

Sommaire

1 Avertissements	78
1.1 Avertissements généraux de sécurité	78
1.2 But de l'appareil	82
1.6 Élimination	82
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	83
2 Description	84
2.1 Description générale	84
2.2 Panneau de commandes	85
3 Utilisation	87
3.1 Avertissements	87
3.2 Opérations préliminaires	88
3.3 Utilisation de la plaque de cuisson	88
3.4 Fonctions supplémentaires	96
3.5 Fonctions spéciales	99
3.6 Menu réglages	100
3.7 Menu utilisateur	102
3.8 Codes erreur	105
4 Nettoyage et entretien	106
4.1 Avertissements	106
4.2 Nettoyage des surfaces	106
4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	106
4.4 Taches d'aliments ou résidus	106
4.5 Que faire si...	107
5 Installation	108
5.1 Branchement électrique	108
5.2 Instructions pour l'installateur	109
5.3 Avertissement de sécurité	109
5.4 Limitation de la puissance	109
5.5 Découpe du plan de travail	109
5.6 Encastrement	111

FR

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Ces instructions sont exclusivement valables pour les pays de destination indiqués sur la plaque des caractéristiques appliquée sur l'appareil. Cette plaque de cuisson encastrable appartient à la classe 3.

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.
- 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.
- Eloignez 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. Danger d'incendie.
- Placez les récipients directement sur la vitrocéramique. Ne posez pas de papier, de torchons ou de dessous de plat sur l'extérieur de la casserole. Danger de brûlures !
- 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.

Avertissements



- 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.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez 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.
- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi régulier que possible. Un vide d'air (par exemple une gravure avec le logo du fabricant au milieu) peut provoquer des dommages (par exemple une déformation des surfaces du fond due à une surchauffe).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très 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 grilles à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.

FR



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 râches, 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 autorisé doit effectuer le branchement électrique.
- Utilisez un câble flexible et résistant à la chaleur pour le branchement. Appliquez des cosses à douille aux extrémités des câbles avant de les brancher au générateur.
- 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 interappelez 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.
- 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.

- 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.
- 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).



Avertissements

- L'appareil présent est conforme aux normes et aux directives en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, nous recommandons aux porteurs de pacemakers de maintenir une distance minimale de 20-30 cm entre l'appareil en marche et le pacemaker. Contactez le fabricant du pacemaker pour de plus amples détails.

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 temporiseurs 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.



Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Mettez l'appareil hors tension.

Avertissements



- 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.

Caractéristique

Description de l'appareil et de ses accessoires.

Use

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

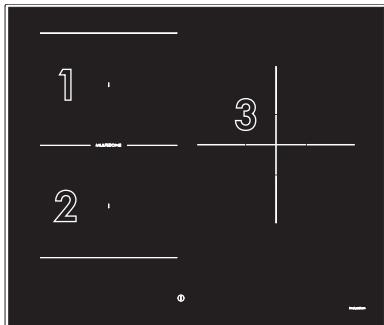
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
- Instruction d'utilisation individuelle.



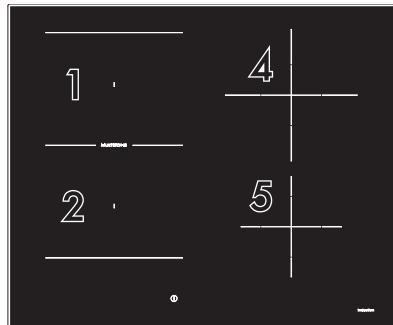
Description

2 Description

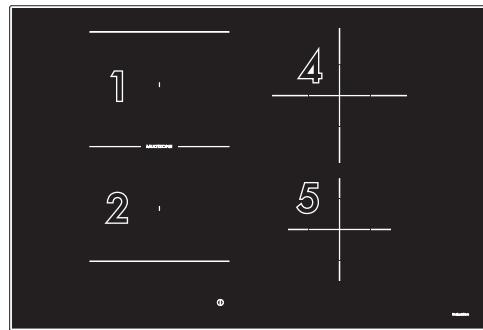
2.1 Description générale



60 cm (3 zones de cuisson)



