AVERTISSEMENTS 42
Avertissements généraux de sécurité 42
Installation 46
Fonction de l'appareil 47
Ce manuel d'utilisation 47
Responsabilité du fabricant 47
Plaque d'identification 47
Élimination 47
Pour économiser l'énergie 47
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 48
Comment lire le manuel d'utilisation 48
DESCRIPTION 48
Panneau de commandes 49
UTILISATION 50
Opérations préliminaires 50
Fonctions d'usine 50
Utilisation de la plaque de cuisson 50
Fonctions supplémentaires 52
Fonctionnalité de sécurité 54
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 56
Nettoyage de la plaque en vitrocéramique 56
Que faire si... 56
INSTALLATION 57
Branchement électrique 57
Procédure de limitation de puissance (modèles de 60 cm) 58
Procédure de limitation de puissance (modèles de 80/90 cm) 58
Découpe du plan de travail 59
Encastrement 60
Fixation au meuble d'encastrement 61
Fixation au meuble d'encastrement 61
Pour l'installateur 61

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

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.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de nettoyants 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.

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.

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 à la page consacrée au produit en question.

Comment lire le manuel d'utilisation

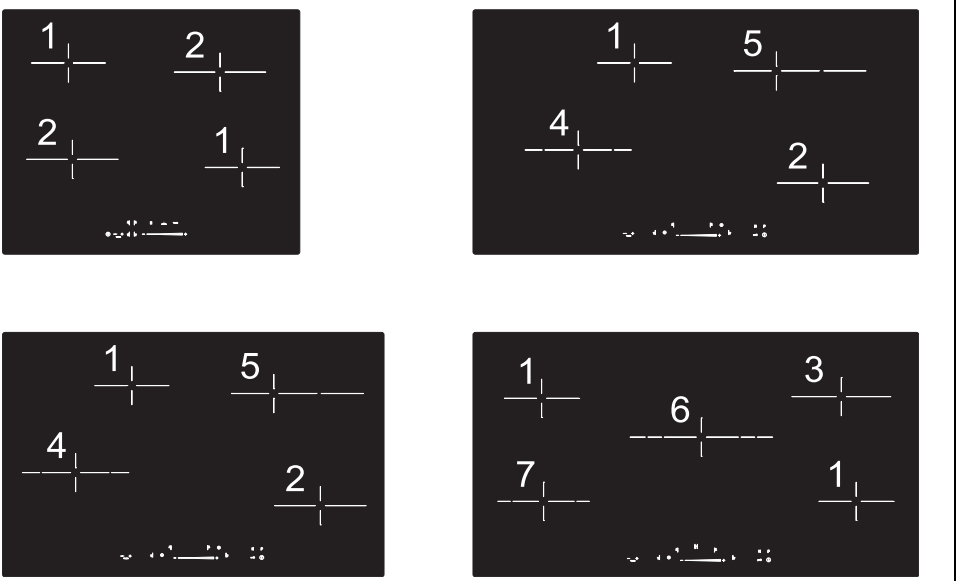
Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissement/Attention

Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale

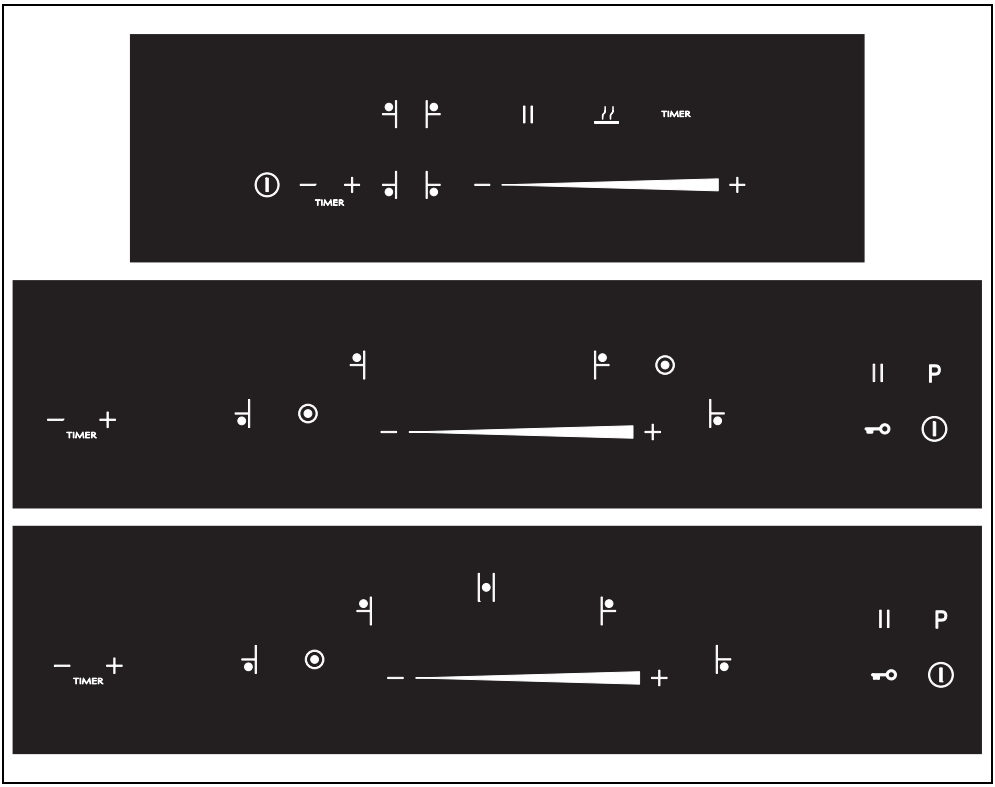


Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance absorbée au niv.9 (W)*	Diamètre interne (mm)	Diamètre intermédiaire (mm)	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) *
1	150 x 150	900	-	-	1200
2	185 x 185	1350	-	-	1800
3	200 x 200	960	-	-	2100
4	215 x 215	1650	135	-	2200
5	plaque ovale	1650	-	-	2200
6	288 x 288	2160	150	216	2700
7	185 x 185	1500	124	-	2000

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

Panneau de commandes

Zone des zones de cuisson



Symboles

Touche ON/OFF
Allume ou éteint la plaque de cuisson.

Touche de verrouillage des commandes
Enfoncée pendant 1 seconde, elle active ou désactive le verrouillage des commandes.

	Touche pause Elle suspend toutes les fonctions de la plaque.
P	**Touche booster** Elle active la fonction booster.
+	**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.
TIMER	**Touche du temporisateur** Elle active le temporisateur pour l'extinction automatique/minuteur.
	Touche zone multiple Elle active l'allumage de la zone de cuisson multiple des plaques multizone.
	Touche warm/melt Elle active la fonction de maintien de la chaleur.

	Touche barre de défilement Elle augmente ou diminue le niveau de puissance d'une zone de cuisson.

Zones de cuisson	
	Avant gauche
	Arrière gauche
	Centrale
	Arrière droite
	Avant droite

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 des zones de cuisson

1. Après avoir allumé le plan de cuisson, tous les afficheurs indiquent le symbole 0.
2. Sélectionnez zone de cuisson souhaitée.

3. Agissez sur les touches Augmentation et 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 .

Allumage des zones de cuisson double/triple (certains modèles uniquement)

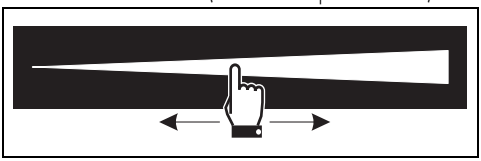
1. Après avoir sélectionné une zone et avoir appuyé sur la touche zone multiple , une zone de cuisson supplémentaire s'activera, si elle est présente. Un point lumineux s'allumera sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson double.
2. Si on appuie une deuxième fois sur la touche zone multiple, une zone de cuisson supplémentaire s'activera, si elle est présente.

Réglage des zones de cuisson

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

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

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

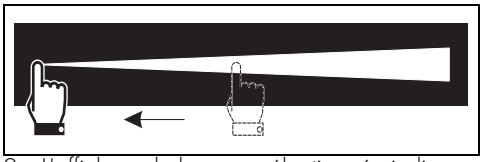


L'afficheur de la zone utilisée indique la valeur de la puissance réglée.

