

Mode d'emploi

»»» Encastrable à induction

KIF6472ZT

KIF6480ZT

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.



Pour obtenir des instructions et des conseils plus détaillés, veuillez consulter le site <https://www.etna.nl> ou numériser le code QR figurant sur la plaque signalétique.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger

1. Consignes de sécurité

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur. Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide de leurs commandes respectives et retirez le fusible ou déclenchez le disjoncteur principal afin que l'appareil soit complètement isolé du secteur.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

2. Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.

N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. Ne chauffez jamais des aliments dans une feuille d'aluminium ou dans des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre, ce qui peut causer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne conservez pas des articles sensibles à la température sous l'appareil, tels que des nettoyeurs ou détergents, des bombes aérosols, etc.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

2.1 Avant de raccorder l'appareil

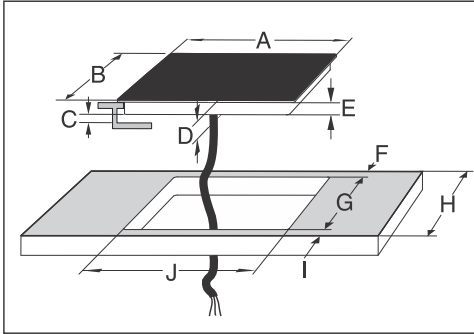


ATTENTION !

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

3. Installation de la table de cuisson à induction

Dimensions d'installation



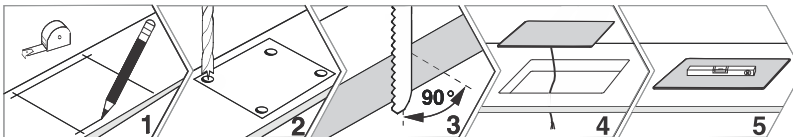
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
70 cm	700	520	min.10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	760-762



INFORMATION

L'installation et le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne doivent être effectués que par un technicien qualifié.

Encastrement de l'appareil



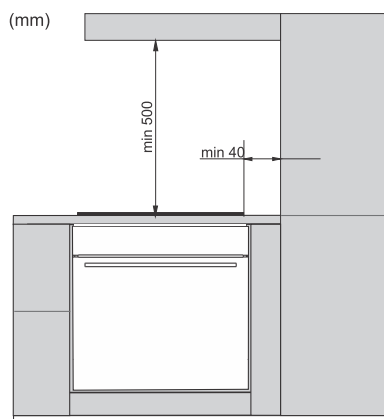
- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable.
- Raccordez la table de cuisson à induction à l'alimentation secteur (voir les instructions pour le branchement de la table de cuisson à induction à l'alimentation secteur).
- Placez la table de cuisson à induction dans la découpe.
- Le placage ou autre finition du meuble de cuisine dans lequel la table de cuisson doit être intégrée doit être traité avec de la colle résistante à la chaleur (100 °C) ; sinon, la finition du plan de travail peut être décolorée ou déformée.
- L'utilisation de moulures d'angle en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson à induction n'est autorisée que si le jeu entre celle-ci et la moulure n'est pas inférieur à celui indiqué sur les plans d'installation.

**INFORMATION**

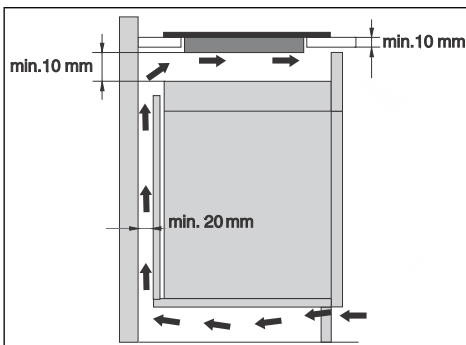
Le plan de travail doit être complètement à niveau.

**INFORMATION**

L'appareil est déjà équipé d'un joint préinstallé.



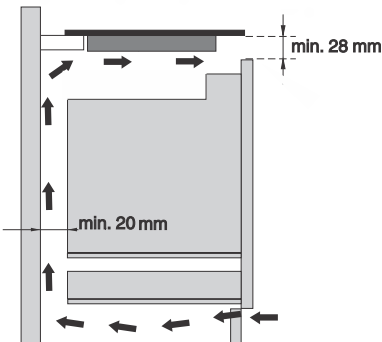
- La table de cuisson à induction peut être installée sur un plan de travail au-dessus d'un placard de cuisine d'une largeur minimale de 600 mm.
- Un placard de cuisine suspendu au-dessus de la table de cuisson à induction doit être placé suffisamment haut pour ne pas gêner le travail.
- La distance verticale entre la table de cuisson à induction et la hotte de cuisine doit être au moins égale à la distance spécifiée dans les instructions d'installation de la hotte de cuisine et ne pas être inférieure à 500 mm.
- La distance entre le bord de la table de cuisson à induction et le placard de cuisine adjacent ne doit pas être inférieure à 40 mm.
- Le jeu minimum entre la table de cuisson à induction et la paroi arrière est indiqué dans le schéma d'installation.

Meuble inférieur avec tiroir

- La paroi arrière de l'armoire doit comporter une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute la largeur de l'armoire.
- Une ventilation adéquate doit être assurée.

	Le meuble de cuisine doit comporter un tiroir. N'y rangez pas de papier d'aluminium, de substances inflammables ou de liquides (tels que des bombes aérosols). Gardez ces substances éloignées de la plaque de cuisson. Risque d'explosion ! Évitez également d'y ranger de petits objets et du papier, car ceux-ci pourraient être aspirés.
--	--

Meuble inférieur avec four

	Il est possible d'encastrer sous la table à induction tous les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement.
	Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée au niveau de l'ouverture pour l'installation.
	Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

**INFORMATION**

Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.

4. Raccordement de la table de cuisson à induction au secteur

- La protection électrique doit être conforme aux réglementations applicables.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du secteur chez l'utilisateur.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de commutation capable de déconnecter tous les pôles de l'appareil du secteur, avec un jeu minimum de 3 mm entre les contacts lorsqu'ils sont ouverts. Les dispositifs appropriés incluent des fusibles, des commutateurs de protection, etc.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.



ATTENTION !

Le raccordement doit être réalisé exclusivement par un professionnel agréé. Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

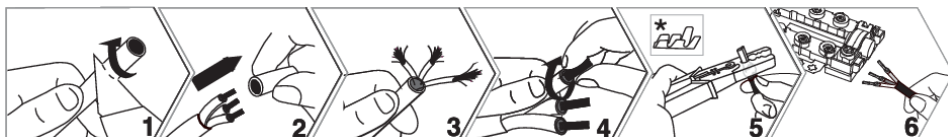


ATTENTION !

L'appareil peut être branché au réseau électrique lorsque sa température est égale à la température ambiante.

4.1 Cordon d'alimentation

(appareil sans cordon d'alimentation)



* Les embouts ne sont pas fournis.

