

# Sommaire

<b>1</b>	<b>Avertissements</b>	<b>56</b>
1.1	Avertissements généraux de sécurité	56
1.2	But de l'appareil	59
1.6	Élimination	60
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	61
<b>2</b>	<b>Description</b>	<b>62</b>
2.1	Description générale	62
2.2	Panneau de commandes	63
<b>3</b>	<b>Utilisation</b>	<b>64</b>
3.1	Avertissements	64
3.2	Opérations préliminaires	65
3.3	Premier allumage	65
3.4	Utilisation de la plaque de cuisson	65
<b>4</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>72</b>
4.1	Avertissements	72
4.2	Nettoyage des surfaces	72
4.3	Nettoyage ordinaire hebdomadaire	72
4.4	Taches d'aliments ou résidus	72
4.5	Que faire si...	73
<b>5</b>	<b>Installation</b>	<b>74</b>
5.1	Branchement électrique	74
5.2	Pour l'installateur	75
5.3	Indications de sécurité	75
5.4	Découpe du plan de travail	76
5.5	Encastrement	77
5.6	Pattes de fixation	79

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



# Avertissements

## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommmages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- 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, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- 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.
- 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 la fonction Booster pour réchauffer des aliments gras ou des huiles, risque d'incendie.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Pendant l'utilisation 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'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.



- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- 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.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas la plaque comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- 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.

## 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 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.



## Avertissements

- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- 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).
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,2-1,5 Nm.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Si l'accès à l'alimentation électrique est restreint, les moyens de déconnexion de tous les pôles doivent être accessibles et intégrés au câblage fixe conformément aux normes de raccordement.

### 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 matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.

### Pour cet appareil

- 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.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- 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.
- 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.
  - Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
  - 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.
  - 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.
  - 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 s'ils sont pointus.
  - N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
  - S'il est présent, éliminez du couvercle les éventuels liquides ayant débordé avant de l'ouvrir.
  - Avant de fermer le couvercle, laissez refroidir la plaque de cuisson.
  - 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).

## 1.2 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## 1.3 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 ;



## Avertissements

- 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 originales.

### 1.4 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.

### 1.5 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.

### 1.6 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. Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la

fiche.



### Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
  - Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
  - 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.



## 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

### Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

### Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

### Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

### Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

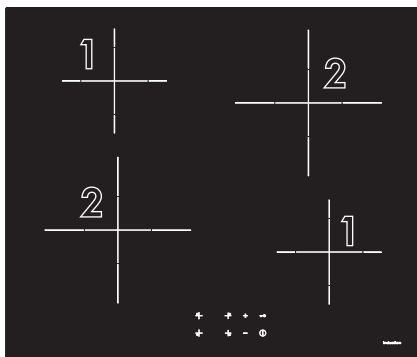
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
- Instruction d'utilisation individuelle.



