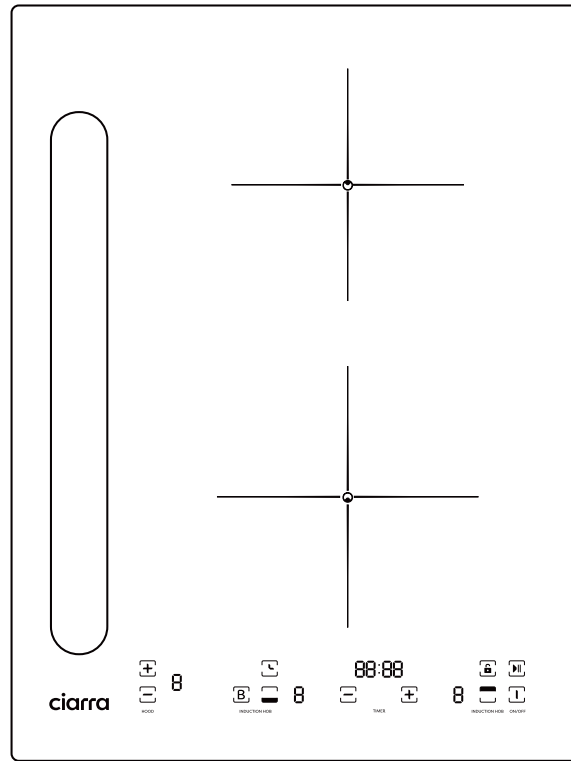




SKU Number:
CBBEH3952-2B
CBBEH3952-2BF



www.ciarraappliances.com

Integrated Extractor Hob

INSTRUCTION MANUAL

Scan the QR code to learn how we collect, use, and process your personal data.



AirWin



Veyma

 ENGLISH	INSTALLATION AND USER'S MANUAL	Page 1-33
 DEUTSCH	BENUTZERHANDBUCH&INSTALLATION SANLEITUNG	Seite 34-69
 FRANÇAIS	MANUEL DE L'UTILISATEUR ET D'INSTALLATION	Page 70-105

SOMMAIRE

INSTRUCTION MANUAL-----	71
LISTE DES ACCESSOIRES-----	81
PRODUCT INSTALLATION-----	82
CHOISIR LE BON USTENSILE DE CUISINE-----	85
OPERATION -----	88
NETTOYAGE ET ENTRETIEN-----	97
AFFICHAGE ET INSPECTION DES DÉFAILLANCES-----	100
CE QU'IL FAUT FAIRE EN CAS DE PROBLÈME-----	100
ELECTRICAL CONNECTION-----	103

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Respectez scrupuleusement les instructions de ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages ou d'incendies causés par le non-respect des instructions de ce manuel. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement, pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées générées par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, pour chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de mauvais réglage des commandes.

- Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- Ne pas effectuer de modifications électriques sur l'appareil.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous qu'aucun des composants n'est endommagé. Dans le cas contraire, contactez le revendeur et ne poursuivez pas l'installation.
- Vérifiez que l'appareil est intact avant de poursuivre l'installation. Dans le cas contraire, contactez le revendeur et ne poursuivez pas l'installation.

FR

1. avertissements

Attention ! Respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règles de sécurité locales. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication spécifique dans le manuel d'utilisation.
- Selon la loi, l'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre au dispositif intégré à l'appareil d'être connecté à l'alimentation électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un disjoncteur omnipolaire homologué qui garantisse la déconnexion complète du réseau en catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.

- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être accessibles à l'utilisateur.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ; éloignez-les et surveillez-les car les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Pour les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'un implant actif, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que leur stimulateur cardiaque est compatible avec l'appareil.
- Ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Éviter tout contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable jusqu'à ce que tous les composants de la table de cuisson aient suffisamment refroidi, risque d'incendie.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu. Surveillez la cuisson des aliments gras ou huileux.
- Si la surface est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- La cuisson sans surveillance sur un appareil avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et étouffez les flammes, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur, risque d'électrocution.
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur l'appareil, car ils pourraient devenir chauds.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique : vérifiez sur la plaque signalétique (sur le dessous de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent au réseau électrique et que la prise de courant est adaptée. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Important

- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson au niveau de l'interrupteur et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
 - Empêchez les liquides de déborder, donc baissez le feu lorsque vous faites bouillir ou chauffer des liquides.
 - Ne laissez pas les éléments chauffants allumés lorsque les casseroles sont vides ou qu'il n'y a pas de casseroles.
 - Éteignez la plaque chauffante concernée lorsque vous avez terminé la cuisson.
 - N'utilisez jamais de papier aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la plaque de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
 - Ne jamais chauffer une boîte de conserve ou une canette contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable : elle pourrait exploser !
 - Cet avertissement s'applique également à tous les autres types de plaques de cuisson.
 - Les niveaux de puissance élevés tels que la fonction Booster ne doivent pas être utilisés pour chauffer certains liquides, comme l'huile pour la friture. Une chaleur excessive peut s'avérer dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'un niveau de puissance inférieur.
 - Les récipients doivent être placés directement sur la table de cuisson et au centre. En aucun cas, d'autres objets ne doivent être placés entre la casserole et la table de cuisson.
 - Si la température devient élevée, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
 - Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil en retirant la fiche ou en coupant l'interrupteur général.
- Porter des gants de protection pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de huit ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers inhérents à l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient correctement surveillés. La pièce doit être correctement ventilée lorsque l'appareil est utilisé en même temps que d'autres appareils à gaz ou alimentés par un autre combustible. L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), en respectant scrupuleusement les instructions d'entretien. Le non-respect des règles de nettoyage de l'appareil et de remplacement et de nettoyage des filtres peut entraîner un risque d'incendie. Les aliments ne doivent jamais être cuits à la flamme. L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer un risque d'incendie ; elle doit donc être évitée en toutes circonstances. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la friture afin d'éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.

