

AVERTISSEMENTS	51	Opérations préliminaires	60
Avertissements généraux de sécurité	51	Utilisation de la plaque de cuisson	62
Installation	55	Fonctions supplémentaires	65
Fonction de l'appareil	56	Fonctions spéciales	67
Ce manuel d'utilisation	56	Menu utilisateur	69
Responsabilité du fabricant	56	Messages d'erreur	71
Plaque d'identification	56	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	71
Élimination	56	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	71
Pour économiser l'énergie	57	Que faire si...	72
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	57	INSTALLATION	72
Comment lire le manuel d'utilisation	57	Branchement électrique	72
DESCRIPTION	58	Découpe du plan de travail	73
Description générale	58	Encastrement	74
Panneau de commandes	59	Aération	75
UTILISATION	60	Fixation au meuble d'encastrement	75
Fonctions d'usine	60	Pour l'installateur	76

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

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Un processus de cuisson sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'utilisez pas de pots magnétiques.
- N'utilisez pas de dessous-de-plat ou d'autres matériaux entre le fond du récipient et la surface en vitrocéramique,

- risque de brûlures.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
 - N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
 - Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
 - Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
 - **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
 - **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
 - Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
 - N'effectuez pas d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
 - Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.
 - Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
 - N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
 - Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
 - Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
 - Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
 - Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

Dommmages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en

poudre, détachants et éponges métalliques).

- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.

- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniac ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages,

chromages).

- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- 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 lave-vaisselle.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à

une température d'au moins 90 °C.

- Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec la partie inférieure de la plaque de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.
- Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,2 - 1,5 Nm.
- Ne fixez pas l'appareil trop fermement au meuble, car cela pourrait l'endommager pendant l'utilisation ou obstruer partiellement les fentes d'évacuation de la chaleur.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation,

entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.

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

Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre

utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
- dans les bed & breakfast.

Ce manuel d'utilisation

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

Responsabilité du fabricant

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

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

Plaque d'identification

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

Élimination



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

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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

Pour éliminer l'appareil :

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

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

Pour économiser l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole ne doit être plus grand que les lignes sérigraphiées sur la surface en vitrocéramique.
- Les casseroles ne doivent pas être placées hors du périmètre de la plaque et au-dessus de l'afficheur.
- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Assurez-vous que la cocotte minute contient

suffisamment de liquide car toute surchauffe causée de la manque de liquide risque d'endommager la casserole et la zone de cuisson.

- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adéquat.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.



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

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 :



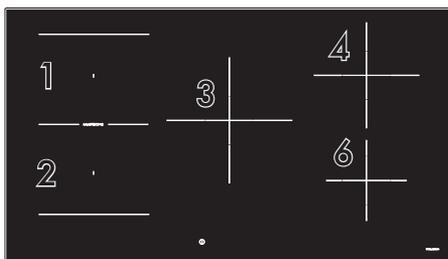
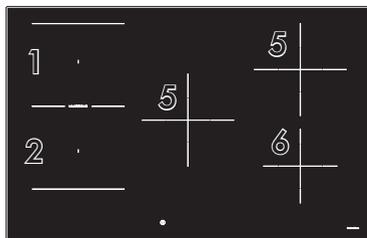
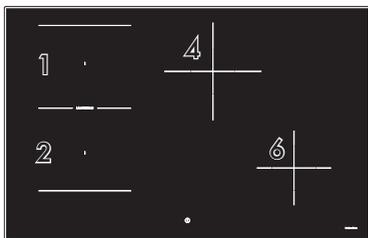
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

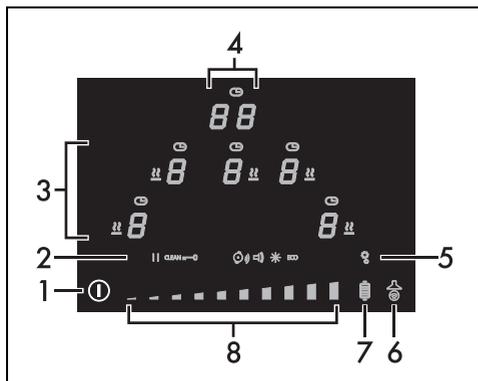
Description générale



Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance absorbée au niv.9 (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) *	Puissance absorbée avec la fonction Double Booster (W)*
1 - 2 (simples)	180 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 (multizone)	360 x 218	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	210 x 210	2300	3000	-
5	200 x 200	2300	3000	-
6	160 x 160	1400	2100	-

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

Panneau de commandes



1. Touche ON/OFF
2. Icône des réglages
3. Afficheur des zones de cuisson
4. Afficheur de la minuterie
5. Touche menu des réglages
6. Touche fonction Auto-Vent 2.0
7. Touche fonction Grill
8. Barre de défilement

Liste des icônes

- Fonction Warming.
- Minuteur.
- Fonction Pause.
- Fonction Clean.
- Fonction Verrouillage Commandes.
- Fonction Détection automatique des casseroles.
- Volume des touches.
- Luminosité de l'afficheur.
- Fonction ECO.

