



PVAI780N

Informations techniques de votre appareil: [PVAI780N](#)

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



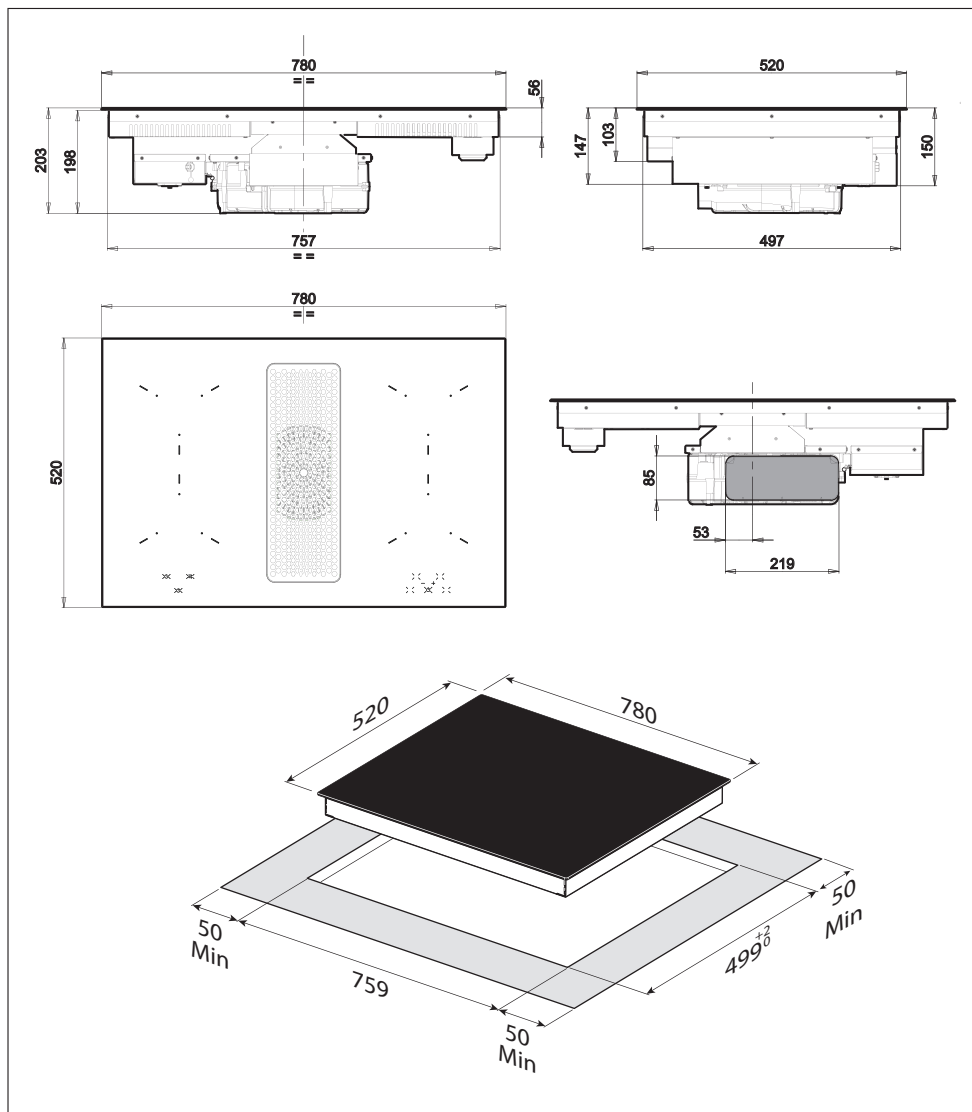


Fig.1

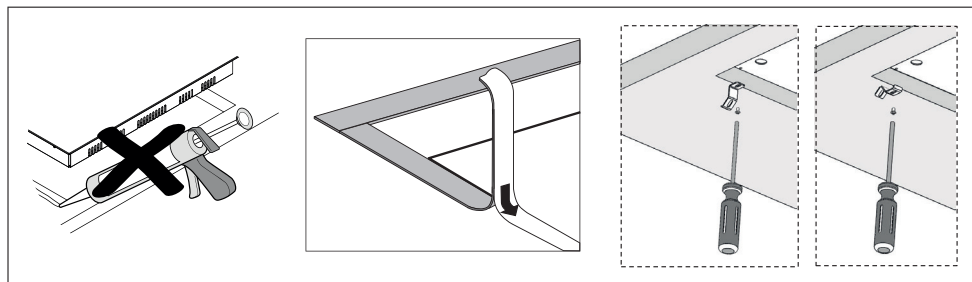


