



Sommaire

Informations de sécurité	4
Consignes de sécurité	5
Description du produit	8
Utilisation quotidienne	10
Conseils et astuces	15
Nettoyage et entretien	18
Dépannage	19
Installation	21
Caractéristiques techniques	22
Efficacité énergétique	23
Votre garantie	24

Sous réserve de modifications
sans préavis préalable.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures résultant d'une mauvaise utilisation ou installation de l'appareil. Gardez ce manuel à portée de main pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et la connaissance sont insuffisantes, seulement s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil et s'ils en connaissent les dangers potentiels.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes souffrant de handicaps sévères et complexes doivent être tenus à l'écart ou surveillés constamment.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés constamment.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. Jetez-les en respectant les consignes de tri des déchets.
- Tenez les enfants et animaux domestiques éloignés de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne ou refroidit. Les parties accessibles sont brûlantes.
- Si l'appareil est muni d'une sécurité enfants, activez-la.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être confiés à un enfant sans surveillance.

Sécurité - Généralités

- **ATTENTION** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes lors de son utilisation. Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné via un programmateur externe ou une télécommande.

- **ATTENTION** : laisser chauffer de l'huile ou de la graisse sans surveillance sur une table de cuisson peut être dangereux et causer un incendie.
- **NE** tentez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : toute cuisson, même de courte durée, doit être surveillée en permanence.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie : n'entreposez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson au risque de devenir brûlants.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de ses commandes, ne vous fiez pas au capteur de récipient.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est craquelée, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur. Si l'appareil est relié au secteur par le biais d'une boîte de raccordement, enlevez le fusible afin de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique. Dans les deux cas, contactez le SAV.
- Si le câble secteur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- **ATTENTION** : n'utilisez que des dispositifs de sécurité de la même marque que votre table de cuisson ou préconisés par le fabricant dans ce manuel car compatibles avec votre appareil ou encore incorporés à ce dernier. Des dispositifs inappropriés peuvent provoquer des accidents.

Instructions pour votre sécurité

Installation



ATTENTION ! L'installation de cet appareil ne doit être réalisée que par une personne qualifiée.



ATTENTION ! Risque de blessures ou de dommages matériels.

- Retirez tous les emballages.
- N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Installez l'appareil à la distance minimale préconisée des autres appareils électroménagers et éléments de cuisine.
- L'appareil est lourd, faites attention lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de protection et des chaussures de sécurité.
- Assurez l'étanchéité des découpes du plan de travail au moyen d'un vernis afin d'éviter tout gonflement dû à l'humidité.
- Protégez le dessous de l'appareil contre la vapeur et l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre. Vous éviterez le risque qu'un récipient chaud ne soit renversé lorsque la porte ou la fenêtre sont ouvertes.
- Tous les appareils possèdent des ventilateurs de refroidissement sur la face arrière.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - N'y rangez pas de petits éléments ou de feuilles de papier qui pourraient se coincer sous l'appareil et endommager les ventilateurs de refroidissement ou entraver le fonctionnement du système de refroidissement.
 - Un espace minimal de 2 cm doit rester vide entre le dessous de l'appareil et les éléments rangés dans le tiroir.

Branchements électriques



ATTENTION ! Risque d'incendie ou de choc électrique.

- Tous les branchements électriques doivent être réalisés par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute opération, vérifiez que l'appareil est déconnecté de l'alimentation secteur.
- Assurez-vous que les valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec celles de votre alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé. Un câble d'alimentation ou une prise (le cas échéant) mal fixé(e) ou inadapté(e) peut faire chauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique adéquat.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'un dispositif de protection contre les chocs électriques est installé.
- Utilisez la bride de décharge de traction sur le câble.
- Lorsque vous connectez l'appareil aux prises ou aux raccordements muraux à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ou la prise (le cas échéant) ne soient pas en contact avec l'appareil ou les récipients de cuisine chauds.
- N'utilisez pas de rallonges électriques ou de blocs multiprises.
- Veillez à ne pas endommager la prise (le cas échéant) ou le câble d'alimentation. Contactez votre SAV ou un électricien s'il faut changer un câble endommagé.
- Le dispositif de sécurité anti-choc électrique du fil de phase et des éléments isolés doit être fixé de telle façon qu'il ne puisse pas être retiré sans outils.
- Ne branchez la prise sur le secteur qu'à la fin de l'installation. Veillez à ce que la prise soit accessible après l'installation.
- Si la prise murale est mal fixée, ne branchez pas l'appareil sur le secteur.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. Tirez délicatement sur la prise de branchement.
- Utilisez uniquement des dispositifs d'isolation appropriés : disjoncteurs, fusibles (disjoncteurs différentiels), dispositifs de mise à la terre et prises de terre.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation permettant de déconnecter l'appareil du secteur sur tous ses pôles. Le dispositif d'isolation doit présenter une largeur d'ouverture de contact minimale de 3 mm.

Utilisation



ATTENTION ! Risque de blessures, de brûlures et de choc électrique.

- Retirez tous les emballages, étiquettes et films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.
- Ne changez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Veillez à ce que les grilles d'aération ne soient pas obstruées.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Après chaque utilisation, placez la zone de cuisson sur la position "arrêt".
- Ne vous fiez pas au détecteur de récipients.
- Ne posez ni couverts ni couvercles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir chauds.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides ou s'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail ou une surface de stockage.
- Si la surface de l'appareil est craquelée, débranchez-le immédiatement de l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Les utilisateurs équipés d'un pacemaker doivent rester à une distance de 30 cm minimum de la table de cuisson à induction lorsque celle-ci fonctionne.
- Risque d'éclaboussures lorsque vous plongez des aliments dans de l'huile chaude.



