

<b>AVERTISSEMENTS</b>	<b>41</b>	Opérations préliminaires	49
Avertissements généraux de sécurité	41	Utilisation de la plaque de cuisson	50
Installation	45	Fonctionnalité de sécurité	54
Fonction de l'appareil	46	Menu utilisateur	54
Ce manuel d'utilisation	46	Messages d'erreur	57
Responsabilité du fabricant	46	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>57</b>
Plaque d'identification	46	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	57
Élimination	46	Que faire si...	57
Pour économiser l'énergie	47	<b>INSTALLATION</b>	<b>58</b>
Comment lire le manuel d'utilisation	47	Branchement électrique	58
<b>DESCRIPTION</b>	<b>48</b>	Découpe du plan de travail	58
Description générale	48	Encastrement	60
Panneau de commandes	48	Aération	60
<b>UTILISATION</b>	<b>49</b>	Fixation au meuble d'encastrement	61
Fonctions d'usine	49	Pour l'installateur	61

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## AVERTISSEMENTS

### Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants

sans surveillance.

- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Un processus de cuisson sans surveillance des

aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.

- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'utilisez pas de pots magnétiques.
- N'utilisez pas de dessous-de-plat ou d'autres matériaux entre le fond du récipient et la surface en vitrocéramique, risque de brûlures.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou

ustensiles) dans les fentes de l'appareil.

- N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'essayez jamais de réparer

l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.

- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

### **Dommmages subis par l'appareil**

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des

outils en bois ou en plastique.

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des

temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas cet appareil sur un lave-vaisselle.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec la partie inférieure de la plaque de cuisson ou avec un éventuel

four encastré en dessous.

- Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,2 - 1,5 Nm.
- Ne fixez pas l'appareil trop fermement au meuble, car cela pourrait l'endommager pendant l'utilisation ou obstruer partiellement les fentes d'évacuation de la chaleur.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Permettez le débranchement

de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.

- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- Si l'accès à l'alimentation électrique est restreint, les moyens de déconnexion de tous les pôles doivent être accessibles et intégrés au câblage fixe conformément aux normes de raccordement.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

### Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des

- motels et des résidences ;
- dans les bed & breakfast.

### Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

### Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

### Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

### Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et retirez-le.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



### **Emballage en plastique Danger d'asphyxie**

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

### **Pour économiser l'énergie**

- Le diamètre de la base de la casserole ne doit être plus grand que les lignes sérigraphiées sur la surface en vitrocéramique.
- Les casseroles ne doivent pas être placées hors du périmètre de la plaque et au-dessus de l'afficheur.
- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Assurez-vous que la cocotte minute contient suffisamment de liquide car toute surchauffe causée de la manque de liquide risque d'endommager la casserole et la zone de cuisson.
- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adéquat.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage

d'énergie.



Si l'on utilise simultanément la plaque de cuisson et un four éventuel, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.

### **Comment lire le manuel d'utilisation**

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :



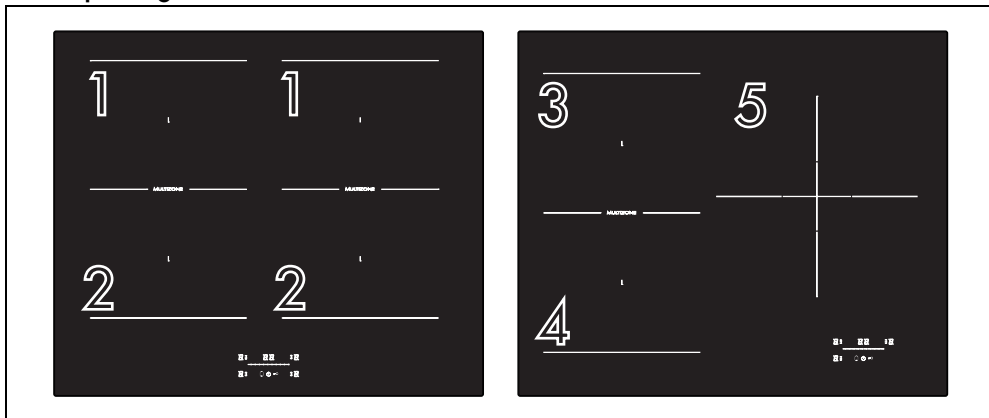
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

# DESCRIPTION

## Description générale

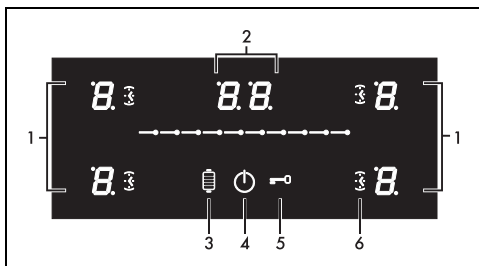


Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) *	Puissance absorbée avec la fonction DoubleBooster (W) *
1	220 x 180	2100	3000	3000
2	220 x 180	2100	3000	3000
3	220 x 195	2100	3000	3000
4	220 x 195	2100	3000	3000
5	280 x 280	2800	3600	-
1 + 2 (Multizone)	220 x 360	3000	3700	-
3 + 4 (Multizone)	220 x 390	3000	3700	-

\* Les puissances sont indicatives et peuvent varier selon le récipient utilisé et les valeurs réglées.