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

Extinction des zones de cuisson

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



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

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

Tableau récapitulatif des niveaux de puissance

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

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
de 1 à 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissances minimales)
de 3 à 4	Cuisson
de 5 à 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
de 7 à 8	Rôtir, rissolement avec de la farine
9	Rôtir
P	Faites bouillir de grandes quantités d'eau (puissance maximale, voir « Fonction Booster »)

Gestion de la puissance

La plaque de cuisson est munie d'un module de gestion de la puissance qui en optimise/limite

les consommations. Si les niveaux de puissance globaux sélectionnés dépassent la limite maximale admise, la carte électronique gère automatiquement la puissance distribuée par les plaques. Le module essaiera de maintenir les niveaux maximums de puissance distribuable. L'apparition du symbole indique qu'il n'est plus possible d'augmenter la puissance d'une zone de cuisson donnée.

La priorité est donnée à la première zone sélectionnée dans l'ordre chronologique.

Le module de gestion de la puissance n'influence pas l'absorption électrique totale de l'appareil.

Fonction Booster

La fonction Booster vous permet de chauffer un récipient au maximum pendant un temps limité. Utile pour porter de grandes quantités d'eau à ébullition en peu de temps.

Dans les modèles de 60 cm

Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone :

1. Faites glisser votre doigt vers la droite, après le niveau de puissance 9, la fonction Booster s'activera automatiquement.
2. L'afficheur de la zone sélectionnée affiche le symbole .

Dans les modèles de 80/90 cm

Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone :

1. Sélectionnez la touche .
2. La fonction Booster sera activée et l'afficheur de la zone de cuisson affichera le symbole .
3. La barre de puissance sera au maximum.

Pour désactiver la fonction Booster, il suffit de diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson ou d'éteindre l'appareil.

Si vous appuyez sur la touche de la barre de défilement alors que la fonction booster est active, clignotera sur l'afficheur de la zone sélectionnée. La fonction restera active.

Fonction warming/melting (modèles de 60 cm uniquement)

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

La fonction melting permet de dissoudre les aliments.

Pour activer ces fonctions, appuyez sur la touche .

- Appuyez une fois pour activer la fonction keep warm. Le symbole apparaît sur l'afficheur de zone de cuisson.
- Appuyez une deuxième fois pour activer la fonction melting. Le symbole apparaît sur l'afficheur de zone.

Après 5 heures d'utilisation, la fonction warming se désactive automatiquement et éteint la zone de cuisson utilisée.

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

Fonctions supplémentaires

Temporisateur minuteur

Cette fonction permet de programmer un minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps programmé. Le minuteur n'interrompt pas le fonctionnement des zones de cuisson mais signale uniquement à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

Après avoir allumé la plaque, sans avoir activé aucune zone de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches et ;
2. L'afficheur de la minuterie indique .
3. Utilisez les touches et pour sélectionner le temps souhaité ; maintenez les touches appuyées pour une avance rapide.
4. Après quelques instants, le temporisateur entame le compte à rebours et le point se trouvant entre le premier et le deuxième chiffre se mettra à clignoter.
5. Lorsque le laps de temps s'est écoulé, des signaux acoustiques seront émis ; appuyez

sur la touche — ou + pour désactiver la sonnerie.

Modifier et désactiver le temporisateur minuteur

Pour modifier et désactiver le minuteur pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer la plaque (si celle-ci est éteinte ou se trouve en mode veille).
2. Appuyez simultanément sur les touches — et +.
3. Utilisez les touches — et + pour changer le compte à rebours ou pour réinitialiser le temporisateur. La réinitialisation du temporisateur entraîne une désactivation de celui-ci.

Vous pouvez configurer le temporisateur jusque maximum 1 heure et 39 minutes.

Dans les modèles de 60, il est configuré par l'intermédiaire de la touche du temporisateur spécifique, dans la partie droite des commandes.