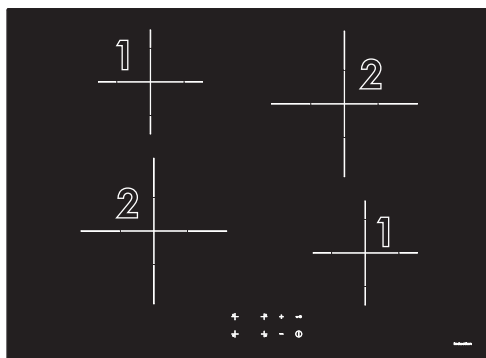
# Description

## 2 Description

### 2.1 Description générale



60 cm



70 cm

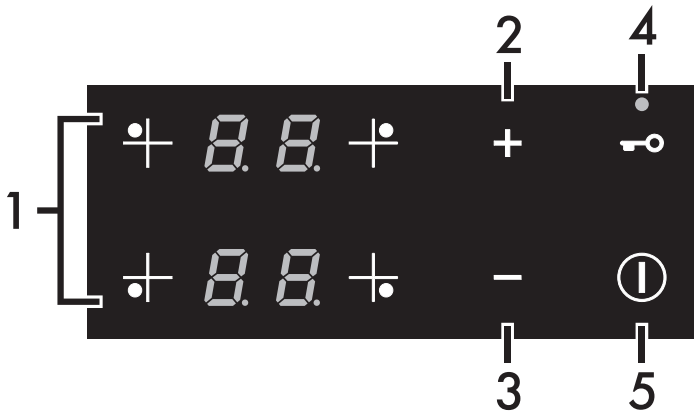
Zones	Dimensions (H x L) (mm)	Diamètre minimum casserole (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée en fonction Booster (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

\* les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant le récipient utilisé ou les réglages effectués.





## 2.2 Panneau de commandes



- 1 Zone de programmation des zones de cuisson
- 2 Touche augmentation de la valeur
- 3 Touche diminution de la valeur
- 4 Touche fonction de verrouillage des commandes
- 5 Bouton On/Off

### Avantages de la cuisson par induction



La plaque de cuisson est munie 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.



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



#### Haute température Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- 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.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- 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.



#### Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés, de vaisselle et de boîtes en plastique pour la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- En cas de lézardes, de fissures ou s'il est impossible d'éteindre l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'assistance.



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- 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.
- Ne posez pas sur la plaque de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- En cas de lézardes ou de fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.
- N'utilisez pas la plaque comme surface d'appui.



## 3.2 Opérations préliminaires

Pour éliminer l'éventuelle humidité qui s'est accumulée au cours de la fabrication, pour le fonctionnement correct des circuits électroniques et du clavier des commandes :

1. Enlevez les pellicules de protection des surfaces extérieures de l'appareil et des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).
3. Positionnez une casserole pleine d'eau sur chacune des zones de cuisson antérieures et allumez-les à la puissance maximale pendant au moins 30 minutes.
4. Au bout de 30 minutes, éteignez les zones de cuisson antérieures et répétez l'opération sur les zones de cuisson postérieures et sur l'éventuelle zone de cuisson centrale.
5. Si après les susdites opérations les commandes ne fonctionnent pas correctement, il pourrait être nécessaire de prolonger les opérations jusqu'à l'évaporation complète de l'humidité.

## 3.3 Premier allumage


Lors de la première connexion au réseau électrique ou à la suite d'une coupure de courant, un contrôle automatique est exécuté entraînant l'allumage de **certains** voyants pendant quelques secondes ; après cette phase, la fonction de verrouillage automatique des commandes s'active.


Pour pouvoir allumer la plaque de cuisson, appuyez sur la touche  pendant au moins 2 secondes.


## 3.4 Utilisation de la plaque de cuisson


Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Utilisez la plaque de cuisson à induction par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control. Effleurez un symbole de la surface en vitrocéramique.

Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.

 On/Off : allume ou éteint la plaque de cuisson.

 Touche clé : active ou désactive la fonction de verrouillage des commandes.

 Augmentation : augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

 Diminution : diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

 Zone antérieure gauche

 Zone postérieure gauche

 Zone postérieure droite

 Zone antérieure droite

### 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.

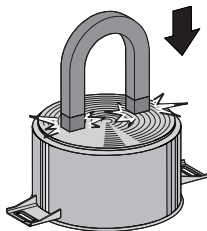


# Utilisation

## Récipients inappropriés :

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

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




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

## Limitation de la durée de cuisson

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

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

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

Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1 - 8	10
9	3

## 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.

Pour éviter les températures trop élevées de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement.

## Conseils pratiques pour économiser l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- 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.

## Allumage/extinction de la plaque


Pour activer la plaque de cuisson, il est nécessaire de maintenir la touche On/Off  enfoncée pendant au moins 1 seconde ; pour la désactiver, maintenez la touche  enfoncée pendant 2 secondes au moins.






La plaque se désactivera automatiquement au bout de quelques secondes si aucune valeur de puissance n'a été sélectionnée.

