

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>60</b>
1.2 But de l'appareil	64
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	65
<b>2 Description</b>	<b>66</b>
2.1 Description générale	66
2.2 Zones de cuisson	66
2.3 Symboles	68
<b>3 Utilisation</b>	<b>69</b>
3.1 Opérations préliminaires	70
3.2 Utilisation de la plaque de cuisson	70
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>78</b>
4.1 Nettoyage des surfaces	78
4.2 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	78
4.3 Taches d'aliments ou résidus	78
4.4 Nettoyage hebdomadaire	79
4.5 Que faire si...	80
<b>5 Installation</b>	<b>81</b>
5.1 Indications de sécurité	81
5.2 Découpe du plan de travail	81
5.3 Encastrement	84
5.4 Branchement électrique	85
5.5 Pour l'installateur	86

## TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://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.
- 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.

## **Domages 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.



## Avertissements

- 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 raclours métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).

### 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.
- 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.

## Pour cet appareil

- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager s'ils sont pointus.



## Avertissements

- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- S'il est présent, éliminez du couvercle les éventuels liquides ayant débordé avant de l'ouvrir.
- Avant de fermer le couvercle, laissez refroidir la plaque de cuisson.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

### 1.2 But de l'appareil

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

### 1.3 Responsabilité du fabricant

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :
- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- 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 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.

## 1.7 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



Suggestion / Information

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



# Description

## 2 Description

### 2.1 Description générale

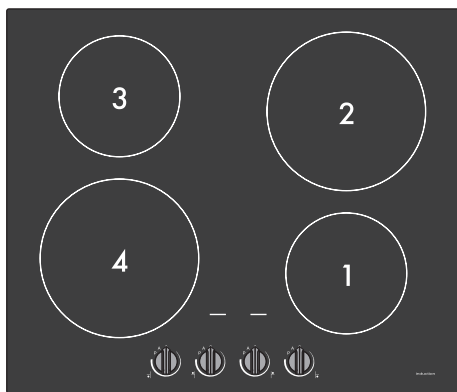
#### Avantages de la cuisson par induction



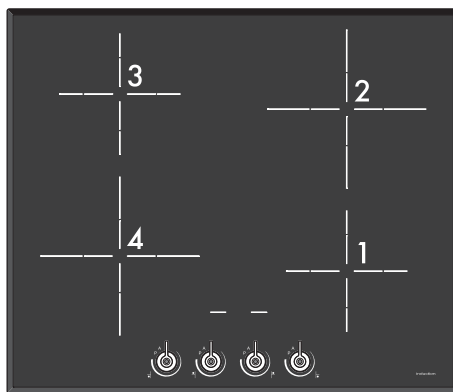
La plaque de cuisson est munie d'un générateur à induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Dans la zone de cuisson à induction, la chaleur n'est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

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

### 2.2 Zones de cuisson

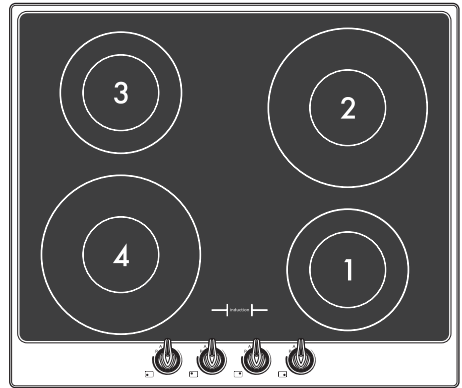
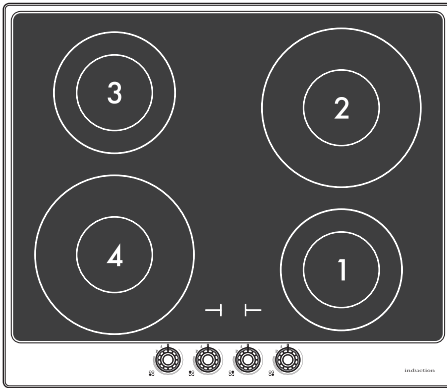