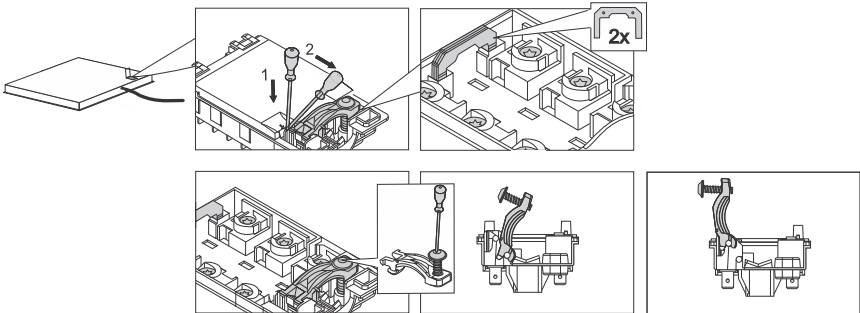


INFORMATION

Nous vous recommandons d'utiliser des embouts de fils électriques (bornes d'extrémité).

- Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement :
- Câbles de raccordement à isolation PVC de type H05 VV-F avec conducteur de protection vert-jaune, ou autres câbles de qualité équivalente ou supérieure.
- Le diamètre extérieur du câble doit être au moins de 8,00 mm².
- Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

4.2 Branchement de l'appareil



1. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
2. Effectuez les branchements en fonction de votre type d'appareil. Les cavaliers sont fournis sur le bornier de raccordement.
3. Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.
4. Pour les câbles de diamètre inférieur, retirez le serre-câble situé sur la borne et placez-le plus bas, comme indiqué sur la figure ci-dessous.

Borne	
	1. Position haute (câbles de diamètres supérieurs) 2. Position basse (câbles de diamètres inférieurs) 3. Serre-câble

Pour retirer le serre-câble d'une position haute, dévissez-le d'abord à l'aide d'un tournevis, placez-le en position verticale et tirez-le hors du support en forçant légèrement dans le sens de la flèche.

Pour fixer le support de câble à une position plus basse, placez-le d'abord en position verticale, puis fixez-le au support en le poussant vers le haut.

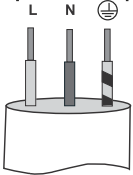
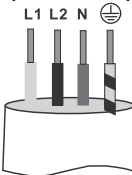
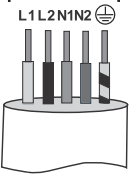
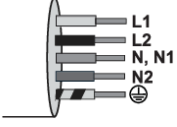
Diagramme de raccordement	
	Raccordement monophasé (jusqu'à 32 A) • Raccordement monophasé (1 1N, 220-240 V~/50 Hz) : - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5. - Le circuit doit être équipé d'un fusible d'une capacité maximale de 32 A. La section de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 4 mm². - Si la capacité du fusible est inférieure à 32 A, le courant maximal peut être réduit dans les paramètres utilisateur (voir le chapitre Réglage de la puissance maximale - « Gestion de l'alimentation »).

Diagramme de raccordement	
380 - 415 V 2N~ / 50 Hz	Branchement biphasé (16 A) 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380-415 V~ /50 Hz) : - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. La tension entre les lignes est de 380-415 V~. Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5. Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².
220 - 240 V 2-2N~ / 50 Hz	Connexion biphasée avec deux conducteurs neutres (16 A) 2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50 Hz) : - La tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220-240 V~. - le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm². - Les deux phases (L1 et L2) doivent être protégées par le même disjoncteur. Il est interdit de faire passer L1/N1 par un disjoncteur différent de celui utilisé pour L2/N2.
220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Raccordement avec deux conducteurs de ligne 2 phases (220-240 V 2~, 50-60 Hz) : - La tension entre les lignes doit être de 220-240 V~. - Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32 A est nécessaire. - Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5
220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Raccordement avec trois conducteurs de ligne 3 phases (220-240 V 3~, 50 Hz) : - La tension entre les lignes doit être de 220-240 V~. - Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32 A est nécessaire. - Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5

Raccordement du cordon d'alimentation au réseau électrique

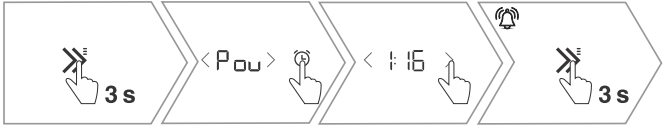
(appareil avec un cordon d'alimentation)

- La plaque de cuisson doit être branchée directement sur le réseau électrique.
- Les dispositifs de déconnexion du réseau électrique doivent être conformes aux réglementations en vigueur.
- Ne rallongez pas le cordon d'alimentation et ne le faites pas passer sur des bords coupants.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes du four.

Raccordement monophasé	Connexion biphassée		
1x < 32A 220-240 V 50 Hz  A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50Hz  B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50Hz  C	L, L1 = marron L2 = noir N, N1 = gris ⊕ = jaune et vert 

Raccordement monophasé	Connexion biphassée	
Si votre réseau électrique comporte une phase et un conducteur neutre, raccordez l'appareil comme indiqué sur la figure A.	Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 1 conducteur neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma B.	Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 2 conducteurs neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma C.

Réglage de la puissance maximale - "Power management"



Après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique, mettez-le en marche en appuyant sur la touche ⓘ puis sur ≡ . pendant trois secondes. En maintenant la touche enfoncée, l'appareil émet deux brefs signaux sonores. Le menu suivant s'ouvre P_{max} . En appuyant sur la touche ⓘ , vous accédez au menu supplémentaire, dans lequel vous pouvez définir la puissance maximale de l'appareil à l'aide des touches < ou > . Le premier chiffre représente le nombre de phases de raccordement, et les deuxième et troisième chiffres représentent les valeurs du courant par phase. Pour enregistrer les réglages, appuyez et maintenez enfoncée la touche ≡ pendant 3 secondes ou appuyez sur ⓘ si vous ne souhaitez pas enregistrer les réglages. Au bout de deux minutes après avoir branché l'appareil sur le secteur, les réglages de puissance ne peuvent plus être modifiés.


INFORMATION

Si les réglages de puissance de la zone de cuisson dépassent la puissance maximale autorisée, l'interface utilisateur diminue automatiquement la puissance jusqu'à la valeur maximale autorisée.

Nombre de phases	Courant [A]	Puissance totale [W]	Nombre et section des fils du câble d'alimentation
1	32	7360	3 x 4,0 mm ²
1	16	3680	3 x 4,0 mm ²
1	13	2990	3 x 4,0 mm ²
1	12	2760	3 x 4,0 mm ²
1	10	2300	3 x 4,0 mm ²
2	16	7360	4 x 1,5 mm ² ou 5 x 1,5 mm ² (uniquement pour NL)
2	13	5980	4 x 1,5 mm ²
2	12	5520	4 x 1,5 mm ²
2	10	4600	4 x 1,5 mm ²



