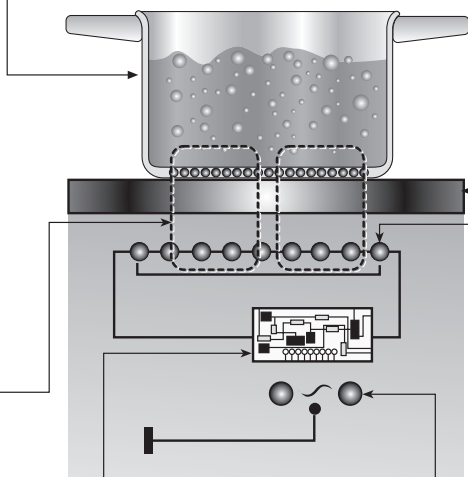


-
- I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
- D** **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung
- E** **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso
- F** **TABLE VETROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation
- GB** **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions
- NL** **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing
- P** **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização
- CZ** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA** - Návod k použití
- DK** **GLASKERAMISK KOGEPLADE** - Brugsanvisning
- FIN** **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO** - Käyttöohjeet
- GR** **ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ** - Οδηγίες χρήσης
- H** **KERÁMIA FŐZŐLAP** - Használati útmutató
- N** **GLASSKERAMIKKTOPP** - Bruksanvisning
- PL** **PŁYTA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO** - Instrukcja obsługi
- RUS** **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ** - Инструкции по эксплуатации
- S** **GLASKERAMIKHÄLL** - Bruksanvisning
- LT** **STIKLOKERAMIKINĖ KAITLENTĖ** - Naudojimo instrukcijos
- UA** **СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ** - Інструкція з використання
- SK** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA** - Návod na použitie

- Piano in vetroceramica.
- Glaskeramikkochfeld.
- Encimera en vitro cerámica.
- Plaque en vitro-céramique.
- Glass-ceramic cooker top.
- Plaat van glaskeramiek.
- Placa em vidro cerâmica.
- Sklokeramická varná deska.
- Glaskeramisk plade.
- Keraaminen liesi.
- Υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Kerámia főzőlap.
- Glasskeramisk topp.
- Ceramiczna płyta grzejna.
- Стеклокерамическая панель.
- Glaskeramikkåhl.
- Stiklo keramikos viryklės paviršius.
- Sklokeramická povrchňa.
- Sklokeramická plocha.



- 

- Alimentazione elettrica.
- Stromversorgung.
- Alimentación eléctrica.
- Alimentation électrique.
- Current.
- Stroomvoorziening.
- Alimentação eléctrica.
- Elektrické napájení.
- Elektrisk strømforsyning.
- Viransyöttö.
- Ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Áramellátás.
- Strøm.
- Zasilanie elektryczne.
- Электрическое питание.
- Strömförsörjning.
- Srově.
- Электричне живljenje.
- Elektrické napájanje.

- Bobina a spirale di Archimede.
- Archimedesspiralenspule.
- Bobina a espiral de Arquimedes.
- Bobine à spirale d'Archimède.
- Archimedean spiral coil.
- Spiiraalspoel van Archimedes.
- Bobina em espiral de Arquimedes.
- Cívka ve tvaru Archimedovy spirály.
- Spole i form at Archimeddspirall.
- Archimede-induktiospirali.
- Πηνίο σπῆρλ τοῦ Ἀρχιμήδῃ.
- Archimédész spirál kialakítású tekercs.
- Archimedes spiralspole.
- Cewka w kształcie spirali Archimedeśa.
- Спиральная катушка Архимеда.
- Archimedes spiralspole.
- Archimedo spirálás ríté.
- Катушка з архимедовою спіраллю.
- Archimédova spirálová cievka.



