuyer sur n'importe quelle touche et l'alarme et la séquence de chiffres se termineront.
- On peut régler le temps de la minuterie, alors que la minuterie fonctionnait auparavant, en appuyant brièvement sur la « Touche de sélection minuterie élément de chauffe / / bouton Warm », et l'utilisateur peut régler la minuterie avec la touche « +/- ».
- La puissance de la zone avec minuterie peut être modifiée sans affecter la programmation de la minuterie.
- La dernière minute sera affichée en secondes.
- Appuyer sur les touches « + » ou « - » sans appuyer sur le bouton de sélection de la minuterie de l'élément de chauffe ne fera rien.

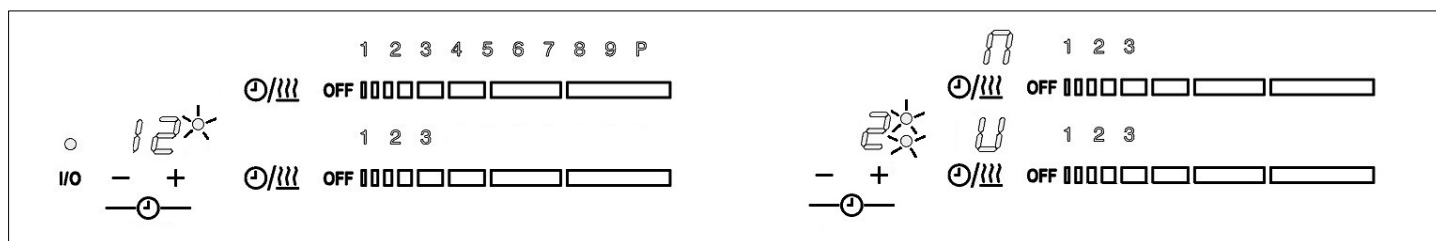


➤ Le temps restant est affiché dans les chiffres réservés à la minuterie.



➤ Si l'élément de chauffe 1 et l'élément de chauffe 2 sont en minuterie en même temps (Touch Control à gauche) : le temps restant le plus court s'affiche et son LED de minuterie clignote. L'autre LED est allumé en continu.

➤ Si l'élément de chauffe 3 et l'élément de chauffe 4 sont en minuterie en même temps (Touch Control à droite) : le temps restant le plus court s'affiche et son LED de minuterie clignote. L'autre LED est allumé en continu.



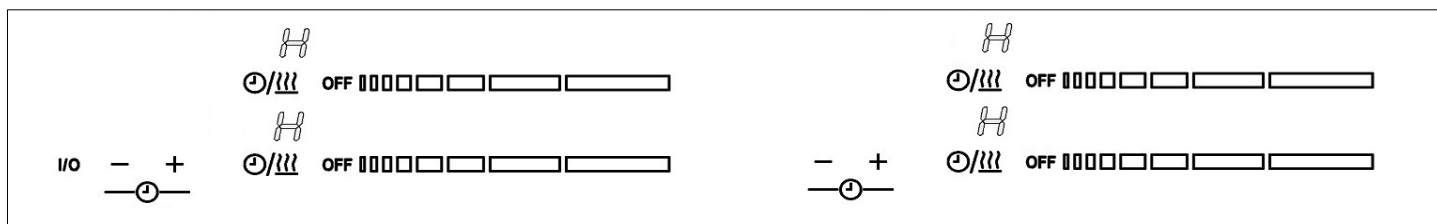
#### IV.2.o COUPURE AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ

Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant une durée prédéfinie, l'élément de chauffe correspondant s'éteint automatiquement. La durée de fonctionnement maximale d'un élément de chauffe dépend du niveau de cuisson sélectionné.


Niveau de puissance	Temps max. ON (heures)
1	10
5	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

#### IV.2.p INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

Après l'extinction d'une zone, un « H » s'affiche en fonction de la température déterminée par la sonde de température dans la zone de cuisson. Le « H » sera affiché statiquement et ne clignotera pas.