60 cm (4 zones de cuisson)



75 cm

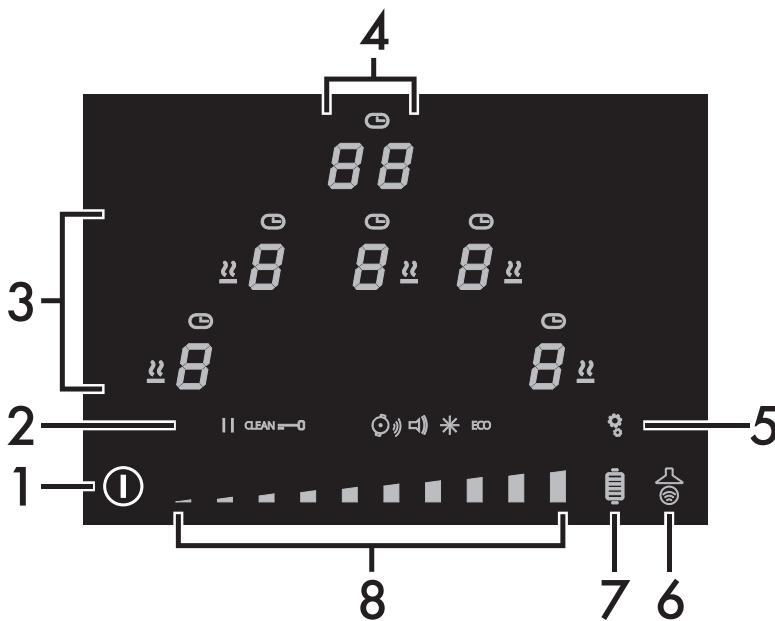
Tableau des puissances maximales absorbées (exprimées en Watt)

	Dimensions H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
Zones 1 / 2 : simples	180 x 218	2100	2500	3000
Zones 1 / 2 : Multizone	360 x 218	1500	1850	-
Zone 3	250 x 250	2300	3000	-
Zone 4	200 x 200	2300	3000	-
Zone 5	160 x 160	1400	2100	-

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



2.2 Panneau de commandes



- 1 Bouton On/Off
- 2 Icône des réglages
- 3 Afficheur des zones de cuisson
- 4 Afficheur de la minuterie

- 5 Touche menu des réglages
- 6 Touche fonction Auto-Vent 2.0
- 7 Touche fonction Grill
- 8 Barre de défilement



Description

Avantages de la cuisson par induction



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

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Une grande rapidité de réchauffement.
- La 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 pendant des cuissons susceptibles de provoquer des écoulements de graisses ou d'huiles.
- En cas de lézardes, de fissures ou s'il est impossible d'éteindre l'appareil, débranchez-le du secteur etappelez 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.



Utilisation

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 sur la surface en vitrocéramique. Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.

Premier allumage



Lorsque l'appareil est branché pour la première fois à l'alimentation générale, un contrôle automatique qui allume temporairement tous les voyants lumineux est effectué.

Une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique générale, le symbole clignotant



s'allume sur l'afficheur lors de la première utilisation. Il est utilisé pour accéder au menu technique de l'appareil et ne doit être utilisé que par le personnel de l'assistance technique.

Lorsque l'appareil est allumé, l'icône , la touche , légèrement éclairée et le texte , apparaissent sur l'afficheur du minutier.

Liste des icônes



Icône de la fonction Warming.



Icône du minutier.



Icône de la fonction Pause.



Icône de la fonction Clean.



Icône Verrouillage des commandes.



Icône Détection automatique des casseroles.



Icône Volume des touches.



Icône Luminosité de l'afficheur.



Icône mode Eco.

Liste des touches



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



Touche menu des réglages : permet d'accéder aux réglages de l'appareil.



Touche de fonction Gril : active la fonction Gril



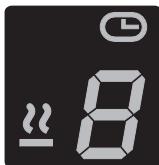
Touche fonction Auto-Vent 2.0 : active la communication entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante.



