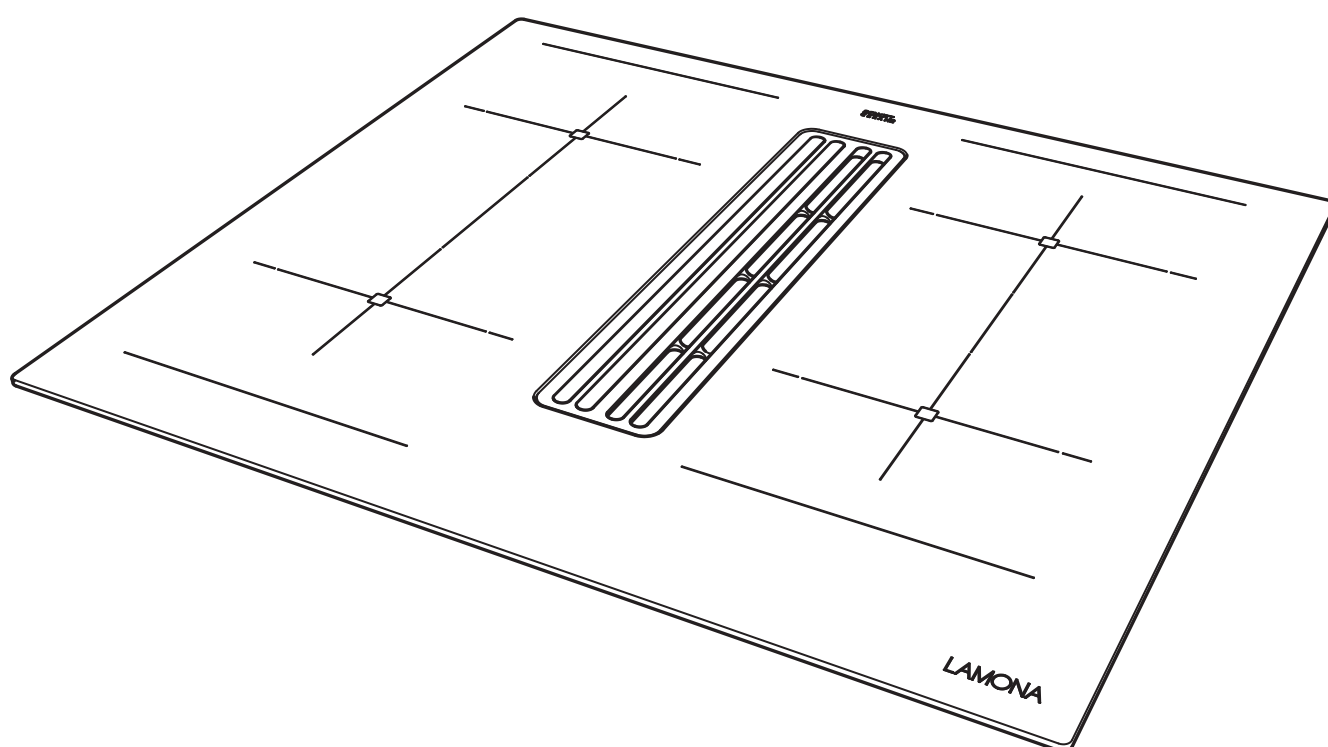


LAMONA

at the heart of the kitchen

Table de cuisson avec hotte intégrée - 80 cm

LAM9550



Manuel d'installation et d'utilisation

Bienvenue

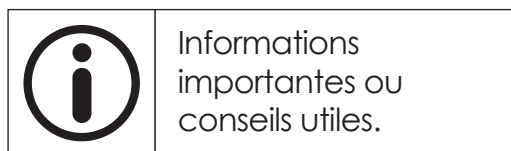
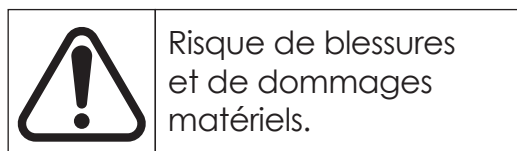
Cher client,

Vous avez choisi une table de cuisson **LAMONA** et nous vous en remercions.

- Veuillez lire ces instructions avant de mettre le produit sous tension pour garantir une utilisation économique et en toute sécurité.
- Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Si vous avez des questions ou des doutes concernant les informations fournies dans ce manuel, prenez contact avec nous aux coordonnées indiquées à la fin de ce manuel.

Cet appareil électroménager est destiné à une utilisation domestique. Consultez la page de garantie pour en connaître la définition*.

Dans ce manuel d'utilisation, vous allez rencontrer les symboles suivants :



Sommaire

Avertissements et informations

concernant la sécurité

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| | p 5 | | |
| Avant d'utiliser la table de cuisson | p 5 | | |
| SÉCURITÉ | p 5 | | |
| Informations générales sur la sécurité | p 5 | | |
| Informations générales sur la table de cuisson | p 5 | | |
| Sécurité générale et sécurité enfants | p 7 | | |
| Sécurité électrique | p 7 | | |
| Raccordement électrique | p 7 | | |
| Déchets d'équipements électriques et électroniques | p 7 | | |
| Dangers relatifs aux émanations toxiques | p 8 | | |
| 1. Vue d'ensemble de la table de cuisson avec hotte intégrée | p 8 | | |
| 2. Vue d'ensemble des commandes | p 9 | | |
| Fonctionnement du bandeau tactile | p 10 | | |
| 3. Fonctionnement de la table de cuisson avec hotte intégrée | p 10 | | |
| La table de cuisson à induction | p 10 | | |
| Choisir le bon ustensile | p 12 | | |
| Bruits émis par la table de cuisson | p 13 | | |
| Principe de la table de cuisson à induction | p 14 | | |
| Réduire la consommation électrique | p 15 | | |
| Intensité | p 15 | | |
| Détection de la présence d'un ustensile en permanence | p 16 | | |
| Fonctionnement des touches | p 16 | | |
| Allumer la table et les zones de cuisson | p 16 | | |
| Éteindre une zone de cuisson | p 17 | | |
| Éteindre la table de cuisson | p 17 | | |
| Fonction pause | p 17 | | |
| Fonction reprise | p 18 | | |
| Sécurité enfants | p 19 | | |
| Zone modulable | p 20 | | |
| Fonction gril | p 20 | | |
| Arrêt automatique (minuteur) | p 21 | | |
| Bip minute | p 22 | | |
| Fonction maintien au chaud | p 22 | | |
| Fonction booster automatique | p 23 | | |
| Verrouillage | p 24 | | |
| Power boost | p 24 | | |
| Gestion de l'intensité | p 24 | | |
| | | Utilisation de la hotte | p 25 |
| | | Allumer/éteindre la hotte | p 25 |
| | | Fonction automatique | p 25 |
| | | Activation différée de la hotte | p 26 |
| | | Après le fonctionnement | p 26 |
| | | 4. Nettoyage et entretien | p 27 |
| | | Plaque en verre | p 27 |
| | | Taches d'une nature spécifique | p 27 |
| | | Hotte | p 28 |
| | | 5. Dépannage | p 29 |
| | | 6. Pose | p 30 |
| | | Instructions de sécurité destinées au cuisiniste | p 30 |
| | | Ventilation | p 30 |
| | | Méthodes d'évacuation de l'air | p 31 |
| | | Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm | p 32 |
| | | Informations importantes | p 40 |
| | | Joint d'étanchéité | p 40 |
| | | Découpe du plan de travail | p 40 |
| | | Pose du système d'évacuation de l'air | p 41 |
| | | Pose de la hotte | p 42 |
| | | Raccordements électriques | p 43 |
| | | Première mise sous tension de la table de cuisson | p 44 |
| | | 7. Caractéristiques techniques | p 44 |
| | | 8. Garantie | p 45 |

Avertissements et informations concernant la sécurité



Veillez lire les instructions ci-dessous. Le fabricant n'est pas responsable des blessures et/ou dégâts résultants d'une mauvaise installation et utilisation. Conservez le manuel d'instructions près de la table de cuisson pour le consulter ultérieurement.

Avant d'utiliser la table de cuisson

- Veillez à retirer tous les emballages, autocollants et films plastiques de la surface de la table de cuisson avec hotte intégrée.
- Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer la surface de la table de cuisson.
- Dégagez les fentes de ventilation pour éviter tout dysfonctionnement prématuré de l'appareil.
- Veillez à ce que les boutons des fonctions de l'appareil sont **éteints** après chaque utilisation.
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur : la garantie pourrait sinon être annulée.

SÉCURITÉ

Ce produit est destiné exclusivement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annulera la garantie.

Le fabricant ne saura être tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation, installation ou manipulation.

Informations générales sur la sécurité

Les enfants et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sans expérience ou sans connaissances suffisantes, doivent utiliser cet appareil sous la surveillance d'un adulte qui sera responsable de leur sécurité ou leur en expliquera l'utilisation.

- **N'utilisez pas** le produit si le câble d'alimentation est abîmé ; appeler un technicien SAV agréé.
- **Ne réparez ni ne modifiez** le produit. Il est cependant possible de remédier à certains problèmes ne nécessitant aucune modification ni réparation : voir la rubrique Dépannage.
- Ne lavez jamais le produit avec une grande quantité d'eau : risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais le produit sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Les réparations doivent toujours être effectuées par des techniciens SAV agréés. Le fabricant ne saura être tenu responsable des dommages découlant de réparations ou modifications effectuées par des personnes non agréées. De telles opérations sont susceptibles d'annuler la garantie.

Informations générales sur la table de cuisson

- Ne laissez jamais la table de cuisson à induction en fonctionnement sans surveillance : le réglage à pleine puissance chauffe très rapidement.
- En pleine cuisson, surveillez la vitesse à laquelle les zones de cuisson chauffent. Ne faites jamais bouillir des casseroles vides pour éviter leur surchauffe.
- Ne placez jamais d'ustensile de cuisine sur des zones de cuisson actives.
- Surveillez les casseroles laissées à mijoter sur le feu : l'eau qu'elles contiennent peut s'évaporer sans que l'utilisateur ne s'en aperçoive, et les dégâts ainsi causés sur la casserole et la table de cuisson ne sont pas couverts par la garantie.
- Éteignez toujours la zone de cuisson après utilisation à l'aide de la touche Moins associée, et non pas en retirant simplement l'ustensile.
- Les graisses et huiles trop chaudes peuvent s'enflammer spontanément. Surveillez toujours la cuisson des plats contenant des graisses et des huiles, et n'éteignez jamais un feu d'huile ou de graisse en y jetant de l'eau. Éteignez l'appareil électroménager puis recouvrez les flammes d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- La plaque vitrocéramique est extrêmement solide. Évitez cependant d'y laisser tomber des objets lourds ou pointus qui pourraient la briser.
- Lorsque des fissures, des bris ou d'autres dégâts apparaissent sur le verre, il existe un risque d'électrocution. Éteignez immédiatement l'appareil électroménager, coupez le disjoncteur et appelez le service client.

Avertissements et informations concernant la sécurité



- S'il est impossible d'éteindre la table de cuisson en raison d'une défaillance des commandes tactiles, débranchez immédiatement l'appareil et appelez le service client.
- Utilisez toujours les appareils électroménagers domestiques avec précaution. Les câbles de raccordement ne doivent jamais toucher les zones de cuisson lorsqu'elles sont chaudes.
- Risque d'incendie : ne posez jamais d'objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson comme espace de rangement.
- Ne posez jamais de papier aluminium ni de plastique sur les zones de cuisson. Maintenez toujours les matériaux susceptibles de fondre comme le plastique, le papier aluminium, ainsi que les aliments tels que le sucre et les denrées sucrées à l'écart des zones de cuisson chaudes. Utilisez toujours un racloir à verre spécial pour retirer immédiatement le sucre renversé sur la table de cuisson (lorsqu'elle est encore chaude) pour éviter de l'endommager.
- Ne posez jamais d'objets en métal (poêles et casseroles, couverts, etc.) sur la table à induction : ils risquent de chauffer et de brûler l'utilisateur.
- Ne posez jamais d'objets inflammables, combustibles ou déformables par la chaleur directement sous la table de cuisson.
- Les objets en métal portés par l'utilisateur sont susceptibles de chauffer à proximité immédiate de la table de cuisson : attention au risque de brûlure. Les objets non-magnétiques (p. ex. les bagues en or ou en argent) ne sont pas concernés.
- N'utilisez jamais les zones de cuisson pour réchauffer de la nourriture en conserve non ouverte ni des aliments se trouvant dans des emballages à base de métal : ils pourraient exploser.
- Maintenez toujours les touches propres : l'appareil est susceptible de confondre les saletés avec une pression du doigt. Ne posez jamais d'objet (poêle, torchon, etc.) sur les touches.
- Si de la nourriture se déverse sur les touches, appuyez sur la touche ARRÊT.
- Ne recouvrez jamais les touches de l'appareil électroménager par des poêles ou des casseroles chaudes : celui-ci s'éteindra automatiquement.
- Posez toujours la poêle le plus près possible du centre de la zone de cuisson.
- Lorsque cela est possible, réserver les zones de cuisson arrière aux grandes poêles afin de ne pas trop chauffer les touches de l'appareil (surchauffe des commandes tactiles : message d'erreur E2; arrêt des commandes tactiles).
- Activez toujours la sécurité enfants si des animaux de compagnie se trouvent dans le domicile : ils pourraient toucher la table de cuisson.
- Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un four intégrable, ne jamais utiliser la table de cuisson lorsque la fonction pyrolyse du four est en cours d'utilisation.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson à l'aide d'un nettoyeur vapeur ou d'un autre appareil similaire.
- Veillez toujours à l'absence d'objets (p. ex. chiffons) près de la hotte : ils pourraient être aspirés. Maintenez toujours les liquides ainsi que les petites objets à l'écart de l'appareil électroménager.
- N'utilisez jamais l'appareil électroménager sans filtre à graisse.
- Les filtres à graisse très sales représentent un risque d'incendie.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque des aliments sont frits. Ne faites jamais flamber de la nourriture sur la table de cuisson.
- Assurez toujours une entrée d'air suffisante lors de l'utilisation d'un chauffage au bois, au charbon, au gaz ou à l'huile nécessitant une cheminée. La dépression admissible découlant de la présence de la table de cuisson à l'endroit d'installation des chauffages nécessitant une cheminée doit être inférieure ou égale à 4 Pa (0,04 mbar) pour éviter tout risque d'empoisonnement.
- La vapeur crée également de l'humidité pendant la cuisson.
- Seule une petite quantité d'humidité est éliminée des vapeurs de cuisson en mode convection d'air : assurez toujours une entrée suffisante d'air frais dans la pièce, p. ex. en ouvrant une fenêtre ou en mettant en marche un appareil de ventilation domestique.
- Veillez toujours à maintenir un climat intérieur normal et assurant un certain confort (taux d'humidité compris entre 45 et 60 %).

Avertissements et informations concernant la sécurité



- Diminuez la puissance de la hotte pendant environ 20 minutes ou activez la fonction d'interruption différée automatique dès que le mode convection d'air de la hotte est activé.

Sécurité générale et sécurité enfants

Les appareils électriques représentent un danger pour les enfants. Lorsque le produit est en cours d'utilisation, maintenez toujours les enfants à l'écart de celui-ci et ne les laissez jamais jouer près du produit ou avec celui-ci.

Les matériaux d'emballage du produit représentent un danger pour les enfants. Maintenez toujours l'emballage hors de portée des enfants, et jetez l'intégralité de celui-ci conformément aux normes environnementales en vigueur.

Sécurité électrique

En cas de dégâts sur la table de cuisson, éteignez-la et débranchez-la du circuit électrique. Pour ce faire, coupez le disjoncteur de la boîte à fusibles.

Assurez-vous de la compatibilité du calibre de fusible avec l'appareil.

Raccordement électrique

- Cet appareil électroménager doit être relié à la terre.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations de sécurité locales et nationales en vigueur.
- **Ne raccordez jamais** l'appareil électroménager au circuit électrique à l'aide d'une rallonge électrique ou d'un adaptateur multiple.
- N'utilisez jamais l'appareil électroménager avec des prises à économie d'énergie : cela entraînera un dysfonctionnement et une possible surchauffe de l'appareil.
- Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.
- L'appareil électroménager est fabriqué conformément aux réglementations de sécurité en vigueur.

- Conformément aux réglementations de sécurité en vigueur, seul un électricien agréé est autorisé à effectuer le raccordement d'appareils électroménagers au circuit électrique ainsi que leur réparation et leur maintenance.
- Pour la sécurité de l'utilisateur, **n'autorisez jamais** une personne autre qu'un technicien de maintenance agréé à installer, entretenir ou réparer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation secteur de cet appareil électroménager est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client du fabricant ou par une autre personne agréée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil électroménager ne doit pas être utilisé avec un minuteur ni un système de commande à distance externe à l'appareil.

Déchets d'équipement électriques et électroniques (DEEE)



Ce produit comporte un marquage l'identifiant comme un déchet d'équipement électrique et électronique (DEEE). Il a été fabriqué à partir de composants et matériaux de haute qualité réutilisables et recyclables.

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères et autres déchets : l'amener au centre de collecte destiné au recyclage des équipements électriques et électroniques le plus proche. Prenez contact avec les autorités locales pour en savoir plus à ce propos.

Cet appareil électroménager est conforme à l'ensemble des normes de sécurité en vigueur.

Avertissements et informations concernant la sécurité



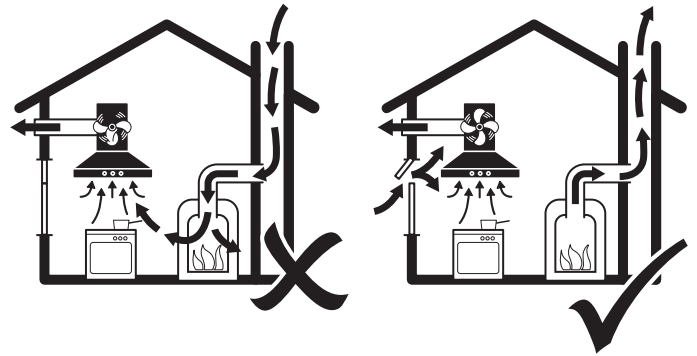
Dangers relatifs aux émanations toxiques

Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation de l'appareil électroménager dans la même pièce ou zone qu'un autre appareil de chauffage dont le fonctionnement dépend de l'air de la pièce lorsque ce dernier est en état de marche.

