AVERTISSEMENTS 40
Avertissements généraux de sécurité 40
Installation 44
Fonction de l'appareil 45
Ce manuel d'utilisation 45
Responsabilité du fabricant 45
Plaque d'identification 46
Élimination 46
Pour économiser l'énergie 46
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 46
Comment lire le manuel d'utilisation 46
DESCRIPTION 47
Description générale 47
Panneau de commande 47
UTILISATION 48
Opérations préliminaires 48
Fonctions d'usine 48
Utilisation de la plaque de cuisson 49
Fonctions de sécurité 52
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 53
Nettoyage de la plaque en vitrocéramique 53
Que faire si... 54
INSTALLATION 54
Branchement électrique 54
Menu de limitation de la puissance 55
Découpe du plan de travail 55
Encastrement 57
Fixation au meuble d'encastrement 58
Pour l'installateur 58

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.

Dommages 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.
- N'installez pas cet appareil sur un lave-vaisselle, sauf en cas de respect des indications présentes dans le chapitre « INSTALLATION ».
- 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.
- L'installation et les interventions d'assistance doivent être confiées à du personnel qualifié, 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.
- Faites attention si vous branchez 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 limité, les moyens de déconnexion de tous les pôles doivent être accessibles et incorporés dans le câblage fixe, conformément aux normes de connexion.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Ne réglez pas le plan de cuisson à une puissance supérieure à celle supportée par l'installation électrique.

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 and breakfast.



L'installation et l'utilisation de cet appareil sont autorisées exclusivement à l'intérieur.

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 :



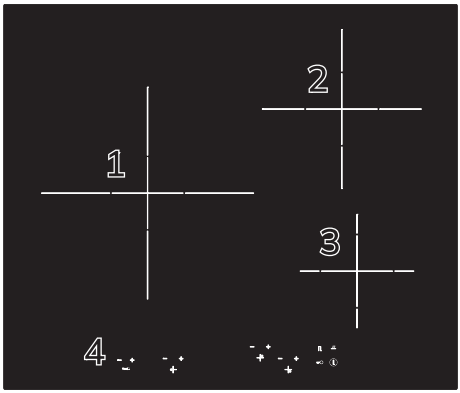
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale

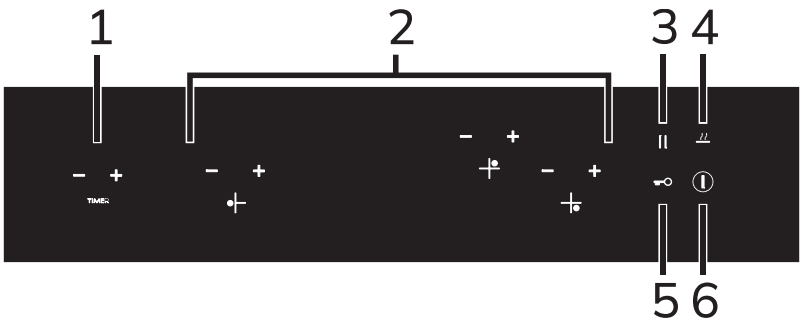


1 Zone de cuisson gauche
2 Zone de cuisson postérieure droite
3 Zone de cuisson antérieure droite
4 Panneau de commande

Zone	Dimensions H x L (mm)	Ø casserole minimum (mm)	Ø casserole recommandé (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) *
1	280 x 280	110	280	2 700	3 600
2	210 x 210	110	210	1 500	2 000
3	145 x 145	90	145	1 200	1 600

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

Panneau de commande



1 Touches minuteur
2 Touches zones de cuisson
3 Touche fonction pause
4 Touche fonction warm
5 Touche de verrouillage des commandes
6 Touche On/Off

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 créé 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.

L'apparition du symbole indique qu'il n'est plus possible d'augmenter la puissance d'une zone de cuisson donnée.

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

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

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.

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 ; après quoi, on activera la fonction de verrouillage automatique, signalée par l'allumage du voyant de verrouillage des commandes. Pour pouvoir allumer l'appareil, appuyez sur la touche pendant au moins 2 secondes.