ATTENTION ! Risque d'incendie et d'explosion.

- L'huile et les graisses peuvent dégager des vapeurs inflammables en chauffant. Éloignez les flammes nues ou les objets produisant de la chaleur lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la matière grasse.
- L'huile très chaude dégage des vapeurs pouvant entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée, qui peut contenir des résidus alimentaires, peut prendre feu à une température inférieure à celle d'une huile utilisée pour la première fois.
- Ne posez pas d'objets ou de produits inflammables imbibés de matière inflammable sur, dans, ou à proximité de l'appareil.



ATTENTION ! Risque de dommages matériels à l'appareil.

- Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur le bandeau de commandes.
- Ne placez pas de couvercle chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas l'eau bouillir jusqu'à évaporation complète dans vos récipients.
- Veillez à ne pas faire tomber d'objets ou d'ustensiles de cuisine sur votre appareil. Cela pourrait endommager la surface.
- Ne activez pas les zones de cuisson sans récipient ou sous un récipient vide.
- Ne mettez pas de papier aluminium sur l'appareil.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou endommagés sur le dessous peuvent rayer le verre / la surface vitrocéramique. Soulevez toujours vos récipients si vous devez les déplacer d'une zone de cuisson à une autre, ne les faites pas glisser sur la surface.
- Cet appareil est exclusivement réservé à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme pour chauffer une pièce par exemple.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil régulièrement afin d'éviter la détérioration de son revêtement de surface.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant de l'eau ou de la vapeur sur sa surface.

- Nettoyez l'appareil au moyen d'un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des détergents neutres. N'utilisez pas de produits ou tampons nettoyeurs abrasifs, de solvants ou d'objets métalliques.

Service après-vente

- Pour faire réparer votre appareil, contactez le SAV.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.

Élimination des déchets

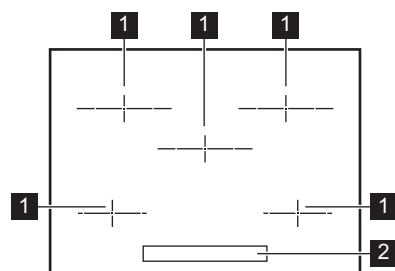


ATTENTION ! Risque de blessures ou de suffocation.

- Contactez votre mairie pour connaître les modalités locales de gestion des déchets applicables à votre appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et jetez-le au rebut.

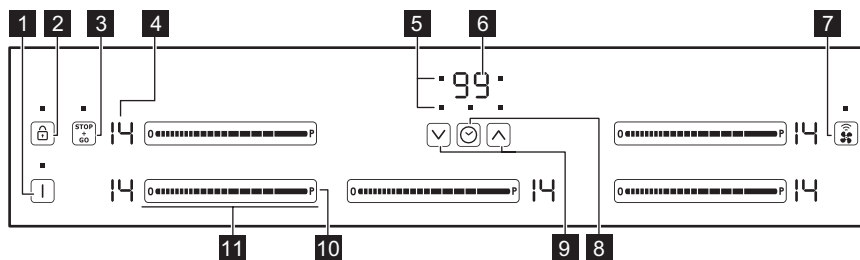
Description du produit

Vue d'ensemble de la surface de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commandes

Vue d'ensemble du bandeau de commandes



Utilisez les zones tactiles pour faire fonctionner votre appareil. Les affichages, voyants et sons vous indiqueront quelles fonctions sont activées.

	Zone tactile	Fonction	Commentaire
1		ON / OFF	Activer et désactiver la table de cuisson.
2		Verrouillage / Sécurité enfants	Verrouiller / déverrouiller le bandeau de commandes.
3		STOP+GO	Activer et désactiver la fonction.
4	-	Afficheur du réglage de température	Afficher le réglage de température
5	-	Indicateurs de durée des zones de cuisson	Indiquer la zone de cuisson pour laquelle on règle la durée.
6	-	Afficheur du minuteur	Afficher la durée en minutes.
7		Hob²Hood	Activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
8		-	Sélectionner la zone de cuisson.
9		-	Augmenter ou diminuer la durée.
10	P	PowerBoost	Activer la fonction.
11	-	Barre de commande	Régler une température.

Affichages des réglages de température

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est en fonctionnement.
	La fonction STOP+GO est activée.
	La fonction Montée en température automatique est activée.
	La fonction PowerBoost est activée.
	Code erreur. L'appareil rencontre un dysfonctionnement.
	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes) : cuisson en cours / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	La fonction Verrouillage / Sécurité enfants est activée.
	Récipient trop petit, inadapté ou absence de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



ATTENTION ! La chaleur résiduelle présente un risque de brûlure. Les indicateurs affichent le niveau de chaleur résiduelle pour les zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser. Ils peuvent également s'allumer pour les zones de cuisson adjacentes, même si celles-ci ne sont pas en cours d'utilisation.

Les zones de cuisson à induction produisent la chaleur nécessaire au processus de cuisson directement sous le récipient. La chaleur absorbée par le récipient se diffuse sur la surface vitrocéramique.

