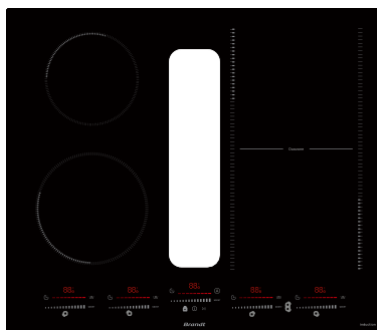


Brandt



MANUEL D'UTILISATION FR

Table de cuisson BPI5602BH



Brandt

Cher(e) client(e),

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit **BRANDT** et de la confiance que vous accordez à notre entreprise.

Ce produit a été conçu et fabriqué pour vous en tenant compte de votre mode de vie et de vos exigences, afin de répondre au mieux à vos attentes. Nous y avons investi notre expertise, notre esprit d'innovation et tout l'enthousiasme qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Afin de toujours pouvoir satisfaire au mieux vos exigences, notre service client est à votre disposition, prêt à vous écouter et à répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Vous pouvez également visiter notre site web à l'adresse : www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que d'autres informations utiles.

BRANDT est heureux de vous soutenir au quotidien et espère que vous profiterez pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre machine en service, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser rapidement avec son fonctionnement.

CONTENU DU DOCUMENT

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	05
SPÉCIFICATIONS	13
APERÇU DU PRODUIT	15
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	18
INSTRUCTION D'UTILISATION	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
DYSFONCTIONNEMENT	37

01

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant-propos

Les consignes de sécurité suivantes visent à prévenir les risques imprévus ou les dommages causés par une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact afin d'assurer un fonctionnement sûr. Si vous trouvez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non intentionnelle peut causer des dangers et des pertes de réclamations de garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il y a des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement de tension électrique

Ce symbole indique qu'il y a un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension électrique.



Attention

Le mot de signalisation indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Le mot de signalisation indique un danger avec un degré de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Le mot de signalisation indique des informations importantes (par exemple, des dommages matériels), mais pas de danger.



Observer les instructions

Ce symbole indique qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil qu'en conformité avec les instructions d'utilisation.

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et gardez-les à proximité immédiate du site d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson. Veuillez strictement observer les instructions de ce manuel. Aucune responsabilité ne sera assumée pour tout problème, dommage ou incendie causé par le non-respect des instructions de ce manuel. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, pour cuisiner des aliments et extraire les fumées générées par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des commandes. Le produit peut avoir des caractéristiques esthétiques différentes par rapport aux illustrations de ce manuel, cependant les instructions d'utilisation, de maintenance et d'installation restent les mêmes. Ce manuel doit être conservé pour une consultation ultérieure à tout moment. En cas de vente, de transfert ou de déménagement, il doit rester avec le produit.

INSTALLATION

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- L'installation ou la maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations de sécurité locales. Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil encastré dans le meuble au réseau électrique.
- Afin de garantir que l'installation est conforme aux normes de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire régulier est requis pour assurer la déconnexion complète du réseau électrique en cas de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.
- Ne pas utiliser de prises multiples ou de rallonges. -Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être accessibles par l'utilisateur.
- Avant de connecter l'appareil au réseau électrique : vérifiez la plaque signalétique (située sous l'appareil) pour vous assurer que la tension et la puissance correspondent aux valeurs du réseau et que la prise de connexion est adaptée. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Consignes de sécurité importante

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à tout moment.
- Veuillez transmettre ces informations à la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comportant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation de responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Attention : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en verre-céramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- N'utilisez pas un nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- ATTENTION : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en continu.
- ATTENTION : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir

la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à partir de son dispositif de contrôle et ne vous fiez pas au détecteur de batterie de cuisine.
- Évitez les déversements ; lors de l'ébullition ou du chauffage de liquides, réduisez l'alimentation en chaleur.
- Ne laissez pas les éléments chauffants allumés avec des ustensiles de cuisine vides ou sans contenant.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la zone relative.
- Ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour cuisiner et ne jamais placer directement des produits emballés avec de l'aluminium sur la surface de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable : elle pourrait exploser !

Fonction et entretien

Risque d'électrocution

- Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au mur avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implants avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risque lié à une surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec la surface en verre de l'induction tant que celle-ci n'est pas refroidie.
- Gardez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas les autres zones de cuisson qui sont allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Le débordement provoque de la fumée et des déversements gras qui peuvent s'enflammer
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne jamais laisser d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des ustensiles de cuisson pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.
Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes handicapées qui ont des difficultés à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ou ne faites pas glisser des casseroles sur la surface en verre à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car cela peut rayer le verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que: - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; - les fermes; - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels; - les chambres d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

- Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- La pièce doit être correctement ventilée lorsque la hotte est utilisée en même temps que d'autres dispositifs de combustion, gaz ou autres.
- La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), conformément strictement aux instructions d'entretien.
- Le non-respect des règles de nettoyage de la hotte et de remplacement et de nettoyage du filtre entraînera un risque d'incendie.
- Il est strictement interdit de flamber les aliments. L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer un risque d'incendie ; elle doit donc être évitée en toutes circonstances. Une attention particulière doit être portée lors de la friture pour éviter que l'huile ne surchauffe et ne prenne feu.
- ATTENTION: Lorsque la plaque de cuisson est allumée, les parties accessibles de la hotte peuvent devenir chaudes.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité qui doivent être adoptées pour l'extraction des fumées, les réglementations émises par les autorités locales doivent être strictement suivies.
- L'air extrait ne doit pas être conduit à travers les mêmes conduits utilisés pour extraire les fumées générées par la combustion de gaz ou d'autres types de dispositifs de combustion. N'utilisez jamais la hotte si le grill n'a pas été correctement assemblé!
- Utilisez uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour son installation, ou si elles ne sont pas fournies, achetez le type de vis correct. Utilisez des vis de la bonne longueur, comme indiqué dans le guide d'installation.
- Lorsque la hotte de cuisinière est utilisée avec d'autres dispositifs alimentés par une énergie non électrique, la pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). Cela peut être réalisé lorsque l'air nécessaire à la combustion peut entrer par des ouvertures qui ne peuvent pas être scellées, par exemple dans les portes, les fenêtres, les boîtes murales d'air entrant/ évacuant ou par d'autres moyens techniques. Une boîte murale d'air entrant/ sortant seule ne garantit pas la conformité à la limite.
- Recommandations pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact sur l'environnement : Lorsque vous commencez à cuisiner, allumez la hotte à vitesse minimale et laissez-la fonctionner pendant quelques minutes même après la fin de la cuisson. Augmentez la vitesse uniquement s'il y a une grande quantité de fumées et de vapeur, en utilisant la fonction Booster uniquement dans des cas extrêmes. Pour maintenir le système de réduction des odeurs en fonctionnement efficace, remplacez les filtres à charbon lorsque cela est nécessaire
- Pour assurer une haute performance du filtre à graisse, nettoyez-le lorsque cela est nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le

diamètre de conduit maximal indiqué dans ce manuel.

- Laisser de la graisse ou de l'huile de cuisson sur une plaque de cuisson sans surveillance peut être dangereux et peut entraîner des incendies.
- Ne jamais laisser de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, pour flamber) autour des filtres à graisse. N'installez pas l'appareil près d'un appareil de chauffage à combustible solide (par exemple, à bois ou à charbon) à moins que l'appareil de chauffage n'ait un couvercle étanche et non amovible. Il ne doit y avoir aucune étincelle volante.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, ne retirez le filtre à graisse ou le récipient de débordement qu'une fois que l'appareil a refroidi.
- Il y a une légère odeur lors du déballage, qui disparaîtra bientôt.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions [RYI] d'utilisation comme étant adaptées ou des protections de plaque de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut causer des accidents.
- Les hottes de cuisinière et autres extracteurs de fumée de cuisson peuvent affecter négativement le fonctionnement sûr des appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisinière ou d'un autre extracteur de fumée de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz évacuant les gaz de combustion doit être testé par une personne compétente pour s'assurer qu'il n'y a pas de reflux de gaz de combustion
- Il y a un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- **ATTENTION**: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.
- Les réglementations concernant le rejet d'air doivent être respectées.
- **ATTENTION**: Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des plaques de cuisson à gaz.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions / d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et l'utiliser. Pour l'installation, veuillez lire la section installation. Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions / d'installation pour référence future.