Mise sous tension et mise hors tension

Appuyez sur la touche pour allumer l'appareil. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche jusqu'à l'émission de trois signaux acoustiques.

Utilisation de la plaque de cuisson

Allumage des zones de cuisson

Après avoir allumé l'appareil :

1. Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
2. Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide des touches + ou − correspondantes.

Réglage des zones de cuisson

Après avoir sélectionné une zone de cuisson, utilisez les touches + et − pour faire défiler les niveaux de puissance. Gardez enfoncées ces touches pour un défilement rapide. L'afficheur de la zone utilisée indique la valeur de la puissance réglée.

Extinction des zones de cuisson

Pour éteindre une zone :

1. Sélectionnez-la en appuyant sur la touche + ou −.
2. Utilisez les touches + et − pour configurer le niveau 0.

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

.Les niveaux de puissance intermédiaires (1.5,2.5 et 3.5) sont indiqués par une led qui s'allume près de la valeur de la zone que l'on configure (ex. 1. correspond à 1.5).

Indication de la détection des récipients

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

Le symbole U 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.

Indication de détection d'objets sur la plaque

Quand la plaque est allumée, si un objet, quel qu'il soit, est posé sur le panneau de commandes pendant plus de 10 secondes, ou si de la saleté ou de l'eau sont présents :

- Si une touche seulement détecte l'objet, les symboles F et b alternent.
- Si plusieurs touches détectent l'objet, les symboles F et d alternent.

Après 10 secondes, si les objets ne sont pas retirés, l'appareil s'éteint automatiquement.

Toutes les 30 secondes, un son est émis.

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
1 ; 1,5 ; 2 ; 2,5	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissances minimales)
3 ; 3,5 ; 4	Cuisson
5 ; 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
7 ; 8	Rôtir, rissolement avec de la farine
9	Rôtir
P	Amener à ébullition de grandes quantités d'eau (puissance maximale, voir « Fonction Booster »)

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 P 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.

Cuisson temporisée



Cette fonction ne peut pas être configurée avec le minuteur.



Vous pouvez configurer le minuteur jusqu'à un maximum de 1 heure et 39 minutes.

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

1. Posez un récipient sur une zone de cuisson et sélectionnez un niveau de puissance d'une zone.
2. Appuyez sur les touches − et + au-dessus du message TIMER pour sélectionner le temps souhaité.

- Au-dessus du message TIMER le symbole 00 clignote.
- Une led commence à clignoter selon la zone qui a été sélectionnée.

3. Une fois configuré le temps souhaité, la cuisson temporisée commence. 5 secondes après la pression du dernier bouton, le réglage du minuteur est désélectionné et la zone choisie précédemment n'est plus sélectionnée.
4. L'afficheur cesse de clignoter.
5. Une fois le temps écoulé, la zone sélectionnée s'éteint et son afficheur montre le symbole 0 qui alterne avec le symbole H. L'afficheur du minuteur montre le symbole 00 clignotant et la led qui concerne la zone précédemment sélectionnée clignote.



Au terme de la fonction, un son est émis pendant 1 minute, pour l'arrêter il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche de la plaque.



- Il est possible d'activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson.
- Pour une augmentation/ diminution plus rapide, gardez enfoncée la touche − ou +.
- Si vous appuyez sur la touche − avec la valeur du minuteur à « 0 », la valeur est automatiquement configurée sur « 99 ». Si vous appuyez sur la touche + avec la valeur du minuteur à « 99 », la valeur est automatiquement configurée sur « 0 ».



Si plusieurs cuissons temporisées sont configurées, la led de celle qui finit avant clignote.

Désactivation de la cuisson temporisée

Pour désactiver une cuisson temporisée, il faut sélectionner la zone concernée et appuyer simultanément sur les touches minuteur − et +.

Minuteur autonome



Il est possible de régler le minuteur de 1 minute à un maximum de 99 minutes.

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

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

1. Appuyez sur la touche − ou + présentes au-dessus du message TIMER

2. L'afficheur du minuteur montre 00.
3. Appuyez sur les touches − et + pour sélectionner le temps souhaité ; gardez les touches enfoncées pour un avancement rapide.