A NOTER

- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsque la table de cuisson est allumée.
- **Attention ! Ne pas** raccorder l'appareil à l'alimentation électrique tant que l'installation n'est pas entièrement terminée. Les réglementations établies par les autorités locales doivent être strictement respectées en ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'extraction des fumées.
- L'air extrait ne doit pas être acheminé par les mêmes conduits que ceux utilisés pour l'extraction des fumées générées par la combustion de gaz ou d'autres types d'appareils de combustion. Ne jamais utiliser l'appareil sans que la grille soit correctement installée ! Pour l'installation, utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec l'appareil ou, si elles ne sont pas fournies, acheter le type de vis adéquat.
- Lorsque l'appareil est utilisé avec d'autres appareils alimentés par de l'énergie non électrique, la pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). Ce manuel doit être conservé pour pouvoir être consulté à tout moment. En cas de vente, de transfert ou de déménagement, il doit rester avec l'appareil.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, l'utilisateur contribuera à prévenir les impacts négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou la documentation fournie indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais qu'il doit être remis à un site de collecte des déchets approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Il doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où l'appareil a été acheté. Appareil conçu, testé et développé en conformité avec les réglementations sur :

- Sécurité : EN/IEC 60335-1 ; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335- 2-31, EN/IEC 62233.
- Performance : EN/IEC 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/IEC 60704-1 ; EN/IEC 60704-2-13 ; EN/IEC 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; IEC 62301. EN 60350-2 ;
- EMC : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/IEC 61000-3-3 ; EN/IEC 61000-3-12. Recommandations pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact sur l'environnement : Lorsque vous commencez à cuisiner, allumez l'appareil à la vitesse minimale, en le laissant allumé pendant quelques minutes à la fin de la cuisson. N'augmentez la vitesse qu'en cas de grande quantité de fumées et de vapeur, et n'utilisez la fonction Booster que dans les cas extrêmes. Pour que le système de réduction des odeurs fonctionne efficacement, remplacez le(s) filtre(s) à charbon lorsque c'est nécessaire. Pour garantir le bon fonctionnement du filtre à graisse, nettoyez-le si nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le diamètre maximal du conduit indiqué dans ce manuel.

2. Utilisation

Utilisation de la table de cuisson

Le système de cuisson par induction utilise le principe physique de l'induction magnétique pour transférer directement l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Par rapport aux plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est.. :

- **Plus sûr** : température plus basse sur la surface du verre.
- **Plus rapide** : temps de chauffage des aliments plus courts.
- **Plus précis** : la table de cuisson réagit immédiatement à vos commandes.
- **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est convertie en chaleur. De plus, dès que la casserole est retirée de la plaque de cuisson, la transmission de la chaleur est immédiatement interrompue, ce qui évite les pertes de chaleur inutiles.

FR

2.1 Récipients de cuisson

N'utiliser que des pots marqués du symbole  ;

pour éviter les rayures, ne pas utiliser :

- les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- récipients métalliques à fond émaillé.
- les récipients à base rugueuse, afin d'éviter de rayer la surface de la plaque de cuisson.
- ne pas poser de casseroles chaudes sur la surface du panneau de commande.

2.1.1 Conteneurs existants

La cuisson par induction génère de la chaleur grâce au magnétisme. Les récipients doivent donc être fabriqués dans un matériau magnétique, comme le fer. Pour déterminer si une casserole convient, testez son matériau avec un aimant. Si la casserole ne réagit pas à l'aimant, elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.

2.1.2 Diamètres de fond de cuve recommandés

IMPORTANT : Si la taille de la casserole est incorrecte, les zones de cuisson ne seront pas activées.

Pour plus de détails sur le diamètre minimum du pot à utiliser pour chaque zone, voir la partie illustrée de ce manuel.

2.2 Économies d'énergie

Recommandations pour de meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre du fond est égal à celui de la zone de cuisson.
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.
- Gardez le couvercle sur la casserole chaque fois que possible pendant la cuisson.
- Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec un minimum d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur, qui permet de réduire davantage la consommation d'énergie et le temps de cuisson.
- Centrez la casserole dans la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson.

Utilisation de la hotte aspirante

Le système d'extraction peut être utilisé de deux manières : comme système d'extraction et d'évacuation externe ou comme filtre avec recirculation interne. La version d'extraction et d'évacuation externe évacue la fumée, la vapeur et les odeurs de cuisine vers l'extérieur, tandis que la version de recirculation interne filtre ces éléments et fait circuler l'air purifié à nouveau dans la pièce.



Version d'extraction

Le diamètre des tuyaux d'échappement doit correspondre au diamètre de la bague de raccordement : pour les sorties rectangulaires, 222 x 89 mm, et pour les sorties circulaires, Ø 150 mm (*).

- pour prises rectangulaires 222 x 89 mm
- pour sorties circulaires Ø 150 mm (*)

Pour plus d'informations sur l'utilisation de la version d'évacuation, reportez-vous à la page correspondante de la section illustrée du manuel. Lorsque vous raccordez l'appareil à des tuyaux et des orifices d'évacuation muraux, veillez à ce que leur diamètre corresponde à celui de la sortie d'air (bride de raccordement). L'utilisation de tuyaux et de trous d'un diamètre inférieur peut réduire l'efficacité de l'extracteur et augmenter le niveau sonore. Pour obtenir les meilleurs résultats, le conduit doit être le plus court possible, avec un minimum de courbes (angle maximum : 90°) et éviter les changements brusques de diamètre.

- Gardez le conduit aussi court que possible.
- Utiliser des conduits comportant le moins de courbes possible (angle maximal : 90°).
- Éviter les changements radicaux du diamètre des conduits.

3. Installation

• L'installation électrique et mécanique doit être réalisée par des professionnels qualifiés. Cet appareil électrique est conçu pour être installé dans un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 2 et 6 cm pour une installation par le dessus, ou entre 2,5 et 6 cm pour une installation encastrée. Lors de l'installation de la table de cuisson, respectez une distance minimale de 5 cm devant, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapport aux meubles hauts. Remarque : les distances recommandées ne sont données qu'à titre d'exemple. Lors de la planification de votre cuisine, suivez les directives fournies par le fabricant de la cuisine.

3.1 Raccordement à l'alimentation électrique

Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation électrique, procédez comme suit

- Sortez la table de cuisson de son emballage et placez-la sur une surface plane.
- Branchez le câble d'alimentation sur la table de cuisson.
- Branchez l'autre extrémité du câble d'alimentation sur le réseau électrique.
- Assurez-vous que la connexion électrique est sûre et conforme aux réglementations électriques locales.

- Déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation doit être effectuée par du personnel professionnellement qualifié connaissant les réglementations en vigueur en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité envers les personnes, les animaux ou les biens si les directives fournies dans ce chapitre ne sont pas respectées.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la connexion électrique est sûre et conforme aux réglementations électriques locales.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2cm plus long que les autres câbles.
- Si l'appareil électrique n'est pas fourni avec un câble d'alimentation, utilisez-en un avec un diamètre de conducteur minimum de 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7200 Watt ; pour des puissances supérieures, le diamètre doit être de 4 mm².
- La température ne doit pas atteindre 50°C au-dessus de la température ambiante à n'importe quel endroit du câble.
- L'appareil est destiné à être raccordé de façon permanente à l'alimentation électrique.