Utilisation quotidienne





ATTENTION ! Référez-vous aux chapitres Sécurité.

Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

Arrêt automatique

Cette fonction éteint la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes.
- vous n'avez pas réglé la température après avoir allumé la table de cuisson.
- vous avez renversé ou laissé quelque chose sur le bandeau de commandes pendant plus de 10 secondes (un récipient, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commandes.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsque l'eau bouillante dans un récipient s'est totalement évaporée). Laissez la zone de cuisson refroidir avant de réutiliser la table.
- vous utilisez un récipient inadapté. Le symbole  s'affiche et la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous n'éteignez pas une zone de cuisson ou que vous ne modifiez pas le réglage de la température. Au bout d'un moment,  s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

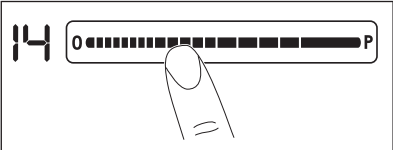
Lien entre le réglage de la température et le temps après lequel la table de cuisson s'éteint :

Réglage de la température	La table de cuisson s'éteint au bout de :
 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

Réglage de la température

Pour régler ou modifier le réglage de la température :

Appuyez sur la valeur de température correcte sur la barre de commande ou faites glisser votre doigt sur la barre de commande jusqu'à atteindre la valeur de température voulue.



AcbhfY'Yb'hYa dffUi fYU lca Ujei Y

Obca: ^&^c^A } &ca } A [^ i A ac) a^Aca^ ^ i A^A^ { } ..lae | ^A [^ @ca.^A } A } ^ } . A | ^ . A
 & | ^ dS | ! . ^ ^ A^c^A } &ca } ^ . o^&ca. ^ Eca [] ^ A^A^ a . [] A Ca | { ^ A^A [] A a^ae^ A^A
 c^ [] ..lae | ^ A^A | ^ . A . c . A ^ a A | } ca ^ Aca^ a . [] A^Aca^ { } ..lae | ^ A^ . . a . ^ E

i U [^ A^ca^ i A^c^A } &ca } Eca [] ^ A^A^ a . [] A | a^d^A | a^E

Dci f'UWj Yf'WHY'ZbWjcb'gi f'i bYncbYXYW]ggcb.'aj' ^ ^ : A' | P[] @- & @ E
 U . : | ^ : A | { . a^ae^ (^) A^A^ () ..lae | ^A [^ @ca.^A E A [^ o^A^A^A^& | a^ . E @- & @ E

Dci f'XfgUWj Yf'UZbWjcb.'&@ * ^ : A^A.. | ae^A^A^ () ..lae | ^E

PowerBoost

O^c^A } &ca } A^ * (^) c^Aca^ a . a^ & A^A [] a | A^ i A . A [] ^ . A^A^ a . [] A^A^ a . &ca } E
 O | A^A^A^ ^ . A^d^A^ca. ^A^ ^ A [^ i A } ^ } . A | a . E | A^ . ^ A^A^c^A . i . a^ a^ Eca [] ^ A^A^A
 & ^ a . [] A^A^ a . &ca } A^ca } o^e d { aea^ ^ (^) o^e A . : | ae^A^A^ () ..lae | ^ A^A | ^ . A . c . E

i U [| c : E [^ . A^ & @ a^ A^ca^ca. i . a^ ca^ ^ . A^ & @ a^ ^ . E

Dci f'UWj Yf'WHY'ZbWjcb'gi f'i bYncbYXYW]ggcb.'aj' ^ ^ : A' | P[] @- & @ E

Dci f'XfgUWj Yf'UZbWjcb.'&@ * ^ : A^A.. | ae^A^A^ () ..lae | ^E

A]bi hri f

**A]bi hri f'Vta dh' { fYVci fg X | ^ . A [^ c^ : A ca^ i A^c^A } &ca } A [^ i A . : | A^ca^ i . . A^A
 { } &ca } ^ (^) o^c^A^A [] ^ A^A^ a . [] A [^ i A } ^ A^ . . a | A^A^ a^ a^ E**

O [{ (^) & : A ca^A . : | A^ca^ () ..lae | ^ A^A^ca [] ^ A^A^ a . [] A ^ a^ A^ca^ : Aca^ } &ca } E

**Dci f'ff ['Yf'UncbYXYW]ggcb.'aj' ^ ^ : A' | ^ . a' | A^ a^A' | @- . ^ @^A^ ^A
 | @ a^ae^ i A^A^ca [] ^ A^A^ a . [] A [^ i A Ca | { ^ E**

**Dci f'UWj Yf'UZbWjcb.'aj' ^ ^ : A' | Aca^ & @ @- A^ a^ c^ i Aca^ A^A . : | A^ca^ i . . A^A
 @- @- J^ a^ c^ dS | ! . ^ ^ A^ca^ca^ i A^A^ca [] ^ A^A^ a . [] A | { (^) & A^A^a } [c^ i A
 | ^ } c^ (^) ca^ A | } c^ A^A^a^ i ^ . A . a^ c^ E**

**Dci f'j c] f'UXi fYfYgHbH' : ! . : | ^ : Aca^ [] ^ A^A^ a . [] A^ca^ A^A^ A [^ d] @-
 Sndicat^ r a^ Aca^one a^ A^ a . [] A | { (^) & A^A^a } [c^ i Aca^ a^ (^) dS @- & @- i A^ a^ ^ A
 | a^ i . . A^A . ca^ c^ E**

**Dci f'W Ub [Yf'UXi fYfY : ! . : | ^ : Aca^one a^ A^ a . [] A^ca^ A^A^ A [^ d] @- @-] ^ ^ : A' | @-
 [^] .**


**Dci f'dfgactief'Ufcnction' : ! . : | ^ : Aca^ [] ^ A^A^ a . [] A^ca^ A^A^ A [^ d] @- @-] ^ ^ : A
 . : | @- @- ca^ i . . A^A . ca^ c^ A . o^ . & [] c . A^ . ^ @- @- a^ a^ A^0. L'indicateur de la zone de
 cuisson s'e^teint.**


 Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et les chiffres 00 clignotent. La zone de cuisson s'éteint.


Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur  .




Minuteur compte à rebours (décompte)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour contrôler le temps de fonctionnement de la zone de cuisson.

Pour régler la zone de cuisson : appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson voulue s'allume.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur. \overline{UP} s'affiche. Lorsque l'indicateur de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le compte à rebours débute. \overline{UP} et le temps restant (minutes) s'affichent alternativement.

Pour voir la durée de fonctionnement de la zone de cuisson : réglez la zone de cuisson à l'aide du bouton  . L'indicateur de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'afficheur indique la durée de fonctionnement de la zone.


Pour désactiver la fonction : réglez la zone de cuisson à l'aide du bouton  et appuyez sur  ou  . L'indicateur de la zone de cuisson s'éteint.

Bip de rappel

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Bip de rappel** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas utilisées. L'afficheur de réglage de température indique  .


Pour activer la fonction : Appuyez sur  puis sur les boutons  ou  du minuteur pour régler la durée. Une fois le temps écoulé, le bip sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le bip sonore : appuyez sur  .

 Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

STOP+GO

Cette fonction règle toutes les zones de cuisson utilisées sur la température la plus basse. Quand cette fonction est activée, vous ne pouvez pas modifier le réglage de température. Cette fonction n'arrête pas le minuteur.

Pour activer la fonction : appuyez sur  . \overline{U} s'affiche.


Pour désactiver la fonction : appuyez sur  . La précédente température s'affiche.


Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commandes lorsque les zones de cuisson fonctionnent. Cela évite un éventuel changement accidentel des réglages de température.

Commencez par régler la température.





Pour activer la fonction : appuyez sur  . \overline{L} s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.





Pour désactiver la fonction : appuyez sur  . La précédente température s'affiche.





 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

Sécurité enfants






Cette fonction empêche la mise en fonction accidentelle de la table de cuisson.



Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne réglez pas la température. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'affiche. Éteignez la table de cuisson à l'aide de .

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne réglez pas la température. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'affiche. Éteignez la table de cuisson à l'aide de .

Pour annuler la fonction pour une seule session de cuisine : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'affiche. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez la température dans les 10 secondes suivantes.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous désactivez la table de cuisson à l'aide de , la fonction se réactive.


Commande Son (désactivation et activation des bips sonores)

Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'afficheur s'allume et s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'affiche. Appuyez sur le bouton  du minuteur afin de choisir l'une des options suivantes :

-  - les bips sonores sont désactivés
-  - les bips sonores sont activés

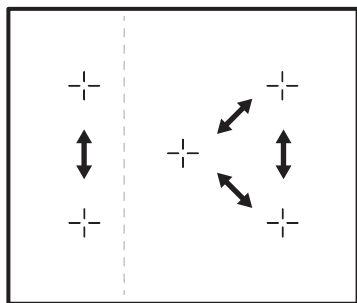
Pour confirmer votre sélection, attendez que la table de cuisson se désactive automatiquement.

Quand la fonction est réglée sur , les bips sonores ne retentissent que lorsque :

- vous appuyez sur 
- la fonction Bip de rappel arrive à son terme
- le minuteur compte à rebours arrive à son terme
- vous posez quelque chose sur la bandeau de commandes.

Gestion de la puissance

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de leur emplacement et du nombre de phases dans la table de cuisson. Voir l'illustration.
- Chaque phase a une capacité de charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction divise la puissance entre les zones de cuisson connectées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson connectées à une seule phase dépasse les 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance sur les autres zones de cuisson connectées à la même phase.
- L'affichage de réglage de température des zones réduites change entre deux niveaux.



Hob²Hood

C'est une fonction automatique avancée qui connecte la table de cuisson à une hotte spécifique. La table de cuisson et la hotte sont toutes deux équipées d'un système de communication infrarouge. La vitesse du ventilateur est déterminée automatiquement sur la base du réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud posé sur la table de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner la hotte manuellement.

- i** Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est normalement désactivé. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Utilisation de la fonction automatique






Pour utiliser la fonction automatique, réglez le mode automatique entre H1 – H6. La table de cuisson est pré-réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste automatiquement la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
Mode H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Mode H1	Marche	Arrêt	Arrêt
Mode H2 ³⁾	Marche	Vitesse ventilateur 1	Vitesse ventilateur 1
Mode H3	Marche	Arrêt	Vitesse ventilateur 1
Mode H4	Marche	Vitesse ventilateur 1	Vitesse ventilateur 1
Mode H5	Marche	Vitesse ventilateur 1	Vitesse ventilateur 2
Mode H6	Marche	Vitesse ventilateur 2	Vitesse ventilateur 3

- 1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et active la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 2) La table de cuisson détecte le processus de friture et active la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage sans se baser sur la température.