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



Afficheur des zones de cuisson



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

Afficheur de la minuterie



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

Diamètre des récipients

Assurez-vous que les récipients aient un diamètre minimum égal à celui qui est indiqué dans le tableau suivant :

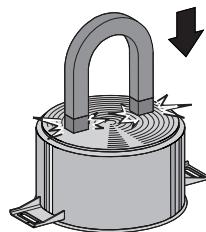
Zone	\varnothing minimum (cm)	\varnothing recommandé (cm)
Zone 1 et 2 (zone simple)	9 - 11*	18
Zone 1 et 2 (multizone)	19	22
Zone 3	13	25
Zone 4	9 - 11*	21
Zone 5	7 - 9*	16

*Si vous utilisez des récipients dont le diamètre est inférieur à la valeur minimale indiquée dans la colonne « \varnothing minimum (cm) », l'appareil risque de ne pas les reconnaître.

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Ne dépassez pas les limites des zones sérigraphiées sur la table de cuisson.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- Ne vous approchez pas des bords du verre.
- Si vous souhaitez utiliser une poêle à griller ou une poêle à frire allongée dans les zones 1 et 2 avec le mode Multizone, il est recommandé de choisir un récipient d'une taille maximale de 22 x 36 cm et d'une taille minimale de 19 x 19 cm.

Récipients utilisables pour la cuisson à induction



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

Récipients appropriés :

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

Récipients inappropriés :

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



Utilisation

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.

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, la zone de cuisson s'éteint, un court signal sonore est émis et si elle est chaude le symbole de chaleur résiduelle s'affiche.

Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

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.
- 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, rissolement avec de la farine
9	Rôtir
P / 	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximale)*

* voir fonction Booster et Double Booster

Allumage/ extinction de la plaque

Maintenez la touche On/Off (I) enfoncée pendant au moins 1 seconde pour allumer la plaque de cuisson. Appuyez à nouveau sur cette touche pendant au moins une seconde pour la désactiver.



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

FR

- Sur l'afficheur de la minuterie apparaît le texte  pendant quelques secondes, au cours desquelles vous pouvez régler une minuterie autonome (voir « Minuteur autonome »).
- Si une limitation de la puissance a été définie, au lieu de , le numéro associé à la puissance définie sera affiché pendant quelques secondes. Dans ce cas, vous pouvez toujours régler une minuterie autonome en touchant l'afficheur de la minuterie.

Allumage automatique de la zone de cuisson



Le plateau est équipé d'un système de détection automatique des récipients, indiqué par l'icône .

Cette fonction est activée par défaut, mais peut être désactivée via le menu utilisateur.

Après avoir allumé la plaque :

- Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



Utilisation

- Le bouton correspondant à la zone sur laquelle se trouve le récipient s'allume automatiquement et  s'affiche. Les autres zones ne peuvent pas être activées.

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

Indication de la détection des récipients

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

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



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



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

Réglage de la zone de cuisson

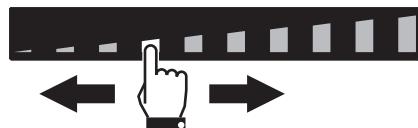
Après avoir sélectionné/activé une zone de cuisson :

- 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 .

- 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 »).



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

Extinction de la zone de cuisson

- 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 **8**.



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

Sélection rapide

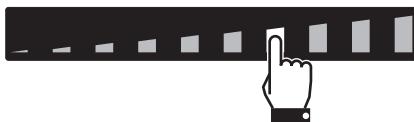


Cette fonction permet de régler rapidement les zones à la puissance souhaitée.

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

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

6



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

Fonction Booster



**Utilisation impropre
Risque de brûlures**

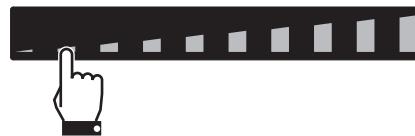
- N'utilisez pas les fonctions Booster et Double Booster pour réchauffer des aliments gras ou huileux, ils pourraient prendre feu.



Cette fonction vous permet d'utiliser la puissance maximale distribuable 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 :

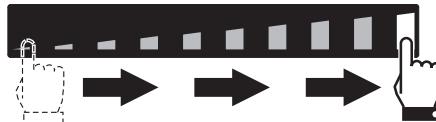
1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement.



