

Sommaire

1 Avertissements	72
1.1 Avertissements généraux de sécurité	72
1.2 But de l'appareil	76
1.3 Responsabilité du fabricant	76
1.4 Élimination	76
1.5 Plaque d'identification	77
1.6 Ce manuel d'utilisation	77
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	77
2 Description	78
2.1 Description générale	78
2.2 Zones de cuisson	78
2.3 Symboles	82
3 Utilisation	83
3.1 Opérations préliminaires	84
3.2 Utilisation de la plaque de cuisson	84
4 Nettoyage et entretien	93
4.1 Nettoyage des surfaces	93
4.2 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	93
4.3 Taches d'aliments ou résidus	93
4.4 Que faire si...	94
5 Installation	95
5.1 Indications de sécurité	95
5.2 Découpe du plan de travail	95
5.3 Encastrement	99
5.4 Branchement électrique	100
5.5 Pour l'installateur	104

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

Domages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide : danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.



- Pendant l'utilisation les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de vaporisateurs à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

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.



Avertissements

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas sur la plaque de cuisson de matériaux ou de substances (plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre durant la cuisson.
- 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.
- 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.
- Nettoyez constamment les touches à capteur et n'y posez aucun type d'objet.

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.



Avertissements

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 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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 :



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- 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.

1.5 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.

1.6 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.

1.7 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

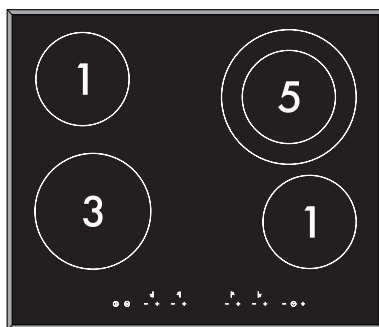
L'appareil est équipé de zones de cuisson ayant des diamètres et des puissances différents suivant le modèle. La position et la chaleur des zones de cuisson sont délimitées à l'intérieur des diamètres des cercles tracés sur le verre.

Les zones de cuisson sont du type **HIGH-LIGHT** réglable par l'intermédiaire des commandes situées sur le panneau frontal.

Les zones de cuisson avec deux ou trois cercles concentriques sont à double ou triple réchauffage : on peut cuire à l'intérieur du petit diamètre ou sur les deux diamètres.

2.2 Zones de cuisson

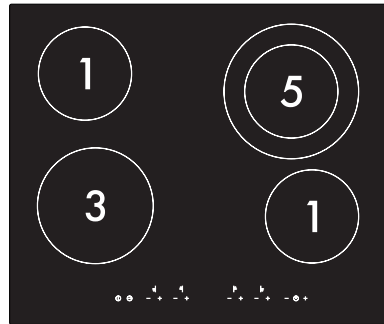
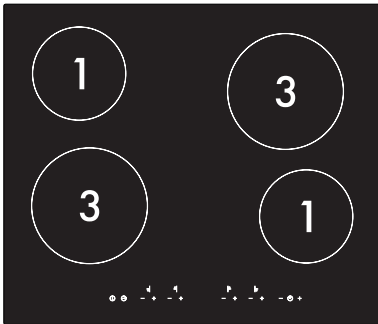
Avec cadre



