

NOTICE D'UTILISATION

Plaque de cuisson avec extracteur

FR

HIDD074_ _EX

HIDD084_ _EX

HIDD084_ _EVX


Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Fonction de verrouillage pour un nettoyage	
Sécurité	4	rapide pendant la cuisson	23
Utilisation sûre	4	Fonctionnement du module d'aspira-	
Gestion de la puissance	5	tion	24
Votre plaque de cuisson avec extrac-		Couper le mode aspiration automatique	24
teur	6	Couper le mode aspiration automatique	
Cher/chère client(e) !	6	pendant la cuisson	24
Description	7	Allumer manuellement l'unité d'aspiration	24
Panneau de commandes	8	Boost	25
Indications dans l'affichage	9	Définir un arrêt différé de quelques mi-	
Avant la première utilisation	10	nutes	25
La cuisson par induction	10	Saturation du filtre à odeurs	26
Bruits de l'induction	11	Saturation du filtre à odeurs	26
Casseroles de cuisson par induction	12	Réinitialiser la mémoire de l'indication de	
Réglages de cuisson	14	saturation du filtre	27
Utilisation du système d'aspiration	15	Menu utilisateur	28
Fonctionnement de la table de cuisson	16	Limiteur de puissance	30
Commencer la préparation	16	Configuration du limiteur de puissance	30
Boost	17	Entretien	32
Symbole de détection de casserole	17	Nettoyage de la surface en verre	32
Finir la cuisson	17	Réservoir à eau	32
Activation de la fonction de Préchauffage		Nettoyage de la grille et des filtres	33
automatique	18	Filtre à odeurs (utilisation en recirculation) ...	34
Activation de la fonction de Maintien au		Dépannage	35
chaud	18	Généralités	35
Connecter les zones de cuisson à Bridge		Tableau de dépannage et des erreurs	35
Induction	19	Données techniques	37
Pause de la cuisson	19	Informations selon règlement (EU)	
Fonction de récupération	20	66/2014	37
Utilisation du minuteur de cuisine	20	Aspects environnementaux	40
Utilisation du minuteur de cuisson	21	Mise au rebut de l'appareil et de l'embal-	
Sécurité enfants	22	lage	40
		Notes	41


Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 ATTENTION !

Attention – danger

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !


Attention – risque de choc électrique

 SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure

 RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

 CORRECT

 INCORRECT

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

ATTENTION !

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez d'abord lire les instructions de sécurité fournies séparément !

Utilisation sûre

Température sécurisée

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
- La table de cuisson à induction est également équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe qui protège les composants électroniques contre les dommages. Le dispositif de protection fonctionne de plusieurs façons. Lorsque la température du foyer de cuisson devient très élevée, la puissance de cuisson est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas, la puissance du foyer de cuisson continue de baisser, jusqu'à ce que les mécanismes de sécurité éteignent complètement le foyer de cuisson. Lorsque la table de cuisson est refroidie, sa puissance totale est à nouveau disponible.

Limiteur de temps de cuisson

ATTENTION !

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil de cuisson. Il fonctionnera si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson.

Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	Le foyer de cuisson s'éteint automatiquement après :
1	8 heures, 36 min.
2	6 heures, 42 min.
3	5 heures, 18 min.
4	4 heures, 18 min.
5	3 heures, 30 min.
6	2 heures, 18 min.
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 min.
P (boost)	5 min. (puis revient au niveau 9)

Gestion de la puissance

Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.

Votre plaque de cuisson avec extracteur

Cher/chère client(e) !

Veuillez lire le d'emploi avant l'utilisation. Il inclut des conseils généraux, des informations sur les réglages que vous pouvez réaliser et des instructions pour entretenir au mieux votre appareil.

Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veuillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du manuel.**

La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et questions.

CONSEILS

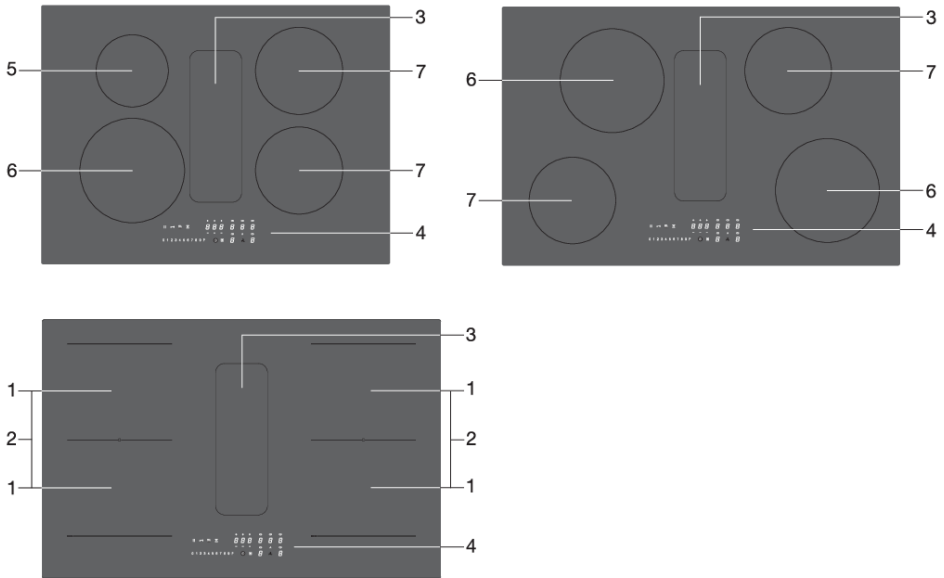
Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

Profitez de votre cuisine !