Changer le mode automatique

1. Désactiver l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour utiliser la hotte directement via le bandeau de commande, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous avez fini de cuisiner et que vous éteignez la table de cuisson, il est possible que le ventilateur de la hotte continue à fonctionner pendant un moment. Puis le système arrête le ventilateur automatiquement et empêche son activation accidentelle dans les 30 secondes suivantes.

Modifier la vitesse du ventilateur manuellement

Vous pouvez également utiliser la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur  lorsque la table de cuisson est en fonction. Cela désactive l'utilisation automatique de la fonction et vous permet de modifier la vitesse du ventilateur manuellement. Lorsque vous appuyez sur , vous passez à la vitesse supérieure du ventilateur. Lorsque vous avez atteint la vitesse maximale, une nouvelle pression sur  réglera la vitesse du ventilateur sur 0, ce qui désactivera la hotte. Pour remettre en route le ventilateur sur la vitesse 1, appuyez sur .



Pour activer l'utilisation automatique de cette fonction, désactivez la table de cuisson et réactivez-la.

Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour que l'éclairage s'active automatiquement lors de l'utilisation de la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Conseils et astuces



ATTENTION ! Reportez-vous au chapitre Sécurité.

Ustensiles de cuisine



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans l'ustensile de cuisine.



Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériel de cuisine

- **UXUdhf**: f } c Éæā, æā!Á{ æā.Éā [c, f } áÁ ~ |æā ~ &@ (• ~ •Á. •!ç^Á^Á ^) ç } Á ^ç |æā^Á^Á [] æāæā.Áæ!æā ç.
- **InUXUdhf**: aluminium, c' æ!^, |æā }, ç^!^, c.rami ~ ^, porcelain^.

@g i ghYbg] Yg`XYW]g]bY`gcbhWc a dU]V Yg`Uj YWi b`YHUV`Y {]bXi W]cb`g]:

- |Cæ Á [~ cæ → Áçā^Á ~ Á } ^Á [] ^Á^Áæ ~ ā • [] Á. * |. ÁÁæā^ [] . |æ ~ !Á çæ ç É
 - ~ } Áæ ç ç Á • çæā. Á çÁ^Á } áÁ^Á C • ç } • ç.
- i** ŠeÁ } áÁ^Á C • ç } ç^Á [áÁ-d^Áæ • • á.] æā Á ç |æā ~ ^ possible. ÁC • ~ !^: É [~ • Á ~ ^ Áæā àæ^Á Á. & ç ç } ç [áÁ - & @ Á ç [] | ^ æ ç ç ç Á^Á |æā!Á ~ Áæā ~ |æā^Á^Á ç } ç^ÁÉ

8]a Ybg]cbg`XYg i ghYbg] Yg`XYW]g]bY

Š • Á [] ^ • Á^Áæ ~ ā • [] Áé induction • @æ ç ç } çæ ç { çæ ~ ^ { } cæ ç dimension • Á ~ Á { } áÁ á^Á C • ç } • ç É

ŠC - æāç. Áá^Áæ [] ^ Áá^Áæ ~ ā • [] Á • Ááá & ç { } ç |á. Áæ Ádiam - tr ^ á^Á C • ç } • ç É W] Á ~ ç } • ç } ç Áá [] ç |Á Ááæ - d^Á • ç ~ |. á ~ ! Áæ minimum } ^ Áre8 [á ~ C } ^ Á } ç ç Áá^Áæ [] ~ á ç & Á . } . |. Á ç Áæ [] ^ Á^Áæ ~ ā • [] É

i Re] | : ç: É [~ • Áæ & @ ç á ^ "Óææç. |ã ç ~ ^ • Á & @ ç ~ ^ • "

@g`Vfi]hg`Yb`Wci fg`XY`ZbW]cbbYa Ybh

G]j ci g`YbhYbXYn:

- ~ } Áæ ~ ^ { } ç |Á. & ç ç } ç • ç } • ç . Á^Áæ ~ !^ } ç Á æ. |æ ç Á construction Á } Á ç ç. æ@.
- ~ } Á á ^ { } ç çou • Á çā^Á : Á } ^ Á [] ^ Á^Áæ ~ ā • [] Á [] ç ç ~ ā • ç ç & Á • ç. | ç. Á ç Á !. & ç ç } ç • ç } • ç . Á^Áæ ~ !^ } ç Á æ. |æ ç Á ç } • d' & ç } Á } Á ç ç. æ@É
- ~ } Á [~ !á [] } ^ { } ç çou • utilisez un niveau de puissance élevé.
- ~ } Á li ~ ^ ç Á un transfert électrique a lieu.
- ~ } Á @ ç ç { } ç } Á } Á : [] à á • ^ { } ç le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas un dysfonctionnement.


Öko Timer (minuteur éco)

Pour économiser de l'énergie, l'élément chauffant de la zone de cuisson se désactive avant le bip sonore du minuteur compte à rebours. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de température et de la durée de cuisson.

Exemples d'utilisation

La corrélation entre le réglage d'une zone de cuisson et sa consommation d'énergie n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez la température réglée, la consommation d'énergie n'augmente pas de façon proportionnelle. Cela signifie qu'une zone de cuisson réglée à une température moyenne consomme moins de la moitié de sa puissance.

i Les informations du tableau sont données à titre indicatif uniquement.