SPÉCIFICATIONS

Plaque de cuisson	BPI5602BH
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit D×W×H(mm)	600X520X230
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X480
Moteur	BLDC

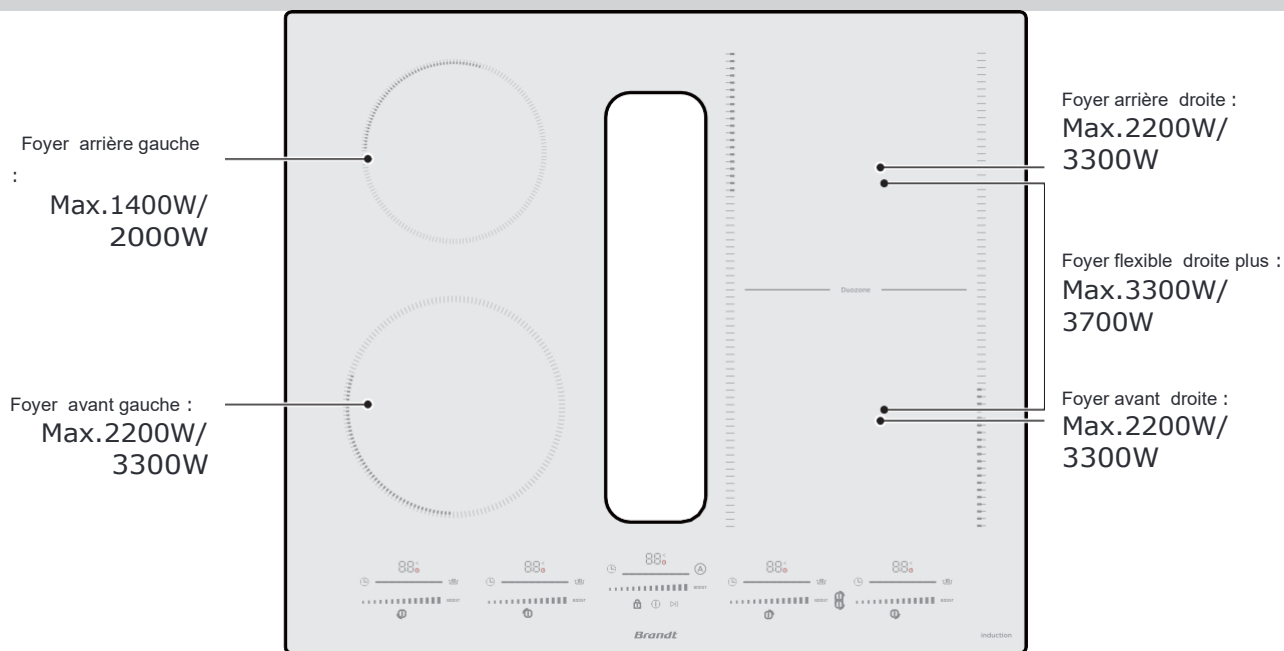
Fabricant	Brandt		
Identification du modèle	BPI5602BH		
	Symbole	Valeur	Unit
Type de plaque de cuisson	Plaque électrique		
Nombre de zones de cuisson	Quatre zones		
Nombre de zones de cuisson	Une zone		
Technologie de chauffage	Cuisson à induction		
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson Ø	Avant gauche	180	mm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson Ø	Arrière gauche	150	mm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson Ø	Avant droit	185*210	mm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson Ø	Arrière droit	185*210	mm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson	CE _{cuisson électrique}	Avant gauche:176,3 Arrière gauche:184,5 Zone avant droite:185,7 Zone centrale droite:181,2 Zone arrière droite:176,5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	CE _{plaque de cuisson électrique}	180.7	Wh/kg
Consommation d'énergie			
Consommation d'énergie annuelle	AEEhotte	12.6	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A++	-
Indice d'efficacité énergétique	EElhotte	34.6	-
Efficacité de la dynamique des fluides	FDEhotte	31.1	-
Classe d'efficacité de la dynamique des fluides	-	A	-

	Symbole	Valeur	Unit
Éclairage			
Efficacité d'éclairage	Hotte LE	N/A	lux/W
Classe d'efficacité d'éclairage	-	N/A	-
Filtrage de graisse			
Efficacité de filtration de graisse	Hotte GFE	90.8	%
Classe d'efficacité de filtration de graisse	-	B	-
Volume de débit d'air (évacuation par conduit)			
Débit d'air maximum au réglage le plus bas en utilisation normale	-	245.3	m ³ /h
Débit d'air maximal à la 8ème vitesse en utilisation normale	-	388.8	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	512.8	m ³ /h
Débit d'air maximal en mode boost en utilisation normale		638.4	m ³ /h
Niveau sonore (évacuation par conduit)			
Émissions de puissance acoustique pondérée A en vol stationnaire au réglage le plus bas	-	45	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A en vol stationnaire au 8ème réglage de vitesse		54	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A en vol stationnaire au réglage le plus élevé	-	61	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A en vol stationnaire au réglage boost	-	65	dB
Consommation électrique			
Consommation électrique en mode éteint	PO	0.47	W
Consommation électrique en mode veille	PS	N/A	W
Volume de flux d'air (recirculation extraction)			
Débit d'air maximum au réglage le plus bas	-	261.7	m ³ /h
Débit d'air maximum au 8ème réglage de vitesse	-	370.2	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage le plus élevé	-	464.0	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage boost	-	496.6	m ³ /h
Bruit (recirculation évacuation)			
Émissions de puissance acoustique pondérée A en vol stationnaire au réglage le plus bas	-	52	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A en vol stationnaire à la 8ème vitesse		58	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A en vol stationnaire au réglage le plus élevé		63	dB
Émissions de puissance acoustique pondérée A en vol stationnaire au réglage boost	-	64	dB

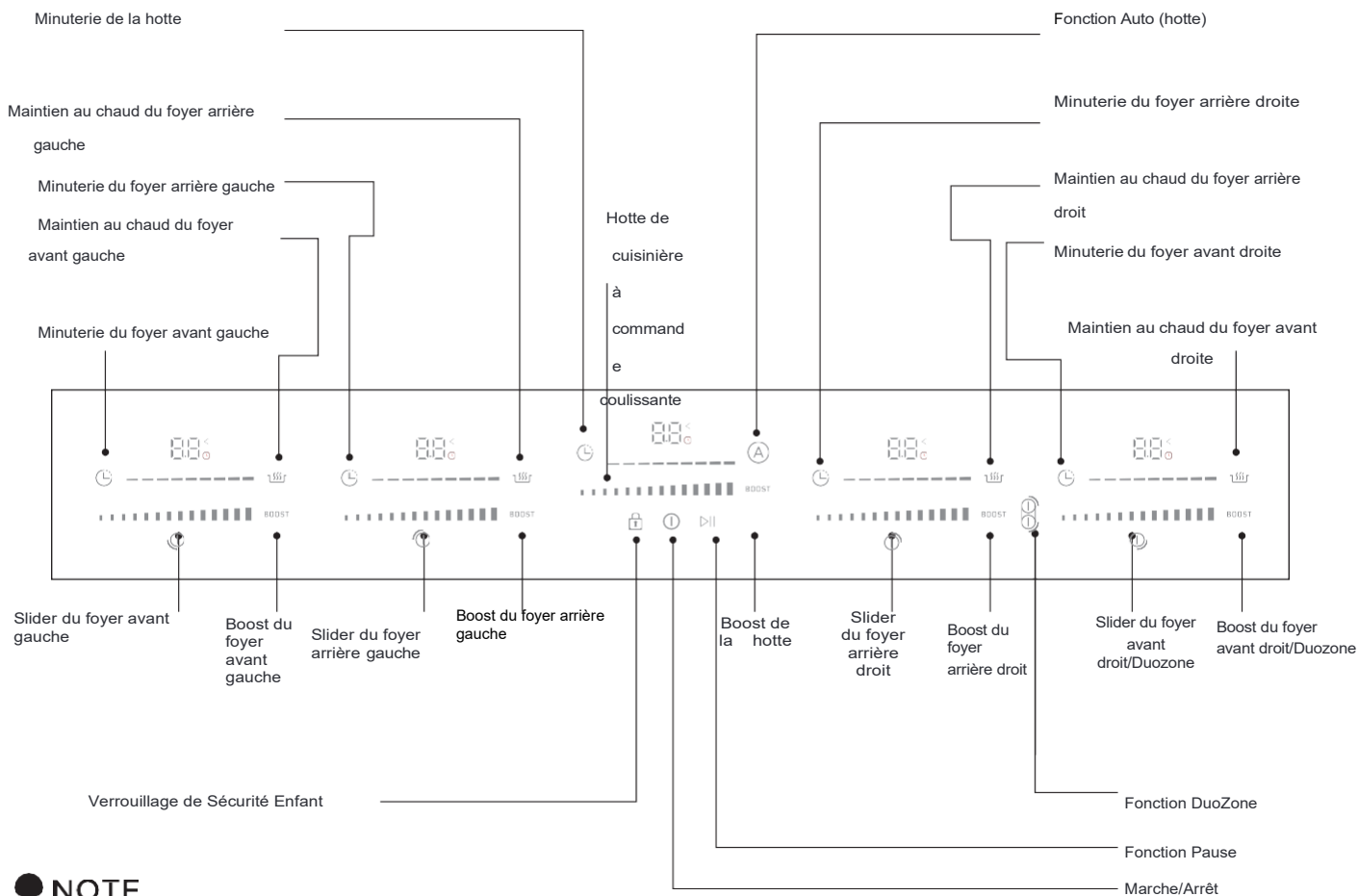
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les designs sans préavis.

APERÇU DU PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de commande

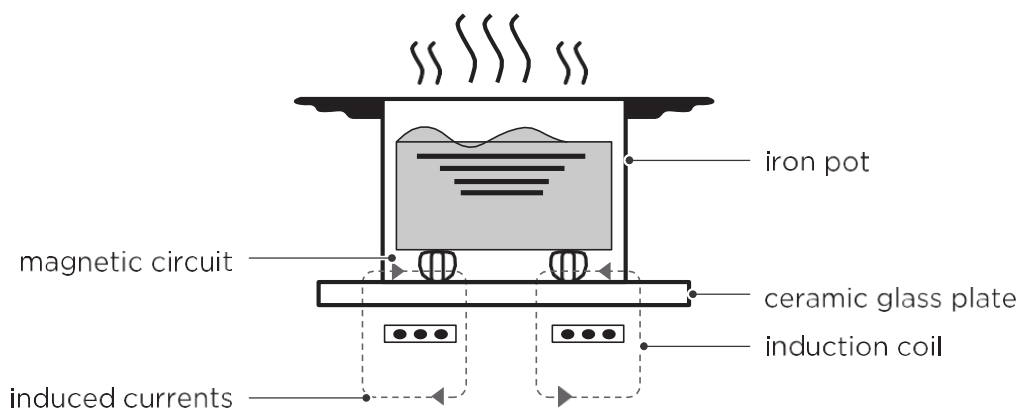


NOTE

Toutes les images de ce manuel sont à titre explicatif seulement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration dans le dessin sera soumise à l'objet réel.