• **Notez bien !** Avant de rebrancher le circuit sur le secteur, assurez-vous qu'il fonctionne correctement, vérifiez toujours que le câble d'alimentation est correctement installé.

• **Attention !** Le câble d'interconnexion doit être remplacé par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant des qualifications similaires.

Note : le produit est équipé d'une fonction Power Limitator, qui permet de fixer une limite de puissance maximale La limite doit être fixée au moment du raccordement du produit au réseau électrique ou lors de la reconnexion du réseau électrique lui-même (dans les 2 minutes qui suivent).

3.3 Montage

Avant de commencer l'installation :

• **Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et en cas de problème, contactez le revendeur ou le Client.**

avant de l'installer.

- Vérifiez que le produit est de la bonne taille pour la zone d'installation.
- Vérifiez la présence d'accessoires (par exemple, des sachets contenant des vis, des certificats de garantie, etc.) à l'intérieur de l'emballage (placés là pour des raisons de transport). Retirez-les et conservez-les s'il est présent.
- Vérifiez également qu'une prise de courant se trouve à proximité de la zone d'installation.

Préparation de l'armoire pour l'installation :

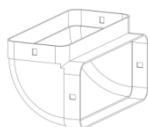
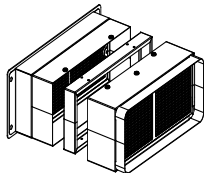
- Le produit ne peut pas être installé au-dessus d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle, de radiateurs, de fours, de machines à laver et de sèche-linge.
 - Réalisez les découpes dans le meuble avant d'insérer la table de cuisson et retirez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois.
 - **pour optimiser l'installation du filtre, il est conseillé de découper une fente dans le socle pour y insérer une grille (disponible sur le marché)**
- IMPORTANT :** utiliser un mastic adhésif monocomposant (**S**), qui résiste à des températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller et éliminer toute substance susceptible de compromettre l'adhérence, (par ex.) ; l'adhésif doit être étalé uniformément sur tout le pourtour du cadre ; après le collage, laisser sécher l'adhésif pendant environ 24 heures.

Attention ! Le fait de ne pas installer les vis et les attaches conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

Note : pour garantir une installation correcte du produit, il est recommandé de coller les tuyaux à l'aide d'un adhésif présentant les caractéristiques suivantes :

- film PVC souple et élastique, avec un adhésif à base d'acrylique.
- conforme à la norme DIN EN 60454.
- retardateur de flamme.
- excellente résistance à l'usure.
- résistant aux fluctuations de température.
- peut être utilisé à basse température.

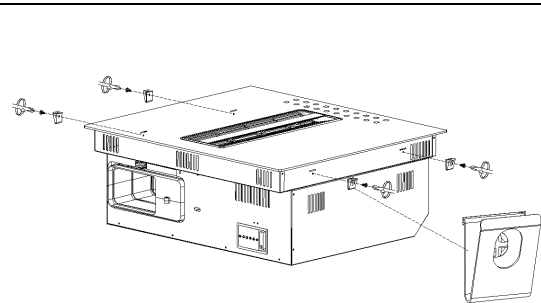
LISTE DES ACCESSOIRES

Non.	Nom	Schéma	Qté
1	Vis	ST 4x5 ST 4x14 	ST 4x5: 12 pièces ST 4x14: 4 pièces
2	Support d'installation		2-4 pièces
3	Barre d'éponge		1-2 pièces
4	Grille d'entrée d'air		1 pièce
5	Tube carré		2 pièces
6	Tuyau coudé		2 pièces
7	Sortie d'air ASSY		1 pièce
8	Autocollant en aluminium		5 pièces

INSTALLATION DU PRODUIT

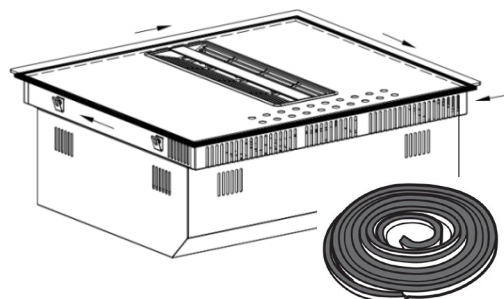
Étape 1 :

Visser les supports d'installation sur le boîtier inférieur. (4 vis ST 4x5)



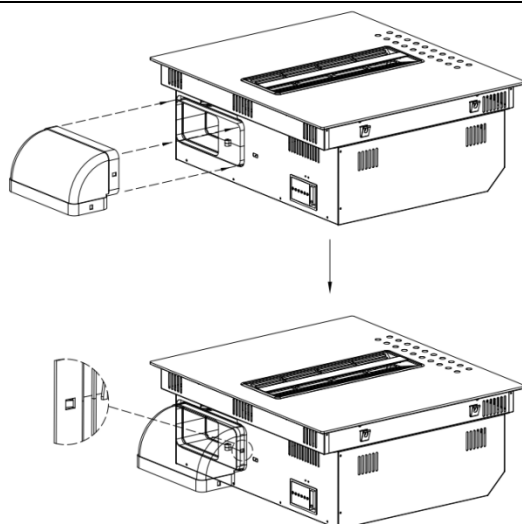
Étape 2 :

Collez la barre d'éponge autour du verre en céramique.



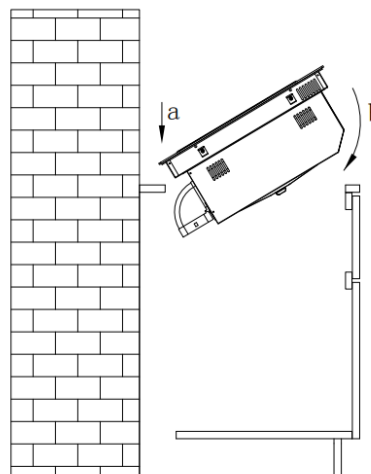
Étape 3 :

Réparer le tuyau tordu.



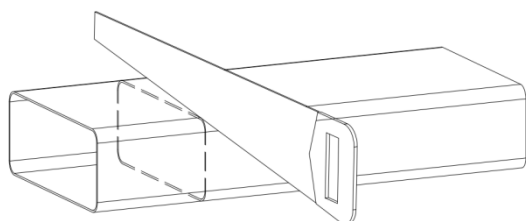
Étape 4 :

Installer le produit dans l'armoire.