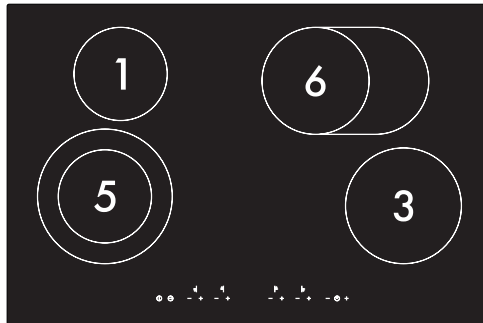
60 cm



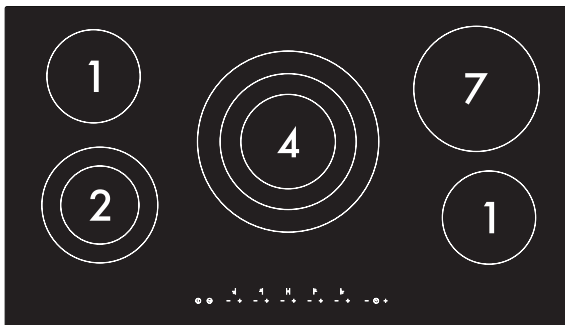
Avec bord droit



60 cm



77 cm



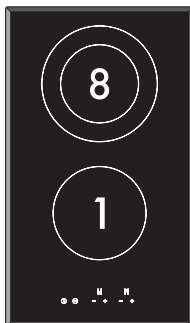
90 cm

FR

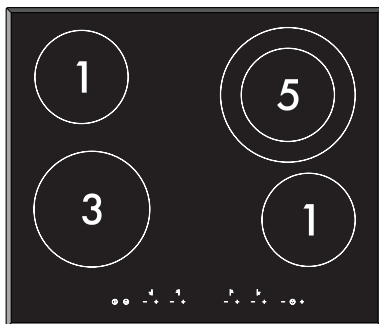
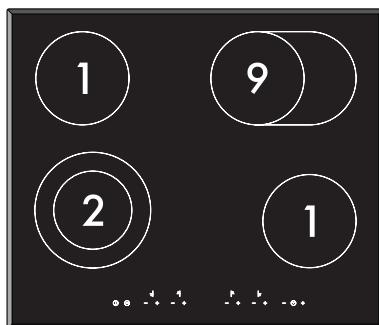
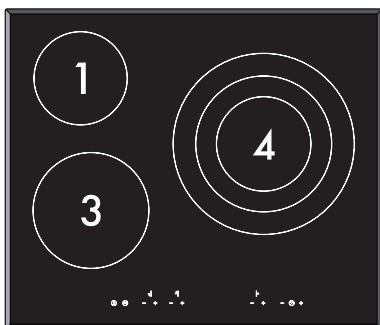


Description

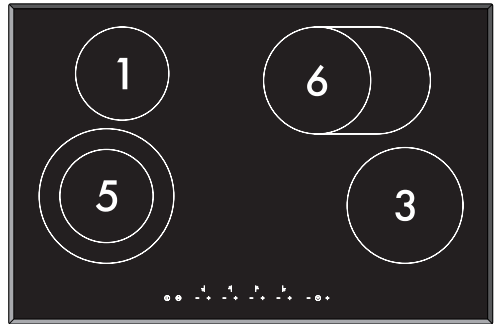
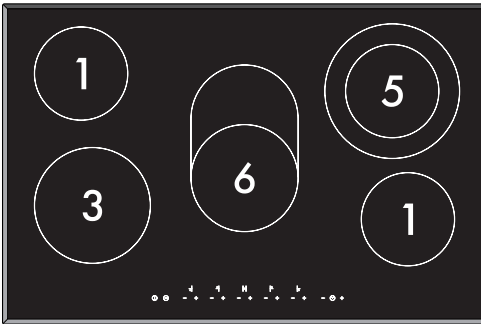
Avec bord biseauté



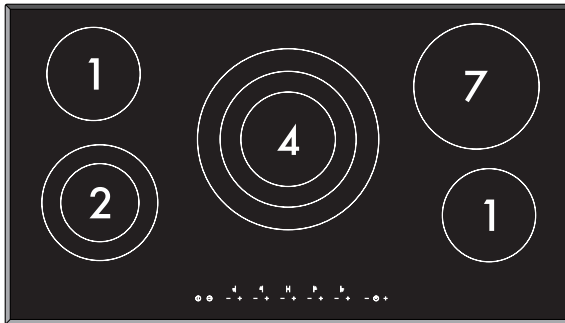
30 cm



60 cm



77 cm



90cm

Zone	Diamètre externe (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Diamètre interne (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Diamètre intermédiaire (mm)	Puissance max. absorbée (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2200	148	1000	-	-
6	plaque ovale	2200	170	1400	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	plaque ovale	2000	148	1100	-	-

* les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant les réglages effectués et la tension du réseau.