INFORMATION

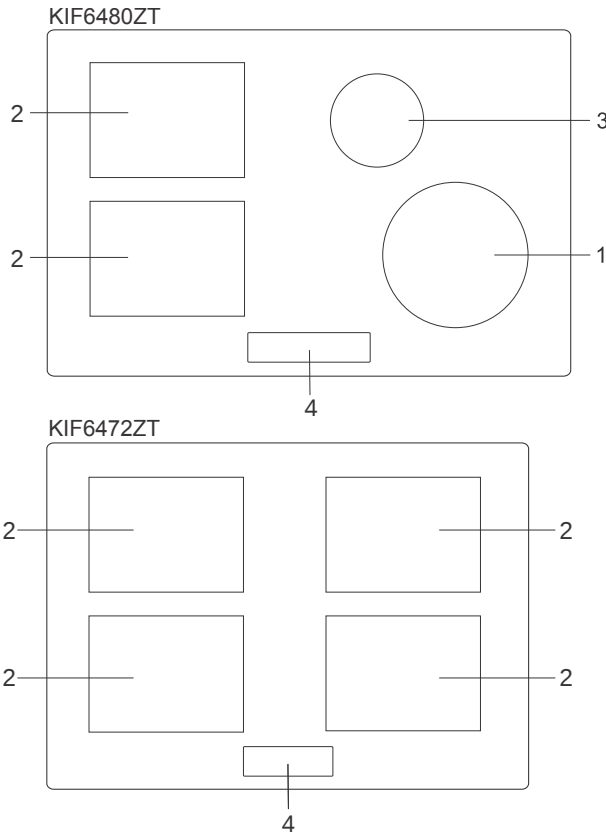
La puissance maximale autorisée dépend du modèle.

5. Description de l'appareil



INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.



1. Zone de cuisson à induction ø 230 mm - 2,3 kW (3,0 kW en mode boost)
2. Zone de cuisson à induction Bridge 190 x 210 mm - 2,3 kW (3,0 kW en mode boost)
3. Zone de cuisson à induction ø 145 mm - 1,2 kW (1,8 kW en mode boost)
4. Commandes de la table de cuisson

5.1 Avant la première utilisation

Nettoyez la surface de cuisson avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle doux.
Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager l'odeur caractéristique d'un produit neuf ; cela disparaîtra peu à peu.

6. Fonctionnement de la table de cuisson

6.1 Bandeau de commandes

(selon le modèle)

L'appareil peut comporter 3 ou 4 curseurs.



Touche/Écran	Description
	Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson La  touche permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil. Verrouillage/sécurité enfants L'appareil peut être verrouillé et déverrouillé pour éviter qu'il ne soit mis en marche par inadvertance. Appuyez sur  et maintenez-la pression pendant 3 secondes. L'appareil est maintenant verrouillé.
	Fonctions du programmeur compte à rebours pour l'ensemble de la plaque de cuisson ; ne désactive pas la zone de cuisson.
	minuterie d'arrêt pour les zones de cuisson respectives ; lorsque la durée est écoulée, la zone de cuisson est mise hors tension.
	Minuterie liée à la zone de cuisson Pour régler la durée, effleurez l'icône de l'horloge partiellement illuminée. L'icône s'illumine complètement, vous permettant de sélectionner la durée. Au bout de 5 secondes, le compte à rebours commence automatiquement. La flèche au-dessus ou en-dessous de l'horloge indique la zone de cuisson actuelle ou la dernière zone de cuisson sélectionnée.
	Augmenter les réglages de durée - Appuyez sur la touche pour augmenter d'une minute les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme. - Une pression longue permet d'augmenter rapidement les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme jusqu'à la valeur souhaitée.
	Diminuer les réglages de durée - Appuyez sur la touche pour diminuer d'une minute les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme. - Une pression longue permet de diminuer rapidement les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme jusqu'à la valeur souhaitée.
	Rapide Appuyez sur la touche pour augmenter de 10 minutes les réglages de durée de la minuterie ou de la minuterie du programme.

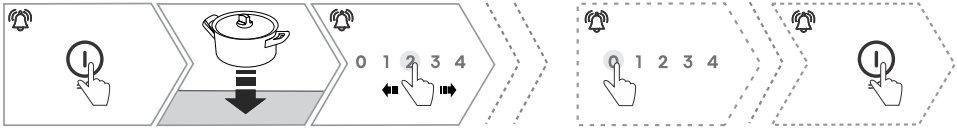
Touche/Écran	Description
	Annulation ou réinitialisation des réglages Appuyez sur la touche pour arrêter le fonctionnement de la minuterie et annuler les réglages actuels.
	Réglages personnalisés Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer les réglages personnalisés, qui vous permettent de régler le volume, la luminosité, la détection automatique des casseroles, la sécurité enfants et la durée de l'alarme, d'appairer la hotte externe (en fonction des modèles), ou de restaurer les réglages personnalisés aux paramètres d'usine. La touche  est liée à la touche  .
	Fonctions supplémentaires avec programmes automatiques Appuyez sur la touche pour activer les réglages supplémentaires suivants de la plaque de cuisson : faire fondre / décongeler, maintenir au chaud, mijoter, griller, frire et bouillir.
	Configuration de la connexion (Wi-Fi) (selon le modèle) Lorsque l'interface utilisateur est activée et que les zones de cuisson sont éteintes, maintenez la touche enfoncée et relâchez-la lorsque vous souhaitez accéder au menu affiché sur la minuterie.
	Pause Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la plaque de cuisson pendant 10 minutes au maximum. En attendant, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson en toute sécurité sans risquer de perdre vos réglages. Appuyez sur la touche pour activer ou désactiver la pause de cuisson et la relancer.
MELT	Faire fondre/Décongeler Cette fonction permet de faire fondre en douceur des aliments comme le chocolat ou le beurre. Elle permet également de décongeler les aliments surgelés.
WARM	Maintenir au chaud/Réchauffer Cette fonction permet de maintenir des aliments au chaud et de réchauffer des plats préparés.
SIMMER	Maintien au chaud juste en dessous du point d'ébullition/cuisson à l'eau Cette fonction permet de maintenir le liquide juste en dessous du point d'ébullition, à un niveau où l'évaporation de l'eau est faible. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats contenant une grande quantité d'eau, comme les soupes et les ragoûts.
GRILL	Cuisson à la plancha Cette fonction est destinée à la cuisson d'aliments tels que la viande, les légumes ou le poisson à la plancha et à la casserole.
FRY	Frire Cette fonction est destinée à la cuisson ou à la friture d'aliments dans une grande quantité d'huile, par exemple pour les pommes de terre, le poisson ou des préparations à base de pâte.

