

Sommaire

| | |
|--|------------|
| 1 Avertissements | 80 |
| 1.1 Avertissements généraux de sécurité | 80 |
| 1.2 But de l'appareil | 84 |
| 1.6 Élimination | 85 |
| 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation | 86 |
| 2 Description | 87 |
| 2.1 Description générale | 87 |
| 2.2 Panneau de commandes | 88 |
| 3 Utilisation | 90 |
| 3.1 Avertissements | 90 |
| 3.2 Opérations préliminaires | 91 |
| 3.3 Utilisation de la plaque de cuisson | 91 |
| 3.4 Fonctions spéciales | 99 |
| 3.5 Fonction Auto-Vent 2.0 | 101 |
| 3.6 Fonctions supplémentaires | 102 |
| 3.7 Menu utilisateur | 105 |
| 3.8 Codes erreur | 108 |
| 4 Nettoyage et entretien | 109 |
| 4.1 Avertissements | 109 |
| 4.2 Nettoyage des surfaces | 109 |
| 4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire | 109 |
| 4.4 Taches d'aliments ou résidus | 109 |
| 4.5 Que faire si... | 110 |
| 5 Installation | 111 |
| 5.1 Branchement électrique | 111 |
| 5.2 Pour l'installateur | 112 |
| 5.3 Procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur) | 112 |
| 5.4 Indications de sécurité | 113 |
| 5.5 Découpe du plan de travail | 113 |
| 5.6 Encastrement | 115 |

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- 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 les fonctions Booster et Double Booster pour réchauffer des aliments gras ou huileux, 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.
- 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.

Dommmages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne posez pas de casseroles chaudes sur le panneau de commandes.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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.



Avertissements

- 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.
- 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).

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.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.



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.



Avertissements

- 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).
- Cet appareil est conforme aux normes et aux directives actuellement en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Nous recommandons quoi qu'il en soit aux porteurs de pacemakers de maintenir une distance minimale de 20-30 cm entre l'appareil en marche et le pacemaker. Consultez le fabricant du pacemaker pour de plus amples informations.

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 ;
- 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.

- 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.



Tension électrique Danger d'électrocution

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



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.



Avertissements

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

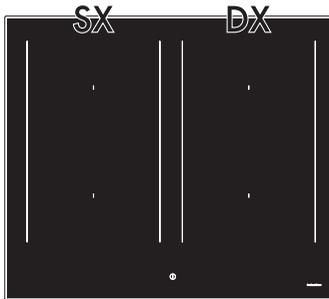
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

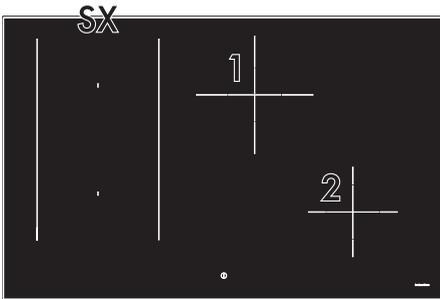


2 Description

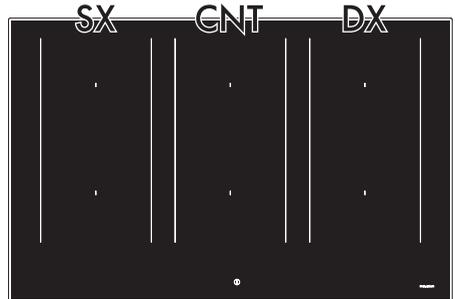
2.1 Description générale



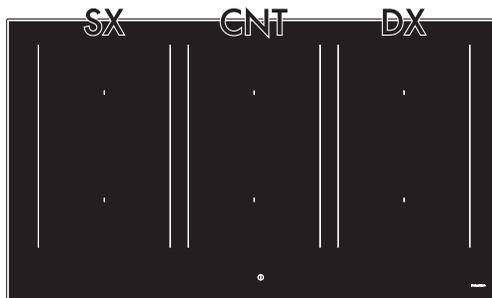
60 cm



80 cm (A)



80 cm (B)



90 cm

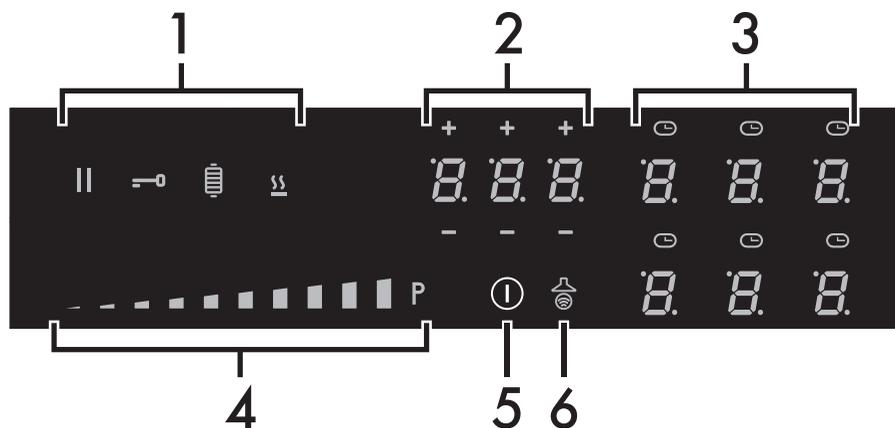
SX = Zones de cuisson gauche
CNT = Zones de cuisson centrale
DX = Zones de cuisson droite