Liste des touches

- On/Off : allume ou éteint la plaque de cuisson.
- Menu des réglages : permet d'accéder aux réglages de l'appareil.
- Fonction Gril : active la fonction Gril.
- Fonction Auto-Vent 2.0 : active la

communication entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante.

Barre de défilement : augmente ou diminue la puissance d'une zone de cuisson, permet de modifier les réglages et de sélectionner les options du menu utilisateur.

Afficheur des zones de cuisson



Dans cette zone, vous trouverez les touches permettant de sélectionner les zones de cuisson et les icônes de la minuterie situées au-dessus de chacune d'elles et l'icône de la fonction Warning.

Afficheur de la minuterie



Dans cette zone, se trouvent les commandes pour régler la minuterie autonome et la minuterie pour les zones de cuisson. Lorsqu'une minuterie autonome peut être réglée, le texte

suivant s'affiche .

Avantages de la cuisson par induction



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

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la

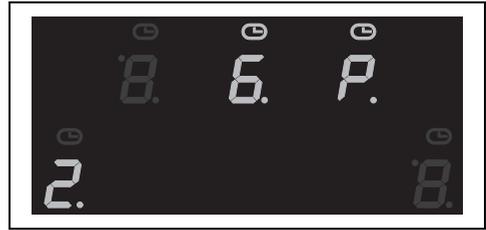
casserole.

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

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. Les niveaux sélectionnés par la gestion

automatique s'affichent.



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.



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

UTILISATION

Fonctions d'usine

Première mise sous tension

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

Premier allumage

Une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique générale, le symbole clignotant  s'allume sur l'afficheur lors de la première utilisation. Il est utilisé pour accéder au menu technique de l'appareil et ne doit être utilisé que par le personnel de l'assistance technique.

Lorsque l'appareil est allumé, sur l'afficheur de la minuterie apparaissent l'icône , la

touche  légèrement éclairée et le

texte .

Opérations préliminaires

 Voir Avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires (si

présents).

- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).

Diamètres des récipients utilisables

Brûleur	Ø minimum (cm)	Ø recommandé (cm)
Zone 1 - 2 (simple)	9 - 11*	18
Zone 1 - 2 (Multizone)	19	22
Zone 3	13	25
Zone 4	9 - 11*	21
Zone 5	7 - 9*	20
Zone 6	11	16

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

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Ne dépassez pas les limites des zones sériographiées sur la table de cuisson.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- Ne vous approchez pas des bords du verre.
- Si vous souhaitez utiliser une poêle à griller ou une poêle à frire allongée dans les zones 1 et 2 avec le mode Multizone, il est recommandé de choisir un récipient d'une taille maximale de 22 x 36 cm et d'une taille

minimale de 19 x 19 cm.

Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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

Récipients appropriés :

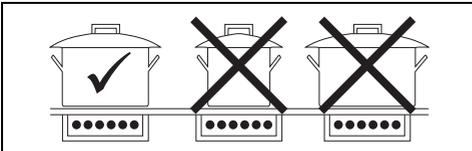
- Récipients en acier émaillé au fond épais.
- Récipients en fonte au fond émaillé.
- Récipients en inox multicouche, en acier ferritique inoxydable et en aluminium à fond spécial.

Récipients inappropriés :

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

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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.

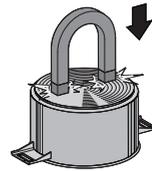


Si l'on utilise simultanément la plaque de cuisson et le four, la limite maximale de puissance utilisable par l'installation électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.

FR

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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



Indication de la détection des récipients

Lorsqu'une zone a été activée/sélectionnée, l'apparition du symbole  sur l'afficheur indique que le récipient n'est pas adapté.

Le symbole  est également affiché si aucun récipient n'est présent ou si le récipient est retiré.



Utilisez exclusivement des récipients ayant un fond parfaitement plat, indiqués pour les plaques à induction. L'utilisation de casseroles à fond irrégulier pourrait compromettre l'efficacité du système de chauffage au point d'empêcher la détection de la casserole sur la plaque.



Veillez à ne pas placer les casseroles sur les commandes avant de l'appareil.

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, rissollement avec de la farine
9	Rôtir
P/ 	Rôtir/rissoler (puissance maximale, voir fonction Booster et Double Booster)

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	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Utilisation de la plaque de cuisson

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.

- Sur l'afficheur de la minuterie apparaît le

texte  pendant quelques secondes, au cours desquelles vous pouvez régler une minuterie autonome (voir « Minuterie autonome »).

- Si une limitation de la puissance a été

définie, au lieu de , le numéro associé à la puissance définie sera affiché pendant quelques secondes. Dans ce cas, vous pouvez toujours régler une minuterie autonome en touchant l'afficheur de la minuterie.

Allumage automatique de la zone de cuisson



La plaque de cuisson est dotée d'un système de détection automatique des

récipients, indiqué par l'icône .