FR



Description

2.3 Symboles

Touche ON/OFF

Allume ou éteint la plaque de cuisson.

Touche de verrouillage des commandes

Enfoncée pendant 3 secondes, elle active ou désactive le verrouillage des commandes.

Touche augmentation

Elle augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.


Touche diminution

Elle diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

Touche temporisateur (sur certains modèles uniquement)

Elle active le minuteur ou le temporisateur pour l'extinction automatique.

Zones de cuisson


 Avant gauche


 Arrière gauche

 Centrale

 Arrière droite

 Avant droite

 Centrale droite

 Avant (version de 30 cm uniquement)

 Arrière (version de 30 cm uniquement)



3 Utilisation



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 le message **H** apparaît sur un ou plusieurs afficheurs.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.



Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

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



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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



Utilisation

3.1 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).



Durant la première connexion au réseau électrique, un contrôle automatique allume tous les voyants pendant quelques secondes. Il peut arriver que le message **H** s'affiche pour indiquer que durant la phase d'essais à l'usine, on a éteint la plaque de cuisson avec la chaleur résiduelle active. Cette signalisation se désactive automatiquement au bout de 6 minutes.

3.2 Utilisation de la plaque de cuisson

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. On utilise la plaque de cuisson par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control.

La puissance des zones de cuisson peut être réglée sur différents niveaux.

Effleurez un symbole de la surface en vitrocéramique. Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.



Les casseroles et les poêles ne doivent jamais couvrir les touches à capteur pour éviter la désactivation accidentelle de l'appareil.

Allumage de la plaque de cuisson

Pour activer une zone de cuisson, enfoncez la touche **ON/OFF** pendant au moins 3 secondes.

Dans les 30 secondes qui suivent l'allumage, si aucune plaque n'est activée, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



Allumage de la zone de cuisson simple

1. Après avoir allumé la plaque de cuisson, agissez sur les touches **Augmentation** pour activer la zone de cuisson souhaitée. L'afficheur indique le symbole .

2. Agissez de nouveau sur la touche **Augmentation** . L'afficheur montre le symbole ou pour indiquer que la zone de cuisson est active à la puissance maximale.

3. Agissez sur les touches **Augmentation** et **Diminution** pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.



Si vous appuyez sur la touche **Augmentation** quand la zone de cuisson est à la puissance maximale ou , la zone de cuisson se désactive ().



Quand la zone de cuisson est désactivée () , il est impossible de l'activer en appuyant sur la touche **Diminution** .

Allumage de la zone de cuisson double

1. Après avoir sélectionné la puissance maximale ou , appuyez sur les touches **Augmentation** . Un point lumineux s'allume sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson double ou .

2. Agissez sur les touches **Augmentation** et **Diminution** pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.



Si vous appuyez sur la touche **Augmentation** quand la zone de cuisson est à la puissance maximale ou , la zone de cuisson se désactive ().



Utilisation

Allumage de la zone de cuisson triple

1. Après avoir sélectionné la puissance maximale **9** ou **P**, appuyez sur les touches **Augmentation** **+**. Un point lumineux s'allume sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson interne **9** ou **P**.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **Augmentation** **+** pour l'activation complète de la zone de cuisson. Un point lumineux clignote sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson complète **9** ou **P**.
3. Agissez sur les touches **Augmentation** **+** et **Diminution** **-** pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.



Si vous appuyez sur la touche **Augmentation** **+** quand la zone de cuisson est à la puissance maximale **9** ou **P**, la zone de cuisson se désactive (**0**).

Fonction Melting (Fondre)



Cette fonction permet de faire fondre les aliments comme le beurre, le chocolat...

Pour activer la fonction Melting, après avoir allumé la plaque de cuisson :

1. Après avoir sélectionné la puissance sur **P** (ou **P** pour les zones de cuisson multiples), appuyez sur la touche **Augmentation** **+**. L'afficheur indique **0**.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **Augmentation** **+**. L'afficheur indique **U**.

Chaleur résiduelle

Après avoir désactivé la zone de cuisson, si celle-ci est encore chaude, l'afficheur indique le message **H**.



