

<b>AVERTISSEMENTS</b>	<b>38</b>	<b>UTILISATION</b>	<b>46</b>
Avertissements généraux de sécurité	38	Opérations préliminaires	46
Installation	42	Fonctions d'usine	46
Fonction de l'appareil	43	Utilisation de la plaque de cuisson	47
Ce manuel d'utilisation	43	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>51</b>
Responsabilité du fabricant	43	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	51
Plaque d'identification	43	Que faire si...	52
Élimination	43	<b>INSTALLATION</b>	<b>52</b>
Pour économiser l'énergie	43	Branchement électrique	52
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	44	Découpe du plan de travail	53
Comment lire le manuel d'utilisation	44	Encastrement	55
<b>DESCRIPTION</b>	<b>44</b>	Fixation au meuble d'encastrement	55
Description générale	44	Pattes de fixation	55
Panneau de commandes	46	Essais de bon fonctionnement	56
		Pour l'installateur	56

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.
- Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous manipulez les casseroles chaudes.
- 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.
- 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.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- **ATTENTION** : Cuisiner sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture.
- 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'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- N'utilisez pas ou ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **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.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- 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, pour éviter le risque d'électrocution. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les indicateurs de chaleur

résiduelle sont actifs.

- Activez le verrouillage des commandes si des enfants ou des animaux domestiques peuvent atteindre la table de cuisson.
- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- ATTENTION : N'utilisez qu'un écran de protection conçu par le fabricant de l'appareil de cuisson. L'utilisation d'écrans de protection non adaptés peut provoquer des accidents.

### **Domages subis par l'appareil**

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la surface et de la faire éclater.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention
- Danger d'incendie : Ne posez/ conservez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- 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 sur la plaque de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.
- 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.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 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.
- 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).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- 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.
- Nettoyez constamment les

touches à capteur et n'y posez aucun type d'objet.

- Pour éviter de rayer la surface en verre, ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque, mais soulevez-les et replacez-les où vous le souhaitez.

## Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas cet appareil sur un piédestal.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- 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.

- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- 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.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- 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.
- 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.

## Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) à la page consacrée au produit en question.

## Comment lire le manuel d'utilisation

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



Avertissement/Attention



Informations/Recommandations



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.

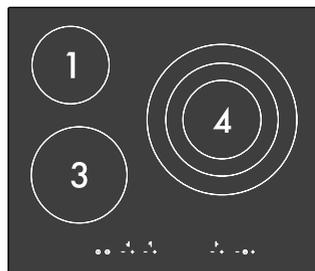
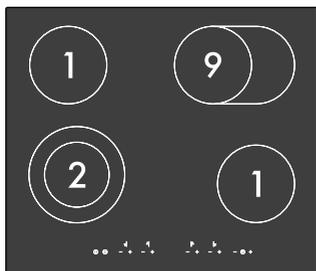
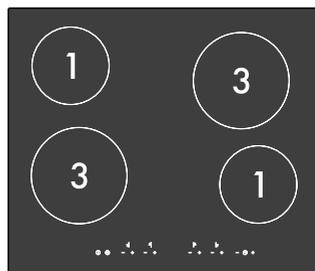
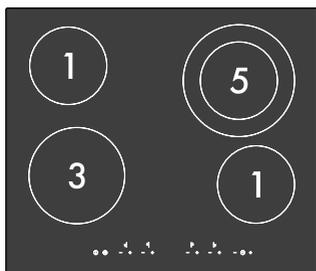
# DESCRIPTION

## Description générale

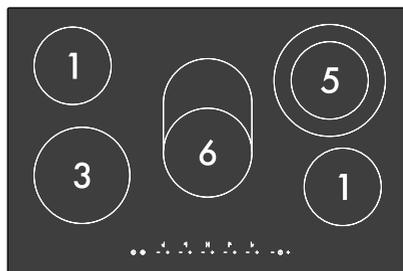
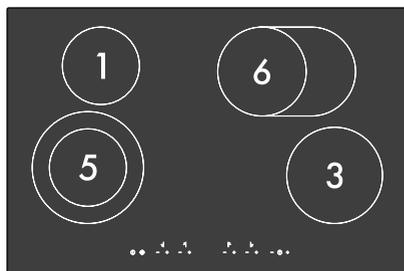