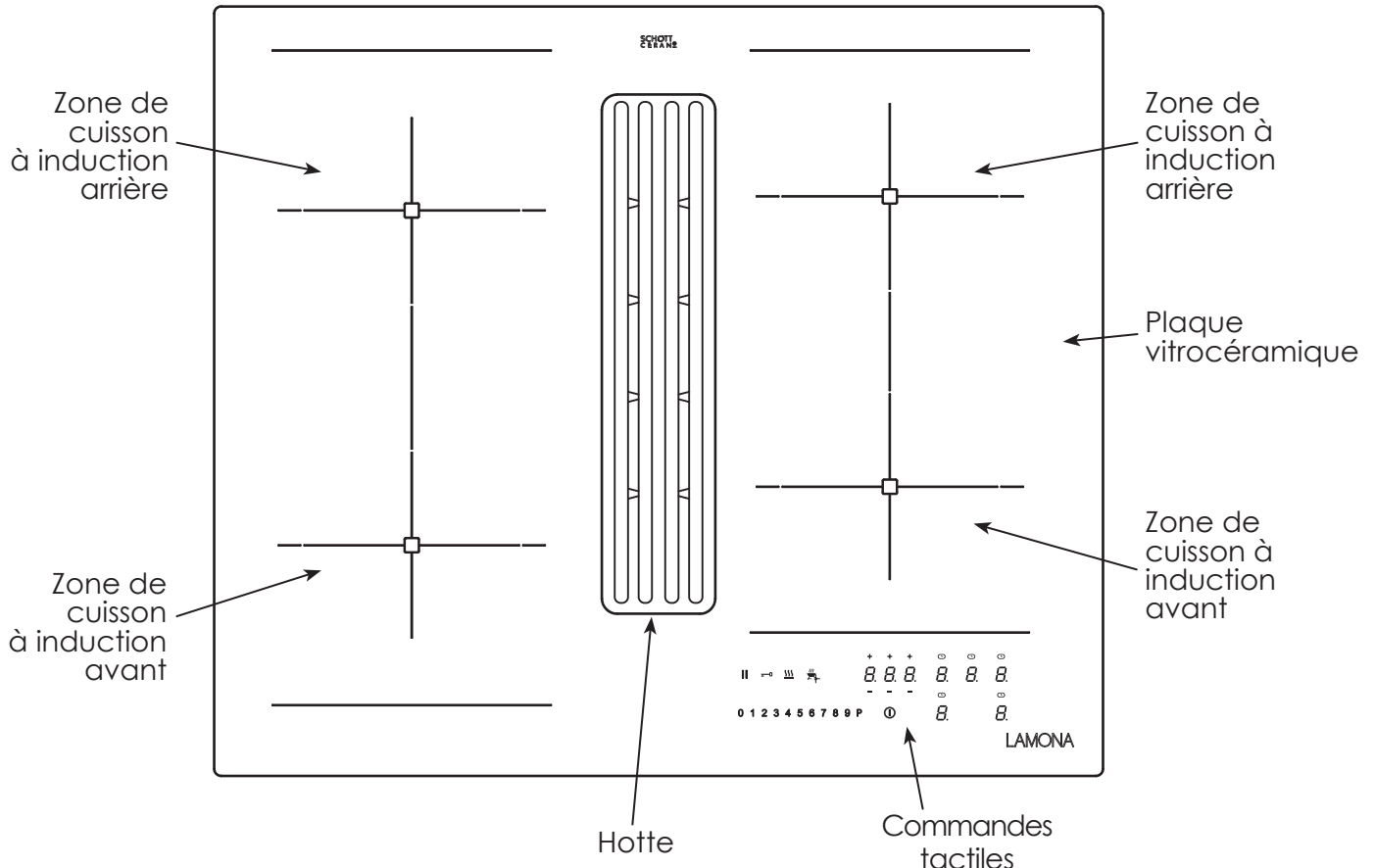
Si l'air venait à manquer, un phénomène de dépression se produirait, et le niveau d'oxygène pourrait être insuffisant pour l'appareil. La combustion en serait alors altérée, et des gaz nocifs pourraient recirculer dans la pièce.

Maintenez toujours une aération suffisante à l'aide d'entrées d'air à ne jamais boucher, p. ex. des fenêtres, des portes et des bouches d'aération donnant sur l'extérieur.

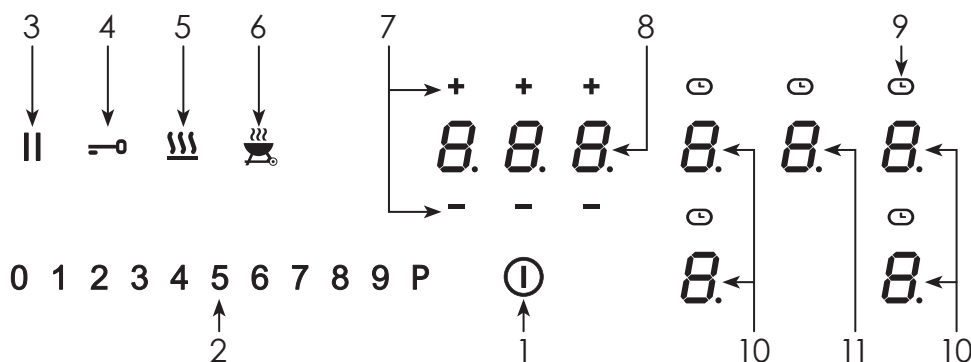
Si l'appareil électroménager est utilisé en mode recyclage d'air (l'air est réinjecté dans la pièce), les consignes ci-contre peuvent être ignorées.



1. Vue d'ensemble de la table de cuisson avec hotte intégrée



2. Vue d'ensemble des commandes



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Touche MARCHE/ARRÊT | 7. Touche Moins / Plus - minuteur |
| 2. Bandeau tactile | 8. Réglage du minuteur |
| 3. Touche Pause | 9. Affichage du minuteur pour la zone de cuisson |
| 4. Touche Verrouillage | 10. Réglage de l'intensité de cuisson |
| 5. Touche Maintien au chaud | 11. Réglage de l'intensité de la hotte |
| 6. Touche Gril | |




La plupart des touches illustrées deviendront visibles une fois la table de cuisson allumée.

Les commandes de la table de cuisson vitrocéramique sont tactiles : touchez un symbole sur la plaque vitrocéramique, et un signal sonore retentit pour indiquer que les commandes ont été utilisées correctement.

Les commandes tactiles seront à présent appelées « touches » dans ce manuel.

Détection de la présence d'un ustensile en permanence

Si la table de cuisson est équipée d'une fonction de détection de la présence d'un ustensile activée en permanence, la sélection d'un paramètre de cuisson sur le bandeau tactile est uniquement possible une fois l'ustensile détecté sur la table de cuisson et après l'apparition du symbole  sur la zone d'affichage de l'intensité de cuisson.

MARCHE/ARRÊT (1)

Cette touche sert à allumer ou éteindre la table de cuisson.

Power boost sur le bandeau tactile

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 (2)

Le réglage d'augmentation de l'intensité de cuisson permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction ou de la hotte.

Pause (3)

La touche Pause interrompt brièvement la cuisson.

Reprise (3)

Il est possible de relancer le dernier réglage utilisé si la table de cuisson est éteinte involontairement.

Verrouillage (4)

Verrouille l'ensemble des touches.

Maintien au chaud (5)

Maintient les zones de cuisson chaudes.

Gril (6)

Fonction de gril avec gril en fonte pour plaque à induction.

Moins - / Plus + (7)










Règlent le minuteur, la fonction d'arrêt automatique des zones de cuisson ainsi que l'arrêt différé de la ventilation.

Symboles (9)

 Minuteur et dispositif d'arrêt automatique.

Affichage de l'intensité de cuisson/de la fonction active (10)

L'endroit où s'affiche l'intensité de cuisson sélectionnée ou la fonction active :

| | |
|---|---|
|  Chaleur résiduelle |  Sécurité enfants |
|  Power boost |  Zone modulable |
|  Détection d'ustensile |  Gril |
|  Booster automatique |  Maintien au chaud |
|  Pause | |

Affichage de l'intensité de la hotte (11)

L'endroit où s'affiche le réglage sélectionné ou un avertissement :

| |
|---|
|  Fonction automatique |
|  Changer le filtre à charbon |

2. Vue d'ensemble des commandes (suite)

Fonctionnement du bandeau tactile

Le principe du bandeau tactile est le même que celui des touches ; la seule différence consiste en la possibilité de faire glisser le doigt de droite à gauche sur la plaque vitrocéramique.

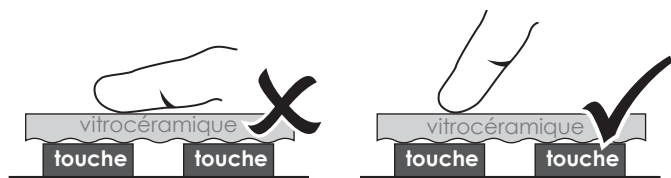
Le bandeau tactile réagit au mouvement et augmente ou diminue le réglage (l'intensité) en fonction du geste effectué.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

Bandeau tactile

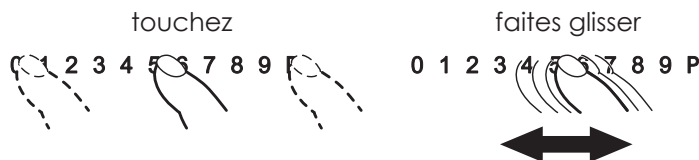
Consignes d'utilisation du bandeau tactile

Ne posez pas le doigt à plat sur la plaque vitrocéramique afin d'éviter d'activer les touches ou les zones tactiles adjacentes par erreur.



Touchez délicatement le bandeau tactile ou faites glisser le doigt sur la surface

Touchez délicatement le bandeau tactile du doigt, ou déplacez le doigt de droite à gauche sur le bandeau tactile : le paramètre affiché (l'intensité) change progressivement. Plus le mouvement est rapide, plus le changement d'affichage l'est également.




3. Fonctionnement de la table de cuisson avec hotte intégrée


La table de cuisson à induction

La table de cuisson est équipée d'un mode de cuisson à induction. Une bobine à induction placée sous la plaque en verre génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique, créant un courant à l'origine de la chaleur sous la casserole.


Pour les zones de cuisson à induction, la chaleur ne provient pas d'un élément chauffant pour traverser ensuite la casserole et en chauffer le contenu ; la chaleur nécessaire est générée directement dans le récipient par des courants induits.

Détection d'un ustensile

Lorsqu'une zone de cuisson est allumée en l'absence d'ustensile, ou si l'ustensile est trop petit, elle ne chauffe pas et le symbole  clignote sur l'affichage de l'intensité de cuisson.

Lorsqu'un ustensile adapté est posé sur la zone de cuisson, l'affichage de l'intensité de cuisson s'active et s'allume. L'alimentation de la zone de cuisson se coupe lorsque l'ustensile est retiré de la zone, et le symbole  clignote sur l'affichage de l'intensité de cuisson.

Si l'ustensile posé sur la zone de cuisson est plus petit que cette dernière et qu'elle s'active, la puissance de la zone de cuisson sera diminuée.

La détection permanente de la présence d'un ustensile détermine la zone où est posé l'ustensile, et le symbole  apparaît sur la zone d'affichage correspondante.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

Limites de la détection d'un ustensile

| Diamètre de la zone de cuisson (mm) | Diamètre minimum recommandé du fond de l'ustensile (mm) |
|-------------------------------------|---|
| 160 | 90 |
| 200 | 110 |
| 210 x 190 | 110 |

Le fond de l'ustensile doit mesurer un certain diamètre pour activer le système de chauffage par induction. Toujours poser l'ustensile au centre de la zone de cuisson pour une efficacité optimale.

Important : le diamètre minimum nécessaire pour activer le dispositif de détection d'un ustensile varie en fonction du type d'ustensile utilisé.

Limite de durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la table de cuisson est automatiquement limitée.

La durée de fonctionnement de chaque zone de cuisson dépend de l'intensité de cuisson sélectionnée (voir le tableau).

Cela implique de ne pas modifier le paramétrage de la zone de cuisson pendant son utilisation. Si la limite de durée de fonctionnement est activée, la zone de cuisson s'éteint, un bref signal sonore retentit et le symbole **H** apparaît dans la zone d'affichage.

La fonction d'extinction automatique prévaut sur la limite de durée de fonctionnement, ce qui signifie que la zone de cuisson s'éteint uniquement lorsque la limite automatique de durée de fonctionnement est atteinte (il est par exemple possible de programmer l'extinction automatique après 99 minutes et à l'intensité de cuisson 9).

Limite de durée de fonctionnement

| Intensité sélectionnée | Limite de durée de fonctionnement (min) |
|------------------------|---|
| U | 120 |
| 1 | 516 |
| 2 | 402 |
| 3 | 318 |
| 4 | 258 |
| 5 | 210 |
| 6 | 138 |
| 7 | 138 |
| 8 | 108 |
| 9 | 90 |
| P | 10 |

Autres fonctions

Si au moins deux touches sont pressées simultanément (p. ex. si une poêle est posée sur une touche par erreur), aucune fonction ne s'active.

Le symbole Er03 clignote et un signal sonore continu retentit pendant quelques instants. L'appareil électroménager s'éteint après quelques secondes. Veuillez retirer l'objet se trouvant sur les touches.

Pour effacer le symbole Er03, appuyer sur la même touche ou éteindre puis rallumer la table de cuisson.

Dispositif de protection contre la surchauffe (induction)

Lorsque la table de cuisson est utilisée à pleine puissance pendant une période prolongée, les composants électroniques ne pourront pas se refroidir jusqu'à atteindre la température requise si la pièce d'utilisation est trop chauffée.

L'intensité des zones de cuisson peut diminuer automatiquement afin de s'assurer que la température des composants électroniques n'est pas excessive. Lorsque le symbole E2 s'affiche fréquemment au cours de l'utilisation normale de la table de cuisson dans une pièce à température normale, cela signifie probablement que le refroidissement des composants électroniques n'est pas suffisant.

Ce phénomène peut se produire si le meuble de cuisine est entièrement fermé. Vérifier l'installation de la table de cuisson (voir la rubrique Ventilation).

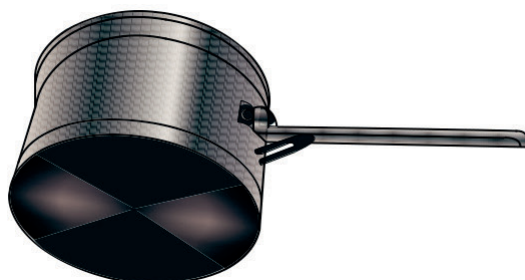
3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

Choisir le bon ustensile

Il est primordial de choisir le bon type d'ustensile pour plaque à induction.

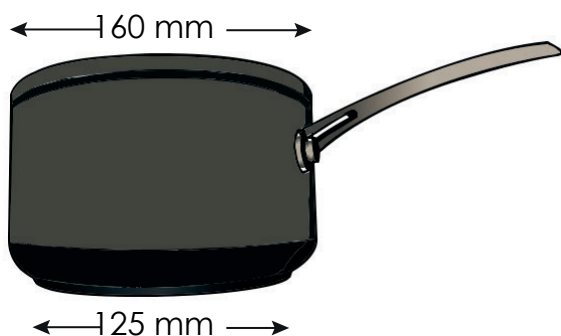
Les bons modèles seront facilement détectés par la table de cuisson, qui chauffera leur contenu plus rapidement et restera silencieuse pendant l'utilisation.

✓ À privilégier



- Choisir un modèle au fond plus large, d'un diamètre similaire à celui de la casserole entière.
- Le poids de l'ustensile le constitue généralement une bonne indication sur sa composition : des ustensiles lourds contiennent un taux élevé d'acier inoxydable et sont facilement détectés par les tables de cuisson à induction.
- Choisir un modèle avec un fond magnétique spécialement conçu pour la cuisson à induction.
- Choisir un modèle avec un fond plat en acier inoxydable, et avec le moins de gravures ou de motifs possible.

✗ À éviter



- Ne pas choisir un modèle au fond plus étroit que le diamètre de l'ustensile entier.
- Éviter les modèles légers non-adhésifs, souvent faits d'aluminium et présentant un revêtement ou une partie en acier inoxydable sur le fond. Cette partie est souvent trop petite ou trop fine et empêche la table de cuisson à induction de détecter l'ustensile. Les modèles non-adhésifs les plus performants possèdent un fond épais et plat en acier inoxydable.
- Ne pas choisir un modèle dont le fond présente des gravures ou des motifs travaillés ; cela diminue la superficie de la surface en contact avec la table de cuisson à induction, et peut empêcher l'appareil électroménager de détecter l'ustensile lorsqu'il est posé sur certaines zones de cuisson.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

Bruits émis par la table de cuisson

Les bruits émis par la table de cuisson peuvent avoir des origines différentes. Ils peuvent être provoqués par la table de cuisson elle-même, ou provenir des ustensiles ou du système de ventilation intégré.

Bruit entendu

Craquement – dilatation des matériaux composant l'ustensile de cuisine.

Sifflement – la table de cuisson fonctionne à une intensité élevée.

Bourdonnement – de l'énergie circule entre la table de cuisson et l'ustensile.

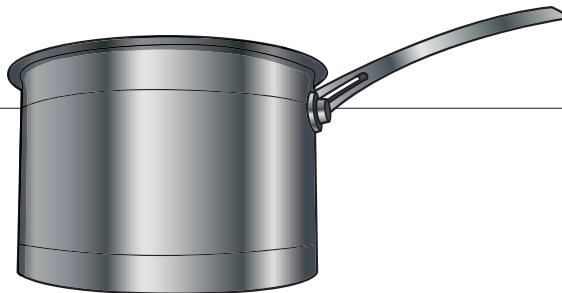
Cliquetis – la table de cuisson active successivement plusieurs composants électriques.

Vrombissement – la table de cuisson se refroidit à l'aide du système de ventilation interne.

Bruits de la table de cuisson à induction

Les bruits décrits ci-dessus ne sont pas très forts.

- Semblables à ceux d'un ordinateur sous tension.
- Moins forts que ceux d'une machine à laver.
- Moins forts que ceux de la hotte.
- Semblables à ceux d'une table de cuisson à gaz.



Tous les bruits décrits ci-dessus sont parfaitement normaux et signifient que la table de cuisson fonctionne correctement.

Conseils pour réduire les bruits émis par la table de cuisson à induction

- Veillez à ce que les ustensiles utilisés recouvrent toute la surface de la zone de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de qualité, de préférence fabriqués à partir de matériaux ferromagnétiques (voir le guide de choix des ustensiles pour table de cuisson à induction).
- Veillez à ce que les couvercles, poignées et autres pièces de l'ustensile de cuisine soient bien fixés afin de rester silencieux pendant la cuisson.
- Veillez à ce que le fond des ustensiles et la surface de la table de cuisson soient secs et propres.

Les bruits émis par la table de cuisson à induction n'indiquent aucun danger et font partie du bon fonctionnement de l'appareil.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

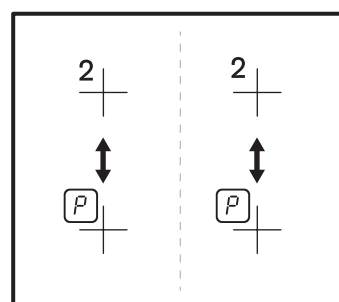
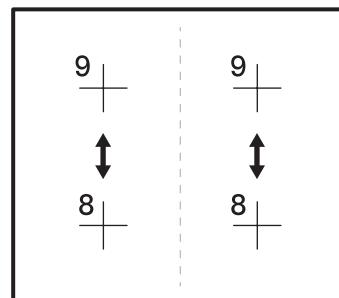
Principe de la table de cuisson à induction

Principe de la répartition de puissance

Les tables de cuisson consomment énormément d'électricité. La fonction répartition de puissance distribue l'énergie électrique afin de ne pas surcharger ni surchauffer les composants internes de la table de cuisson. Lors de l'utilisation d'un ustensile contenant peu de fer (donc peu magnétique), la charge électrique fournie pour chauffer la zone de cuisson où se trouve cette casserole est plus importante qu'à l'accoutumée. La table de cuisson détecte cette augmentation et diminue la puissance pour éviter de surcharger et d'abîmer l'appareil. Ainsi, la puissance fournie atteint un niveau suffisamment élevé pour chauffer l'ustensile sans risquer d'endommager la table de cuisson.

Sur une table de cuisson standard à 4 foyers, les deux zones de cuisson de droite sont reliées (elles se partagent la puissance), et les deux zones de gauches le sont également.

Par exemple, lorsque la table de cuisson est correctement ventilée et que les bons modèles d'ustensiles sont utilisés...



- Elle peut fonctionner avec les quatre zones à pleine puissance (8 ou 9). L'intensité des zones peut varier entre 8 et 9.
- Elle ne peut pas fonctionner avec la fonction booster activée ET les quatre zones à pleine puissance. Lorsque la fonction booster est activée sur une zone, l'intensité de l'autre zone du même côté de la table de cuisson diminue.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

Réduire la consommation électrique

Voici quelques conseils utiles pour réduire la consommation électrique et utiliser efficacement la table de cuisson et les ustensiles de cuisine.