Haute température
Risque de brûlures

- Les enfants 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.





Accélérateur




Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de réchauffement sélectionné.


Les zones de cuisson s'allument à la puissance maximale puis diminuent une fois que le niveau de puissance sélectionné est atteint.

1. Au moyen des touches

Augmentation  et **Diminution**  sélectionnez un niveau de puissance compris entre **1** et **9** (également dans la modalité double ou triple).

2. Enfoncez simultanément les touches


Augmentation  et **Diminution**  de la zone sur laquelle on souhaite activer la fonction d'accélérateur. Le message  et la puissance qu'on vient de sélectionner s'alterneront sur l'afficheur.



Niveau de puissance	Temps de réchauffage avec fonction  activée (minutes)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

Verrouillage des commandes


Le verrouillage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre une utilisation involontaire ou inappropriée. Celui-ci est utile pour prévenir les modifications accidentelles des valeurs de cuisson sélectionnées ; vous pouvez l'activer si la plaque de cuisson est allumée ou éteinte.

1. Après avoir activé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche


Verrouillage des commandes 

pendant au moins 2 secondes. Un point lumineux apparaît sur la touche pour indiquer que les commandes sont maintenant bloquées et toute pression sur une touche quelconque affiche le message  ou  (suivant les modèles).

2. Appuyez sur la touche **Verrouillage**

des commandes  pendant au moins 2 secondes. Le point lumineux au-dessus du symbole s'éteint pour indiquer qu'on peut agir sur une touche quelconque.



Pour des raisons de sécurité, la touche **ON/OFF**  reste active avec au moins une zone de cuisson activée. On peut éteindre l'ensemble de la plaque de cuisson à tout moment, même si le verrouillage des commandes est actif.



Utilisation








Temporisateur du minuteur (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction permet de programmer un temporisateur du minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps sélectionné (de 1 à 99 minutes).

1. Lorsque l'appareil est hors tension, appuyez sur la touche **Temporisateur** . L'afficheur indique le message  pour signifier la possibilité de modifier le temporisateur.
2. Appuyez sur les touche **Augmentation**  ou **Diminution**  pour sélectionner le temps souhaité pour le minuteur (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide).
3. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, la plaque de cuisson informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, appuyez sur la touche **Temporisateur** .
4. Pour désactiver le temporisateur du minuteur durant le compte à rebours, mettez sa valeur à zéro au moyen de la touche **Diminution** . Lorsque l'afficheur indique le message , cela signifie que le temporisateur est désactivé.

Temporisateur de désactivation automatique (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction permet de programmer la désactivation automatique d'une zone de cuisson au bout d'un temps sélectionné (de 1 à 99 minutes).

1. Appuyez sur la touche **Temporisateur** . L'afficheur indique le message  pour signifier la possibilité de modifier le temporisateur.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **Temporisateur** . Si au moins une zone de cuisson est active, un point lumineux s'allume sous les commandes de la première zone active (de gauche à droite).
3. Appuyez sur les touches **Augmentation**  ou **Diminution**  pour sélectionner le temps souhaité pour l'extinction automatique (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide), ou sélectionner une autre zone de cuisson par l'intermédiaire de la touche **Temporisateur** .
4. Pour modifier le temps sélectionné, appuyez sur la touche **Temporisateur**  jusqu'à l'affichage d'un point lumineux sous les commandes de la zone de cuisson sur laquelle on souhaite effectuer la modification.
5. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, la plaque de cuisson désactive la zone de cuisson et informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, appuyez sur une touche quelconque.



Si le temporisateur d'extinction automatique est activé sans qu'aucune zone de cuisson ne soit active, il se comporte comme un temporisateur du minuteur.

Menu secondaire


La plaque de cuisson possède également un menu secondaire qui permet d'activer ou de désactiver certains paramètres :

1 = Verrouillage des commandes automatique : dans cette modalité, le verrouillage des commandes s'active automatiquement une minute après la dernière intervention de l'utilisateur.