1 = Zone de cuisson postérieure centrale
2 = Zone de cuisson antérieure droite



Description

2.2 Panneau de commandes



1 Touches des fonctions spéciales

2 Afficheur de la minuterie

3 Afficheur des zones de cuisson

4 Barre de défilement

5 Touche On/Off

6 Touche fonction Auto-Vent 2.0

Tableau des puissances maximales absorbées

Modèles de 60 cm, de 80 cm (A) et de 90 cm :

| | Dimensions H x L (mm) | Niveau 9 | Booster | Double Booster |
|-------------|--------------------------|----------|---------|----------------|
| Zone simple | 180 x 240 | 2100 W | 2500 W | 3000 W |
| Multizone | 360 x 240 | 3000 W | 3700 W | - |
| Zone 1 | 200 x 200 | 2300 W | 3000 W | - |
| Zone 2 | 160 x 160 | 1400 W | 1850 W | 2100 W |

Modèle de 80 cm (B) :

| | Dimensions H x L (mm) | Niveau 9 | Booster | Double Booster |
|-------------|--------------------------|----------|---------|----------------|
| Zone simple | 180 x 200 | 2100 W | 2500 W | 3000 W |
| Multizone | 360 x 200 | 3000 W | 3700 W | - |

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



Avantages de la cuisson par induction



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

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Une grande rapidité de réchauffement.
- Réduction du danger de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole ; les aliments qui débordent ne s'y collent pas.

Gestion de la puissance

La plaque de cuisson est munie d'un module de gestion de la puissance qui en optimise/limite les consommations. Si les niveaux de puissance globaux sélectionnés dépassent la limite maximale admise, la carte électronique gère automatiquement la puissance distribuée par les plaques. Le module essaiera de maintenir les niveaux maximums de puissance distribuable. Les niveaux sélectionnés par la gestion automatique s'affichent.



- La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.
- Le module de gestion de la puissance n'influence pas l'absorption électrique totale de l'appareil.



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.
- 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).

3.3 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.

Premier allumage



Durant la première connexion au réseau électrique, un contrôle automatique allume tous les voyants pendant quelques secondes.

Lors de la première utilisation, suite au premier branchement au secteur, le

symbole  clignotant s'affiche ; il sert à accéder au menu technique de l'appareil et est destiné uniquement à l'Assistance Technique.

Liste des symboles



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



Touche fonction Auto-Vent 2.0 : active la communication entre la plaque de cuisson et la hotte au-dessus.



Touche pause : interrompt la cuisson.



Touche verrouillage des commandes : empêche la pression accidentelle des commandes.



Touche de fonction Gril : active la fonction Gril



Touche fonction Warming : active le maintien de la chaleur.

Barre de défilement : augmente ou diminue le niveau de puissance d'une zone de cuisson.

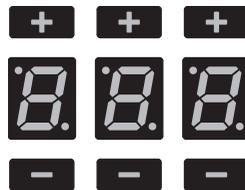


Afficheur des zones de cuisson



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

Afficheur de la minuterie



Dans cette zone, se trouvent les commandes pour régler la minuterie autonome et la minuterie pour les zones de cuisson.



Utilisation

Diamètre minimal des récipients

Assurez-vous que les casseroles aient un diamètre minimum égal à celui qui est indiqué dans le tableau suivant, pour les deux configurations.

| Configuration | Ø minimum (cm) | Ø préconisé (cm) |
|---------------|----------------|------------------|
| Zone simple | 11 | 18 |
| Multizone | 19 | 20* - 22 |
| Zone 1 | 11 | 20 |
| Zone 2 | 9 | 16 |

*Diamètre préconisé pour le modèle de 80 cm (B).

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Ne dépassez pas les limites des sérigraphies avec les casseroles.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- Ne vous approchez pas des bords du verre.
- Si vous utilisez une casserole avec un diamètre inférieur à celui reporté dans la colonne « **Ø minimal (cm)** », il est possible qu'elle ne soit pas détectée.

Tableau des dimensions minimales et maximales d'utilisation d'un gril en configuration Multizone (cm) :

| Modèle | Dimensions minimales | Dimensions maximales |
|-----------|----------------------|----------------------|
| 60 cm | 19 x 19 | 22 x 36 |
| 80 cm (A) | 19 x 19 | 22 x 36 |
| 80 cm (B) | 19 x 19 | 20 x 36 |
| 90 cm | 19 x 19 | 22 x 36 |

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.