Votre plaque de cuisson avec extracteur

Description

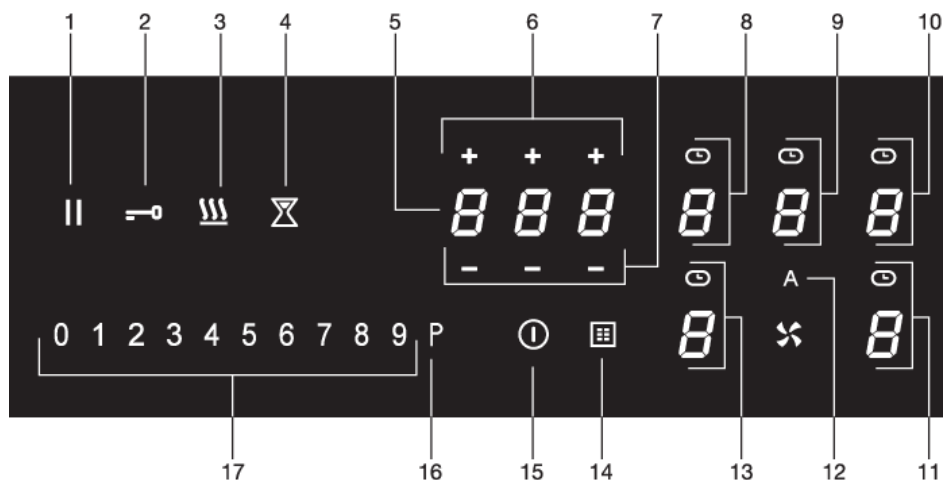
Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



1. Zones de cuisson Bridge Induction 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zones de cuisson Bridge Induction connectées 210 x 390 mm / 3,7 kW
3. Unité d'aspiration
4. Panneau de commandes (visible uniquement lorsque la table de cuisson est allumée)
5. Zone de cuisson Ø 145 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)
6. Zone de cuisson Ø 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
7. Zone de cuisson Ø 175 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)

Votre plaque de cuisson avec extracteur











Panneau de commandes








1. Touche pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de minuteur de cuisine
5. Affichage du minuteur
6. Touche plus pour le minuteur
7. Touche moins pour le minuteur
8. Touche de zone de cuisson arrière gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
9. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration) et symbole du minuteur
10. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
11. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
12. Touche « Mode aspiration automatique »
 - *Le mode automatique est actif par défaut. Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée et qu'un niveau de puissance (> 2) est réglé, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche et règle le niveau d'aspiration nécessaire.*
13. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
14. Symbole de filtre à graisse
15. Touche marche/arrêt
16. Touche Boost pour un zone de cuisson et d'aspiration
17. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
 - *régler une valeur pour un zone de cuisson et d'aspiration*

Votre plaque de cuisson avec extracteur

Indications dans l'affichage

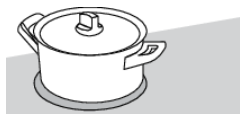
Affichage de la zone de cuisson	Description
	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. <div> SURFACE BRÛLANTE !</div> <div>Danger ! Risque de brûlures.</div>
	La sécurité enfants est activée.
	Fonction de préchauffage automatique activée.
	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
	Zones Bridge Induction connectées activées.

Affichage de l'unité d'aspiration	Description
	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Indication de saturation du filtre à odeurs.

Affichage du minuteur	Description
	Le minuteur n'a pas été réglé.
	Le minuteur a été réglé (1 heure et 25 minutes).

Avant la première utilisation

La cuisson par induction

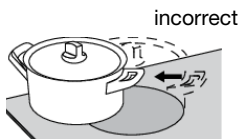
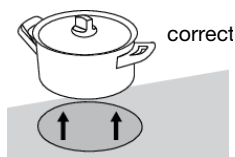


La cuisson par induction est rapide

La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment aux positions de réglage plus élevées, les mets et les liquides arrivent à ébullition très rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson. Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte d'elle-même

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est active. Si vous posez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adapte au diamètre de cette dernière. La puissance est alors réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



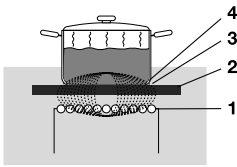
💡 INFORMATION

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Ne placez donc sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et déplacez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, afin d'éviter toute perte d'énergie.

Fonctionnement des touches tactiles et des curseurs

- Les commandes tactiles peuvent demander un certain temps d'adaptation si vous êtes habitué à d'autres commandes (rotatives). Placer le bout de votre doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à la légère pression de l'extrémité d'un doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.
- Pour définir la puissance du foyer de cuisson, effleurez l'endroit désiré sur le curseur de réglage. Lorsque vous effleurez le curseur, la puissance sélectionnée apparaît sur l'afficheur du foyer de cuisson.
- La partie sélectionnée du curseur de réglage sera entièrement éclairée.
- N'utilisez aucun objet pour actionner le curseur de réglage.

Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la table de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

Grâce aux niveaux de puissance élevés de la table de cuisson à induction, la cuisson des aliments est très rapide.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne sont pas plus chaudes que les casseroles elles-mêmes, les aliments renversés ne risquent pas de brûler le verre.