## Panneau de commandes

### Zone des zones de cuisson



1. Touches zone plaque
2. Touche de programmation du minuteur
3. Touche fonction grill
4. Touche ON/OFF

5. Touche fonction de verrouillage des commandes

6. Touches fonction minuteur

## Avantages de la cuisson par induction



L'appareil est équipé d'un générateur à induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Dans la zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transmise aux aliments, mais celle-ci est directement créée à l'intérieur du récipient par les courants inductifs.

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la



casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.

- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la

transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.

- Une grande rapidité de réchauffement.
- Réduction du danger de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole ; les aliments qui débordent ne s'y collent pas.

## UTILISATION

### Fonctions d'usine

#### Première mise sous tension

À la première mise sous tension, ou après une interruption et un rétablissement de celle-ci, il faut effectuer un contrôle automatique qui allume les voyants et les afficheurs pendant quelques secondes. À l'issue de cette opération, on pourra visualiser l'appareil normalement.

#### Opérations préliminaires



Voir Avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires (si présents).
- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).

#### Diamètres des récipients utilisables

Brûleur	Ø minimum (cm)	Ø recommandé (cm)
Zone 1 - 2 - 3 - 4 (unique)	9 - 11*	18
Zone 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zone 5	11	28
Zone 3 - 4 (Multizone)	19	22

\*Si vous utilisez des récipients dont le diamètre est inférieur à la valeur minimale indiquée dans la colonne ci-dessus, l'appareil risque de ne pas les reconnaître.

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Ne dépassez pas les limites des zones sérigraphiées sur la table de cuisson.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.

- Ne vous approchez pas des bords du verre.
- Si vous souhaitez utiliser une poêle à griller ou une poêle à frire allongée dans les zones 1 et 2 avec le mode Multizone, il est recommandé de choisir un récipient d'une taille maximale de 22 x 36 cm et d'une taille minimale de 19 x 19 cm.

#### Récipients utilisables pour la cuisson à induction

Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques et un fond aux dimensions suffisantes.

#### Récipients appropriés :

- Récipients en acier émaillé au fond épais.
- Récipients en fonte au fond émaillé.
- Récipients en inox multicouche, en acier ferritique inoxydable et en aluminium à fond spécial.

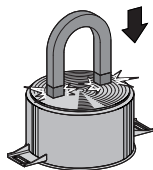
#### Récipients inappropriés :

- Récipients en cuivre, en aluminium, en verre réfractaire, en bois, en céramique et en terre cuite.

#### Conseils pratiques pour économiser l'énergie

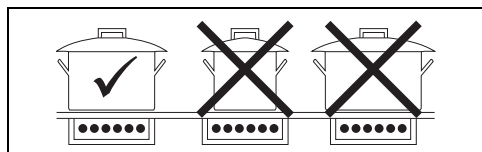
Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant au fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser dans la casserole une petite quantité d'eau, posez-la sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le symbole s'affiche, cela signifie que la casserole n'est pas

appropriée.



## Conseils pratiques pour économiser l'énergie

Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.




- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat. En outre, il doit être propre et sec, tout comme la plaque de cuisson.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Veillez à ce que la cocotte minute contienne suffisamment de liquide car toute surchauffe causée par le manque de liquide risque d'endommager la casserole et la zone de cuisson.
- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adéquat.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou dont le fond est rugueux.



Si l'on utilise simultanément la plaque de cuisson et le four, la limite maximale de puissance utilisable par l'installation électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.

## Tableau récapitulatif des niveaux de puissance

La puissance peut être réglée sur des niveaux différents. Le tableau ci-dessous fournit les indications relatives aux différents types de cuisson.

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
de 1 à 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissances minimales)
de 3 à 4	Cuisson
de 5 à 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
de 7 à 8	Rôtir, rissoler avec de la farine
9	Rôtir
P/ 	Rôtir/rissoler (puissance maximale, voir fonction Booster et Double Booster)

## Mise sous tension et mise hors tension

Pour activer une zone de cuisson, enfoncez la touche **ON/OFF**  pendant 1 seconde.

Dans les 25 secondes qui suivent l'allumage, si aucune plaque n'est activée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.