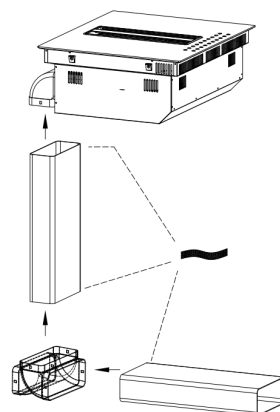
Étape 5 :

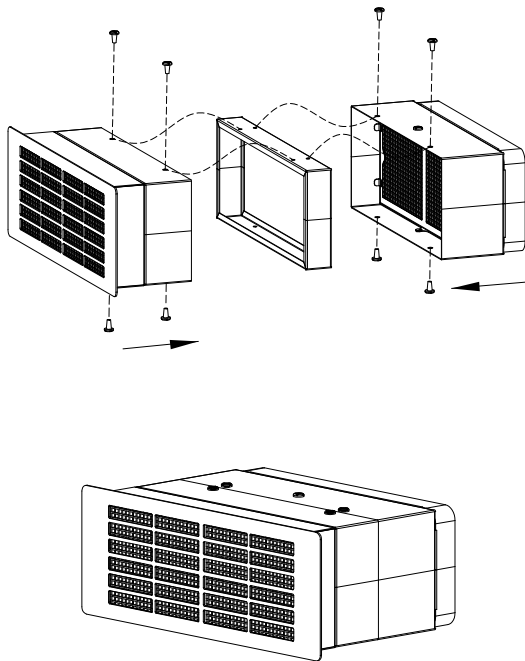
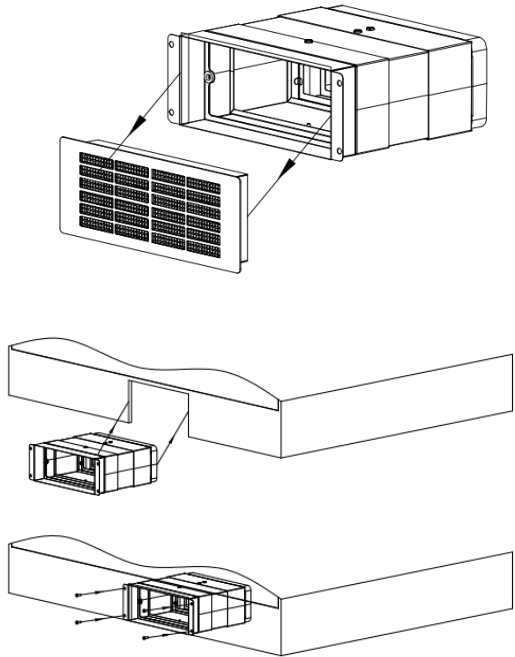
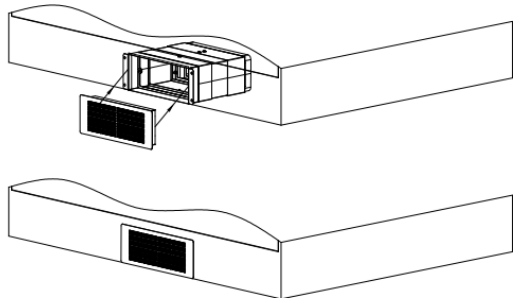
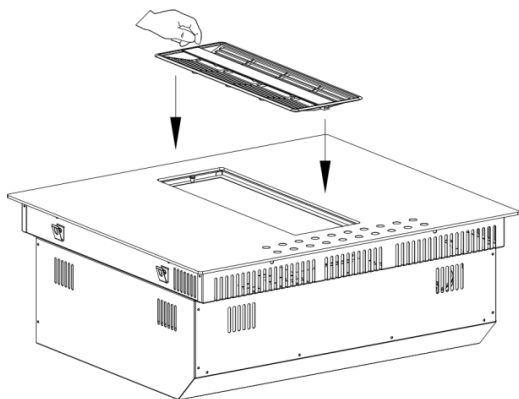
Couper le tuyau si la longueur n'est pas suffisante.



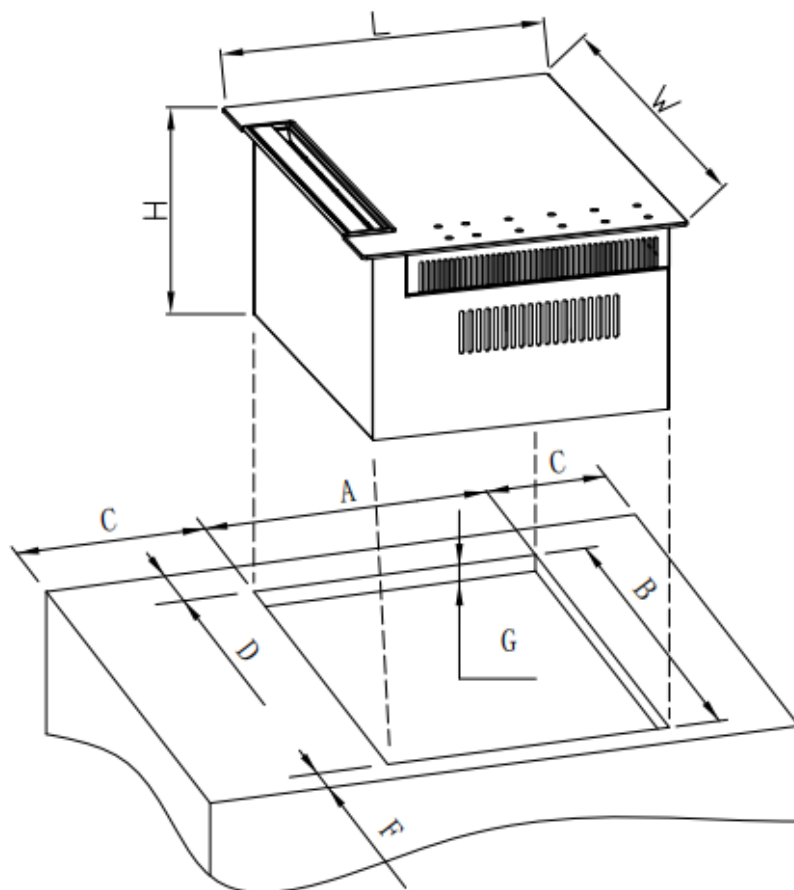
Étape 6 :

Installer le tuyau de vent et le coller avec la bande d'étanchéité.