Touche/Écran	Description
BOIL	Porter à ébullition/Bouillir Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition, puis la maintient à cet état.
	Bridge (selon le modèle) Combinez les zones de cuisson en appuyant sur cette touche.
	Affichage des réglages du minuteur Affichage des réglages de la durée.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Curseur Effleurez ou faites glisser le curseur pour régler la puissance de cuisson ou désactiver la zone de cuisson.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Éclairage de la zone de cuisson Lorsque la fonction Auto est activée et qu'une casserole est posée, la zone de cuisson s'illumine partiellement. Lorsqu'une valeur est sélectionnée, elle s'illumine complètement.
	Indicateur de zone chaude La plaque de cuisson dispose d'un témoin lumineux pour chacune des zones de cuisson, indiquant que la zone de cuisson est encore chaude après avoir été désactivée. Même si vous éteignez la plaque de cuisson, ce témoin reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Ne touchez pas la zone de cuisson lorsque ce témoin est allumé.

			
brève pression	longue pression	faire glisser	signal sonore

			
étape initiale	étape intermédiaire	attente/application	étape facultative

6.2 Mise sous/hors tension de la table de cuisson



1. En appuyant sur  la plaque de cuisson se met en marche.

Suite du tableau de la page précédente

2. Le chiffre 0 est partiellement illuminé sur le curseur indiquant les zones de cuisson. Si la casserole est déjà posée sur la plaque de cuisson, le chiffre 0 s'allume complètement et le reste du curseur est partiellement illuminé.
3. Placez votre casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et le symbole 0 du curseur correspondant s'illuminera entièrement.
4. Réglez le niveau de puissance de cuisson en effleurant la valeur souhaitée. Un bref signal sonore retentit. Le niveau sélectionné est entièrement illuminé.
5. Désactivez la zone en appuyant sur 0 ou désactivez la plaque de cuisson en appuyant sur ⓘ

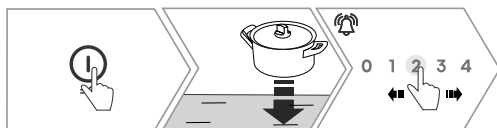


INFORMATION

Si aucune zone de cuisson n'est activée dans les 20 secondes, la plaque de cuisson à induction s'éteint.

6.3 Détection automatique de casserole

La plaque de cuisson dispose d'une fonction de détection automatique pré réglée d'ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson.



1. En appuyant sur ⓘ la plaque de cuisson se met en marche.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée, la plaque de cuisson la détectera automatiquement.
3. Sélectionnez n'importe quel puissance de cuisson. Le curseur correspondant s'illumine partiellement. Lorsque une valeur est sélectionnée, il s'illumine complètement.

6.4 Détection des mouvements de casseroles

La plaque de cuisson détecte automatiquement la présence d'ustensiles sur la zone de cuisson si la fonction est activée. Tous les réglages de puissance et de durée sont transférés.



1. Transférez les ustensiles de cuisine d'une zone de cuisson active vers une autre zone de cuisson disponible. Le niveau de puissance et la minuterie prédéfinis se mettent à clignoter sur la nouvelle zone de cuisson.
2. Dans les 3 secondes qui suivent, confirmez le transfert des paramètres en appuyant sur l'un des niveaux du curseur.

Suite du tableau de la page précédente

3. Si le transfert des réglages n'est pas confirmé au terme du temps imparti ou en appuyant sur la touche 0 d'une nouvelle zone de cuisson, les réglages ne sont pas transférés.



INFORMATION

La fonction de déplacement de casserole n'est pas disponible sur la zone de cuisson lorsque les réglages automatiques WARM, MELT ou autres sont activés. La fonction de déplacement de casserole n'est pas disponible sur une zone de cuisson lorsque les programmes automatiques sont activés **A**.

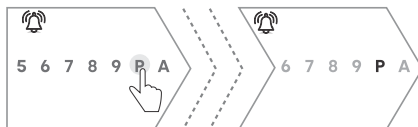
6.5 Mise en marche/arrêt de la zone de cuisson



1. Touchez ou faites glisser le curseur correspondant pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
2. Un bref signal sonore retentit, le voyant correspondant à la puissance sélectionnée s'allume complètement.
3. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur  ou en appuyant sur le chiffre 0 sur le curseur.

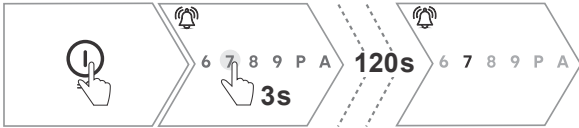
6.6 Réglage de température élevée - "Power boost"

Pour une cuisson plus rapide, vous pouvez activer la fonction Boost sur les zones de cuisson. Cette fonction augmente temporairement l'allure de chauffe de la zone afin d'accélérer la cuisson. La durée avant laquelle la puissance passe automatiquement au niveau 9 dépend de la température de la zone de cuisson. Si la zone n'est pas trop chaude après la fin de la fonction boost, celle-ci peut être réactivée.



1. Placez un récipient sur la zone sélectionnée.
2. Définir un niveau avec une puissance renforcée.
3. Pour désactiver la fonction "Power boost", diminuez la puissance de la zone de cuisson.

6.7 Chauffage automatique



En activant la fonction, la zone de cuisson sélectionnée chauffe pendant un certain temps à haute puissance, avant de passer automatiquement au niveau programmé. Pour activer la fonction, sélectionnez le niveau de puissance et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

La fonction automatique ne peut être activée que si la zone de cuisson a été désactivée.

1. Pour activer la fonction, sélectionnez l'allure de chauffe et maintenez la pression sur la touche pendant 3 secondes.
2. Un signal sonore retentit.
3. En activant cette fonction, la zone de cuisson sélectionnée chauffe pendant un certain temps à une puissance plus élevée avant de passer automatiquement à la valeur définie.
4. Pour désactiver le chauffage automatique, diminuez la puissance de la zone de cuisson.

 **INFORMATION**

Si l'allure de chauffe est augmentée au cours du fonctionnement de la fonction automatique, la nouvelle minuterie définie intégrera la durée déjà écoulée de la valeur sélectionnée précédemment. Le programme s'arrêtera automatiquement si la durée écoulée est supérieure à la durée définie lors de la réinitialisation.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du chauffe [s]	40	70	120	180	260	430	120	195

 **INFORMATION**

La fonction de chauffe rapide automatique convient aux plats qui doivent d'abord être chauffés à la puissance maximale, puis cuits plus longtemps à une allure de chauffe inférieure sans surveillance constante.

La fonction de chauffe rapide automatique ne convient pas aux braisés, fritures, sautés, aux aliments qui doivent être souvent retournés, arrosés ou remués, ou encore qui doivent cuire longtemps dans une cocotte-minute.

6.8 Zone de cuisson combinée - "Bridge"

(selon le modèle)

Les zones de cuisson situées à gauche ou à droite de la plaque de cuisson peuvent être combinées en une seule grande zone reliée. Vous pouvez placer un plat de cuisson ovale ou une plaque de gril sur cette zone.



REMARQUE

La casserole doit être suffisamment grande pour recouvrir le centre des zones de cuisson supérieure et inférieure.

- La taille maximale de la lèchefrite est de 40 x 25 cm.
- Pour une répartition uniforme de la chaleur, nous recommandons une lèchefrite à fond plus épais.
- La lèchefrite atteint des températures très élevées pendant la cuisson, il faut donc veiller à se protéger contre les brûlures.
- Lorsque vous placez la lèchefrite sur la plaque de cuisson, veillez à ne pas recouvrir le module de commande avec celle-ci.

Les zones de cuisson peuvent être combinées si :

- Les deux zones sont inactives.
- L'une des zones compatibles est active (l'allure de chauffe de la zone de cuisson connectée est transférée à partir de la zone active).
- Les deux zones de cuisson sont actives (l'allure de chauffe de la zone de cuisson connectée est transférée à partir de la zone active qui opérait à un niveau inférieur). Si les deux zones de cuisson ont été réglées sur la même valeur avant d'être combinées, le même niveau d'allure de chauffe est transféré.