## Utilisation de la plaque de cuisson

### Réglage des zones de cuisson



L'appareil est équipé d'un système de détection automatique des récipients.

Après avoir allumé l'appareil :

1. Placez un récipient (répondant à la cuisson à induction et qui pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
2. L'afficheur correspondant à la zone qui porte le récipient s'allume automatiquement, en affichant .

### Réglage des zones de cuisson

Après avoir placé un récipient et s'être assuré que la zone a été activée :

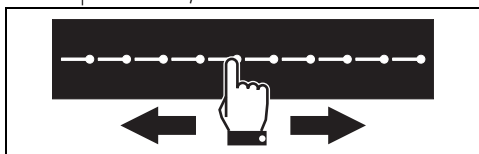
1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



La valeur de la puissance indiquée est égale à



2. Faites coulisser le doigt vers la gauche ou vers la droite jusqu'à sélectionner une puissance de 1 à 9, ou bien activer les fonctions Booster ou Double Booster (voir le chapitre dédié).



L'afficheur de la zone utilisée indique la valeur de la puissance réglée.

Il est possible de programmer des niveaux de puissance intermédiaires :

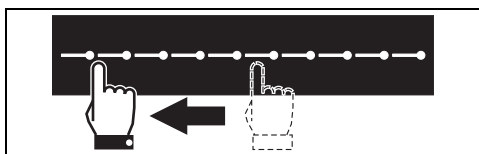
1. Maintenez un niveau de puissance enfoncé.
2. Un petit point apparaît près du niveau de puissance dans l'afficheur de zone sélectionné.



Il est également possible de sélectionner le niveau de puissance par une pression directe sur la barre de défilement, à l'endroit qui correspond au niveau de puissance souhaité.

### Extinction des zones de cuisson

1. Faites coulisser le doigt jusqu'à l'extrémité gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à éteindre.



2. L'afficheur de la zone sélectionnée indique la valeur **0**.

Ou bien :

1. Appuyez sur la touche zone pendant 2 secondes.



Pour éteindre plus d'une zone de cuisson en même temps, il suffit d'éteindre l'appareil à l'aide de la touche **1**.

### Fonction Booster

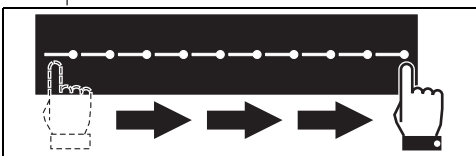
Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone de cuisson :

1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement.



L'afficheur de la zone de cuisson utilisée s'allume : la valeur de la puissance indiquée est de « 1 ».

2. Faites glisser votre doigt vers l'extrême droite de la barre de défilement pour sélectionner la puissance 9.



3. Appuyez sur le segment situé à l'extrême droite de la barre de défilement.

L'afficheur de la zone de cuisson utilisée indique la valeur « P ». Pour désactiver la fonction Booster, sélectionnez un niveau quelconque de puissance.

Il est possible d'activer rapidement la fonction Booster :

- Appuyer directement sur la fin de la barre de défilement.

Pour désactiver la fonction :

- Sélectionnez un niveau quelconque sur la barre de défilement.
- Éteignez l'appareil.





- La fonction Booster reste active au maximum pendant 5 minutes, après quoi le niveau de puissance baisse automatiquement au niveau 9.

### Fonction Double Booster

Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson, appuyez deux fois sur le dernier segment à l'extrême droite de

la barre de défilement.



L'afficheur de la zone indique le symbole « P » en alternance avec les symboles  et .

Pour désactiver la fonction :

- Sélectionnez un niveau quelconque sur la barre de défilement.
- Éteignez l'appareil.

### Fonction Multizone




Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de puissance sur les deux zones impliquées.



Sélectionnez cette fonction avant de sélectionner un niveau de puissance

Grâce à cette fonction, il est possible de commander simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) en vue de l'utilisation de récipients tels que des poissonnières ou des casseroles allongées.

Pour activer la fonction Multizone :

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de gauche et de droite.
2. Le symbole  apparaît dans la zone arrière tandis que dans la zone avant apparaît le niveau de puissance.
3. Pour modifier le niveau de puissance, faire défiler le doigt de la barre de défilement.




Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Booster sur les zones concernées.

Si vous utilisez une grande casserole ovale ou longue, assurez-vous de la placer au centre de la zone de cuisson.


### Verrouillage des commandes



Cette fonction a été conçue pour bloquer toutes les touches de la plaque. Elle est toujours activée à l'allumage de la plaque. Elle bloque toute autre touche à l'exception d'elle-même et de la touche ON/OFF .

Cette fonction est utile lors des opérations de nettoyage et afin d'éviter des interactions accidentelles.