#### IV.2.q DÉTECTION CASSEROLE

Lorsqu'il n'y a pas de casserole ou quand il y a une casserole inadaptée, après avoir réglé un niveau de puissance, le niveau choisi et le symbole « -u »  (petit U avec ligne de fond) clignoteront au rythme de 1 seconde et aucune puissance ne sera ajoutée.

Après 30 secondes, la zone s'éteint automatiquement. Le délai de 30 secondes pour la détection de la casserole n'est pas affecté par le mode pause.

Dans la barre de défilement de contrôle, on verra l'indication du niveau de puissance ; il n'y a pas d'indication spéciale de détection de la casserole.

#### IV.2.r AFFICHAGE D'ÉTATS PARTICULIERS SUR LES COMMANDES

L'affichage de l'élément de chauffe correspondant alterne entre deux caractères en fonction de l'état.

État particulier (Ordre de priorité de l'affichage)	Conditions initiales	Conditions finales	Action	État de l'élément de chauffe	Affichage de l'élément de chauffe avant	Affichage de l'élément de chauffe arrière
Augmentation de puissance non permis (uniquement pour modèles ECO)	Puissance du plan de cuisson requise > Limite de puissance ECO du plan de cuisson	2 sec	Augmentation de puissance non permis	Allumé/Éteint	'r'	
Élément de chauffe sans poêle adaptée ou sans poêle	Pas de poêle ou poêle non adaptée sur l'élément de chauffe	Poêle adaptée au-dessus de l'élément de chauffe	Après 1 minute Élément de chauffe éteint	Allumé	'Power'	'-u'
Surtempérature de l'élément de chauffe à induction	TEMPÉRATURE BOBINE > T1 (1)	TEMPÉRATURE BOBINE < T2 (1)	Aucune alimentation n'est fournie à l'élément de chauffe	Éteint	' ' ou 'H'	'C'
				Allumé	'Power'	
Surtempérature du générateur d'induction	TEMPÉRATURE DISPERSEUR DE CHALEUR > T3 (1)	TEMPÉRATURE DISPERSEUR DE CHALEUR < T4 (1)	Aucune alimentation n'est fournie à l'élément de chauffe	Éteint	' ' ou 'H'	'c'
				Allumé	'Power'	
Verre chaud sur un élément de chauffe (chaleur résiduelle)	TEMPÉRATURE BOBINE > T5 (1)	TEMPÉRATURE BOBINE < T6 (1)	-----	Éteint	'H'	

Pour les valeurs T1, T2, T3, T4, T5 et T6, voir le dessin correspondant.

## IV.3 CONSEILS DE CUISINE

### IV.3.a QUALITÉ DES CASSEROLES

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

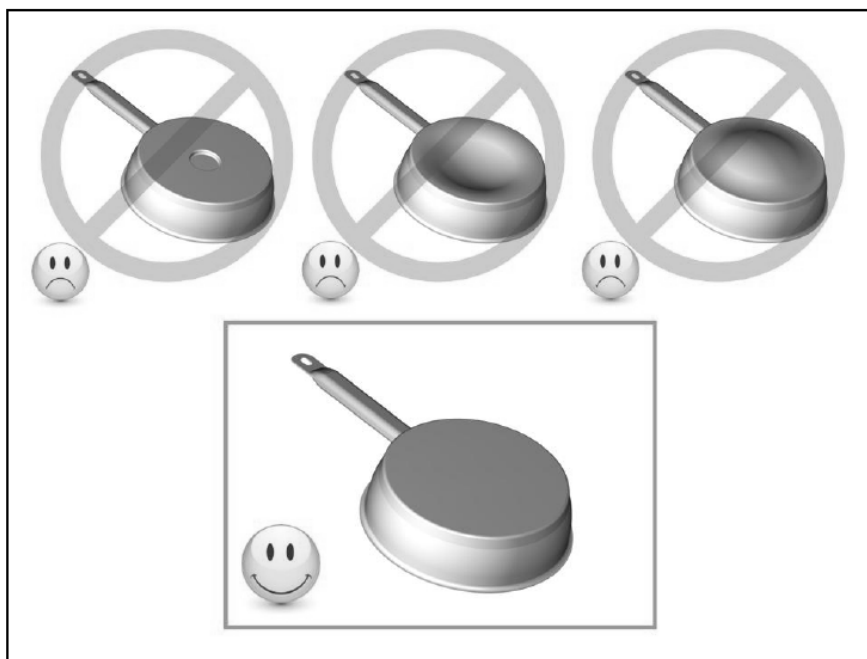
**Matériaux inadaptés :** aluminium et acier inoxydable sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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