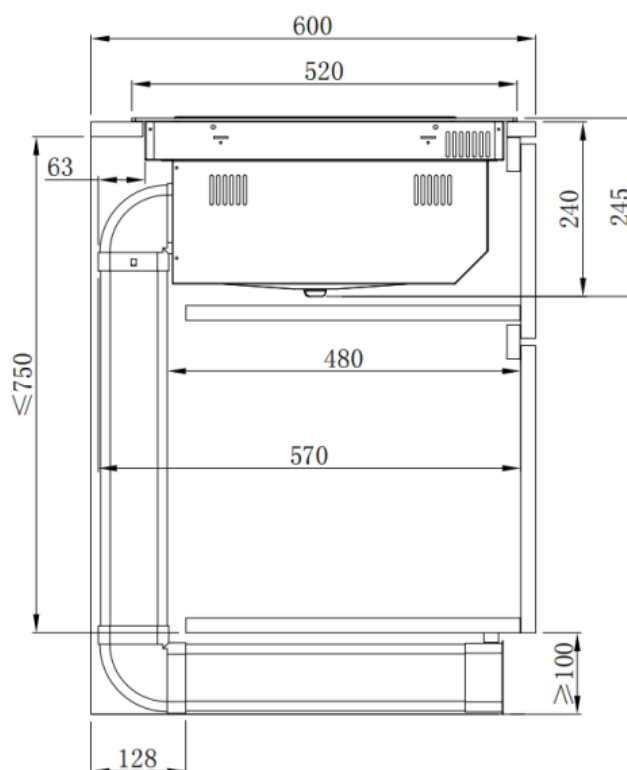
Étape 7: Fixer l'ASSY de l'ultrafiltre en le vissant (8 vis ST 4x5).	Étape 8: Retirez le filtre magnétique, installez et vissez l'ASSY Ultra-filtre dans la sortie d'air. (4 vis ST 4x14)
	
Étape 9: Remettre le filtre magnétique dans l'ultrafiltre AASY.	Étape 10: Installer la grille.
	

DIMENSION DE L'INSTALLATION



Modèle	L(mm)	L(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
390-520	390	520	245	350	490	≥50	≥70	≥50	15-25

Dimensions de l'armoire et du conduit de fumée



FR

CHOISIR LES BONS USTENSILES DE CUISINE

Batterie de cuisine pour plaques à induction

Les ustensiles de cuisine pour les zones de cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques. La base doit être suffisamment large.

N'utilisez que des casseroles dont la base est adaptée à l'induction.

C'est ainsi que l'on peut déterminer si un pot convient :

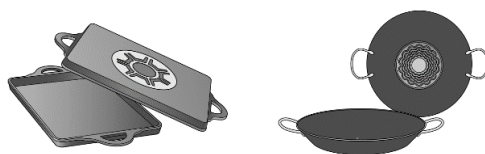
Ustensiles de cuisine adaptés	Ustensiles de cuisine inadaptés
Marmites en acier émaillé à fond épais	Pots en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre résistant au four, en bois, en céramique et en terre cuite.
Marmites en fonte avec base émaillée	
Pots en acier inoxydable multicouche, en acier fermité inoxydable ou en aluminium avec une base spéciale.	

Effectuez le test de l'aimant décrit ci-dessous ou assurez-vous que la casserole porte le symbole d'aptitude à la cuisson avec le courant d'induction.

N'utilisez jamais de casseroles dont le fond est difforme. Un fond creux ou arrondi peut entraver le fonctionnement de la protection contre la surchauffe, de sorte que l'appareil devient trop chaud. Le plateau en verre risque alors de se fissurer et le fond de la casserole de fondre. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inadaptées ou de l'ébullition à sec sont exclus de la garantie.

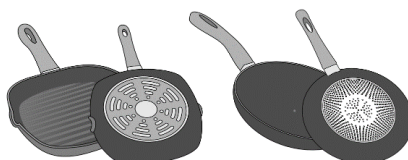


Si la base de l'ustensile de cuisine n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique chauffera. Cela peut signifier que la chaleur ne sera pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique risque de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.



NON SUGGÉRÉ

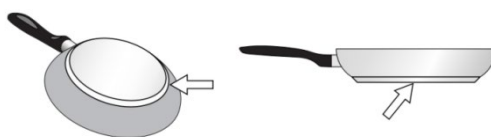
La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau de la base de l'ustensile de cuisson contient de l'aluminium, par exemple. Cela peut signifier que l'ustensile de cuisson ne deviendra pas suffisamment chaud ou même qu'il ne sera pas détecté.



NON SUGGÉRÉ

Le(s) matériau(x) dont est fait le fond de l'ustensile de cuisine peut(vent) influencer le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles fabriquées dans des matériaux qui répartissent uniformément la chaleur, comme les poêles en acier inoxydable avec une base à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat ; si le fond de l'ustensile est irrégulier, cela peut nuire à l'apport de chaleur.



Test de l'aimant :

Approchez un aimant de la base de votre ustensile de cuisine. S'il est attiré, vous pouvez utiliser l'ustensile sur la plaque à induction.



Remarque :

Lors de l'utilisation de casseroles adaptées à l'induction de certains fabricants, des bruits peuvent se produire, qui sont imputables à la conception de ces casseroles. Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles à mijoter, car l'eau frémissante peut s'assécher sans que l'on s'en aperçoive, ce qui peut endommager la casserole et la table de cuisson, sans que l'on puisse en être tenu responsable.

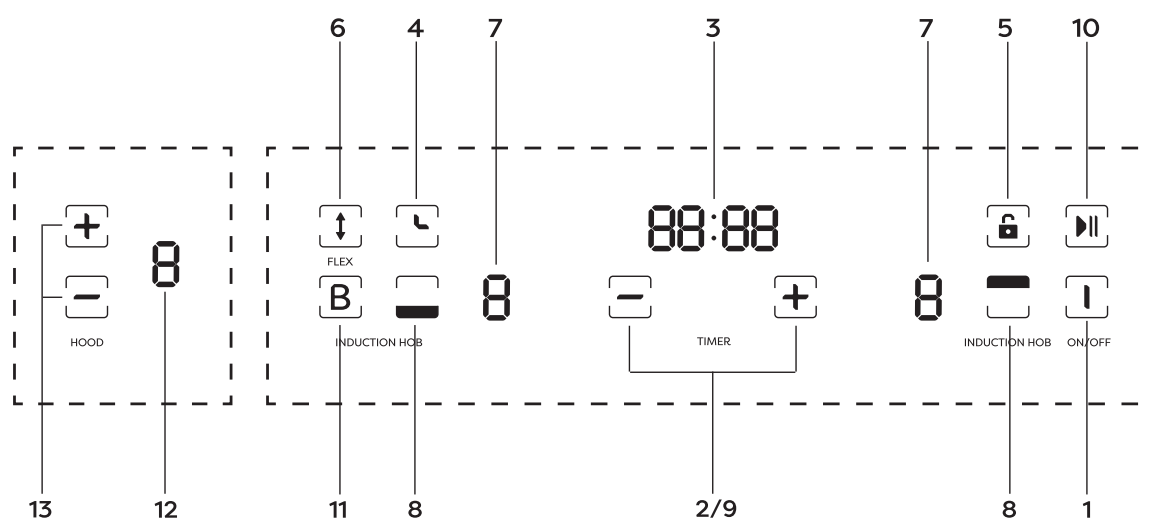
FR

Dimension des ustensiles de cuisine

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique de la base de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque chauffante. Si une plaque chauffante ne détecte pas un ustensile de cuisine, essayez de le placer sur une autre plaque chauffante de diamètre inférieur.