30

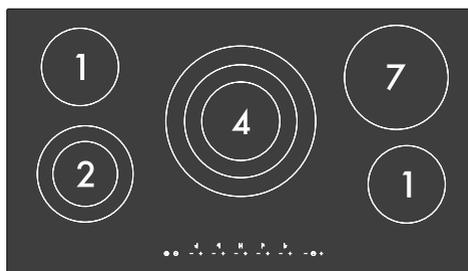
60



77



90



Zone	Diamètre externe (mm)	Puissance maximale absorbée (W)*	Diamètre interne (mm)	Puissance maximale absorbée (W)*	Diamètre intermédiaire (mm)	Puissance maximale absorbée (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-

Zone	Diamètre externe (mm)	Puissance maximale absorbée (W)*	Diamètre interne (mm)	Puissance maximale absorbée (W)*	Diamètre intermédiaire (mm)	Puissance maximale absorbée (W)*
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2000	148	800	-	-
6	plaque ovale	2000	170	1000	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	plaque ovale	2000	148	1100	-	-

\* Les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant les réglages effectués et la tension du réseau.

## Panneau de commandes

### Symboles



#### Touche ON/OFF

Allume ou éteint la plaque de cuisson.

#### Touche de verrouillage des commandes



Enfoncée pendant 3 secondes, elle active ou désactive le verrouillage des commandes.

#### Touche augmentation



Elle augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

#### Touche de diminution



Elle diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

#### Touche du temporisateur



Elle active le temporisateur pour l'extinction automatique/minuteur.

## Zones de cuisson



Avant gauche



Arrière gauche



Centrale



Arrière droite



Avant droite



Central droite



Avant (version de 30 cm uniquement)



Arrière (version de 30 cm uniquement)

## UTILISATION

### 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).

### 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.

#### Mise sous tension et mise hors tension

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

Dans les 5 secondes qui suivent l'allumage, si aucune plaque n'est activée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

## Utilisation de la plaque de cuisson

### Allumage de la zone de cuisson simple

1. Après avoir allumé la plaque de cuisson, agissez sur la touche Augmentation  pour activer la zone souhaitée. L'afficheur indique le symbole .
2. Agissez sur la touche Augmentation . L'afficheur montre le symbole  ou  pour indiquer que la zone de cuisson est active à la puissance maximale.
3. Agissez sur les touches Augmentation  ou Diminution  pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.

 Quand la zone de cuisson est désactivée () , il est impossible de l'activer en appuyant sur la touche Diminution .

 Si vous appuyez sur la touche Augmentation quand la zone de cuisson est à la puissance maximale, la zone de cuisson se désactive.

### Allumage de la zone de cuisson double/triple

1. Après avoir sélectionné la puissance maximale  ou  , appuyez sur les touches Augmentation  . Un point lumineux s'allume sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson interne  ou .

### Pour la zone de cuisson triple (si présente)

2. Appuyez de nouveau sur la touche Augmentation  pour l'activation complète de la zone de cuisson. Un point lumineux clignote sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson complète  ou .

## Pour modifier la puissance (les deux zones)

3. Agissez sur les touches Augmentation  et Diminution  pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.

 Si vous appuyez sur la touche Augmentation quand la zone de cuisson est à la puissance maximale, la zone de cuisson se désactive.

FR

## Fonction Melting (Fondre)

 Cette fonction permet de faire fondre les aliments comme le beurre, le chocolat.

Pour activer la fonction Melting, après avoir allumé la plaque de cuisson :

1. Après avoir sélectionné la puissance sur  , appuyez sur la touche Augmentation  . L'afficheur indique .
2. Appuyez de nouveau sur la touche Augmentation  . L'afficheur indique .

## Chaleur résiduelle

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole  s'affiche si celle-ci est encore chaude.

## Accélérateur

Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de réchauffement sélectionné. Les zones de cuisson s'allument à la puissance maximale puis diminuent une fois que le niveau de puissance sélectionné est atteint.