Pour vérifier si les casseroles sont compatibles :

- Mettre de l'eau dans une casserole placée sur une zone de chauffe par induction réglée au minimum. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant se bloque au fond de la casserole.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit ne signifie aucune panne de l'appareil et n'affecte pas le fonctionnement de la cuisson.

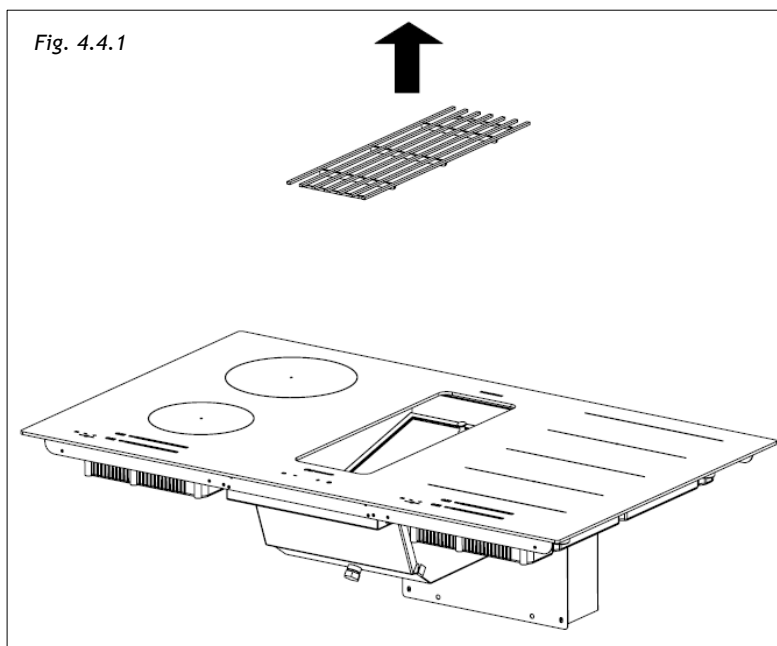


### IV.3.b DIMENSIONS DES CASSEROLES

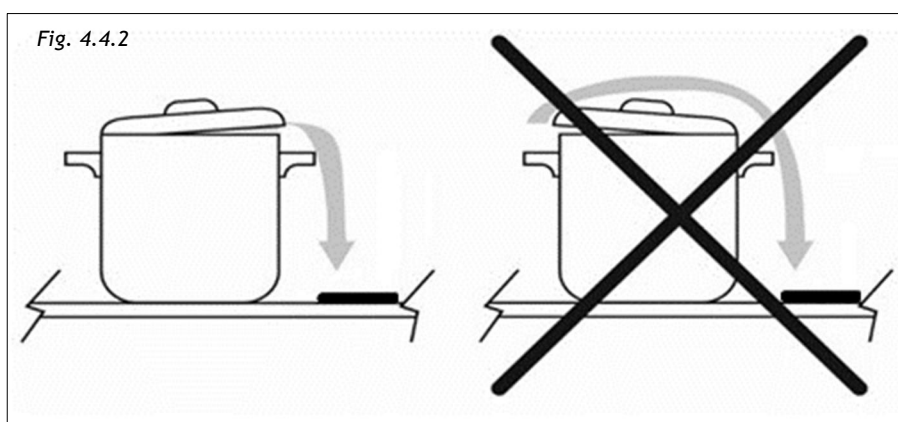
Le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de la table de cuisson, bien positionner la casserole au centre de la zone de cuisson.