- Le diamètre du fond des ustensiles utilisés doit correspondre à celui des zones de cuisson.
- Lors de l'achat d'ustensiles neufs, le diamètre indiqué est souvent celui du haut de l'ustensile, qui est généralement plus large que celui de son fond.
- Les autocuiseurs sont des ustensiles hermétiquement fermés sous pression : ils sont de ce fait peu gourmands en électricité et permettent de cuire rapidement les plats pour préserver les vitamines des aliments.
- Veuillez toujours à maintenir une quantité d'eau suffisante dans l'autocuiseur pour éviter la surchauffe et ne pas abîmer l'ustensile ni la zone de cuisson.
- Posez toujours un couvercle adapté sur les ustensiles.
- Utilisez un ustensile d'une contenance adaptée à la quantité de nourriture cuisinée : une grande casserole à moitié remplie consommera beaucoup d'énergie inutilement.

Intensité

L'intensité des zones de cuisson est réglable : voici quelques exemples d'utilisation pour chaque niveau d'intensité.

| Réglage | Fonction |
|----------|--|
| 0 | Éteindre, chaleur résiduelle active |
| U | Maintien au chaud |
| 1-2 | Faire mijoter de petites portions |
| 3 | Faire frémir de l'eau |
| 4-5 | Faire mijoter de grandes quantités de nourriture ou rôtir de gros morceaux de viande à point |
| 6 | Rôtir, faire juter |
| 7-8 | Rôtir |
| 9 | Faire bouillir, doré, rôtir |
| P | Power boost (intensité maximale) |

La cuisson d'aliments dans des ustensiles sans couvercle peut nécessiter de passer à l'intensité supérieure.

Affichage de la fonction chaleur résiduelle

La plaque en verre indique **H** en présence de chaleur résiduelle.


Tant que le symbole **H** reste affiché après l'extinction de la zone de cuisson, il est possible d'utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des aliments ou les garder au chaud.

La zone de cuisson peut rester chaude même lorsque le symbole **H** disparaît : attention au risque de brûlure.

Sur une zone de cuisson à induction, la plaque en vitrocéramique n'est pas directement chauffée : elle est uniquement chauffée par la chaleur que renvoie l'ustensile.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

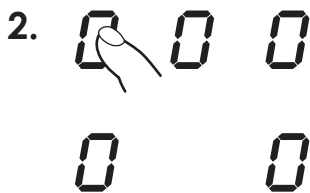
Détection de la présence d'un ustensile en permanence

Si la table de cuisson possède une fonction de détection de la présence d'un ustensile en permanence, il est uniquement possible de sélectionner un réglage de cuisson depuis le bandeau tactile après qu'un ustensile a été détecté sur la table de cuisson et que l'affichage indique .


Fonctionnement des touches

Les commandes décrites ci-après sont activées par la pression d'une touche (sélection de la fonction) suivie par la pression d'une autre touche. La seconde touche doit être pressée dans les 10 secondes, sinon la sélection sera annulée.

Allumer la table et les zones de cuisson







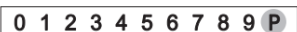

Compatible avec la cuisson à induction

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (environ 1 s) jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur la zone d'affichage de la table de cuisson et qu'un bref signal sonore retentisse. Les commandes peuvent alors être sélectionnées.

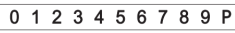
La fonction détection de la présence d'un ustensile en permanence détecte sur quelle zone de cuisson l'ustensile se trouve, et le symbole  apparaît sur la zone d'affichage correspondante.

2. Utilisez la zone d'affichage de l'intensité de cuisson/de la fonction active (comme une touche) pour sélectionner une zone de cuisson. Le témoin de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allume alors.


3. La touche doit être pressée immédiatement après cette action, et un réglage d'intensité de cuisson est activé.

| | | | |
|---|--------|---------------------|---|
|  | gauche | Réglage d'intensité |  |
|  | milieu | Réglage d'intensité |  |
|  | droite | Réglage d'intensité |  |

Voir la rubrique Fonctionnement du bandeau tactile.

Appuyez sur la touche correspondante du bandeau  pour modifier l'intensité de cuisson ou pour allumer une zone de cuisson supplémentaire.

Important : le témoin de veille de la zone de cuisson sélectionnée doit s'allumer.

4. Posez immédiatement un ustensile de cuisine compatible avec la cuisson à induction sur la zone de cuisson. Le dispositif de détection de la présence d'un ustensile active la bobine à induction, et l'ustensile chauffe. Tant qu'aucun ustensile n'est placé sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre l'intensité définie et le symbole . Si aucun ustensile de cuisine n'est posé sur la zone de cuisson pendant 10 minutes, celle-ci s'éteint pour des raisons de sécurité. Voir la rubrique Détection de la présence d'un ustensile pour en savoir plus.

* La fonction power boost est activée immédiatement. Voir la rubrique Réglage de l'intensité de cuisson.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

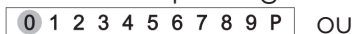
Éteindre une zone de cuisson

Utilisez la zone d'affichage de l'intensité de cuisson/de la fonction active (comme une touche) pour sélectionner une zone de cuisson.


Le témoin de veille de la zone de cuisson sélectionnée doit s'allumer.



1a. Touchez la partie gauche du bandeau tactile

 ou



1b. Faites glisser le doigt vers la gauche le long du bandeau tactile  pour régler l'intensité de cuisson sur 0.

Éteindre la table de cuisson



2. Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT  de la table de cuisson pour l'éteindre, quels que soient les réglages définis.

Remarque :


La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes si toutes les zones de cuisson sont éteintes manuellement (intensité de cuisson réglée sur 0) et qu'aucune pression n'est exercée sur une touche/le bandeau tactile.

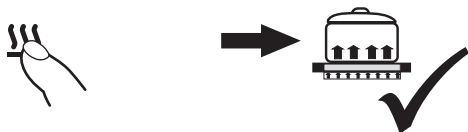
Fonction pause II

La fonction pause interrompt la cuisson pendant quelques instants, par exemple lorsque quelqu'un sonne à la porte. Cette fonction doit être désactivée pour reprendre la cuisson à la même intensité. Si un minuteur a été réglé, celui-ci s'interrompt puis reprend le décompte.

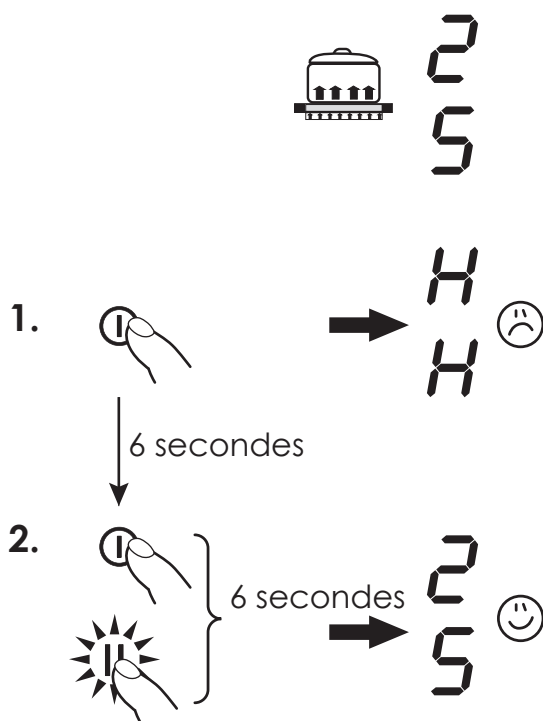
Cette fonction ne peut pas être activée plus de 10 minutes pour des raisons de sécurité. Après ce délai, la table de cuisson s'éteindra.



1. Les ustensiles ont été placés sur les zones de cuisson et les intensités voulues ont été définies.
2. Appuyez sur la touche Pause II. Le symbole  s'affiche à la place des réglages de l'intensité de cuisson définis.
3. Appuyez sur la touche Pause II puis sur n'importe quelle autre touche (hormis la touche MARCHÉ/ARRÊT).



3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)



Fonction reprise II

Lorsque la table de cuisson est éteinte involontairement, il est possible de reprendre la cuisson avec le dernier paramètre sélectionné.

La fonction reprise peut uniquement être sélectionnée si au moins une zone de cuisson est allumée.

1. La table de cuisson est éteinte involontairement d'un appui sur la touche MARCHÉ/ARRÊT (I). Appuyez de nouveau sur la même touche (I) dans les six secondes suivant l'extinction.
2. Ensuite, appuyez immédiatement sur la touche Pause (II). Les intensités de cuisson d'origine sont de nouveau réglées et la cuisson continue.

Sont concernés par cette fonction :

- Les intensités de cuisson de l'ensemble des zones de cuisson.
- Les minutes et secondes des minuteurs programmés.
- La fonction booster automatique.
- La fonction power boost.

N'est pas concernée par cette fonction :

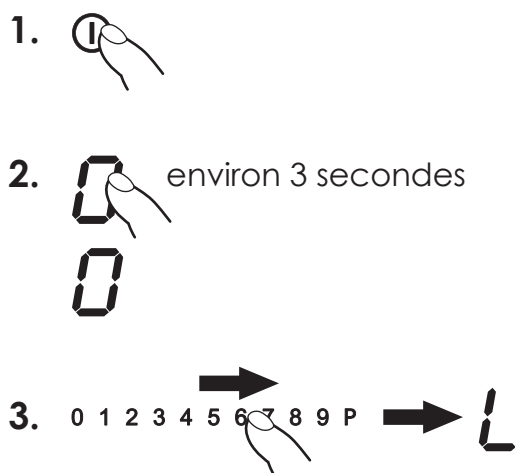
- La limite de durée de fonctionnement (décomptée à partir de 0).






3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

Sécurité enfants

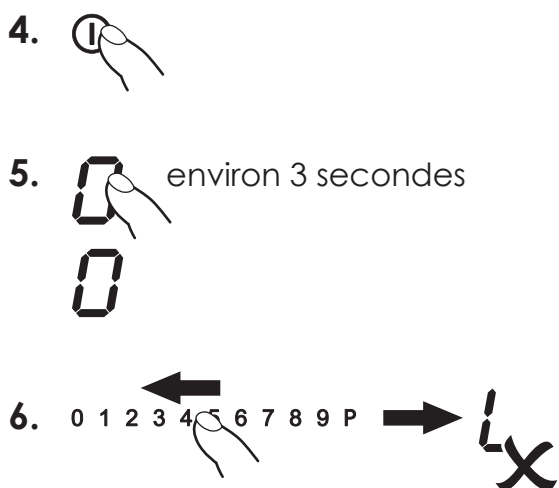
La sécurité enfants empêche les enfants d'allumer accidentellement ou intentionnellement la table de cuisson en bloquant toutes les commandes.




Activer la sécurité enfants



1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT  pendant 1 s jusqu'à ce que le réglage de l'intensité de cuisson indique .
2. Ensuite, appuyez immédiatement sur la zone d'affichage du réglage de l'intensité de cuisson (pendant 3 secondes environ) jusqu'à ce que le bandeau tactile s'allume entièrement (-P).
3. Puis, faites glisser immédiatement le doigt sur toute la surface du bandeau tactile (-P) pour activer la sécurité enfants. Le symbole de la sécurité enfants  apparaît sur la zone d'affichage du réglage de l'intensité de cuisson, les commandes sont bloquées et la table de cuisson s'éteint.

Désactiver la sécurité enfants

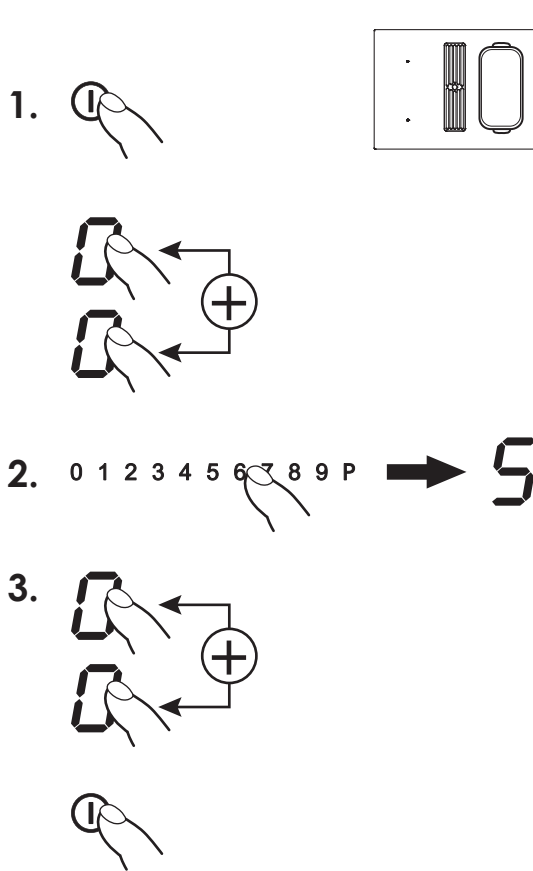


4. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT.
5. Ensuite, appuyez immédiatement sur la zone d'affichage du réglage de l'intensité de cuisson pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le bandeau tactile s'allume entièrement (-P).
6. Puis, faites glisser immédiatement le doigt sur toute la surface du bandeau tactile (-P) pour désactiver la sécurité enfants. Le symbole  disparaît alors.

Remarque :

- En cas de coupure de courant, la sécurité enfants ne sera pas désactivée.


3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)



Zone modulable



Les zones de cuisson avant et arrière peuvent être activées ensemble pour réchauffer un ustensile de plus grande taille (zone modulable). Les deux côtés de la table de cuisson sont modulables.

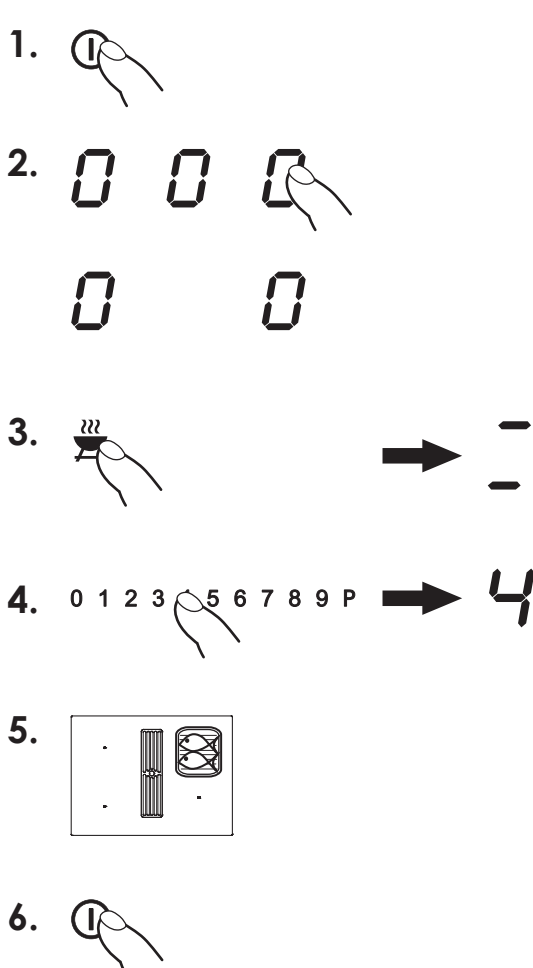
1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les deux touches de sélection des zones de cuisson avant et arrière pour activer la zone modulable. La zone modulable s'active et l'affichage de l'intensité de la zone de cuisson arrière indique le symbole de la zone modulable .

La manipulation implique l'utilisation de l'affichage de l'intensité de la zone de cuisson avant et du bandeau tactile.

3. Activez simultanément les zones de cuisson avant et arrière de nouveau ou éteignez la table de cuisson pour désactiver les deux réglages de l'intensité (comme une touche).


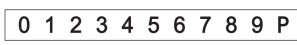

Remarque :

L'ustensile doit recouvrir au moins la moitié des zones de cuisson utilisées pour être détecté par la table de cuisson.



Fonction grill

Utilisez la fonction grill avec le modèle de grill en fonte pour cuisson à induction recommandé. Cette fonction peut être activée sur les 4 zones.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la zone d'affichage de l'intensité de cuisson/de la fonction active avant de la zone de cuisson souhaitée. Le témoin de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
3. Appuyez sur la touche grill  pour activer la fonction grill. Les zones de cuisson avant et arrière s'allument simultanément.
4. Le bandeau tactile  doit ensuite être immédiatement activé. Un réglage d'intensité de cuisson/une fonction s'active.
5. Placez le grill en fonte sur la zone de cuisson et déposez les aliments à griller.
6. Pour désactiver la fonction grill, appuyez sur la touche grill , ou éteignez la table de cuisson.

Remarque :

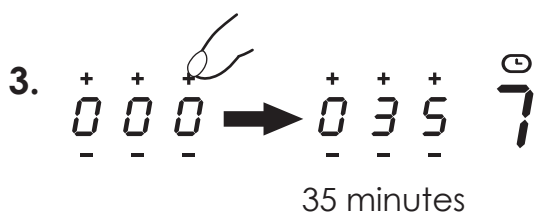
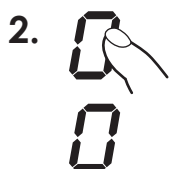
- Ne laissez jamais l'appareil électroménager sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Réglez l'intensité au niveau souhaité.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

Arrêt automatique (minuteur)

Le dispositif d'arrêt automatique permet d'éteindre automatiquement n'importe quelle zone de cuisson après une durée déterminée.

Des durées de cuisson comprises entre 0:01 et 9:59 (h:min) peuvent être définies.



1. Allumez la table de cuisson.

2. Allumez au moins une zone de cuisson et réglez l'intensité de cuisson souhaitée.

3. Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la zone d'affichage de l'intensité de cuisson/de la fonction active. Le témoin de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allume. Sélectionnez l'affichage du minuteur et utilisez les touches Plus **+** et Moins **-** pour définir la durée souhaitée.


Gauche : heures

Milieu : toutes les 10 minutes


Droite : chaque minute

Après quelques secondes, la durée saisie est validée et le minuteur est lancé.


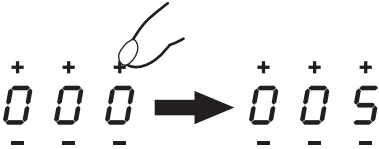

Le symbole du minuteur de la zone de cuisson  s'allume.

4. La zone de cuisson s'éteint à la fin de la durée déterminée, et un signal sonore retentit. Couper le son en appuyant sur n'importe quelle touche (hormis la touche MARCHE/ARRÊT ).

Remarque :

- Répétez les étapes 2 à 4 afin de programmer le dispositif d'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson.
- Touchez l'affichage du minuteur pour voir le temps écoulé (arrêt automatique). Le réglage affiché peut être modifié.
- Pour désactiver le minuteur, sélectionnez la zone de cuisson correspondante et appuyer sur la touche Moins **-** pour effacer la durée définie .
- Lorsque le dispositif d'arrêt automatique a été programmé pour plusieurs zones de cuisson, le minuteur indique toujours la durée correspondant à la zone de cuisson qui s'éteindra en premier.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

- 
- 
- 

Bip minute




1. Allumez la table de cuisson.

Ne sélectionnez pas de zone de cuisson ; définissez une durée à l'aide de la touche Plus **+** ou Moins **-**.

2. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit pendant quelques instants. Le coupez en appuyant sur n'importe quelle touche (hormis la touche MARCHE/ARRÊT de la table de cuisson **I**).

Remarque :

- Le bip minute continue de fonctionner même lorsque le côté gauche ou droit de la table de cuisson est éteint. Allumez le côté gauche ou droit de la table de cuisson pour régler la durée.
- Le bip minute se coupe après environ 120 minutes ou après une pression sur la touche MARCHE/ARRÊT **I**.

- 
- 
- 

Fonction maintien au chaud

La fonction maintien au chaud garde la nourriture chaude. La zone de cuisson sur laquelle elle est active fonctionne à faible intensité.

1. L'ustensile de cuisine est posé sur une zone de cuisson et une intensité (p. ex. 3) est sélectionnée.

2. Appuyez sur la touche Maintien au chaud  pour sélectionner la fonction correspondante.

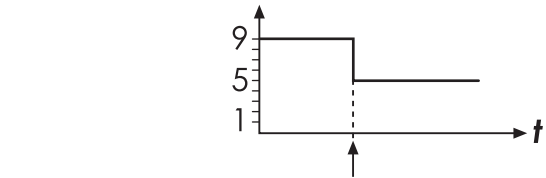
3. Touchez la gauche du bandeau tactile  ou appuyez sur la touche Maintien au chaud  pour désactiver la fonction.