2 = Show room : dans cette modalité, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif (utile pour une démonstration au magasin). Toutes les minutes, l'afficheur indique le message **5** **40** pendant une seconde. Pour utiliser la plaque de cuisson normalement, il est nécessaire de sélectionner ce mode sur **n**.

3 = Puissance éco (sur certains modèles uniquement) : dans cette modalité, l'électronique de la plaque de cuisson règle automatiquement les puissances de manière à respecter l'absorption maximale sélectionnée : 3 ou 4 kW. Pour utiliser la plaque de cuisson à la puissance maximale, sélectionnez ce mode sur **n**.


A la première installation, dans un délai de deux minutes après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, maintenez les touches

Augmentation **+** et **Diminution** **-** de la première zone de cuisson (celle qui se trouve à proximité du symbole ) enfoncées.

L'afficheur de la zone de cuisson indique le numéro de la sélection en cours de modification (**1 = Verrouillage des commandes automatique**, **2 = Show room**, **3 = Puissance éco**) avec sa valeur à côté (**5** : activé, **n** : désactivé).

Par exemple **1 n**, indique que le **Verrouillage automatique des commandes** est désactivé.

Appuyez sur la touche **Augmentation** **+** ou **Diminution** **-** pour modifier la sélection sur les valeurs **5** ou **n**.

Si l'on modifie le paramètre **Puissance éco**, on peut sélectionner les valeurs suivantes **3** (3 kW), **4** (4 kW), **n** (absorption maximale). Pour avancer et modifier les réglages successifs, appuyez sur la touche **Verrouillage des commandes** .



Si la plaque de cuisson est installée et activée, mettez-la hors tension. Remettez-le sous tension et, dans un délai de deux minutes, effectuez les opérations décrites ci-dessus.



Utilisation

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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



- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat. En outre, il doit être propre et sec, tout comme la plaque de cuisson.
- 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 à demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou dont le fond est rugueux.



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.



Tableau indicatif des cuissons

Niveau de puissance	Types de cuisson	Approprié pour...
0	Position OFF	Éteint
U	Réchauffage des aliments	Réchauffer les aliments
1	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)	Faire fondre du beurre, du chocolat ou des produits analogues.
2	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliments	Maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, pour battre des sauces au jaune d'œuf ou au beurre.
3 - 4	Pour continuer la cuisson	Réchauffer des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses.
5	Cuire de grandes quantités d'aliments	Maintenir de l'eau en ébullition, cuire des omelettes de 4-6 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses.
6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
7 - 8	Rôtir des pièces plus grandes, faire rissoler avec de la farine	Rôtir de la viande ou des poissons, biftecks, foie, rissoler de viandes ou de poissons, œufs, etc.
9 - P *	Rôtir, rissoler, cuire (puissance maximale)	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

* sur certains modèles uniquement



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 **H** s'affiche.

Niveau de puissance	Durée maximale de la cuisson (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

Protection contre la surchauffe

Si vous utilisez la plaque de cuisson au maximum de sa puissance pendant une longue période, l'électronique pourrait présenter des difficultés au niveau du refroidissement, surtout en présence d'une température ambiante élevée.

Dans ce cas, un dispositif intervient en coupant l'alimentation des zones de cuisson antérieures et l'afficheur indique les messages **H** et **E** clignotants.

Si la température de la carte électronique ne diminue pas, le dispositif met toutes les zones de cuisson hors tension et le message **H I E E** s'affiche (sur certains modèles uniquement).

Lorsque la température revient sous les niveaux de garde, la cuisson peut reprendre.

Autres fonctions

En cas d'un actionnement simultané ou prolongé de trois ou plusieurs commandes, par exemple si l'on y pose involontairement une casserole ou si une fuite d'eau s'est produite, un dispositif automatique désactive toutes les zones de cuisson allumées et l'afficheur indique le message d'erreur **E 2**.

Éliminez la cause de l'erreur au moyen des touches.



4 Nettoyage et entretien



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.

4.1 Nettoyage des surfaces

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

4.2 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.

4.3 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.



Nettoyage et entretien

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.