Comment ça marche

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle génère de la chaleur directement dans les ustensiles de cuisine par des vibrations électromagnétiques, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre devient chaud car la chaleur est transférée depuis les ustensiles de cuisine.

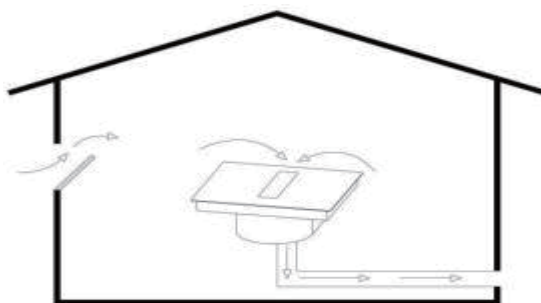


MODE D'INSTALLATION DE LA HOTTE

Vous pouvez faire fonctionner votre appareil en mode d'évacuation d'air ou en mode de recirculation d'air.

Mode d'évacuation d'air (réglé par défaut sur l'appareil)

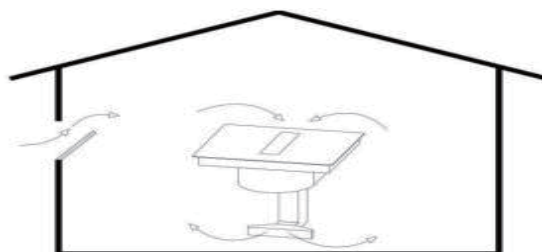
L'air est nettoyé par un filtre à graisse et évacué vers l'extérieur via un système de conduit. Avec le mode évacuation d'air, une alimentation en air frais adéquate est requise. L'appareil ne peut extraire que la quantité d'air présente dans la pièce ou qui est aspirée dans la pièce. L'air ne doit pas être évacué dans les cheminées utilisées pour évacuer les fumées des appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles.



Air recirculation mode

Pour installer l'appareil en mode recirculation, il faut changer le mode dans les réglages de l'appareil.


L'air est nettoyé par un filtre à graisse et deux filtres à odeurs avant d'être renvoyé dans la pièce. En introduisant de l'air frais, l'humidité dans la pièce peut être réduite. Avec le mode de recirculation d'air, deux filtres à odeurs doivent être installés. Les différentes options pour faire fonctionner l'appareil en mode de recirculation d'air peuvent être trouvées dans notre catalogue. Vous pouvez également demander à votre revendeur



Avant d'utiliser votre nouvel appareil

- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section « Avertissement de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être sur votre appareil.
- Réglez le mode de fonctionnement, veuillez-vous référer à la section «mode de réglage utilisateur».

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

-  Faites attention lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez Power Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflammeront spontanément et cela présente un risque d'incendie grave.

Conseils de cuisine

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le réglage de la température.
- Utiliser un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments ont chauffé.

Faire mijoter, cuire du riz

- La cuisson à feu doux se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, telles que la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Saisir le steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaissez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la façon dont vous le voulez cuit. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de servir.

Pour le sauté

1. Choisissez un wok à base plate compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et l'équipement prêts. Le sauté doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande en premier, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le réglage de la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour vous assurer qu'ils sont bien chauffés.
7. Servez immédiatement.

Détection des petits objets

Lorsqu'une casserole inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la plaque de cuisson, la plaque passe automatiquement en veille au bout d'une minute.

Réglages de chaleur

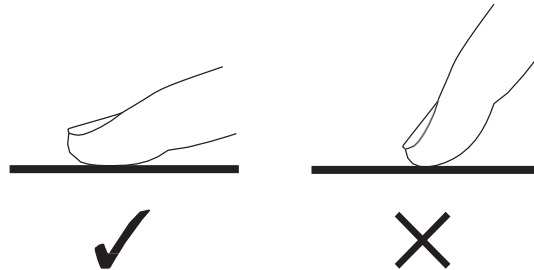
Les réglages ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre poêle et de la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adaptabilité
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture• fonte de chocolat, de beurre et d'aliments qui brûlent rapidement• mijotage doux• réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffage• mijotage rapide• cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• frit• cuisson des pâtes
9/Boost	<ul style="list-style-type: none">• sauté• saisir• porter la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

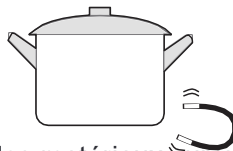
Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un signal sonore chaque fois que vous toucherez correctement les commandes.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'il n'y a aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même un film mince d'eau peut compromettre le bon fonctionnement des commandes.



Choisir le bon ustensile de cuisine

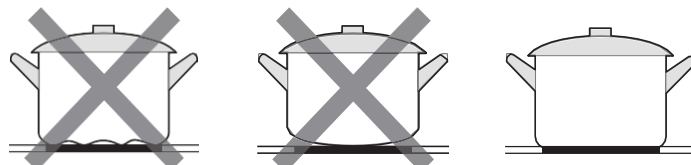
- ⚠ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec un fond adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond des ustensiles de cuisine.
- Vous pouvez vérifier si vos ustensiles de cuisine conviennent en effectuant un test avec un aimant. Approchez l'aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant:
 1. Versez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez tester.
 2. Suivez les étapes décrites dans la section « Pour démarrer la cuisson ».
 3. Si un symbole ne clignote pas dans l'afficheur et que l'eau se chauffe, la casserole est compatible.



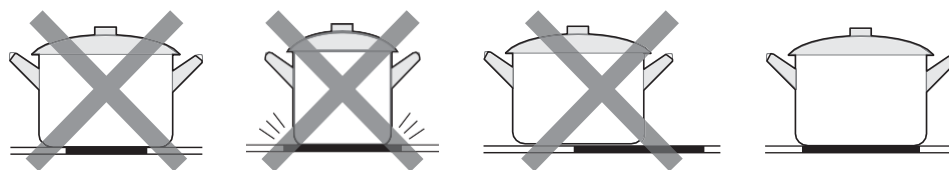
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre qu'une partie de la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste de la base ne chauffera peut-être pas suffisamment pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



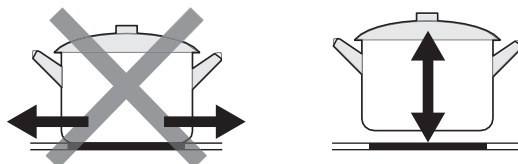
- N'utilisez pas un ustensile avec des bords irréguliers ou un fond incurvé.



- Vérifiez que le fond de votre casserole est lisse, qu'il repose à plat contre la surface en verre et qu'il est du même diamètre que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant un récipient légèrement plus grand, l'efficacité énergétique sera optimale. Si vous utilisez un récipient plus petit, l'efficacité sera moindre que celle prévue. Placez toujours votre casserole au centre de la zone de cuisson.



- Retirez toujours les casseroles de la table de cuisson sans les faire glisser, mais en les soulevant pour éviter de rayer la surface vitrée.



Dimension de la casserole

Les zones de chauffage s'adaptent automatiquement au diamètre de la poêle dans certaines limites. Cependant, le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de chauffage correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre plaque de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de chauffage.

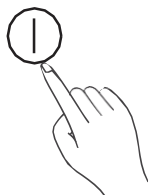
Le diamètre de base des ustensiles de cuisine à induction		
Zone de cuisson	Minimum (mm)	Maximum(mm)
150mm	100	150
180mm	120	180
210*185mm	120	185
210*383(Flex Plus)	230	210*383

Mode d'emploi

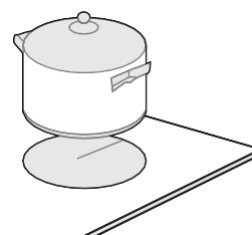
Démarrer la cuisson

1. Appuyez sur la commande On/Off pendant plusieurs secondes. Une fois sous tension, l'avertisseur émet un bref signal sonore. Tous les afficheurs indiquent « - », ce qui signifie que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.

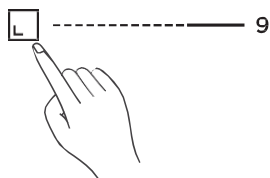
- En mode veille, si aucun bouton n'est pressé dans les 20 secondes, l'appareil entrera automatiquement en mode d'arrêt.



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et secs.



3. Sélectionnez une zone de cuisson en touchant le symbole associé.



4. Faites glisser le curseur pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson préalablement sélectionnée. Si vous ne choisissez pas une puissance après 1 minute, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer avec l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment durant la cuisson.

Si le symbole **L** et le niveau de puissance clignotent alternativement dans l'afficheur, cela signifie que :

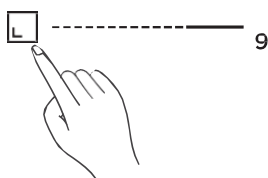
- une casserole n'a pas été placée sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous êtes en train d'utiliser ne convient pas à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La cuisson ne peut pas démarrer tant qu'une casserole adaptée n'est pas placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson, l'afficheur s'éteint automatiquement après 1 minutes.