Cette fonction est activée par défaut, mais peut être désactivée à partir du menu utilisateur.

Après avoir allumé la plaque :

- Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Le bouton correspondant à la zone sur laquelle se trouve le récipient s'allume automatiquement et  s'affiche. Les autres zones ne peuvent pas être activées.

Si le système de détection automatique des récipients n'est pas actif, le symbole  apparaît sur l'afficheur de toutes les zones de cuisson lors de la mise en marche de l'appareil. Pour activer les zones, il faut les sélectionner via l'afficheur correspondant et choisir le niveau de puissance souhaité.

Réglage des zones de cuisson



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

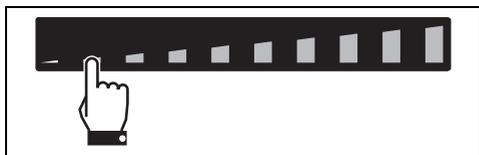
Après avoir allumé l'appareil :

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

Réglage des zones de cuisson

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

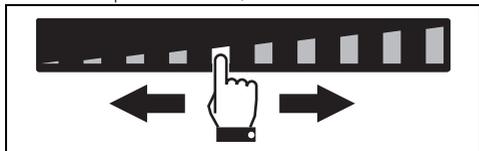
1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



La valeur de la puissance indiquée est égale à



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



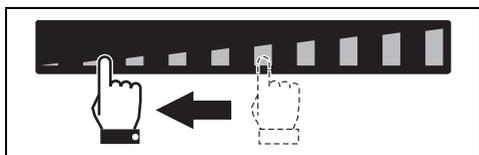
L'afficheur de la zone utilisée indique la valeur de la puissance réglée.



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.



1. 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



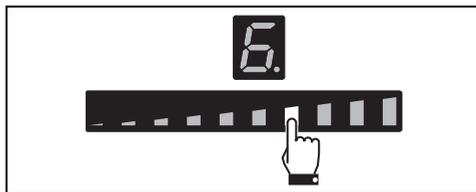
Sélection rapide



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

Après avoir allumé l'appareil et sélectionné une zone de cuisson :

1. Placez un doigt sur la puissance souhaitée de la barre de défilement.

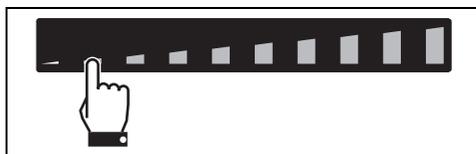


2. Passez le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.

Fonction Booster

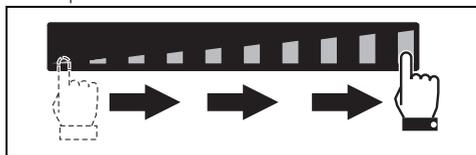
Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone de cuisson :

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



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

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



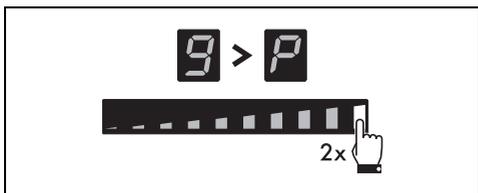
3. Appuyez sur le segment situé à l'extrême droite de la barre de défilement.

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

Il est possible d'activer rapidement la fonction Booster.

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

droite de la barre de défilement.



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

Fonction Double Booster



Voir Avertissements généraux de sécurité.

La fonction Double Booster permet d'obtenir plus de puissance que la fonction Booster. Après avoir activé la fonction Booster pour une zone de cuisson, appuyez à nouveau sur l'extrémité droite de la barre de défilement ; les symboles et seront affichés en séquence, pour indiquer que la fonction Double Booster est activée.

Pour désactiver la fonction, il suffit de sélectionner un autre niveau de puissance ou bien d'éteindre l'appareil.



La fonction Double Booster est disponible uniquement pour les zones 1 et 2.

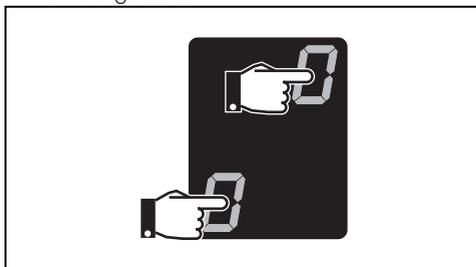
Fonction Multizone



Grâce à cette fonction, il est possible de commander simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) en vue de l'utilisation de casseroles tels que des poissonnières ou des récipients de forme rectangulaire. Il est possible de l'activer seulement entre les zones 1 et 2.

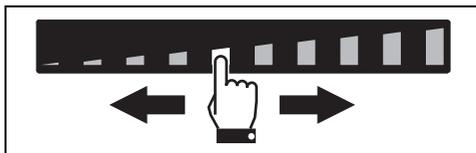
Après avoir allumé la plaque :

1. Appuyez simultanément avec un doigt sur les boutons des zones de cuisson avant et arrière gauche.



Après un bref signal sonore, en correspondance avec la touche de la zone arrière, apparaît le symbole ; la fonction Multizone est maintenant activée.