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.

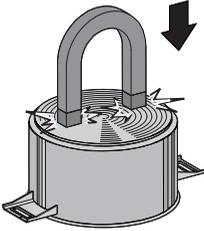
Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser dans la casserole une petite quantité d'eau, posez-la sur une zone de cuisson et allumez la plaque.



La fonction Multizone ne peut être activée que pour les zones caractérisées par les indications « **SX** », « **CNT** » et « **DX** » - voir « Description générale ».



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.



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

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

FR

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.

Si la température de l'électronique interne dépasse le seuil de sécurité, l'appareil s'éteindra automatiquement et l'inscription « ER21 » s'affichera (voir « Codes erreur »).

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole ne doit être plus grand que la zone de cuisson.
- Les casseroles ne doivent pas être placées hors du périmètre de la plaque et sur les commandes frontales.
- 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.



Utilisation

- 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 le four, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.

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 et Double Booster

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, répétez cette dernière opération.



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



Allumage automatique de la zone de cuisson

i La plaque est dotée d'un système de détection des récipients qui sélectionne automatiquement les zones sur lesquelles se trouve une casserole appropriée ; cette fonction est activée par défaut et peut être désactivée à partir du menu utilisateur.

Après avoir allumé la plaque :

1. Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - L'afficheur correspondant à la zone avec le récipient s'allume automatiquement en affichant  et la barre de défilement s'allumera.

Si la détection automatique des récipients est désactivée, à l'allumage de l'appareil, tous les afficheurs des zones de cuisson

montrent le symbole  avec le point en bas à droite clignotant ; pour activer les zones, il est nécessaire de les sélectionner par l'intermédiaire des afficheurs relatifs et sélectionner ensuite le niveau de puissance souhaité.

Réglage de la zone de cuisson

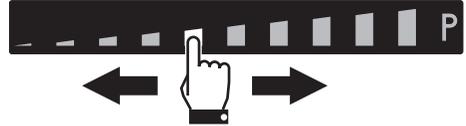
Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

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



La valeur de la puissance indiquée est égale à .

2. Passez le doigt vers la droite ou la gauche sur la barre de défilement jusqu'à sélectionner une puissance de  à  ou activez la fonction Booster (voir « Fonction Booster »).



FR

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

Extinction de la zone de cuisson

1. Passez le doigt vers la gauche jusqu'à la fin de la barre de défilement de la zone de cuisson à éteindre.



L'afficheur de la zone sélectionnée indique la valeur .



Pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson, enfoncez la touche On/Off  pendant au moins 2 secondes.



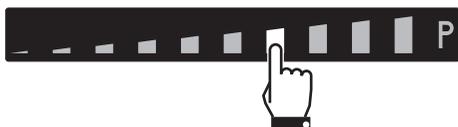
Utilisation

Sélection rapide

i Cette fonction permet de régler rapidement les plaques à la puissance souhaitée.

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

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



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

Fonction Booster



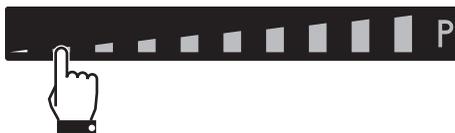
**Utilisation impropre
Risque de brûlures**

- N'utilisez pas les fonctions Booster et Double Booster pour réchauffer des aliments gras ou huileux, ils pourraient prendre feu.

i Cette fonction vous permet d'utiliser la puissance maximale distribuée de la zone de cuisson, elle est utile pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition.

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

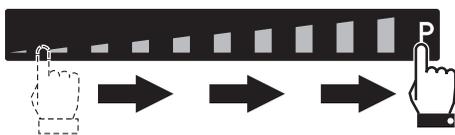
1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement.



L'afficheur de la zone de cuisson utilisée s'allume : la valeur de la puissance

indiquée est de

2. Passez le doigt vers la droite sur la barre de défilement jusqu'à sélectionner la fonction Booster.



L'afficheur de la zone de cuisson utilisée

indique la valeur



Il est possible d'activer rapidement la fonction Booster.

- Après avoir allumé la plaque et sélectionné la zone, placez un doigt à l'extrême droite de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



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

Fonction Double Booster

La fonction Double Booster permet d'obtenir plus de puissance que la fonction Booster.

Après avoir activé la fonction Booster pour une zone de cuisson, appuyez sur le symbole « P » à l'extrême droite de la barre de défilement ; les symboles seront affichés en séquence



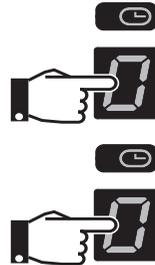
Fonction Multizone



Cette fonction permet de piloter simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) pour l'utilisation de casseroles comme poissonnières ou récipients de forme rectangulaire.