## Allumage de la zone de cuisson


Après avoir allumé la plaque :

1. Sélectionnez la zone de cuisson à activer au moyen des touches de sélection de la zone ( ex. zone de cuisson postérieure gauche).




Par l'intermédiaire des touches  et , sélectionnez les niveaux de puissance de 1 à 9 ou activez la fonction Booster, voir « Fonction Booster ».

Au niveau de puissance 0, la touche  porte la zone de cuisson au niveau 9.

## Extinction de la zone de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson à éteindre par l'intermédiaire des touches de sélection de la zone.
2. Avec la touche  ramenez la valeur de la puissance à 0 (zéro).




- Pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson, enfoncez la touche On/Off  pendant au moins 2 secondes.
- Après avoir sélectionné une zone, appuyez simultanément sur les touches  et  pour l'éteindre rapidement.

## Chaleur résiduelle



### Utilisation impropre Risque de brûlures

- 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.

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole  s'affiche si celle-ci est encore chaude. Lorsque la température descend en dessous de 55 °C, le symbole disparaît.



# Utilisation

## Niveaux de puissance

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

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
1 - 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)
3 - 4	Cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
7 - 8	Rôtir, rissoler avec de la farine
9	Rôtir
p *	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximale)




\* voir fonction Booster

## Fonction Booster



Cette fonction permet d'utiliser la puissance maximale distribuable de la zone de cuisson.

Après avoir activé la zone de cuisson concernée :

1. Appuyez sur la touche  pour atteindre le niveau de puissance 9.
2. Appuyez ultérieurement sur la touche  et le symbole  s'affiche à l'écran.

Pour désactiver la fonction Booster, appuyez sur la touche .



La fonction Booster reste active au maximum pendant 10 minutes, après quoi le niveau de puissance baisse automatiquement au niveau 9.

## Cuisson temporisée





Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique d'une zone de cuisson au bout d'un temps donné (de 1 à 99 minutes).







La minuterie ne peut pas être activée si le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée est zéro (0).

1. Sélectionnez une zone de cuisson quelconque à l'aide des touches prévues.
2. Sélectionnez un niveau de puissance (de 1 à 9).
3. Appuyez à nouveau sur la touche de sélection des zones de cuisson ; l'action est confirmée par un signal sonore.





- L'écran de la zone de cuisson sélectionnée indiquera le symbole , tandis que les écrans des zones adjacentes indiqueront .


 Si une des zones antérieures a été sélectionnée, les chiffres du compte à rebours s'afficheront sur les écrans des zones postérieures et vice versa.

4. Appuyez sur les touches  et  pour sélectionner les minutes (une pression continue comporte une avance rapide).
  5. Appuyez sur une des touches de sélection des zones de cuisson ou attendez 10 secondes avant de démarrer la minuterie.
- L'écran de la zone temporisée indique présent le niveau de puissance sélectionné précédemment avec un point en bas à droite (par ex. .

## Modification ou désactivation de la cuisson temporisée


1. Sélectionnez la ou les zone(s) temporisée(s).
2. Appuyez à nouveau sur la touche de la zone de cuisson temporisée pour afficher le temps restant.
3. Utilisez les touches  ou  pour modifier ou mettre le compte à rebours à zéro.

## Verrouillage des commandes

1. Appuyez sur la touche  pendant au moins deux secondes.

Après l'allumage de la DEL au-dessus de la touche , les commandes sont verrouillées (à l'exclusion de la touche .

Pour débloquer les commandes :

1. Appuyez sur la touche  et vérifiez que la DEL correspondante soit éteinte.




Une coupure de courant électrique ne cause pas la désactivation du verrouillage des commandes.

FR

## 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 limite automatiquement la puissance distribuée par les plaques. Le module essaiera de maintenir les niveaux maximums de puissance distribuable.

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



La priorité est fournie par la première zone sélectionnée.