Pour activer le verrouillage des commandes :

1. Appuyez sur la touche  pendant au moins une seconde.
2. La DEL de l'afficheur s'allume pour signaler l'activation effective de la fonction.


Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyez sur la touche  pendant au moins une seconde.




Avec sa fonction active, si vous appuyez sur une touche quelconque, la touche de verrouillage des commandes clignote pour indiquer l'activation de la fonction de verrouillage des commandes.

### Fonction warming

Pour activer la fonction Warming après avoir allumé la plaque de cuisson :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur l'extrémité gauche de la barre de défilement, approximativement entre le niveau 0 et le niveau 1, pour activer la fonction ; l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée indique le symbole .

Pour désactiver la fonction Warming, sélectionnez un niveau quelconque de puissance. Ou appuyez sur la touche .



Cette fonction permet de garder au chaud les aliments déjà cuits ou de garder l'eau en ébullition.




Après 2 heures d'utilisation, la fonction warming se désactive automatiquement et éteint la zone de cuisson utilisée.

## Fonction Recall



Cette fonction permet de restaurer certaines opérations démarrées après un arrêt involontaire.

En cas d'arrêt involontaire, effectuez les opérations suivantes dans les 6 secondes :

1. Allumez l'appareil.
- La touche  commence à clignoter.
2. Tout de suite après, appuyez sur la touche pause  pour rétablir les fonctions précédemment actives.




Cette fonction rétablit l'activité des zones de cuisson, les fonctions de la minuterie; toutes les autres fonctions ne seront pas récupérées.

## Fonction Pause



Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de toutes les zones de cuisson.

Pour activer la fonction Pause :

1. Maintenez la touche minuteur enfoncée pendant 2 secondes.
2. Les symboles  apparaissent.

Pour désactiver la fonction Pause :


1. Maintenez la touche minuteur enfoncée pendant 2 secondes.





Pendant la fonction Pause, la limitation de la durée de cuisson, les symboles de chaleur résiduelle et la fonction de verrouillage des commandes restent actifs.

## Fonction Gril

Pour activer la fonction Gril :

1. Placez un gril ou un récipient allongé sur les zones de gauche.
2. Appuyez sur la touche  qui commencera à clignoter.

Sur la zone avant s'affichera le symbole , tandis que sur la zone arrière s'affichera le symbole . La barre de défilement se mettra automatiquement au niveau 9. (phase de préchauffage).

Après trois minutes de fonctionnement, la puissance chutera au niveau 9.

La touche  reste fixe.

Appuyez sur la touche  et utilisez la barre de défilement pour modifier le niveau de puissance à tout moment.

Pour désactiver la fonction Gril, appuyez sur la touche .



Cette fonction permet d'activer automatiquement la fonction Multizone pour les zones de gauche uniquement. Elle est utilisée si vous cuisinez avec des poêles à griller ou des récipients allongés.

## Temporisateur minuteur

Après avoir activé la plaque de cuisson, sans avoir sélectionné de zone :

1. Appuyez à l'intérieur de la zone de réglage de la minuterie.
2. L'écran affiche « 0- ».
3. Depuis la barre de défilement, il est désormais possible d'augmenter ou de diminuer la valeur du chiffre de droite. Une fois réglé, il clignote pendant 2 secondes.
4. Une fois qu'il arrête de clignoter (« -5 »), il est possible de régler le chiffre de gauche (par ex. « 15 ») à l'aide de la barre de défilement. Une fois réglé, il clignote pendant 2 secondes, puis la fonction démarre.

Pour désactiver le minuteur, sélectionner « 00 » par l'intermédiaire de la barre de défilement.

Pour désactiver rapidement la fonction, après avoir sélectionné la zone, maintenez enfoncée la touche de programmation du minuteur pendant 2 sec.



Cette fonction permet de programmer une minuterie qui émet des signaux sonores à la fin du temps souhaité.



Vous pouvez sélectionner au maximum un temps de 99 minutes.

## Cuisson temporisée



Vous pouvez sélectionner un maximum de 99 minutes.



Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique de chaque zone de cuisson à la fin d'un temps réglé.




On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson avec des heures différentes.

Pour activer la fonction cuisson temporisée, après avoir activé au moins une zone de cuisson :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la zone de programmation du minuteur.
3. Le symbole « 0- » apparaît et la DEL de la zone clignote.
4. Depuis la barre de défilement, il est désormais possible d'augmenter ou de diminuer la valeur du chiffre de droite. Une fois réglé, il clignote pendant 2 secondes.
5. Une fois qu'il arrête de clignoter (« -5 »), il est possible de régler le chiffre de gauche (par ex. « 15 ») à l'aide de la barre de défilement. Une fois réglé, il clignote pendant 2 secondes. La LED de la zone cesse de clignoter et la fonction démarre.




### Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

Pour modifier la cuisson temporisée, il suffit d'appuyer sur la touche de la zone programmée de programmation du minuteur et de suivre la même procédure de réglage utilisée, en modifiant les minutes ou en la remettant complètement à zéro en mettant la barre de défilement à .

Pour désactiver rapidement la fonction, après avoir sélectionné la zone, maintenez enfoncée la touche de programmation du minuteur pendant 2 sec.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'extinction de la zone de cuisson, un symbole spécifique apparaît sur chaque afficheur, indiquant si la zone est encore chaude et affichant la température indicative :

1.  si la température est comprise entre 60 °C et 79 °C.
2.  si la température est comprise entre 80 °C et 99 °C.
3.  si la température est de 100 °C ou plus.



Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'affichage de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants y posent les mains.

## Fonctionnalité de sécurité




Voir Avertissements généraux de sécurité.

### Limitation de la durée de cuisson

L'appareil est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

Si vous ne modifiez pas les réglages de cuisson du récipient, la durée de fonctionnement maximum dépend du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque le dispositif de limitation du temps est activé, le chauffage du récipient est désactivé et le symbole  est affiché.

Niveau de puissance	Durée maximum de la cuisson en heures
1/1.	6
2/2.	6
3/3.	5
4/4.	5
5/5.	4
6/6. - 7/7. - 8/8. - 9/9.	1,5





### Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier certaines caractéristiques fonctionnelles de l'appareil. On dispose de 7 options et chacune de celles-ci est accompagnée, sur l'afficheur du minuteur, par la lettre « U », ainsi que par un numéro

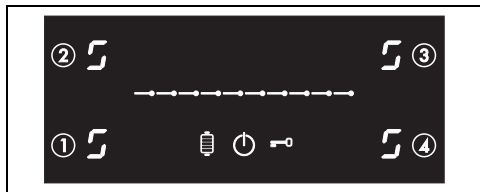
progressif.

Option	Description
U0	Puissance totale maximale (kW) - Modification par l'installateur uniquement
U1	Option invalidée
U2	Volume des touches
U3	Volume de la sonnerie de la minuterie
U4	Luminosité de l'afficheur
U5	Animation minuterie
U6	Détection automatique des casseroles
U7	Durée de la sonnerie de la minuterie


### Accédez au menu utilisateur

1. La plaque étant éteinte, allumez-la en utilisant la touche .
2. Appuyez de nouveau sur  pour l'éteindre ; la touche  commence à clignoter.
3. Appuyez et maintenez enfoncée .
4. Les afficheurs des zones de cuisson indiquent les symboles suivants :



Appuyez en séquence sur toutes les touches des zones de cuisson, en commençant par l'avant gauche dans le sens des aiguilles d'une montre :




Appuyez en séquence sur toutes les touches en partant de la zone avant gauche (1) dans le sens des aiguilles d'une montre. Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

 Si vous vous trompez dans la séquence des touches, il sera nécessaire de répéter la procédure d'accès au menu.


5. Relâchez la touche .


Vous avez accédé au menu utilisateur et le symbole  et le chiffre  apparaissent alternativement sur la zone postérieure gauche

de l'afficheur (en option U0 - Limitation de la puissance).

La puissance totale de l'appareil peut être modifiée à des intervalles de 0,1 kW (fonction Eco-Logic Advance). L'afficheur du minuteur indique le réglage de la puissance prédéfinie (en kW) : .

Appuyez sur l'afficheur de la minuterie pour permettre la modification du réglage de la puissance. Appuyez sur le côté gauche de la barre de défilement pour diminuer la puissance et sur le côté droit pour l'augmenter. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour atteindre plus rapidement le réglage souhaité.

- Appuyez sur les segments de la barre de défilement pour sélectionner une option.
-  • Le premier segment à gauche (option U0) est réservé à la procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur).
- Pour des raisons techniques, le second segment à gauche (option U1) est désactivé. Interagir avec cette option ne produira aucun effet.
- Après avoir sélectionné une option, appuyez sur l'afficheur avant gauche pour la modifier.

 En fonction des degrés de réglage de chaque option, la barre de défilement ne montrera que les segments correspondant aux degrés que vous pouvez sélectionner.

### Options utilisateurs

L'option U2 permet de modifier le volume des sons des touches ; 4 degrés de réglage sont disponibles, à sélectionner avec la barre de défilement.

- Valeur 1 : volume minimum.
- Valeur 2 : volume moyen.
- Valeur 3 : volume maximum. (valeur par défaut)

L'option U3 permet de modifier le volume des signaux acoustiques de la fin de la minuterie en 4 degrés de réglage.