Cuisson temporisée

Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique de chaque zone de cuisson au bout d'un laps de temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson et sélectionnez un niveau de puissance d'une zone.
2. Utilisez les touches — et + pour sélectionner le laps de temps souhaité ; maintenez les touches enfoncées pour obtenir un avancement rapide.
3. Au-dessus du message TIMER apparaît le symbole 00 clignotant.
4. La cuisson temporisée partira 5 secondes après le dernier bouton enfoncé.
5. L'afficheur cesse de clignoter.
6. À la fin du temps, la zone concernée s'éteint automatiquement, et les afficheurs de la minuterie et zone clignotent.

- On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson.
- Pour chaque zone de cuisson temporisée, une DEL lumineuse rouge s'allumera près des numéros du temporisateur.
- Lorsque plusieurs minuteurs sont configurés, l'afficheur de la minuterie qui expirera en premier sera indiqué.

Vous pouvez configurer le temporisateur jusque maximum 1 heure et 39 minutes.

Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

Pour modifier ou remettre à zéro une cuisson temporisée, il faut sélectionner la zone concernée et :

1. Mettre la touche du temporisateur — à zéro.
2. Appuyez simultanément sur les touches temporisateur — et +.

Chauffage rapide

Cette fonction n'est pas disponible pour la fonction Booster.

Cette fonction réchauffe au maximum une zone de cuisson et permet à celle-ci d'atteindre plus rapidement la chaleur qui correspond au niveau de puissance ayant été sélectionné.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

1. Maintenez la barre de défilement enfoncée sur le niveau de puissance souhaité (de 1 à 9) pendant au moins 3 secondes.
2. L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole A, en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.
3. Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Cette fonction peut être désactivée en sélectionnant un niveau de puissance différent ou en éteignant l'appareil.

FR

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre l'activité de toutes les zones de cuisson.

Pour activer la fonction Pause :

1. Alors qu'au moins une zone de cuisson est active, appuyez sur la touche .
2. Toutes les zones de cuisson afficheront le symbole .
3. Toutes les touches seront bloquées.

La fonction Pause peut être maintenue pendant 10 minutes maximum, au bout desquelles l'appareil s'éteint.

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez sur la touche .
2. Un signal sonore indiquera la fin de la fonction.
3. La fonction Pause est maintenant désactivée et les fonctions précédemment programmées sont restaurées.

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

Fonctionnalité de sécurité

Voir Avertissements généraux de sécurité.

Limitation de la durée de cuisson

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

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

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

Niveau de puissance	Durée maximum de la cuisson en heures
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 min.

Indicateurs de chaleur résiduelle (sur certains modèles uniquement)

Après l'extinction de la zone de cuisson, un symbole spécifique apparaît sur chaque afficheur, indiquant si la zone est encore chaude. Il clignotera en cas d'utilisation d'une autre zone.

Protection contre la surchauffe

Si vous utilisez la plaque de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée.

Une ou plusieurs zones de cuisson sont désactivées lorsque les seuils de sécurité sont atteints. À la limite, si la température intérieure est très élevée, l'appareil est éteint automatiquement.

Verrouillage des commandes

Dans les modèles de 80/90 cm

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

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

Pour activer le verrouillage des commandes, avec au moins une zone de cuisson active :

1. Appuyez sur la touche pendant au moins une seconde.

2. Un signal sonore sera émis pour confirmer l'activation de la fonction.
3. Si une autre touche est enfoncée, un signal sonore sera émis, le symbole Lo apparaîtra sur l'afficheur.

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

Si vous appuyez sur une touche pendant 5 secondes, un son d'alarme est émis. Si vous appuyez sur une autre touche pendant 5 secondes, la plaque s'éteint automatiquement et les symboles F et 1 s'affichent en alternance tous les afficheurs de la zone de cuisson.

Si une touche est enfoncée pendant 30 secondes avec la plaque éteinte, les symboles F et 1 s'affichent en alternance.

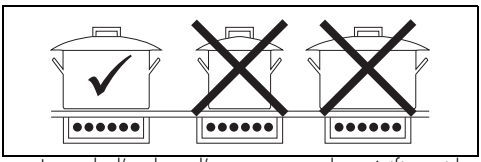
Dans les modèles de 60 cm

1. Maintenez la touche ON/OFF enfoncée pendant 3 secondes.
2. Le symbole Lo apparaît pour indiquer l'activation de la fonction.
3. Pour désactiver la fonction, maintenez la touche ON/OFF enfoncée pendant 3 secondes.