Fig.2

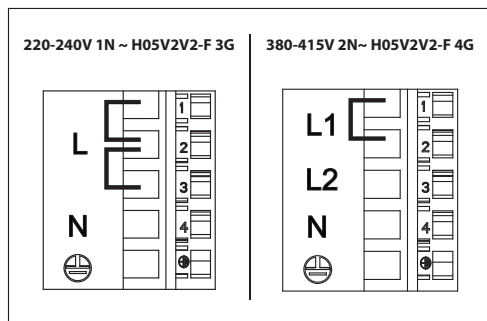


Fig.3

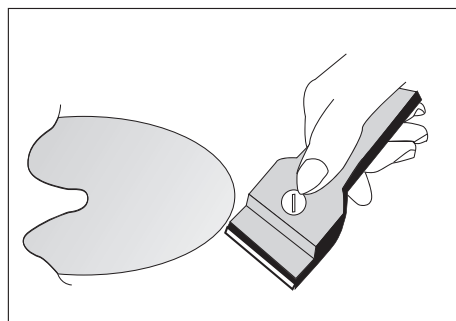


Fig.4

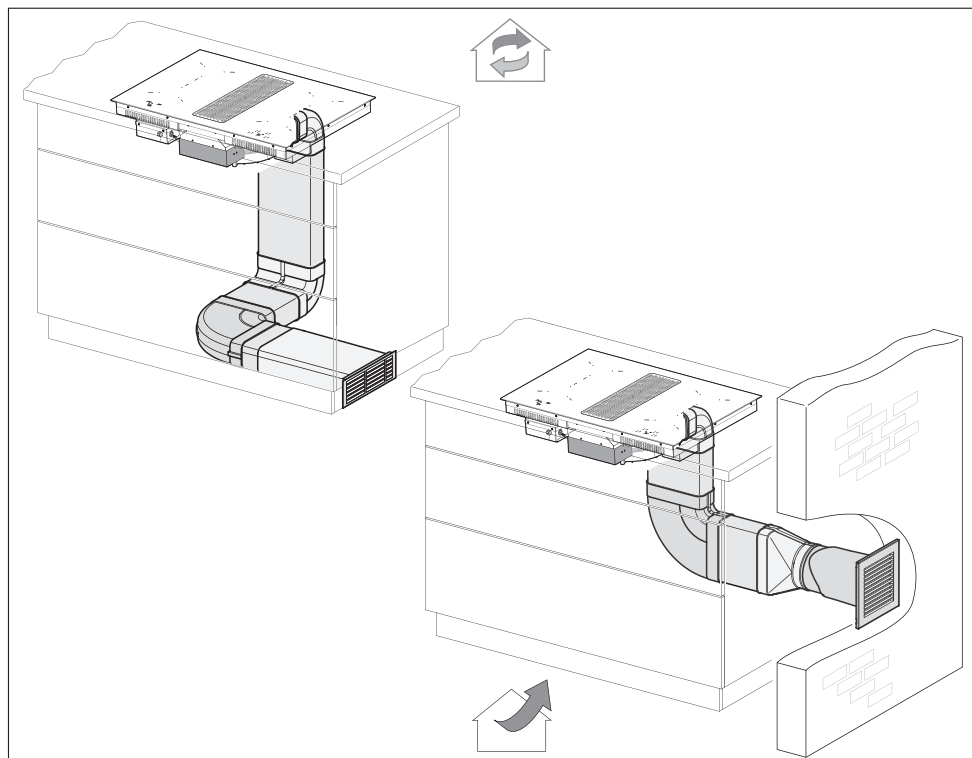


Fig.5

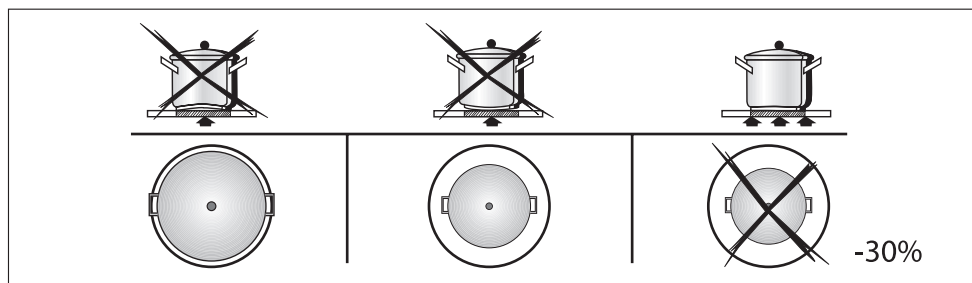