Fig.2

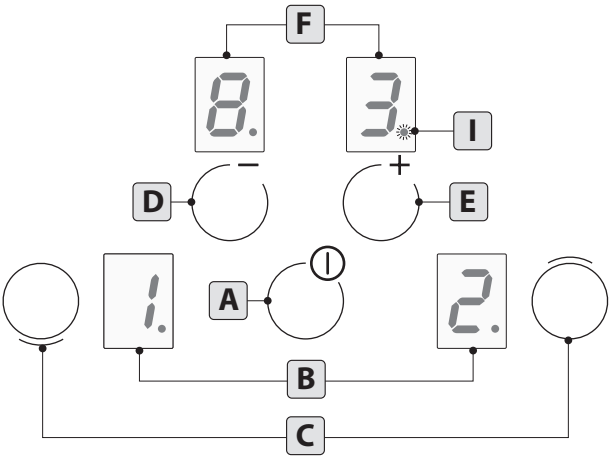
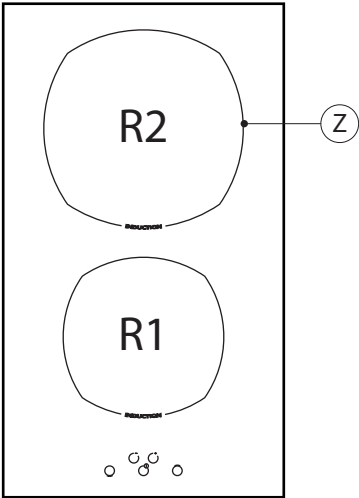


Fig.2B

220-240 V~ H05V2V2-F	220-240 V2~ H05V2V2-F
Wiring diagram for 220-240 V~ H05V2V2-F. It shows a three-wire system: L (Line), N (Neutral), and a ground connection. The L and N wires are connected to the device, and the ground wire is connected to a ground symbol.	Wiring diagram for 220-240 V2~ H05V2V2-F. It shows a three-wire system: L1, L2, and a ground connection. The L1 and L2 wires are connected to the device, and the ground wire is connected to a ground symbol.

Fig.3

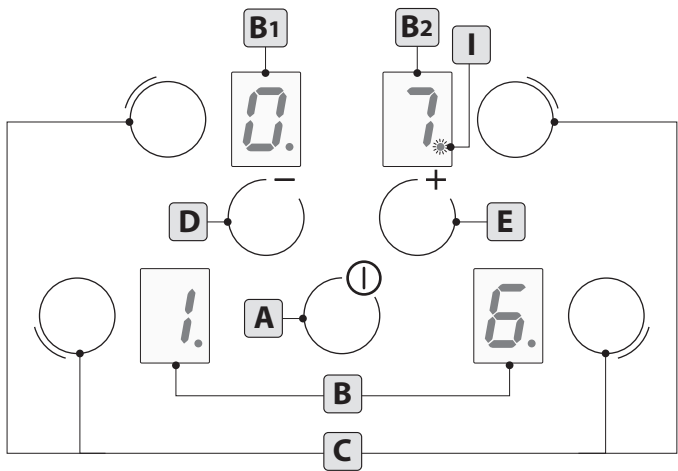
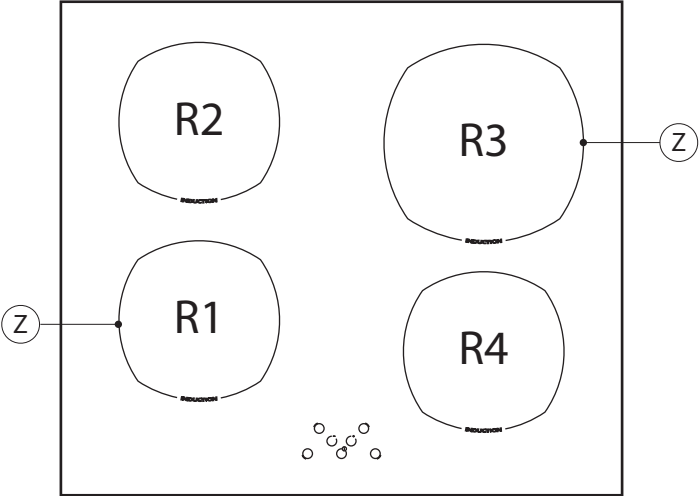
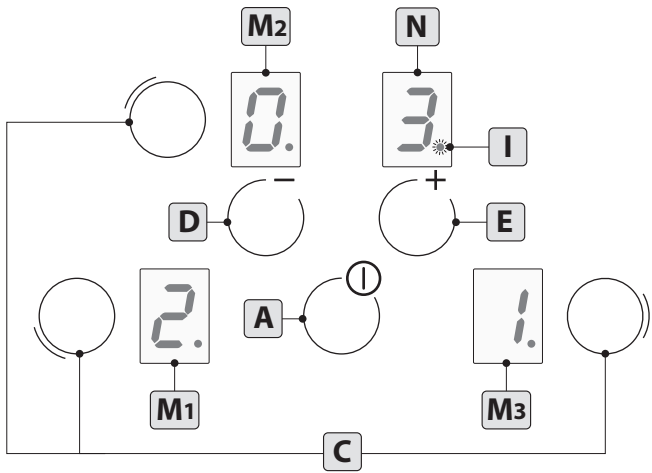
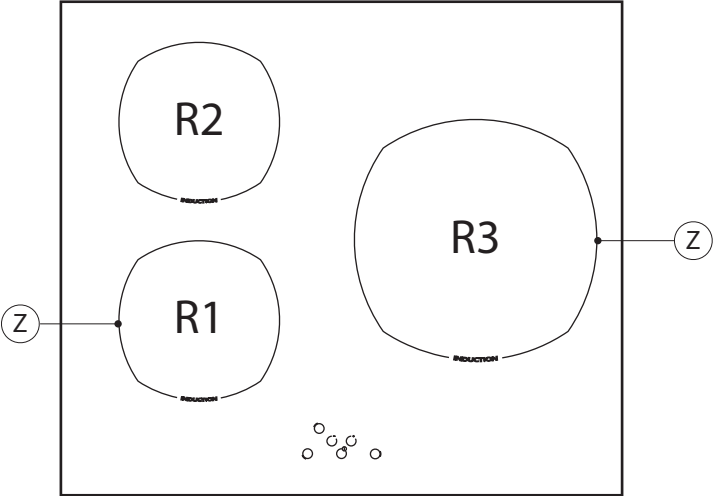