Éteignez la plaque pour éviter tout allumage accidentel pendant le nettoyage.

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.

Messages d'erreur

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

Les codes d'erreurs commencent toujours par la lettre « F » suivie d'un chiffre ou d'une lettre (par exemple « Ft ou F4 »).

Les erreurs codifiées telles que :

- « Fc »
- « Ft »
- « FE »

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

Si ces erreurs persistent ou si différentes d'entre elles apparaissent, il faut noter le code d'erreur et contacter le service d'assistance technique.

Les indicateurs de chaleur résiduelle ne doivent pas être considérés comme des codes d'erreur.

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

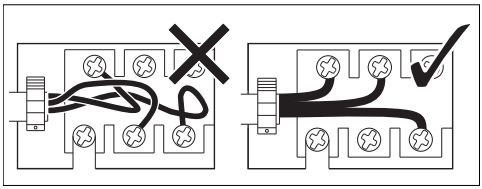
Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

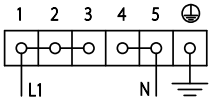
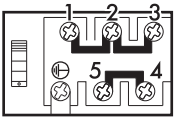
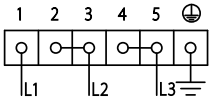
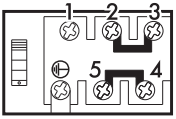
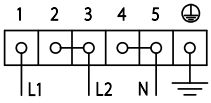
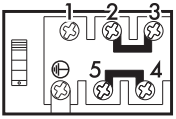
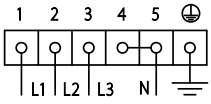
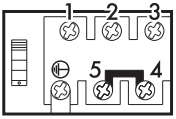
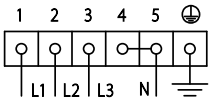
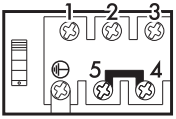
Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.
N'enlevez jamais la plaque.
Effectuez la 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 :

220-240 V 1N~ 3 x 6 mm² câble tripolaire			
220-240 V 3~ 4 x 4 mm² câble tétrapolaire			
380-415 V 2N~ 4 x 4 mm² câble tétrapolaire			
380-415 V 3N~ 5 x 1,5 mm² câble pentapolaire	**uniquement les modèles 4 zones**		
380-415 V 3N~ 5 x 2,5 mm² câble pentapolaire	**uniquement les modèles 5 zones**		

Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

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 4 et 5 doit toujours être effectué.

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.

Procédure de limitation de puissance (modèles de 60 cm)

- Cette procédure est uniquement réservée à l'installateur.
- Elle ne peut être modifiée que pendant la première minute après le raccordement à la ligne électrique.
- En fonction des modèles, l'appareil est réglé en usine à la puissance maximale.

Pour modifier la puissance maximale absorbée par l'appareil (dans un délai d'une minute après le raccordement à la ligne électrique) :

1. Appuyez et maintenez la touche enfoncée.
2. Sur les afficheurs des zones centrales, la puissance actuelle est affichée ; pour la modifier, agir sur les touches minuteur et .

Grâce à la fonction Eco-Logic Advance, la valeur de puissance augmente et diminue par palier de 0,1 kW à chaque pression.

3. Pour confirmer la sélection, appuyez simultanément sur les touches minuteur et .
4. Pour annuler la sélection, appuyez sur la touche ON/OFF .

Tableau des puissances absorbées

Modèles	Puissance (kW)	
	maximale	minimale
60 cm	6,0	2,5

Procédure de limitation de puissance (modèles de 80/90 cm)

- Cette procédure est uniquement réservée à l'installateur.
- Elle ne peut être modifiée que pendant la première minute après le raccordement à la ligne électrique.
- En fonction des modèles, l'appareil est réglé en usine à la puissance maximale.