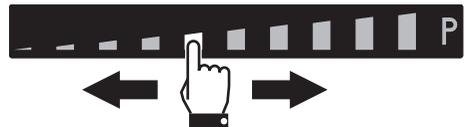
Après avoir allumé la plaque :

1. Placez simultanément un doigt sur les touches de deux zones de cuisson disposées verticalement.



Après un bref signal sonore, en correspondance avec la touche de la zone arrière apparaît le symbole **7** ; la fonction Multizone est maintenant activée.

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





Utilisation

Les mêmes paramètres sont réglés sur les deux zones de cuisson.



Il est possible d'activer la fonction Multizone seulement entre les zones raccordées verticalement (zones caractérisées par les indications « **SX** », « **CNT** » et « **DX** » - voir « Description générale »).

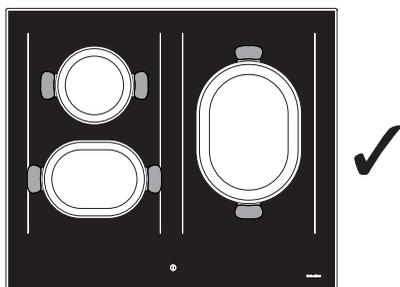


Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de la puissance sur les deux plaques impliquées.

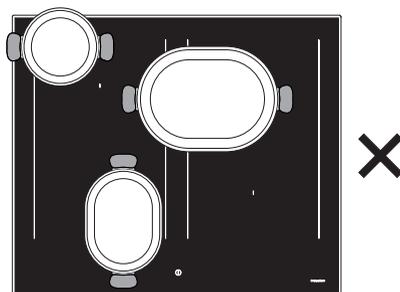


Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.

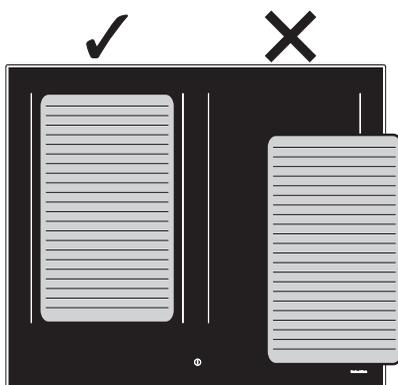
Si vous utilisez une grande casserole ovale ou longue, assurez-vous de la placer au centre de la zone de cuisson.



Exemple de positionnement correct de casseroles



Exemple de positionnement incorrect de casseroles



Exemples de positionnement grill

Pour désactiver la fonction Multizone :

Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson activées dans Multizone ;

le symbole  disparaît et les deux zones peuvent être réglées séparément.



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 à base de fruits et de 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. |
| Booster et Double Booster | Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition. |

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 60°C, le symbole disparaît.

3.4 Fonctions spéciales

Fonction Pause



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

Pour activer la fonction Pause :

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



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



Utilisation

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Maintenez la touche  enfoncée. Le symbole pause commence à clignoter.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche sauf sur Pause.
3. La fonction pause est maintenant désactivée et les fonctions précédemment programmées sont restaurées.



- Pendant la fonction Pause, la limitation de la durée de cuisson, les symboles de chaleur résiduelle et la fonction de verrouillage des commandes restent actifs.
- En cas de panne de courant et de réinitialisation ultérieure, la fonction pause sera désactivée.

Verrouillage des commandes

Cette fonction est utile pour permettre des opérations de nettoyage pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour activer le verrouillage des commandes, il est nécessaire que l'appareil ait au moins une zone active ou que la fonction Pause soit active.

- Appuyez sur la touche  pendant au moins une seconde.

Toutes les touches, à l'exception des touches  et , sont bloquées.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

1. appuyez de nouveau sur la touche  pendant au moins une seconde.



- En cas de panne de courant et de réinitialisation ultérieure, le verrouillage des commandes se désactive.
- En cas d'extinction et de rallumage de l'appareil, le verrouillage des commandes reste actif.

Fonction Gril



Cette fonction permet d'activer automatiquement la fonction Multizone uniquement pour les zones de gauche ; utile pour cuisiner avec un gril ou avec des récipients allongés.

Pour activer la fonction Gril :

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

Sur la zone avant s'affichera le symbole , tandis que sur la zone arrière s'affichera le symbole . La barre de défilement se mettra automatiquement au niveau **8**. (phase de préchauffage)



Après deux minutes de fonctionnement, le niveau chutera au niveau **6**.

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



Fonction Warming



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

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

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton pour activer la fonction ; la zone de cuisson sélectionnée affiche le symbole .

Pour désactiver la fonction Warming :

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec la fonction active.
2. Appuyez sur la touche .

3.5 Fonction Auto-Vent 2.0



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

La fonction Auto-Vent 2.0 est désactivée par défaut, mais peut être activée par l'intermédiaire du menu utilisateur. Une fois activée, la touche reste toujours allumée à faible luminosité.