Terminer la cuisson

1. Faites glisser le curseur jusqu'à la position la plus à gauche et réglez le niveau de puissance sur 0.

2. Éteignez entièrement la table de cuisson en touchant la commande On/Off.



Indicateur de chaleur résiduelle :

Si les chiffres affichent « H » ou « h », cela indique que la température de surface de la zone de cuisson est trop élevée. Veuillez ne pas toucher directement le bandeau de commande dédié à la zone de cuisson avec vos mains pour éviter les brûlures. Il disparaîtra quand la surface sera suffisamment refroidie à une température adéquate. Vous pourriez également utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque de cuisson encore chaude.

Utilisation de la hotte

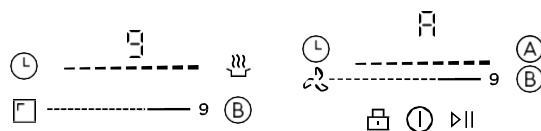
Fonction automatique :

La hotte ajustera automatiquement son aspiration en fonction des réglages des zones de cuisson. Ce mode est efficace lorsque n'importe quelle zone de cuisson est en fonctionnement, et la hotte s'éteindra automatiquement 2 minutes après l'arrêt de toutes les zones de cuisson.

Mode manuel :

En faisant glisser le curseur pour régler le niveau de vitesse d'aspiration de la hotte, elle fonctionnera selon le niveau sélectionné. Ce mode permet de contrôler la hotte même sans zone de cuisson active.

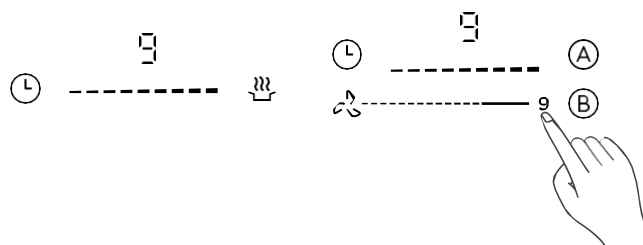
1. Après la mise sous tension de l'appareil et l'entrée en mode veille, sélectionnez la zone de cuisson et commencez à chauffer. La hotte sera par défaut en mode automatique, et le symbole "A" s'affichera dans l'afficheur de la hotte.



2. Vous pouvez changer le mode de fonctionnement de la hotte en utilisant la commande associée. En mode automatique, appuyez sur le bouton pour passer la hotte en mode manuel. En mode manuel, appuyez sur le bouton pour passer la hotte en mode automatique.



3. Faites glisser le curseur pour régler la vitesse d'aspiration de la hotte et ainsi vous basculez en mode manuel.



NOTE

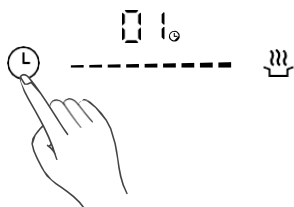
L'utilisation d'ustensiles de cuisine de haute qualité entraînera une efficacité moindre du système d'échappement. En plaçant le couvercle des ustensiles de cuisine en angle, l'efficacité de l'échappement peut être améliorée.

Fonction minuterie

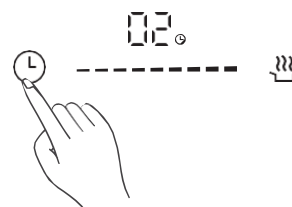
La fonction de minuterie peut être activée seulement lorsqu'une zone de cuisson ou la hotte est en fonctionnement. Dès lors que la minuterie s'arrête, la zone de cuisson ou la hotte s'éteindra automatiquement. La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes, avec une valeur par défaut de 1 minute.

Activer la minuterie

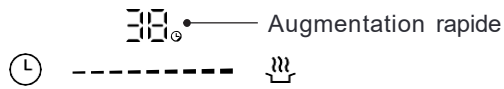
1. Appuyez brièvement sur la commande de la minuterie de la zone de cuisson sélectionnée préalablement pour régler la minuterie.



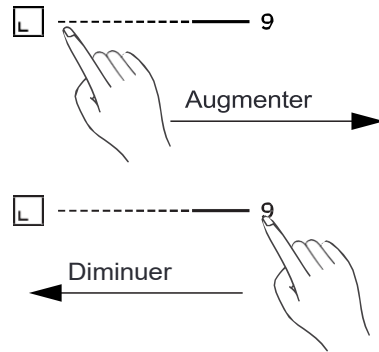
2. Pour augmenter la minuterie de 1, appuyez sur la commande de la minuterie.



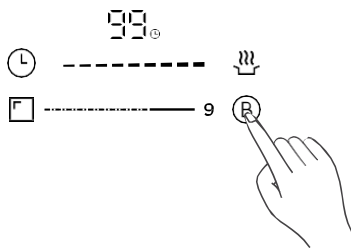
3. Pour augmenter la durée rapidement, maintenez enfoncé la commande de la minuterie. La valeur maximale est de 99min



4. Pour plus de faciliter, faites glisser le curseur vers la droite pour augmenter ou la gauche pour diminuer la durée de cuisson.



5. Lorsque la fonction minuterie est sélectionnée, appuyez brièvement la commande du boost et la minuterie sera réglée sur 99.

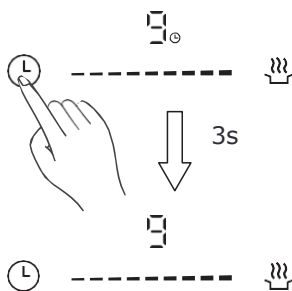


NOTE

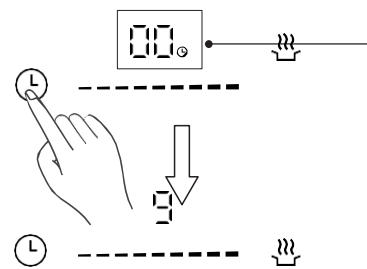
Lorsque la minuterie est sélectionnée et qu'il y a aucune action dans les 3 secondes, la fonction minuterie s'éteint. Si la minuterie est à 0, soit la minuterie s'active soit elle s'éteint.

Désactiver la minuterie

1. En état de chauffage programmé, maintenez le bouton de minuterie enfoncé pendant 3 secondes pour sortir de la fonction minuterie.



2. Sélectionnez la minuterie de la zone de cuisson souhaitée, réglez la minuterie sur 0 et ensuite maintenez la commande pendant plusieurs secondes. Ainsi, la fonction est désactivée.



Temps de cuisson par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour les appareils électriques. Si la zone de cuisson ou la hotte continue de fonctionner, elle s'arrêtera automatiquement une fois que le temps de fonctionnement continu dépassera le temps de cuisson par défaut. Ci-dessous se trouve un tableau du temps de cuisson par défaut correspondant à différents niveaux de puissances :

Tableau pour les zones de cuissons

Niveau de puissance	Maintien au chaud	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de cuisson par défaut (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Tableau pour la hotte

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de cuisson par défaut (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Tableau pour la fonction Boost

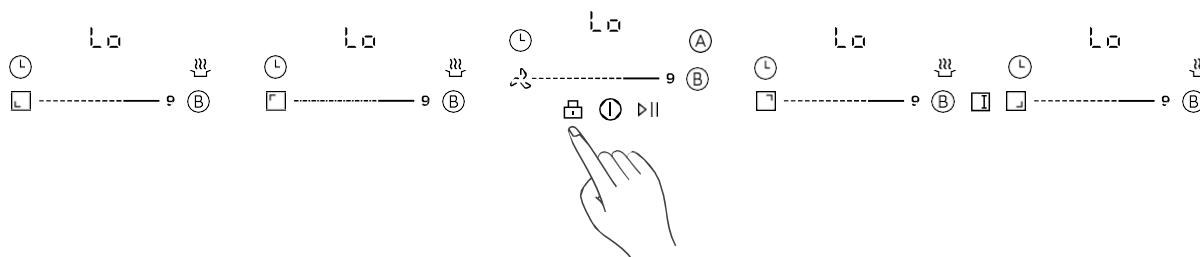
Hotte	Zone de cuisson	DuoZone (zone flexible)
5min	10min	5min

Verrouillage pour enfants

Utilisez la fonction de verrouillage pour enfants pour verrouiller le bandeau de commande et éviter une utilisation accidentelle (par exemple, pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la zone de cuisson).

Activer le verrouillage pour enfants

Appuyez sur la commande de verrouillage pour enfants et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer le verrouillage pour enfants, tous les afficheurs affichent «Lo».



Désactiver le verrouillage pour enfants

Le verrouillage doit être activé au préalable :

Appuyez et maintenez la commande de verrouillage pour enfants pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage pour enfants.

Lorsque l'appareil a une zone de cuisson en fonctionnement et que le verrouillage pour enfants est activé, en cas d'urgence, vous pouvez appuyer sur la commande de puissance à tout moment pour éteindre l'appareil.

Si le verrouillage pour enfants est activé, après l'arrêt de l'appareil, vous devez d'abord désactiver le verrouillage pour enfants avant d'entrer en mode veille.

Fonction Pause

La fonction de pause ne peut être activée que lorsque qu'une cuisson est en cours. Une fois activée, la zone de cuisson entrera en mode basse consommation. Lorsque la fonction de pause est activée, elle se désactivera automatiquement après 10 minutes et éteindra l'appareil.

Activer la fonction Pause

Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, appuyez sur la commande de la fonction Pause pour l'activer. L'afficheur de la zone de cuisson concerné affiche II. Si la hotte est en fonctionnement au même moment, l'affiche affichera également II.