Pour modifier la puissance maximale absorbée par l'appareil (dans un délai d'une minute après le raccordement à la ligne électrique) :

1. Appuyez simultanément sur les touches minuteur et , s'affiche
2. Sur les afficheurs des zones centrales, la puissance actuelle est affichée ; pour la modifier, agir sur les touches minuteur et .

Grâce à la fonction Eco-Logic Advance, la valeur de puissance augmente et diminue par palier de 0,1 kW à chaque pression.

3. Pour confirmer la sélection, appuyez simultanément sur les touches minuteur et .
4. Pour annuler la sélection, appuyez sur la touche ON/OFF .

Tableau des puissances absorbées

Modèles	Puissance (kW)	
	maximale	minimale
80 cm	7,4	2,5
90 cm à 4 zones	7,4	2,5
90 cm à 5 zones	9,1	2,5

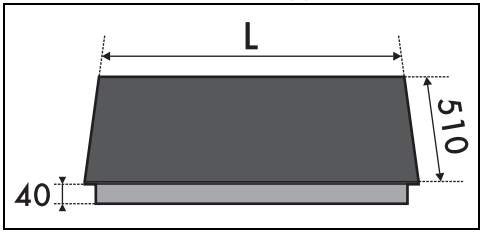
Découpe du plan de travail

Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation

Voir Avertissements généraux de sécurité.

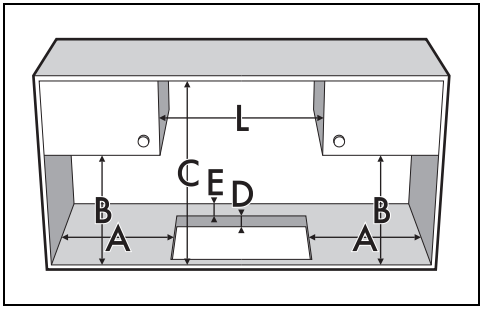
- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>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)



MODÈLES (cm)	L
60	600
80	770
90	900

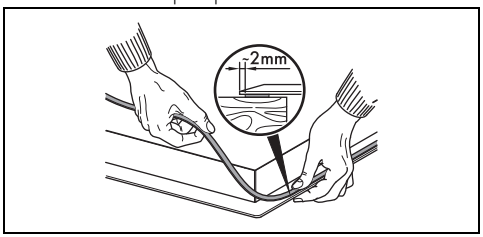
Dimensions du meuble d'encastrement (mm)



A	B	C	D	E
min. 90	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Joint de la plaque de cuisson

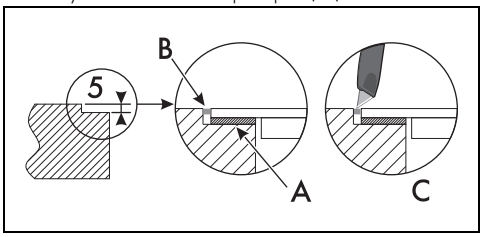
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la plaque de cuisson.



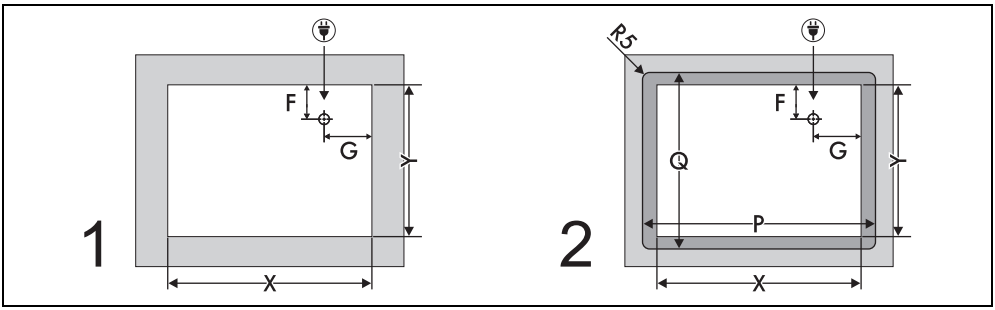
Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Dans ce cas, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