Fig.3B

220-240V 1N ~ H05V2V2-F 3G	220-240V 2~ H05V2V2-F 3G	380-415V 2N~ H05V2V2-F 4G

Fig.4



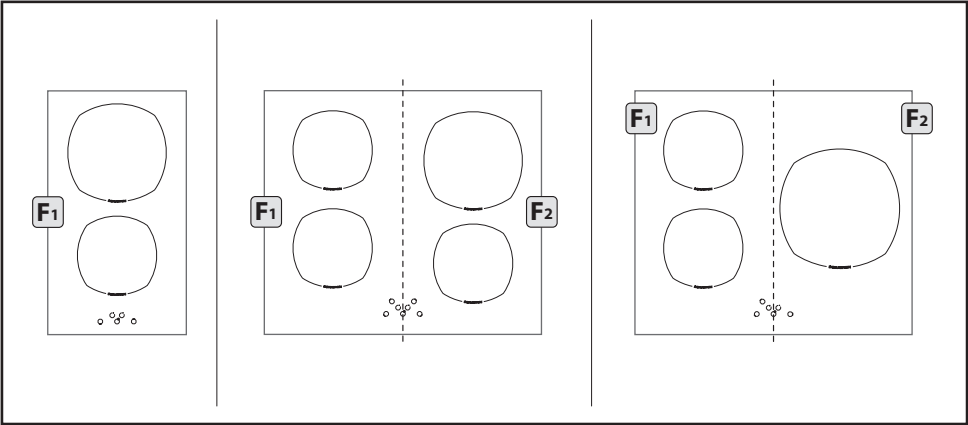


Fig.5

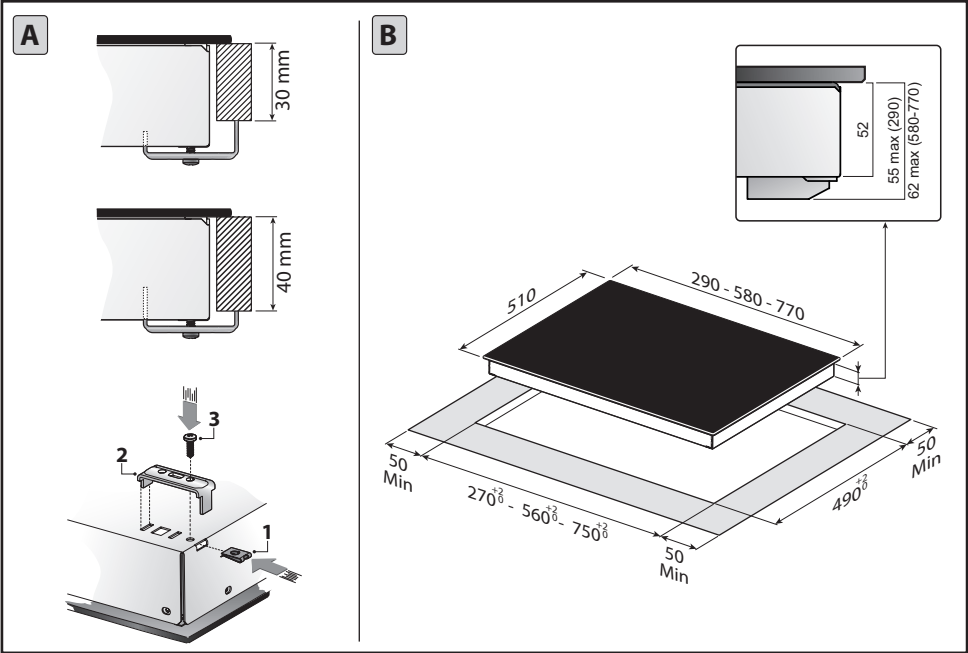


Fig.6

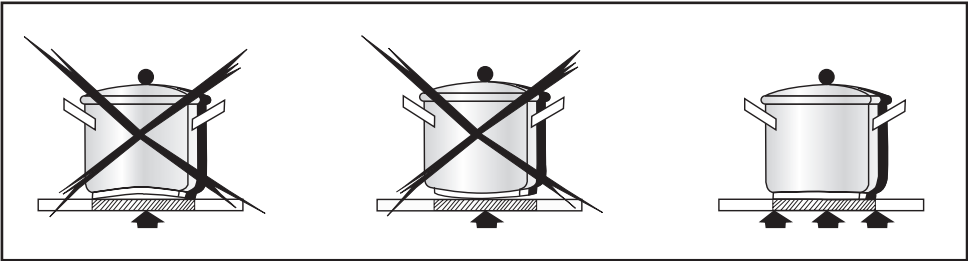


Fig.7A

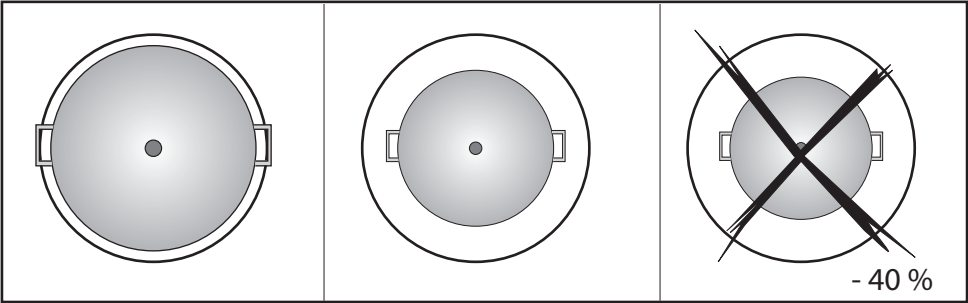


Fig.7B

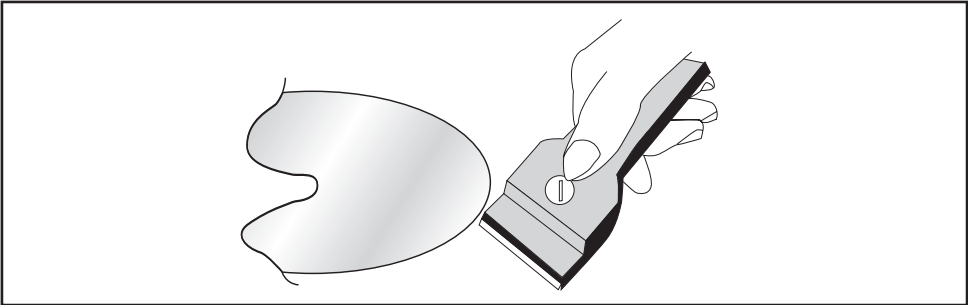


Fig.8

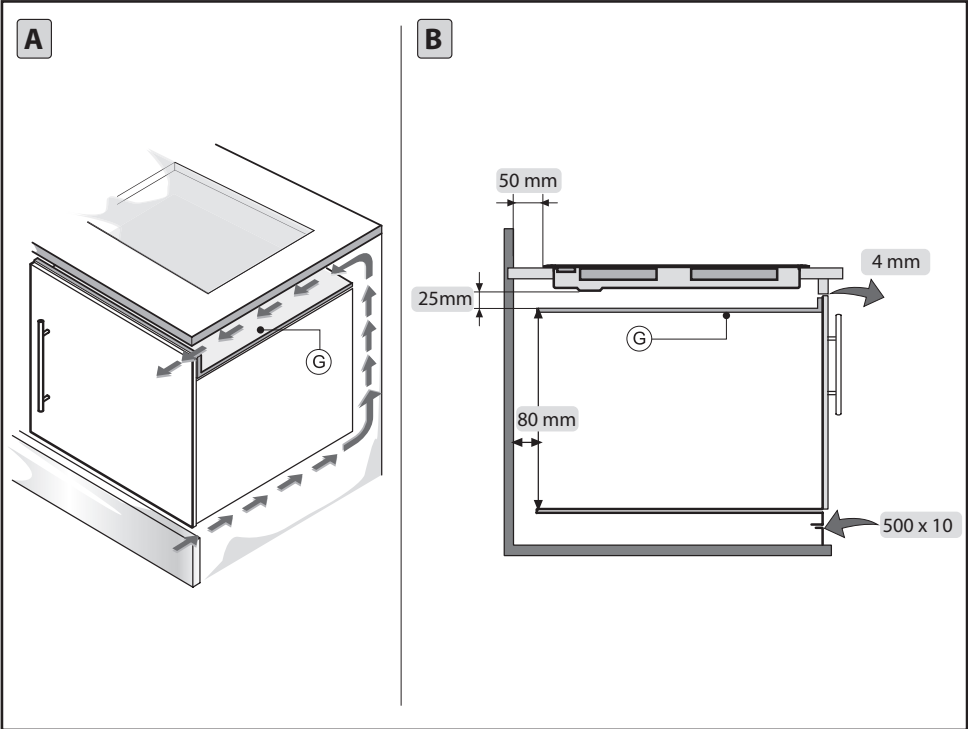


Fig.9

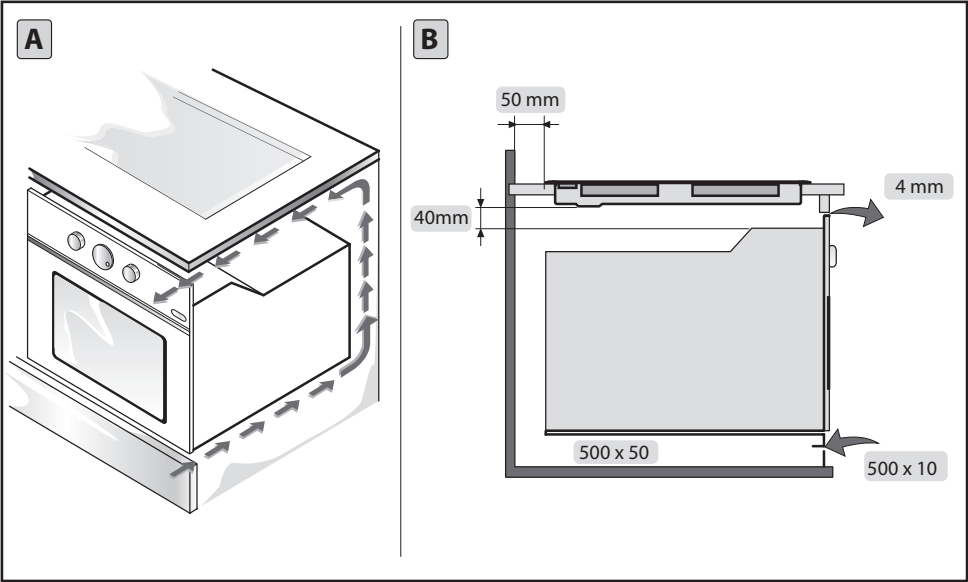


Fig.10

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 Principe de l'induction:

Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.

La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

1.2 Avantages:

Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:

- **Plus sûr:** faible température sur la surface du verre.
- **Plus rapide:** temps de réchauffement des aliments rapide.
- **Plus précis:** le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
- **Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.

Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.

Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.7B).

Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 Récipients pour la cuisson (Fig.7A):

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:

Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:

- Récipients avec fond non parfaitement plat.
- Récipients métalliques avec fond émaillé.
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil:

- Vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est idoine. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Important:

- Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.

- Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.

- Une fois la cuisson terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.

- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.

- Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.

- Les récipients doivent être posés directement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.

- En cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.

- Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent.

- Éviter toute fuite de liquide tel que l'huile ou d'autres types de graisse pouvant causer des incendies.

- Ne pas chercher à éteindre le feu avec de l'eau ; éteindre plutôt le plan et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Ne pas laisser d'objets sur la surface de cuisson pouvant être à l'origine des incendies.

- Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

Attention: ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

Attention: si la surface est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.

Attention: l'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

 Le symbole appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.6):

L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.6B).

Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (Fig.6A).

Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.9A) en respectant les distances indiquées (Fig.9B).

Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig.10A-10B).

Important: si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (Fig.10B).

Il faut en tout cas permettre une aération adéquate.

Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (Fig.9A-10A), en respectant les dimensions indiquées sur Fig.9B-10B.

Connexions électriques (Fig.2B - Fig.3B):

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;

- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;

- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type: "**H05V2V2-F**" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm², ou 4 mm² en cas de puissances supérieures.

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante. L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes

en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Utilisation (Fig.2):

A = Touche **ON/OFF**

B = Afficheur **zone de cuisson**

C = Touche de sélection **zone de cuisson**

D = Touche "-" / Touche "-" **Timer**

E = Touche "+" / Touche "+" **Timer**

F = Afficheur **Timer**

I = Indicateur **point décimal**

• Utilisation (Fig.3):

A = Touche **ON/OFF**

B = Afficheur **zone de cuisson**

B1 = Afficheur **zone de cuisson R2 - Afficheur Timer**

B2 = Afficheur **zone de cuisson R3 - Afficheur Timer**

C = Touche de sélection **zone de cuisson**

D = Touche "-" / Touche "-" **Timer**

E = Touche "+" / Touche "+" **Timer**

I = Indicateur **point décimal**

• Utilisation (Fig.4):

A = Touche **ON/OFF**

M1 = Afficheur **zone de cuisson R1**

M2 = Afficheur **zone de cuisson R2 - Afficheur Timer**

M3 = Afficheur **zone de cuisson R3**

N = Afficheur **Timer**

C = Touche de sélection **zone de cuisson**

D = Touche "-" / Touche "-" **Timer**

E = Touche "+" / Touche "+" **Timer**

I = Indicateur **point décimal**

-Appuyer sur la touche "**ON/OFF**" pour mettre la table de cuisson en marche, tous les afficheurs afficheront des zéros pendant 20 secondes environ avec des points décimaux qui clignotent.

Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, la table de cuisson s'éteint.

-Il est possible **d'allumer une zone de cuisson**, en sélectionnant une des touches "**C**".

-L'afficheur affichera les nombres correspondants ; celui de la zone intéressée sera plus lumineux, alors que les autres seront d'une intensité plus faible.

-Pour régler le niveau de puissance souhaité, sélectionner les touches "+" ou "-".

-Sélectionner la touche "-" pour que le niveau de puissance se positionne directement sur **9**.

-Si après environ 10 secondes aucune opération n'est effectuée, la gradation de l'écran retourne à son état initial. La plaque continuera sa cuisson normale.

-Si le niveau de puissance est configuré sur zéro, la zone de cuisson s'éteindra.

-Pour **éteindre une zone de cuisson** sélectionner la touche "**C**" correspondante et positionner le niveau de puissance sur **0**.

-L'afficheur affichera les nombres correspondants ; celui de la zone intéressée sera plus lumineux, alors que les autres seront d'une intensité plus faible.

-Toutes les opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".

-Lorsque l'on met une zone de cuisson "**C**" en position **OFF** et que la température de la surface en verre est supérieure à

environ 65°, l'écran de la zone de cuisson concernée affichera une signalisation **"H"** fixe.

Attention:

Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/2**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

• Fonction clé:

Afin d'éviter l'utilisation de la table de cuisson de la part d'enfants ou de personnes devant être surveillées, toutes les fonctions peuvent être verrouillées en procédant comme suit:

- 1- Allumer la table de cuisson (si elle est éteinte) en sélectionnant la touche **"ON/OFF"**. Les zones de cuisson doivent être éteintes.
- 2- Appuyer en même temps sur la touche **"-"** et sur la touche de la zone R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.
- 3- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche de la zone de cuisson R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.

Sur l'écran s'affichera la lettre **"L"** qui indique que la fonction est activée.

Si une ou plusieurs zones sont encore chaudes, les lettres **"H"** et **"L"** s'afficheront en alternance sur les afficheurs correspondants.

- Pour **désactiver la fonction clé**, éteindre la table de cuisson (si elle est allumée) en sélectionnant la touche **"ON/OFF"**.
- Une fois éteinte, rallumer la table de cuisson.
- Appuyer en même temps sur la touche **"-"** et sur la touche de la zone R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.
- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche **"-"**.
- Tous les afficheurs afficheront des zéros pendant quelques secondes.