1. Au moyen des touches Augmentation  et Diminution  , sélectionnez un niveau de puissance compris entre 1 et 9 (également dans la modalité double ou triple).
2. Enfoncez simultanément les touches Augmentation  et Diminution  de la zone sur laquelle vous souhaitez activer la fonction d'accélérateur. Le message  et

la puissance qu'on vient de sélectionner s'alternent sur l'afficheur.

Niveau de puissance	Temps de réchauffage avec la fonction  (min)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

### Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre une utilisation involontaire ou inappropriée.

Celui-ci est utile pour prévenir les modifications accidentelles des valeurs de cuisson sélectionnées ; vous pouvez l'activer si la plaque de cuisson est allumée ou éteinte.

- Après avoir activé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche Verrouillage des commandes  pendant au moins 2 secondes. Un point lumineux apparaît sur la touche pour indiquer que les commandes sont maintenant bloquées et toute pression sur une touche quelconque affiche le message  ou  (suivant les modèles).
- Appuyez sur la touche « Verrouillage des commandes »  pendant au moins 2 secondes. Le point lumineux au-dessus du symbole s'éteint pour indiquer qu'on peut agir sur une touche quelconque.



Pour des raisons de sécurité, la touche ON/OFF  reste active avec au moins une zone de cuisson activée. On peut éteindre l'ensemble de la plaque de cuisson à tout moment, même si le verrouillage des commandes est actif.

### Temporisateur du minuteur (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction permet de programmer un temporisateur du minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps sélectionné (de 1 à 99 minutes).

- Lorsque l'appareil est hors tension, appuyez sur la touche Temporisateur . L'afficheur indique le message  pour signifier la possibilité de modifier le minuteur.
- Utilisez les touches  et  pour sélectionner le laps de temps du minuteur souhaité (maintenez-les enfoncées pour obtenir un avancement plus rapide).
- Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, la plaque de cuisson informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, appuyez sur la touche minuteur .
- Pour désactiver le minuteur durant le compte à rebours, mettez sa valeur à zéro au moyen de la touche Diminution . Lorsque l'afficheur indique le message , cela signifie que le minuteur est désactivé.

### Temporisateur de désactivation automatique (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction permet de programmer un temporisateur du minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps sélectionné (de 1 à 99 minutes).

- Lorsque l'appareil est hors tension, appuyez sur la touche Temporisateur . L'afficheur indique le message  pour signifier la possibilité de modifier le temporisateur.
- Appuyez de nouveau sur la touche Minuteur . Si au moins une zone de cuisson est active, un point lumineux s'allume sous les commandes de la première zone active (de gauche à droite).
- Appuyez sur les touches  et  pour sélectionner le temps souhaité pour l'extinction automatique (maintenez-les enfoncées pour une avance rapide), ou sélectionner une autre zone de cuisson par l'intermédiaire de la touche Minuteur .

4. Pour modifier le temps sélectionné, appuyez sur la touche Minuteur  jusqu'à l'affichage d'un point lumineux sous les commandes de la zone de cuisson sur laquelle on souhaite effectuer la modification.
5. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, la plaque de cuisson désactive la zone de cuisson et informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, appuyez sur une touche quelconque.



Si le temporisateur d'extinction automatique est activé sans qu'aucune zone de cuisson ne soit active, il se comporte comme un temporisateur du minuteur.

### Menu secondaire

La plaque de cuisson possède également un menu secondaire qui permet d'activer ou de désactiver certains paramètres :

1 = Verrouillage des commandes automatique : dans cette modalité, le verrouillage des commandes s'active automatiquement une minute après la dernière intervention de l'utilisateur.

2 = Show room : dans cette modalité, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif (utile pour une démonstration au magasin).

Toutes les minutes, l'afficheur indique le message  pendant une seconde. Pour utiliser la plaque de cuisson normalement, il est nécessaire de sélectionner ce mode sur .

3 = Puissance ECO (sur certains modèles uniquement) :

avec cette modalité, l'électronique de la plaque de cuisson règle automatiquement les puissances de manière à respecter l'absorption maximale sélectionnée : 3 ou 4 kW. Pour utiliser la plaque de cuisson à la puissance maximale, sélectionnez ce mode sur .