1. En appuyant sur vous pouvez activer la fonction. Un bref signal sonore retentit.
2. Réglez le niveau de cuisson en utilisant le curseur inférieur ou supérieur.
3. Désactivez la fonction en appuyant sur la touche ou en appuyant sur la valeur 0 du curseur. Un bref signal sonore retentit.
4. La minuterie se désactive lorsque vous activez la fonction de combinaison des zones de cuisson « Bridge ». La minuterie devra être réglée à nouveau.

6.9 Pause - "Stop&Go"

Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la plaque de cuisson pendant la cuisson.



1. En appuyant pendant 1 seconde vous pouvez activer la fonction. Un bref signal sonore retentit, la touche pause clignote et toutes les alertes programmées sont temporairement interrompues. Si le compte à rebours (lié à l'ensemble de la plaque de cuisson) est activé, la minuterie continue de fonctionner.

Suite du tableau de la page précédente

2. Toutes les touches sont inactives à l'exception de **||** et .

3. En appuyant pendant 1 seconde **||** dans les 10 minutes, la fonction est désactivée. La plaque de cuisson continue de fonctionner en conservant les mêmes réglages qu'avant l'activation de la fonction.



INFORMATION

Si aucune touche n'est actionnée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



INFORMATION

Si la minuterie générale est activée, elle reste active après l'écoulement du temps imparti en mode Stop&Go et peut être confirmée à l'aide de n'importe quelle touche.

6.10 Fonction mémoire - "Recall function"

En cas de désactivation de l'interface utilisateur, la fonction permet de rétablir le réglage de la zone de cuisson lors de la réactivation.



1. Redémarrez l'interface utilisateur dans les 9 secondes qui suivent la désactivation de la plaque de cuisson.

2. Après la mise sous tension, l'indicateur **||** clignote pendant 7 secondes.

3. Dans les 7 secondes qui suivent l'activation de l'appareil, actionnez la **||** touche, pour rétablir les réglages définis avant la mise hors tension de la plaque de cuisson. Lorsque les réglages sont rétablis, un signal sonore retentit.

4. Si la **||** la touche n'est pas activée dans un intervalle de temps de 7 secondes, ou si une autre touche est activée immédiatement après la mise sous tension, les réglages ne peuvent pas être rétablis.

6.11 Indicateur de détection de casserole



L'appareil détecte automatiquement l'absence de casserole sur une zone de cuisson active. En cas d'absence de casserole, le curseur entier indiquant la puissance définie clignotera. Pendant ce temps, les minuteriers correspondantes sont temporairement mises en pause sur la zone de cuisson sans casseroles.



INFORMATION

Si vous ne remplacez pas l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson dans les 2 minutes, un signal sonore retentit et la zone de cuisson est désactivée.

6.12 Indicateur de zone de cuisson chaude

La plaque de cuisson est équipée d'un indicateur de zone de cuisson chaude.

La zone de cuisson est réchauffée par la chaleur résiduelle émise par les ustensiles de cuisson. Lorsque vous retirez l'ustensile de la plaque de cuisson ou que vous éteignez la zone de cuisson, le témoin lumineux  s'allume ; pendant ce temps, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir les aliments au chaud ou les faire fondre.



INFORMATION

Lorsque  s'éteint, la zone de cuisson peut encore être chaude !



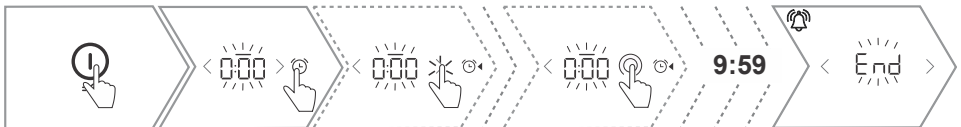
ATTENTION !

Soyez vigilants, il y a un risque de brûlures !

6.13 Fonctions du programmateur

L'appareil permet de programmer un compte à rebours lié à l'ensemble de la plaque de cuisson ou de régler les horaires des programmes liés à chaque zone de cuisson.

Compte à rebours pour l'ensemble de la plaque de cuisson



Le compte à rebours  ne peut être réglé que lorsque l'interface utilisateur est activée. Lorsque le compte à rebours est réglé, le temps continue à s'écouler même après l'arrêt de la plaque de cuisson ou pendant que la fonction Stop&Go est activée.



INFORMATION

Une fois la durée écoulée, le compte à rebours peut également être confirmé lorsque la plaque de cuisson est désactivée ou en pause. Appuyez sur n'importe quelle touche pour confirmer.

Minuterie du programme

À la fin de la minuterie du programme défini, ☹ la zone de cuisson associée à la minuterie s'éteint et un signal sonore retentit. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. La minuterie du programme ne peut être réglée que lorsque la zone de cuisson est active.



Réglages de la fonction de minuterie

1. En appuyant sur ☹ / ☹ vous activez les réglages de la minuterie. L'afficheur se met à clignoter 0:00 et affiche l'icône correspondant à la fonction de minuterie sélectionnée.
2. En appuyant sur < et > vous avez la possibilité de régler la durée dans une fourchette comprise entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes.
En appuyant sur » vous avez la possibilité d'augmenter la durée souhaitée de 10 minutes.
3. La fonction de minuterie peut être confirmée manuellement en appuyant sur ☹ / ☹ ou automatiquement après 7 secondes à partir du dernier changement de la durée définie.
4. Lorsque la minuterie a été confirmée avec succès, un signal sonore retentit et l'icône correspondant à la fonction de minuterie s'allume complètement.
5. Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant est affiché en secondes.



INFORMATION

Lorsque vous utilisez deux fonctions de minuterie ou plus, l'icône de minuterie correspondante actuellement affichée à l'écran est entièrement illuminée et accompagnée d'une flèche. Les autres icônes des fonctions de minuterie configurées sont entièrement illuminées et ne sont pas accompagnées d'une flèche. Pour afficher une autre minuterie configurée, appuyez sur la touche correspondante.

Pour modifier la fonction de minuterie

1. Assurez-vous que la minuterie à modifier est affichée à l'écran. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur la touche correspondant à la fonction de minuterie. Une flèche apparaît pour indiquer la fonction sélectionnée.
2. Appuyez à nouveau sur la touche ☹ / ☹ , pour que l'affichage de la minuterie se mette à clignoter.
3. Modifiez librement les réglages de minuterie en appuyant sur < , > ou » .

Suite du tableau de la page précédente

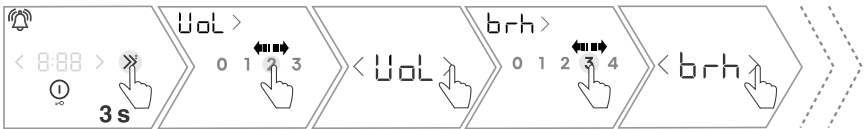
4. La fonction de minuterie peut être confirmée manuellement en appuyant sur  /  ou automatiquement après 7 secondes à partir du dernier changement de la durée définie.

Désactivation de la fonction de minuterie

La fonction de minuterie peut être interrompue en appuyant simultanément sur < et > ou X lorsqu'elle est affichée à l'écran ou si la fonction de minuterie à interrompre est définie sur 0:00 puis confirmée (voir modification des réglages de la fonction de minuterie).