Modèles avec bord droit

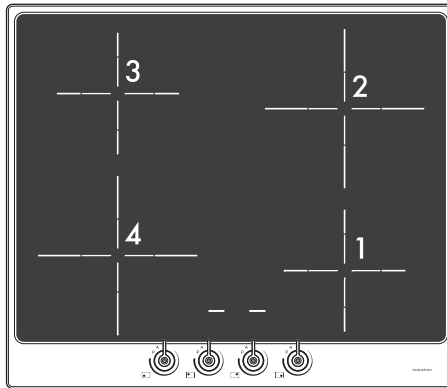


Modèles avec bord biseauté





FR



**Modèles avec cadre**

Zone	Diamètre extérieur (mm)	Ø min. casserole (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée en fonction Booster (W)*
1	180	110	1300	1400
2	230	120	2300	3000
3	180	110	1300	1400
4	230	120	2300	3000

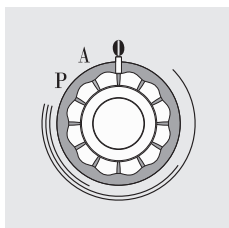
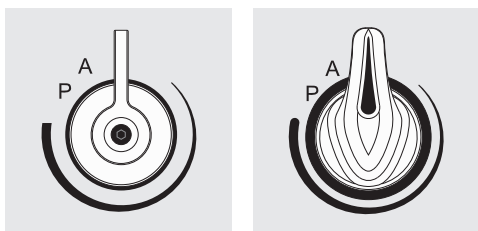
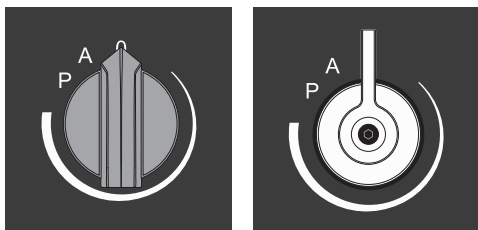
\* les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant les réglages effectués et la tension du réseau.



# Description

## 2.3 Symboles

### Manettes



Tournez la manette en sens horaire ou inverse horaire pour augmenter ou diminuer la puissance de la zone de cuisson dont la valeur est visible sur les afficheurs.

### Position OFF **0**

La zone de cuisson est éteinte.

### Position booster **P**

Dans cette position on active la fonction booster de la zone de cuisson.

### Position accélérateur **A**

Dans cette position on active la fonction accélérateur de la zone de cuisson.

### Zones de cuisson





## 3 Utilisation

### Avertissements



#### Haute température Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.



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

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



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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



## 3.1 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).
3. Positionnez une casserole pleine d'eau sur chacune des zones de cuisson antérieures et allumez-les à la puissance maximale pendant au moins 30 minutes.
4. Au bout de 30 minutes, éteignez les zones de cuisson antérieures et répétez l'opération sur les zones de cuisson postérieures et sur l'éventuelle zone de cuisson centrale.
5. Si après les susdites opérations les commandes ne fonctionnent pas correctement, il pourrait être nécessaire de prolonger les opérations jusqu'à l'évaporation complète de l'humidité.

## 3.2 Utilisation de la plaque de cuisson



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

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué la zone de cuisson qui y est associée.

Il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur de puissance souhaitée.

### Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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


### Récipients appropriés :

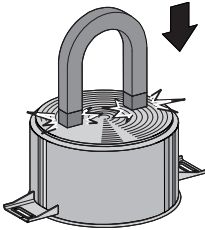
- Récipients en acier émaillé au fond épais.
- Récipients en fonte au fond émaillé.
- Récipients en inox multicouche, en acier ferritique inoxydable et en aluminium à fond spécial.



## Récipients inappropriés :


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


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



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

## Reconnaissance de la casserole

Si aucune casserole ne se trouve sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise, et le symbole  s'affiche.

En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume la plaque de cuisson au niveau de puissance sélectionné, par l'intermédiaire de la manette. La transmission d'énergie s'interrompt également quand on enlève la casserole de la zone de cuisson (le symbole  s'affiche).

Si la fonction de reconnaissance de la casserole s'active malgré les dimensions réduites des casseroles ou des poêles posées sur la zone de cuisson, seule l'énergie nécessaire sera transmise.

**Limites de la reconnaissance de la casserole :** Le diamètre minimum de la base de la casserole est signalé par une représentation graphique circulaire ou en croix sur la zone de cuisson (selon les modèles).

Des diamètres de casseroles inférieurs risquent de ne pas permettre la détection de leur présence et donc de ne pas activer l'inducteur.



# Utilisation

## 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 sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 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.

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

## Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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



- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Assurez-vous que la cocotte minute contient suffisamment de liquide car toute surchauffe causée de la manque de liquide risque d'endommager la casserole et la zone de cuisson.
- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adéquat.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.