La fonction maintien au chaud reste active pendant 120 minutes, après quoi la table de cuisson s'éteint.

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

Fonction booster automatique **A**

La fonction booster automatique permet de blanchir les aliments à l'intensité de cuisson 9. L'intensité diminue automatiquement après une durée déterminée (entre 1 et 8). Lorsque la fonction booster automatique est utilisée, sélectionnez uniquement le réglage de mijotage nécessaire à la cuisson des aliments : l'intensité diminue automatiquement. La fonction booster automatique est idéale pour réchauffer à une puissance élevée les plats froids. Il n'est pas nécessaire de surveiller constamment les plats mijotés (p. ex. les bouillons de viande pour des soupes).



Maintenez pendant environ 3 s



1. Allumez la table de cuisson.
2. Maintenez le doigt pendant environ 3 secondes sur le bandeau tactile **0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P** pour activer la fonction, puis sélectionnez une intensité de mijotage :

| | | |
|------------------------------|--------|-------------------------------|
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | gauche | Réglage d'intensité 0 |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | milieu | Réglage d'intensité 5 |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P | droite | Réglage d'intensité P* |

Le symbole **A** et le réglage de mijotage sélectionné s'affichent alternativement.

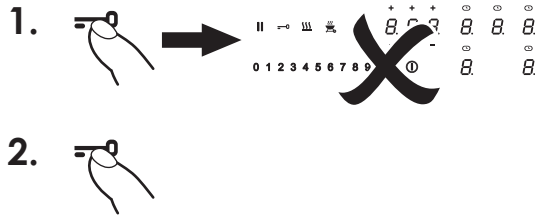
3. La fonction booster automatique s'active comme programmé. Après une durée déterminée (voir le tableau), la cuisson se poursuit avec le réglage de mijotage et le symbole **A** disparaît.

Remarque :

- L'intensité de mijotage peut être augmentée lorsque la fonction booster automatique est activée. Diminuer l'intensité de mijotage entraîne l'arrêt de la fonction booster automatique.

| Intensité de cuisson | Fonction booster automatique Durée (min:s) |
|----------------------|---|
| 1 | 00:48 |
| 2 | 02:24 |
| 3 | 03:50 |
| 4 | 05:12 |
| 5 | 06:48 |
| 6 | 02:00 |
| 7 | 02:48 |
| 8 | 03:36 |
| 9 | - |

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)



Verrouillage

La fonction verrouillage bloque les touches et empêche l'utilisation des réglages d'intensité de cuisson. Seule la touche MARCHE/ARRÊT peut éteindre la table de cuisson.

Activer le verrouillage

1. Appuyez sur la touche Verrouillage . Elle s'illumine, et la fonction s'active.

Désactiver le verrouillage

2. Appuyez sur la touche Verrouillage . Elle s'illumine faiblement, et la fonction se désactive.

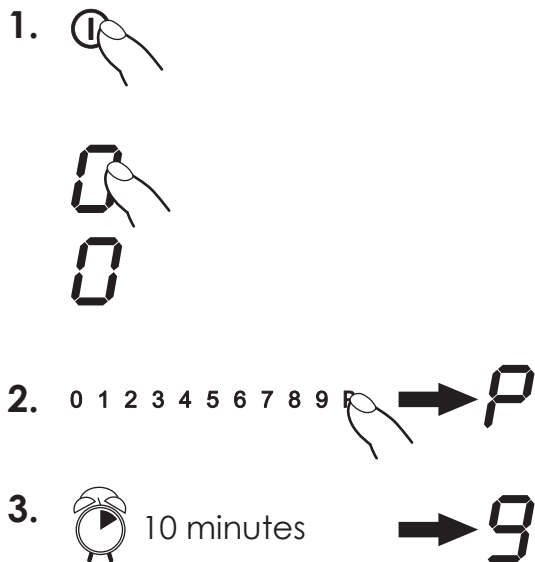
Remarques :

L'extinction de la table de cuisson ne désactive pas le verrouillage. Il est nécessaire de reprendre la cuisson pour le désactiver.

Seule une coupure de courant ou une pression sur la touche MARCHE/ARRÊT désactive le verrouillage.

Power boost

Le réglage power boost permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. Ainsi, il est possible de faire bouillir très rapidement une grande quantité d'eau.



1. Allumez la table de cuisson, puis sélectionnez une zone de cuisson en touchant l'affichage du réglage de l'intensité de cuisson.

Le témoin de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.

2. Touchez la partie droite du bandeau tactile pour activer le réglage power boost.
3. Le power boost se désactive automatiquement après 10 minutes. Le symbole disparaît et l'intensité revient à .

Remarque :

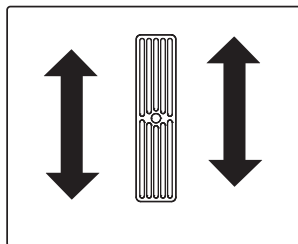
Touchez le bandeau tactile pour désactiver la fonction power boost avant la fin de la durée déterminée.

Gestion de l'intensité

Pour des raisons techniques, deux zones de cuisson forment toujours un module et possèdent toujours une intensité maximale.

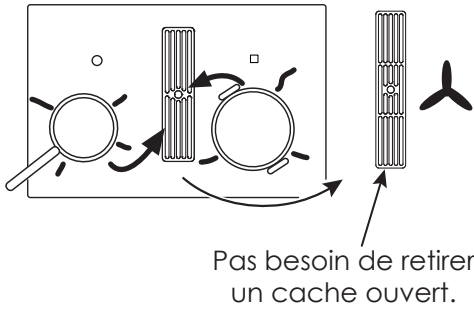
Si cette intensité maximale est dépassée lors de la sélection d'une intensité de cuisson ou de l'activation de la fonction power boost, le système de répartition de la puissance réduit l'intensité de cuisson de la zone de cuisson correspondante dans le module (voir également la rubrique Principe de la table de cuisson à induction).

L'affichage de cette zone de cuisson clignote, puis indique l'intensité de cuisson maximale.



Modules (répartition de la puissance)

3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)



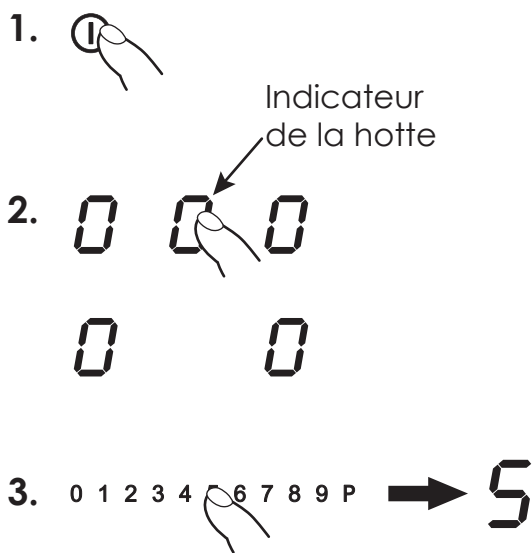
Utilisation de la hotte

La hotte se trouve au centre de la table de cuisson. Elle est orientée vers le bas.

Il n'est pas nécessaire de retirer le cache sur les modèles où celui-ci est ouvert.

Important : ne posez jamais le cache sur la table de cuisson à induction pour éviter tout risque de brûlure.

Allumer/éteindre la hotte



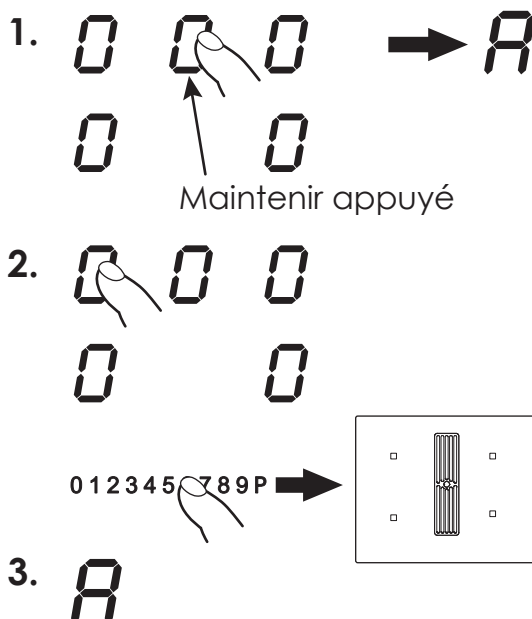
1. Maintenez la touche MARCHÉ/ARRÊT pendant environ 1 seconde jusqu'à l'apparition du réglage de puissance de la hotte. Un bip sonore retentit ; les commandes sont prêtes.
2. Touchez l'affichage du réglage de l'intensité de cuisson pour sélectionner une zone de cuisson. Le témoin de veille s'allume.
3. Ensuite, activez immédiatement un réglage d'intensité de cuisson à l'aide du bandeau tactile .

| | | |
|--|--------|---------------------|
| | gauche | Réglage d'intensité |
| | milieu | Réglage d'intensité |
| | droite | Réglage d'intensité |

Sélectionnez la zone d'affichage de la hotte puis touchez le bandeau tactile pour modifier l'intensité de la hotte.

Important :

Le témoin de veille de la zone de cuisson sélectionnée doit s'allumer.



Fonction automatique

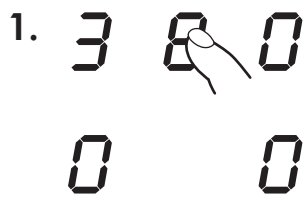
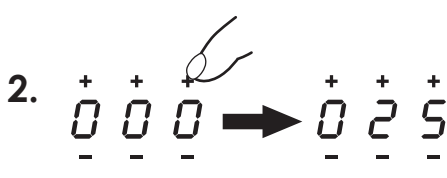


1. Pour sélectionner le mode automatique, maintenez votre doigt sur la zone d'affichage de la hotte jusqu'à l'apparition d'un A. Le témoin de veille s'allume.
2. Ensuite, sélectionnez une ou plusieurs zones de cuisson et définissez une vitesse.
3. La vitesse de la hotte s'aligne désormais sur l'intensité définie.

Le mode automatique règle la vitesse de la hotte sur l'intensité définie de manière différée et progressive.

Il est possible de repasser en mode manuel à tout moment en maintenant le doigt sur la zone d'affichage de la hotte ou en sélectionnant la zone d'affichage de la hotte et en touchant le bandeau tactile.

Conseil : lors de la cuisson d'aliments dans de grands ustensiles (servant par exemple à cuire des asperges), vous pouvez placer une cuillère en bois sous le couvercle pour optimiser l'aspiration de la hotte.


3. Fonctionnement de la table de cuisson (suite)

- 
- 
- 
- 

Activation différée de la hotte

Cette fonction se lance après la cuisson pour éliminer les odeurs de cuisson. Le filtre de la hotte est également séché.

Programmation de la durée d'activation différée

- Sélectionnez le réglage d'intensité de la hotte.
- Ensuite, définissez la durée de fonctionnement souhaitée à l'aide des touches Plus **+** et Moins **-**.
Gauche : heures
Milieu : toutes les 10 minutes
Droite : chaque minute
- La durée saisie est validée après quelques secondes et la hotte s'active. Le symbole du minuteur  de la hotte s'allume.
- La hotte se désactive à la fin de la durée déterminée.

Lorsqu'une zone de cuisson est allumée, le minuteur ne commence pas le décompte tant que cette zone n'est pas éteinte. Si la table de cuisson est éteinte à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT pendant la durée d'activation programmée de la hotte, le décompte du minuteur continue et l'intensité de la hotte diminue.


Après le fonctionnement

Le moteur de la hotte continue de tourner pendant 10-20 minutes supplémentaires après chaque utilisation de la table de cuisson. Lorsque la hotte est éteinte après avoir été activée, elle continue automatiquement à fonctionner à vitesse réduite pour assurer des performances optimales et pour éliminer les vapeurs de cuisson restantes.


Lors de l'utilisation d'un filtre pour recyclage d'air, diffusez toujours l'arrêt de 10-60 minutes afin d'éliminer au mieux toutes les odeurs de cuisson.

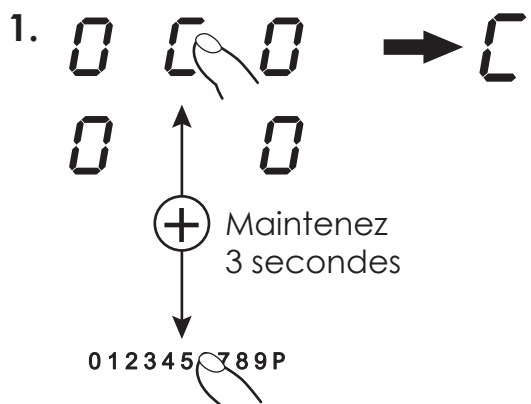

Lorsque la hotte est réactivée, les molécules d'odeur capturées dans le filtre peuvent parfois se mêler à la vapeur et revenir dans l'atmosphère. Il s'agit d'un phénomène rare, et ces restes d'odeurs disparaissent au cours du fonctionnement de la hotte.

Important : lorsque la hotte fonctionne en mode convection d'air, la pièce doit être suffisamment aérée pour permettre l'élimination de l'humidité ambiante.

Remplacement du filtre En cas de nettoyage ou de remplacement du filtre à charbon, le symbole  apparaît sur la zone d'affichage du système de ventilation. Lorsque la hotte est allumée, l'affichage de la fonction ou de l'intensité de cuisson disparaît.

- Pour réinitialiser l'affichage, appuyez simultanément sur la zone d'affichage du système de ventilation et le bandeau tactile pendant environ 3 secondes.

En l'absence de filtre à charbon, l'affichage du symbole  doit également être réinitialisé.

- 
- 

4. Nettoyage et entretien

- Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Ne nettoyez jamais la plaque en verre avec un nettoyeur à vapeur ou un autre appareil similaire.
- Lors du nettoyage, frottez délicatement la zone autour de la touche MARCHE/ARRÊT pour ne pas allumer accidentellement la table de cuisson.

Plaque en verre

Important :

N'utilisez jamais de produits d'entretien agressifs comme des produits abrasifs ou servant à récuser les ustensiles de cuisine, ou encore à éliminer les taches et la rouille.

Nettoyage après utilisation

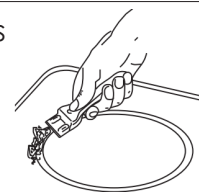
1. Nettoyez toujours la table de cuisson entière lorsqu'elle est sale. Il est recommandé de la nettoyer de cette façon après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit d'entretien. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer toute trace de produit d'entretien à la surface de la table de cuisson.

Nettoyage hebdomadaire

2. Nettoyez à fond la table de cuisson une fois par semaine à l'aide d'un produit d'entretien spécialement destiné aux tables de cuisson vitrocéramiques vendu dans le commerce. Ce produit recouvre la table de cuisson d'un film protecteur qui résiste à l'eau et aux saletés, et capture les saletés pour mieux les éliminer par la suite. Après application du produit, essuyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre pour éliminer toute trace de produit d'entretien : en effet, ce dernier ne doit surtout pas être chauffé par la mise en marche de la table de cuisson sous peine d'en altérer la surface.

Taches d'une nature spécifique

Les saletés importantes et les taches tenaces (comme le calcaire et les taches brillantes à l'apparence nacrée) s'éliminent plus facilement lorsque la table de cuisson est encore un peu chaude. Utilisez des produits d'entretien spécialement destinés à une application sur la céramique pour nettoyer la table de cuisson, et suivre les consignes données pour le nettoyage hebdomadaire.



Aliments brûlés : mouillez les taches à l'aide d'un chiffon humide, puis éliminez les saletés restantes à l'aide d'un racloir à verre spécial. Ensuite, nettoyez de nouveau la table de cuisson en suivant les consignes données pour le nettoyage hebdomadaire.

Sucre brûlé et plastique fondu : retirez immédiatement à l'aide d'un racloir à verre tant qu'ils sont encore chauds. Ensuite, nettoyez de nouveau la table de cuisson en suivant les consignes données pour le nettoyage hebdomadaire.

Grains de sable : susceptibles de rester sur la table de cuisson lors de l'épluchage de pommes de terre ou du nettoyage de laitues, il peuvent rayer la table de cuisson lorsque des ustensiles y sont déplacés. Vérifiez l'absence de grains de sable sur la table de cuisson.

Changement de couleur sur la surface en vitrocéramique : aucune incidence sur le fonctionnement et la fiabilité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas de changements du matériau, mais de résidus de nourriture qui n'ont pas été retirés et se sont incrustés dans la surface.

Zones brillantes : usure provoquée par les fonds des ustensiles de cuisine (surtout s'ils sont en aluminium) ou l'utilisation de produits d'entretien non adaptés. Elles s'éliminent difficilement avec des produits d'entretien standard ; il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois l'opération de nettoyage. À force d'utiliser des produits d'entretien agressifs et des ustensiles de cuisine avec un fond en aluminium, les motifs s'usent et des taches sombres apparaissent.

4. Nettoyage et entretien *(suite)*

Hotte

Nettoyage des filtres à graisse en métal

Nettoyez les filtres à graisse en métal au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse au moins une fois par mois ou en présence d'un dépôt graisseux excessif et/ou en cas d'utilisation intensive.

Pour retirer le filtre, soulevez le cache de la hotte puis tirez vers le haut la plaque de ventilation en forme de U en acier inoxydable dans l'ouverture d'aspiration. Retirez ensuite le filtre en appuyant sur le système de verrouillage de la poignée encastrée.

Placez le filtre orienté vers le haut dans le lave-vaisselle. Lancez uniquement un programme de rinçage adapté aux ustensiles en aluminium afin de ne pas endommager ni décolorer les filtres.

Ne rincez jamais les filtres en même temps que des verres ou de la vaisselle en porcelaine de couleur claire.

N'allumez jamais la hotte en l'absence de filtres.

Une fois le filtre rincé, séchez-le et repositionnez-le dans la hotte en prenant soin de laisser la poignée encastrée visible. Si possible, nettoyez les zones accessibles à l'intérieur de la hotte à l'aide d'un chiffon imprégné de produit d'entretien après chaque remplacement du filtre tout en évitant les parties saillantes.

Nettoyage et entretien de la hotte

Il est recommandé de nettoyer la hotte en même temps que ses filtres.

De la condensation peut s'accumuler sous le filtre lorsque de l'eau bout dans un ustensile sans couvercle. Ce phénomène est tout à fait normal : il est en revanche préférable d'éliminer l'eau et de nettoyer l'intérieur du logement de la hotte.

Les fentes d'aération sur le cache permettent l'évacuation de l'humidité résiduelle après la cuisson et le nettoyage même lorsque la hotte est éteinte et que le cache n'est pas retiré.

Nettoyez le filtre et l'intérieur de la hotte en cas d'odeurs résiduelles.

Nettoyez la hotte à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse.

Maintenance

Le filtre doit rester accessible. Changez les éléments filtrants en charbon des filtres à charbon tous les 5 à 24 mois.

5. Dépannage

La modification ou la réparation de l'appareil électroménager par une personne non agréée présente des dangers et peut entraîner l'électrocution ou un court-circuit. N'essayez jamais d'intervenir ou de réparer l'appareil pour éviter tout risque de blessure et éviter d'abîmer l'appareil. Confiez toujours ces manipulations à un expert, par exemple un technicien du service client.

Remarque :


En cas de dysfonctionnement de l'appareil, consultez ces consignes d'utilisation afin de vérifier si le problème est réparable par l'utilisateur.

Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, en voici la liste :

Les fusibles sautent fréquemment.

Appelez un technicien du service client ou un électricien.

La table de cuisson ne s'allume pas.