Fig.6

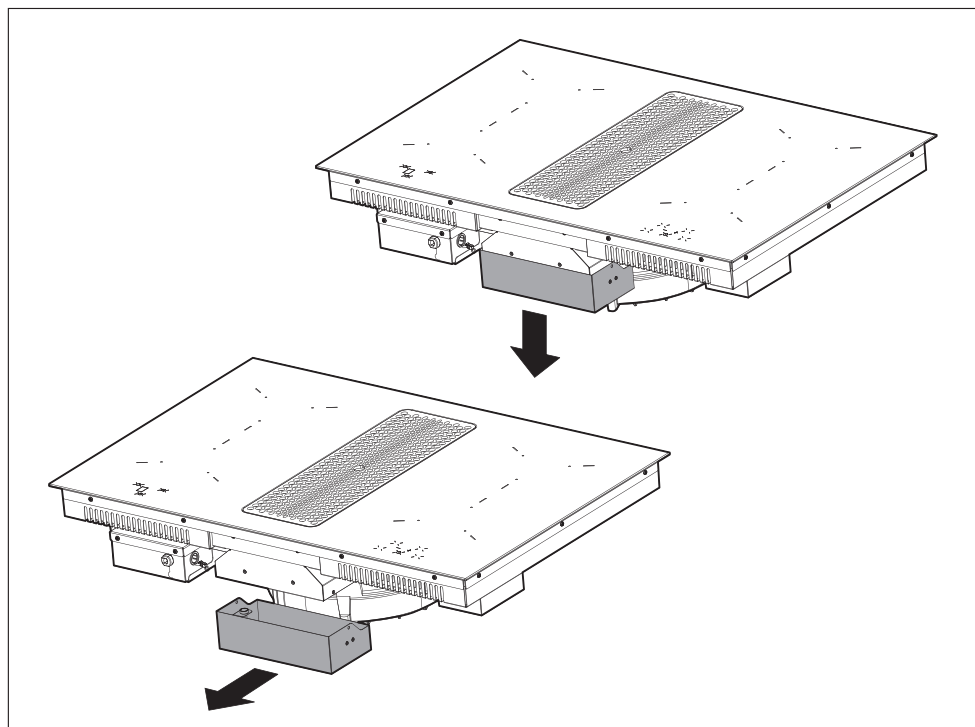


Fig.7

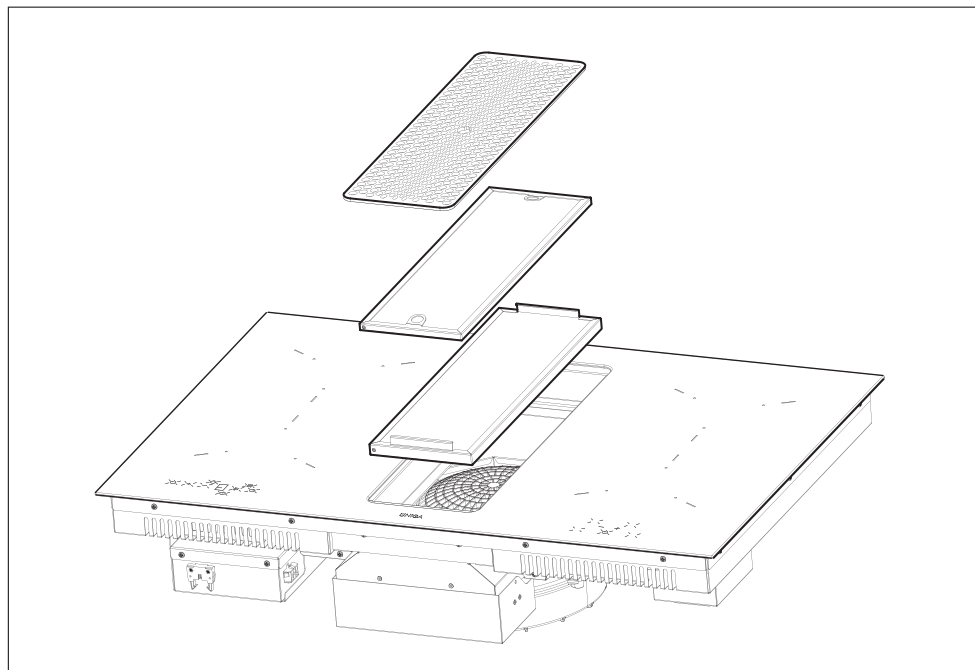


Fig.8

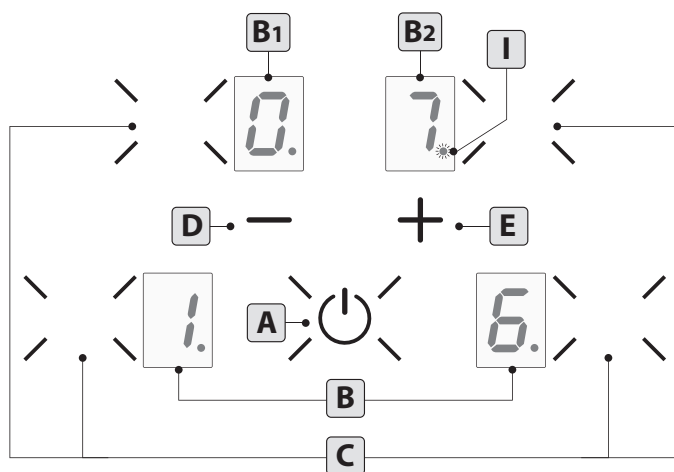
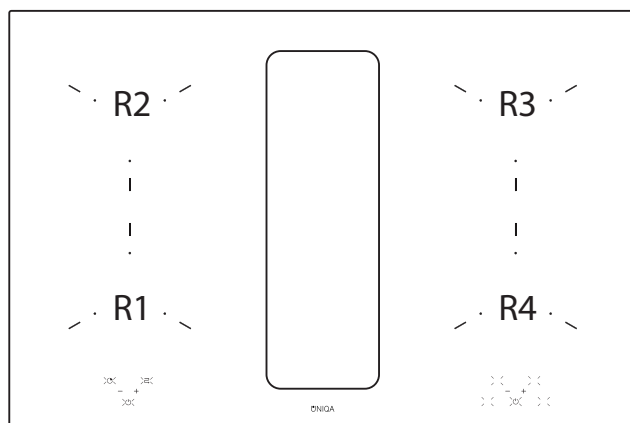


Fig.9