6.14 Réglages personnalisés

Sur l'appareil, il est possible de régler : le volume, la luminosité, la détection automatique de casseroles, la sécurité enfants, la durée de l'alarme, le raccordement de la hotte externe (selon le modèle), le retour aux paramètres d'usine.



- 1. Accédez au menu de configuration en appuyant pendant 3 secondes sur la touche .
- 2. L'écran affiche 5Et et après 2 secondes, il affiche UOL .
- 3. Utilisez < et > pour naviguer dans le menu et choisir parmi les réglages possibles.
- 4. Les réglages disponibles concernant le paramètre sélectionné sont affichés au format numérique sur le curseur avant droit, que vous pouvez ensuite sélectionner. La valeur actuellement définie est entièrement illuminée.
- 5. Pour quitter les réglages de l'utilisateur, appuyez pendant 3 secondes sur  la touche (les paramètres seront enregistrés) ou sur la  touche (les paramètres ne sont pas enregistrés).

 **INFORMATION**
Le bouton du menu de réglage n'est visible que pendant les 5 premières secondes suivant la mise en marche de la plaque de cuisson.

 **INFORMATION**
Les réglages de l'utilisateur sont désactivés si la minuterie active est activée sur l'ensemble de la plaque de cuisson.

Touche/Écran	Description
	Réglage de la limite de puissance Après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique, activez la touche suivante  . Après 2 minutes, le réglage de la puissance n'est plus possible.

Suite du tableau de la page précédente

Touche/Écran	Description
Vol	Réglage du volume Utilisez le curseur pour régler le niveau de volume souhaité entre 0 et 3.
brh	Réglage de la luminosité Utilisez le curseur pour régler le niveau de luminosité souhaité entre 1 et 3.
Aut	Détection automatique de casserole Utilisez le curseur pour activer la fonction (1) ou la désactiver (0).
Loc	Réglage de la sécurité enfants Les touches 0 ou 1 permettent d'activer ou de désactiver le verrouillage automatique de l'appareil.
dur	Réglage de la durée de l'alarme Utilisez le curseur pour régler la durée de l'alarme entre 0 et 2. 0 = 5 secondes 1 = 1 minute 2 = 2 minutes
FAc	Rétablir les paramètres d'usine Une pression longue sur 1 permet d'activer et de rétablir les paramètres utilisateur aux valeurs par défaut.
Mod	Mode de fonctionnement de la hotte (selon le modèle) Le réglage ne fonctionne que si la plaque de cuisson est raccordée à la hotte 1 = Mode manuel 2 = Mode automatique (prédéfini)
SEn	Sensibilité de la hotte (selon le modèle) Le réglage ne fonctionne que si la plaque de cuisson est raccordée à la hotte Différents réglages de sensibilité de la hotte peuvent être effectués en mode automatique 1 = Faible sensibilité 2 = Sensibilité moyenne 3 = Sensibilité élevée

6.15 Sécurité enfants

La plaque de cuisson peut être verrouillée pour éviter toute mise en marche involontaire.

 **INFORMATION**
La plaque de cuisson doit être éteinte pour activer la sécurité enfants.



1. Appuyez  sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Loc apparaît sur l'afficheur de la fonction minuterie. Un signal sonore retentit et la plaque de cuisson est maintenant verrouillée.
3. Lorsque la table de cuisson est verrouillée, appuyez  sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et la plaque de cuisson est maintenant déverrouillée.

6.16 Fonctions supplémentaires avec programmes automatiques

L'appareil dispose de six fonctions supplémentaires : faire fondre / décongeler, maintenir au chaud, mijoter, griller, frire et bouillir

Les fonctions supplémentaires permettent un contrôle automatique de la température, sans qu'il soit nécessaire de régler la puissance de chauffe pendant la cuisson.



1. Le fait d'appuyer sur **A** permet d'ouvrir le menu supplémentaire. Les chiffres du curseur sur la zone de cuisson sélectionnée disparaissent et des fonctions supplémentaires s'affichent.
2. La fonction supplémentaire peut être activée en appuyant sur la fonction que vous souhaitez activer. Le menu additionnel se ferme lorsque vous appuyez à nouveau sur **A** ou automatiquement si vous ne sélectionnez pas de programme dans les 5 secondes.
3. Un signal sonore confirme que la fonction additionnelle est activée. Si vous avez sélectionné le programme GRILL ou FRY, une liste de réglages de température supplémentaires s'affiche : 1, 2, 3, (4). Appuyez sur le chiffre correspondant pour sélectionner le niveau de température souhaité. Un signal sonore retentit et la fonction est activée.
4. Toutes les fonctions supplémentaires, à l'exception de MELT, comprennent une phase de préchauffage et une phase de maintien de la température. Jusqu'à ce que la température optimale soit atteinte, l'icône de la fonction supplémentaire clignote. Lorsque le signal sonore retentit, la phase de préchauffage est terminée et l'icône du programme est entièrement illuminée.
5. La fonction active peut être désactivée à tout moment en appuyant sur la valeur 0 de la zone de cuisson correspondante.

Suite du tableau de la page précédente

6. Après avoir activé la fonction supplémentaire, la minuterie du programme peut être réglée sur la zone de cuisson correspondante. Une fois la durée du programme écoulée, la fonction supplémentaire est désactivée (voir « Fonctions de minuterie » pour le réglage).

7. Si vous souhaitez modifier la fonction supplémentaire après l'avoir réglée, appuyez sur la touche **A** . Le menu des programmes supplémentaires s'ouvre. Réglez à nouveau le programme souhaité ou fermez le menu.

Touche/Écran	Température	Description de la fonction
MELT		
		Cette fonction permet de faire fondre en douceur des aliments comme le chocolat ou le beurre. Elle permet également de décongeler les aliments surgelés.
WARM		
		Cette fonction permet de maintenir des aliments au chaud et de réchauffer des plats préparés.
SIMMER		
		Cette fonction permet de chauffer le liquide juste en dessous du point d'ébullition, ce qui évite toute évaporation rapide. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats à forte teneur en eau, comme les soupes et les ragoûts. Une fois le préchauffage achevé, l'eau a atteint la température nécessaire pour maintenir un léger mijotage. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats dont la teneur en eau est supérieure à 500 ml.
GRILL		
1	120 °C	Cette fonction est recommandée pour la cuisson de la viande, des légumes, du poisson et des œufs. À utiliser avec un maximum de 150 ml d'huile. Une fois le préchauffage terminé, la casserole est à la température idéale et prête à l'emploi. La fonction supplémentaire GRILL n'est pas disponible sur la petite zone de cuisson de 145 mm de diamètre. Selon le modèle, la fonction GRILL peut également être utilisée sur les zones combinées.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		
1	160 °C	Cette fonction est recommandée pour la cuisson des pommes de terre, de la viande, du poisson, des préparations à base de pâte et des légumes. À utiliser avec un volume d'huile supérieur à 150 ml. Une fois le préchauffage terminé, l'huile dans la casserole est à la température idéale et prête à l'emploi. La fonction supplémentaire FRY n'est pas disponible sur la petite zone de cuisson de 145 mm de diamètre.
2	180 °C	
3	200 °C	
BOIL		

Suite du tableau de la page précédente

Touche/Écran	Température	Description de la fonction
		Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition, puis la maintient à feu doux. Une fois le préchauffage terminé, l'eau a atteint la température souhaitée et est prête à être utilisée. Ajoutez les aliments une fois le préchauffage terminé. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats dont la teneur en eau est supérieure à 500 ml.