Cette fonction dispose d'un mode automatique et d'un mode manuel :

- Le mode automatique, actif par défaut, règle la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir « Menu utilisateur » - option **U8**)
- Le mode manuel permet de régler la vitesse d'aspiration par l'intermédiaire de la pression de la touche .

Après avoir allumé la plaque, pour activer le mode manuel :

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

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



Faites toujours référence au manuel de la hotte pour des indications plus précises.



3.6 Fonctions supplémentaires

Verrouillage enfants

Cette fonction est utile pour prévenir des activations accidentelles (par ex. de la part des enfants).

Pour activer le verrouillage enfants, il est nécessaire que l'appareil soit allumé, mais avec les zones désactivées :

1. Maintenez un afficheur quelconque de la zone de cuisson enfoncé.
 - La barre de défilement montre une animation.
2. Relâchez l'afficheur et défilez la barre de gauche à droite.

Le verrouillage enfants est actif et les afficheurs des zones de cuisson montrent le

symbole .

Pour désactiver le verrouillage enfants, avec l'appareil allumé :

1. Maintenez un afficheur quelconque de la zone de cuisson enfoncé.
 - La barre de défilement montre une animation.
2. Relâchez l'afficheur et défilez la barre de droite à gauche.



- En cas de panne de courant et de réinitialisation ultérieure, le verrouillage enfants reste actif.
- Une fois désactivé, le verrouillage enfants ne peut pas être réactivé ; pour le faire, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer ensuite l'appareil.

Chauffage rapide



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

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

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

- Appuyez sur un niveau de puissance (de **1** à **8**) pendant au moins 3 secondes.
- L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole .
- Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Cette fonction peut être désactivée en maintenant le niveau de puissance programmé pendant 3 secondes ou en sélectionnant un niveau inférieur.

Minuteur



Cette fonction permet de programmer un minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps souhaité.

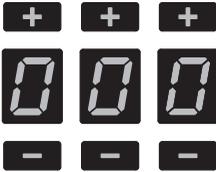
Après avoir activé la plaque, sans avoir sélectionné de zone de cuisson :

1. Appuyer à l'intérieur de l'afficheur de la minuterie.





- Appuyez sur les touches **+** et **-** pour sélectionner le nouveau temps souhaité.



- Le premier chiffre à gauche sélectionne les heures, celui du centre les dizaines de minutes et celui de droite les minutes.

i À l'allumage de l'appareil, touchez l'afficheur de la minuterie dans les 3 secondes, sinon elle sera désactivée et l'appareil devra être redémarré.

- Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie commencera le compte à rebours.
- À l'expiration du délai, des signaux acoustiques seront émis, appuyez sur n'importe quelle touche pour les désactiver.

i Vous pouvez configurer un maximum de 9 heures et 59 minutes.

 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

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

- Appuyez sur la touche On/Off  pour activer la plaque (si elle est en veille).
- L'afficheur de la minuterie indiquera les premières minutes qui ont été programmées au début.

- Utilisez les touches **+** et **-** pour changer les minutes du minuteur ou le réinitialiser.
- Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie démarrera le nouveau compte à rebours ou sera désactivé.

Cuisson temporisée

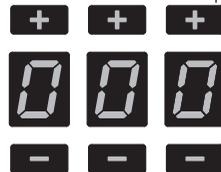
i Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique de chaque zone de cuisson à la fin d'un temps réglé.

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

- Sélectionnez un niveau de puissance.
- Appuyez à l'intérieur de l'afficheur de la minuterie.



- L'afficheur de la zone de cuisson affichera le symbole  clignotant.
- Appuyez sur les touches **+** et **-** pour sélectionner le nouveau temps souhaité.



- La cuisson temporisée partira quelques secondes après la dernière sélection. Au terme du temps programmé, une alarme sonore informe l'utilisateur.



Utilisation

5. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

i Vous pouvez configurer un maximum de 9 heures et 59 minutes.

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

Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

Pour modifier la cuisson temporisée pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off  pour activer la plaque (si elle est en veille).
2. Appuyez sur la touche afficheur de la zone de cuisson temporisée.
 - L'afficheur de la minuterie indiquera les premières minutes qui ont été programmées au début.
3. Utilisez les touches + et - pour modifier ou réinitialiser la minuterie.
4. Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie démarrera le nouveau compte à rebours ou sera désactivé.

i Pendant une cuisson temporisée, une minuterie indépendante peut être programmée.

Fonction Recall

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

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

1. Allumez l'appareil.
 - La touche  commence à clignoter.
2. Tout de suite après, appuyez sur la touche pause  pour rétablir les fonctions précédemment actives.

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



3.7 Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier les caractéristiques fonctionnelles de l'appareil.