Désactiver la fonction de Pause

La fonction Pause doit être activée. Appuyez sur la commande la fonction Pause pour la désactiver et l'appareil reprendra son fonctionnement avec les réglages faites avant l'activation de cette fonction.

Commande Boost

L'induction peut chauffer plus rapidement en utilisant la fonction Boost qu'au niveau 9.

La hotte peut avoir un débit d'air plus important en utilisant la fonction Boost qu'au niveau 9.

Après avoir utilisé la fonction Boost en continu jusqu'à la désactivation de la fonction Auto, la zone de cuisson ou la hotte reviendra au réglage initial avant l'activation de la fonction Boost.

Si le réglage précédent avant d'entrer en mode Boost était de 0, il fonctionnera automatiquement au réglage maximal. Pour assurer la sécurité des circuits domestiques, cet appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'alimentation. Cette fonction limite la puissance totale des zones de chauffage du même côté à 3,7 kW. Si une zone de cuisson fonctionne en mode Boost et qu'une autre zone de cuisson commence à fonctionner, et que la puissance totale des deux zones de cuisson dépasse 3,7 kW, la zone de cuisson avec la fonction Boost reviendra automatiquement au réglage de puissance maximale.

Activation de la fonction Boost :

Appuyez sur la commande de la fonction Boost pour activer la fonction Boost. Si cette fonction est activée pour la hotte, l'afficheur de la hotte affichera "b". Si cette fonction est activée pour la zone de cuisson, l'afficheur de la zone indiquera comme ci-dessous:

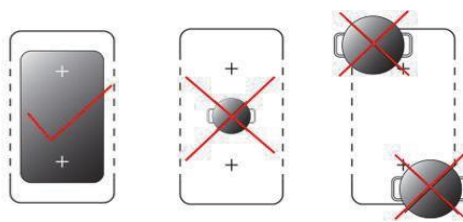


Désactiver la fonction Boost :

Diminuez le niveau de puissance des zones de cuissons ou la hotte, qui ont la fonction boost activées, à l'aide du curseur. Ainsi la fonction Boost est désactivée.

Fonction DuoZone

La fonction Flex Plus combine deux zones de chauffage du même côté en une seule grande zone de chauffage, permettant le chauffage d'ustensiles de cuisine avec une surface inférieure plus grande. Pour assurer une détection appropriée des ustensiles de cuisine et une distribution uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisine doivent être placés correctement. Si de petits ustensiles de cuisine sont utilisés ou si les ustensiles de cuisine sont mal placés, la fonction Flex Plus se désactivera automatiquement.

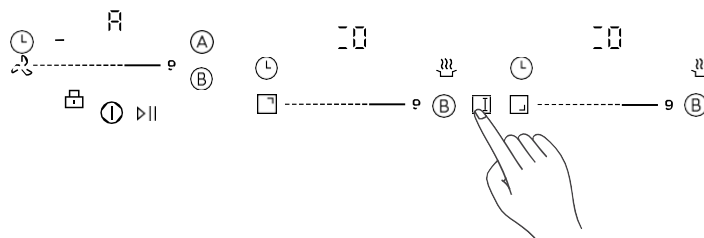


Il n'est pas recommandé d'activer le mode Flex Plus si le côté long des ustensiles de cuisine mesure moins de 23 cm.

Activer la fonction DuoZone

En mode veille, appuyez sur le bouton de commande Flex Plus pour activer cette fonction.

Après l'activation de la fonction Flex Plus, elle fonctionne par défaut au niveau 0.



Désactiver la fonction DuoZone

Réglez le niveau de la zone de chauffage Flex Plus sur 0, elle sortira automatiquement de cette fonction après 3 secondes.

- Appuyez sur le bouton de commande DuoZone pour sortir de la fonction
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

Fonction maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud peut ajuster automatiquement sa puissance pour contrôler la température dans la zone de cuisson souhaitée.

Il y a trois niveaux de la fonction de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton de la fonction de maintien au chaud pour la première fois pour entrer dans la fonction de maintien au chaud. Puis, en appuyant à nouveau sur la commande de la fonction de maintien au chaud, vous pouvez changer le niveau de la fonction. Lorsque la fonction de maintien au chaud est au niveau 3, en appuyant sur la commande de la fonction, vous quitterez la fonction et le niveau 0 s'affichera.

Niveau de maintien au chaud	Affichage numérique	Température
1	8	40°C
2	0	75°C
3	0	90°C

La température de la fonction de maintien au chaud dépendra du niveau que vous sélectionnez, du matériau des ustensiles de cuisine que vous utilisez et des conditions de cuisson.

La température de la fonction de maintien au chaud n'est donnée qu'à titre indicatif pour le consommateur.

Activation de la fonction maintien au chaud

En mode veille ou en mode cuisson, appuyez sur la commande de maintien au chaud pour activer cette fonction. Appuyez sur la commande de maintien au chaud pour changer le niveau.

Désactiver la fonction maintien au chaud

Appuyez sur la touche de maintien au chaud pour passer le niveau à 0. Faites glisser le curseur pour régler le niveau et la zone de cuisson quittera le mode de maintien au chaud et chauffera au niveau réglé. Appuyez sur la commande boost, et la zone de cuisson sortira du mode de maintien au chaud et chauffera au niveau réglé. Appuyez sur la commande on/off pour éteindre l'appareil.

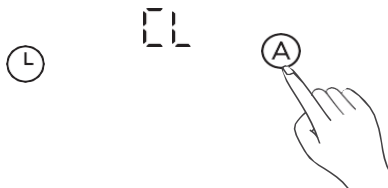
Conseils de nettoyage

Après que la hotte intégrée et la zone de cuisson ont fonctionné simultanément pendant un total de 8 0 heures, l'affichage de la hotte affichera "CL".

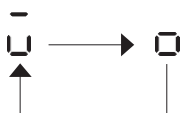
Si les chiffres affichent "CL", vérifiez si le filtre graisse est sale et nettoyez-le selon les instructions de nettoyage. Une fois le nettoyage du réservoir d'eau terminé, les astuces 'CL' disparaîtront.

Réinitialiser le temps de rappel de nettoyage

1. Après avoir nettoyé le réservoir d'eau, installez-le correctement sur l'appareil, et les astuces disparaîtront automatiquement.
2. Veuillez utiliser l'option 'h4' dans le mode de réglage utilisateur pour réinitialiser le temps de rappel de nettoyage.
3. Vous pouvez également effacer le rappel en utilisant la commande de la fonction Auto de la hotte intégrée. Lorsque "CL" est affiché, appuyez et maintenez la commande de la fonction Auto pendant 3 secondes pour effacer les astuces CL.



Si le réservoir d'eau n'est pas installé correctement, l'affichage numérique de la hotte donnera une astuce comme suit:



NOTE

L'accumulation d'huile peut affecter l'efficacité de la fumée, et laisser l'eau dans son réservoir d'eau pendant longtemps peut facilement produire des odeurs. Il est recommandé de nettoyer le filtre et le réservoir d'eau de manière régulière.

Conseils de remplacement de filtre

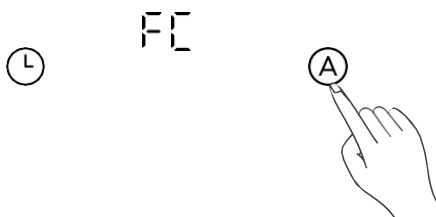
En mode de recirculation d'air, lorsque la hotte et la zone de cuisson ont fonctionné simultanément pendant un total de 750 heures, l'affichage de la hotte affichera «FC».

L'affichage affichera «FC» indiquant que le filtre charbon doit être remplacé.

Veuillez-vous référer au guide de remplacement de filtre pour remplacer le filtre.

Réinitialiser le temps de rappel de remplacement de filtre

1. Après avoir remplacé le filtre, veuillez utiliser l'option «h3» dans le mode de réglage de l'utilisateur pour réinitialiser le temps de rappel de remplacement de filtre.
2. Vous pouvez également effacer le rappel en utilisant la commande de la fonction Auto de la hotte intégrée. Lorsque «FC» s'affiche, appuyez sur la commande de la fonction Auto et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour effacer les conseils FC.



Mode de réglage utilisateur

Guide d'utilisation :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation et l'appareil passe en mode veille.
2. Appuyez et maintenez enfoncé la commande de verrouillage pour enfants pendant 3 secondes pour entrer dans l'état de verrouillage pour enfants.
3. Appuyez et maintenez enfoncé la commande fonction Boost avant gauche pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de réglage utilisateur. Les chiffres dans la zone de cuisson arrière gauche afficheront "c".
4. Appuyez sur la commande fonction Boost avant gauche pour entrer dans l'état de sélection de la liste de menus. Les chiffres dans la zone de cuisson arrière gauche afficheront le numéro d'index de liste actuel (par exemple, c0), et les chiffres de la zone de cuisson avant gauche afficheront la valeur de réglage actuelle du numéro d'index.
5. Appuyez sur la commande de verrouillage pour enfants pour changer le numéro d'index (par exemple, c0->c1->c2...).
6. Appuyez sur la commande fonction Boost avant gauche pour changer la valeur de réglage du numéro d'index.
7. Après avoir terminé les réglages, appuyez et maintenez la commande du verrouillage pour enfants pendant 3 secondes pour enregistrer tous les réglages et quitter le mode de réglage utilisateur.