4.4 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.
- Contrôlez que les touches à capteur ne sont pas verrouillées par le Verrouillage des commandes.
- Contrôlez que les touches ne sont pas partiellement couvertes par un chiffon humide, du liquide ou par un objet métallique.

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.

L'afficheur indique le message « E2 » :

- Contrôlez que des aliments ne sont pas tombés accidentellement sur les touches à capteur.
- Éliminez les éventuelles casseroles ou d'autres objets partiellement posés sur les touches à capteur.

L'afficheur indique le message « E » :

- Une des touches est maintenue enfoncée pendant un temps prolongé ou bien un défaut technique s'est vérifié. Dans ce dernier cas, contactez le Service d'Assistance.

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 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.
- **ATTENTION** : la température de la surface est supérieure à 95°C. Pour éviter tout danger, l'accès à la partie inférieure du plan doit être limité.

Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°C), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.

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

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

5.2 Découpe du plan de travail

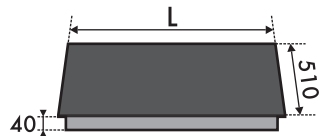


Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

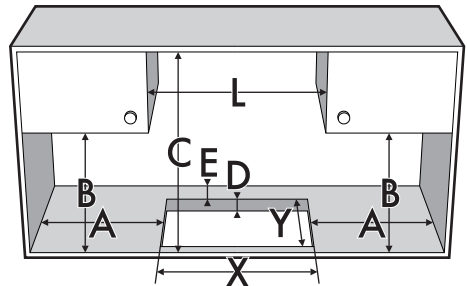
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

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

Plaque de cuisson avec cadre



L	X	Y
570	560	500
760	750	500

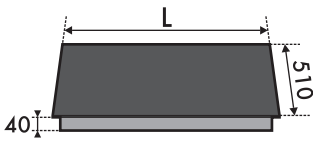


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

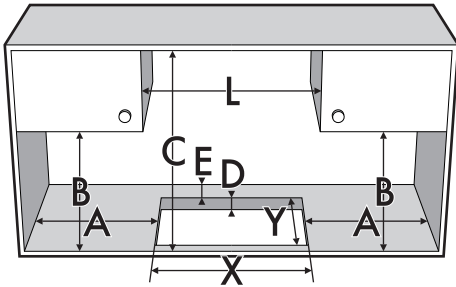


Installation

Plaques avec bord biseauté



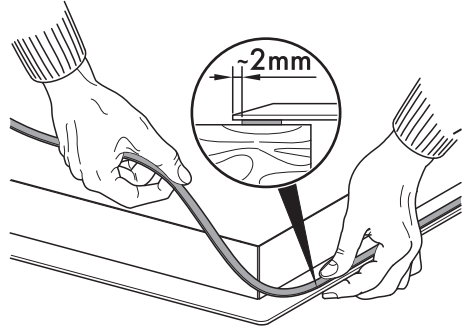
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490



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

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.

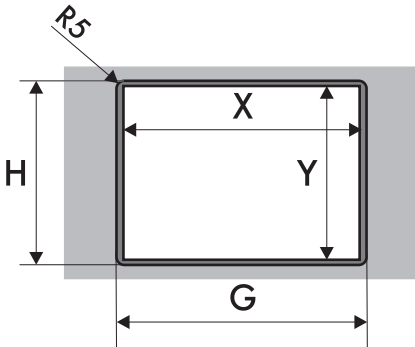
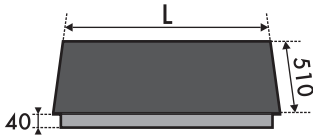


Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

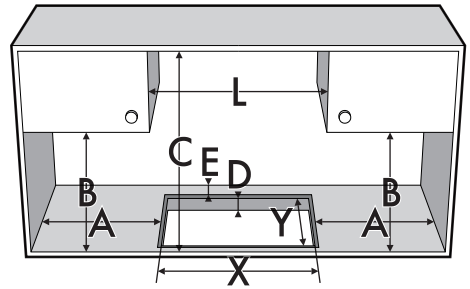


Plaques de cuisson à bord droit

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.