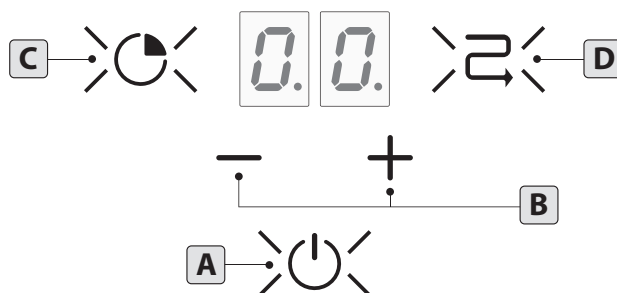


Fig.10

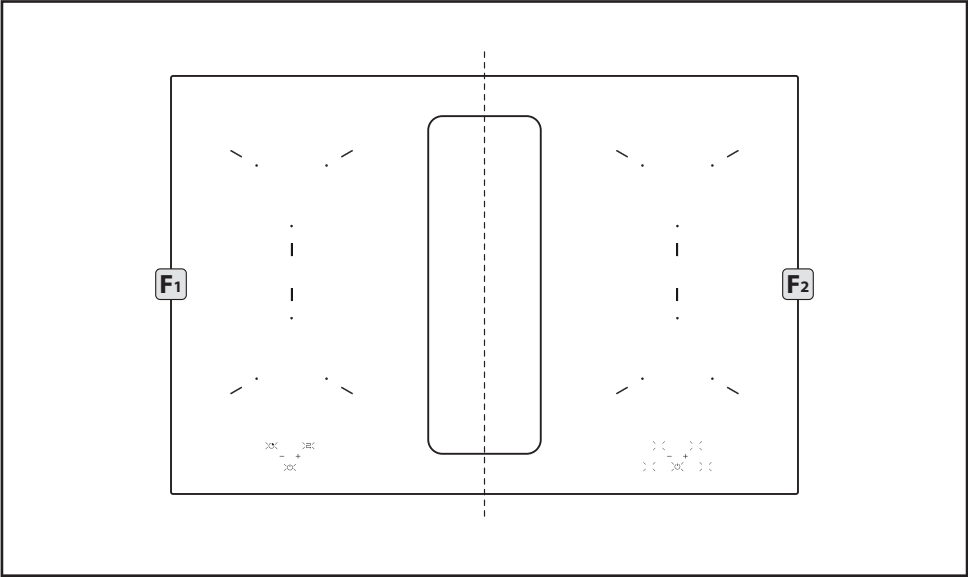


Fig.11

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 / remplacement (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée.