Remarque:

1. Les opérations de l'étape 1 à l'étape 3 doivent être effectuées dans les 15 secondes, sinon l'opération est invalide et vous devez recommencer à partir de l'étape 1.
2. Après avoir entré dans le mode de réglage utilisateur, si vous n'opérez pas la touche efficace dans les 30 secondes, le mode de réglage utilisateur sortira automatiquement et les paramètres ne seront pas enregistrés.

Tableau de réglage utilisateur:

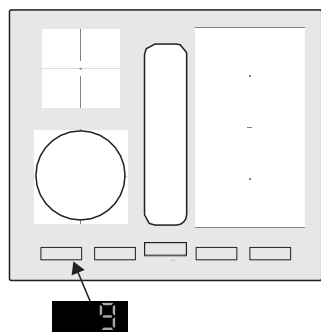
Index	Description	Options
c0	Restaurer les paramètres d'usine.	0 : pas de restauration (par défaut) 1 : restaurer
c3	Réglage Power Management.	28 : 2,8 kW 35 : 3,5 kW 45 : 4,5 kW 58 : 5,8 kW 74 : 7,4 kW (par défaut)

Tableau de réglage utilisateur :

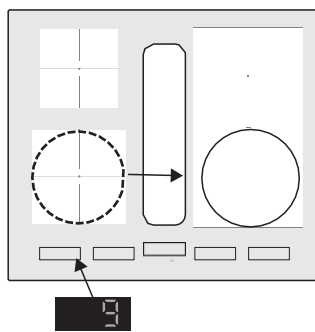
Index	Description	Options
c4	Test de qualité des ustensiles de cuisine.	0 : Ne pas entrer dans le test de qualité des ustensiles de cuisine (par défaut) 1 : Entrer dans le test de qualité des ustensiles de cuisine. Après l'entrée, appuyez longuement sur le bouton de sélection de la zone de cuisson pendant 3 secondes pour entrer dans l'inspection de qualité des ustensiles de cuisine (après 12 secondes, le niveau de qualité (0-10) sera affiché sur les chiffres) <ul style="list-style-type: none"> Lorsqu'il est affiché 10 = l'ustensile est meilleur pour la transmission d'énergie, et le foyer peut transmettre 100 % de sa puissance à l'ustensile Lorsqu'il est affiché 8 = le foyer peut transmettre environ 80 % de sa puissance aux ustensiles de cuisine. Lorsqu'il est affiché 6 = le foyer peut transmettre environ 60 % de sa puissance aux ustensiles de cuisine.
c5	Paramètres de son de notification.	0 : Son activé (par défaut) 1 : Son désactivé
c7	Réglage de la luminosité des chiffres.	Niveau de luminosité : 1-5 Par défaut : 5
c8	Interrupteur de fonctions de transfert d'ustensiles de cuisine.	0 : DÉSACTIVÉ (par défaut) 1 : ACTIVÉ
h1	Réglage du mode de circulation de la hotte intégrée.	0 : Inversé 1 : Mode de recirculation de l'air 2 : Mode d'évacuation d'air (par défaut)
h2	Réglage du temps de fermeture différée de la hotte intégrée.	0 : OFF (par défaut) 1 : 1 min 2 : 2 min 5 : 5 min 10 : 10 min 20 : 20 min
h3	Réinitialiser le temps de fonctionnement du filtre.	0 : Pas de réinitialisation (par défaut) 1 : Réinitialiser
h4	Réinitialiser le rappel de nettoyage temps.	0 : Pas de réinitialisation (par défaut) 1 : Réinitialiser

Activer la fonction Switch:

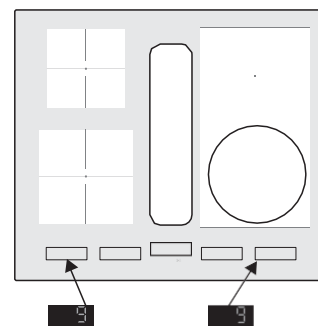
Après avoir activé la fonction Switch dans les réglages, réglez la zone de cuisson en marche sauf en mode boost, et déplacez les ustensiles de cuisine vers la zone de cuisson inactive. Lorsque la détection de transfert est terminée, l'affichage numérique de la zone de cuisson à transférer clignote et émet un signal sonore. À ce moment-là, appuyez sur la commande Pause pour confirmer le transfert. Si la zone de cuisson transférée a une minuterie activée, l'état de la minuterie et le temps seront transférés également. La zone de cuisson n'effectuera pas le transfert lorsqu'elle fonctionne en mode boost. Exemple:



Sélectionnez un foyer en réglant un niveau de puissance.

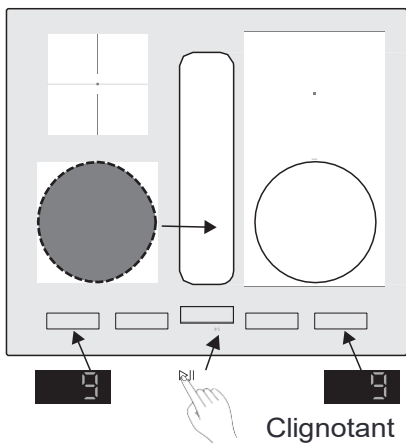


Une fois la zone active avec ses paramètres réglés, déplacez la casserole du foyer avant gauche vers le foyer avant droit.

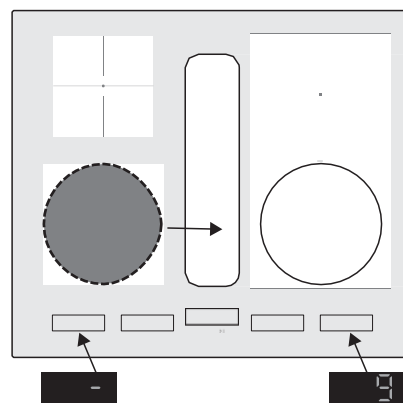


Lorsque la plaque de cuisson droite détecte la casserole, l'afficheur correspondant au foyer affiche le niveau de puissance en clignotant et émet un signal sonore.

Fonction Switch activée :

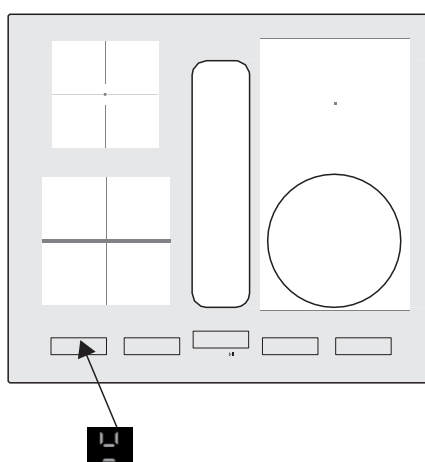


Appuyez sur la touche pause pour confirmer le transfert.



Le foyer avant droit est paramétré au même niveau que le foyer avant gauche.

La fonction Switch non activée:



1. L'affiche du foyer avant gauche affiche l'icône correspond à la non-détection de casserole.
2. Après avoir appuyé sur une autre touche ou si pas de manipulation dans les 10 secondes, le transfert est annulé.

Activation de l'arrêt différé de la hotte intégrée :

Après avoir réglé le temps de l'arrêt différé de la hotte intégrée, si la hotte et la zone de cuisson fonctionnent simultanément pendant plus de 30 secondes, la fonction sera alors activée. Si la hotte intégrée est éteinte à ce moment-là, elle continuera à fonctionner au niveau 1 jusqu'à ce que le temps de l'arrêt différé réglé soit atteint, puis elle s'éteindra automatiquement.

Instructions de mode de circulation de la hotte intégrée :

Chiffres affichés	Mode	Description
1	Mode de recirculation de l'air	Circulation interne et installation d'un filtre à charbon.
2	Mode d'évacuation d'air (activée par défaut)	Évacuation vers l'extérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


Pour maintenir votre appareil en bon état de fonctionnement pendant longtemps, il est important de le nettoyer et de l'entretenir avec soin.

Nettoyage et entretien de la plaque de cuisson

Problème	Solutions	Important!
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou les déversements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!) Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier 4. Rallumez l'alimentation de la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication de ' surface chaude', mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites très attention. • Les tampons à récurer robustes, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage agressifs / abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait se tacher.
Débordements, fontes et éclaboussures sucrées chaudes sur le verre.	<p>Retirez-les immédiatement avec une spatule à poisson, un couteau palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais méfiez-vous des surfaces de zone de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur . 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30 ° et grattez la saleté ou l'éclaboussure vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou l'éclaboussure avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Salissures quotidiennes sur le verre' ci-dessus. <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les déversements dès que possible. S'ils sont laissés refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface en verre • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez avec une extrême prudence et rangez toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants .
Débordements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 2. Absorber l'éclaboussure 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec un essuie-tout. 5. Rallumez l'alimentation de la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Nettoyage de la grille, du filtre à graisse et du filtre à charbon actif

Les filtres à graisse filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour le maintenir en bon état de fonctionnement, vous devez nettoyer régulièrement le filtre à graisse.

 ATTENTION...Risque d'incendie!


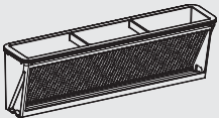
Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent prendre feu.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- Ne jamais travailler avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, flambage).
- Ne pas installer l'appareil près d'un appareil de cuisson à combustible solide (par exemple, à bois ou à charbon) à moins que l'appareil de cuisson ait un couvercle étanche et non amovible. Il ne doit y avoir aucune étincelle volante.

