

AVERTISSEMENTS	38	Utilisation de la plaque de cuisson	48
Avertissements généraux de sécurité	38	Fonctions d'usine	48
Installation	42	Fonctions spéciales	50
Fonction de l'appareil	43	Fonctions supplémentaires	51
Ce manuel d'utilisation	43	Procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur)	52
Responsabilité du fabricant	43	Messages d'erreur	52
Plaque d'identification	43	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	53
Élimination	43	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	53
Pour économiser l'énergie	44	Que faire si...	53
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	44	INSTALLATION	54
Comment lire le manuel d'utilisation	44	Branchement électrique	54
DESCRIPTION	45	Découpe du plan de travail	55
Description générale	45	Encastrement	56
Panneau de commandes	46	Aération	56
UTILISATION	47	Fixation au meuble d'encastrement	56
Opérations préliminaires	47	Essais de bon fonctionnement	57
		Pour l'installateur	57

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).

Domages 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 racloirs 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'ammoniaque 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.**
- 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 1,5 - 2 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.
- 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 :



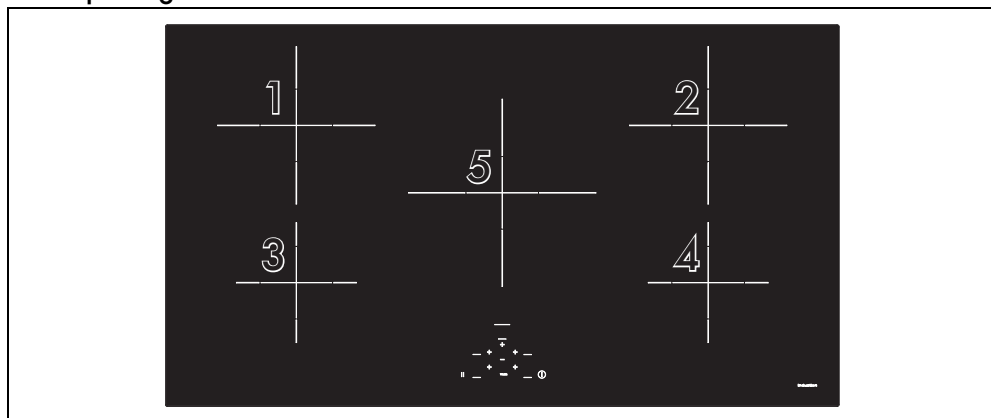
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale



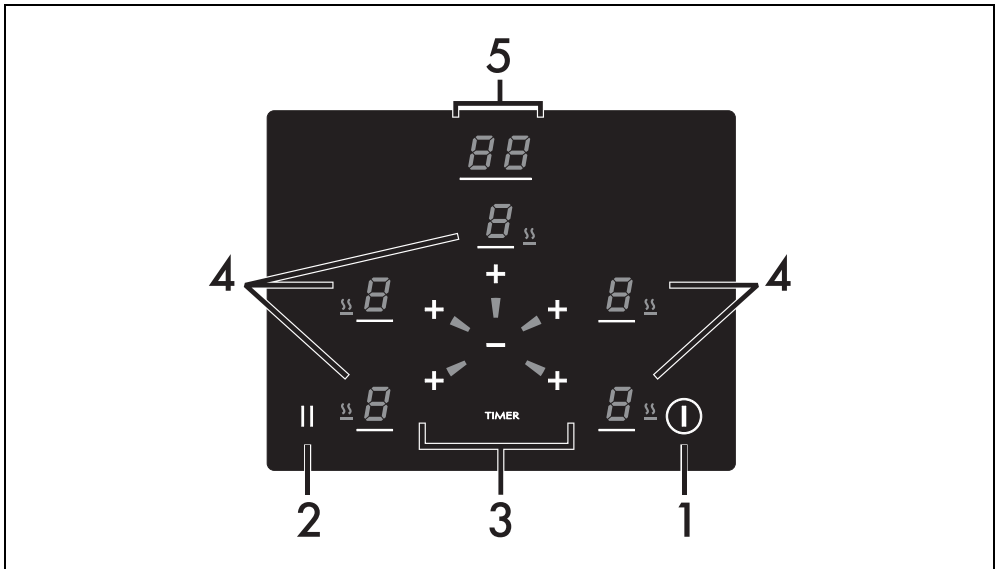
FR

Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance max. absorbée Niv.9 (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) *	Puissance absorbée avec la fonction Double Booster (W)*
1 - 2	210 x 210	2300	3000	-
3 - 4	160 x 160	1400	1850	2100
5	250 x 250	2300	3000	-

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



Panneau de commandes

Zone des zones de cuisson



1. Touche ON/OFF
2. Touche fonction pause
3. Zone de programmation de la minuterie
4. Afficheur des zones de cuisson
5. Afficheur de la minuterie



Cette zone est équipée de 5 DEL radiales qui vont de la touche  aux touches , qui s'allument pour indiquer l'activation de la zone de cuisson correspondante.