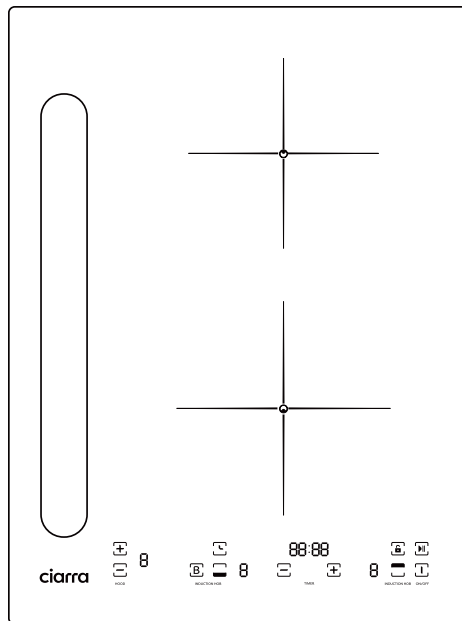
Zone de cuisson	Diamètre minimal de la cuvette
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm
Ø 210mm	Ø 180mm
Ø 280mm	Ø 220mm

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À L'AIDE DES TOUCHES DU CAPTEUR

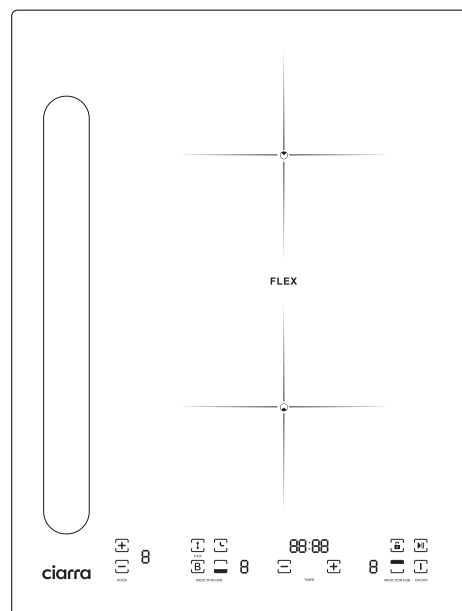


- 1 MARCHE/ARRÊT
- 2 Réglage de la minuterie
- 3 Affichage de la minuterie
- 4 Sélection de la minuterie
- 5 Verrouillage enfants
- 6 Sélection de la zone Flex
- 7 Affichage du niveau de puissance pour HOB
- 8 Sélection de la zone de cuisson
- 9 Sélection du niveau de puissance pour le HOB
- 10 Pause
- 11 Boost
- 12 Affichage du niveau de puissance pour le HOOD
- 13 Sélection du niveau de puissance pour le HOOD

SPÉCIFICATION DU PRODUIT



CBBEH3952-2B



CBBEH3952-2BF

Utilisation de la hotte

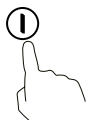
- 1. MODE D'ATTENTE :** Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois, tous les écrans affichent " 0 " et la hotte entre en mode d'attente.
Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, tous les affichages s'éteignent complètement et la hotte s'éteint automatiquement. Vous pouvez réactiver la hotte à tout moment en touchant n'importe quel panneau de commande.
- 2. RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE :** Appuyez sur la touche de sélection de puissance "+" et maintenez-la enfoncée pendant 1 seconde pour activer la hotte. Par défaut, elle démarre au niveau 1. Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur les touches "+" et "-".
- 3. BOOST :** Appuyez sur la touche "+" et maintenez-la enfoncée pendant une seconde après le réglage du niveau de puissance, la hotte passera directement en MODE BOOST. Veuillez noter que le MODE BOOST ne peut durer que 10 minutes, après quoi la hotte passe automatiquement au niveau 4.
- 4. ARRÊT ET ARRÊT DIFFÉRÉ :** Appuyez sur la touche "-" pour éteindre la hotte (P→4→3→2→1→d→arrêt). Vous pouvez appuyer sur la touche "-" et la maintenir enfoncée pendant une seconde pour passer directement en mode d'arrêt différé (d).
Le mode d'arrêt différé ne peut durer que 5 minutes. Au bout de 5 minutes, la hotte s'éteint automatiquement. Pendant le mode d'arrêt différé, vous pouvez appuyer sur "-" pour éteindre la hotte, ou sur "+" pour allumer la hotte au niveau 1.
- 5. LIAISON ENTRE LA TABLE DE CUISSON ET LA HOTTE :** Il existe une fonction de commutation entre la hotte et la table de cuisson à induction. Lorsque la hotte est en mode d'arrêt ou d'arrêt différé, si la plaque à induction fonctionne, la hotte se met automatiquement en marche au niveau 1. Ensuite, lorsque la plaque à induction est éteinte, la hotte passe automatiquement en mode d'arrêt différé.

Utilisation de la table de cuisson

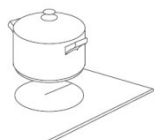
Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, la sonnerie retentit une fois, tous les voyants de HOB s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en état de veille.

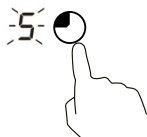
- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF ①. Tous les indicateurs affichent "-".



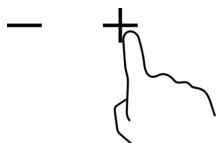
- Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage, le voyant situé à côté de la touche clignote.



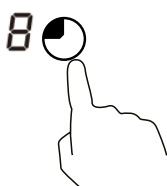
- Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande de niveau de puissance.



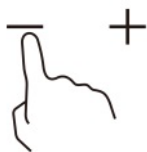
- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement.
- Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

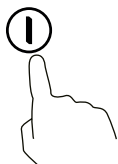
- Appuyez sur la sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.



2. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur le bouton de réglage du niveau de puissance. Assurez-vous que l'écran affiche "0".