Sûr

La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Le foyer, par exemple, est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique.

Une fois la casserole enlevée, le foyer refroidit très vite.

Bruits de l'induction

- **Cliquetis**

Ce son peut être dû à des réglages de puissance inférieurs ou à la détection automatique de la casserole.

- **Les casseroles émettent des sons**

Les casseroles peuvent générer du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole. Ceci est normal à des puissances de chauffe élevée avec certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.

- **Le ventilateur émet un bourdonnement**

Pour augmenter la durée de vie et les performances de l'électronique, l'appareil est équipé de ventilateurs. Lors de l'utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur est activé pour refroidir l'appareil et vous entendrez un bourdonnement. Le ventilateur fonctionne toujours pendant plusieurs minutes après que la table de cuisson a été éteinte.

Avant la première utilisation

Casseroles de cuisson par induction

Des caractéristiques particulières de casserole sont requises pour la cuisson par induction.

Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :

- un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
- un fond plat.

CONSEILS

Vous pouvez vérifier par vous-même si vos casseroles sont appropriées à l'aide d'un aimant. Une casserole convient si la base de la casserole est suffisamment attirée par l'aimant.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La Faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	Acier inoxydable
Les casseroles émaillées résistantes	La Porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le Cuivre
	Le Plastique
	Aluminium

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut éclater (l'émail se détache de l'acier), si vous allumez la table de cuisson à un réglage élevé lorsque la casserole est (trop) sèche ;
- la base de la casserole peut se déformer - par exemple : en raison d'une surchauffe ;
- chauffer lentement les récipients émaillés.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Diamètre du récipient

- Le diamètre minimal de la casserole par zone est le suivant :
 - Ø 145 mm / Ø 160 mm : diamètre minimal de la casserole 120 mm.
 - Ø 210 mm : diamètre minimal de la casserole 140 mm.
 - Bridge Induction : diamètre minimal de la casserole 140 mm.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à Bridge Induction connectées doit mesurer au moins 220 mm.

Cocottes minutes

L'induction est très pratique si vous utilisez une cocotte à pression. Le foyer réagit très rapidement et la pression est vite atteinte. Dès que vous désactivez le foyer, la cuisson cesse immédiatement.

Détection de la casserole

- Le système de détection de casserole détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.

Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau « boost » (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson à Bridge Induction sont connectées !**

Avant la première utilisation

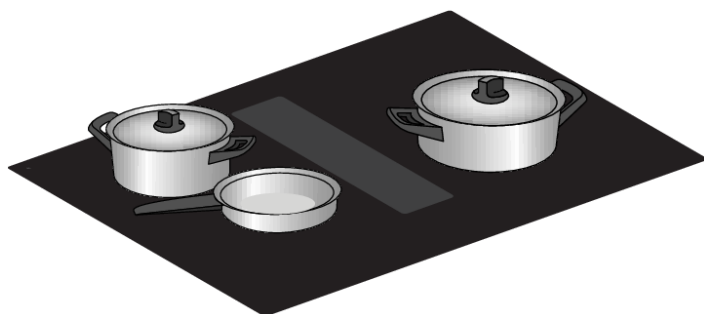
Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du contenu du récipient, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Niveau	Fonction
Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :	<ul style="list-style-type: none">• faire frémir du bouillon,• faite mijoter des viandes,• faite mijoter des légumes,• faire fondre du chocolat,• pocher,• faire fondre du fromage.
Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :	<ul style="list-style-type: none">• terminer la cuisson de grandes quantités,• décongeler des légumes durs,• frire des tranches épaisses de viande panée.
Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :	<ul style="list-style-type: none">• cuire des crêpes épaisses,• frire du bacon (gras),• cuire des pommes de terre crues,• faire du poisson pané,• cuire du poisson,• frire des tranches fines de viande panée.
Utilisez le niveau 9 pour :	<ul style="list-style-type: none">• saisir les viandes,• cuire du poisson,• cuire des omelettes,• frire les pommes de terre cuites à l'eau,• frire en profondeur des aliments.
Utilisez les réglages boost pour :	<ul style="list-style-type: none">• porter rapidement liquides à ébullition,• blanchir les légumes,• chauffer l'huile et la graisse,• wok.

Utilisation du système d'aspiration

Mise en place des casseroles et des couvercles



CONSEILS

Cuisez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Si vous le souhaitez, placez le couvercle sur la casserole à un angle avec l'ouverture du côté de l'échappement. Cela garantit une extraction optimale.

Fonctionnement de la table de cuisson

Commencer la préparation

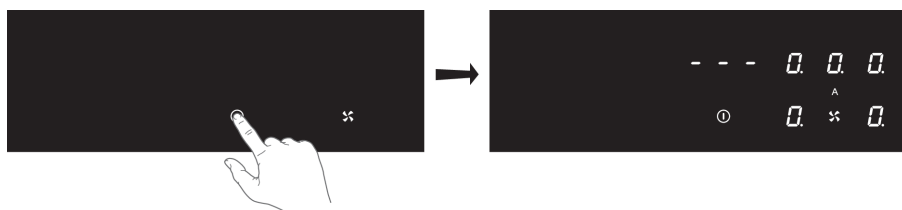
⚠ ATTENTION !

Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.
 - Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.