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



# Utilisation

## Tableau des indications de cuisson

Le tableau suivant indique les valeurs de puissance qui peuvent être sélectionnées et au niveau de chaque valeur est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.

Niveau de puissance	Approprié pour :
1 - 2	Réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, battre des sauces au jaune d'œuf ou au beurre.
3 - 4	La cuisson des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses.
5 - 7	La cuisson de viandes, de poissons et de légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
8-9	Rôtis de viande ou de poissons, côtes de bœuf, foie, rissoler des viandes ou des poissons, cuire des œufs, etc.
P	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

## Sélection de la valeur de puissance de l'appareil






- Cette fonction permet de sélectionner la valeur maximale de puissance de votre appareil.
- L'appareil est réglé en usine à une puissance maximale de **7,2 kW**, mais il peut être réglé pour fonctionner à une puissance de **6,0, 3,5 et 2,8, 2,2, 1,6 et 1,0 kW**.

La procédure suivante permet de régler la puissance maximale de 7,2 à 2,8 kW (hautes puissances) :

1. Éteignez toutes les plaques avant de continuer.
2. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
3. Rebranchez l'appareil.

Effectuez les actions suivantes dans les 30 secondes qui suivent la reconnexion :

4. Maintenez la touche  enfoncée pour déverrouiller les commandes.
  5. Appuyez simultanément sur les touches  et .
- Un signal sonore retentit et la valeur de puissance actuelle s'affiche à l'écran.



6. Utilisez les touches  et  pour modifier la valeur.





- Pour enregistrer la nouvelle valeur de puissance, appuyez simultanément sur les touches et ; l'appareil s'éteint et il faut le rallumer pour l'utiliser avec la nouvelle limitation.
- Pour ne pas enregistrer les modifications, il suffit de ne pas interagir avec l'écran pendant au moins 60 secondes.

La procédure suivante permet de régler la puissance maximale de 2,8 à 1,0 kW (basses puissances) :

1. Suivez les instructions illustrées précédemment jusqu'au point 4.
  2. Appuyez simultanément sur les touches et .
- Un signal sonore retentit et la valeur de puissance actuelle s'affiche à l'écran.



3. Utilisez les touches et pour modifier la valeur.
- Pour enregistrer la nouvelle valeur de puissance, appuyez simultanément sur les touches et ; l'appareil s'éteint et il faut le rallumer pour l'utiliser avec la nouvelle limitation.
  - Pour ne pas enregistrer les modifications, il suffit de ne pas interagir avec l'écran pendant au moins 60 secondes.



## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas sur la plaque de cuisson de matériaux ou de substances (plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre durant la cuisson.
- Nettoyez constamment les touches à capteur et n'y posez aucun type d'objet.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.

### 4.2 Nettoyage des surfaces

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

### 4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire

Nettoyez et soignez la plaque de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage du verre. 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.

### 4.4 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.



## 4.5 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.

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

## 5 Installation

### 5.1 Branchement électrique



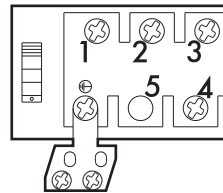
**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être compris entre 1,2 et 1,5 Nm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

Type raccordement	Type câble
<p><b>220-240 V 1N~</b></p>	tripolaire 3 x 4 mm <sup>2</sup>
<p><b>380-415 V 3N~</b></p>	pentapolaire 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

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



### Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates 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.

### Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

### Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type. Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



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.

## 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, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance.

## 5.2 Pour l'installateur

- Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- 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.

## 5.3 Indications de sécurité



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil  
**Risque d'incendie**

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'obstruez sur aucun type d'installation la grille d'aération située à l'avant du produit.

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.

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 illustrations de montage.