- Valeur 1 : volume minimum.
- Valeur 2 : volume moyen
- Valeur 3 : valeur maximum. (valeur par défaut)

L'option U4 permet de modifier la luminosité de

l'afficheur en 10 degrés de réglage.

- Valeur 0 : luminosité maximale. (valeur par défaut)
- Valeur 9 : luminosité minimale.

L'option U5 vous permet de modifier le type d'animation du compte à rebours en secondes de la minuterie autonome et de la cuisson minutée de 59 à 0 secondes.



Le nombre de secondes s'affiche lorsque la minuterie est réglée sur 1 minute.

- Valeur 0 : aucune animation.
- Valeur 1 : animation activée. (valeur par défaut)

L'option U6 permet d'activer ou de désactiver la détection automatique des récipients. (voir « Allumage automatique de la zone de cuisson »).


- Valeur 0 : détection automatique désactivée.
- Valeur 1 : détection automatique activée. (valeur par défaut)

L'option U7 permet de régler la durée de la sonnerie de fin de minuteur, à travers 3 degrés de réglage :


- Valeur 0 : durée de la sonnerie 120 secondes. (valeur par défaut)
- Valeur 1 : durée de la sonnerie 10 secondes.
- Valeur 2 : sonnerie désactivée.

### Quitter le menu utilisateur

Vous pouvez quitter le menu utilisateur de deux manières :

- 1 Appuyez sur la touche . Toute modification sera annulée et la plaque sera éteinte.





Ou bien

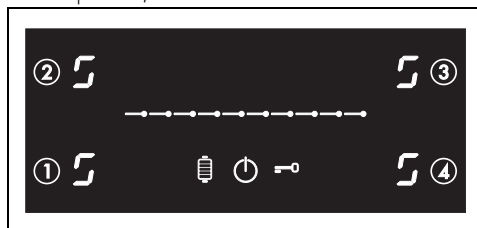
- 2 Appuyez sur la touche  pendant au moins deux secondes. Les modifications seront sauvegardées et la plaque sera éteinte.



### Sélection de la valeur de puissance de l'appareil

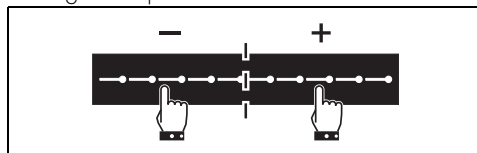





- Cette fonction permet de sélectionner la valeur maximale de puissance de votre appareil.
- La plaque à induction est configurée pour fonctionner à une puissance de 7,4 kW, mais on peut la limiter à 2,4 kW.

1. Maintenez la touche  enfoncée, appuyez à nouveau sur la touche . La touche  commence à clignoter.
2. Maintenez la touche  enfoncée et appuyez sur les touches de zone dans l'ordre, comme indiqué dans la figure ci-dessous (pour le modèle à trois zones, excluez la zone avant droite de la séquence).



- Le symbole  apparaît en alternance avec le symbole .
  - La zone de programmation du minuteur indique la valeur de puissance réglée.
3. Appuyez sur la touche de programmation du minuteur situé sur la barre de défilement pour modifier la valeur.
  4. Appuyez à droite sur la barre de défilement pour augmenter les valeurs de puissance et à gauche pour les diminuer.



5. Appuyez sur le bouton  pour enregistrer la nouvelle programmation ; ou maintenez la touche  enfoncée.
- Pour quitter sans enregistrer, appuyez sur la touche .



## Messages d'erreur

En cas de dysfonctionnement ou de comportement anormal, l'écran affiche un message contenant le code associé à l'erreur.

Les codes d'erreur commencent toujours par « E » ou « Er », suivis d'une série de chiffres (par exemple « Er47-30 »).

Les erreurs codifiées telles que :

- « E02 »

- « E2 »
- « Er21 »

Indiquent une surchauffe de l'appareil ou de l'une de ses parties, il est donc nécessaire d'éteindre immédiatement l'appareil, de retirer tous les récipients et de le laisser refroidir.

Si ces erreurs persistent ou si des erreurs différentes apparaissent, notez le code d'erreur et contactez le service d'assistance technique.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage de la plaque en vitrocéramique



Voir Avertissements généraux de sécurité.

### Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

### Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.



En cas de saleté résistante, effectuez un nettoyage à froid avec une éponge pour vaisselle humidifiée avec de l'eau et un détergent neutre ; puis séchez avec un chiffon en microfibre.

### Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et traitez la plaque de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage de la vitrocéramique. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur la pellicule et peuvent être facilement éliminées. Ensuite, séchez la surface avec un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent sur la surface de cuisson pour éviter toute réaction agressive au réchauffement entraînant une modification de la structure.