CONSEILS

Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

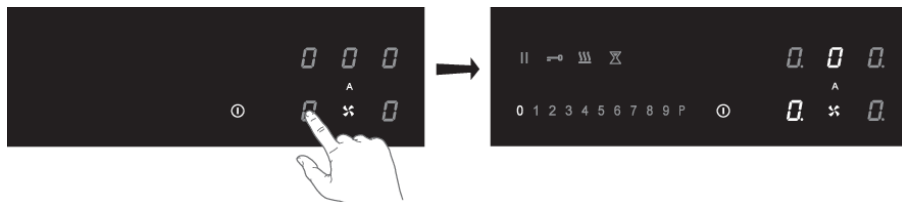


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
 - La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole ; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.

CONSEILS

Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

3. Lorsque le temps de réponse est écoulé ou pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.



4. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.
 - La zone de cuisson démarre au niveau réglé.
 - L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche de la position 3. L'unité d'aspiration peut être mise en marche manuellement aux positions 1 et 2.
 - L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche avec la vitesse d'aspiration nécessaire. Le mode d'aspiration automatique est actif par défaut.
 - Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.

Fonctionnement de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour désactiver le mode d'aspiration automatique. L'aspiration peut maintenant être réglée manuellement, si vous le souhaitez. Voir « Utilisation de l'unité d'aspiration ».
- Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.



Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson côte à côte en même temps.

1. Appuyez sur le niveau de puissance P pour sélectionner la fonction Boost.
 - Un « P » s'affiche dans l'affichage.
 - Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :



- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
 - la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
 - la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
- La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*

Finir la cuisson

1. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt.

SURFACE BRÛLANTE !

Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

Fonctionnement de la table de cuisson

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).
 - Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera clairement et vous entendrez un signal sonore unique.
3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.
 - Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.



4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

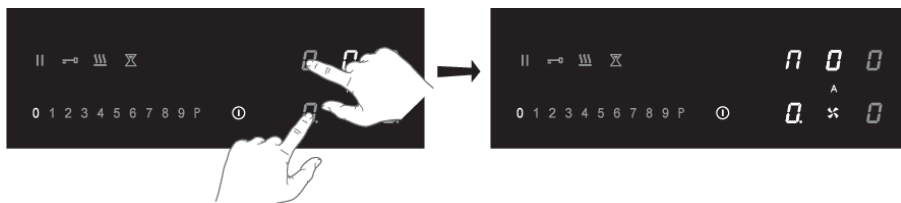
Fonctionnement de la table de cuisson

Connecter les zones de cuisson à Bridge Induction

Deux zones de cuisson à Bridge Induction peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson avant et arrière (au moins 22 cm).

Couplage des zones de cuisson à Bridge Induction

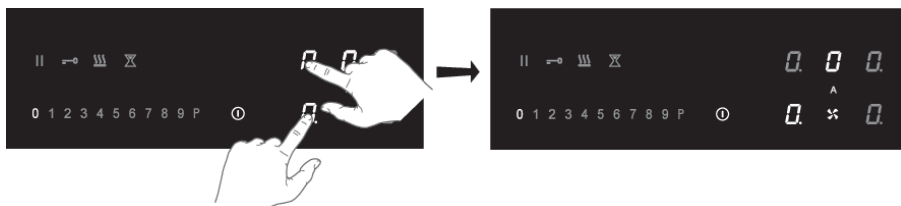
1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches.
 - *Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*



3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
 - *L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.*

Découplage des zones de cuisson à Bridge Induction

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - *Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.*



Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

1. Appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde.
 - *Tous les affichages affichent le symbole de pause.*



Fonctionnement de la table de cuisson

2. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes et le processus de cuisson reprend.
 - *La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.*

Fonction de récupération

En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 5 secondes.
 - *La touche Pause clignote.*
2. Appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes.
 - *Les réglages précédents sont réactivés.*

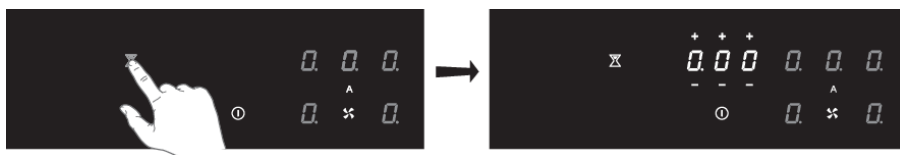
Utilisation du minuteur de cuisine

CONSEILS

Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour activer le minuteur de cuisine.
 - *L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».*



2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
 - *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.*
 - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
 - *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
 - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
3. Appuyez sur l' affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.

Fonctionnement de la table de cuisson

- *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*

CONSEILS

- Appuyez sur l'affichage du minuteur, puis appuyez sur la touche « - » pour régler le temps sur « 0.00 » pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.
- Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre le minuteur de cuisine avant la fin du temps.

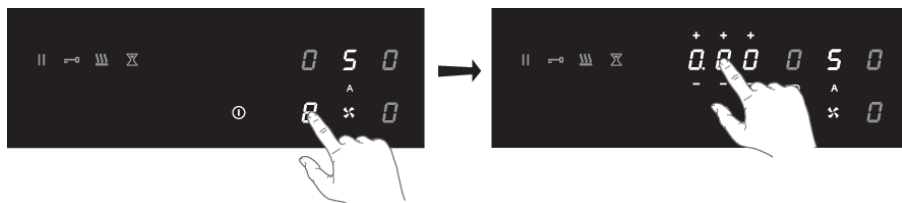
Utilisation du minuteur de cuisson

CONSEILS

Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur l' affichage du minuteur.
 - *Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.*



3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
 - *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence. Le symbole de minuteur clignote lentement.*
 - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
 - *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
 - *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
 - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur l' affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
 - *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*

Fonctionnement de la table de cuisson

CONSEILS

Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante.
2. Appuyez sur l' affichage du minuteur.
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
 - Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
 - Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.
 - Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.