Il dispose au total de 9 options modifiables. Chaque option est marquée, sur l'afficheur, par la lettre « U » alternant avec un numéro progressif.

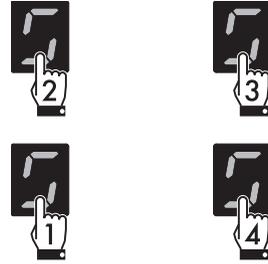
| Option | Caractéristique |
|--------|--|
| U0 | Puissance totale maximale (kW) - Peut être modifiée exclusivement par l'installateur |
| U1 | Option invalidée |
| U2 | Volume des touches |
| U3 | Volume de la sonnerie de la minuterie |
| U4 | Luminosité de l'afficheur |
| U5 | Animation minuterie |
| U6 | Détection automatique des casseroles |
| U7 | Durée de la sonnerie de la minuterie |
| U8 | Configuration turbine hotte |
| U9 | Fonction Auto-Vent 2.0 |

Accédez au menu utilisateur

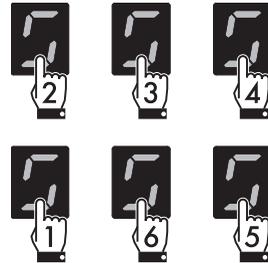
1. La plaque éteinte, allumez-la en utilisant la touche On/Off .
2. Tout de suite après, appuyez à nouveau  pour l'éteindre ; la touche  commence à clignoter.
3. Appuyez et maintenez enfoncée .
4. En maintenant  enfoncé, sur les afficheurs des zones de cuisson, apparaîtront des symboles sur lesquels il faudra appuyer en séquence pour accéder aux options du menu.

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

Modèles de 60 et de 80 cm (A) :



Modèles de 80 cm (B) et de 90 cm :



Si vous vous trompez dans la séquence des touches, la plaque s'éteindra et la procédure d'accès au menu devra être répétée.

5. Relâchez la touche .

Le menu utilisateur est actif et l'afficheur des zones de cuisson affichera en haut le symbole



Cette option est exclusivement réservée aux installateurs (voir « Procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur) »).



Utilisation

6. Appuyez sur le symbole  pour revenir à la sélection des options. Apparaît la barre de défilement sur chaque segment de laquelle est associée une option du menu.
7. Appuyez sur les segments de la barre de défilement (à l'exception des deux premiers) pour sélectionner les options disponibles.



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

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



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

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



Le son associé à la pression sur la touche  et les sons des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.

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

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

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

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

L'option **U5** permet d'afficher le compte à rebours des secondes de la minuterie et de la cuisson temporisée, de 59 secondes à 0.



Le nombre de secondes s'affiche lorsque la minuterie est réglée sur moins de 10 minutes.

- Valeur **0** : animation désactivée.
- Valeur **1** : animation activée.



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

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



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

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

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

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

| Valeur | Lumières hotte | Vitesse turbine hotte | | |
|------------------|----------------|-----------------------|-------------------|-------------------|
| | | Cuissons délicates | Cuissons moyennes | Cuissons intenses |
| 0 | off | off | | |
| 1 | on | off | | |
| 2 - 4 - 6 | on | off | vitesse 1 | vitesse 2 |
| 3 - 5 - 7 | on | vitesse 1 | vitesse 2 | vitesse 3 |

En fonction de la limitation de puissance de l'appareil, faites référence au tableau suivant pour choisir la valeur la plus adaptée :

| Valeur | Limitation de puissance |
|--------------|-------------------------|
| 2 - 3 | jusqu'à 4 kW |
| 4 - 5 | de 4 à 5 kW |
| 6 - 7 | de 5 à 11,1 kW |

FR



Si vous sélectionnez une valeur référée à une puissance supérieure par rapport à celle réglée, certains niveaux de vitesse de la turbine de la hotte pourraient ne pas être disponibles.

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

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

Quitter le menu utilisateur

Vous pouvez quitter le menu utilisateur de deux manières :

1. Appuyez sur la touche . Toute modification sera annulée et la plaque sera éteinte.

Ou bien

2. Maintenez la touche On/Off  enfoncée pendant au moins 2 secondes. Les modifications seront sauvegardées et la plaque sera éteinte.



3.8 Codes erreur

En cas de dysfonctionnement ou de comportement anormal, l'appareil affiche le code d'erreur associé sur les afficheurs des zones de cuisson.

Les codes d'erreur commencent toujours par « **E** » ou « **Er** », suivis d'un chiffre.

Les codes d'erreur pouvant être gérés sans l'intervention de l'Assistance Technique sont énumérés ci-dessous.

- **Er03** : Retirez tous les matériaux ou les récipients de la zone de commandes avant.
- **E2** : Vérifiez que les récipients conviennent à la cuisson par induction et qu'ils ne soient pas vides ; laissez l'appareil refroidir.