2. Agissez sur la barre de défilement à gauche pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.



La même puissance est réglée sur les deux zones de cuisson.



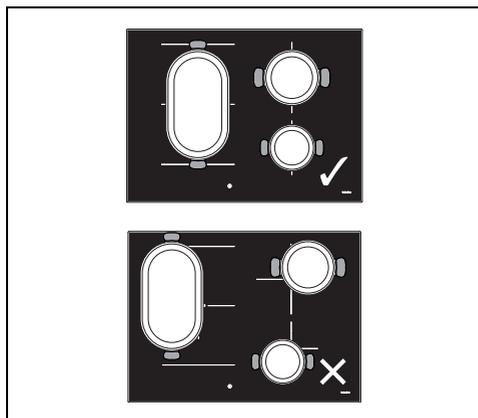
Quand la Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.



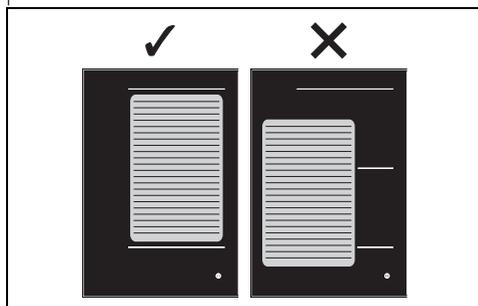
La fonction Multizone peut être activée automatiquement en plaçant un récipient allongé sur les zones 1 et 2.

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

la zone de cuisson.



Si vous utilisez un gril, assurez-vous qu'il soit placé correctement.



Pour désactiver la fonction Multizone :

Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson activées dans Multizone ; le symbole  disparaît et les deux zones peuvent être réglées séparément.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

1.  si la température est comprise entre 60 °C et 79 °C.
2.  si la température est comprise entre 80 °C et 99 °C.

3.  si la température est de 100 °C ou plus.



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

FR

Fonctions supplémentaires

Fonction préchauffage rapide



Cette fonction n'est pas disponible pour les niveaux de puissance 9, Booster et Double Booster

La fonction de chauffage rapide permet de chauffer une zone de cuisson au maximum pendant un temps limité, puis de poursuivre la cuisson avec le niveau de puissance défini.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

- Appuyez sur un niveau de puissance (de 1 à 8) pendant au moins 3 secondes.
- L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole .
- Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.
- Cette fonction peut être désactivée en maintenant le niveau de puissance programmé pendant 3 secondes ou en sélectionnant un niveau inférieur.

Tableau des temps de chauffage rapide

Niveau de puissance	Temps de chauffage automatique (minutes/secondes)
1	48 s
2	2 min 24 s
3	3 min 50 s
4	5 min 12 s
5	6 min 48 s
6	2 min
7	2 min 48 s
8	3 min 36 s

Fonction warming

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

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

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

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

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

Minuteur autonome

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

3. Appuyez sur la zone de réglage de la minuterie où s'affiche « CL ».
4. L'afficheur montre  et l'icône  clignote.
5. Suite à une nouvelle pression, le chiffre de gauche clignote et vous pouvez maintenant régler les minutes à l'aide de la barre de défilement (par ex. .
6. Lorsque le chiffre de gauche cesse de clignoter, vous pouvez sélectionner les dizaines de minutes (par exemple ) en suivant la même procédure.
7. Au bout de quelques instants, la minuterie commence le compte à rebours.

 Cette fonction permet de programmer un compte à rebours qui émet des signaux sonores à la fin du temps souhaité.

 Vous pouvez sélectionner au maximum un temps de 99 minutes.

Cuisson temporisée

 Vous pouvez sélectionner un maximum de 99 minutes.

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

 On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson.

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

1. Sélectionnez un niveau de puissance.
2. Suivez la même procédure que celle utilisée pour régler une minuterie autonome.
 - Le symbole  indiquant que la zone est temporisée apparaît au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
3. La cuisson temporisée partira quelques secondes après la dernière sélection.
4. Lorsque le temps s'est écoulé, des signaux sonores sont émis ; appuyez sur la zone de la minuterie pour la désactiver.

Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

 Si vous modifiez une minuterie qui a déjà été lancée, vous devrez la relancer depuis le début.

1. Activez la plaque de cuisson avec la touche .
2. Pour modifier ou désactiver la minuterie et la cuisson temporisée, il suffit d'appuyer sur la zone de programmation de la minuterie et de suivre la procédure de réglage, en modifiant les minutes ou en la remettant complètement à zéro.

Fonction Recall

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

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

1. Allumez l'appareil.
 - La touche  commence à clignoter.

2. Tout de suite après, appuyez sur la touche pause  pour rétablir les fonctions précédemment actives.

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

Fonctions spéciales

Fonction Gril

Pour activer la fonction Gril :

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

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

Après trois minutes de fonctionnement, la puissance chutera au niveau 7.

La touche  reste fixe.