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

indiquée est de **1**.

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



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

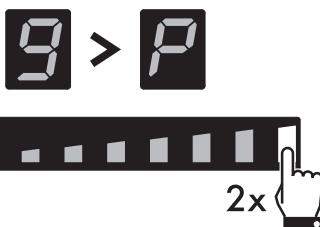


Utilisation

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

Il est possible d'activer rapidement la fonction Booster.

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



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

Fonction Double Booster



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

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 dernier segment à l'extrême droite de la

barre de défilement. Les symboles **||**,



s'affichent en séquence.

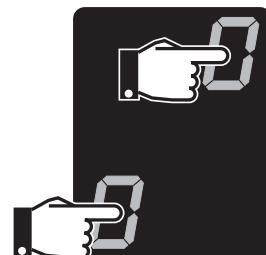
Fonction Multizone



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 :

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

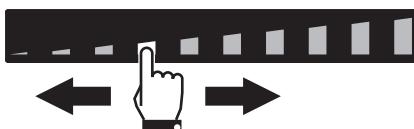


Après un bref signal sonore, en correspondance avec la touche de la zone arrière apparaît le symbole **II**. La fonction Multizone est maintenant activée.



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

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



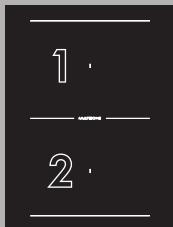
Utilisation



La même puissance sera réglée pour les deux zones de cuisson.

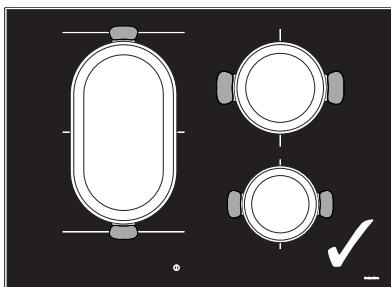


Il est possible d'activer la fonction Multizone seulement entre les zones de cuisson **1** et **2**.

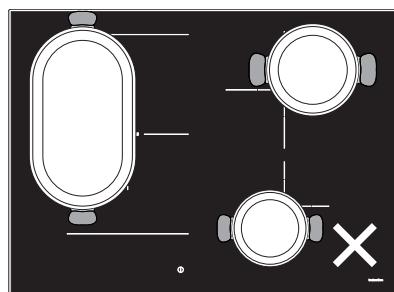


- Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de la puissance sur les deux plaques impliquées.
- Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.

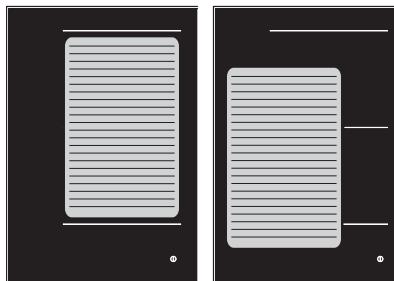
Si vous utilisez une grande casserole ovale ou longue, assurez-vous de la placer au centre de la zone de cuisson.



Exemple de positionnement correct de casseroles



Exemple de positionnement incorrect de casseroles



Exemples de positionnement gril

Pour désactiver la fonction Multizone :

Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson où la fonction Multizone

est active. Le symbole disparaît et les deux zones peuvent être gérées séparément.



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 quantité 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.
P - Double Booster	Faire frire des pommes de terre etc. par immersion, amener rapidement de l'eau à ébullition.

Indication de 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, un symbole spécifique apparaît sur chaque afficheur, indiquant si la zone est encore chaude et affichant la température indicative :

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

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

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

3.4 Fonctions supplémentaires

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  en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.
- Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Vous pouvez désactiver cette fonction en sélectionnant un autre niveau de puissance ou en éteignant la zone de cuisson.

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 la barre de défilement **0** et le niveau **1**.



3. Les afficheurs des zones de cuisson

indiquent le symbole  et l'icône .

Pour désactiver la fonction Warming :

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec la fonction active.
2. Sélectionnez un autre niveau de puissance ou éteignez la zone.