 INFORMATION

L'application ConnectLife offre, en plus d'autres fonctions supplémentaires, la possibilité d'utiliser plus de 100 recettes guidées et de surveiller facilement la cuisson. Si une fonction supplémentaire est activée via l'application ConnectLife, l'affichage des opérations sur l'interface utilisateur diffère de celui ci-dessus. Le manuel d'utilisation est disponible dans l'application ConnectLife.

 INFORMATION

Si la casserole est retirée de la zone de cuisson pendant qu'une fonction supplémentaire est activée, la fonction active est interrompue. L'icône de la fonction supplémentaire sélectionnée clignote en même temps que le symbole A. Si vous replacez la casserole dans les 20 secondes, la fonction supplémentaire est rétablie, autrement elle sera désactivée.

 INFORMATION

La fonction additionnelle reste active même si la fonction pause « Stop&Go » est activée pendant moins de 20 secondes. La fonction mémoire permet également de la restaurer.

6.17 ConnectLife

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife

ConnectLife est une plateforme domestique intelligente qui connecte les utilisateurs, les appareils et les services. L'application **ConnectLife** comprend des services numériques avancés et des solutions sans souci qui permettent aux utilisateurs de surveiller et de contrôler les appareils, de recevoir des notifications d'un smartphone et de mettre à jour le logiciel (les fonctionnalités prises en charge peuvent varier en fonction de votre appareil et de la région ou du pays dans lequel vous vous trouvez).

Pour connecter votre appareil intelligent, vous avez besoin d'un réseau Wi-Fi domestique (seuls les réseaux 2,4 GHz sont pris en charge) et d'un smartphone équipé de l'application **ConnectLife**.



Pour télécharger l'application **ConnectLife**, scannez le code QR ou recherchez **ConnectLife** dans votre App Store préféré.

1. Installez l'application **ConnectLife** et créez un compte.
2. Dans l'application **ConnectLife**, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Ensuite, scannez le code QR (il se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil ; vous pouvez également entrer le numéro AUID/MV manuellement).
3. L'application vous guide ensuite tout au long du processus de connexion de votre appareil à votre smartphone.
4. Une fois la connexion établie, vous pouvez contrôler l'appareil à distance via l'application mobile.

6.18 Paramétrage Wi-Fi

(selon le modèle)

Pour accéder aux réglages des fonctions du module Wi-Fi, allumez l'appareil et appuyez sur la touche



1.	Activation du module Wi-Fi : Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée entre 1 et 4 secondes pour activer le module Wi-Fi. L'écran affiche « On ». En relâchant la touche, le module Wi-Fi est activé. Après l'activation, le  symbole clignote.
2.	Connexion de l'appareil : Un appui long sur la touche (entre 4 et 7 secondes) fait apparaître « CSt » sur l'afficheur. En relâchant la touche, la connexion est activée. Une minuterie avec une durée de 5 minutes s'affiche à l'écran. Pendant ce temps, numérisez le code 3D ci-joint. REMARQUE : pour d'autres paramètres, suivez les instructions de l'application ConnectLife.
3.	Connexion d'utilisateurs supplémentaires : Pour connecter des utilisateurs supplémentaires, appuyez sur la touche (entre 7 et 10 secondes) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « PAR » apparaisse sur l'afficheur. En relâchant la touche, une minuterie d'une durée de 3 minutes apparaît. Pendant ce temps, d'autres utilisateurs peuvent être connectés à l'appareil à l'aide de l'application ConnectLife. Une fois la connexion établie, le symbole Wi-Fi  reste fixe. REMARQUE : pour poursuivre la configuration, suivez les instructions de l'application ConnectLife.

4.	Suppression de tous les utilisateurs connectés : Après un appui long sur la touche (entre 10 et 13 secondes), « UPr. » s'affiche à l'écran. Lorsque vous relâchez la touche, l'icône des réglages utilisateur clignote. Un appui sur cette icône active la fonction de suppression. Lorsque vous entrez dans le menu, un compte à rebours d'une minute s'affiche, ce dernier reste actif jusqu'à ce que les utilisateurs connectés soient retirés de l'appareil. Ce réglage permet de supprimer tous les utilisateurs connectés de l'application ConnectLife.
5.	Désactivation du module Wi-Fi : Après un appui long sur la touche (entre 13 et 16 secondes), « OFF » apparaît à l'écran. En relâchant la touche, le module Wi-Fi est désactivé. Après avoir éteint le module, le symbole  s'éteint.

7. Conseils et astuces

7.1 Plan de cuisson

- La table de cuisson résiste aux changements de température.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement ; vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps.
- Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique.
- Ne posez pas de récipients vides sur un foyer car cela pourrait causer des dommages.



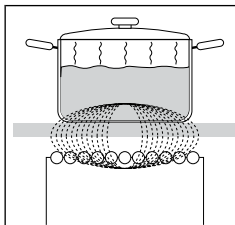
ATTENTION !

Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.

Quand elle est chaude, ne nettoyez pas la vitrocéramique avec des détergents, car vous pourriez l'endommager.

7.2 Principe de fonctionnement des foyers à induction

On ne cuisine pas avec une table de cuisson à induction comme on cuisine avec des appareils traditionnels. La table de cuisson à induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur et cuisiner. Cela signifie que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quel récipient sur une table de cuisson à induction.



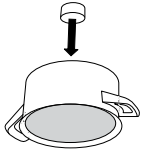
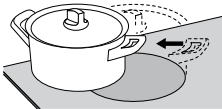
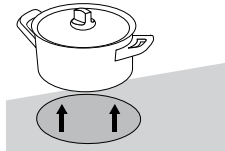
La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.

Les foyers vitrocéramiques ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients. Après l'arrêt du foyer, cette chaleur résiduelle est indiquée par .

Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur.

La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.

7.3 Batterie de cuisine pour l'induction

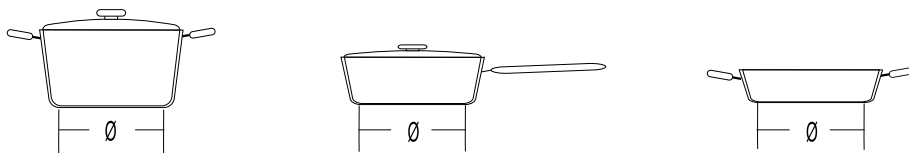
	Test de l'aimant : vous pouvez vérifier avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.
	Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la surface ferromagnétique du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Si le foyer ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur un foyer de plus petit diamètre.

Batterie de cuisine appropriée	Batterie de cuisine non appropriée
acier	verre
acier émaillé	acier allié à fond en cuivre
fonte	acier allié avec fond en aluminium

- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-la jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer.
- Certains récipients n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique produira de la chaleur, tandis que le reste du fond demeurera froid.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
210 x 190 mm	Ø 110 mm

Le fond des récipients doit être bien plat.