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

Pour désactiver la fonction Gril, appuyez sur la touche .

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

Fonction Auto-Vent 2.0



- Cette fonction vous permet de régler la vitesse du ventilateur d'extraction de la hotte via une connexion sans fil.
- La hotte doit être conçue pour l'utilisation de la fonction Auto-Vent 2.0.
- Le raccordement est toujours unidirectionnel, de la plaque de cuisson à la hotte : il n'est pas possible de commander la plaque par l'intermédiaire de la hotte.

La fonction Auto-Vent 2.0 est désactivée par défaut, mais peut être activée par l'intermédiaire du menu utilisateur. La touche  reste légèrement éclairée lorsqu'elle est activée.

Cette fonction a un mode automatique et un mode manuel :

- Le mode automatique (par défaut) règle la vitesse du ventilateur de la hotte aspirante en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir « Menu utilisateur » - option U8).
- Le mode manuel permet de régler la vitesse de la turbine d'aspiration en appuyant sur la touche .

Après avoir allumé la plaque de cuisson, procédez comme suit pour activer le mode manuel :

1. Appuyez sur la touche , qui s'allumera à la luminosité maximale.
2. Chaque pression successive de la touche augmente la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction d'une séquence cyclique avec 5 niveaux de réglage, de 0 (éteint) à 4 (vitesse maximale).

Pour revenir au mode manuel, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer l'appareil.



Consultez le manuel de la hotte pour de plus amples informations.

Menu réglages

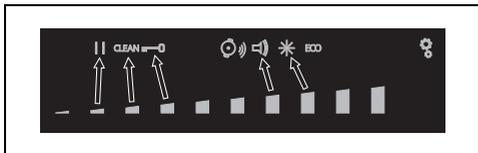


Les icônes  et  font référence à des fonctions qui peuvent être modifiées uniquement depuis le menu utilisateur.

Le menu réglages permet de modifier chacune des caractéristiques fonctionnelles de l'appareil

et les indications indiquées ci-après.

Appuyez sur la touche pour accéder au menu des réglages lorsque l'appareil est éteint. La barre de défilement et les icônes des paramètres qui peuvent être modifiés s'affichent :



Les différents réglages peuvent être sélectionnés à l'aide du segment de la barre de défilement situé dans la zone immédiatement inférieure.

Appuyez de nouveau sur la touche  pour sortir du menu.

Fonction Pause



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

Pour activer la fonction Pause :

1. Activez au moins une zone de cuisson.
2. Maintenez la touche pause  enfoncée. Toutes les zones de cuisson afficheront le symbole .

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Maintenez la touche  enfoncée. Le symbole pause commence à clignoter.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche sauf sur Pause.
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 symboles de chaleur résiduelle et la fonction de verrouillage des commandes restent actifs.



En cas de panne de courant et de réinitialisation ultérieure, la fonction pause sera désactivée.



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

Fonction Clean

Pour activer la fonction Clean, il est nécessaire qu'au moins une zone de cuisson soit active :

1. Accédez au menu réglages.
2. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône **CLEAN** .
3. L'afficheur de la minuterie affiche un compte à rebours de 15 secondes, après quoi l'appareil reprend les activités précédentes.

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



Cette fonction met l'appareil en pause pendant une période de 15 secondes au cours de laquelle la saleté ou les tâches peuvent être éliminées. Faites attention car la surface pourrait être chaude.

Verrouillage des commandes



Cette fonction a été conçue pour bloquer toutes les zones de la plaque, à l'exception des touches  et .

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

Pour activer le Verrouillage des commandes, effectuez les actions suivantes :

4. Accédez au menu réglages.
5. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône . Toutes les zones de cuisson afficheront le symbole .

Pour désactiver le verrouillage des commandes, effectuez les actions suivantes :

1. Accédez au menu des réglages
2. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône . Tous les symboles  apparaissent.

Volume des touches

1. Accédez au menu réglages.
2. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône .
3. Utilisez la barre de défilement pour sélectionner le volume souhaité.

Éclairage afficheur

1. Accédez au menu réglages.
2. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône .
3. Utilisez la barre de défilement pour sélectionner le niveau de luminosité souhaité.

Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier certaines caractéristiques fonctionnelles de l'appareil. On dispose de 9 options et chacune de celles-ci est accompagnée, sur l'afficheur du minuteur, par la lettre « U », ainsi que par un numéro progressif.