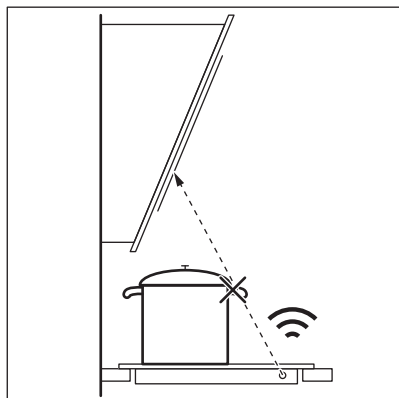
Réglage de la température	Utilisation :	Temps (min.)	Astuces
 - 1	Maintien au chaud des plats cuisinés.	autant que nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Faire durcir : omelettes moelleuses, œufs cuisinés.	10 - 40	Mettez un couvercle sur le récipient.
3 - 5	Plats mijotés à base de riz ou de lait, réchauffage de plats préparés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois autant de liquide que de riz, mélangez les plats à base de lait en milieu de cuisson.
5 - 7	Légumes, viande ou poisson vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.
7 - 9	Pommes de terre vapeur.	20 - 60	Utilisez au max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuisson de grosses quantités de nourriture, ragoûts et soupes.	60 - 150	Jusqu'à 3 l de liquide plus les ingrédients.
9 - 12	Faire dorer : escalope, cordon bleu de veau, côtelettes, croquettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	autant que nécessaire	Retournez à mi-cuisson.
12 - 13	Friture, pommes de terre rissolées, aloyau/filet, steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.
14	Eau bouillante, pâtes, viande saisie (goulasch, bœuf braisé), frites.		
P	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. La fonction PowerBoost est activée.		

Conseils et astuces pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec cette fonction :

- Protégez le panneau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne dirigez pas de spot halogène sur le panneau de la hotte.
- Ne couvrez pas la panneau de commande de la table de cuisson.
- N'interrompez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par ex., avec la main, une poignée de récipient ou un récipient haut). Voir l'image.

La hotte représentée dans l'image n'est qu'un exemple illustratif.



- i** D'autres appareils commandés à distance peuvent également bloquer le signal. N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés en même temps que cette fonction sur la table de cuisson.

Hottes équipées de la fonction Hob²Hood

Pour consulter la liste des hottes équipées de cette fonction, référez-vous à notre site internet pour les particuliers.

Entretien et maintenance



ATTENTION ! Reportez-vous au chapitre Sécurité.

Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours des récipients dont le fond extérieur est propre.
- Les rayures ou les marques noires n'altèrent en rien le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécifique adapté à la surface de votre table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial verre.

Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les films plastique, le sucre ou les aliments avec du sucre, faute de quoi, les résidus pourraient endommager la table de cuisson. Faites attention de ne pas vous brûler. Utilisez un grattoir spécial table de cuisson sur la surface en verre et passez la lame sur la surface en créant un angle aigu.
- **Enlevez lorsque la table de cuisson est suffisamment froide** : les dépôts calcaires, les traces d'eau, les traces de graisse, les décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit non abrasif. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- **Enlevez les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau et de vinaigre et nettoyez la surface en verre à l'aide d'un chiffon.

Dépannage



ATTENTION ! Référez-vous au chapitre Sécurité.

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne parvenez pas à activer ou à faire fonctionner votre table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas connectée au réseau électrique ou elle n'est pas correctement connectée.	Vérifiez que l'appareil soit bien connecté au réseau électrique. Reportez-vous au diagramme de branchement.
	Le fusible est grillé.	Assurez-vous que le fusible est bien la cause du problème. Si le fusible grille de manière répétée, contactez un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé la température dans les 10 secondes.	Activez de nouveau l'appareil et réglez la température en moins de 10 secondes.
	Vous avez touché 2 zones tactiles ou plus en même temps.	Ne touchez qu'une commande tactile à la fois.
	STOP+GO est activé.	Reportez-vous au chapitre "Utilisation quotidienne".
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive. Un signal sonore retentit quand la table de cuisson se désactive.	Il y a des traces d'eau ou de graisse sur le bandeau de commandes.	Nettoyez le bandeau de commandes.
	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs des commandes tactiles.	Retirez l'objet des zones tactiles.
La table de cuisson se désactive.	Vous avez posé quelque chose sur la commande tactile. 	Retirez l'objet des zones tactiles.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a pas fonctionné longtemps ou le capteur est endommagé.	Si la zone de cuisson a fonctionné assez longtemps pour être chaude, contactez le SAV.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commandes.	Retirez l'objet du bandeau de commandes.
	Vous utilisez un récipient très haut qui bloque le signal.	Utilisez un récipient plus petit, changez de zone de cuisson ou actionnez la hotte manuellement.
La montée en température automatique ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir suffisamment.