1. Attention, lorsque dans la même pièce vous utilisez simultanément la hotte à évacuation avec un brûleur ou une cheminée alimentés par une énergie autre que l'électricité, vous pouvez créer un problème "d'inversion de flux". Dans ce cas la hotte aspire l'air nécessaire à leur combustion. La dépression dans le local ne doit pas dépasser les 4 Pa (4x10⁻⁵ bar). Pour un fonctionnement en toute sécurité, n'oubliez pas de prévoir une ventilation suffisante du local. Pour l'évacuation vers l'extérieur, veuillez vous référer aux dispositions en vigueur dans votre pays.

Les connexions électriques doivent être effectuées par un technicien spécialisé.

Avant de brancher la hotte au réseau de distribution électrique:

-Lire les données reportées sur la plaquette d'identification (appliquée à l'intérieur de la hotte) pour vérifier si le voltage et la puissance correspondent à ceux du réseau. Contrôler aussi si la prise est adaptée.

-En cas de doute, contacter un électricien qualifié. Si le câble d'alimentation est abîmé, il faut

le remplacer par un autre câble ou par un ensemble, spécialement prévu, que vous pouvez commander au fabricant ou à un de ses services d'assistance technique.

Attention:

-Ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides. La cuisson des aliments nécessite toujours une supervision; même la cuisson pour une courte période de temps nécessite une attention constante.

- Une fois la cuisson terminée, éteignez la zone de cuisson concernée à l'aide de la commande indiquée ci-dessous.

-Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent. ASSUREZ-VOUS DE GARDER LES ENFANTS LOIN DE L'APPAREIL DE CUISSON.

-Eviter 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.

-Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans

et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés.

-Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

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

- L'utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents. Veuillez vous assurer de n'utiliser que des dispositifs de protection approuvés par le fabricant ou fournis avec l'appareil.

-Dans certaines circonstances les électroménagers peuvent être dangereux.

-N'essayez pas de contrôler l'état des filtres quand la hotte est en marche.

- Il est absolument interdit de flamber sous la hotte.

- Évitez de laisser des flammes libres, elles sont dangereuses pour les filtres et pour les risques d'incendie.

- Surveillez constamment les fritures pour éviter que l'huile surchauffée prenne feu.

- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez l'appareil de

l'alimentation électrique.

- Lorsque l'appareil est utilisé en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles, la pièce doit être correctement ventilée.

- L'air ne doit pas être expulsé dans un conduit qui sert de cheminée à des appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles.

- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre attentivement les réglementations établies par les autorités locales.

- Si les opérations de nettoyage ne sont pas effectuées conformément aux instructions, il y a un risque de développement d'un incendie.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- L'appareil ne doit pas être exposé aux intempéries (pluie, soleil).

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne vous mettez pas debout.

- Ne coupez pas et ne préparez pas d'aliments sur la surface et ne laissez pas tomber d'objets durs dessus. Ne traînez pas de casseroles ou de plats sur la surface.

• 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).

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.6).

Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 30% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

Récipients pour la cuisson:

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.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

• **Le montage et le branchement électrique doivent être effectués par un personnel spécialisé.**

• **Utiliser des gants de protection avant de procéder aux opérations de montage.**

-AVERTISSEMENT : Le fait de ne pas installer les vis ou les fixations conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

• Connexion électrique:

Remarque! Consulter la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil:

Classe d'isolation I

Cet appareil est fabriqué en classe I, il faut par

conséquent le raccorder à une prise de terre.

-Procédez au raccordement électrique comme suit:

MARRON = L ligne

BLEU = N neutre

JAUNE/VERT =  terre.

Le câble neutre doit être raccordé à la borne portant le symbole N tandis que le câble JAUNE/VERT, doit être raccordé à la borne près du symbole de terre .