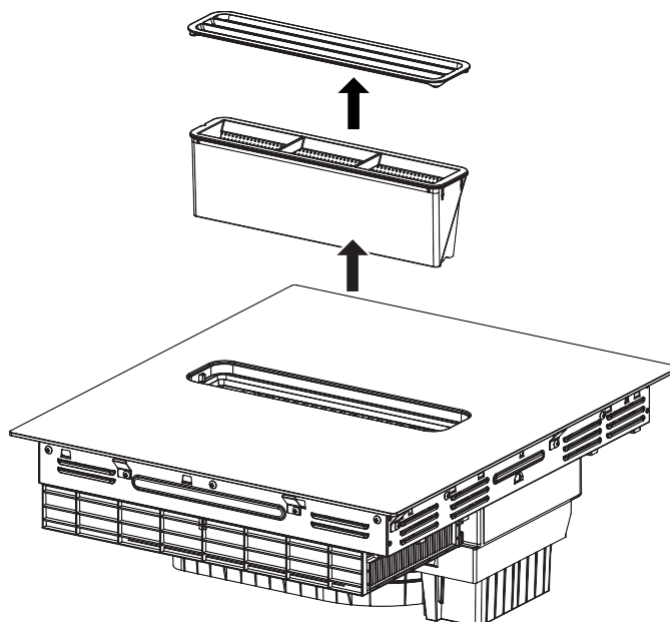
Les filtres à graisse tombants peuvent endommager la plaque de cuisson en dessous. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours)

Retirez la grille et le filtre à graisse et disposez-en correctement.

- La graisse peut s'accumuler dans le fond du récipient. Maintenez le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne goutte.

Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à graisse	1

Retirez la grille et le filtre à graisse de haut en bas




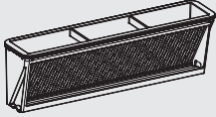
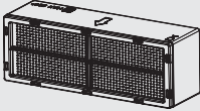
Nettoyage manuel des filtres à graisse et de la grille

1. Trempez le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre à graisse et la grille.
N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
Utilisez un solvant spécial pour graisse pour la saleté tenace.
3. Rincez abondamment les filtres à graisse.
4. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

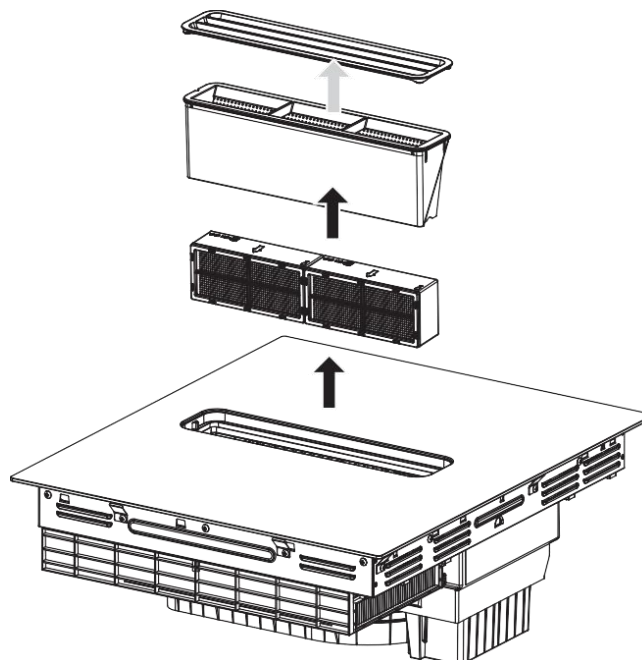
Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

1. Placez les filtres à graisse librement dans le lave-vaisselle et ne les coincez pas. Pour des résultats de nettoyage optimaux, posez le filtre à graisse du côté filtre dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les filtres à graisse très sales avec des ustensiles. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
2. Démarrez le lave-vaisselle, sélectionnez une température de pas plus de 70°C.
3. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

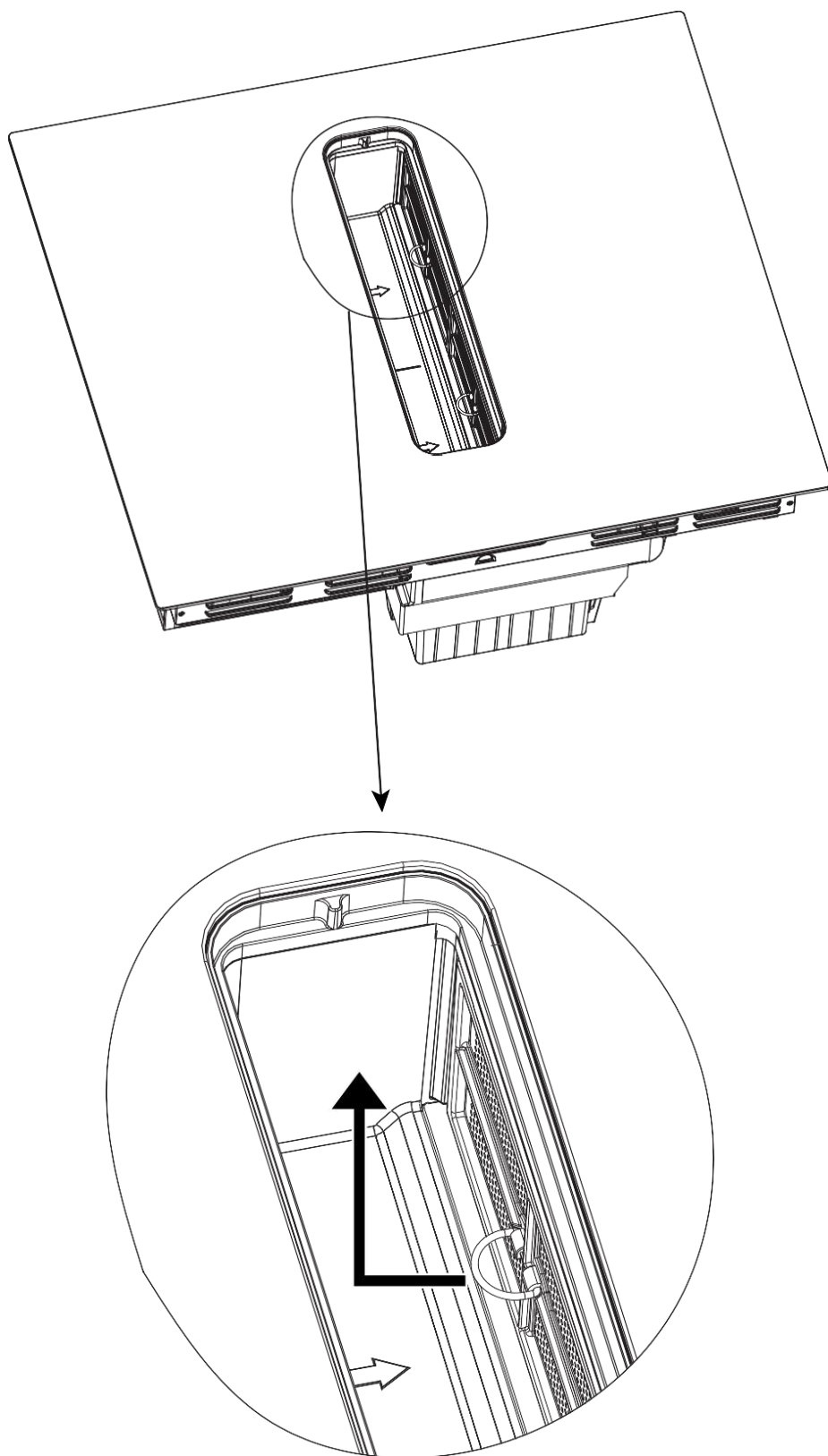
Nettoyage du filtre à charbon actif

Code	Accessoires	Description	Quantité
C		Grille	1
D		Filtre à graisse	1
G		Filtre à charbon actif	2

Retirez la grille, le filtre à graisse et le filtre à charbon actif un par un de haut en bas



Tirez le filtre à charbon actif à la main en utilisant l'anneau métallique et soulevez-le vers le haut.



Nettoyage et remplacement

1. Placez le filtre à charbon actif dans le lave-vaisselle, ajoutez du détergent et utilisez le mode standard (1,5h~3h) pour nettoyer.
2. Trempez le filtre à charbon actif dans de l'eau chaude (60-80°C) pendant 1 à 2 heures, ajoutez du détergent à l'eau chaude et rincez à l'eau propre après le trempage.
3. Pour maintenir le bon état de fonctionnement du filtre à charbon actif, veuillez le nettoyer régulièrement ; remplacez-le rapidement lorsque sa durée de vie expire après 5 ans d'utilisation.
4. Vous pouvez obtenir un filtre à charbon actif auprès de détaillants spécialisés ou du service client.
5. Référez-vous au manuel d'installation pour l'installation du filtre à charbon actif.

Séchage

1. Placez le filtre de charbon actif nettoyé dans le four et faites-le cuire pendant 3 heures (150°C).
2. Utilisez un souffleur d'air chaud pour le sécher pendant 0,5 heures.