### Taches d'aliments ou résidus

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation

de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles. Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson. Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé. Des zones brillantes peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson et de contribuer à la formation de taches.



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.



Après les opérations de nettoyage, il faut sécher soigneusement l'appareil car les coulées de détergent ou d'eau risquent d'en compromettre le fonctionnement correct ainsi que son aspect esthétique.

### Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas :

- Contrôlez que la plaque de cuisson est branchée et que l'interrupteur général est activé.
- Contrôlez qu'il n'y a pas de coupures de courant.
- Contrôlez que le fusible ne s'est pas déclenché. Le cas échéant, remplacez le fusible.
- Contrôlez que l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique ne s'est pas déclenché. Le cas échéant, activez de nouveau l'interrupteur.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est ni trop haute ni trop basse.
- Assurez-vous que la plaque dispose d'une bonne ventilation et que les prises d'air sont complètement dégagées.

- Utilisez des casseroles certifiées et testées pour la cuisson à induction.

La plaque de cuisson produit de la fumée :

- Laissez refroidir et nettoyez la plaque après la cuisson.
- Contrôlez que les aliments n'ont pas débordé et éventuellement utilisez un récipient plus grand.

Les fusibles ou l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique se déclenchent continuellement :

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

Présence de cassures ou de fissures sur la plaque de cuisson :

- Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.

## INSTALLATION

### Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

#### Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

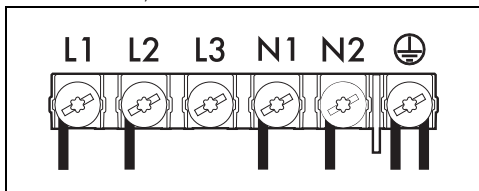
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

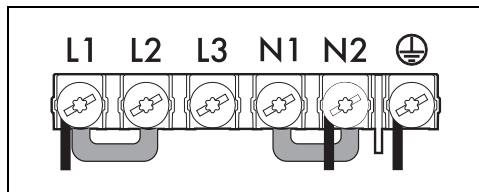
L'appareil peut être branché comme suit :

- 220-240 / 380-415 V 2N~



Câble à six pôles 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

- 220-240V 1N



Câble tripolaire 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

#### Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

#### Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

#### Découpe du plan de travail

#### Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation



Voir Avertissements généraux de sécurité.

- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal,

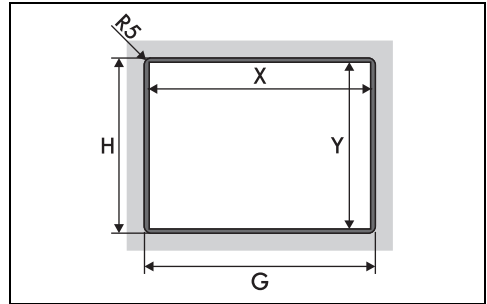
le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°C), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.
- Si le meuble n'a pas l'ouverture d'encastrement requise, celle-ci doit être créée par des travaux de menuiserie et/ou de maçonnerie et doit être réalisée par un technicien compétent.
- La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.
- Respectez également les distances minimales des découpes de la plaque à l'arrière d'après les instructions de montage.
- Si l'appareil installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478÷482	604	514

### Encastrement au ras

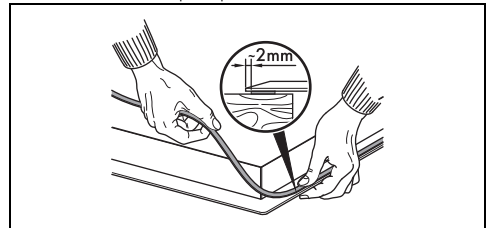
Pour ce type d'encastrement, il est nécessaire d'ajouter un fraisage au niveau des bords du trou du meuble si l'on souhaite installer la plaque de cuisson au ras du plan de travail.



\* Référez-vous aux cotes du tableau ci-dessus.

### Joint de la plaque de cuisson

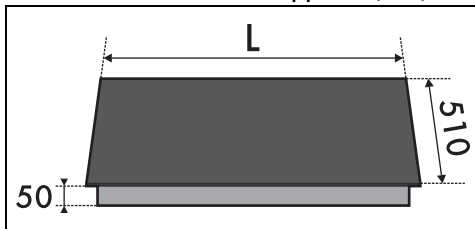
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la plaque de cuisson.