Arrêter le minuteur de cuisson

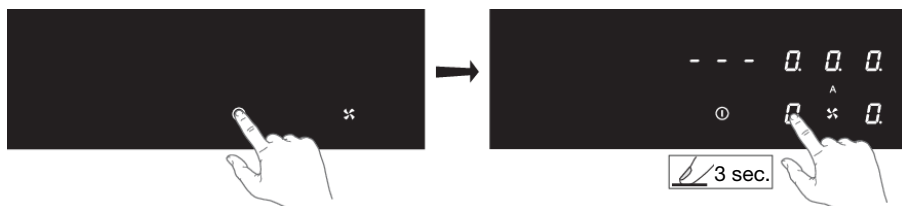
Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
 - Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 0.00 ».
 - Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

Sécurité enfants

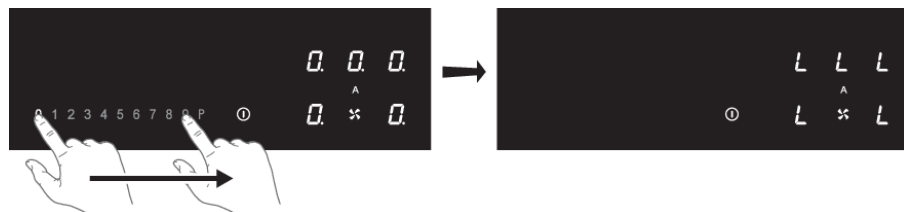
Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.



3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur.
 - Tous les affichages montrent le symbole « L ».

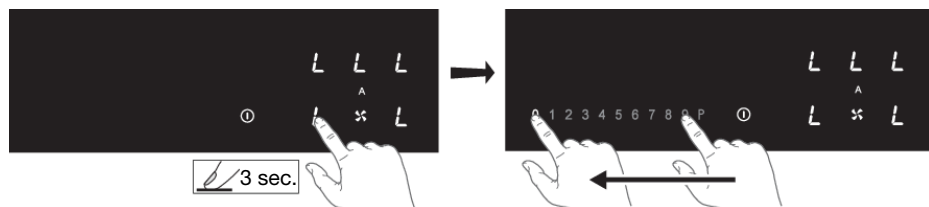
Fonctionnement de la table de cuisson



La table de cuisson est maintenant verrouillée. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil. Après 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur.
 - *Le symbole L disparaît de tous les affichages ; la sécurité enfants est maintenant désactivée.*



Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
 - *La touche de verrouillage s'allume; les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pour permettre un nettoyage rapide.*
2. Pour la désactiver, appuyez encore sur la touche de verrouillage.



Fonctionnement du module d'aspiration

⚠ ATTENTION !

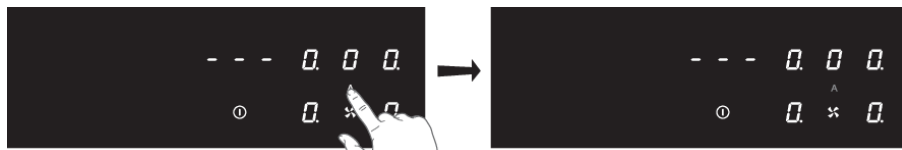
Par défaut, le mode d'aspiration automatique est actif ; la touche s'allume plus intensément. En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.

CONSEILS

Si la table de cuisson est éteinte et est toujours chaude (le symbole H est visible), l'unité d'aspiration fonctionnera en mode de suivi pendant encore 15 minutes.

Couper le mode aspiration automatique

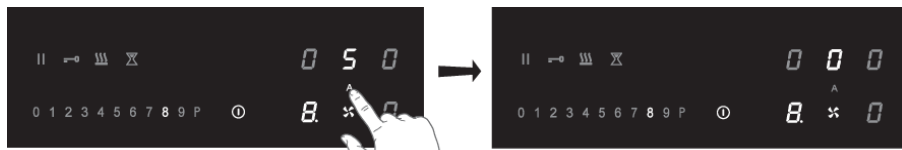
- Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.
 - Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.
- Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
 - La touche « Mode aspiration automatique » n'est plus intensément éclairée ; le mode aspiration automatique est désactivé.



Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson

Une zone de cuisson fonctionne (dans cet exemple niveau 8) et le mode aspiration automatique est actif (niveau 5).

- Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
 - La touche « Mode aspiration automatique » n'est plus intensément éclairée. L'unité d'aspiration peut maintenant être réglée manuellement.



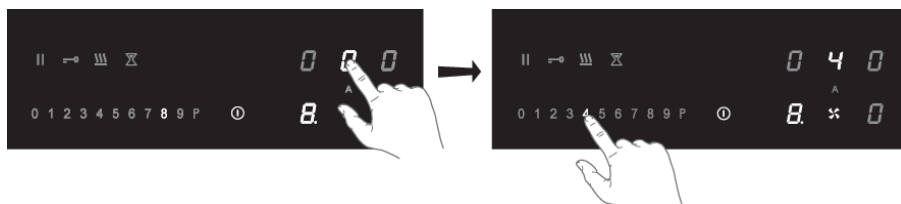
Allumer manuellement l'unité d'aspiration

- Mise sous tension de la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
 - L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.