À la première installation, dans un délai de deux minutes après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, maintenez les touches

Augmentation  et Diminution  de la première zone de cuisson (celle qui se trouve à

proximité du symbole ) enfoncées.

L'afficheur de la zone de cuisson indique le numéro de la sélection en cours de modification (1 = Verrouillage commandes automatique, 2 = Show room, 3 = Puissance ECO) avec sa valeur à côté ( : activé,  : désactivé).

Par exemple  indique que le Verrouillage automatique des commandes est désactivé.

Appuyez sur la touche Augmentation  ou Diminution  pour modifier la sélection sur les valeurs  ou . Si l'on modifie le paramètre Puissance ECO, on peut sélectionner les valeurs suivantes  (3 kW),  (4 kW),  (absorption maximale).

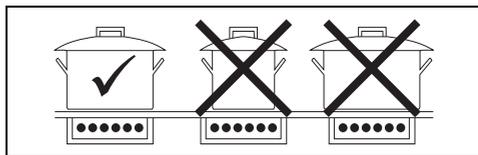
Pour avancer et modifier les réglages successifs, appuyez sur la touche Verrouillage des commandes .



Si la plaque de cuisson est installée et activée, mettez-la hors tension. Remettez-le sous tension et, dans un délai de deux minutes, effectuez les opérations décrites ci-dessus.

### 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 indicatif des cuissons

Niveau de puissance	Types de cuisson	Approprié pour...
0	Position OFF	Éteint
U	Réchauffage des aliments	Réchauffer les aliments
1	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)	Faire fondre du beurre, du chocolat ou des produits analogues.
2	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliments	Maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, battre des sauces au jaune d'œuf ou au beurre
3-4	Pour continuer la cuisson	Réchauffer des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses
5	Cuire de grandes quantités d'aliments	Maintenir de l'eau en ébullition, cuire des omelettes de 4-6 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses
6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
7-8	Rôtir des pièces plus grandes, faire rissolel avec de la farine	Rôtir de la viande ou des poissons, biftecks, foie, rissolel de viandes ou de poissons, œufs, etc.
9-p	Rôtir, rissoler, cuire (puissance maximale)	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

### Limitation de la durée de cuisson

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

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

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et si elle est

chaude le symbole **H** s'affiche.

Niveau de puissance	Durée maximale de cuisson (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120

Niveau de puissance	Durée maximale de cuisson (min)
9	70
P	70

### Protection contre la surchauffe

Si vous utilisez la plaque de cuisson au maximum de sa puissance pendant une longue période, l'électronique pourrait présenter des difficultés au niveau du refroidissement, surtout en présence d'une température ambiante élevée.

Dans ce cas, un dispositif intervient en coupant l'alimentation des zones de cuisson antérieures et l'afficheur indique les messages **H** et **E** clignotants.

Si la température de la carte électronique ne diminue pas, le dispositif met toutes les zones de cuisson hors tension et le message **H I T E** s'affiche (sur certains modèles uniquement).

Lorsque la température revient sous les niveaux de garde, la cuisson peut reprendre.

### Autres fonctions

En cas d'un actionnement simultané ou prolongé de trois ou plusieurs commandes (par exemple si l'on y pose involontairement une casserole ou si une fuite d'eau s'est produite), un dispositif automatique désactive toutes les zones de cuisson (si allumées) et l'afficheur indique le message d'erreur **E2**.

## 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.

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.

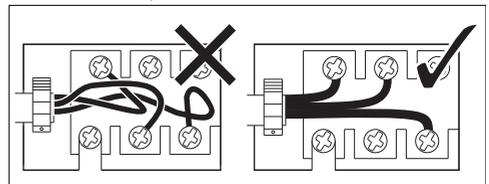
N'enlevez jamais la plaque.

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus

long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

### Raccordement du bornier

Disposez les câbles de manière ordonnée afin d'éviter les chevauchements ou les contacts avec d'éventuels cavaliers. Les câbles doivent être de la longueur correcte pour éviter les accumulations/torsions à l'intérieur du bornier.