Minuteur autonome



- Cette fonction permet de programmer un compte à rebours qui émet des signaux sonores à la fin du temps prégréglé.
- Vous pouvez sélectionner un minimum de 1 minute et un maximum de 99 minutes.

FR

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

1. Appuyez sur le point de la zone de réglage de la minuterie où s'affiche « **CL** ».
2. Comparez le symbole  et l'icône  clignotante sur l'afficheur.
3. Sélectionnez les minutes en utilisant la barre de défilement (par ex.  - ). Si aucune valeur n'est sélectionnée dans les quelques secondes qui suivent, une minuterie de 5 minutes peut être lancée.
4. Une fois sélectionné, le chiffre de l'unité des minutes clignote brièvement, puis l'affichage vous permet de sélectionner les dizaines de minutes ( ).
5. Lorsque le chiffre de gauche cesse de clignoter, vous pouvez sélectionner les dizaines de minutes (par exemple  ) en suivant la même procédure.
6. Au bout de quelques instants, la minuterie commence le compte à rebours.



Utilisation

7. Lorsque le temps est écoulé, une série de signaux sonores retentissent et l'affichage de la minuterie se met à clignoter.
Appuyez sur l'affichage de la minuterie pour arrêter le signal sonore.



L'utilisation de la minuterie autonome n'interrompt pas le fonctionnement des zones de cuisson, mais sert uniquement à avertir l'utilisateur que les minutes programmées se sont écoulées.

Cuisson temporisée



- Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique de chaque zone de cuisson à la fin d'un temps réglé.
- Vous pouvez sélectionner un minimum de 1 minute et un maximum de 99 minutes.
- Il est aussi possible d'activer la cuisson temporisée sur plusieurs zones simultanément.

La cuisson temporisée peut être activée après la mise en marche d'une zone de cuisson :

1. Sélectionnez un niveau de puissance.
 2. Suivez la même procédure que celle utilisée pour régler une minuterie autonome.
- Le symbole indiquant que la zone est temporisée apparaît au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
3. La cuisson temporisée partira quelques secondes après la dernière sélection.
 4. Lorsque le temps est écoulé, une série de signaux sonores est émise et peut être désactivée en appuyant sur la zone de la minuterie.

Modifier et désactiver le temporisateur autonome



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

1. Activez la plaque de cuisson avec la touche
2. Appuyez sur l'afficheur du minuteur pour réinitialiser le minuteur autonome en suivant les instructions relatives (voir « Minuteur autonome »). Pour réinitialiser la minuterie, il suffit de mettre les deux chiffres à zéro.

Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

1. Activez la plaque de cuisson avec la touche
2. Sélectionnez la zone de cuisson temporisée à modifier.
3. Appuyez sur l'afficheur du minuteur pour réinitialiser le compte à rebours en suivant les instructions relatives (voir « Minuteur autonome »). Pour réinitialiser la minuterie, il suffit de mettre les deux chiffres à zéro.



Fonction Recall



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

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

1. Allumez l'appareil.

- L'icône commence à clignoter.
- 2. Ensuite, appuyez immédiatement sur le segment de la barre de défilement situé directement sous l'icône pour rétablir les fonctions précédemment actives.



Cette fonction réinitialise l'activité des zones de cuisson, la minuterie et le chauffage rapide. Aucune autre fonction ne sera récupérée.

3.5 Fonctions spéciales

Fonction Gril



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

Pour activer la fonction Gril :

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

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



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



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

Pour désactiver la fonction Gril, appuyez sur la touche .

Fonction Auto-Vent 2.0



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

La fonction Auto-Vent 2.0 est désactivée par défaut, mais peut être activée par l'intermédiaire du menu utilisateur. La

touche reste légèrement éclairée lorsqu'elle est activée.



Utilisation

Cette fonction a un mode automatique et un mode manuel :

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

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

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

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



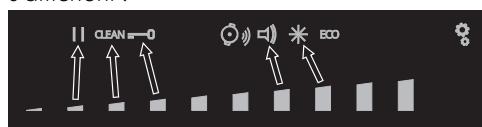
Consultez le manuel de la hotte pour de plus amples informations.