Problème	Cause possible	Solution
	La température est réglée sur la valeur la plus élevée.	Le réglage de température le plus élevé consomme autant d'énergie que la fonction.
Le réglage de température change entre deux niveaux.	La gestion de la puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre "Utilisation quotidienne".
Les zones tactiles deviennent chaudes.	Les ustensiles sont trop grands ou vous les avez positionnés trop près des commandes.	Positionnez les grands récipients sur les zones de cuisson arrière si possible.
Aucun bip sonore n'est émis lorsque vous touchez les zones tactiles.	Les bips sonores sont désactivés.	Activez les bips sonores. Reportez-vous au chapitre "Utilisation quotidienne".
L s'affiche.	La sécurité enfants ou le verrouillage sont activés.	Reportez-vous au chapitre "Utilisation quotidienne".
F s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	L'ustensile n'est pas adapté.	Utilisez des ustensiles adaptés. Reportez-vous au chapitre "Conseils et astuces".
	Le diamètre du fond de l'ustensile est trop petit pour cette zone de cuisson.	Utilisez un ustensile aux dimensions adaptées. Reportez-vous au chapitre "Caractéristiques techniques".
E et un nombre s'affichent.	Il y a un problème avec la table de cuisson.	Désactivez la table de cuisson et activez-la à nouveau après 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Après 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le SAV.
Un bip sonore constant se fait entendre.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème par vous-même, contactez votre revendeur ou le SAV. Transmettez les données indiquées sur la plaque signalétique. Donnez également le code à 3 chiffres et lettres de la surface vitrocéramique (il se situe dans le coin de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'avoir correctement utilisé l'appareil. Dans le cas contraire, l'intervention d'un technicien ou du SAV ne sera pas prise en charge, même pendant la période de garantie. Les instructions pour le SAV et les conditions de garantie sont mentionnées dans le livret de garantie.

Installation



ATTENTION ! Reportez-vous au chapitre Sécurité.

Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez l'information ci-dessous en vous référant à la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

Numéro de série

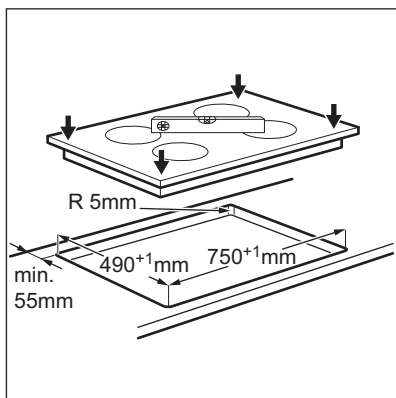
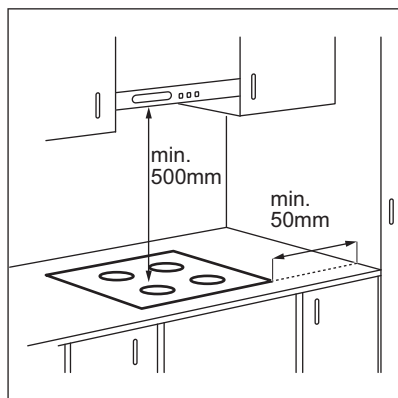
Tables de cuisson encastrées

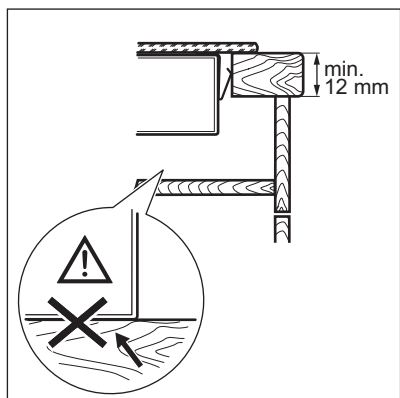
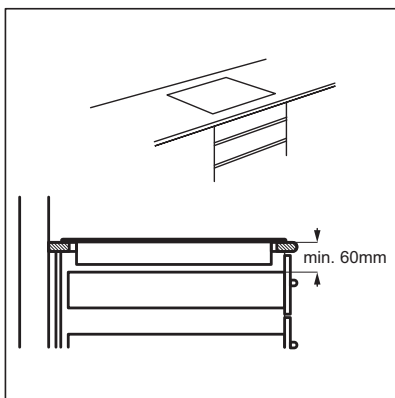
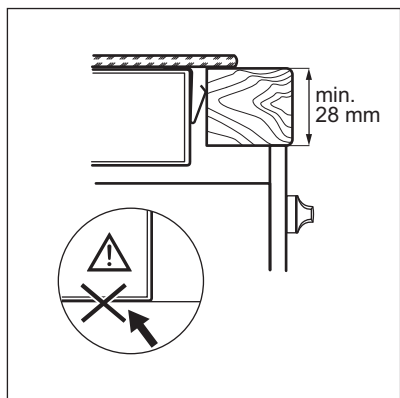
N'encastrez la table de cuisson qu'après avoir correctement assemblé et installé les caissons et le plan de travail et que les surfaces sont de niveau.

Câble électrique

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation d'origine est endommagé, remplacez-le par l'un de ces modèles : H05BB-F ou H03V2V2-F qui supportent une température de 70°C et plus.

Montage





i Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, les objets qui y sont stockés peuvent chauffer en raison de la ventilation de la table de cuisson durant son utilisation.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique

Modèle LAM1902
 Type 62 D5A 01 AA
 Induction 7,35 kW
 N° série
 LAMONA

PNC 949 594 462 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabriqué en Allemagne
 7,35 kW



Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (température maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée max. [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	1400	2500	4	125 - 145
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Milieu avant	2300	3200	10	125 - 210
Avant droit	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droit	2300	3200	10	125 - 210

La puissance des zones de cuisson peut être légèrement différente des données indiquées dans ce tableau. Elle varie selon le matériau et les dimensions des récipients.

Pour un résultat optimal, utilisez un récipient dont le diamètre n'excède pas celui de la table.