Fonctionnement du module d'aspiration

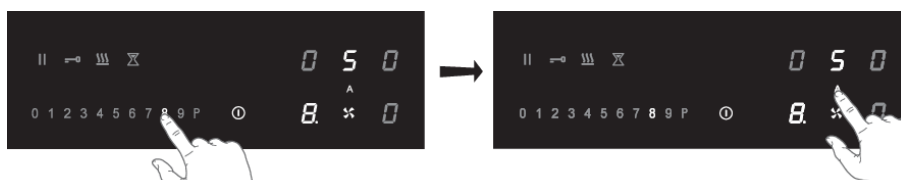
3. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 3 secondes en touchant le curseur (1 à 9).

- L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.
- Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.

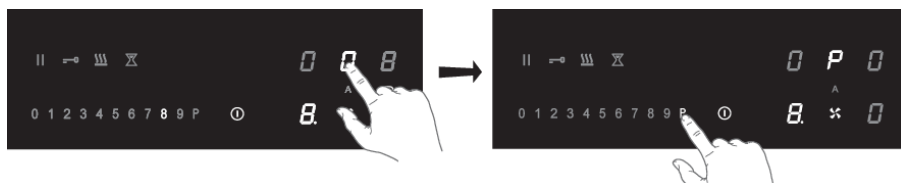


Boost

1. Allumez la table de cuisson et définissez un niveau de puissance (>2).
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour couper l'aspiration automatique.



3. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
 - L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.
4. Appuyez sur le niveau P pour sélectionner la fonction « Boost ».
 - L'unité d'aspiration s'allume au niveau de vitesse P (Boost).
 - Un « P » s'affiche dans l'affichage.



Définir un arrêt différé de quelques minutes

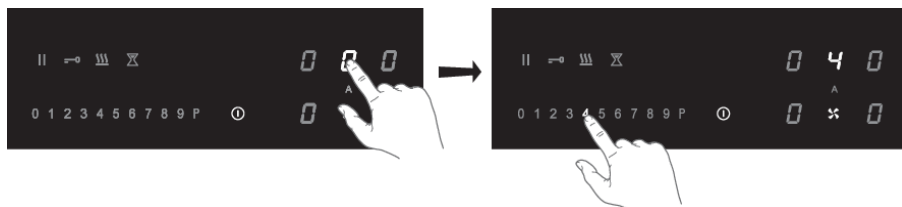
Utilisez cette fonction pour que l'unité d'aspiration s'éteigne avec un retard de quelques minutes.

⚠ ATTENTION !

Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

Fonctionnement du module d'aspiration

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche d'aspiration et définissez un niveau de vitesse d'aspiration.



3. Appuyez sur l'affichage du minuteur.
 - *Le symbole de minuteur de l'unité d'aspiration s'allume.*
4. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler l'arrêt différé.
 - *Le compte à rebours des minutes commence automatiquement.*
 - *Une fois les minutes réglées écoulées, l'unité d'aspiration s'éteint.*



Saturation du filtre à odeurs

Après 100 heures de fonctionnement, le symbole du filtre à graisse est allumé ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à graisse (voir « Entretien/Nettoyage des filtres »). L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours activée.

Saturation du filtre à odeurs

Par défaut, l'indication de saturation du filtre à odeurs est désactivée (lorsque l'aspiration fonctionne en mode conduit). Activez l'indication de saturation du filtre à odeurs si l'unité d'aspiration est installée comme application de recirculation.

Après 200 heures de fonctionnement, un « C » clignotant apparaît sur l'affichage de l'unité d'extraction ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir « Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres »).

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
 - *Le symbole du filtre à odeurs « C » s'allume intensément pendant 1 seconde.*
 - *Maintenant, le symbole « C » s'allume sur l'affichage lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.*

Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
 - *Le symbole du filtre à odeurs « C » clignote deux fois.*

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

Réinitialiser la mémoire après avoir remplacé le filtre à graisse et/ou le filtre à odeurs.

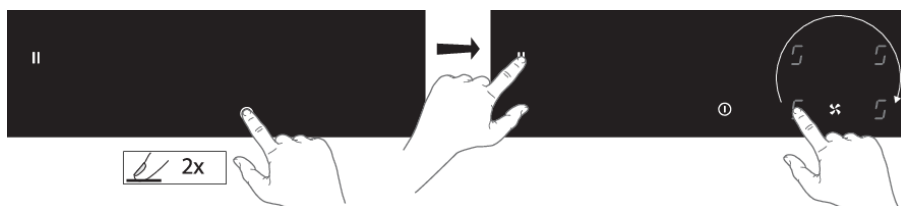
1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pendant 5 secondes.
 - *Le symbole du filtre à graisse ou le symbole du filtre à odeurs s'éteindront et la mémoire recommencera à compter.*

Menu utilisateur

CONSEILS

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
 - *La touche Pause clignote.*
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



4. Relâchez la touche Pause.
 - « U » clignote en alternance avec un nombre entre 2 et 7 sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.
 - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).



6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau).
7. Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.