3.6 Menu réglages

Le menu réglages permet de modifier chacune des caractéristiques fonctionnelles de l'appareil et les indications indiquées ci-après.

Appuyez sur la touche pour accéder au menu des réglages lorsque l'appareil est éteint.

La barre de défilement et les icônes des paramètres qui peuvent être modifiés s'affichent :



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

Appuyez de nouveau sur la touche pour sortir du menu.



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

Fonction Pause



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

Pour activer la fonction Pause :

1. Activez au moins une zone de cuisson.
2. Accédez au menu réglages.
3. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône . Les afficheurs des zones de cuisson indiquent le symbole .



Pour désactiver la fonction Pause :

1. Accédez au menu réglages.
2. Appuyez sur le segment de la barre de défilement sous l'icône . Le symbole apparaît et l'appareil reprend son activité précédente.



- 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.
- La fonction pause peut être maintenue pendant 10 minutes maximum, au bout desquelles l'appareil s'éteint.
- En cas de panne de courant et de réinitialisation ultérieure, la fonction pause sera désactivée.

Fonction Clean



Utilisation impropre Risque de brûlures

- Lorsque cette fonction est active, faites particulièrement attention lorsque vous retirez la saleté si la surface du verre est chaude.



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

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

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

Verrouillage des commandes



Cette fonction permet de désactiver toutes les touches de l'appareil, à l'exception de la touche et .

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

Pour activer le verrouillage des commandes :

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

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

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



Utilisation

Volume des touches



Permet de régler le volume des sons associés aux pressions sur les touches.

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

Éclairage afficheur



Elle permet de régler la luminosité de l'afficheur.

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

3.7 Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier les caractéristiques fonctionnelles de l'appareil. Le menu utilisateur contient 9 options qui peuvent être modifiées. Chaque option est marquée, sur l'afficheur, par la lettre « **U** » alternant avec un numéro progressif.

Option	Description
U0	Limitation de la puissance de l'appareil (kW) - Modification par l'installateur uniquement
U1	Option désactivée
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. Dans les 3 secondes qui suivent, appuyez à nouveau pour l'éteindre ; la touche commence à clignoter.
3. Appuyez et maintenez enfoncée .



La touche continue à clignoter lorsque vous entrez dans le menu utilisateur.

Utilisation



4. Les afficheurs des zones de cuisson indiquent les symboles suivants :

Modèles avec 3 zones de cuisson :



Modèles avec 4 zones de cuisson :



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



Si les touches sont appuyées dans le mauvais ordre, il est nécessaire de répéter la procédure d'accès au menu à partir de l'étape 3.

5. Relâchez la touche .

Vous avez accédé au menu et le symbole

et le chiffre apparaissent

alternativement sur la zone postérieure gauche de l'afficheur (en option **U0** - Limitation de la puissance).

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

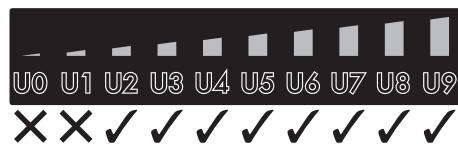
L'afficheur du minutier indique le réglage de la puissance prédéfinie (en kW) : .

Appuyez sur l'afficheur de la minuterie pour permettre la modification du réglage de la puissance. Appuyez sur le côté gauche de la barre de défilement pour diminuer la puissance et sur le côté droit pour l'augmenter. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour atteindre plus rapidement le réglage souhaité.



Si une puissance inférieure à 7,4 kW est réglée, l'icône **ECO** s'affiche lorsque l'appareil est remis en marche.

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



Pour des raisons techniques, le second segment à gauche (**U1**) est désactivé. Interagir avec cette option ne produira aucun effet.

FR



Utilisation

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



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

Options utilisateurs



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

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

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



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

L'option **U3** modifie le volume de la sonnerie à l'expiration de la minuterie. Vous pouvez sélectionner 4 niveaux (aussi bien pour la minuterie autonome que pour la cuisson minutée).