#### IV.4 FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE

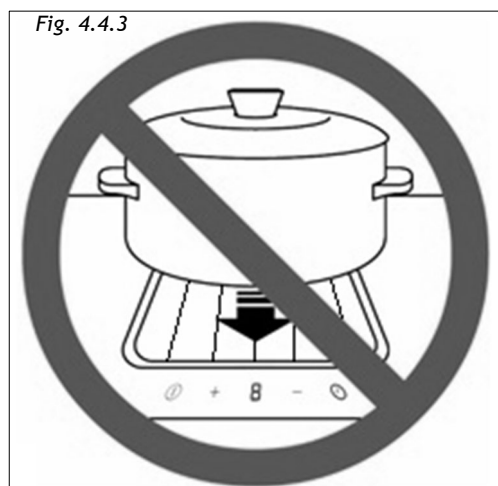
Pour enlever la grille centrale, il suffit de la soulever (Fig. 4.4.1).



Pour obtenir une aspiration maximale, essayer de convertir les fumées de cuisson du côté le plus proche de l'aspiration (Fig. 4.4.2).



Ne placer aucun objet au-dessus de la grille centrale de la hotte (Fig. 4.4.3).



Les commandes tactiles sont situées à l'avant de la hotte et se composent de 4 touches et d'un afficheur central (Fig. 4.4.4).

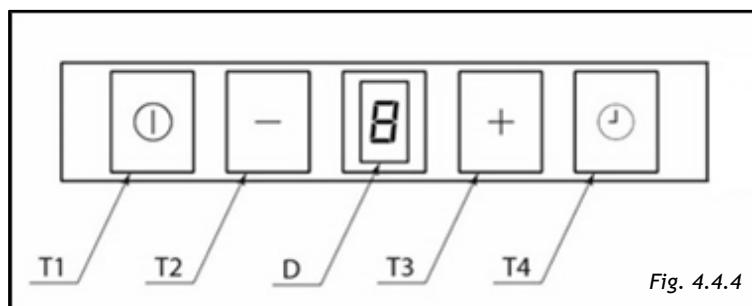


Fig. 4.4.4

#### IV.4.a ALLUMAGE DE L'ASPIRATEUR

En touchant T1 pendant 1 sec, on allume la hotte à la 1<sup>ère</sup> vitesse.

Pour augmenter la vitesse (2<sup>ème</sup> - 3<sup>ème</sup> - 4<sup>ème</sup> ou intensive), taper sur T3.

Pour diminuer la vitesse, taper sur le bouton T2 (4<sup>ème</sup> ou intensive - 3<sup>ème</sup> - 2<sup>ème</sup> - 1<sup>ère</sup>).

Si on règle la 4<sup>ème</sup> vitesse (intensive), la hotte atteindra la vitesse maximale de l'aspirateur pendant 5 minutes, puis passera automatiquement à la 3<sup>ème</sup> 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 ».

#### IV.4.b COUPURE DE L'ASPIRATEUR

Pour éteindre la hotte, effleurer le bouton T1.

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

#### IV.4.c 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.

#### IV.4.d FONCTION AUTO-COUPURE RETARDÉE PROGRAMMABLE

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 activée, 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 3<sup>ème</sup> vitesse et l'auto-extinction se produira à la 3<sup>ème</sup> vitesse.

#### IV.4.e 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.

#### IV.4.f FONCTION AVIS NETTOYAGE FILTRE ANTI-ODEUR

Toutes les 120 heures de fonctionnement de la hotte, lorsque la hotte s'éteint, l'écran s'allume avec la lettre « S » pendant 30 secondes pour rappeler de nettoyer les filtres anti-odeur (le cas échéant).