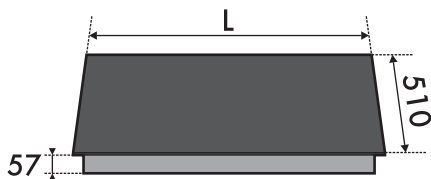


# Installation

## 5.4 Découpe du plan de travail

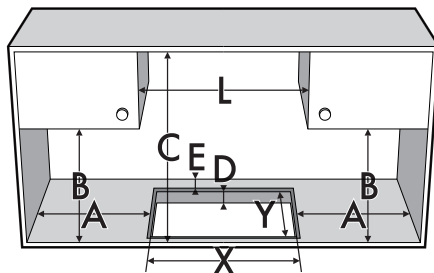
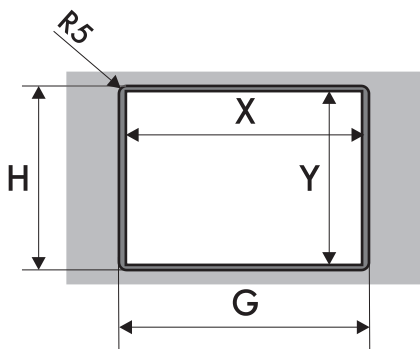
**i** Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié. L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90 °C).

Réalisez dans le plan de travail du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées.



### Dimensions encastrement (modèle d'encastrement à ras)

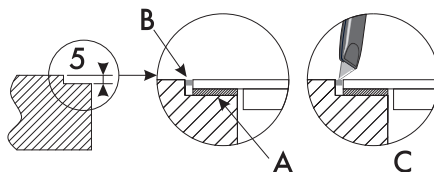
Pour ce type d'encastrement, il est nécessaire d'ajouter un fraisage au niveau des bords du trou du meuble si l'on souhaite installer la plaque de cuisson au ras du plan de travail.



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

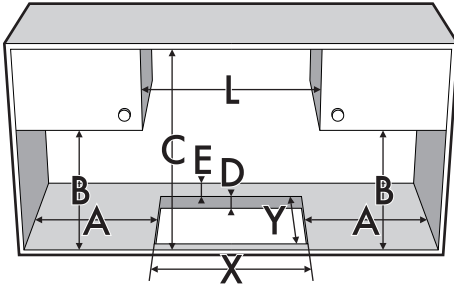
Après avoir étalé le joint autocollant (A) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé la plaque de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements.

Pour démonter la plaque de cuisson, coupez le silicone avec un cutter avant d'essayer d'extraire la plaque (C).





## Dimensions encastrement (modèle d'encastrement partiellement à ras)

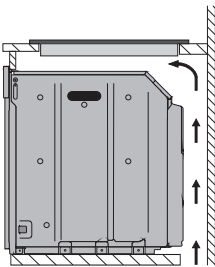


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y		
600 - 700	560	482		

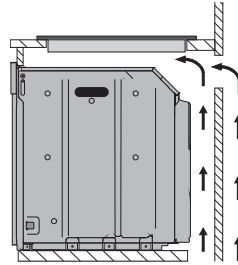
### 5.5 Encastrement

#### 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.



avec une ouverture sur le fond



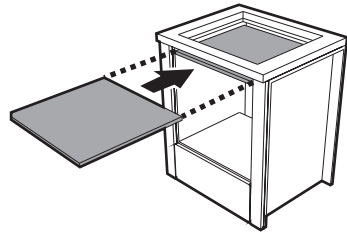
avec une ouverture sur le fond et à l'arrière



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

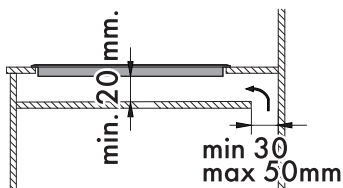
#### Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

