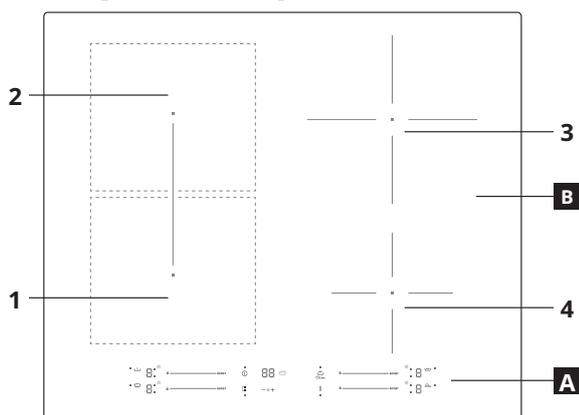


## Description de produit



**A** Panneau de commande

**B** Foyers : 1, 2, 3, 4

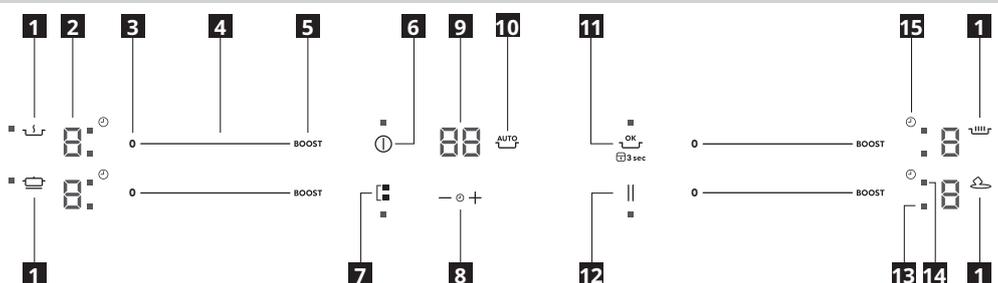
### Casserole mal positionnée ou absente

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction, n'est pas positionnée correctement ou n'est pas de la taille appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

### Chaleur résiduelle

Si la lettre H est visible sur l'écran, la zone est encore chaude. Dès que le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

## Panneau de commande



**1** Symboles des fonctions automatiques

**2** Niveau de cuisson choisie

**3** Arrêt zone de cuisson

**4** Clavier déroulant

**5** Surpuissance (Booster)

**6** Marche/Arrêt

**7** Mode Bridge<sup>+</sup>

**8** Commande minuterie

**9** Indicateur de temps de cuisson

**10** Activation de fonctions automatiques

**11** Touche OK/ Key Lock (Blocage touches)

**12** Pause

**13** Led Zone active

**14** Led minuterie

**15** Symbole minuterie

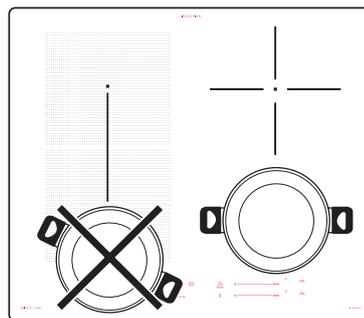
## Usage quotidien

## POSITIONNEMENT

**ATTENTION** : Ne jamais couvrir le panneau de commande avec un accessoire de cuisine ou tout autre objet, autrement le produit pourrait se mettre en mode de protection. Pour rétablir la condition de fonctionnement du produit, enlever l'accessoire de cuisine et attendre au moins 10 secondes avant d'utiliser le produit.

Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, les poêles et les casseroles doivent être maintenues à l'intérieur des marquages et centrées dans les zones de cuisson.

Lors de grillades ou de friture, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson arrière.



## Première utilisation

## LIMITATION ÉNERGIE

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

**REMARQUE** : en cas d'activation du niveau de puissance maximum de 2,5 kW, quelques caractéristiques avec une demande en puissance supérieure ne seront pas disponibles.

## Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent.

Appuyez sur la touche de minuterie «+» pendant au moins

5 secondes. L'écran affiche PL

Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le dernier niveau de puissance sélectionné apparaisse.

PL	2.5kW	4.0 kW	6.0 kW	7.2 kW
P	2.	4.	6.	7.
L	5	0	0	2

Utilisez les boutons «+» et «-» pour sélectionner la consommation électrique maximale souhaitée de la table de cuisson. Les niveaux disponibles sont : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si l'alimentation électrique est coupée.

## Fonctions

### MODE BRIDGE\*

En sélectionnant le bouton « Bridge+ Mode », vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale. La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers gauches peuvent être utilisés indifféremment. Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de casseroles. Pour activer/désactiver la zone bridge +, appuyez sur le bouton bridge+

### FONCTIONS AUTOMATIQUES

Placez la casserole en position et sélectionnez la zone de cuisson.

Appuyez sur la touche des fonctions automatiques. « R » apparaîtra sur l'écran.

Le témoin pour la fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Appuyez sur le bouton « ok » pour confirmer, autrement le témoin de fonction spéciale commencera à clignoter, en attendant le ok. Le niveau de puissance pendant la fonction spéciale est pré-réglé et ne peut pas être modifié.

Pour désactiver les fonctions automatiques, appuyez sur le bouton « 0 ».

### Fusion

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent. Cette méthode est idéale car elle respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.

### Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir vos aliments à la température idéale, habituellement une fois la cuisson terminée, ou lors de la réduction de liquides très lentement. Idéal pour servir les aliments à la parfaite température.

### Frémissement

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de frémissement, vous permettant de cuire pendant de longues périodes sans risque de brûler. Idéal pour les recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis), avec des sauces liquides.

### Ébullition

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition, avec une consommation d'énergie inférieure.

Environ 2 litres d'eau (de préférence à température ambiante) doivent être placés dans la casserole, sans couvercle. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.

**REMARQUE** : en cas d'activation de la gestion de puissance à 2,5 kW, la fonction ébullition ne sera pas disponible.

## Dépannage

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

**Veillez noter** : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

Code d'affichage	DESCRIPTION	Causes possibles	Solution
Pas de Code	Vous ne pouvez pas activer ou utiliser la plaque de cuisson.	Il reste de l'eau ou des taches sur le panneau de commande.	Nettoyer et sécher le panneau de commande.
Pas de Code	L'écran ne réagit pas au toucher.	Une partie de l'écran est recouverte ou les casseroles sont placées trop près de l'écran.	Enlever les objets. Éloigner les casseroles de l'écran. Si le problème persiste, attendre 10 secondes.
F0E1	Les ustensiles sont détectés mais ne sont pas compatibles avec l'opération requise.	L'ustensile n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyez sur le bouton Marche/arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis, essayez d'utiliser l'ustensile de cuisson avec une zone de cuisson différente, ou d'utiliser un ustensile différent.
F0E7	Mauvais raccordement du câble électrique	Le raccordement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».	Ajustez le raccordement de l'alimentation électrique selon le paragraphe « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patientez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
par ex. 	La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe « Gestion de la puissance ».
par ex.  → 	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe « Gestion de la puissance ».