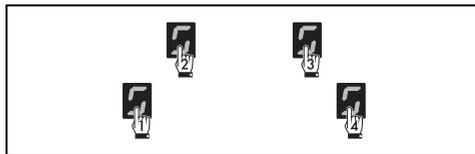
Option	Description
U0	Puissance totale maximale (kW) - Modification par l'installateur uniquement
U1	Option invalidée
U2	Volume des touches
U3	Volume de la sonnerie de la minuteur
U4	Luminosité de l'afficheur
U5	Animation minuteur
U6	Détection automatique des casseroles
U7	Durée de la sonnerie de la minuteur
U8	Configuration turbine hotte
U9	Fonction Auto-Vent 2.0

Accédez au menu utilisateur

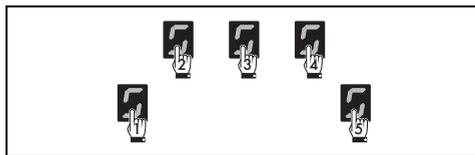
1. La plaque étant éteinte, allumez-la en utilisant la touche .
2. Appuyez de nouveau sur  pour l'éteindre ; la touche  commence à clignoter.
3. Appuyez et maintenez enfoncée .
4. Les afficheurs des zones de cuisson indiquent les symboles suivants :

Appuyez en séquence sur toutes les touches des zones de cuisson, en commençant par l'avant gauche dans le sens des aiguilles d'une montre ; chaque bonne pression sera confirmée par un signal acoustique.

Modèles avec 4 zones de cuisson :



Modèles avec 5 zones de cuisson :



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



Si vous vous trompez dans la séquence des touches, il sera nécessaire de répéter la procédure d'accès au menu à partir du point 3.

5. Relâchez la touche .

Vous avez accédé au menu utilisateur et le symbole  et le chiffre  apparaissent alternativement sur la zone postérieure gauche de l'afficheur (en option U0 - Limitation de la puissance).

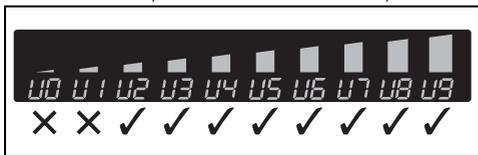
La puissance totale de l'appareil peut être modifiée à des intervalles de 0,1 kW (fonction ECO-Logic Advance).

L'afficheur du minuteur indique le réglage de la puissance prédéfinie (en kW) : 7,4.

Appuyez sur l'afficheur de la minuteur pour permettre les modifications des réglages de la puissance. Appuyez sur le côté gauche de la barre de défilement pour diminuer la puissance et sur le côté droit pour l'augmenter. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour atteindre plus rapidement le réglage souhaité.

- Appuyez sur le symbole  pour revenir à la sélection des options (zone postérieure gauche de l'afficheur).
- Appuyez sur les segments de la barre de

défilement pour sélectionner une option.



- Le premier segment à gauche (option U0) est réservé à la procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur).
- Pour des raisons techniques, le second segment à gauche (option U1) est désactivé. Interagir avec cette option ne produira aucun effet.

- Après avoir sélectionné une option, appuyez sur l'afficheur avant gauche pour la modifier.



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

Options utilisateurs



Le menu des réglages permet également de modifier les options U2 et U4 (qui correspondent respectivement aux icônes  et .

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

- Valeur 0 : volume minimum.
- Valeur 3 : volume maximum.

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

- Valeur 0 : volume minimum.
- Valeur 3 : valeur maximum.

L'option U4 permet de modifier la luminosité de l'afficheur en 10 degrés de réglage.

- Valeur 0 : luminosité maximale.
- Valeur 9 : luminosité minimale.

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

minutée de 59 à 0 secondes.



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

- Valeur 0 : animation 1.
- Valeur 1 : animation 2.

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

- Valeur 0 : détection automatique désactivée.
- Valeur 1 : détection automatique activée.



Si la détection automatique des récipients est désactivée, une fois qu'un récipient a été placé sur la plaque, la zone doit être activée manuellement.

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

- Valeur 0 : durée de la sonnerie 120 secondes.
- Valeur 1 : durée de la sonnerie 10 secondes.
- Valeur 2 : sonnerie désactivée.

L'option U8 permet d'activer le mode automatique de la fonction Auto-Vent 2.0 avec 8 degrés de réglage. Le tableau suivant résume les sélections possibles :

Valeur	Éclairage de la hotte	Vitesse turbine hotte		
		Cuissons délicates	Cuissons moyennes	Cuissons intenses
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	vitesse 1	vitesse 2
3 - 5 - 7	On	vitesse 1	Vitesse 2	Vitesse 3

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour sélectionner la valeur qui répond le mieux à la limitation de puissance de l'appareil :

Valeur	Limitation de puissance
2 - 3	jusqu'à 4 kW
4 - 5	de 4 à 5 kW
6 - 7	5 kW et plus



Si l'appareil est réglé à un niveau de puissance inférieur par rapport à ce qui figure dans le tableau ci-dessus, il se pourrait qu'aucune des vitesses du ventilateur de la hotte ne puisse être choisie.

L'option U9 permet d'activer ou de désactiver la fonction Auto-Vent 2.0 :

- Valeur 0 : fonction désactivée.
- Valeur 1 : fonction activée.

Quitter le menu utilisateur

Vous pouvez quitter le menu utilisateur de deux manières :

- 1 Appuyez sur la touche . Toute modification sera annulée et la plaque sera éteinte.
- 2 Appuyez sur la touche  pendant au moins deux secondes. Les modifications

seront sauvegardées et la plaque sera éteinte.