L'utilisation du minuteur n'interrompt pas le fonctionnement des zones mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

Modifier et désactiver le minuteur

Utilisez les touches − et + pour modifier le compte à rebours ou pour mettre à zéro le minuteur. La mise à zéro du minuteur comporte sa désactivation.

Verrouillage des commandes

Cette fonction est conçue pour verrouiller toutes les touches de la plaque de cuisson.
Elle est toujours activée quand la plaque est rebranchée au réseau.

Cette fonction est utile lors des opérations de nettoyage et pour éviter les activations accidentelles.

Pour activer le verrouillage des commandes :

1. Appuyez sur la touche 🔑 pendant au moins une seconde.
2. La led de l'afficheur s'allume pour confirmer l'activation de la fonction.

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

Lorsque la fonction est active, si on appuie sur une touche, la touche de verrouillage des commandes clignote pour indiquer que la fonction de verrouillage des commandes est active.

Cette fonction peut être activée et désactivée quand la plaque est allumée ou éteinte. Dans le premier cas, la touche ON/OFF reste utilisable pour des raisons de sécurité, dans le deuxième cas elle est bloquée aussi. Pour allumer la plaque quand elle est bloquée, il faut d'abord la débloquer.

Fonction Pause

Cette fonction permet de suspendre l'activité de toutes les zones de cuisson, y compris les éventuels temporisateurs.

Pour activer la fonction Pause :

1. Avec au moins une zone de cuisson active, appuyez sur la touche II.
2. Un son signale le début de la fonction.
3. Les afficheurs de toutes les zones de cuisson affichent le symbole 0 et la led commence à clignoter.
4. Toutes les touches seront bloquées.

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

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez sur la touche II.
2. Un son signale la fin de la fonction.
3. La fonction pause est maintenant désactivée et les fonctions précédemment programmées sont restaurées.

Pendant la fonction Pause, il est possible d'appuyer uniquement sur la touche ON/OFF ou la touche pause.

Chauffage rapide

Cette fonction n'est pas disponible pour la fonction Booster ou si la puissance configurée est 0 ou 9.

Cette fonction permet de chauffer rapidement le récipient et donc le plat pendant une courte période.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson et configuré un niveau de puissance :

1. Maintenez enfoncée la touche − et + de la zone souhaitée pendant quelques secondes.
2. L'afficheur de la zone indique le symbole A en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.

FR

3. Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Une fois la fonction active, si la puissance de la zone sélectionnée est augmentée, le temps de chauffage rapide se met à jour selon le niveau configuré (voir tableau ci-dessous).

Cette fonction se désactive en sélectionnant un niveau de puissance inférieur à celui configuré précédemment, ou en éteignant l'appareil.

Niveau de puissance	Temps de chauffage rapide (secondes)
0	Non disponible
1	40
1,5	60
2	70
2,5	100
3	120
3,5	150
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195
9	Non disponible
P	Non disponible

Maintien au chaud

Cette fonction permet de garder les plats au chaud, à la température souhaitée.

Pour activer la fonction Maintien au chaud, après avoir sélectionné une zone, appuyez sur la touche , le symbole apparaît.

Pour désactiver la fonction :

- Après avoir sélectionné une zone, appuyez sur la touche ou , la puissance de la zone est configurée sur 1.
- Appuyez sur la touche , la puissance de la zone est configurée sur 1.
- Éteignez l'appareil.

Fonctions de sécurité

Voir Avertissements généraux de sécurité.

Limitation de la durée de cuisson

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

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

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, le chauffage du récipient est désactivé.

Niveau de puissance	Durée maximum de la cuisson (en heures)
1	10
1,5	5
2	5
2,5	5
3	5
3,5	4
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez les zones de cuisson, si elles ont une température supérieure à un certain seuil de sécurité, le symbole s'affichera sur l'afficheur. Quand la température descend sous le seuil, le symbole disparaît.

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.

Lorsque certains seuils de sécurité sont atteints, une ou plusieurs zones de cuisson sont désactivées. À la limite, si la température interne est très élevée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Messages d'erreur

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

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

Les erreurs codifiées telles que :

- « Fc »
- « Ft »
- « FE »

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

Voir Avertissements généraux de sécurité.