- Si l'on éteint le plan quand la fonction CLE est activée, au moment de l'allumage suivant le plan se présentera dans la même situation, à savoir avec la fonction CLE activée.

- La touche **ON/OFF** fonctionne même si la table de cuisson est allumée et si la fonction **clé** est activée.

• Détection magnétique:

- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole .

Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole  alterné au symbole .

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.

Il y aura affichage clignotant des symboles suivants   qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

• Timer:

Remarque: le Timer peut être activé en même temps sur tous

les zones de cuisson.

Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de 1 à 99 minutes) pour l'extinction automatique de la **zone de cuisson** sélectionnée.

Activation:

- 1- Sélectionner la zone de cuisson **"C"**.
- 2- Régler le **niveau de cuisson**.
- 3- Appuyer en même temps sur les touches **"+"** et **"-"**. Le point décimal commence à clignoter **"."** Le temps du Timer sera affiché dans les afficheurs correspondants.
- 4- Régler le temps dans les 10 secondes environ à l'aide des touches **"+"** et **"-"**. En appuyant directement sur la touche **"-"**, le temps sera réglé à 30 minutes.

Versión 3/4 foyers:

- Si le point décimal **"."** s'affiche sur les afficheurs, cela signifie que le Timer est activé.
- Pendant la cuisson, le temps réglé au préalable à l'aide du Timer n'est pas affiché.
- Pour afficher le temps résiduel du Timer d'une zone de cuisson, sélectionner la zone de cuisson et appuyer en même temps sur les touches **"+"** et **"-"**. Les afficheurs de **"B1"** et **"B2"** (version 4 foyers) et les afficheurs **"M2"** et **"N"** (version 3 foyers) afficheront le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore **"BIP"** et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Versión 2 foyers:

- Si le point décimal **"."** s'affiche sur les afficheurs, cela signifie que le Timer est activé.
- Un point décimal clignotant indique la zone avec le temps du Timer le plus court et donc la première zone qui s'éteindra. L'afficheur du Timer affichera le temps résiduel de la prochaine zone qui s'éteindra.
- Pour afficher le temps résiduel du Timer d'une zone de cuisson: sélectionner la zone intéressée, appuyer en même temps sur les touches **"+"** et **"-"**, l'afficheur du Timer **"F"** affichera alors le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore **"BIP"** et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Pour **désactiver la fonction Timer avant le temps saisi**, sélectionner la zone de cuisson intéressée et appuyer en même temps sur les touches **"+"** et **"-"**.

En sélectionnant une deuxième fois la touche **"-"**, le temps devient **0**. Après quoi, la zone de cuisson continue à fonctionner normalement.

• Minute Minder (Minuteur):

Cette fonction peut être utilisée aussi bien avec les zones de cuisson activées/désactivées qu'avec le temporisateur activé.

- Le **Minute Minder** permet de sélectionner un compte à rebours établi allant de 1 à 99 minutes.

Lorsque le temps touche à sa fin, le plan émet un signal sonore sans changer les fonctions actives.

Activation:

- 1- La fonction s'active quand la table de cuisson est allumée.
- 2- Appuyer en même temps sur les touches **"+"** et **"-"**.
- 3- Régler le temps dans les 10 secondes environ à l'aide des touches **"+"** et **"-"**. En appuyant directement sur la touche **"-"**, le temps sera réglé à 30 minutes.

Version 3/4 foyers:

- Si aucune zone n'est active ou si la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche **ON/OFF**, le point décimal des afficheurs R2 et R3 commence à clignoter.
- Si la table de cuisson est allumée quand la fonction **Minute Minder (Minuteur)** est activée, alors tous les écrans affichent des zéros. Sélectionner en même temps les touches "+" et "-" et le temps résiduel s'affichera.
- Pour afficher le temps résiduel du **Minute Minder (Minuteur)**, appuyer en même temps sur les touches "+" et "-". Les afficheurs de "**B1**" et "**B2**" (version 4 foyers) et les afficheurs "**M2**" et "**N**" (version 3 foyers) afficheront le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Version 2 foyers:

- Si les afficheurs "**F**" du Timer ou si la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche **ON/OFF**, le temps résiduel de la fonction Minute Minder (Minuteur) s'affichera.
- Si le **Minute Minder (Minuterie)** et le **Timer** sont activés, l'afficheur "**F**" signalera le temps qui va terminer. S'il s'agit de la fonction **Timer**, le point décimal de la zone intéressée clignotera.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Pour afficher la fonction **Minute Minder (Minuterie)** avant la fin du temps, appuyer en même temps sur les touches "+" et "-". En sélectionnant une deuxième fois la touche "-", le temps s'annule. Après quoi, la zone de cuisson continue à fonctionner normalement.