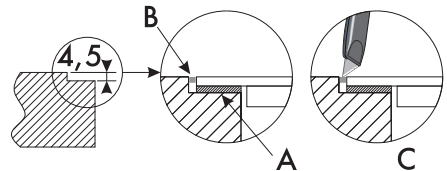
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



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.

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



FR

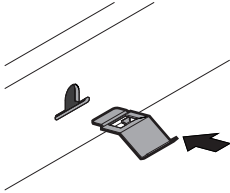


Installation

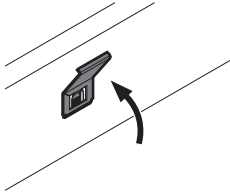
Pinces de fixation

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.

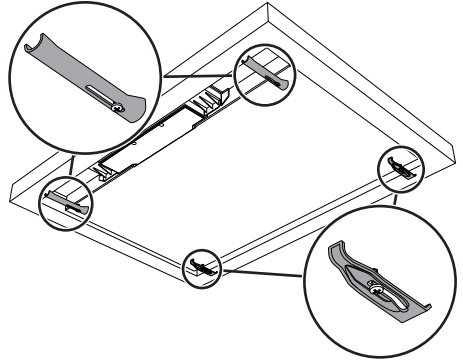


2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



Pattes de fixation

- Vissez les pattes de fixation dans les trous prévus à cet effet sur les côtés du carter inférieur pour fixer correctement la plaque de cuisson à la structure.



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

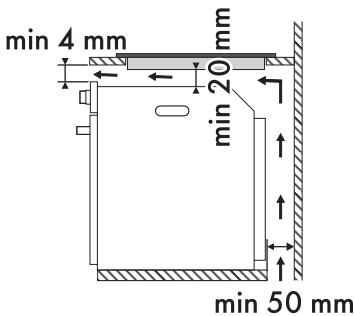


5.3 Encastrement

Sur le compartiment d'encastrement du four

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air.

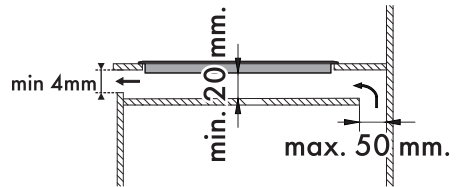
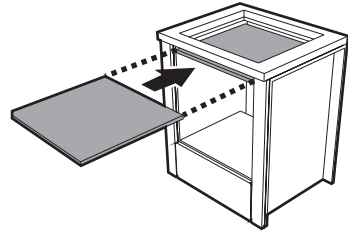
S'il est installé au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond de la plaque de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



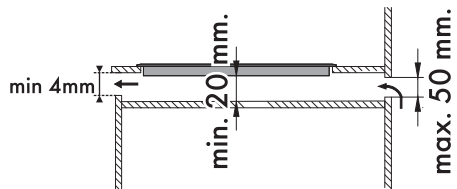
S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

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



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.



5.4 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.
- 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.**
- Utilisez le câble fourni (suivant les modèles) en vous en tenant aux indications suivantes.

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.

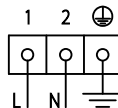
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

Modèles de 30 cm :



- 220-240 V 1N~



Utilisez le câble **tripolaire 3 x 1,5 mm²** monté.

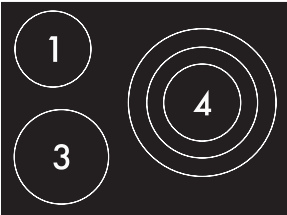
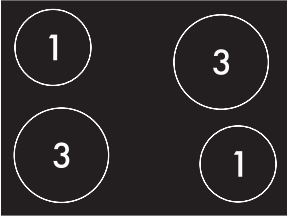
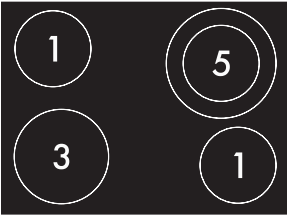
Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

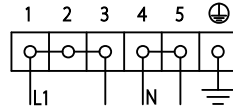
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