- Un fusible a-t-il sauté dans le tableau électrique ?
- La table de cuisson est-elle branchée sur le secteur ?
- La sécurité enfants est-elle activée ? Est-ce que le symbole  apparaît sur la zone d'affichage ?
- Les touches sont-elles partiellement recouvertes par un chiffon humide, un liquide ou un objet métallique ? Si oui, veuillez le retirer.
- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine adaptés ? Voir Choisir le bon ustensile.

Code d'erreur E2.

Les composants électroniques sont trop chauds. Vérifiez l'installation de la table de cuisson et la présence d'une ventilation suffisante.

Voir les rubriques Dispositif de protection contre la surchauffe et Ventilation.

Code d'erreur E8.

Le système de ventilation gauche ou droit est défectueux. L'ouverture d'aspiration est bouchée ou recouverte par un objet, ou le système de ventilation est défectueux.

Vérifiez l'installation de la table de cuisson et assurez-vous que l'aération est suffisante.

Voir les rubriques Dispositif de protection contre la surchauffe et Ventilation.

Code d'erreur U400.

La table de cuisson n'est pas correctement branchée. Les commandes s'éteignent après 1 s et un signal sonore continu retentit.

Branchez l'appareil électroménager à une source d'alimentation adaptée.


Code d'erreur ERxx ou Ex.

L'appareil électroménager est défectueux. Appelez le service client.

Le symbole clignote et un signal sonore continu retentit pendant quelques instants.

Des aliments ayant débordé des ustensiles de cuisine, un ustensile ou d'autres objets sont en contact avec les touches et les maintiennent activées.

Résolution : nettoyez la surface ou retirez l'objet.

Pour effacer le symbole , appuyez de nouveau sur la même touche ou éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Le symbole Casserole apparaît.

Une zone de cuisson a été allumée et la table de cuisson se prépare à y détecter un ustensile adapté (Détection de la présence d'un ustensile en permanence). La zone de cuisson ne chauffera pas tant qu'aucun ustensile ne sera posé sur celle-ci.

Le symbole Casserole reste affiché alors qu'un ustensile se trouve sur la table de cuisson.

L'ustensile n'est pas compatible avec la cuisson à induction ou est trop petit.

L'ustensile utilisé fait-il du bruit ? Ces bruits font partie du fonctionnement normal de l'appareil électroménager ; la table de cuisson ainsi que l'ustensile ne risquent pas de s'abîmer.

Le système de ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de la table de cuisson.

Les composants électroniques se refroidissent ; ce phénomène est tout à fait normal.

La table de cuisson est bruyante (cliquetis ou craquements).

Ces bruits font partie du fonctionnement normal de l'appareil électroménager ; voir la rubrique Bruits émis par la table de cuisson.

La table de cuisson présente des fissures ou des bris.

La présence de fissures, de bris ou d'autres dégâts sur la plaque en verre crée un risque d'électrocution. Éteignez immédiatement l'appareil électroménager, coupez le fusible et appelez le service client.

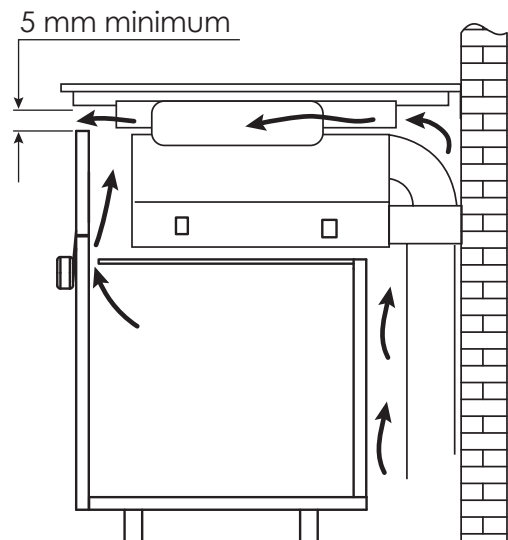
6. Pose

Instructions de sécurité destinées au cuisiniste

- Les surfaces vernies, adhésives et en plastiques des meubles alentour doivent résister à une température d'au moins 75 °C. Dans le cas contraire, elles risquent de se déformer.
- Assurez-vous que les raccordements directs sont correctement isolés lors de l'installation de la table de cuisson.
- Des bandes de protection en bois massif peuvent être posées entre le mur et le plan de travail, derrière la table de cuisson, tant que les espaces indiqués sur les schémas d'installation sont laissés libres.
- Respectez l'espace minimum à dégager à l'arrière de la découpe pour la table de cuisson tel qu'indiqué sur le schéma d'installation.
- Respectez une distance de sécurité d'au moins 50 mm lors de la pose près d'un meuble grande hauteur. Le côté du meuble doit être recouvert d'un matériau résistant à la chaleur. Cette distance devrait cependant être supérieure à 300 mm pour utiliser confortablement l'appareil.
- L'espace entre la table de cuisson et une hotte aspirante ne doit pas être inférieur à celui indiqué dans les instructions d'installation de la hotte aspirante.
- Les matériaux de l'emballage (film plastique, polystyrène, clous, etc.) sont potentiellement dangereux et doivent être conservés hors de portée des enfants, qui pourraient avaler les petites pièces ou s'étouffer avec les feuilles en plastique.

Ventilation

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'allume et s'éteint automatiquement. Il commence lentement à tourner lorsque les composants électroniques atteignent une certaine température, et accélère lorsque la table de cuisson est utilisée de manière intensive. Une fois les composants électroniques suffisamment refroidis, le ventilateur ralentit et s'éteint automatiquement.
- L'espace entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les meubles intégrés doit être suffisant pour permettre une ventilation correcte de la table de cuisson.
- Lorsque l'intensité d'une zone de cuisson augmente ou diminue automatiquement (voir la rubrique Dispositif de protection contre la surchauffe), cela signifie probablement que le système de refroidissement n'est pas suffisamment efficace. Dans ce cas, découpez le bas du fond du meuble de cuisine accueillant la table de cuisson près de la découpe réalisée sur le plan de travail et retirez la bande transversale avant du meuble sur toute la largeur de l'appareil électroménager afin d'améliorer la circulation de l'air.



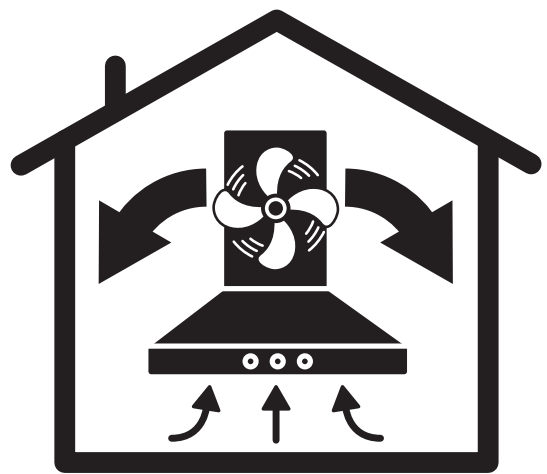
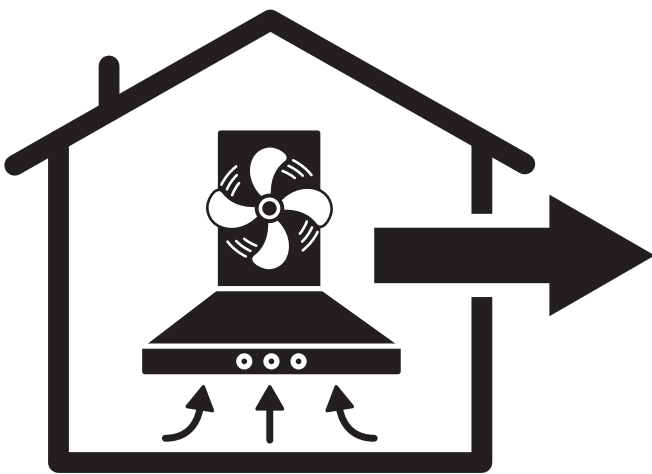
Laissez un espace libre de 5 mm à l'avant pour une meilleure ventilation de la table de cuisson.

Méthodes d'évacuation de l'air

La meilleure manière de se débarrasser des odeurs indésirables dans la cuisine est de raccorder l'appareil électroménager à l'extérieur au moyen d'un conduit d'évacuation passant par le mur. (De tels kits d'évacuation sont disponibles à l'achat dans les dépôts Howdens ou en ligne.) L'utilisation d'un filtre à charbon n'est pas nécessaire dans le cadre d'une telle installation.

Évacuation de l'air par le biais d'un conduit d'évacuation (donnant vers l'extérieur)

Recyclage de l'air (reste à l'intérieur)



Mode évacuation.

(Filtre à charbon non nécessaire).

Les kits d'évacuation sont vendus séparément.

N'utilisez jamais la hotte dans des pièces où d'autres appareils raccordés à des conduits d'évacuation donnant sur l'extérieur sont en cours d'utilisation, sauf en cas d'excellente aération de la pièce.

L'aération de la pièce doit être suffisante lorsque la hotte est utilisée en même temps qu'un appareil brûlant des gaz ou d'autres combustibles.

- Raccordez le kit d'évacuation externe à la sortie de la hotte.

⚠ L'utilisation de filtres à charbon n'est pas nécessaire si la hotte est raccordée à l'extérieur.

Conseils pour une évacuation optimale :

- Ne pliez pas les conduits.
- Ne réduisez pas la taille ni le diamètre du conduit.
- Maintenez les conduits tendus pour éviter les pertes de pression.

Mode recirculation.

(Filtre à charbon nécessaire)

Installez des filtres à charbon pour recycler l'air.

Ces filtres sont vendus séparément dans les dépôts Howdens ou en ligne.

⚡ Vérifiez que la hotte est bien éteinte avant d'installer ou de changer le(s) filtre(s) à charbon.

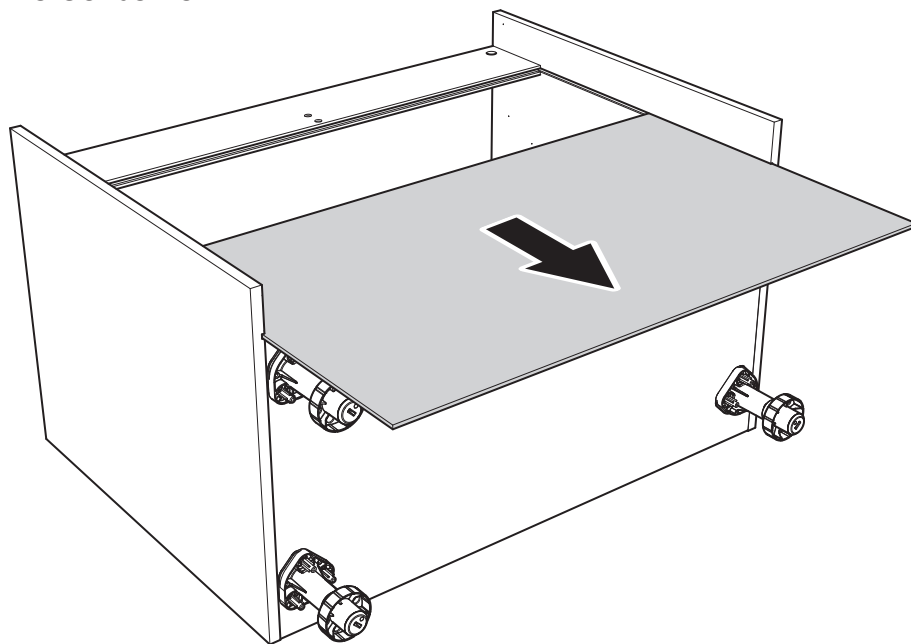
Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

- ① Retirez le panneau arrière et le conserver pour un usage ultérieur.

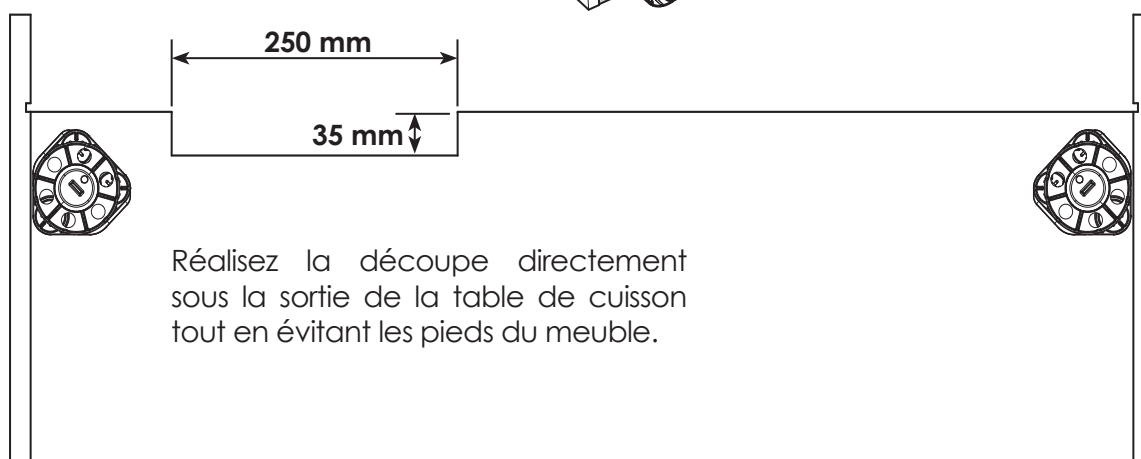
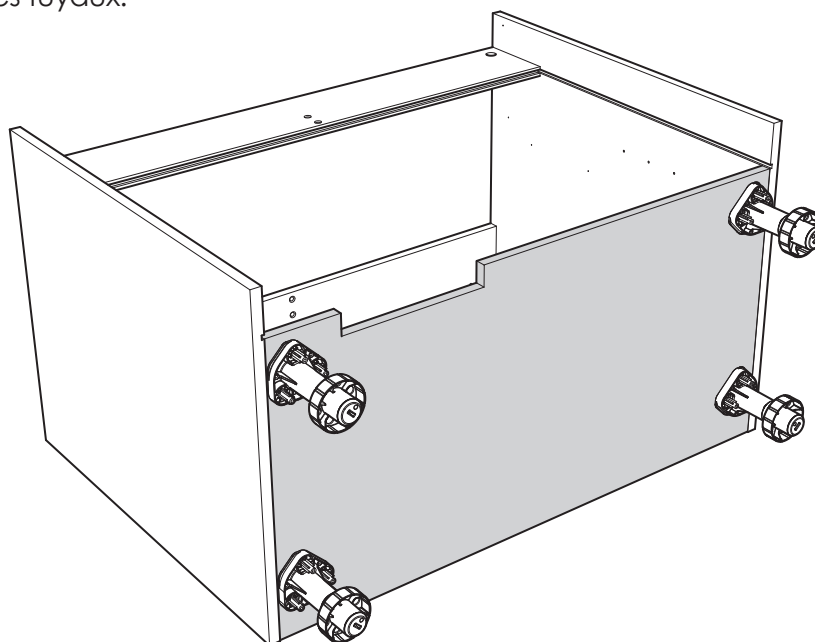
Le modèle illustré ci-contre à titre d'exemple est celui avec façade.

Les différences concernant le modèle avec tiroir sont décrites dans une autre partie du manuel.

Prenez connaissance de toutes les étapes avant de modifier le meuble.



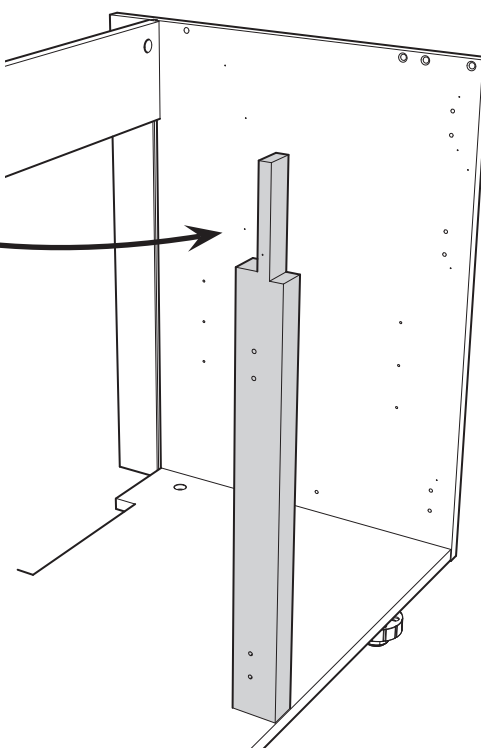
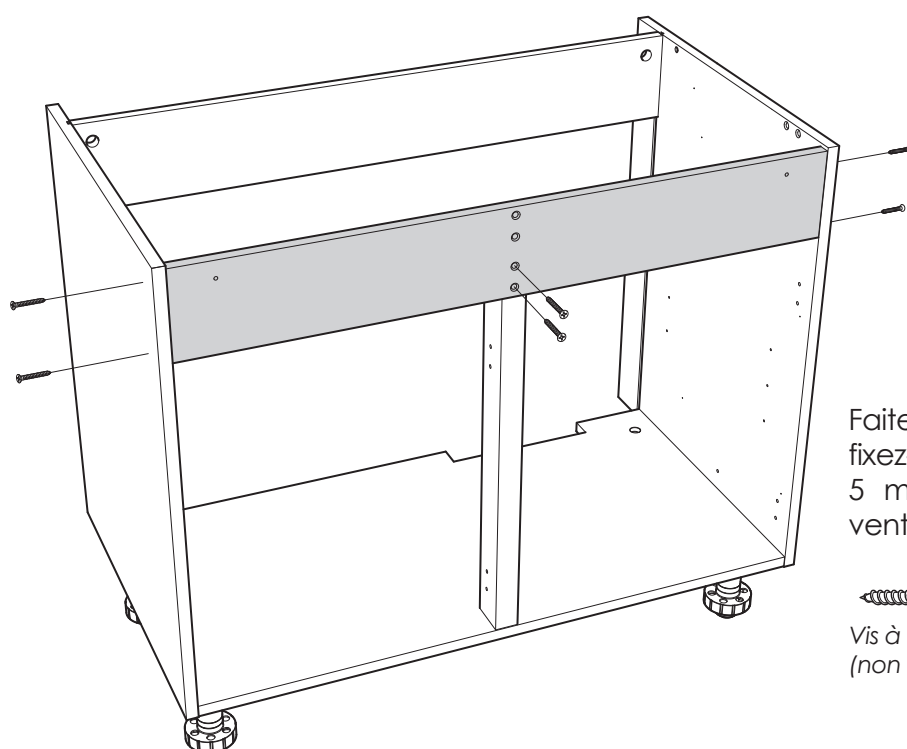
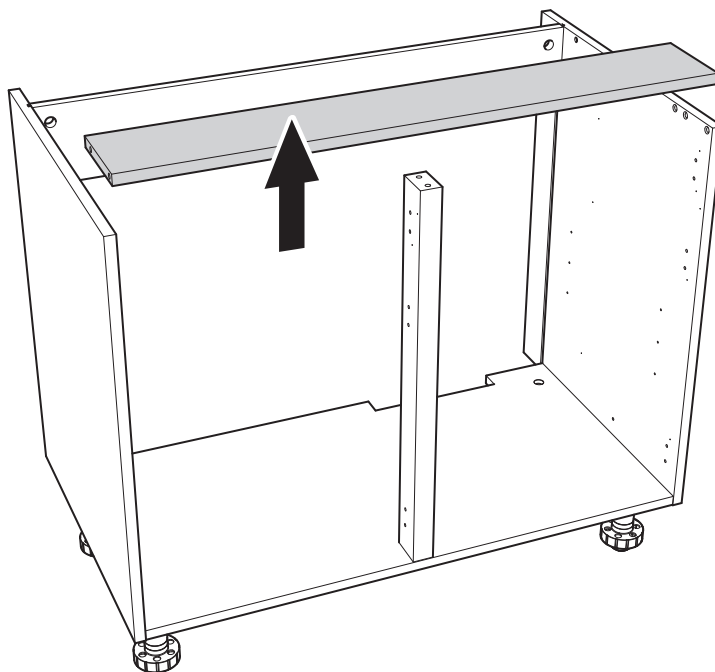
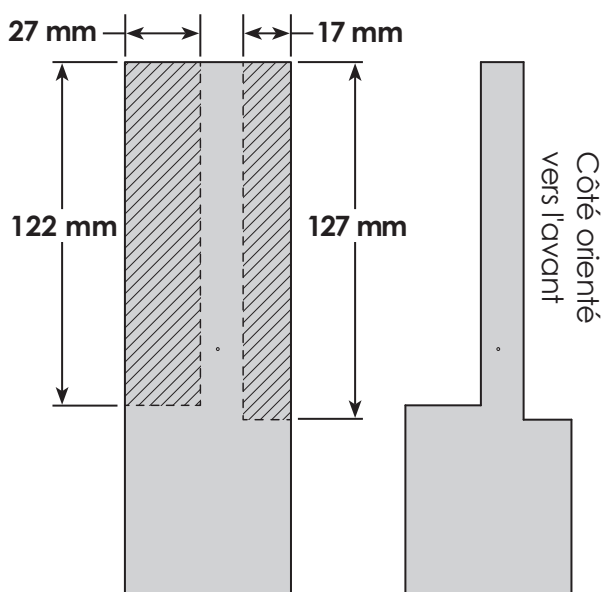
- ② Découpez l'étagère inférieure pour permettre le passage des tuyaux.



Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

③ Retirez le guide avant.

Modifiez le montant central comme illustré ci-dessous en effectuant 2 découpes.



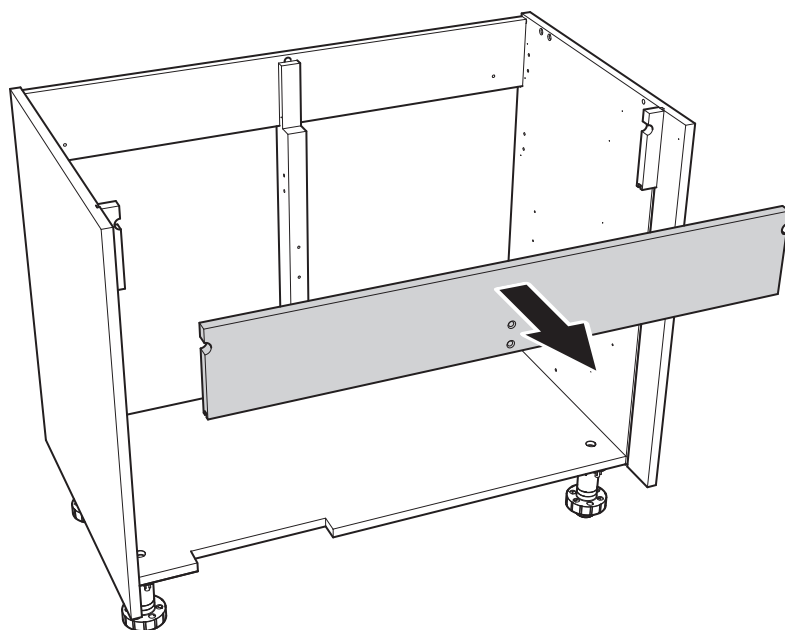
Faites pivoter le guide avant à 90° et fixez-le comme illustré. Laissez un espace de 5 mm sur le dessus du meuble pour la ventilation de l'appareil électroménager.



Vis à bois 6 x 30 mm
(non incluses)

Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

- ④ Retirez le guide arrière pour le découper.
Évitez les onglets en métal sur les meubles larges.



Divisez en cinq longues parties.

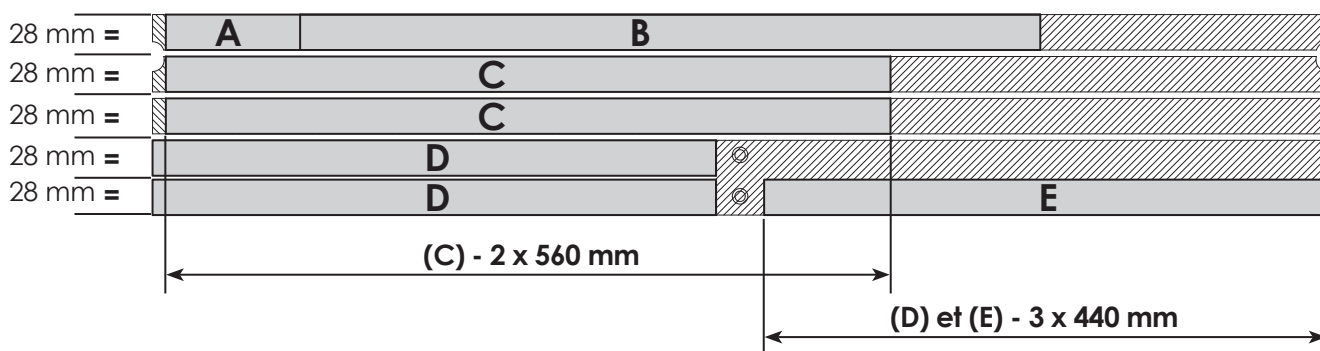
Effectuez les autres coupes nécessaires :

A, **B** et **C** (voir étape 5) ;

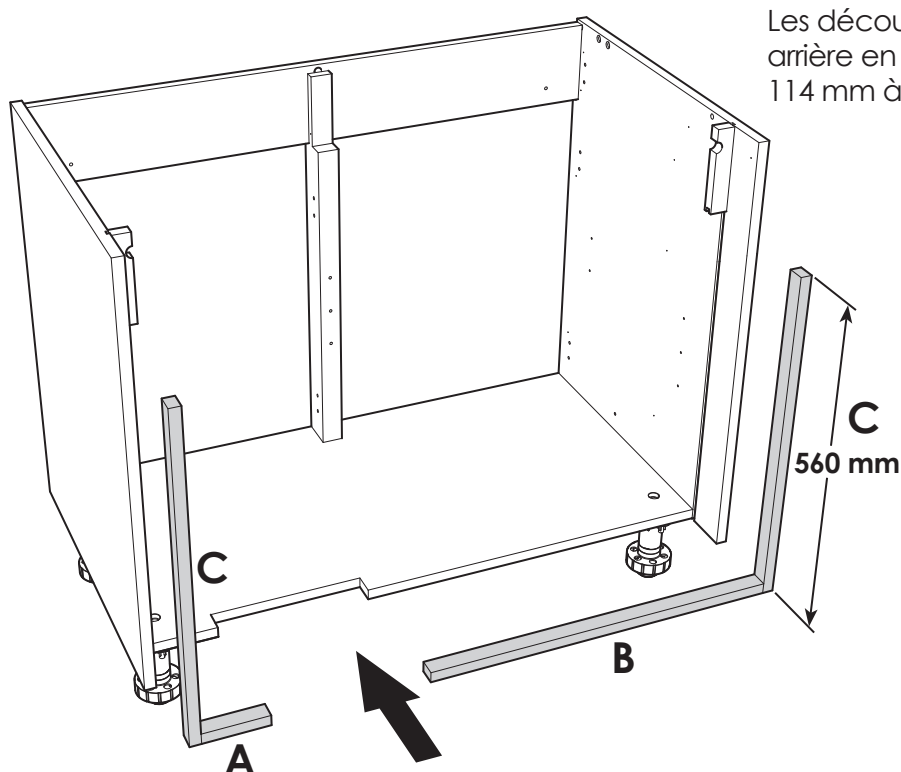
D (voir étape 8) ;

E (voir étape 10).

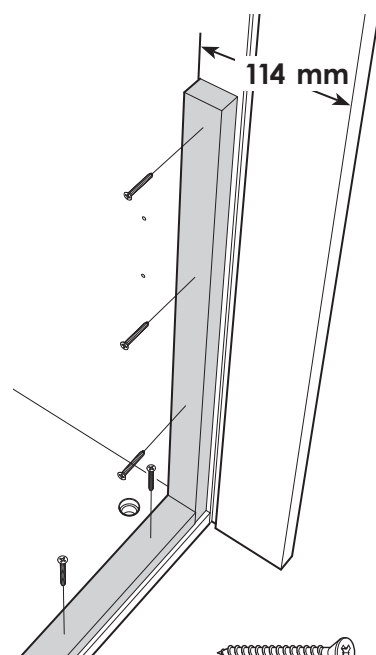
Les longueurs **A** et **B** dépendent de la largeur du meuble.



- ⑤ Montez les pièces découpées du guide à l'emplacement du nouveau panneau arrière.



Les découpes du guide maintiennent le panneau arrière en place. Les guides doivent être posés 114 mm à l'intérieur de l'arrière du meuble.

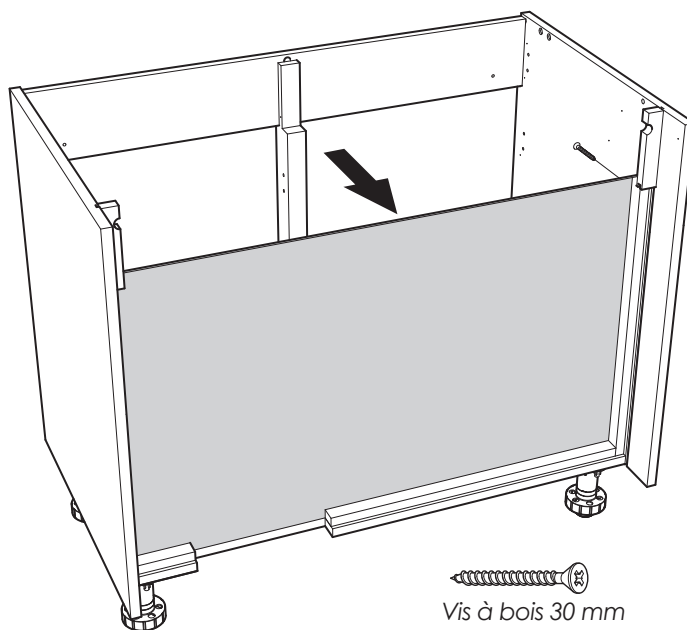
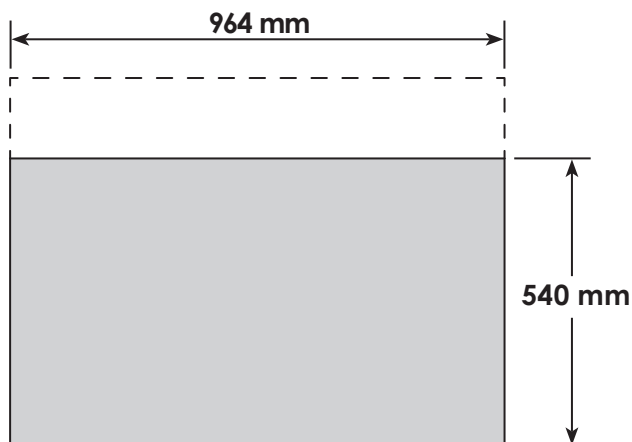


⚠ Ne recouvrez pas l'espace réservé à la tuyauterie.

 Vis à bois 30 mm
(non incluses)

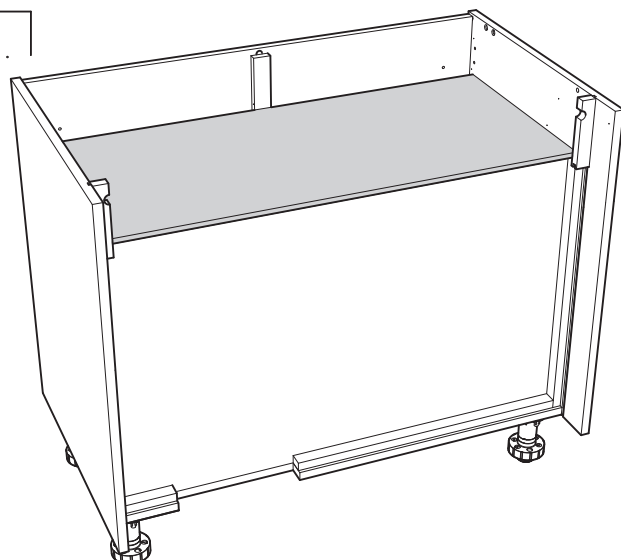
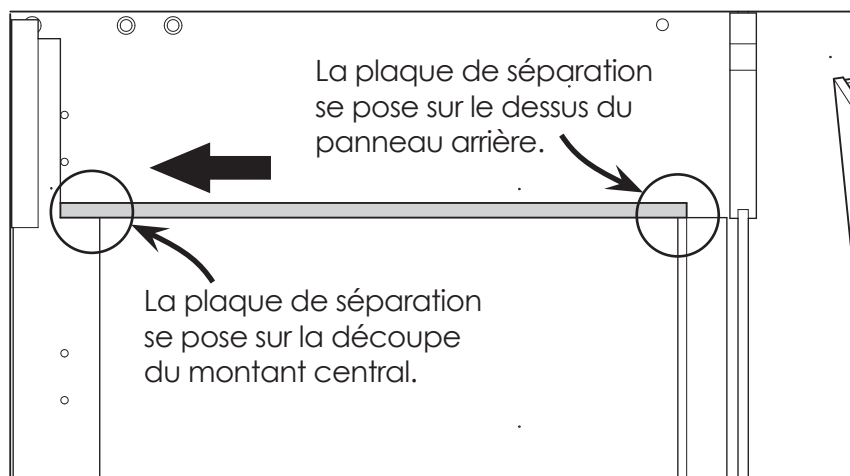
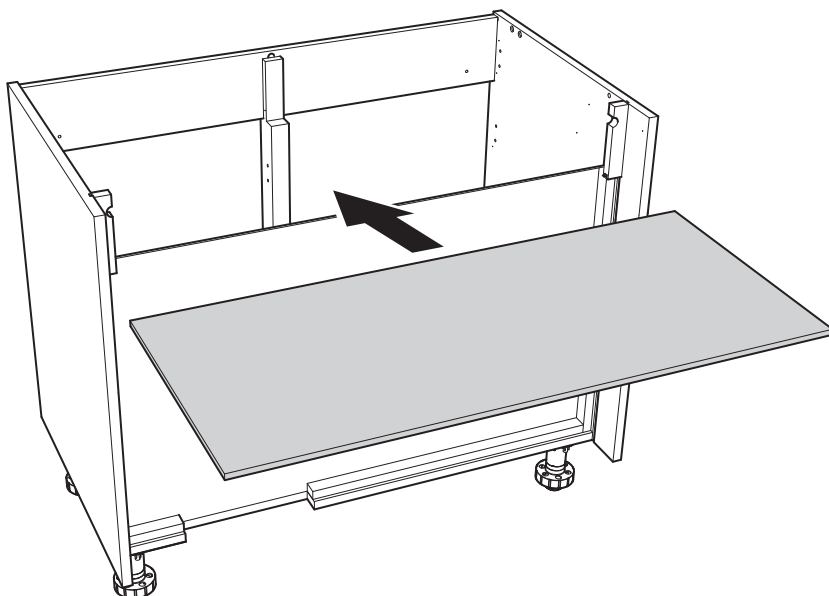
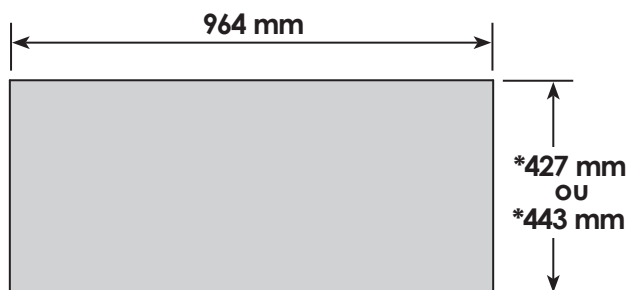
Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

- ⑥ Montez le panneau arrière.
Découpez le panneau arrière retiré auparavant.



- ⑦ Montez la plaque de séparation.
Découpez une plaque épaisse de 6 mm pour obtenir la plaque de séparation.

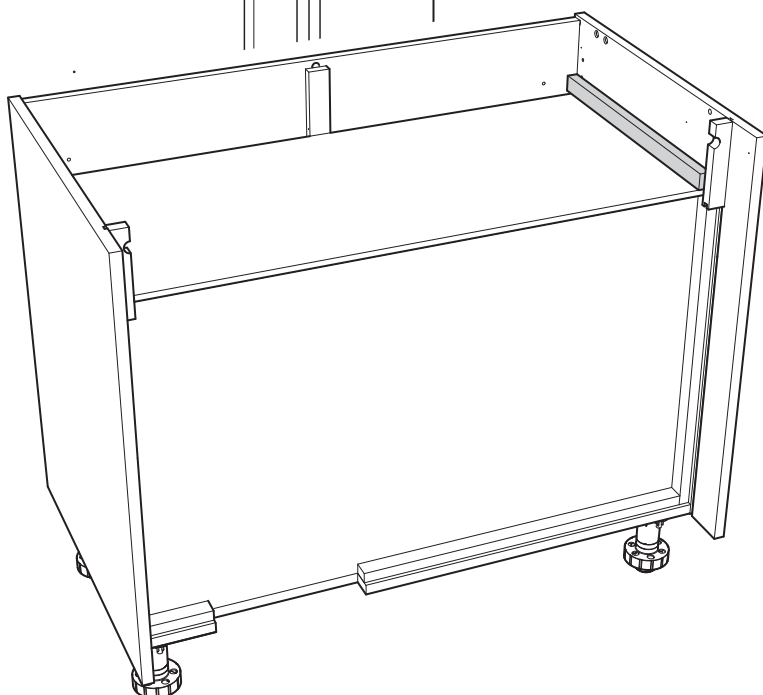
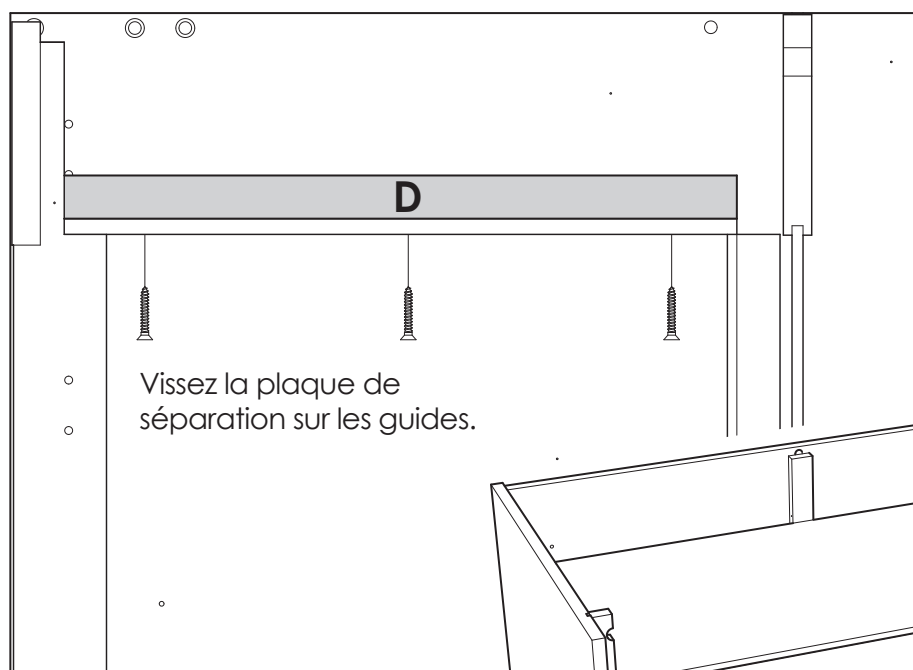
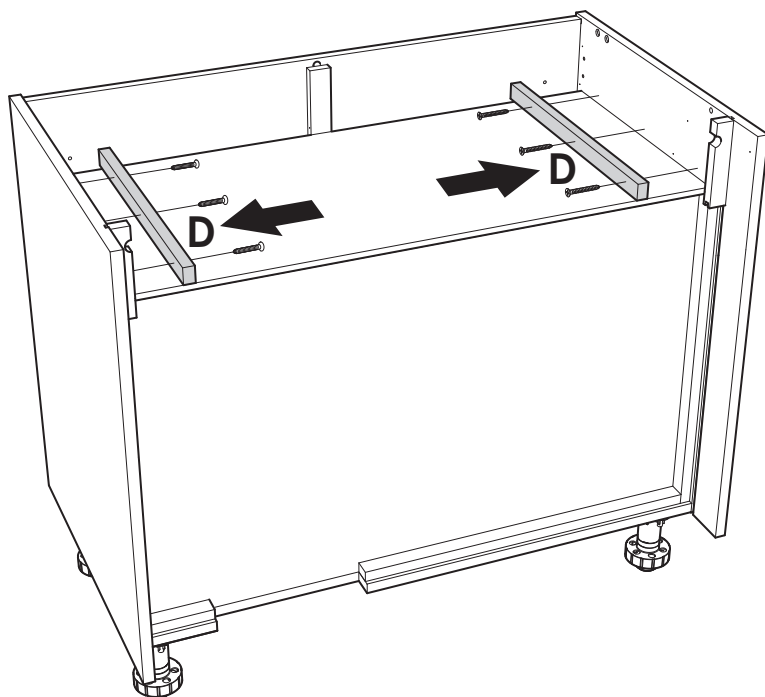
*Façade - 427 mm x 964 mm
*Tiroir - 443 mm x 964 mm



Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

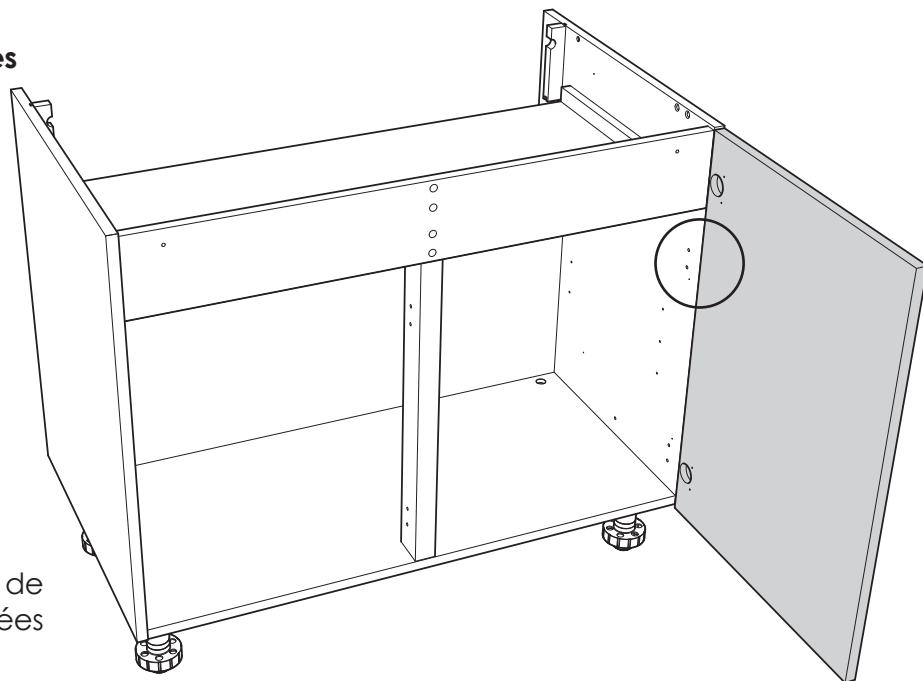
⑧ Fixez la plaque de séparation à l'aide des rails **D**.

Fixez les rails (**D**) aux panneaux latéraux du meuble à l'aide de vis adaptées.

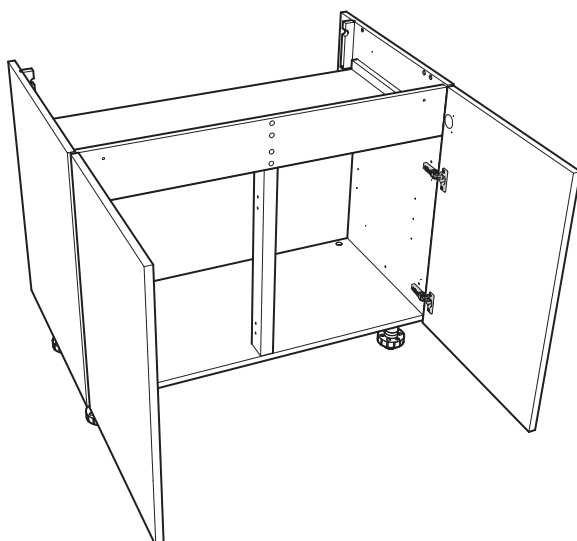
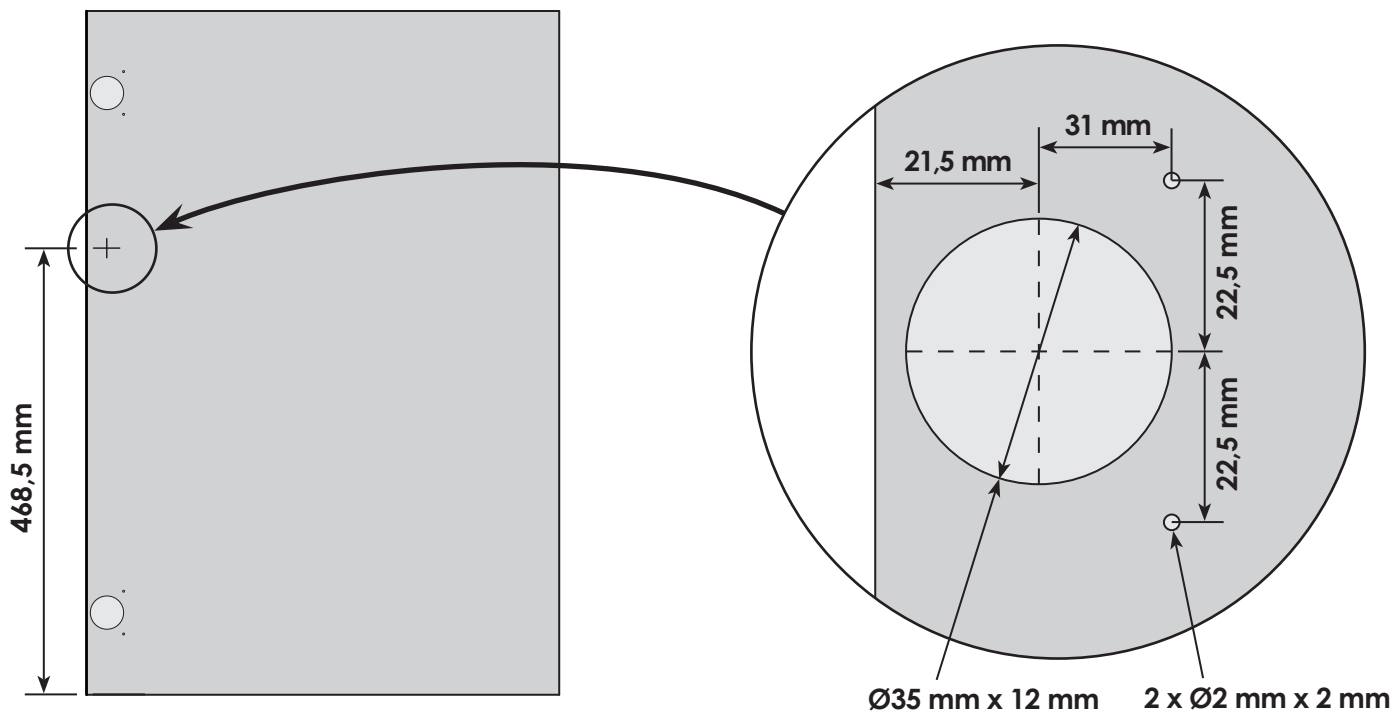


Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

⑨ Modèle avec portes à charnières



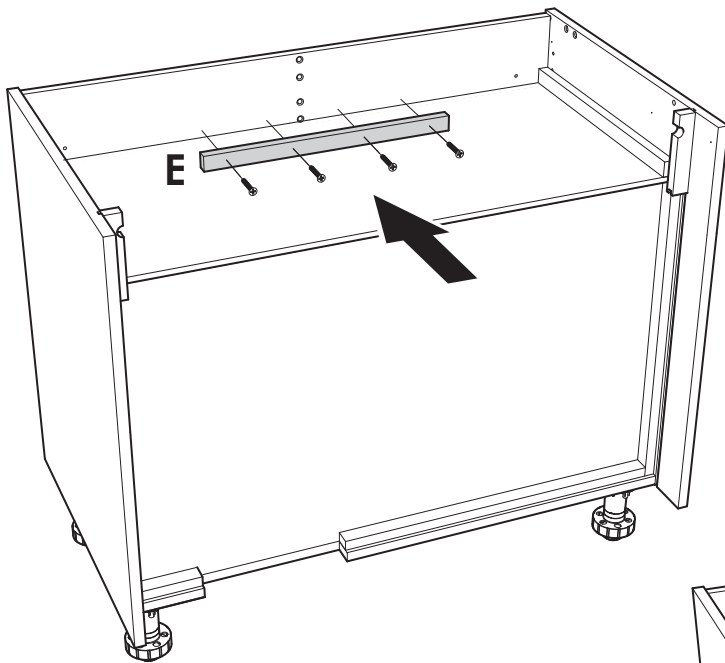
Percez un nouveau trou de charnière aux dimensions indiquées ci-dessous dans la porte.



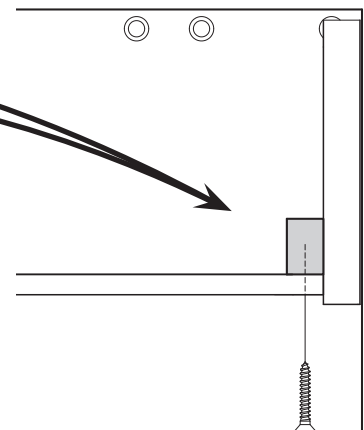
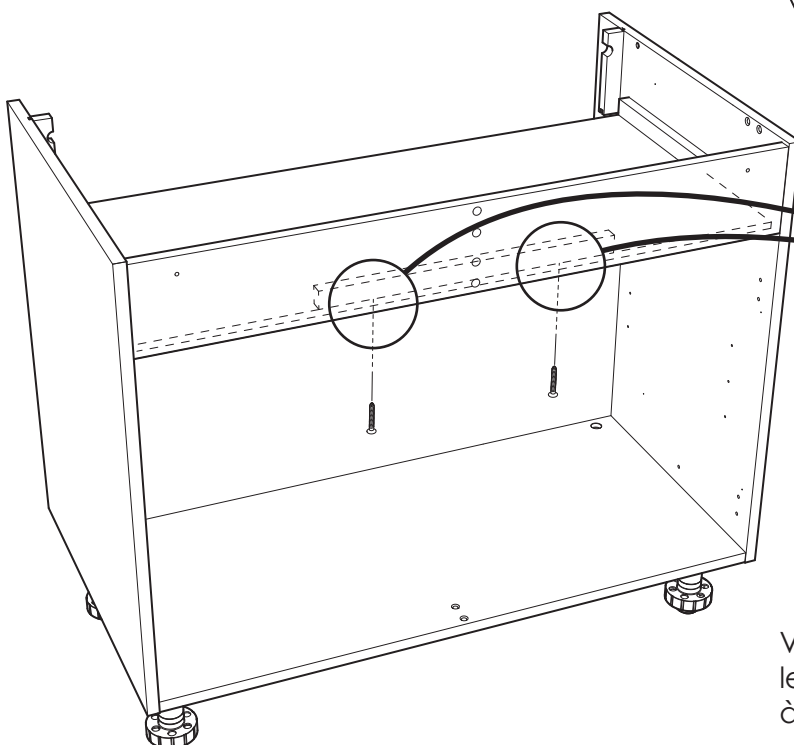
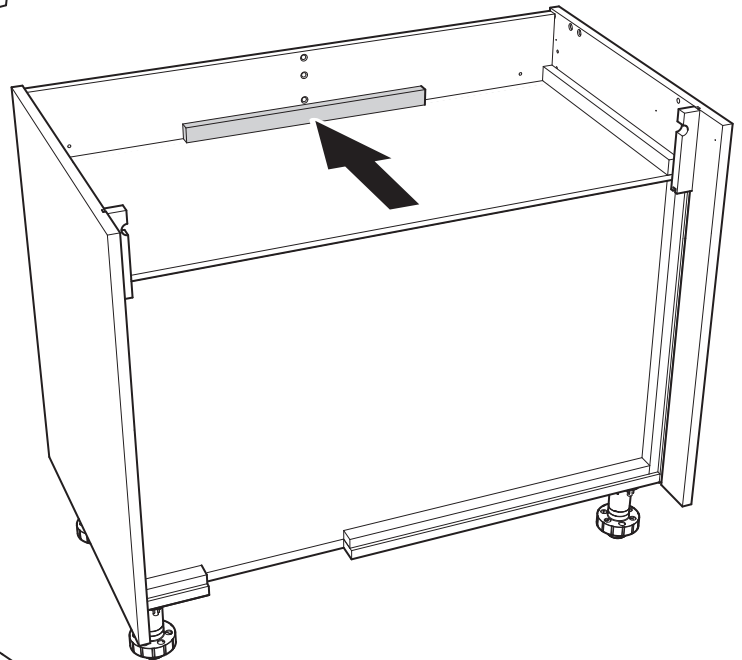
Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

10 Modèle à tiroir

Rail de soutien (E) pour le panneau de séparation.



Montez le rail de soutien (E) sur la plaque de séparation et fixez-le sur le rail avant à l'aide de vis adaptées.



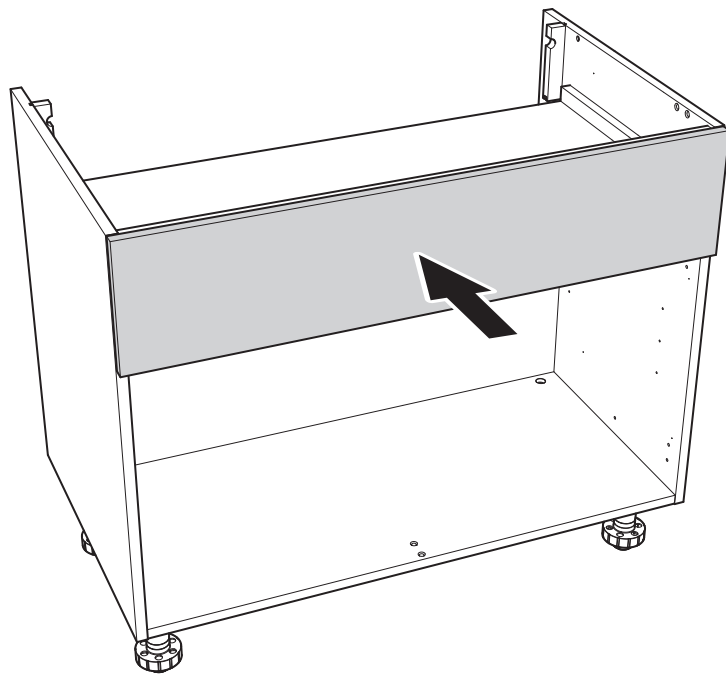
Vissez la plaque de séparation sur le rail de soutien depuis le dessous à l'aide de vis adaptées.

Modifications nécessaires pour la pose sur un meuble de 1 000 mm

11 Modèle à tiroir

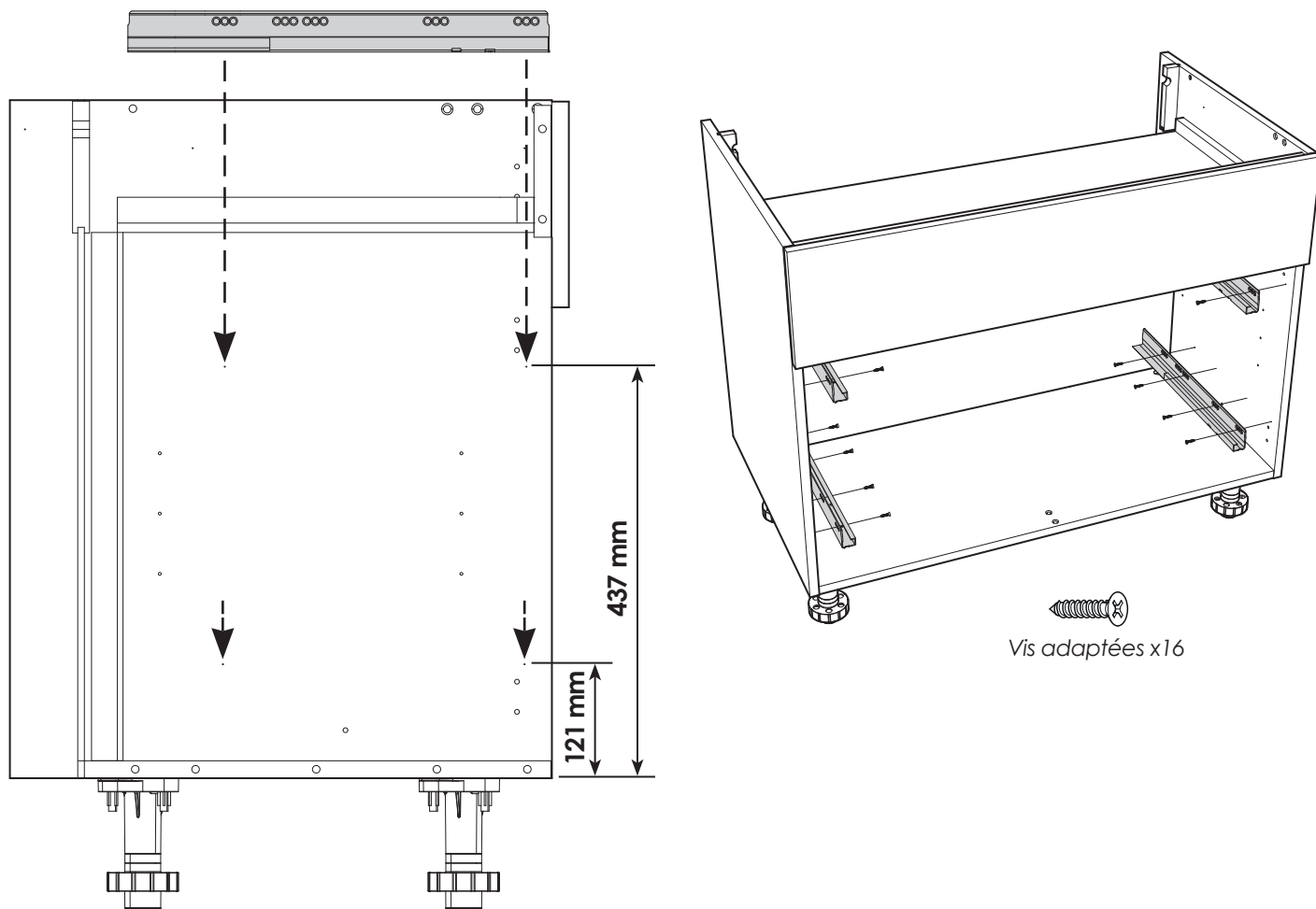
Façade de tiroir factice.

Fixez la façade de tiroir factice sur le rail avant depuis l'intérieur du meuble à l'aide de vis adaptées.



12 Modèle à tiroir

Montez la glissière de tiroir.