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Nettoyage hebdomadaire

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

Taches d'aliments ou résidus

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles. Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson. Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé. Des zones brillantes peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

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

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

Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas :

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

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est ni trop haute ni trop basse.
- Assurez-vous que la plaque dispose d'une bonne ventilation et que les prises d'air sont complètement dégagées.
- 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

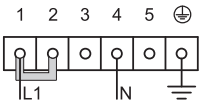
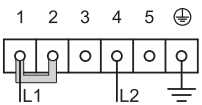
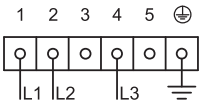
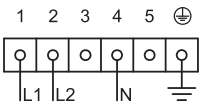
Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

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.

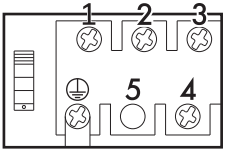
N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

220-240 V 1N~ 3 x 6 mm² câble tripolaire	
220-240 V 2~ 3 x 6 mm² câble tripolaire	
220-240 V 3~ 4 x 2,5 mm² câble tétrapolaire	
380-415 V 2N~ 4 x 2,5 mm² câble tétrapolaire	

Le schéma ci-après illustre le bornier d'alimentation vu du dessous, sans aucun câble raccordé.



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

Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 6033526).

Pour tous les branchements, si présents, 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.

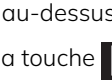
Menu de limitation de la puissance

- Par défaut, l'appareil est limité à 7,2 kW.
- Une fois qu'une limitation est configurée, si elle est dépassée un son est émis et l'afficheur de la zone affiche le symbole  qui alterne avec le niveau configuré maximal.

La limitation ne peut être configurée que dans les 30 premières secondes après l'allumage de l'appareil.

La fonction de verrouillage des commandes doit être désactivée.

La procédure suivante permet d'accéder au menu pour modifier la puissance de l'appareil.

1. Maintenez la touche  enfoncée pour débloquer les commandes.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  au-dessus du message TIMER et la touche .

On entendra un signal sonore et l'afficheur affichera .

Les afficheurs affichent alors la puissance, le nombre de gauche indique les milliers de watts tandis que celui de droite montre les centaines (ex. 2,8 correspond à 2 800).

3. Pour modifier la valeur, utilisez les touches  et .

Pour sortir du menu utilisateur et enregistrer les nouvelles configurations :

4. Appuyez simultanément sur les touches et au-dessus du message TIMER et la touche .

Si tout s'est bien passé, l'appareil redémarre, les LED s'affichent sur toutes les touches du plan ; vous pouvez maintenant l'utiliser comme d'habitude, mais avec la limitation de puissance configurée.

Si aucune touche n'est actionnée dans le délai imparti, les configurations ne sont pas sauvegardées.

Puissance sur l'afficheur	Puissance en kW
	7,2
	6,0
	4,5
	4,0
	3,5
	2,8
	2,5

Découpe du plan de travail

Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation

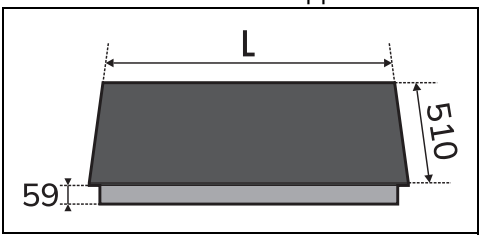
Voir Avertissements généraux de sécurité.

- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°C), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.
- Si le meuble n'a pas l'ouverture d'encastrement requise, celle-ci doit être créée par des travaux de menuiserie et/ou de maçonnerie et doit être réalisée par un technicien compétent.
- La distance minimale à observer entre

les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.