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

L'option **U4** permet de modifier la luminosité de l'afficheur. 10 niveaux peuvent être sélectionnés.

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

L'option **U5** vous permet de modifier le type d'animation du compte à rebours en secondes de la minuterie autonome et de la cuisson minutée de 59 à 0 secondes.



Le compte à rebours en secondes s'affiche lorsque le minuteur est réglé sur 1 minute.

- **0** : animation 1.
- **1** : animation 2.

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

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

L'option **U7** modifie la durée de la sonnerie à l'expiration de la minuterie. 3 niveaux peuvent être sélectionnés :

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

Utilisation



L'option **U8** permet d'activer ou de désactiver la fonction Auto-Vent 2.0 en mode automatique. 8 niveaux peuvent être sélectionnés. Le tableau ci-dessous présente un résumé des paramètres possibles :

Niveau de réglages	Éclairage de la hotte	Vitesse turbine hotte		
		Cuissons délicates	Cuissons moyennes	Cuissons intenses
0	off	éteint		
1	on	éteint		
2 - 4 - 6	allumé	éteint	vitesse 1	vitesse 2
3 - 5 - 7	allumé	vitesse 1	vitesse 2	vitesse 3

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour sélectionner le niveau de réglage le plus approprié en fonction de la limitation de puissance de l'appareil :

Niveau de réglages	Limitation de la puissance
2 - 3	jusqu'à 4 kW
4 - 5	de 4 à 5 kW
6 - 7	de 5 à 7,4 kW

 Si vous sélectionnez un niveau de puissance supérieur à celui que vous avez défini, il se peut que vous ne puissiez pas choisir certaines des vitesses pour le ventilateur de la hotte.

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

- **0** : fonction désactivée.
- **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  enfoncee 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.

FR



Nettoyage et entretien

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 décos 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 l'Assistance Technique ou un électricien.

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

- Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur etappelez l'Assistance Technique.



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 égal à 1,5 - 2 Nm.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

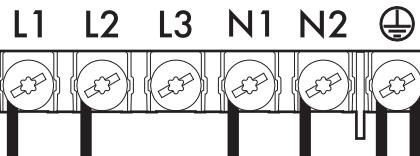
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

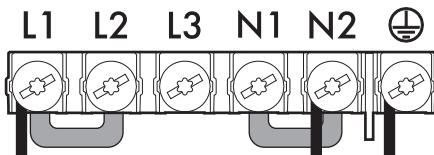
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long des autres câbles d'au moins 20 mm.

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

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



Câble à 6 pôles 6 x 1,5 mm².



Câble tripolaire 3 x 6 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 l'Assistance Technique.

5.2 Instructions 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 Avertissement 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'obstrez 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.

FR

5.4 Limitation de la puissance

L'appareil est réglé en usine à la puissance maximale distribuable : 7,4 kW.



La puissance maximale de l'appareil est réglable via le menu utilisateur.

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

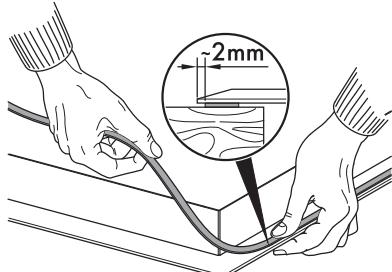
Réalisez dans le plan de travail du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées.



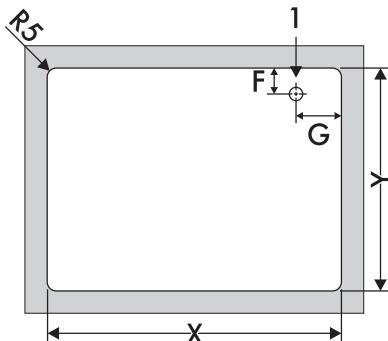
Installation

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.