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'avertissement sera signalé même si la hotte n'est pas filtrante : dans ce cas, procéder au nettoyage normal des filtres anti-graisse et réinitialiser la minuterie.

#### IV.4.g PRÉSENCE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE

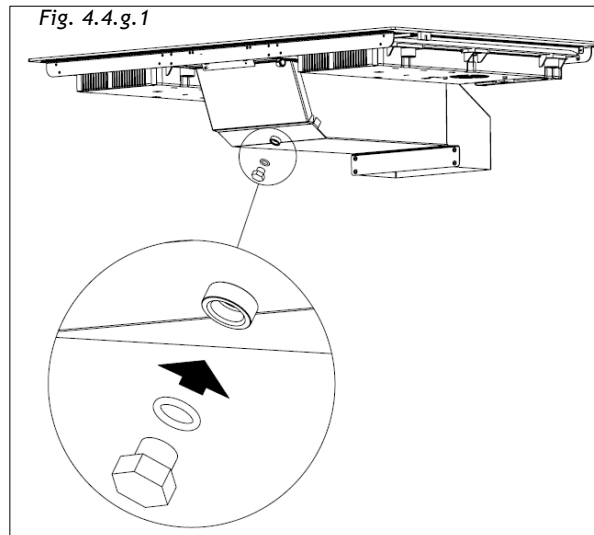
La hotte est équipée d'un bac de récupération des liquides.

Faire régulièrement attention à la présence éventuelle de liquides dans le bac et le vider en retirant le bouchon (fig. 4.4.g.1).

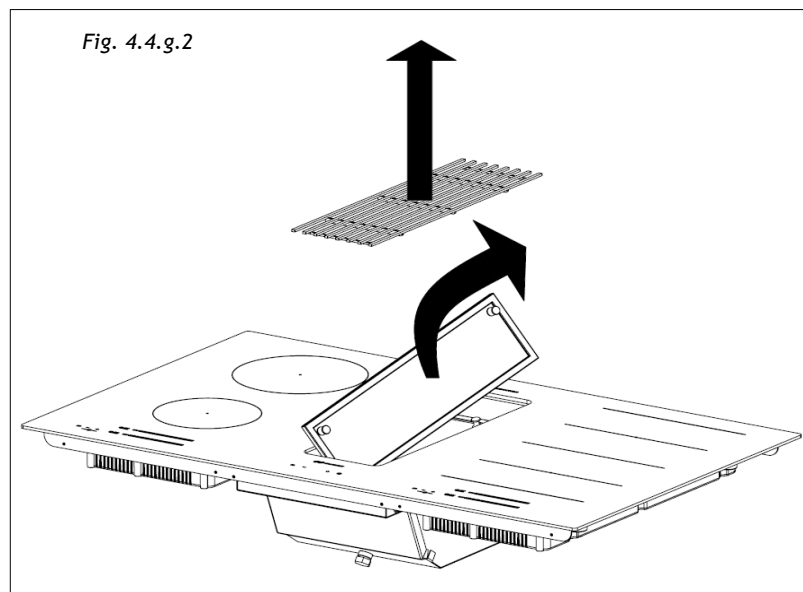
Il est recommandé de positionner le récipient de collecte des liquides sous le bouchon.



**Attention ! Déconnecter électriquement le système en coupant l'alimentation électrique de la hotte (Fig.2.1 - Fig. 2.2 chapitre AVERTISSEMENTS)**



Pour optimiser l'intervention, il est également recommandé de nettoyer et sécher tout l'intérieur de la hotte. Retirer ensuite la grille de support centrale et retirer le filtre anti-graisse en la soulevant par le bouton spécial (Fig. 4.4.g.2).