3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.



4. Attention aux surfaces chaudes

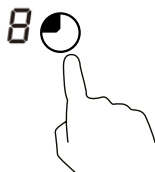
Le symbole "H" s'affiche, ce qui signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

H

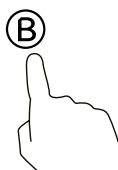
Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction boost

1. Sélectionner la zone avec la fonction boost.

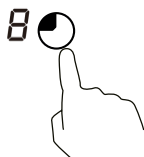


2. En appuyant sur la touche " (B) ", l'indication du niveau de puissance est "P".



Annuler la fonction Boost

1. Sélectionner la zone avec la fonction boost.



2. Touchez la touche "P" ou appuyez sur le niveau de puissance pour annuler la fonction Boost, et sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.



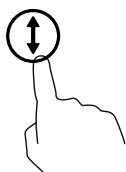
- La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passe automatiquement au niveau 9.

Utilisation de la zone de flexion (pas pour tous les modèles)

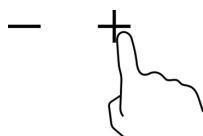
- Cette fonction peut fonctionner dans la zone de cuisson latérale gauche ou droite.

Activer la zone flexible

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone Flex, l'écran affiche "=" et le niveau de puissance 5.



2. Touchez la sélection du niveau de puissance pour sélectionner le niveau souhaité.



Annuler la zone Flex

1. Effleurer l'une des zones de cuisson sélectionnées. L'indication "=" devient "-" ou "5". La zone flexi est maintenant annulée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance de la zone unique que vous souhaitez régler.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage des enfants . L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des enfants  pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaît pour vous avertir de ne pas vous en approcher.

Arrêt automatique

Le dispositif de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de coupure pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme compte-minutes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. La touche de sélection de zone n'est pas activée (l'indication de zone '-' ne clignote pas).

Remarque : Vous pouvez régler le minuteur avant ou après la fin du réglage de la puissance de la zone de cuisson.



2. Effleurer la touche de minuterie, "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie et clignote. Le réglage par défaut est de 30 minutes.

3. Réglez l'heure en touchant la commande "+" ou "-". (par exemple 5)

Une pression courte permet de régler 1 minute et une pression longue permet de régler 10 minutes.



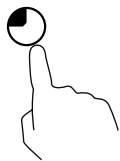
4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

5. Le buzzer émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le réglage est terminé.

FR

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

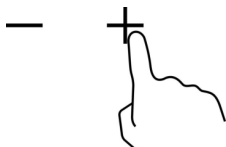
1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Effleurer la touche de minuterie, "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie et clignote. Le réglage par défaut est de 30 minutes.

3. Réglez l'heure en touchant la commande "+" ou "-". (par exemple 5)

Une pression courte permet de régler 1 minute et une pression longue permet de régler 10 minutes.



4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : Un point rouge apparaît dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance, ce qui indique que la zone est sélectionnée.

5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

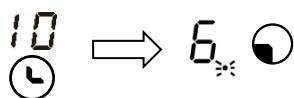
Remarque : Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone :

1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson concernées sont indiqués. L'affichage de la minuterie indique la durée minimale. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, il affichera le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotera.



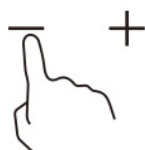
Remarque : Si vous touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.

Annuler la minuterie

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.



2. En touchant la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.
3. Si l'on touche le curseur ou "+" pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.



Réglages de puissance

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur différents niveaux de puissance. Vous trouverez dans le tableau des exemples d'utilisation de chaque réglage.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	- réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijotage doux - réchauffement lent
3 - 4	- réchauffage - mijotage rapide - cuisson du riz
5 - 6	- crêpes
7 - 8	- sauté - cuisson des pâtes
9	- sauté - brûlant - porter la soupe à ébullition - eau bouillante

FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer la table de cuisson, car vous risqueriez de vous électrocuter.
- Lors du nettoyage, veillez à n'essuyer que légèrement le capteur de marche/arrêt. Sinon, la table de cuisson pourrait s'allumer accidentellement !

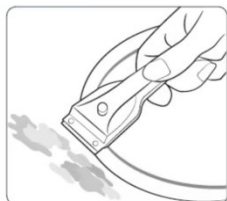
Plaque de cuisson en vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs tels que des produits à récurer, des nettoyeurs abrasifs pour casseroles, des produits antirouille et anti-taches, etc.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine à l'aide de produits de nettoyage pour vitrocéramique vendus dans le commerce. Veuillez suivre attentivement les instructions du fabricant. Une fois appliqué, le produit de nettoyage recouvre la table de cuisson d'un film protecteur résistant à l'eau et à la saleté. Toutes les saletés restent sur le film et peuvent être facilement enlevées. Frottez ensuite la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre. Veillez à ce qu'il ne reste pas de produit de nettoyage sur la surface de la table de cuisson, car celui-ci réagit de manière agressive lorsque la table de cuisson est chauffée et modifie la surface.

Salissures spécifiques Les salissures et les taches importantes (calcaire et taches brillantes de type nacre) peuvent être éliminées de préférence lorsque la table de cuisson est encore légèrement chaude. Utilisez des produits de nettoyage commerciaux pour nettoyer la table de cuisson. Procédez comme indiqué au point 2. Commencez par imbiber les aliments qui ont débordé à l'aide d'un chiffon humide, puis éliminez les salissures restantes à l'aide d'un grattoir spécial pour plaques de cuisson en vitrocéramique. Nettoyez ensuite la table de cuisson comme indiqué au point 2.



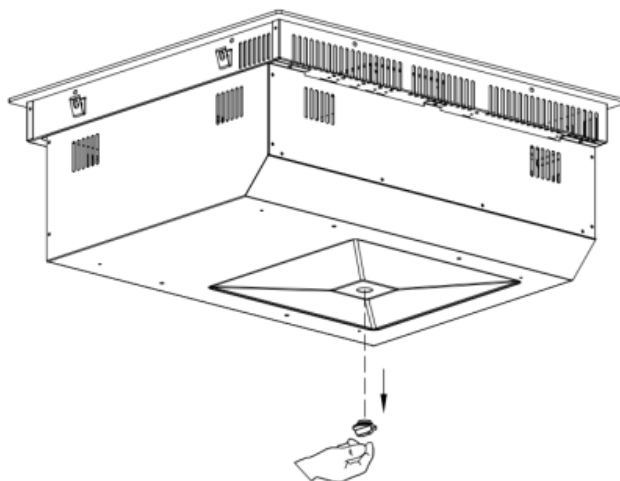
Le sucre brûlé et le plastique fondu doivent être enlevés immédiatement, lorsqu'ils sont encore chauds, à l'aide d'un grattoir à vitre. Nettoyez ensuite à nouveau la table de cuisson comme indiqué au point 2.