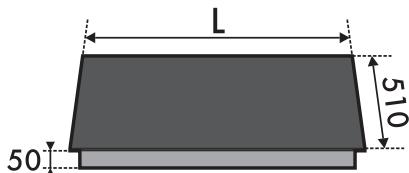
Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50
L	F	G		
600	147	145		
750	147	220		

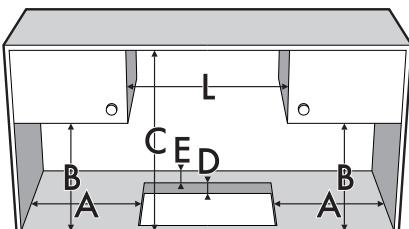
1 = Branchement électrique

Dimensions totales (mm)



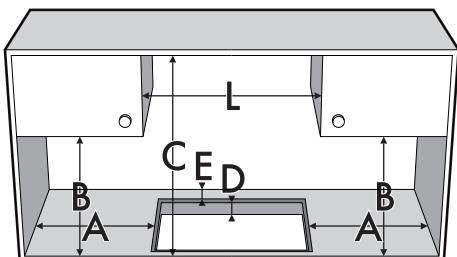
L	X	Y
600	555÷560	478÷482
750	555÷560	478÷482

Dimensions du plan à semi-encastrement (mm)



Dimensions du plan à ras (mm)

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





5.6 Encastrement

Sur le compartiment d'encastrement du four



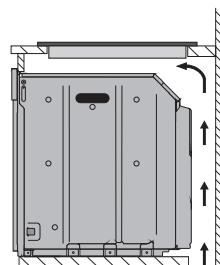
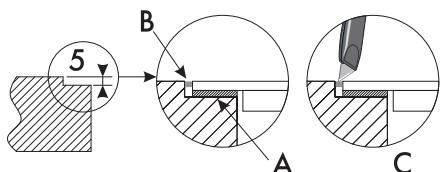
S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

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.

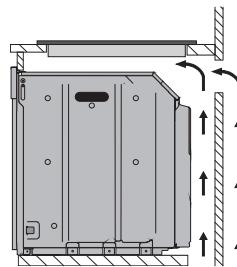
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50
L	P	Q	F	G
600	604	514	147	145
750	754	514	147	220

1 = Collegamento elettrico

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**).



avec une ouverture sur le fond



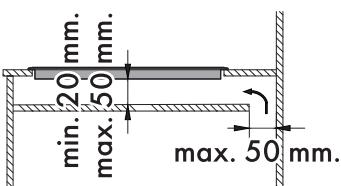
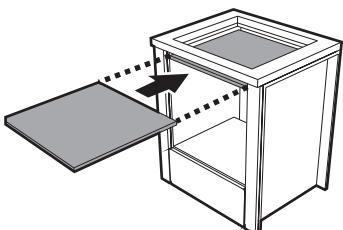
avec une ouverture sur le fond et à l'arrière



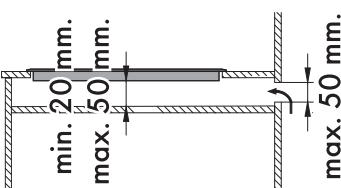
Installation

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



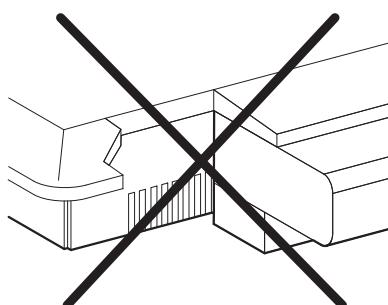
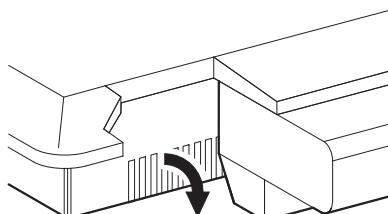
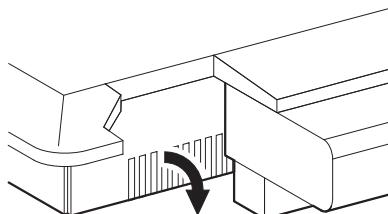
avec une ouverture à l'arrière



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.

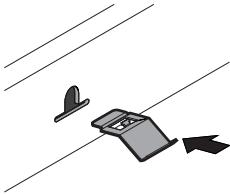




Pinces de fixation

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 encastreter définitivement.