Si l'on utilise simultanément la plaque de cuisson et le four, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.



## Niveaux de puissance

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

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

\* voir fonction booster

## Chaleur résiduelle



### Utilisation impropre Risque de brûlures

- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'affichage de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants y posent les mains.

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole **H** s'affiche si celle-ci est encore chaude. Lorsque la température descend en dessous de 60°C, le symbole disparaît.

## Fonction booster



La fonction booster permet d'activer la zone de cuisson à la puissance maximale pendant une période maximum de 5 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif.

- Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur **P** pendant deux secondes puis relâchez. Le symbole **P** s'affiche.

(Uniquement au niveau des zones de cuisson **2** et **4**) : Au bout de 5 minutes, la fonction booster est automatiquement désactivée, et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance **9**.



La fonction booster est prioritaire sur la fonction accélérateur de réchauffage.



## Accélérateur de réchauffage



Chaque zone de cuisson est munie d'un accélérateur de réchauffage qui permet de distribuer la puissance maximale pendant une durée proportionnelle à la puissance sélectionnée (la zone s'allume au réglage le plus élevé, puis continue à la puissance sélectionnée).

1. Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur **A** et relâcher. Le symbole **A** s'affiche.
2. Sélectionnez, dans un délai de 3 secondes, la puissance de réchauffage souhaitée (**1...8**). La puissance sélectionnée et le symbole **A** clignotent tour à tour sur l'afficheur.

On peut augmenter le niveau de puissance à tout moment. La période de « pleine puissance » est automatiquement modifiée.



Pour désactiver l'accélérateur de réchauffage, tournez la manette sur la puissance **9**. Ensuite, ramenez la manette sur la puissance de réchauffage souhaité (**1...8**).

Si l'accélérateur de réchauffage a été sélectionné sur la puissance **9**, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## 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.

Le clignotement d'une puissance indique que celle-ci sera automatiquement limitée à une nouvelle valeur sélectionnée par le module de gestion de la puissance.



La priorité est fournie par la première zone sélectionnée.



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



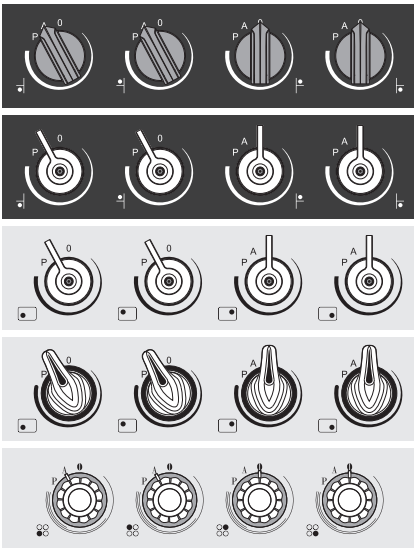


## Verrouillage des commandes



Le verrouillage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre une utilisation involontaire ou inappropriée.

1. Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, tournez les deux manettes de commande de la zone de cuisson à gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (position **A**).



2. Maintenez les manettes tournées jusqu'à ce que les symboles **L** s'affichent.
3. Relâchez les manettes.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, répétez les opérations décrites précédemment.



Le message d'erreur s'affiche quelle que soit la manette tournée sur **A** pendant plus de 30 secondes.

FR

## Codes des erreurs

Si l'afficheur indique un des codes d'erreur suivants **E**, **E**, contactez le service d'assistance technique.

## Limitation de la puissance



La plaque à induction est configurée pour fonctionner à une puissance de **7,4 kW**, mais on peut la limiter pour qu'elle fonctionne à **4,5 kW**, **3,8 kW**, **3 kW**, **2,6 kW** ou **1,9 kW**.

1. Débranchez l'appareil du secteur et attendez 10 secondes avant de le rebrancher.

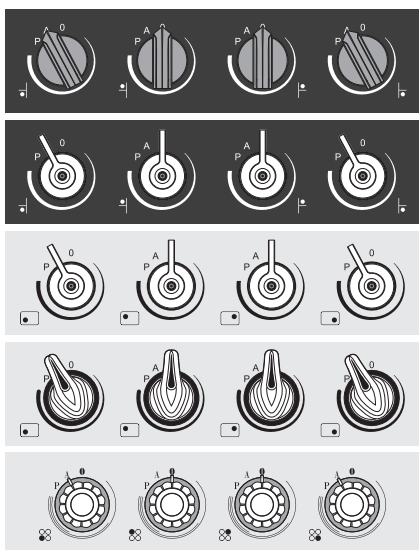


La sélection du niveau de puissance doit être effectuée dans un délai de deux minutes après le branchement électrique.