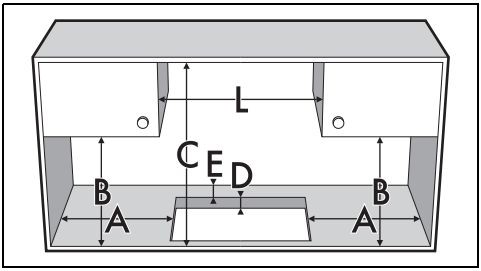
- Respectez également les distances minimales des découpes de la plaque à l'arrière d'après les instructions de montage.
- Si l'appareil installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



L	600

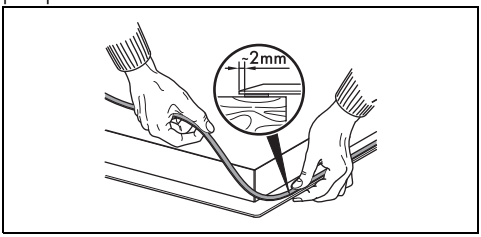
Dimensions du meuble d'encastrement (mm)



A	min. 50
B	min. 460
C	min. 750
D	30 ÷ 50
E	min. 50
L	min. 600

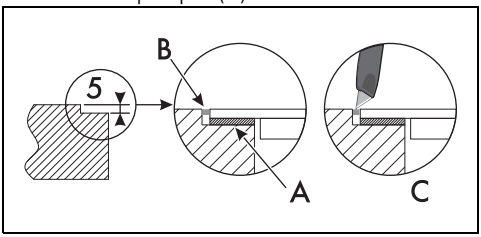
Joint de la plaque de cuisson

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.

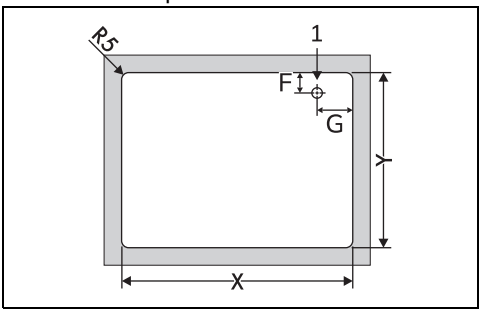


Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Dans ce cas, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

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).

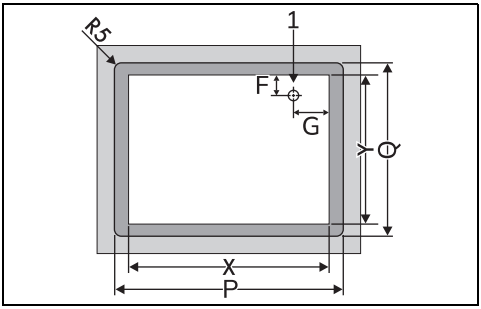


Encastrement partiellement à ras (mm)



X	555 - 560
Y	478 - 482
F	88
G	317
1	Branchement électrique

Encastrement au ras (mm)



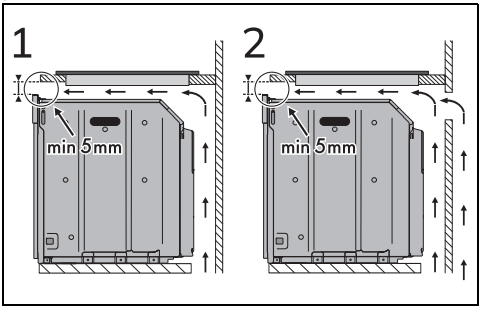
X	555 - 560
Y	482
P	603
Q	513
F	88
G	317
1	Branchement électrique

Encastrement

Voir Avertissements généraux de sécurité.

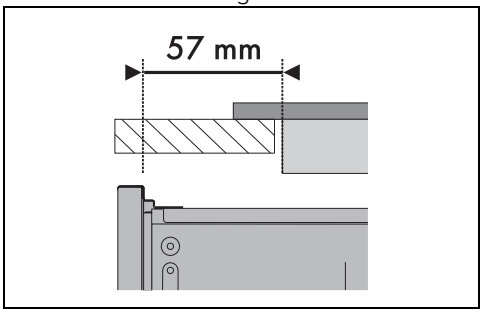
Sur le compartiment d'encastrement du four