Lors des opérations de raccordement électrique, assurez-vous que la prise de courant comporte bien une borne de mise à la terre. Une fois l'installation terminée, cette prise doit être facilement accessible.

Un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux réglementations applicables en la matière, doit être intercalé entre le secteur et l'appareil en cas de raccordement direct au secteur.

INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Positionnement (Fig.1)

L'appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, suivant l'illustration sur la figure spécifique. Positionner le joint d'encastrement autour du plan de travail (dimensions de la coupe Fig.2). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 brides fournies, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.2). Après l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation reste perpendiculaire et n'entre pas en contact avec les pièces métalliques adjacentes.

Connexions électriques (Fig.3):

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 fourni avec un câble, utilisez un câble de type : "H05V2V2-F", qui possède une section adaptée à la consommation électrique totale de l'appareil.

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

L'appareil est destiné à être connecté au réseau électrique de façon permanente, c'est pourquoi il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, il doit être monté entre l'appareil et la

fourniture d'énergie électrique, dimensionné à la charge et répondant 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.

INSTALLATION DE LA HOTTE

• VERSION EVACUATION

Grâce à ce type d'installation, l'appareil évacue les vapeurs de cuisson à l'extérieur à travers un mur de l'habitation ou dans un conduit préexistant.

Il faut donc se munir d'un tuyau d'évacuation de l'air (non fourni) non inflammable, du type préconisé par les normes en vigueur (exemple Fig.5).

• VERSION RECYCLAGE

Pour transformer la hotte d'une version aspirante en une version filtrante, demandez à votre revendeur des filtres anti-odeurs régénérables. Préparez un itinéraire d'évacuation de l'air filtré dans la pièce (exemple Fig.5).

UTILISATION ET ENTRETIEN

UTILISATION DE LA PLAQUE

Remarque: selon la version que vous possédez, l'appareil peut effectuer une configuration automatique en émettant des signaux sonores et en activant toutes les LED et les écrans pendant quelques secondes lors de la connexion initiale à l'alimentation. N'actionnez aucun bouton et n'activez aucune fonction pendant cette opération.

• Utilisation (Fig.9):

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**

- Appuyer sur la touche **"ON/OFF"** pour mettre la table de cuisson en fonctionnement, 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 R4 (Fig.5).

3- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche de la zone de cuisson R4 (Fig.5).

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, réallumer la table de cuisson.

- Appuyer en même temps sur la touche **"-"** et sur la touche de la zone R4 (Fig.5).

- 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 **U**.

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

• 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 *Er 03* 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.

- 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**" 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.

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.

- 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**" 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.

Pour désactiver 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:

Les 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.

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 fonctionnement si la zone de cuisson a été activée au préalable avec des niveaux de température élevée.

• Gestion intégrée de la puissance (Fig.11):

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.

• Fonction Bridge (Fig.11):

Les zones de cuisson peuvent être connectées dans le processus de cuisson en cas d'utilisation de grandes casseroles. Pour activer la fonction :

- Allumez la table de cuisson et placez la casserole au centre des zones à joindre.

- Appuyez simultanément sur les deux touches **C** à gauche ou à droite en fonction des zones que vous

souhaitez activer.

- Le symbole s'affiche à l'écran  qui indique la fonction active. Réglez ensuite la puissance avec la touche **C** en bas à gauche ou à droite.

Si la casserole ne couvre pas la surface des deux zones connectées, l'écran affichera le symbole  indiquant qu'une seule zone est active et non les deux.

- Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau simultanément sur les deux touches **C** à gauche ou à droite selon les zones activées ou éteignez la table de cuisson.

UTILISATION DE LA HOTTE

• Il est conseillé de mettre en service la hotte quelques minutes avant de commencer à cuisiner. De même il est conseillé de l'arrêter 15 minutes après avoir terminé la cuisson pour éliminer au maximum les odeurs et évacuer l'air vicié. Le bon fonctionnement de la hotte est lié à la fréquence des opérations d'entretien et, plus particulièrement, à l'entretien du filtre anti-graisse et du filtre à charbon actif.

• **Le filtre anti-graisse** a pour rôle de retenir les particules grasses en suspension dans l'air; par conséquent, il peut se boucher en un temps qui varie en fonction de l'utilisation de l'appareil.

- Pour prévenir le danger d'incendie, chaque 2 mois au maximum, il est nécessaire de laver les filtres anti-graisse à la main en utilisant des détergents liquides neutres non abrasifs ou dans le lave-vaisselle à température basse et cycle court.