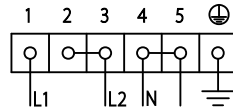
Modèles de 60 cm :



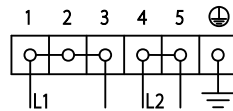
220-240 V 1N~



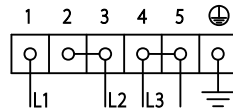
• 380-415 V 2N~



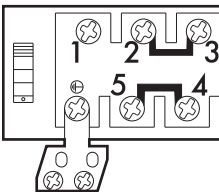
• 220-240 V 2~



• 220-240 V 3~



Le schéma ci-contre illustre le bornier d'alimentation vu du dessous, sans aucun câble raccordé. Le raccordement entre les bornes 2 et 3 et les bornes 4 et 5 doit toujours être présent.



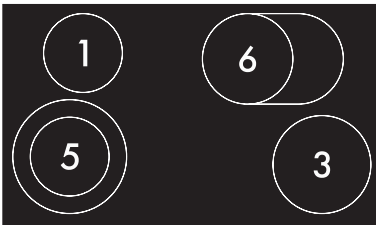
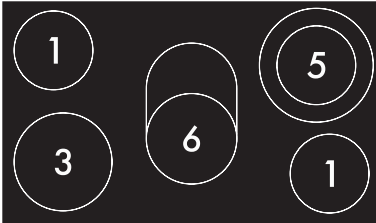
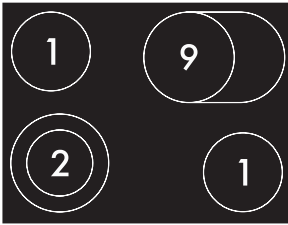
Utilisez le câble **pentapolaire 5 x 2,5 mm²** fourni.

FR

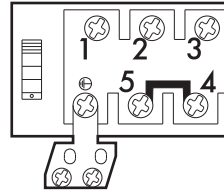


Installation

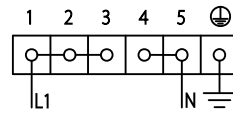
Modèles de 60 - 77 - 90 cm :



Le schéma ci-contre illustre le bornier d'alimentation vu du dessous, sans aucun câble raccordé. Le raccordement entre les bornes 4 et 5 doit toujours être présent.

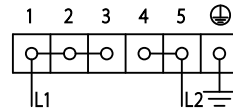


- 220-240 V 1N~



Utilisez le câble **tripolaire 3 x 6 mm²** fourni.

- 220-240 V 2~

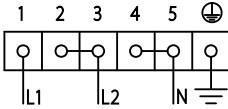


Utilisez le câble **tripolaire 3 x 6 mm²** fourni.



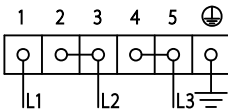
En cas de remplacement du câble, l'appareil peut également fonctionner comme suit :

- **380-415 V 2N \sim**



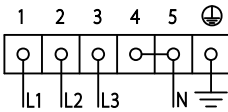
Câble **tétrapolaire 4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 3 \sim**



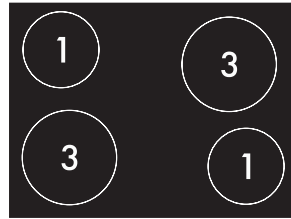
Câble **tétrapolaire 4 x 4 mm²**.

- **380-415 V 3N \sim**

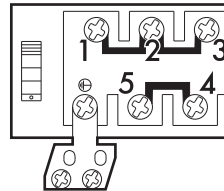


Câble **pentapolaire 5 x 2,5 mm²**.

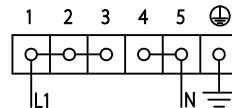
Modèles de 60 - 90 cm (limités à 3 kW):



Le schéma ci-contre illustre le bornier d'alimentation vu du dessous, sans aucun câble raccordé. Le raccordement entre les bornes **1, 2 et 3** et les bornes **4 et 5** doit toujours être présent.



- **220-240 V 1N \sim**



Câble **tripolaire 3 x 1,5 mm²** fourni.

FR



Installation

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, contactez le service d'Assistance.

5.5 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.