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 normal et à ras (mm)*



MODÈLE (cm)	X	Y	P	Q	F	G
60	565	490	604	514	30	265
80	745	490	774	514	230	350
90 (à 4 zones)	865	490	904	514	230	350
90 (à 5 zones)	865	490	904	514	22	560

Branchement électrique

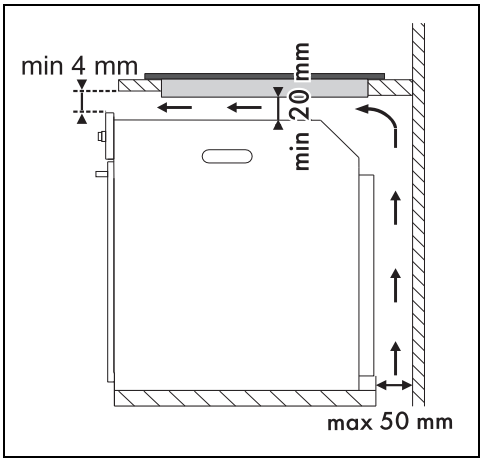
1. Encastrement normal

2. Encastrement au ras

Encastrement

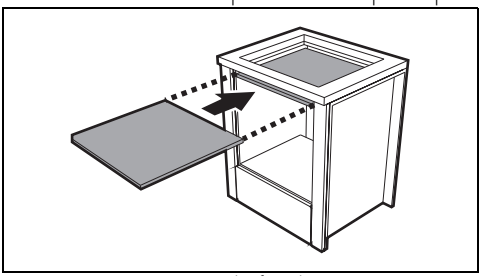
Sur le compartiment d'encastrement du four

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.

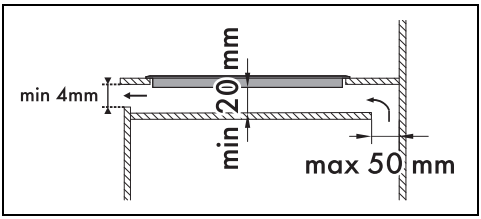


Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

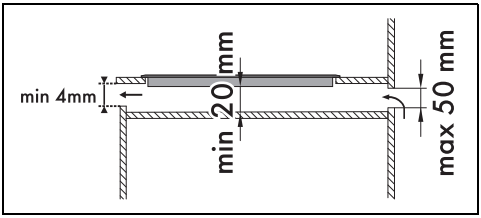
En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou de réfrigérateurs, sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure de la plaque de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond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

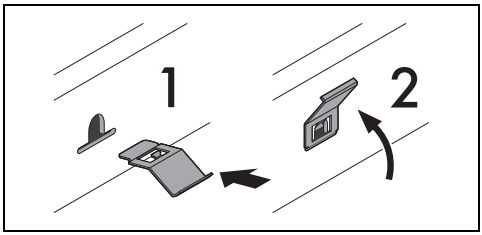
S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

Fixation au meuble d'encastrement

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

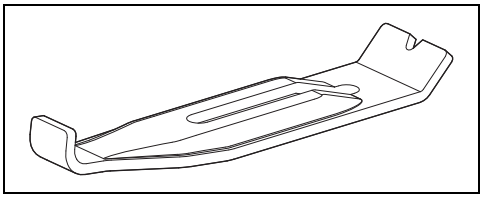
Pour garantir la fixation et un centrage optimal, positionnez les pinces fournies :

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.

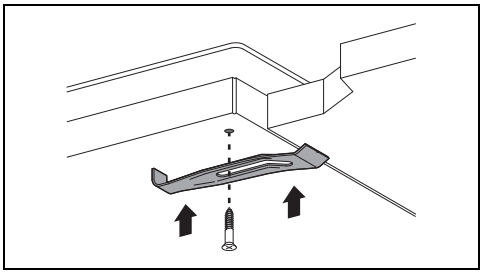


Fixation au meuble d'encastrement

Pour garantir la fixation au meuble d'encastrement et un centrage optimal, il est nécessaire de visser les pattes de fixation fournies en correspondance avec les trous situés sur le carter inférieur.



Vissez les pattes de fixation dans les trous prévus pour fixer correctement la plaque de cuisson à la structure d'encastrement.



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.