Les grains de sable qui peuvent se déposer sur la table de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou nettoyez de la laitue peuvent rayer la surface de la table de cuisson lorsque vous déplacez des casseroles. Veillez à ce qu'aucun grain de sable ne reste sur la table de cuisson.

Les changements de couleur de la table de cuisson n'affectent pas le fonctionnement et la stabilité du matériau vitrocéramique. Ces changements de couleur ne sont pas dus à des modifications du matériau, mais à des résidus alimentaires qui n'ont pas été enlevés et qui ont brûlé la surface.

Les taches brillantes résultent du frottement du fond de l'ustensile de cuisson sur la surface de la table de cuisson, en particulier lorsque l'ustensile de cuisson a un fond en aluminium ou que des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés. Elles sont difficiles à éliminer avec des produits de nettoyage standard. Il peut être nécessaire de répéter le processus de nettoyage plusieurs fois. Avec le temps, la décoration s'estompe et des taches sombres apparaissent à la suite de l'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles défectueux.

Si une grande quantité de liquide est accidentellement versée dans l'appareil, retirez le bouchon en silicone situé sur le fond de l'appareil pour libérer le liquide.



AFFICHAGE DES DÉFAILLANCES ET INSPECTION

Code d'erreur	Cause possible	Ce qu'il faut faire
U	Pas de casserole	Veuillez placer le pot approprié sur la zone de chauffage. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le centre de service.
E1	Tension d'alimentation anormale (inférieure à 170V).	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
E2	Tension d'alimentation anormale (supérieure à 270V).	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
E3/E5/E7	Défaut du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le centre de service.
E4/E6	Défaut du capteur de température de l'IGBT	Veuillez contacter le centre de service.
Er	Défaut de communication entre le tableau principal et le tableau d'affichage	Veuillez contacter le centre de service.
Et	Protection contre les débordements	Veuillez nettoyer l'eau sur le panneau de commande et rallumer la table de cuisson.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

En cas d'erreur pendant le fonctionnement, veuillez vérifier le tableau suivant avant de faire appel au service après-vente. Vous trouverez ci-dessous quelques erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de puissance.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.

Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouiller les commandes. Voir section Pour plus d'informations, reportez-vous à la section 'OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS' (fonctionnement de la sellette avec les boutons de détection).
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une légère pellicule de de l'eau sur les commandes ou que vous touchez les commandes avec le bout de votre doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisine et les n'indique pas de défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre La plaque à induction s'est allumée pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir les bons ustensiles de cuisine". Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter l'erreur lettres et chiffres, interrupteur l'alimentation de la plaque à induction au mur, et contacter un technicien qualifié.
Après avoir branché le courant et appuyé sur la touche "power", l'appareil ne réagit pas.	Y a-t-il une défaillance de l'alimentation électrique ?	Attendre la reprise de l'alimentation électrique
	Le fusible est-il grillé ou le disjoncteur est-il déclenché ?	Vérifiez soigneusement les causes profondes du problème. Si le problème ne peut être résolu, veuillez contacter notre centre de service pour une inspection et une réparation.
	La fiche est-elle bien branchée ?	
Le chauffage est interrompu lors d'une utilisation normale et un "bip" se fait	Des ustensiles de cuisine incompatibles ou aucun ustensile de cuisine n'a été utilisé ?	Remplacer les ustensiles de cuisine ; utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la plaque à induction.

entendre.	L'ustensile de cuisson n'est pas placé au centre de la zone de chauffe.	Placez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de chauffe indiquée.
	L'ustensile de cuisine est chauffé mais il est continuellement retiré ?	Placez l'ustensile de cuisson à l'intérieur de la zone de chauffage.
Pas de fonctionnement pendant que le chauffage est en cours d'utilisation	L'ustensile de cuisson est-il vide ou la température est-elle trop élevée ?	Veuillez vérifier si l'appareil n'est pas utilisé à mauvais escient
	L'orifice d'admission d'air ou d'échappement est-il obstrué ou des saletés s'y sont-elles accumulées ?	Débouchez la prise d'air/le conduit d'évacuation. Attendez que l'appareil refroidisse, puis remettez-le en marche.
	Le cuiseur fonctionne-t-il pendant plus de 2 heures sans aucune interaction ?	Réinitialiser les modes de cuisson ou utiliser la fonction de minuterie

Si les remèdes/contrôles ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Centre pour une inspection et une réparation. Notez le code d'erreur et signalez-le au centre d'assistance Ltd. Pour éviter tout danger et tout dommage à l'appareil, ne le démontez pas et ne le réparez pas vous-même.

CONNEXION ÉLECTRIQUE



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

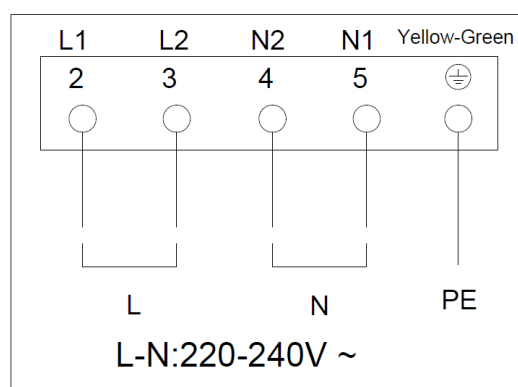
Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur. La méthode de raccordement est indiquée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement à l'alimentation principale, un disjoncteur polaire ommanais doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue pour responsable de toute erreur d'impression ou d'omission. De même, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'aspect et la couleur de l'appareil décrits dans ce manuel peuvent différer de l'appareil réel.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE).

Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (qui peuvent être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques afin d'éliminer correctement les substances polluantes et de récupérer tous les matériaux. Les particuliers peuvent jouer un rôle important en veillant à ce que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles de base ;

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets domestiques ;
- Les DEEE doivent être apportés dans des zones de collecte dédiées, gérées par la mairie ou une société enregistrée. Dans de nombreux pays, des collectes domestiques peuvent être proposées pour les DEEE de grande taille. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement en tant que pièce unique, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il ait les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Données de faible consommation d'énergie conformément au règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

Condition	Consommation d'énergie	Période après laquelle l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode arrêt (atteint par la fonction de gestion de l'énergie)	0.5 W	20min