Code de menu	Description	Valeur de configuration
U2	Touche de volume sonore	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume du signal d'alarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours (activée ou désactivée)	0 - 1
U6	Détection de casserole (activée ou désactivée)	0 - 1
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 - 1 - 2

Limiteur de puissance

⚠ ATTENTION !

Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le changer à 2800 W, 3500 W ou 4500 W.

Configuration du limiteur de puissance

Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson.

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
 - *La touche de maintien au chaud clignote.*
 - **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
 - **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).

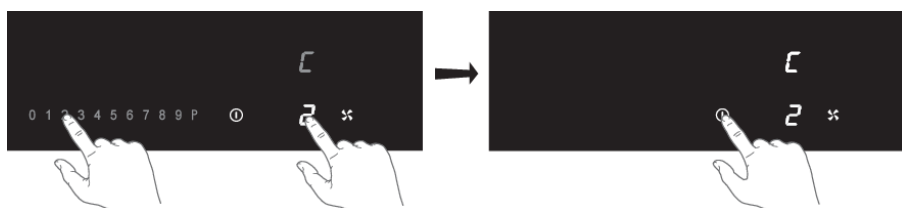


5. Relâchez la touche de maintien au chaud.
 - « C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
 - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
 - « C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.

Limiteur de puissance



7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir le tableau).
8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.
 - *La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.*



Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400 W
1	4500 W
2	3500 W
3	2800 W

Nettoyage de la surface en verre

CONSEILS

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la table de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la table de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de la nettoyer tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Tâches résistantes

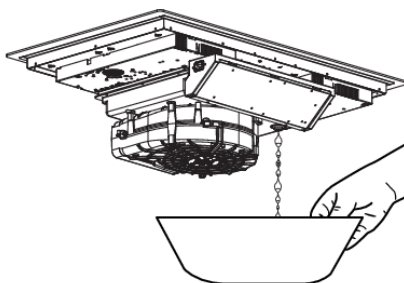
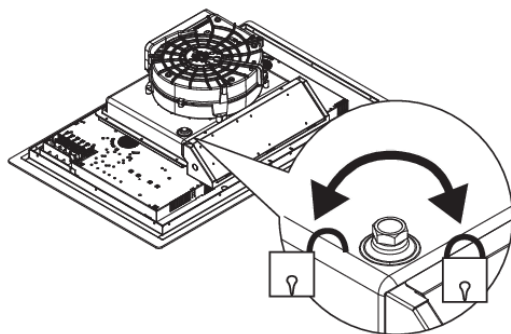
- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Grattez les taches desséchées avec une raclette pour vitrocéramique. La raclette est aussi le meilleur moyen pour enlever le plastique et le sucre qui ont fondu.

REMARQUE

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que la laine d'acier ou les tampon à récurer.

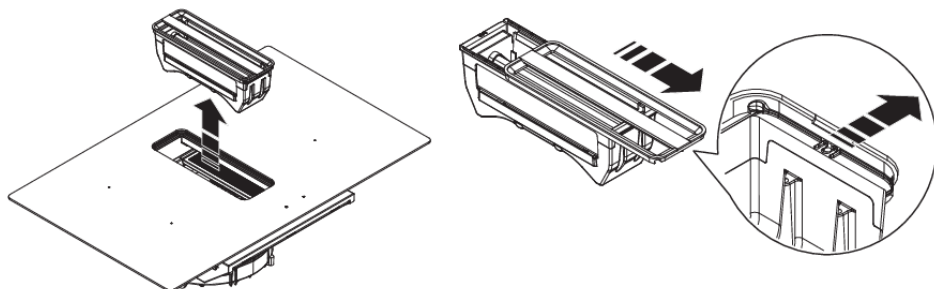
Réservoir à eau

Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.

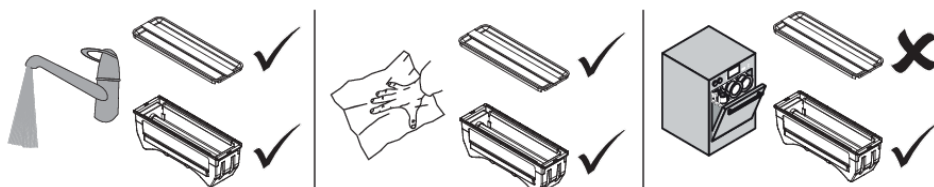


Nettoyage de la grille et des filtres

1. Retirer la grille avec filtre de l'entrée d'aspiration.
2. Faites délicatement glisser le filtre hors de la grille.



- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre; sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille en fonte dans un lave-vaisselle.
- Nettoyez le filtre à graisse, s'il est utilisé, au moins une fois par semaine (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre à graisse avec un détergent non agressif, de préférence à la main ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.

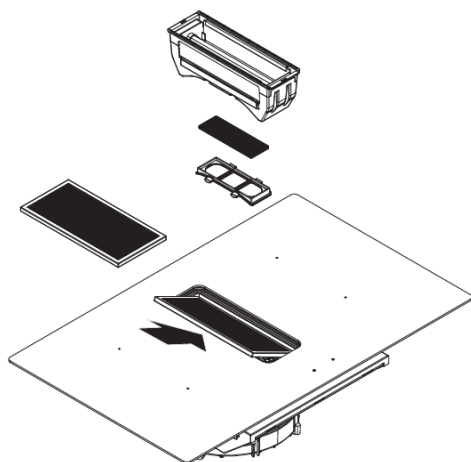


Filtre à odeurs (utilisation en recirculation)

Les filtres à charbon sont situés des deux côtés du filtre à graisse et sous le filtre à graisse. Ces filtres sont régénérables en les lavant et en les séchant bien. Pour ce faire, suivez la procédure suivante.