Efficacité énergétique

Informations produit conformément au règlement EU 66/2014

Identification du modèle		LAM1902
Type de table de cuisson		Table intégrée
Nombre de zones de cuisson		5
Technologie		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Milieu avant Avant droit Arrière droit	14,5 cm 21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 21,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	Avant gauche Arrière gauche Milieu avant Avant droit Arrière droit	180,4 Wh / kg 177,5 Wh / kg 177,0 Wh / kg 180,2 Wh / kg 177,0 Wh / kg
Consommation énergétique de la table (CE table électrique)		178,4 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction

Économies d'énergie

Si vous suivez les conseils ci-dessous, vous économiserez de l'énergie au quotidien en cuisinant :

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité réellement nécessaire.

- Si possible, placez toujours un couvercle sur vos récipients.
- Placez un récipient sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud ou les faire fondre.

Votre garantie

Détails de la garantie du produit

Votre appareil bénéficie d'une garantie constructeur complète qui couvre les réparations (voir le détail sur votre preuve d'achat).

- Toute réclamation lors de la période de garantie devra être accompagnée de la preuve d'achat.
- Le produit doit être installé correctement et utilisé conformément aux instructions du fabricant, pour un usage domestique normal.
- Cette garantie ne couvre pas les dommages accidentels, la mauvaise utilisation du produit ou les modifications susceptibles d'endommager le produit.
- La garantie ne sera pas valable si le produit est modifié ou réparé par une personne non agréée.

(La garantie n'affecte en aucun cas vos droits juridiques)

Que faire en cas de problème ?

Veillez vous munir des éléments suivants :

- **Le numéro de série et le modèle de votre appareil**
- **Votre preuve d'achat Howdens**
- **Vos coordonnées complètes**

 **Appelez le dépôt au numéro de téléphone figurant sur la preuve d'achat fournie avec votre produit / cuisine.**



ou

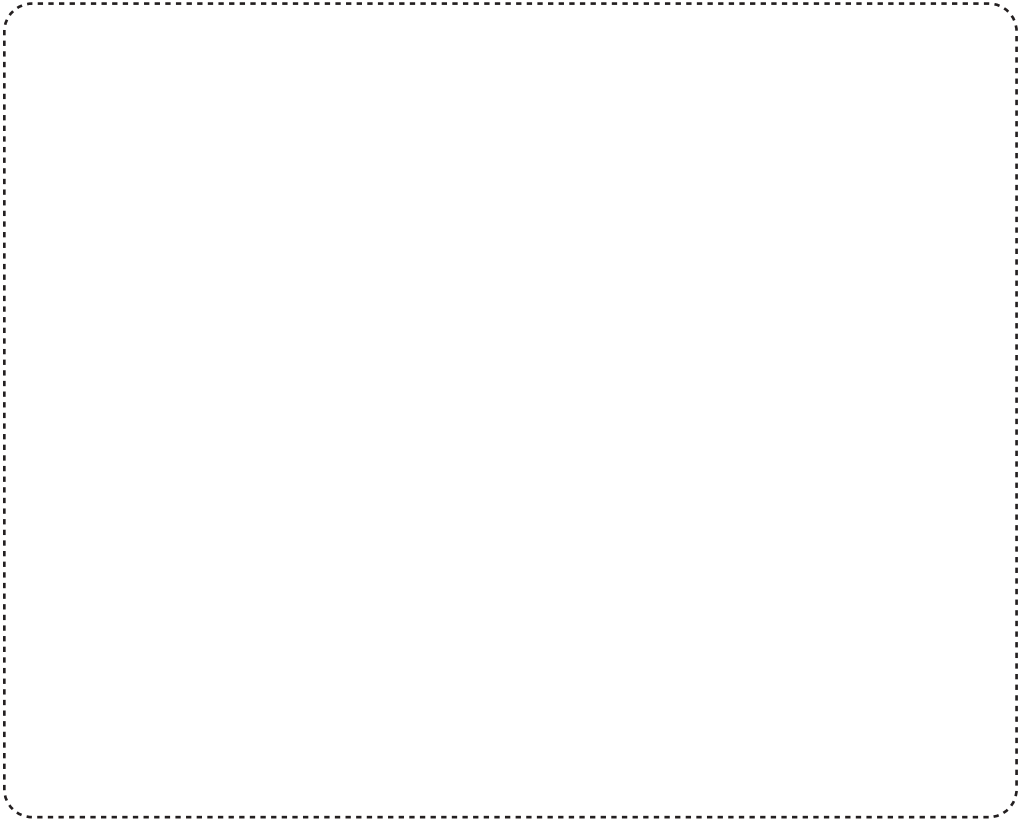
contactez le SAV LAMONA depuis la France au 0806 806 506

depuis la Belgique au 00 32 78 05 07 60.

***Produit installé dans une cuisine à usage personnel ou professionnel dans laquelle l'appareil est utilisé par 8 personnes au maximum.**

Respect de l'environnement

Les matériaux portant ce symbole  sont recyclables. Placez les emballages dans les bacs de tri appropriés. Contribuez à protéger l'environnement et la santé de tous en recyclant correctement vos déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant ce symbole  avec vos ordures ménagères. Apportez-les à votre point de collecte spécialisé ou contactez la mairie de votre commune pour plus d'informations.



Numéro de série du produit
(Placez l'autocollant ici)

LAMONA
Une exclusivité Howdens Cuisines