7.4 Conseils pour les économies d'énergie

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient ou du couvercle, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Dans la mesure du possible, couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle de taille appropriée. Utilisez des récipients qui correspondent à la quantité de nourriture que vous cuisinez. Cuisiner dans une grande casserole en partie pleine consommera beaucoup plus d'énergie.
- S'il n'y a pas de casserole sur le foyer ou si celle-ci est d'un diamètre inférieur à celui du foyer, il n'y a pas de perte d'énergie.
- Si la casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson, il est possible qu'elle ne soit pas détectée.
- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en oeuvre.

8. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse et nettoyez-la. Sans cela, toutes les impuretés restantes risquent de brûler sur la surface chaude lors de la prochaine utilisation de la plaque de cuisson.

Pour l'entretien périodique de votre plaque de cuisson, utilisez des produits de nettoyage adaptés à la surface vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre plaque de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la surface vitrocéramique.



INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utiliser un chiffon doux et humide pour éliminer les petites impuretés. Essayez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Retirez les taches d'eau à l'aide d'une solution à base de vinaigre doux, qui ne doit pas être utilisée pour essuyer le cadre (sur certains modèles), car il pourrait perdre son éclat. N'utilisez pas d'aérosols ou de produits nettoyeurs agressifs pour retirer le calcaire.

Retirez les salissures importantes à l'aide de produits nettoyeurs spéciaux destinés aux surfaces vitrocéramiques. Suivez les instructions du fabricant du détergent. Veillez à bien éliminer les résidus de produits nettoyeurs après nettoyage, car ils risquent d'endommager la surface vitrocéramique lorsqu'elle chauffe.

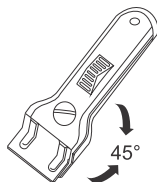
Retirez les salissures tenaces et calcinées à l'aide d'un grattoir. Lorsque vous utilisez le grattoir, veillez à ne pas vous blesser.

Retirez immédiatement toute trace de sucre ou d'aliments contenant du sucre de la plaque de cuisson en vitrocéramique à l'aide d'un grattoir, même si la plaque est encore chaude, car le sucre peut endommager de manière permanente la surface vitrocéramique.



INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



INFORMATION

N'utilisez le grattoir que lorsque les salissures ne peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon humide ou de nettoyeurs spéciaux pour les surfaces vitrocéramiques.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



INFORMATION

Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.

9. Problèmes et erreurs

Pendant la période de validité de la garantie, seul un centre de service après-vente agréé par le fabricant est habilité à effectuer les réparations.

Avant d'effectuer toute réparation, assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur en déconnectant le fusible.

N'effectuez aucune réparation sans autorisation sur l'appareil, car cela pourrait entraîner un choc électrique et un risque de court-circuit. Ces interventions doivent être confiées à un professionnel ou à un technicien de maintenance.

En cas de problèmes de fonctionnement mineurs de l'appareil, consultez le présent manuel pour déterminer si le problème peut être résolu par vous-même.

Conservez ce manuel d'utilisation pour référence ultérieure et remettez-le aux futurs propriétaires ou utilisateurs de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause d'un défaut/dépannage
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Pour résoudre le problème, vérifiez que la valeur de la limite de courant d'entrée est réglée correctement dans les paramètres utilisateur. Si le problème persiste, contactez un technicien de service après-vente. 
Signalisation sonore et affichage 	De l'eau s'est répandue sur la surface des touches tactiles ou un objet a été placé sur les touches tactiles. Essuyez la surface des touches tactiles.
Mauvaise réactivité des touches	Nettoyez la zone d'utilisation de l'appareil et séchez-la complètement. Retirez les casseroles ou les assiettes. Laissez refroidir l'appareil. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant une minute (retirez le fusible ou coupez le courant à l'aide de l'interrupteur principal).
Chaud	L'interface utilisateur est trop chaude pour fonctionner. Veuillez attendre que l'interface refroidisse.
Err	Impossible de connecter ou de déconnecter l'appareil de l'application ConnectLife. Essayez de rétablir les réglages d'usine.
E20, E47, E48	Défaut électronique interne. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant une minute (retirez le fusible ou coupez le courant à l'aide de l'interrupteur principal).
E42	Défaut de l'interface de commande. Nettoyez la zone de l'interface de commande et laissez-la sécher. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant une minute (retirez le fusible ou coupez le courant à l'aide de l'interrupteur principal).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique et que tous les contacts des bornes sont correctement vissés. Vérifiez si la tension est appropriée.
E18	Refroidissement insuffisant de l'appareil. Vérifiez que l'appareil est installé conformément aux instructions du manuel d'utilisation.

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause d'un défaut/dépannage
E19	La température de la zone de cuisson est trop élevée. Ne chauffez pas des casseroles vides.

Si, malgré les indications ci-dessus, le problème persiste, débranchez l'appareil du secteur pendant une minute (retirez le fusible ou coupez l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur principal). Si l'erreur persiste, contactez un technicien du service après-vente. Toute réparation résultant d'un défaut ou d'une réclamation liée à une mauvaise utilisation ou à un mauvais branchement de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, les frais de réparation seront à votre charge.



ATTENTION !

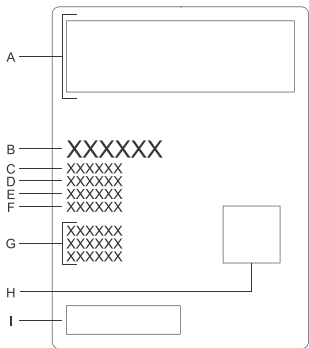
Avant toute réparation, débranchez l'appareil du réseau électrique (en retirant le fusible).

9.1 Bruits pendant la cuisson par induction

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	La technologie de l'induction s'appuie sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
Vibrations et craquements dans le récipient	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine composées de plusieurs matériaux.	Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
Bruit du ventilateur	Le bon fonctionnement des composants électroniques de l'induction nécessite un bon contrôle de la température. C'est pourquoi la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui refroidit l'électronique en fonction de la température détectée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

10. Données techniques

(selon le modèle)



- A. Diagramme de câblage
- B. Marque déposée
- C. Modèle
- D. Type
- E. Code
- F. Numéro de série
- G. Données techniques
- H. Code QR
- I. Étiquettes de conformité

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil. Le type et le modèle de l'appareil figurent aussi sur la carte de garantie.

11. Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

12. Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module HLW3215-TG01
Indicateur Wi-Fi	
Plage de fréquence de fonctionnement :	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Puissance de sortie maximale :	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Gain d'antenne <10 dBi)
Gain d'antenne maximal :	Gain : 0 dBi
Indicateur Bluetooth	
Plage de fréquence :	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Sortie porteuse :	6 dBm (≤10 dBm)
Type d'émission :	F1D

La société certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil <https://auid.connectlife.io>, dans la section des documents complémentaires.



La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.

Collez-la fiche signalétique ici.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

www.etna.nl
www.etna.be



935345-a6