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

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).

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.

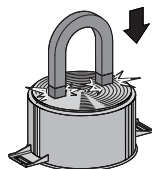
Récipients inappropriés :

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

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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 le récipient une petite quantité d'eau, posez-la sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le symbole  s'affiche en alternance avec le symbole  cela signifie que la casserole n'est pas

appropriée.



Diamètres des récipients

Pour contrôler que l'appareil soit en mesure de détecter correctement les récipients et pour obtenir des résultats optimaux au cours de la cuisson, les récipients doivent présenter des dimensions correspondant aux mesures figurant dans le tableau qui suit.

Zones de cuisson	Diamètre mini- mum (cm)	Diamètre recom- mandé (cm)
1 - 2	9 - 11	21
3 - 4	7 - 9	16
5	11 - 13	25

Veillez tenir compte de ce qui suit :

- Placez les casseroles centrées par rapport aux zones hachurées.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- N'approchez pas les récipients aux bords de la surface en verre, ni au panneau de commandes.
- Un gril à viande éventuel doit avoir des dimensions maximales de 36 x 25 cm et ne peut être utilisé que sur la zone 5 en position horizontale, après un préchauffage de 2/3 minutes à bas niveaux de puissance.

Limitation de la durée de cuisson



Voir Avertissements généraux de sécurité.

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement. Si vous ne modifiez pas les réglages de la plaque de cuisson, la durée de fonctionnement maximum de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et si elle est chaude, les indicateurs de chaleur résiduelle s'affichent.

Niveau de puissance	Durée maximum de la cuisson (heures)
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Protection contre la surchauffe


Lorsque 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 et le message « ER21 » s'affichera (voir « codes d'erreur »)


Utilisation de la plaque de cuisson

Liste des symboles

 Touche ON/OFF : allume ou éteint la plaque

 Touche pause : interrompt la fonctionnalité de l'appareil.

 Touche augmentation de la valeur.

 Touche diminution de la valeur.

 Icône de la fonction Warming.

TIMER Touche activation du minuteur

Afficheur des zones de cuisson



Indique le niveau de puissance sélectionné pour chaque zone

Afficheur de la minuterie



Montre les chiffres du minuteur autonome et du minuteur pour la cuisson temporisée.

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 allumer l'appareil, appuyez sur la touche  pendant au moins une seconde. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Après la mise sous tension, l'appareil sera automatiquement éteint après environ 10 secondes d'inactivité.

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
	Amener à ébullition de grandes quantités d'eau (puissance maximale, voir « Fonction Booster »)

Allumage automatique des zones de cuisson



La plaque est dotée d'un système de détection des récipients qui sélectionne automatiquement les zones sur lesquelles se trouve une casserole appropriée.

Après avoir allumé l'appareil :

- Placez un récipient (répondant à la cuisson à induction et qui pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- L'afficheur correspondant à la zone avec le récipient s'allume automatiquement en affichant et la DEL radiale s'allume.
- Sélectionnez la zone à l'aide de la touche correspondante.

Réglage des zones de cuisson

Après avoir sélectionné une zone de cuisson, utilisez les touches et pour faire défiler les niveaux de puissance. Maintenez ces touches enfoncées pour un défilement rapide. L'afficheur de la zone utilisée indique la valeur de la puissance définie. Le choix des niveaux de puissance est cyclique, ce qui signifie que lorsque le niveau maximal (Booster ou Double Booster) est sélectionné, la touche relance la sélection du niveau 0 et, à partir du niveau 0 les niveaux en ordre décroissant peuvent être sélectionnés par la touche .

Extinction des zones de cuisson

Utilisez les touches et jusqu'à sélectionner le niveau pour éteindre une zone.



Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, il suffit d'éteindre l'appareil à l'aide de la touche .

Fonction Booster



Voir Avertissements généraux de sécurité.

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.

Après avoir sélectionné une zone :

1. Mettez le niveau de puissance à 9.
2. Appuyez de nouveau sur la touche ; le symbole s'affichera sur l'afficheur.



La fonction Booster reste active au maximum pendant 10 minutes, après quoi le niveau de puissance de la zone retourne au niveau 9.

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

Fonction Double Booster (uniquement pour les zones 3 et 4)



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, appuyez sur la touche ; 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.