6. Pose (suite)

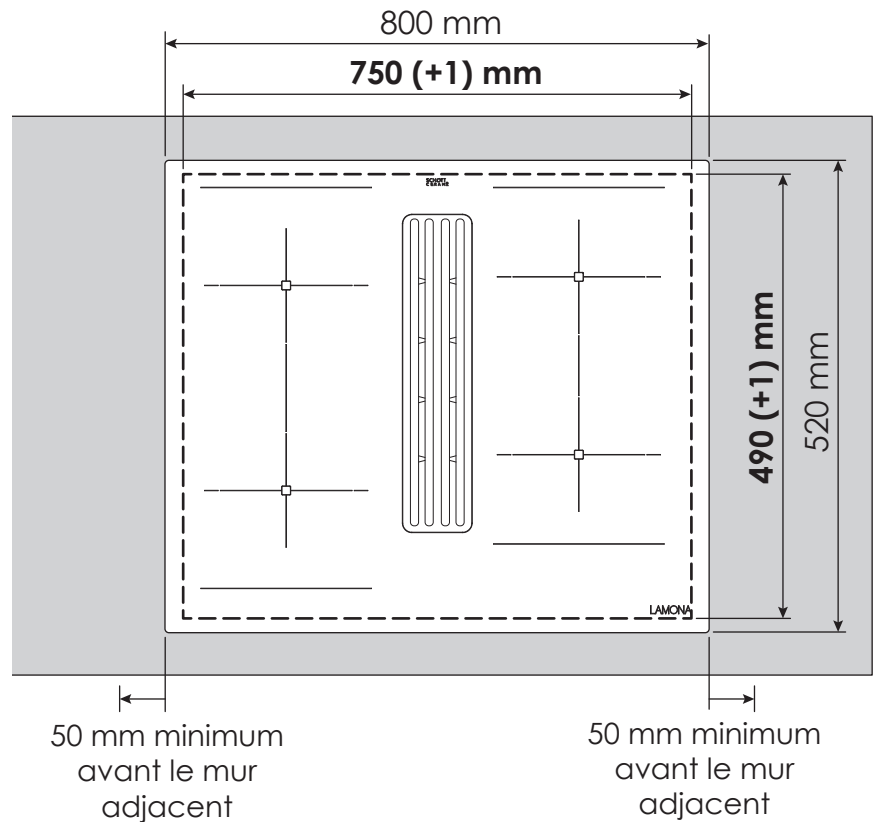
Découpe du plan de travail (750 x 490 mm)

Effectuez une découpe précise dans le plan de travail à l'aide d'une lame de scie ou d'une défonceuse droite et de qualité. Scellez ensuite les bords de la découpe afin d'empêcher l'humidité de pénétrer.

La découpe est effectuée de la manière illustrée ci-contre. La plaque en verre doit être à niveau et affleurante. La moindre déformation peut la briser. Veillez à ce que le joint d'étanchéité de la table de cuisson soit correctement en place.

Important :

La table de cuisson peut se briser si elle est inclinée ou manipulée rudement pendant l'installation.

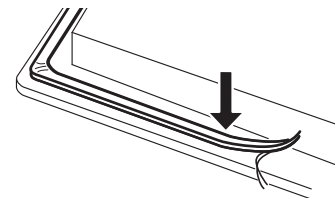


Informations importantes

- Évitez d'installer l'appareil au-dessus d'une source de chaleur excessive, par exemple un four ne disposant pas d'un système de refroidissement à écoulement transversal.
- Si la table de cuisson est montée au-dessus d'un four intégrable, n'utilisez jamais la table lorsque la fonction pyrolyse du four est activée.
- Si la table de cuisson est montée au-dessus d'un tiroir, veillez à ce qu'aucun objet pointu ne se trouve dans ce tiroir : il risquerait de se plier et de gêner l'ouverture et la fermeture du tiroir.
- Si une étagère se trouve sous la table de cuisson, un espace minimum de 20 mm doit être dégagé sous la table de cuisson afin de garantir une ventilation correcte.
- N'installez jamais la table de cuisson au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Ne placez jamais d'objets inflammables susceptibles de s'enflammer ou de se déformer facilement une fois exposés à la chaleur près ou sous la table de cuisson pour éviter tout risque d'incendie.

Pose du joint d'étanchéité

Avant la pose, insérez correctement le joint d'étanchéité fourni avec la table de cuisson.

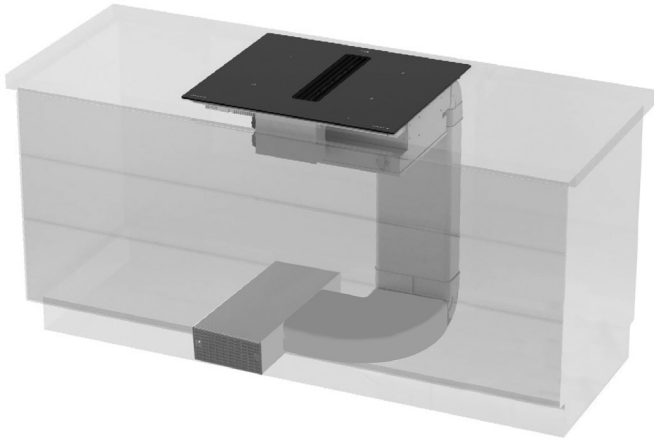


- Aucun liquide ne doit entrer en contact avec un autre dispositif électrique, ni passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre la table de cuisson et le mur.
- Si le plan de travail où est installée la table de cuisson n'est pas lisse (p. ex. en carrelage ou d'un matériau similaire), retirez le joint d'étanchéité de la table de cuisson et créez un joint d'étanchéité à base de plastique entre la table de cuisson et le plan de travail (mastic).
- Ne réalisez jamais un joint d'étanchéité à base de silicone, qui abîmerait la table de cuisson lors de son démontage.

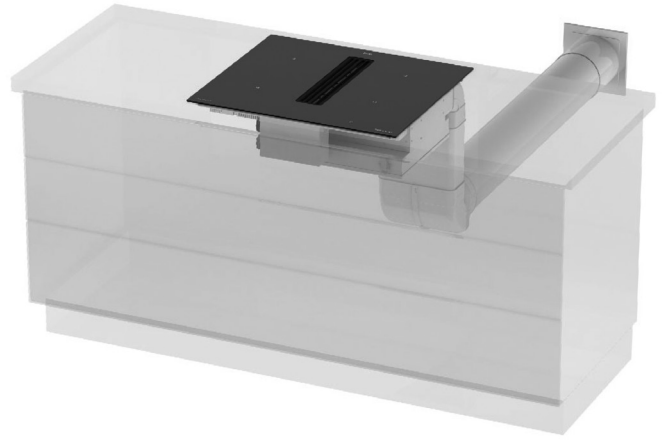
6. Pose (suite)

Montage du système d'évacuation de l'air

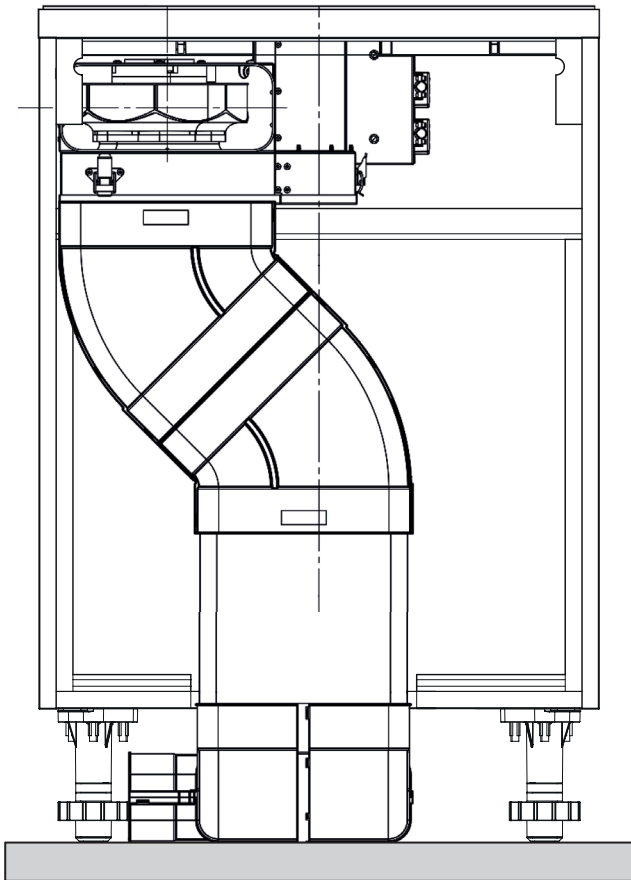
Recyclage de l'air



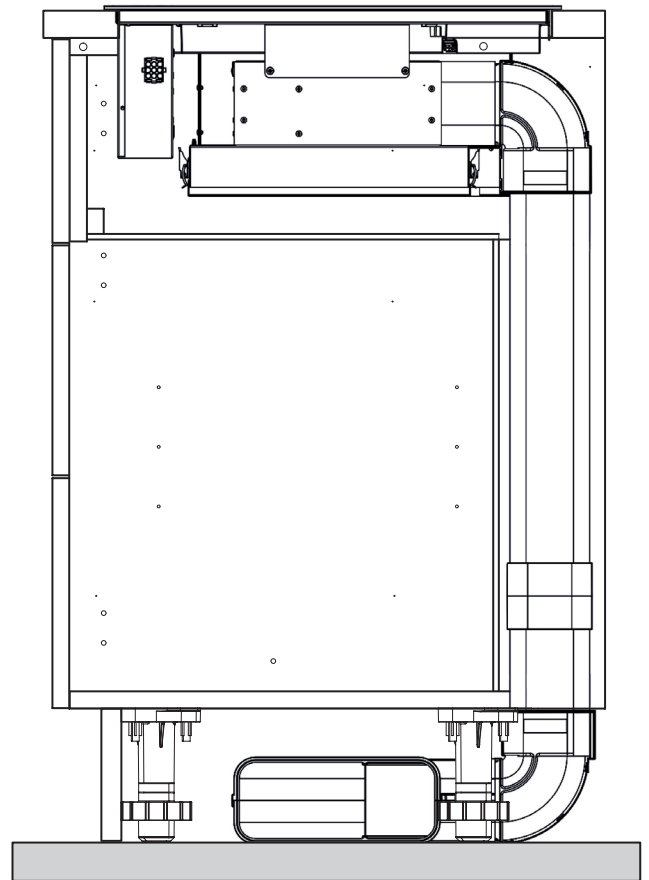
Évacuation de l'air



Meuble de 1 000 mm - vue arrière



Meuble de 1 000 mm - vue latérale



6. Pose (suite)

Pose du système de ventilation

- Le produit doit uniquement être posé par un installateur agréé conformément aux réglementations locales en vigueur. Cette consigne s'applique également à la pose des raccords du système d'évacuation d'air. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le lieu de pose.
- Toutes les normes de construction locales en vigueur et les réglementations concernant les fournisseurs d'électricité doivent être respectées au moment de la pose.
- La hotte peut être utilisée en mode évacuation de l'air et en mode recyclage de l'air.
- Évacuez l'air vers l'extérieur à l'aide d'une gaine de ventilation spécialement conçue ou à travers un mur du bâtiment.
- L'évacuation de l'air peut être bloquée par de la fumée ou un conduit de cheminée rejetant des gaz. En cas de doute, prenez contact avec une entreprise de ramonage.
- Assurez toujours une entrée d'air suffisante lors de l'utilisation d'un chauffage au bois, au charbon, au gaz ou à l'huile nécessitant une cheminée en présence de la table de cuisson pour éviter tout risque d'empoisonnement. La pression négative créée par la table de cuisson ne doit pas dépasser 0,04 mbar (4 Pa) et suffisamment d'air frais doit entrer dans la pièce pour garantir une utilisation de la hotte en toute sécurité.
- Les conduites d'air d'échappement doivent atteindre la résistance au feu B 1 de la norme DIN 4102.
- Veillez à ce que la largeur nominale minimale des pièces de raccordement de l'appareil électroménager ne soit pas réduite.
- Utilisez toujours un système de ventilation recommandé et compatible avec la hotte.
- La largeur nominale de la conduite de recyclage d'air ne doit pas être inférieure à 150 mm.
- Les conduites d'air d'échappement doivent être les plus courtes possibles. Ne les pliez pas à 90 degrés, mais courbez-les légèrement, sans réduire la section transversale.
- N'utilisez pas de conduites d'un diamètre inférieur à 150 mm et ne les pliez pas à moins de 50 cm du module de ventilation.
- Insérez toujours un morceau de conduite droit d'environ 50 cm entre deux angles.
- La section transversale des bouches d'aération et de la découpe du panneau inférieur doit correspondre à la conduite d'air d'échappement. L'orifice d'évacuation doit mesurer au moins 500 cm². Réduisez la hauteur des plinthes ou découpez des ouvertures adéquates.
- Lors de l'installation de l'appareil électroménager, veillez à ce que l'unité de convection d'air reste accessible une fois la cuisine entièrement posée.
- Déplacez les pieds de nivellement des meubles de cuisine si nécessaire.



Lorsque le mode convection d'air est activé, veillez à maintenir une aération suffisante dans la pièce afin d'éliminer l'humidité ambiante.

6. Pose (suite)

Raccordement électrique



DANGER : ÉLECTRICITÉ RISQUE DE BLESSURES MORTELLES

Des composants sous tensions ont été montés près de ce symbole. Les caches comportant ce marquage doivent uniquement être retirés par un électricien agréé.

- Le raccordement électrique doit être réalisé par un électricien agréé possédant les qualifications nécessaires pour accomplir cette opération.
- Les réglementations légales et les spécifications de raccordement du fournisseur doivent être scrupuleusement respectées.
- Lors du raccordement de l'appareil électroménager, installez un dispositif permettant de l'isoler entièrement du circuit électrique et comportant une ouverture de contact d'au moins 3 mm. Les disjoncteurs, les fusibles ou les contacteurs conviennent à ce type d'installation. Lors du raccordement ou de la réparation de l'appareil électroménager, isolez-le du circuit électrique au moyen de l'un de ces dispositifs.
- Le câble de mise à la terre doit être suffisamment long pour rediriger la tension électrique des fils sous tension vers le câble de raccordement avant celui de mise à la terre en cas de défaillance de la décharge de traction.
- Retirez tous les câbles inutiles de la zone de pose sous l'appareil électroménager.
- Veillez à ce que la tension secteur de la zone de pose soit identique à celle indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
- Protégez de manière optimale l'appareil électroménager contre les contacts accidentels pendant la pose.
- Attention : un raccordement incorrect détruira les composants électroniques.
- L'appareil électroménager doit être raccordé au circuit électrique en permanence. Ne le raccordez pas au moyen d'une prise de courant à contact de protection.

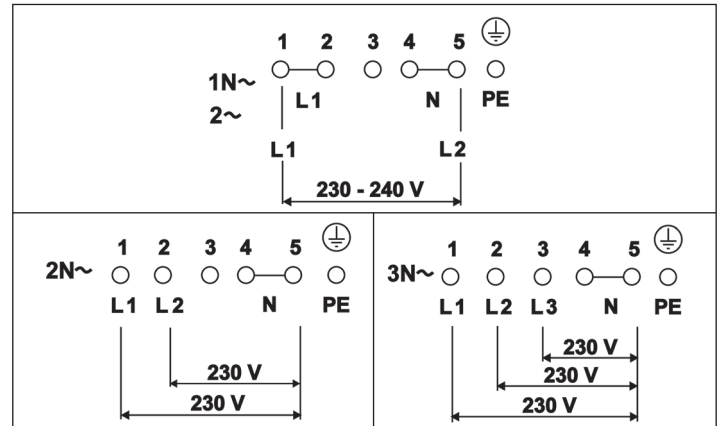
Alimentation électrique

Tension électrique : 3N ~ 380-415 V, 50/60 Hz

1N ~ 230-240 V, 50/60 Hz

Tension nominale du composant : 220-240 V

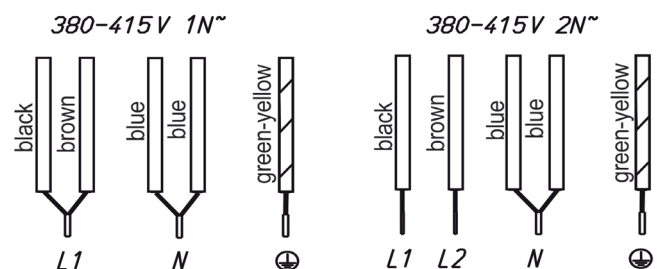
Raccordements électriques : raccordement à 6 pôles



Câble d'alimentation

- La table de cuisson est équipée d'un câble de raccordement résistant à la chaleur.
- Raccordez l'appareil électroménager au secteur conformément au schéma électrique sauf si le câble d'alimentation est déjà équipé d'une prise.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil électroménager est abîmé, remplacez-le par un câble d'alimentation spécifique. Cette opération doit être effectuée par le fabricant ou un employé de son service client afin d'éviter tout risque.

Raccordements électriques

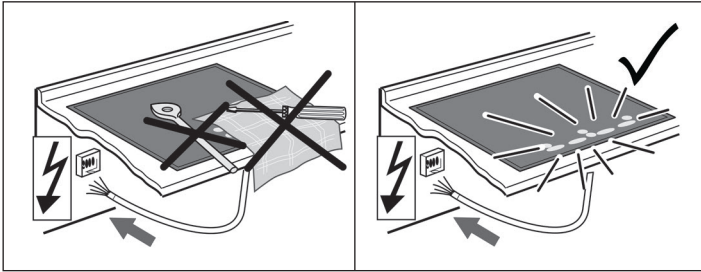


6. Installation (suite)

Première mise sous tension

Une fois la table de cuisson installée et mise sous tension (câble d'alimentation branché), le bon fonctionnement des commandes sera automatiquement contrôlé et des informations destinées au service client apparaîtront.

Important : ne posez aucun objet sur les touches de l'appareil électroménager pendant son branchement.



Essayez la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon propre.

7. Caractéristiques techniques

| | | |
|--------------------------------|-------------------|----------------------|
| Dimensions du produit | | |
| hauteur/largeur/profondeur | mm | 212 x 800 x 520 |
| Zones de cuisson | | |
| 2 zones de cuisson à induction | cm / kW | 19 x 21 / 2,1 / 3,0* |
| 2 zones de cuisson à induction | cm / kW | 19 x 21 / 2,1 / 3,0* |
| Fonction zone modulable | kW | 3,7 |
| Système de ventilation | | |
| Débit d'air max. | m ³ /h | 610 |
| Alimentation électrique | | |
| Table de cuisson | kW | 7,2 |
| Système de ventilation | kW | 0,168 |

* Puissance avec la fonction power boost activée

8. 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.**
- L'appareil 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 l'appareil.
- La garantie ne sera pas valable si l'appareil 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 ?

Munissez-vous des éléments suivants :

- Le numéro de modèle et le numéro de série du produit.
- Votre preuve d'achat Howdens.
- Vos coordonnées complètes.

Contactez le magasin distributeur au numéro indiqué sur la preuve d'achat fournie avec votre produit / cuisine ou appelez le SAV Lamona.

Depuis la France : 0806 806 506

Depuis la Belgique : 00 32 78 05 07 60

* Produit installé dans une cuisine à usage personnel ou professionnel où il est utilisé par 8 personnes maximum.

Disponibilité des pièces de rechange : 7 ans

N'utilisez que des pièces de rechange authentiques

www.lamonaspares.co.uk

| | |
|--|------------------------------------|
| Où trouver le modèle et le numéro de série de votre appareil ? | Sur la table de cuisson elle-même. |
|--|------------------------------------|



Numéro de série du produit
(coller l'étiquette ici)

LAMONA

at the heart of the kitchen *

*Au cœur de la cuisine

Howden Joinery Ltd. Thorpe Road, Howden, East Yorkshire, DN14 7PA,
Royaume-Uni

Importé en UE par : Howdens Cuisines SAS. Z.A. du Bois Rigault Nord,
1 Rue Calmette, 62880 Vendin-le-Vieil, Cedex, France

Informations produit conformes à la date de publication en janvier 2022.
La société pratique une politique de développement continu de ses
produits et se réserve le droit de modifier à tout moment les produits et
les spécificités mentionnés dans ce manuel. Soumis aux conditions
générales de ventes. Un exemplaire des conditions générales Howdens
peut vous être fourni sur simple demande.

Marque déposée © 2022 Howden Joinery Ltd. Tous droits réservés.

ÉDITION v1 010122