Messages d'erreur

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

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

Les erreurs codifiées telles que :

- « E02 »
- « E2 »
- « Er21 »

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

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

FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la plaque en vitrocéramique



Voir Avertissements généraux de sécurité.

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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



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

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et traitez la plaque de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage de la vitrocéramique. Respectez

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

Taches d'aliments ou résidus

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles. Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson. Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas

été éliminés et qui ont carbonisé. Des zones brillantes peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson et de contribuer à la formation de taches.



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



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

Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas :

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

fusible.

- Contrôlez que l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique ne s'est pas déclenché. Le cas échéant, activez de nouveau l'interrupteur.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est ni trop haute ni trop basse.
- Assurez-vous que la plaque dispose d'une bonne ventilation et que les prises d'air sont complètement dégagées.
- Utilisez des casseroles certifiées et testées pour la cuisson à induction.

La plaque de cuisson produit de la fumée :

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

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

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

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

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

INSTALLATION

Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

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

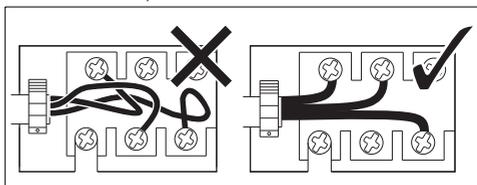
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

Raccordement du bornier

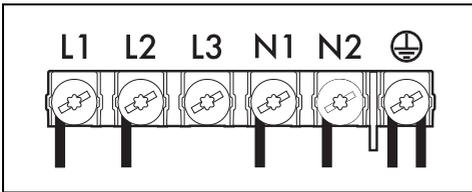
Disposez les câbles de manière ordonnée afin d'éviter les chevauchements ou les contacts avec d'éventuels cavaliers. Les câbles doivent être de la longueur correcte pour éviter les accumulations/torsions à l'intérieur du bornier.



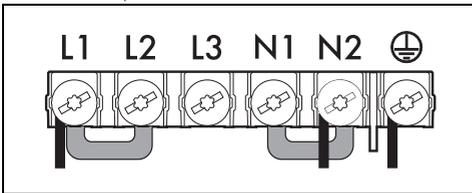
L'appareil peut être branché comme suit :

Modèles de 80 cm avec 4 zones de cuisson

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



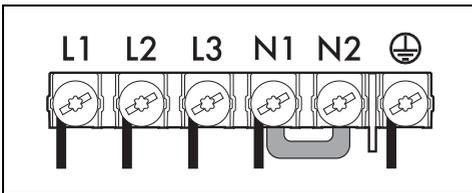
Câble à six pôles 6 x 1,5 mm².



Câble tripolaire 3 x 6 mm².

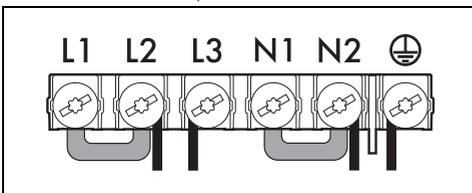
Modèles de 80 cm avec 5 zones de cuisson et modèles de 90 cm :

- 380-415 V 3N~



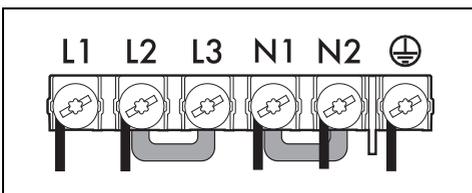
Câble pentapolaire 5 x 1,5 mm².

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



câble tétrapolaire 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Câble pentapolaire 5 x 4 mm².

 Pour tous les branchements, utilisez toujours le shunt fourni.

Branchement fixe

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

Pour le marché australien/néo-zélandais :

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

Découpe du plan de travail

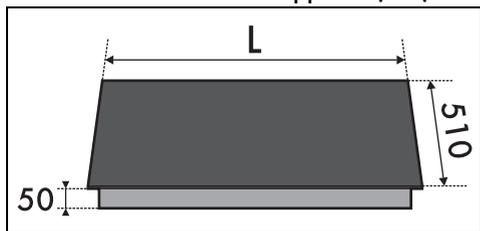
Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation



Voir Avertissements généraux de sécurité.

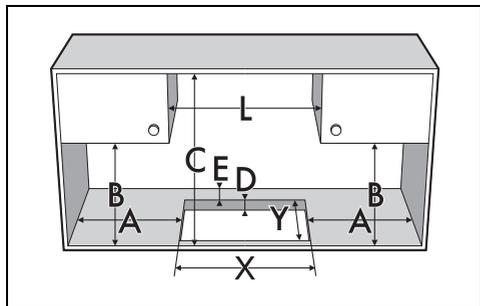
- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants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

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



L	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

Encastement normal (mm)