Le filtre à charbon actif régénérable doit être lavé à la main avec un produit de nettoyage neutre ou dans le lave-vaisselle à une température maximale de 65 °C (le lavage doit être effectué sans assiettes, ni plats, ni tasses, etc. dans le lave-vaisselle). N'utilisez pas de détergent.

Ôtez tout excédent d'eau. Prenez soin de ne pas endommager le filtre. Faites sécher les filtres dans le four pendant au moins 1 heure à une température maximale de 80 °C. Vous devrez remplacer le filtres après de trois ans maximum (ou si le filtres sont endommagés).



ATTENTION !

Il est important que les filtres à graisse et les filtres à charbon actif régénérable soient complètement secs avant d'être remis en place.

Généralités

REMARQUE

Si vous remarquez une fissure dans le dessus en verre (aussi petite soit-elle), mettez immédiatement la table de cuisson hors tension et débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise).

Contactez ensuite le service après-vente.

Tableau de dépannage et des erreurs

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web pour de plus amples informations.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre table de cuisson.	Il est dû au limiteur de puissance des foyers avant et arrière. Un léger cliquetis est également audible avec des réglages de puissance moins élevés.	Fonctionnement normal.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole.	Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche « u ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez des casseroles appropriées.
Une foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur (en cas de raccordement permanent).

Dépannage

Suite du tableau de la page précédente

Problème	Cause possible	Solution
La zone s'arrête involontairement et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît	La zone est surchauffée.	Une fois la table refroidie, la cuisson peut être poursuivie.
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les connexions électriques.
La plaque vitrocéramique est cassée.		Retirez la fiche de la prise. Contactez votre installateur.
		Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
L	L est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre « Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants ».
C	C est indiqué dans l'affichage.	Saturation du filtre à odeurs.	Il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir « Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres »).
Er03	Er03 apparaît à l'écran.	Le panneau de commandes est sale ou humide.	Vérifiez le panneau de commandes.
		Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
ER21	Er21 apparaît à l'écran.	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
E2	E2 apparaît à l'écran.	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
E3	E3 apparaît à l'écran.	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.
E8	E8 apparaît à l'écran.	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.

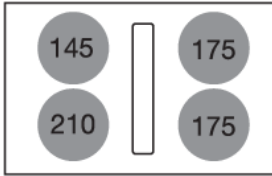
En cas d'autres codes d'erreur : veuillez noter le code d'erreur et contacter le service après-vente.

plaque de cuisson				
Numéro de type		HIDD074__EX	HIDD084__EX	HIDD084__EVX
Dimensions	Largeur	700 mm	800 mm	800 mm
	Profondeur	520 mm	520 mm	520 mm
	Hauteur	230 mm	230 mm	230 mm
Type de produit		Installation intégrée		
Tension/fréquence d'alimentation		~380-415 V 50/60 Hz ~220-240 V 50/60 Hz		
Puissance		7620 W	7620 W	7620 W
Poids		18 kg	20 kg	20 kg
Unité d'aspiration				
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		430 m³/h	430 m³/h	430 m³/h
Bruit max* - Installation avec évacuation		63 dB(A)	63 dB(A)	63 dB(A)
Puissance de l'unité d'aspiration		220 W	220 W	220 W

* Vitesse maximale (hors boost)

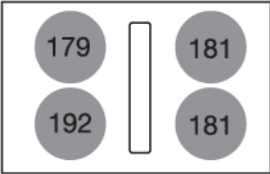
Informations selon règlement (EU) 66/2014

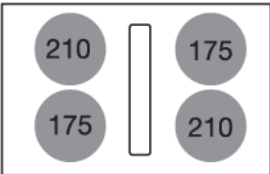
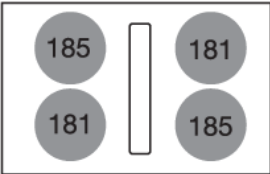
Mesures selon EN60350-2 / EN 30-2-1

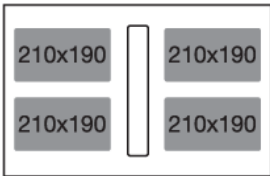
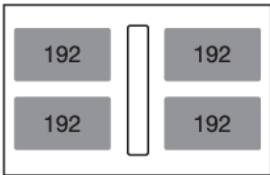
Identification du modèle	HIDD074__EX
Marque commerciale	ATAG
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	

Données techniques

Suite du tableau de la page précédente

Identification du modèle	HIDD074__EX
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	183,3

Identification du modèle	HIDD084__EX
Marque commerciale	ATAG
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	183

Identification du modèle	HIDD084__EVX
Marque commerciale	ATAG
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	192

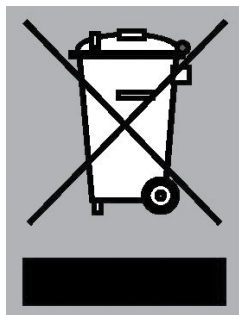
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

REMARQUE

Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.



Déclaration de conformité

Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



905377-a1



Sous réserve de modification.