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

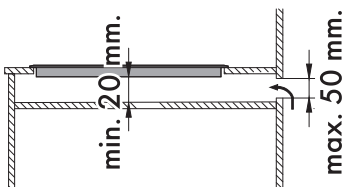




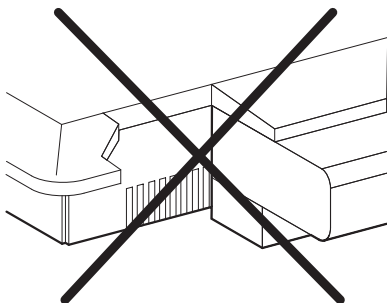
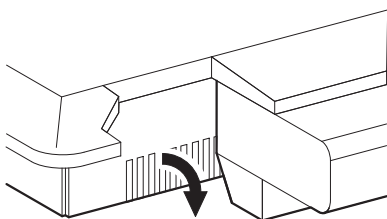
# Installation



avec une ouverture sur le fond

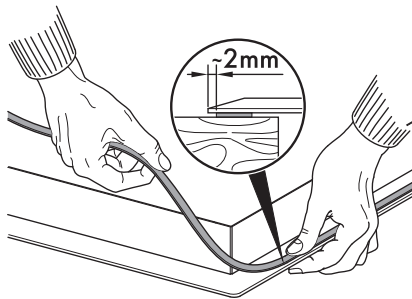


avec une ouverture à l'arrière



## 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.



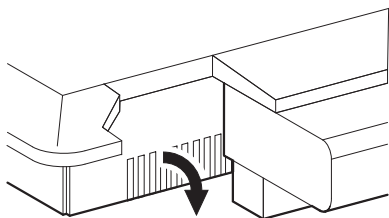
Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

**i**

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.







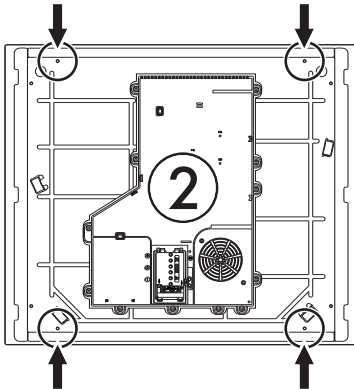
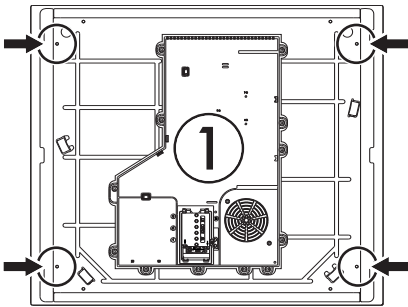
## 5.6 Pattes de fixation

Deux options de fixation sont disponibles, en fonction de la configuration du meuble dans lequel l'appareil est encastré :

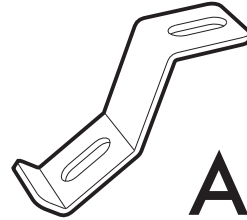
- 1 Au moyen des trous latéraux.
- 2 Au moyen des trous antérieurs et postérieurs.

Pour fixer la plaque :

1. Desserrez les vis dans les trous indiqués dans les figures suivantes, selon l'option de fixation choisie.



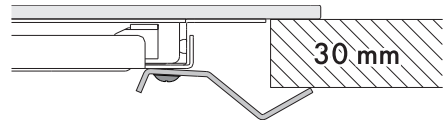
2. Vissez les pattes de fixation (A) dans les trous indiqués au moyen des vis enlevées précédemment pour fixer correctement la plaque de cuisson à la structure.



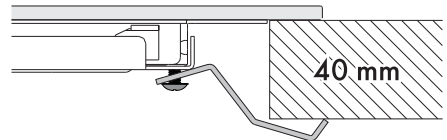
Une fixation trop serrée risque de tendre le verre et d'en provoquer la rupture.

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

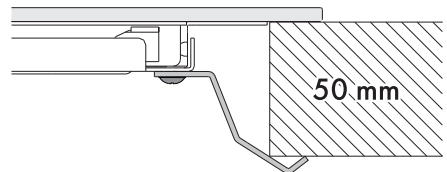
Épaisseur plan de travail de 30 mm :



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.