Les fonctions Booster et Double Booster restent actives au maximum pendant 5 minutes, après quoi le niveau de puissance de la zone retourne au niveau 9.

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.




Fonctions spéciales



Verrouillage des commandes








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 de la touche ON/OFF .

Cette fonction est utile pour prévenir des activations accidentelles (par ex. de la part des enfants). Pour activer le verrouillage des commandes, il est nécessaire que la plaque de cuisson soit allumée, sans casseroles et avec les zones de cuisson sur 0 :

1. Appuyez simultanément sur les touches  et , un signal sonore est émis.
2. Immédiatement après, appuyez sur  ; un autre signal sonore est émis.

Les commandes sont maintenant verrouillées et les zones de cuisson affichent les symboles  qui clignotent pendant environ 10 secondes, après quoi la plaque de cuisson s'éteint. Lorsque l'appareil est remis sous tension, les afficheurs des zones de cuisson indiquent à nouveau .

- Pour désactiver temporairement le verrouillage des commandes, appuyez simultanément sur les touches  et . Il sera rétabli au prochain allumage.
- Pour désactiver définitivement le Verrouillage commandes, suivez les instructions décrites pour son activation, à l'exception du point 2 où vous devez appuyer sur la touche .




Si une zone est chaude, le symbole  s'affiche en alternance avec le symbole .

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. Appuyez sur la touche pause . Les symboles  et  apparaissent sur les afficheurs de toutes les zones de cuisson au-dessus de la touche Pause.

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur n'importe quelle touche .
3. La fonction pause est maintenant désactivée et les fonctions précédemment définies 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, tandis que les fonctions Booster sont désactivées.








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

Fonction Warming



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

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

1. Sélectionnez une zone de cuisson à l'aide de la touche  ; l'afficheur correspondant montre .
2. Appuyez à nouveau sur  ; l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée indique le symbole  à côté du symbole .



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

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.
- Les afficheurs des zones de cuisson indiquent le symbole clignotant .
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, la fonction de verrouillage de commande, la fonction Booster et la fonction Double Booster ; toutes les autres fonctions ne seront pas récupérées.



Fonctions supplémentaires

Temporisateur minuteur



- Cette fonction permet de programmer un minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps souhaité. Elle n'interrompt pas le fonctionnement des zones de cuisson.
- Le minuteur reste actif même lorsque l'appareil est éteint.
- Vous pouvez définir un maximum de 99 minutes.

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

1. Attendez environ 10 secondes, les afficheurs des zones de cuisson commenceront à clignoter.
2. Appuyez sur la touche **TIMER**.
3. L'afficheur du minuteur indique  et la DEL située en dessous s'allume en clignotant.
4. Appuyez à nouveau sur **TIMER** pour augmenter les minutes et  pour les réduire. Maintenez ces touches enfoncées pour un avancement rapide.

Après quelques instants, la minuterie est activée et le compte à rebours commence ; la DEL ci-dessous devient fixe.

Lorsque le temps est écoulé, l'écran de la minuterie affiche les chiffres « 00 » accompagné d'une sonnerie. Appuyez sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.





Lorsque le compte à rebours est inférieur à une minute, l'afficheur indique les secondes décroissantes accompagnées d'une DEL clignotante en bas à droite.

Modifier et désactiver le minuteur



Si plus d'une minuterie est active, l'afficheur de la minuterie indique les minutes restantes de la minuterie la plus proche de la fin.


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

1. Appuyez sur la touche  pour activer la plaque de cuisson (si elle est éteinte) et attendez 10 secondes. Si la plaque de cuisson est allumée, appuyez sur la touche **TIMER**.
- L'afficheur du minuteur indique le nombre de minutes restantes jusqu'à la fin.
2. Utilisez les touches **TIMER** ou  pour modifier la durée de la minuterie ou la réinitialiser.
3. Après quelques secondes, la minuterie démarrera le nouveau compte à rebours ou sera désactivée.

Cuisson temporisée



On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson. L'indicateur de temps et la DEL clignotante se réfère à la zone de cuisson qui est sur le point de s'éteindre.