Si ces codes d'erreur sont fréquents, contactez l'Assistance Technique.

Pour tous les autres, notez le code si possible et contactez le Service d'Assistance Technique.



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.



Nettoyage et entretien

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.



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 égal à 1,5-2 Nm.

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.

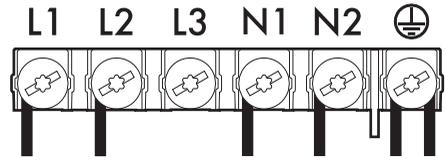
N'enlevez jamais la plaque.

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

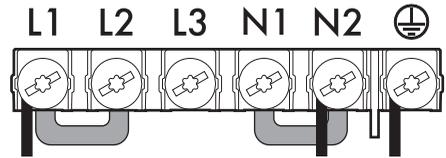
Selon les modèles, l'appareil peut être branché des manières suivantes :

Modèles de 60 cm et de 80 cm (A) :

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



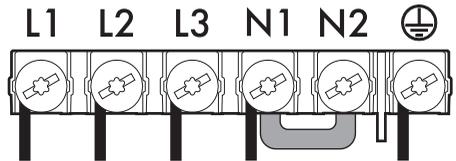
Câble à 6 pôles 6 x 1,5 mm².



Câble tripolaire 3 x 6 mm².

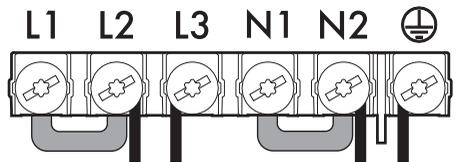
Modèles de 80 cm (B) et de 90 cm :

- 380-415 V 3N~



Câble pentapolaire 5 x 2,5 mm².

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

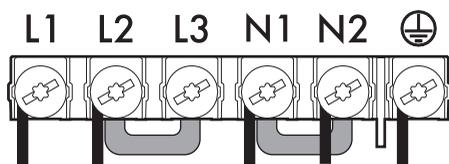


Câble tétrapolaire 4 x 4 mm².



Installation

- 220-240 V 1N~



Câble **pentapolaire 5 x 4 mm²**



Pour tous les branchements, utilisez toujours le shunt fourni.

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.



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

Pour pouvoir modifier la puissance maximale absorbée par l'appareil, il faut accéder au menu utilisateur (voir « Menu utilisateur »). Une fois entré dans le menu utilisateur, la première option disponible est celle indiquée par le code « **U0** » (Puissance maximale totale). Il dispose au total de 10 options modifiables. Chaque option est marquée, sur l'afficheur, par la lettre « **U** » alternant avec un numéro progressif.

1. Après avoir effectué l'accès au menu utilisateur, l'afficheur des zones de

cuisson affichera en haut le symbole

en alternance avec

2. L'affichage de la minuterie indique par contre la puissance réglée en usine (valeur exprimée en Kw - en fonction des modèles) :



3. Appuyez sur l'afficheur de la minuterie pour activer le changement de puissance.



4. Appuyez sur le côté gauche de la barre de défilement pour diminuer la puissance et sur le côté droit pour l'augmenter.

Grâce à la fonction **Eco-Logic Advance**, la valeur de puissance augmente et diminue par palier de 0,1 kW à chaque pression. Pour sortir du menu utilisateur, il est possible de :

1. Appuyer sur  pendant au moins 2 secondes pour sauvegarder les modifications.
2. Appuyer sur  pour éliminer les modifications.

Dans les deux cas, le plan de cuisson s'éteindra et il sera nécessaire de le rallumer.

Tableau des puissances absorbées

| Modèle | Puissance minimale (kW) | Puissance maximale (kW) |
|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 60 cm 80 cm (A) | 2,4 | 7,4 |
| 80 cm (B) 90 cm | 2,4 | 11,1 |

5.4 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 ($>90^{\circ}\text{C}$), 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.

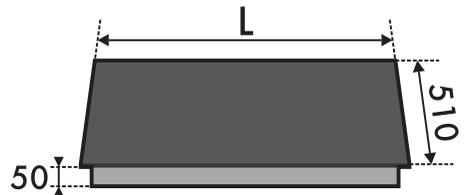
Respectez également les distances minimales des découpes de la plaque à l'arrière d'après les illustrations de montage.

5.5 Découpe du plan de travail



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 ($>90^{\circ}\text{C}$).

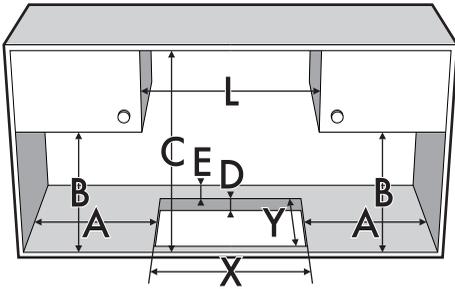
Faites une ouverture dans le plan de travail du meuble des dimensions indiquées (mm).