Il est possible d'utiliser la fonction **Minute Minder (Minuterie)** et le **Timer** en même temps.

• Booster (Fig.2-3-4):

Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini.

Les zones de cuisson munies de cette fonction sont indiquées sur les Fig.2-3-4 par la lettre (**Z**).

- 1- Pour l'activer, allumer la zone de cuisson intéressée en portant le niveau de puissance à **9**.
 - 2- En sélectionnant la touche "+", la lettre "**P**" s'affichera.
- La fonction **Booster** peut être activée en même temps sur toutes les zones munies de cette fonction.
 - La fonction **Booster** sera active pendant 5 minutes environ; au terme de ce délai, la cuisson continuera au niveau **9**.
 - Pour interrompre cette fonction, sélectionner la zone de cuisson intéressée et la touche "-" jusqu'à ce que le niveau désiré soit atteint.
 - Toutes les opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".
 - Le **Booster** pourrait ne pas se mettre en marche si la zone de cuisson (indiquée par la lettre (**Z**)) a été activée au préalable avec des niveaux de température élevée.

• Gestion intégrée de la puissance (Fig.5):

Chaque phase (celle-ci est divisée en deux zones en ligne verticale: **F1** et **F2**) peut consommer une puissance maximale de 3700W.

Si cette puissance est dépassée, par exemple avec l'activation du **Booster**, le logiciel réduit automatiquement la puissance de la zone préalablement sélectionnée jusqu'à ce que la puissance admise soit atteinte.

L'afficheur de la zone ayant la puissance limitée commencera à clignoter pendant 3 secondes environ. Pendant ce laps de temps, il est possible de modifier le niveau de puissance.

• Entretien (Fig.8):

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.

Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du **SIDOL**, **STAHLFIX** ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.

Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.

En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

• Codes erreurs:

Code erreur:	Description:	Causes possibles:	Rétablissement de l'erreur:
C	La zone de cuisson peut être configurée si un "C" statique est affiché.	Il ne s'agit pas d'une erreur, l'utilisateur se trouve dans le menu Service.	Un récipient adapté doit être placé sur la zone de cuisson correspondante.
C/-	La zone de cuisson peut être configurée si un "C" clignotant est affiché. Après une configuration réussie, le signe "-" apparaît sur l'afficheur correspondant. Si le signe "-" ne s'affiche pas, vérifier les causes possibles de l'E/5.	L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur.	Attendre que le signe "-" s'affiche ou abandonner les activités de configuration en appuyant sur la touche de sélection, le "C" ne clignote plus.
E	Un "E" clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations seront supprimées.	L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur.	Configuration manuelle.
E/2	Températures maximales dépassées.	Température électronique trop élevée.	Le système doit se refroidir.
E/3	Récipient non adapté.	Le récipient crée un point de service incorrect sur le module risquant d'abîmer les appareils, ex. TBPI.	1. L'erreur est supprimée automatiquement après 8s, la zone de cuisson peut alors être utilisée à nouveau. Si d'autres erreurs se vérifient, il faut changer le récipient.
E/4	Module induction non configuré.	Module induction non configuré.	1. Supprimer la configuration des zones de cuisson et activer la configuration manuelle. 2. Lancer le menu de service de l'UI pour configurer le module induction.
E/5	Absence de communication entre l'UI et le module induction.	Le module induction n'est pas alimenté électriquement.	Contacter le service technique.
E/6	Défaillance alimentation électrique.	1. Défaillance de détection de l'alimentation électrique. 2. Surtension.	Contacter le service technique.
E/8	Défaillance ventilateur.	Défaut du ventilateur ou de la commande électronique.	Contacter le service technique.
E/9	Défaut du capteur T sur inducteur.	Signal du capteur hors Plage; capteur ou électronique défectueux.	Contacter le service technique.
E/A	Défaut électronique du module induction.	Défaut électronique détecté par l'autocontrôle du module.	Contacter le service technique.
E/C	Défaut de configuration.	2 zones de cuisson sont dédiées au même élément de l'UI.	1. Supprimer la configuration manuelle actuelle à l'aide du menu Service.
E/H	Valeur fixe du capteur.	-	Le système doit se refroidir.



3LIP0353