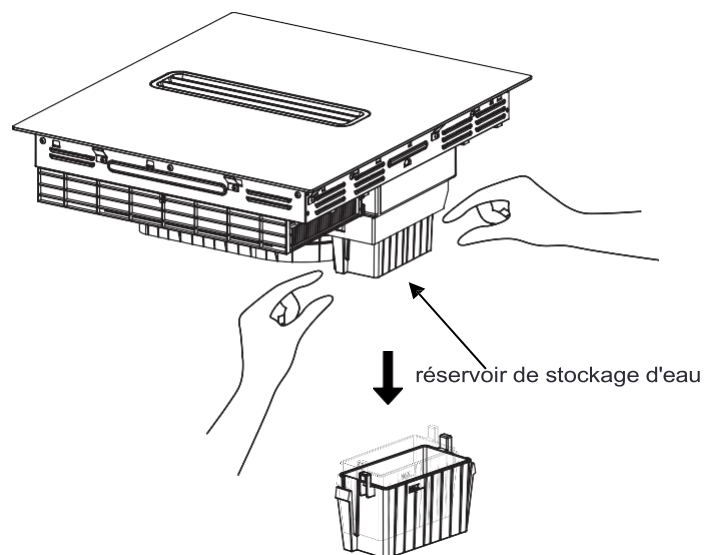
REMARQUE

1. N'utilisez pas de détergents très alcalins ou à base d'huile lourde (nous recommandons d'utiliser des tablettes/poudres pour lave-vaisselle de Finish, Somat ou Ecover), car ils peuvent endommager le filtre à charbon actif.
2. La température de l'eau chaude ne doit pas dépasser 80°C, car cela peut endommager le filtre à charbon actif.
3. Ne dépassez pas une température de cuisson de 200°C, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.
4. N'utilisez pas de force externe pour frotter le bloc de charbon actif, car cela pourrait endommager le filtre à charbon actif.

Nettoyage du réservoir d'eau

Code	Accessoires	Description	Quantité
H		Réservoir de stockage d'eau (max 1L)	1

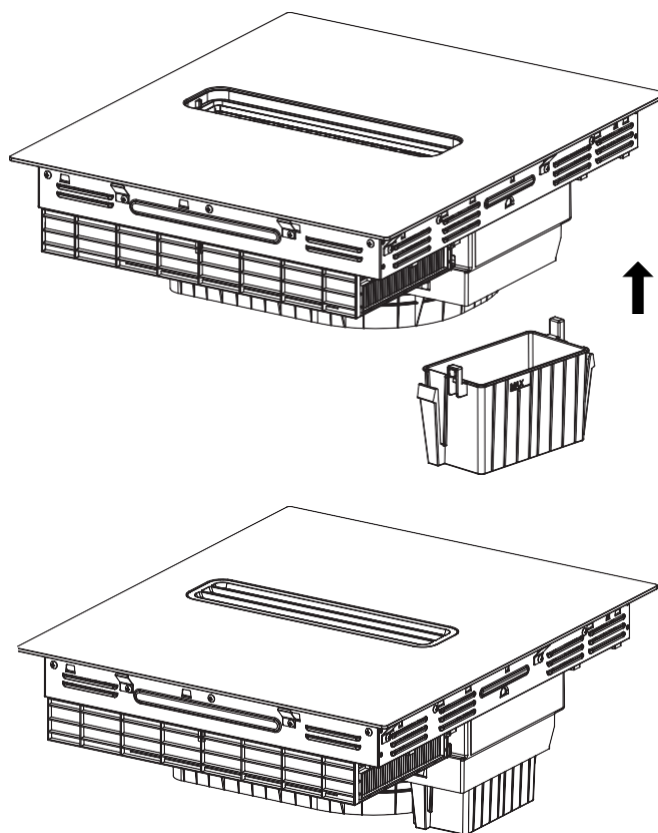
Appuyez sur les boucles du réservoir d'eau avec les deux mains et tirez vers le bas.



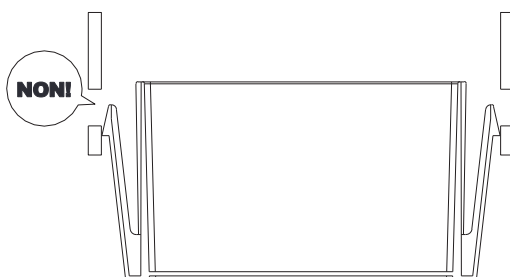
Nettoyage

Rincez le réservoir de stockage d'eau à l'eau tiède. S'il y a des taches d'huile, vous pouvez ajouter un agent de nettoyage pour aider au nettoyage.

Installation du réservoir de stockage d'eau



Assurez-vous que la boucle du réservoir d'eau est correctement installée



DYSFONCTIONNEMENT

L'appareil peut dysfonctionner pendant l'utilisation. Le tableau ci-dessous contient les causes possibles et les solutions à la panne. il est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous.

Affichage et inspection de la défaillance

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien est capable de vérifier la fonction de plusieurs composants sans démonter la plaque de cuisson de la surface de travail.


Dépannage

1) Code de panne survenant pendant l'utilisation par le client et solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Auto-Récupération		
EL ou EH	La tension d'alimentation électrique n'est pas dans la plage de tension nominale.	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumez et travaillez après que l'alimentation électrique soit normale.
C1	La température de surface de la plaque de cuisson est élevée.	Attendez que la température de la surface de cuisson revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « On/Off » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « On/Off » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le
b2	Température élevée de l'IPM.	Attendez que la température de l'IPM revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
b3	Le courant de la carte de commande de la hotte est anormal.	Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
b7	Le moteur n'a pas réussi à démarrer.	Vérifiez s'il y a des corps étrangers à l'intérieur du moteur et redémarrez la hotte. Appuyez sur le bouton « On/Off » pour redémarrer l'appareil.
EF	Plusieurs touches de fonction sont pressées en même temps.	Redémarrez après avoir nettoyé le panneau de commande. Si l'anomalie persiste après le redémarrage, veuillez contacter le fournisseur.
FC	Rappel de remplacement de filtre.	Veillez vous référer aux conseils de remplacement du filtre.
CL	Rappel de nettoyage.	Veillez vous référer aux conseils de nettoyage.

Code de panne	Problème	Solution
---------------	----------	----------

Auto-Récupération

	Rappel d'installation du réservoir d'eau.	Vérifiez si le réservoir d'eau est correctement installé.
---	---	---

Pas d'auto-récupération

E2	Capteur de température de la plaque en céramique défaillance - court-circuit.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
E1	Capteur de température de la plaque en céramique défaillance - circuit ouvert.	
E7	Capteur de température de la plaque en céramique défaillance - invalide.	
E4	Capteur de température de l'IGBT défaillance - court-circuit.	Remplacez la carte de commande de l'onduleur.
E3	Capteur de température de l'IGBT défaillance - circuit ouvert.	
b5	Impossible de démarrer la hotte ou le moteur erreur système.	Redémarrez; si la panne persiste, remplacez la carte de commande de la hotte ou le moteur.
bd	Échec de communication entre le panneau d'affichage et la carte de pilote de hotte.	Remplacez le pilote de hotte, la carte d'alimentation ou le panneau d'affichage, et vérifiez si le câble de connexion est endommagé
EU	La connexion entre le panneau d'affichage et la carte principale a échoué ou la communication avec le circuit intégré tactile a échoué.	Remplacez la carte de pilote d'onduleur, la carte d'alimentation ou le panneau d'affichage, et vérifiez si le câble de connexion est endommagé.
F5	Défaillance du ventilateur de refroidissement.	Redémarrez l'appareil. Si la défaillance persiste, veuillez contacter le fournisseur pour remplacer le ventilateur de refroidissement.

2) Pannes spécifiques

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant LED ne s'allume pas lorsque l'unité est branchée.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte d'affichage ont une défaillance de connexion.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	Le panneau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le panneau d'affichage est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
Le mode de cuisson l'indicateur s'allume, mais le chauffage ne commence pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante peut être trop élevée. L'admission d'air ou la ventilation peut être bloquée	
	Il y a quelque chose qui ne va pas avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte de puissance est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote « u »	Le type de batterie de cuisine est incorrect.	Utilisez la batterie de cuisine appropriée (reportez-vous au manuel d'instructions).	Le circuit de détection de la batterie de cuisine est endommagé, remplacez la carte de puissance.
	Le diamètre des ustensiles de cuisine est trop petit.		
	La plaque de cuisson a surchauffé;	L'unité est surchauffée. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité.	
Les zones de chauffage du même côté (comme la première et la deuxième zone) affichent « u ».	La carte d'alimentation et la carte d'affichage ont une défaillance de connexion.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez le panneau d'affichage.	
	La carte mère est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

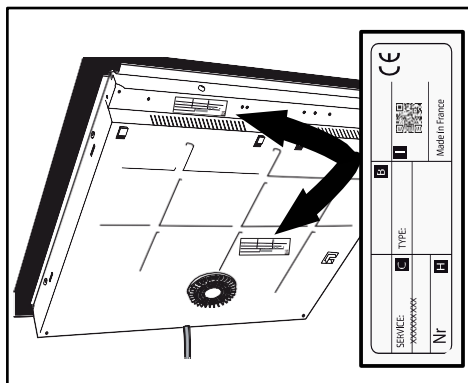
Ce qui précède est l'évaluation et l'inspection des pannes courantes.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dommage à la plaque à induction.

10. Relations consommateurs et interventions

10.1. Interventions

Toutes les interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié et agréé par la marque. Lors de votre appel, pour faciliter la prise en charge de votre demande, veuillez-vous munir des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique collée sous l'appareil.



B : Commercial Reference

C : Reference Service

H : Serial Number

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

10.2. Relations consommateurs FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou pour nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site web : www.brandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT 5 avenue des
Béthunes CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE 950
60 CERGY PONTOISE CEDEX

> Appelez-nous du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