L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

## Modèles de 30 cm :

### 220-240 V 1N $\sim$

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

câble tripolaire

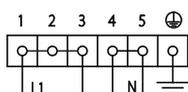


## Modèles de 60 cm :

### 220-240 V 1N $\sim$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

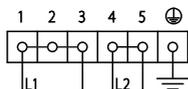
câble pentapolaire



### 220-240 V 2 $\sim$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

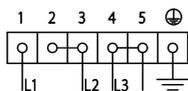
câble pentapolaire



### 220-240 V 3 $\sim$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

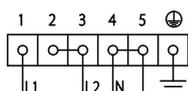
câble pentapolaire



### 380-415 V 2N $\sim$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

câble pentapolaire



Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).



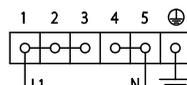
Pour chaque raccordement s'il est présent, utilisez toujours le cavalier fourni, le raccordement entre les bornes 2 et 3, 4 et 5 doit toujours être effectué.

## Modèles de 60 - 77 - 90 cm :

### 220-240 V 1N $\sim$

3 x 6 mm<sup>2</sup>

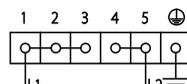
câble tripolaire



### 220-240 V 2 $\sim$

3 x 6 mm<sup>2</sup>

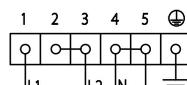
câble tripolaire



### 380-415 V 2N $\sim$

4 x 4 mm<sup>2</sup>

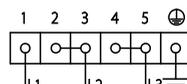
câble tétrapolaire



### 220-240 V 3 $\sim$

4 x 4 mm<sup>2</sup>

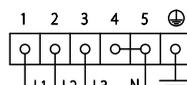
câble tétrapolaire



### 380-415 V 3N $\sim$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

câble pentapolaire



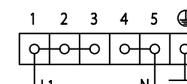
Pour chaque raccordement s'il est présent, utilisez toujours le cavalier fourni, le raccordement entre les bornes 4 et 5 doit toujours être effectué.

## Modèles de 60 - 90 cm (limités à 3 kW)

### 220-240 V 1N $\sim$

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

câble tripolaire



## Découpe du plan de travail

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



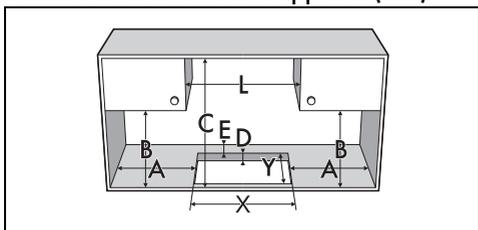
Voir Avertissements généraux de sécurité.

- 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.

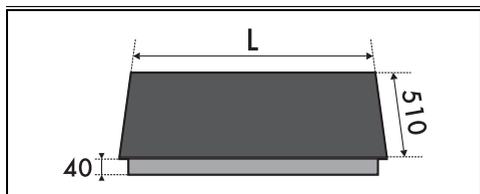
- La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.
- Respectez également les distances minimales des découpes de la plaque à l'arrière d'après les instructions de montage.
- Si l'appareil installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

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



A	B	C	D	E
---	---	---	---	---

min. 50	min. 460	min. 750	20±60	min. 50
---------	----------	----------	-------	---------



avec cadre :

L	X	Y
570	560	500
760	750	500

avec bord biseauté :

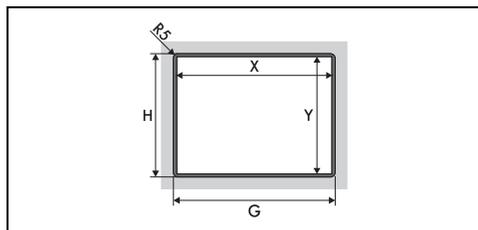
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

avec bord droit :

Pour ce type de plaques de cuisson, il est nécessaire d'ajouter un fraisage dans le trou d'encastrement pour l'installation de l'appareil

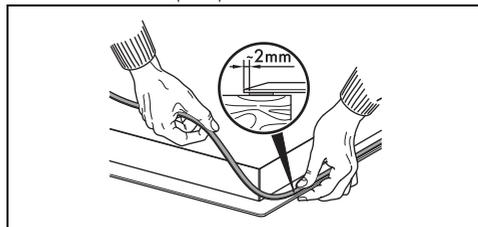
au ras du plan de travail.