- Après plusieurs lavages, la couleur peut changer. Cela ne donne pas le droit à une requête pour leur remplacement.

• **Les filtres** au carbone actif servent à purifier l'air qui sera rejeté dans la pièce et à atténuer les odeurs générées par la cuisson.

- Les filtres à carbone actif non régénérables doivent être remplacés chaque 4 mois au maximum. La saturation du carbone actif dépend de l'utilisation plus ou moins prolongée de l'appareil, du type de cuisine et de la régularité avec laquelle vous effectuez le nettoyage du filtre anti-graisse

• **Avant de monter les filtres anti-grasses et les Filtres à odeurs régénérables, il est important que ceux-ci soient bien secs.**

• **Nettoyer fréquemment la hotte, soit à l'intérieur que à l'extérieur en utilisant un chiffon humidifié avec de l'alcool dénaturé ou des détergents liquides neutres non abrasifs.**

• Utilisation (Fig.10):

A= ON / OFF, Pour allumer la hotte, appuyez brièvement sur la touche **ON / OFF**. La hotte s'allume à la première vitesse. Pour éteindre la hotte, appuyez brièvement sur la touche **ON / OFF**.

B= « + » et « - », permettent de régler le niveau de puissance du moteur. L'état de la vitesse du moteur est toujours affiché à l'écran. La 4ème vitesse est intensive, elle dure 7 minutes, après quoi la vitesse revient automatiquement à la 3ème vitesse. La vitesse intensive sur l'écran est indiquée par le chiffre 4 qui clignote.

C= La touche minuterie active l'extinction différée. Réglez 15 minutes sur toutes les vitesses, sauf la vitesse intensive. À la fin de cette période, le moteur s'arrête. Pour voir si la fonction est active, le point décimal doit

clignoter à l'écran. Pour le désactiver, appuyez sur le bouton **C** (minuterie).

D= en appuyant sur cette touche, même si la hotte est éteinte, le moteur passe directement à la deuxième vitesse. La fonction peut être désactivée en appuyant sur la même touche ou sur la touche **ON/OFF**. La minuterie ne peut pas être réglée sur cette fonction.

• **Fonction air pur**: Lorsque la hotte est éteinte, appuyez sur la touche **C** (minuterie) pendant 3 secondes pour activer la fonction Air pur. Cette fonction permet de mettre le moteur en marche pendant 10 minutes, la lettre **A** apparaît sur l'écran. Après 10 minutes, le moteur s'arrête et 3 lignes horizontales fixes apparaissent sur l'écran ; puis, après 50 minutes, le moteur redémarre pour 10 minutes supplémentaires et ainsi de suite. Pour revenir au fonctionnement normal, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche de la commande.

Après 5 heures sans interaction sur la commande, elle s'éteint.

ENTRETIEN DES PLAQUES DE CUISSON (Fig.6):

• 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.

ENTRETIEN DE LA HOTTE (Fig.8):

• **Alarme de filtre à graisse** : Il retient les particules de graisse de la cuisson. Lorsque le moteur a tourné pendant 30 heures, la lettre **F** clignote sur l'écran, indiquant que le filtre doit être nettoyé. Lorsque la hotte est éteinte, le signal est réinitialisé en appuyant sur la touche **D** pendant 3 secondes.

• **Alarme de filtre à odeurs** : Retient les odeurs désagréables de la cuisson. La saturation des filtres à odeurs se produit après une utilisation plus ou moins prolongée et dépend aussi beaucoup de la régularité du nettoyage des filtres à graisses. Lorsque le moteur a tourné pendant 120 heures, les lettres **F** et **C** clignotent sur l'écran. Avec la hotte éteinte, appuyez pendant 3 secondes pour réinitialiser le signal, sur le bouton **D** après avoir changé le filtre charbon.

Pour un nettoyage plus approfondi, nettoyez le plateau de récupération si du liquide a pénétré dans la hotte en raison d'un débordement.

Videz et nettoyez le plateau comme indiqué sur la figure 7.

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSITES 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.	Contacter le service technique.
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.	Contacter le service technique.
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.	Contacter le service technique.
E/H	Valeur fixe du capteur.	-	Le système doit se refroidir.

<https://pieces-detachees.sogedis.fr>



SOGEDIS
3 Rue Antoine Laurent de Lavoisier
76300 Sotteville-lès-Rouen
France