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

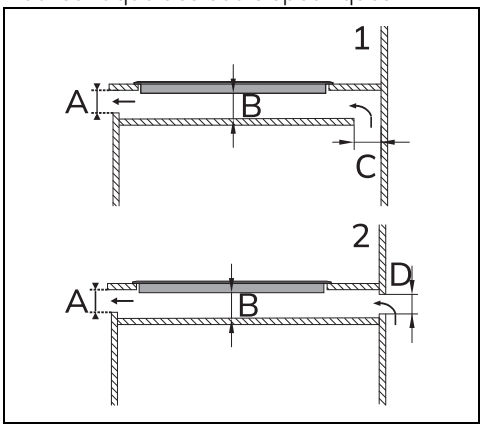
En outre, une distance d'environ 57 mm doit être respectée entre le panneau frontal du four et le côté antérieur de l'appareil, comme le montre la figure ci-dessous.



Pour assurer une bonne ventilation, il est nécessaire de laisser un espace d'au moins 20 mm entre le fond de la plaque de cuisson et le four ci-dessous.

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.



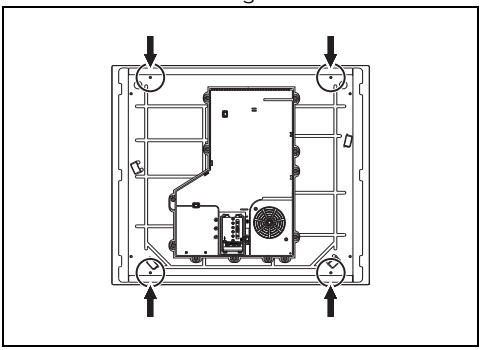
1	Avec une ouverture sur le fond
2	Avec une ouverture à l'arrière
A	min. 5 mm
B	min. 20 mm
C	min. 30 mm - max. 50 mm
D	min. 30 mm - max. 50 mm

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.

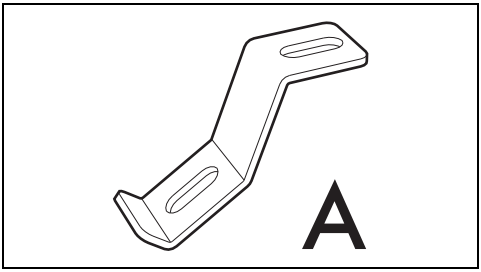
Fixation au meuble d'encastrement

La fixation au meuble doit se faire avec des vis avant et arrière :

1. Dévissez les vis dans les trous mis en évidence dans la figure ci-dessous.



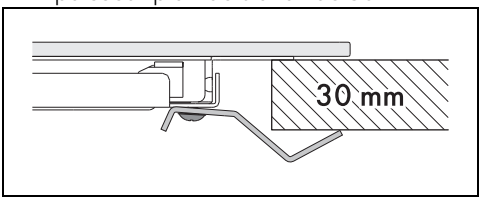
2. Vissez les pattes de fixation (A) dans les trous indiqués au moyen des vis enlevées précédemment pour fixer correctement la plaque de cuisson à la structure.



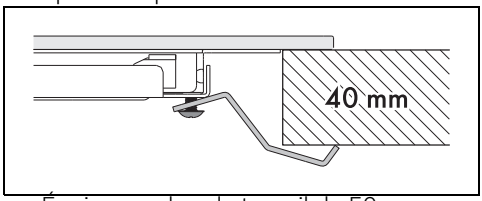
Une fixation trop serrée risque de tendre le verre et d'en provoquer la rupture.

Il faudra installer les pattes de fixation de façon différente en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

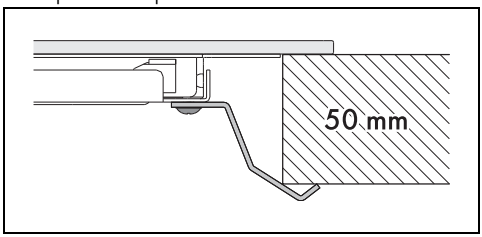
- Épaisseur plan de travail de 30 mm :



- Épaisseur plan de travail de 40 mm :



- Épaisseur plan de travail de 50 mm :



Pour les plans de travail dont l'épaisseur est inférieure à 30 mm, il est nécessaire d'appliquer une épaisseur supplémentaire entre la patte et le plan de travail.

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.