Pour définir la cuisson temporisée, vous devez d'abord sélectionner une zone de cuisson à l'aide de l'une des touches . Le réglage, la modification et la désactivation des minuteurs de cuisson temporisée suivent la même logique que le temporisateur minuteur (voir les instructions correspondantes - « Fonctions de la minuterie »), après la sélection des zones de cuisson correspondantes. Lorsqu'une minuterie pour la cuisson temporisée a été activée, une DEL s'allume autour de l'affichage de la minuterie indiquant la position de la zone de

cuisson concernée (ex : zone avant gauche et

zone arrière droite :

Procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur)

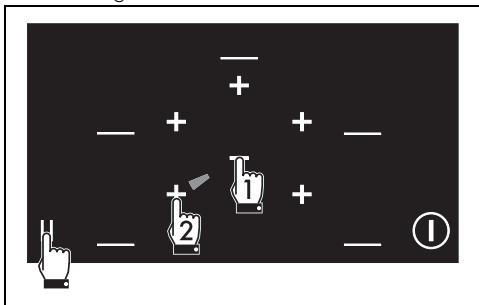


- Cet appareil est configuré en usine pour fonctionner à la puissance de 7,4 kW.
- Le menu technique comporte un total de 4 options, marquées par la lettre « C » et un numéro progressif et, à leur tour, ont différents degrés de réglage.

Accédez au menu technique

Pour modifier la puissance maximale absorbée par l'appareil, il est nécessaire d'entrer dans le menu technique. Lors du premier raccordement au réseau électrique, ou après avoir débranché et rebranché l'appareil, suivez ces instructions dans les 2 minutes :

1. Maintenez enfoncé .
2. Avec la touche enfoncée, appuyez sur ; un signal sonore est émis.
3. Immédiatement après, appuyez sur la touche de la zone avant gauche ; un autre signal sonore est émis.



Maintenant l'accès au menu technique est effectué et les touches peuvent être relâchées. L'afficheur de la zone avant gauche indique le

code qui distingue l'option : le symbole

apparaît en alternance avec le symbole

L'afficheur de la zone arrière gauche indique les niveaux de réglage correspondants aux niveaux de puissance, qui peuvent être sélectionnés à l'aide de la touche de la

zone arrière gauche.



Il n'est possible de faire défiler les degrés de réglage que dans le sens croissant : une fois le degré maximum atteint, la sélection revient au début.



Dans le menu technique, à l'aide de la touche , il est possible d'accéder aux options marquées « C1 », « C2 » et « C3 », mais les degrés de réglages ne peuvent pas être sélectionnés.

Sortir du menu technique

Pour quitter le menu technique en enregistrant les modifications :

1. Appuyez sur la touche ; tous les afficheurs de la zone de cuisson montrent le symbole "—" accompagné d'un signal sonore.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche ; tous les voyants s'allument pendant quelques instants et l'appareil s'éteint.

Pour quitter le menu technique en ignorant les modifications :

1. Appuyez sur la touche ; l'appareil est redémarré.

Tableau des degrés de réglage et des niveaux de puissance

Degré de réglage	Niveau de puissance (kW)
0 (par défaut)	7,4
1	6,0
2	5,5
3	5,0
4	4,5
5	4,0
6	3,6
7	3,0
8	2,5

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.

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.

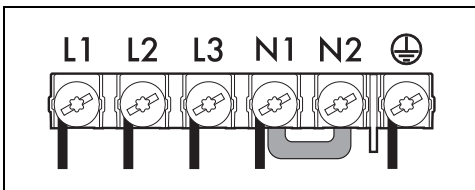
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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.

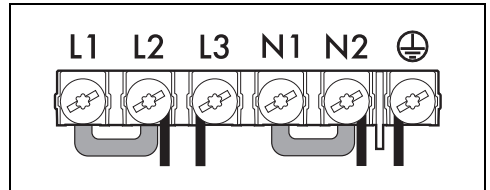
L'appareil peut être branché comme suit :

- 380-415 V 3N~



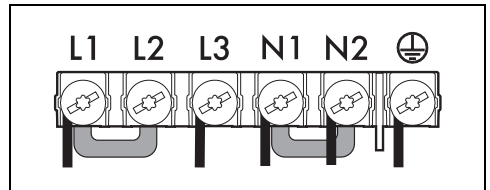
Câble pentapolaire 5 x 1,5 mm².

- 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 monopolaire, 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

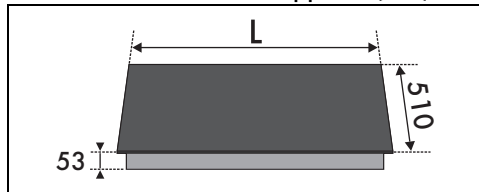
Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation



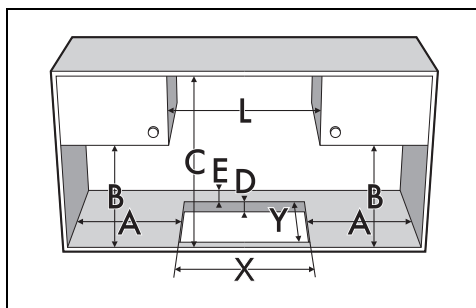
Voir Avertissements généraux de sécurité.