**!** Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Dans ce cas, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

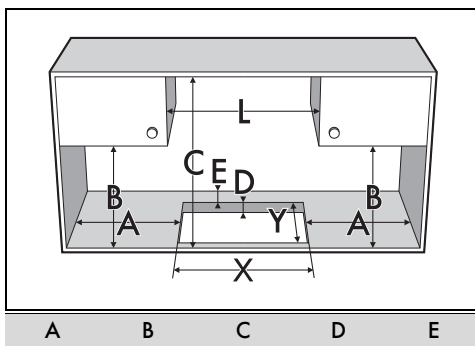
En cas d'encastrement à ras, après avoir étalé le joint autocollant (A) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé la plaque de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements. Pour démonter la plaque de cuisson, coupez le silicone avec un cutter avant

### Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



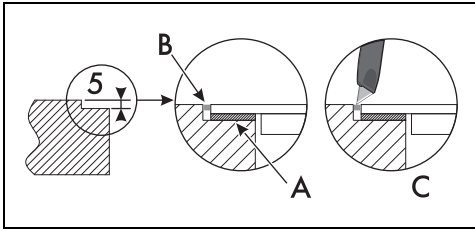
MODÈLES (cm)	L
60	600
70	750

### Encastrement normal et à ras (mm)



A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

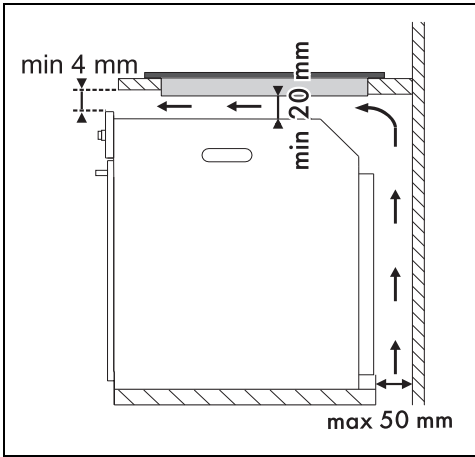
d'essayer d'extraire la plaque (C).



## Encastement

### Sur le compartiment d'encastement du four

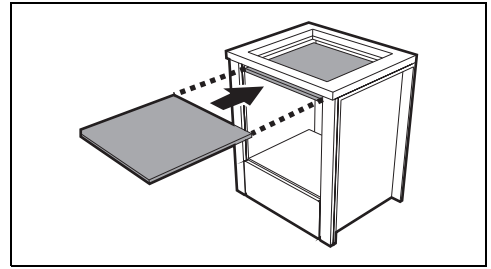
La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air. Si elle est installée au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



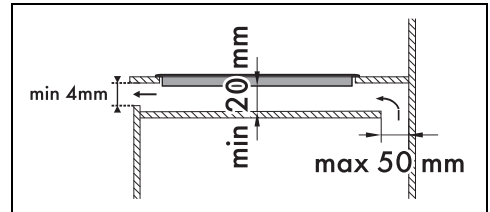
### Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou de réfrigérateurs, sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure de la plaque de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être

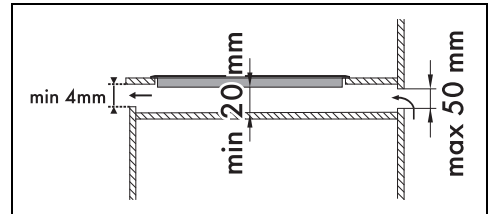
démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.



Avec une ouverture sur le fond :



Avec une ouverture à l'arrière :



Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.

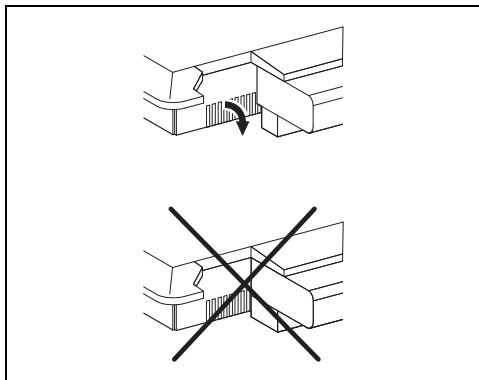


S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

## Aération

On illustre ci-après deux cas d'installation adéquate avec une aération correcte et un cas

d'installation erronée à éviter.



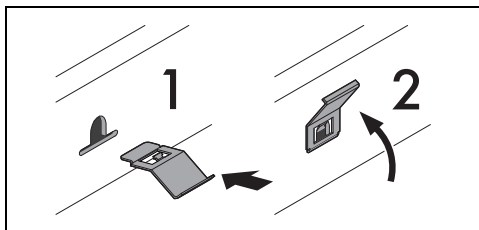
## Fixation au meuble d'encastrement



Les pinces ne doivent pas être installées à l'avant de l'appareil.

Pour garantir la fixation et un centrage optimal, positionnez les pinces fournies :

1. Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.
2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



## Pour l'installateur

- En cas de raccordement avec une fiche (si elle est présente), cette dernière doit toujours rester accessible après l'installation.
- Ne pliez ou ne coincez pas le câble d'alimentation.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.