Installation

Encastrement partiellement à ras

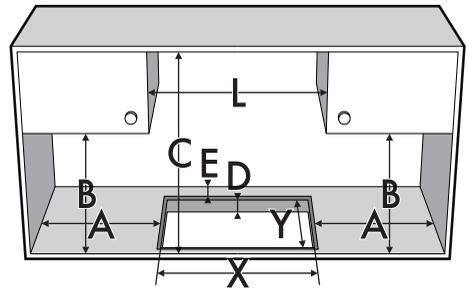
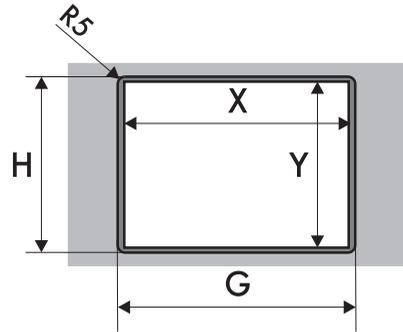


| L | X | Y |
|---------|-----------|-----------|
| 600 | 560 | 480 |
| 800 (A) | 730 ÷ 750 | 480 ÷ 490 |
| 800 (B) | 750 | 490 |
| 900 | 860 | 490 |

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

Encastrement au ras

Pour ce type de plaques de cuisson, il est nécessaire d'ajouter un fraisage dans le trou d'encastrement pour l'installation de l'appareil au ras du plan de travail.



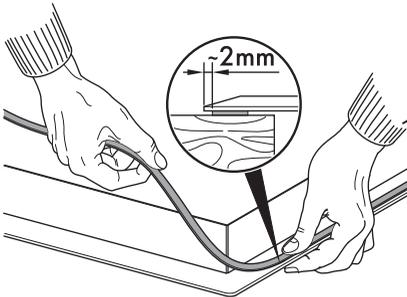
| L | X | Y | G | H |
|---------|-----------|-----|-----|-----|
| 600 | 560 | 480 | 604 | 514 |
| 800 (A) | 730 ÷ 750 | 480 | 804 | 514 |
| 800 (B) | 750 | 490 | 804 | 514 |
| 900 | 860 | 490 | 904 | 514 |

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

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.

Joint de la plaque de cuisson

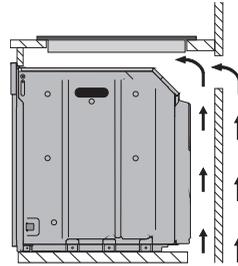
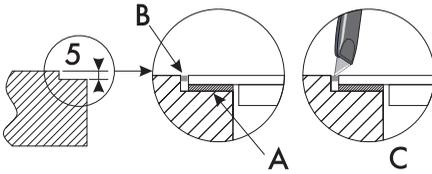
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la plaque de cuisson.



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



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



5.6 Encastrement

Sur le compartiment d'encastrement du four



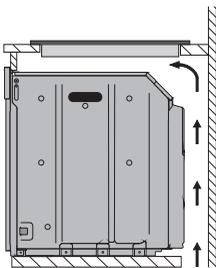
S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

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.

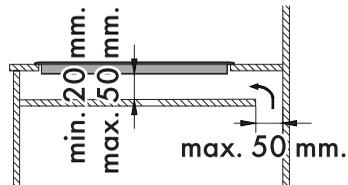
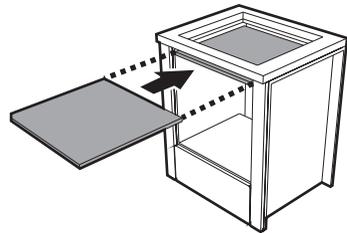
avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

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.



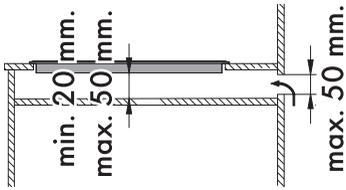
avec une ouverture sur le fond



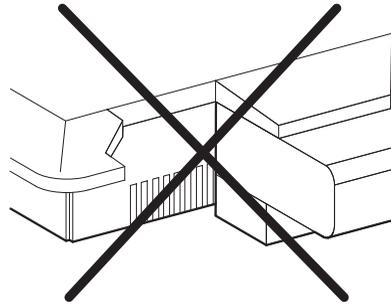
avec une ouverture sur le fond



Installation



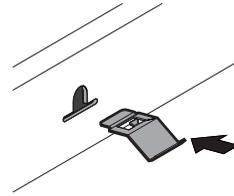
avec une ouverture à l'arrière



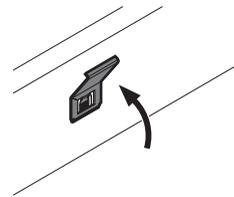
Pinces de fixation

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

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



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



Aération

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