- 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)



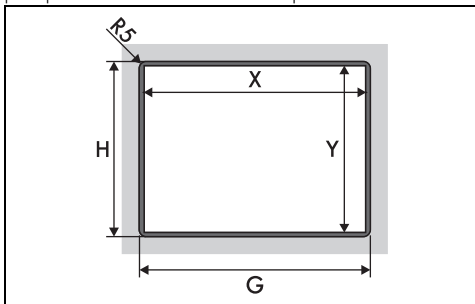
Encastrement normal et à ras (mm)



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50
L	X	Y	H	G
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	514	904

Encastrement au ras

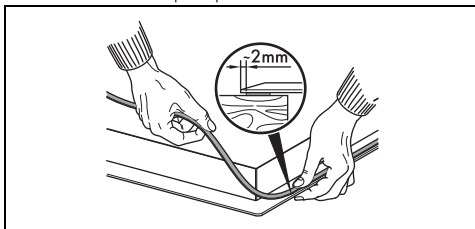
Pour ce type d'encastrement, il est nécessaire d'ajouter un fraisage au niveau des bords du trou du meuble si l'on souhaite installer la plaque de cuisson au ras du plan de travail.



* Référez-vous aux cotes du tableau ci-dessus.

Joint de la plaque de cuisson

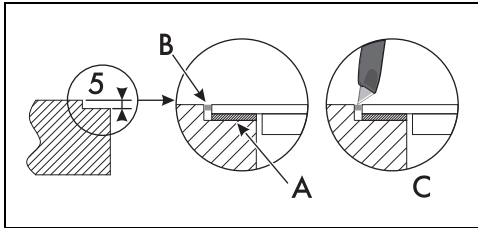
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la plaque de cuisson.





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

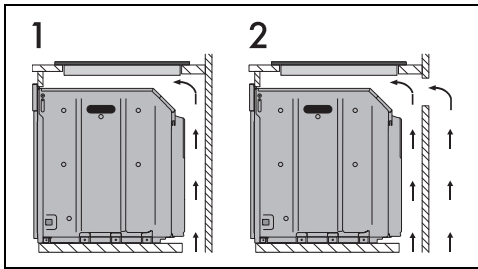
En cas d'encastrement à ras, après avoir étalé le joint autocollant (A) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé la plaque de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements. Pour démonter la plaque de cuisson, coupez le silicone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



Encastrement

Sur le compartiment d'encastrement du four

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

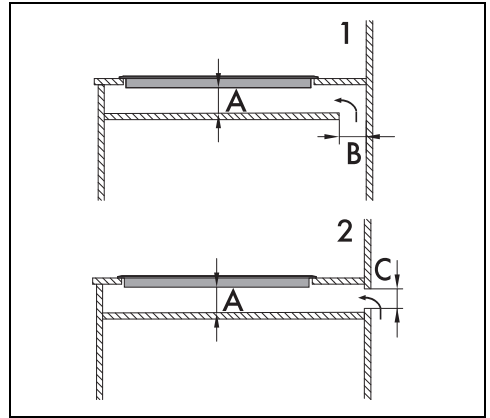


- 1 Avec une ouverture sur le fond
- 2 Avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

Sur un compartiment neutre

En présence d'autres meubles 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.



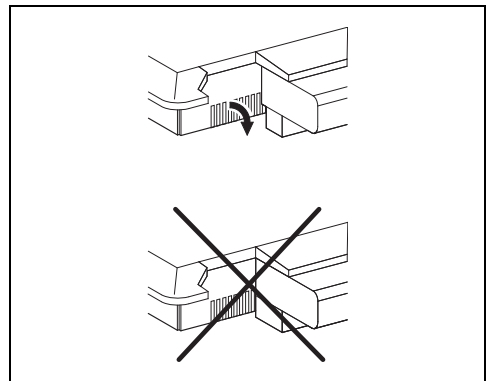
- 1 Avec une ouverture sur le fond
 - 2 Avec une ouverture à l'arrière
- A min. 20 mm - max. 50 mm
B max. 50 mm
C max. 50 mm



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.

Aération

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

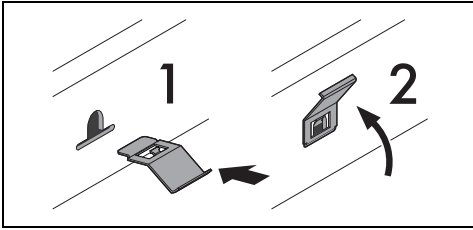


Fixation au meuble d'encastement

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.



Essais de bon fonctionnement

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

Pour l'installateur

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