Après avoir effectué ces opérations, l'intérieur du bac peut être nettoyé et séché par le dessus. Après le nettoyage, repositionner tous les composants et la grille en effectuant les opérations ci-dessus (Fig. 4.4.g.2) dans l'ordre inverse.

## V ENTRETIEN 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).**

### V.1 NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION

**Éteindre l'appareil avant de le nettoyer.**

Ne pas nettoyer la table de cuisson si le verre est trop chaud car il y a un **risque de brûlure**.

- Enlever les taches légères avec un chiffon humide avec du liquide vaisselle dilué dans un peu d'eau. Rincer ensuite à l'eau froide et sécher soigneusement la surface.
- Les produits de nettoyage hautement corrosifs ou abrasifs et les équipements de nettoyage pouvant provoquer des rayures doivent être absolument évités.
- Ne jamais utiliser d'appareils à pression ou à vapeur.
- Ne pas utiliser d'objets qui pourraient rayer la vitrocéramique.
- S'assurer que la casserole est sèche et propre. S'assurer qu'il n'y a pas de grains de poussière sur la plaque vitrocéramique ou la casserole. Les casseroles rugueuses rayeront la surface.
- Tout déversement de sucre, confiture, gelée, etc. doit être retiré immédiatement. De cette façon, vous éviterez d'endommager la surface.

### V.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.

La grille centrale peut être lavée au lave-vaisselle.

**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 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 bac, 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 effectuer l'entretien du filtre anti-graisse métallique, il est indispensable de le retirer de la hotte.
- Pour retirer le filtre anti-graisse métallique, procéder comme indiqué dans la section IV.4.g PRÉSENCE DE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE).
- Le filtre anti-odeurs, s'il est présent, doit être lavé ou remplacé dès l'apparition de l'avertissement correspondant (voir chapitre IV.4.f FONCTION D'AVIS DE NETTOYAGE DES FILTRES ANTI-ODEUR).
- Demander le filtre au fabricant.
- Pour laver ou remplacer le filtre anti-odeurs, consulter 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 d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'alimentation électrique de la hotte (Fig. 2.1 - Fig. 2.2 chapitre AVERTISSEMENTS).**

- 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.

### VI.1 ERREURS/ALARME

L'affichage de l'élément de chauffe correspondant alterne entre deux caractères en fonction de l'erreur.



Description	Action	Affichage Erreur sur l'écran
Erreur sécurité ON-OFF	Off (*)	FA
Erreur sécurité logiciel	Off (*)	F0
Erreur sensibilité touche capacitive	Off (*)	Fb
Erreur NTC en court	Off (*)	FE
Erreur NTC en ouverture	Off (*)	Ft
Erreur extra température	Off (*)	Fc
Erreur mémoire Eeprom	Off (*)	FH
Erreur Fréquence signal numérique PWM	Off (*)	FC
Erreur Niveau signal numérique PWM	Off (*)	Fd
Erreur clavier - ADCMux	Off (*)	FJ
Erreur clavier ExtMUX	Off (*)	FU
Erreur contre relais	Off (*)	Fr

(\*) Toutes les zones de cuisson sont éteintes et verrouillées.

## VII MISE HORS SERVICE

### VII.1 MISE HORS SERVICE

La mise hors service signifie l'arrêt définitif et le démontage de l'appareil. Après la mise hors service, l'appareil peut être incorporé dans un autre meuble, revendu à titre privé ou mis au rebut.

	<b>Attention ! Pour mettre l'appareil hors service, il est nécessaire d'éteindre l'appareil et de débrancher l'alimentation électrique de la hotte (Fig. 2.1-2.2 chapitre MISES EN GARDE).</b>
	<b>Attention ! Faire effectuer la déconnexion et la fermeture des lignes électriques uniquement par du personnel spécialisé.</b>

### VII.2 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

### VII.3 CONSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

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

### VII.4 ÉLIMINATION



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/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.

En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé. 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](mailto:info@galvamet.it) - web : [www.galvamet.it](http://www.galvamet.it)