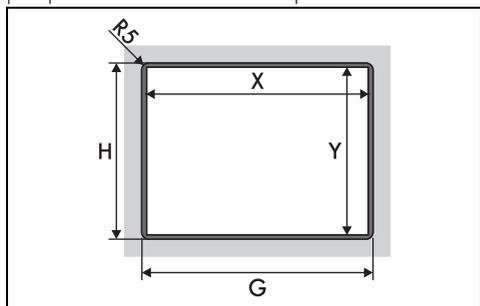


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

L	X	Y
800	750÷780	480÷490
900	839÷844	478÷482

Encastement au ras (mm)

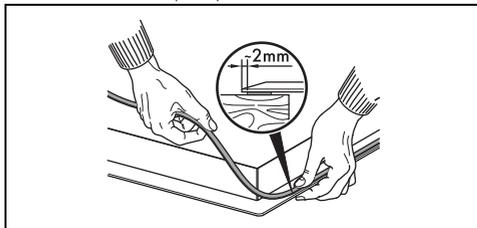
Pour ce type d'encastement, il est nécessaire d'ajouter un fraisage au niveau des bords du trou du meuble si l'on souhaite installer la plaque de cuisson au ras du plan de travail.



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

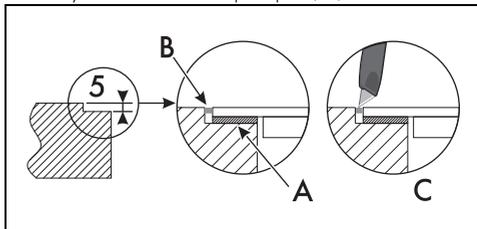
Joint de la plaque de cuisson

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'encastement 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).

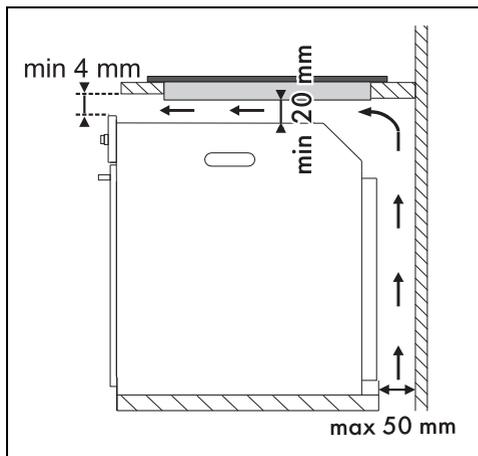


Encastement

Sur le compartiment d'encastement du four

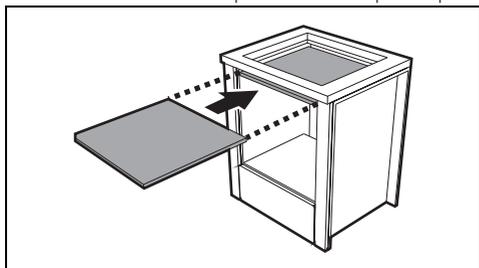
La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air. Si elle est installée au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond de la plaque de cuisson et la partie du produit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

dessous.

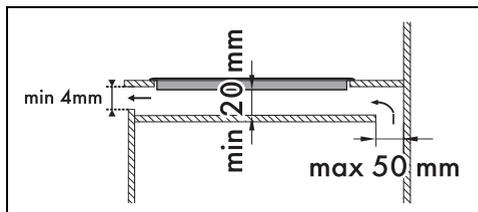


Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

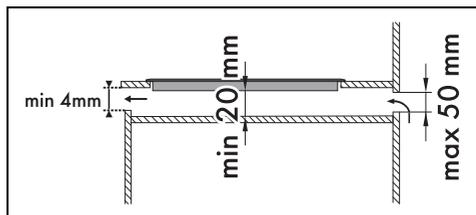
En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou de réfrigérateurs, sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure de la plaque de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond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



Avec une ouverture sur le fond :



Avec une ouverture à l'arrière :



FR



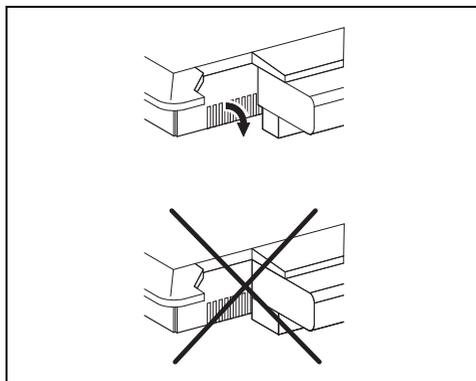
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.



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

Aération

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



Fixation au meuble d'encastrement

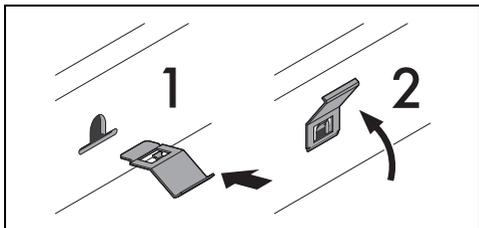


Les pinces ne doivent pas être installées à l'avant de l'appareil.

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

1. Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.

2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



Pour l'installateur

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