L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



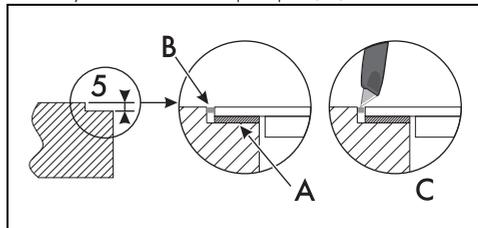
### Joint de la plaque de cuisson

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.

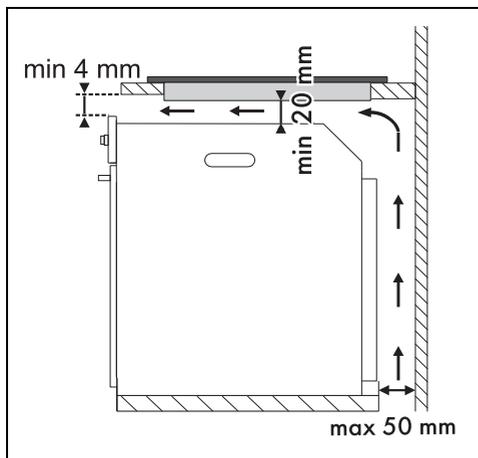
En cas d'encastrement à ras, après avoir étalé le joint autocollant (A) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé la plaque de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements. Pour démonter la plaque de cuisson, coupez le silicone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



## Encastrement

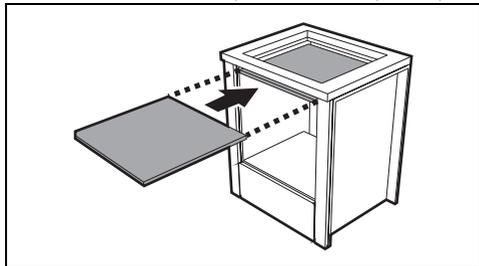
### Sur le compartiment d'encastrement du four

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 la plaque de cuisson et la partie du produit installé en dessous.

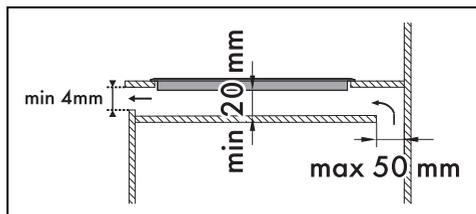


### Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

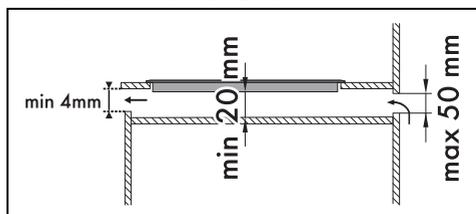
En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou de réfrigérateurs, sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure de la plaque de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond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

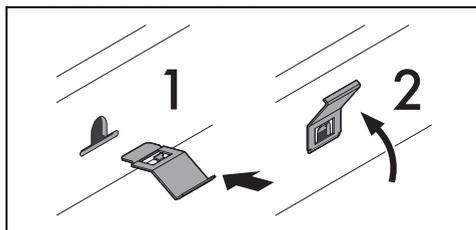
### Fixation au meuble d'encastrement



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 :

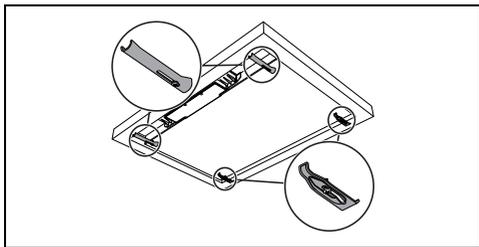
1. Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.
2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



### Pattes de fixation

Vissez les pattes de fixation dans les trous prévus à cet effet sur les côtés du carter inférieur pour fixer correctement la plaque de cuisson à

la structure.



Une fixation trop serrée risque de tendre le verre et d'en provoquer la rupture.

### **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.

### **Essais de bon fonctionnement**

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement à la fin de l'installation. En cas de non-fonctionnement, après s'être assuré d'avoir suivi correctement les instructions, contactez le service d'Assistance.

### **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.