# Utilisation

2. Tournez simultanément la manette de commande de la zone de cuisson avant gauche et la manette de commande de la zone de cuisson avant droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (position **A**) et maintenez la position.



Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent « 7. » et « 4. ».

3. Relâchez les manettes.  
4. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « 4. » et « 5. ».

5. Relâchez les manettes.  
6. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « 3. » et « 8. ».

7. Relâchez les manettes.  
8. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « 3. » et « 0. ».

9. Relâchez les manettes.  
10. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « 2. » et « 6. ».

11. Relâchez les manettes.  
12. Tournez de nouveau les deux manettes en sens inverse horaire et maintenez la position.

Les afficheurs des zones postérieure gauche et postérieure droite affichent la puissance indiquée par les valeurs « 1. » et « 9. ».

13. Relâchez les manettes.



Après avoir relâché les manettes au niveau de la puissance souhaitée, attendez l'extinction des afficheurs.



On peut continuer à modifier la puissance pendant environ 4 minutes après l'extinction des afficheurs (sans devoir débrancher l'appareil du secteur).



Pour ramener le produit à la puissance initiale (ou à une puissance différente), Il est nécessaire de répéter la configuration.



La dernière puissance sélectionnée reste active même en cas de coupure de courant.

## Combinaisons possibles des zones de cuisson

PUISSANCE	Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4	PUISSANCE	Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4
7,4 kW	9	9	9	9	3,0 kW	8	-	8	8
	7	P	7	P		-	8	-	8
	P	9	7	P		-	-	7	9
	P	9	P	9		7	-	-	9
	7	9	P	9		-	8	9	-
4,5 kW	8	8	8	8		9	-	9	-
	8	-	9	9		-	8	9	-
	8	8	-	9		9	-	9	-
	-	8	8	9		-	-	9	8
	9	8	9	-		7	-	7	7
	9	-	9	8	-	7	-	7	
	8	9	-	8	-	-	-	8	8
-	9	8	8	2,6 kW	8	-	-	8	
7	7	7	7		9	-	9	-	
-	-	9	9		-	7	9	-	
-	8	-	9		-	-	9	7	
9	-	-	9		9	7	-	-	
-	-	7	P		9	-	-	7	
8	-	-	P		8	8	-	-	
9	-	P	7		7	-	-	7	7
9	7	P	-		1,9 kW	-	-	7	7
P	7	9	-			-	-	-	8
P	-	9	7	7		-	9	-	
				-		8	8	-	
					-	8	-		



## 4 Nettoyage et entretien

### 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.
- 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.



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

### 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.

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.



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

## Manettes



Pour le nettoyage des manettes, n'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ni des produits pour le nettoyage de l'acier ou du verre, car ils risqueraient de provoquer des dégâts permanents.

Nettoyez les manettes avec un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau tiède et séchez-les soigneusement. Pour les extraire, tirez-les hors de leur logement.



### 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.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est ni trop haute ni trop basse.

La plaque de cuisson produit de la fumée :

- Laissez refroidir et nettoyez la plaque après la cuisson.
- Contrôlez que les aliments n'ont pas débordé et éventuellement utilisez un récipient plus grand.

Les fusibles ou l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique se déclenchent continuellement :

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

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

- Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.



## 5 Installation

### 5.1 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 les dangers, il est nécessaire de limiter l'accès à la partie inférieure de la plaque.

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

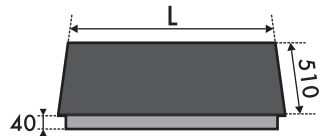


Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

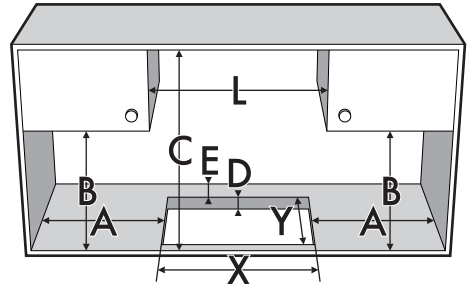
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

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

#### Plaques avec cadre et bord biseauté



L	X	Y
600	555÷560	478÷482



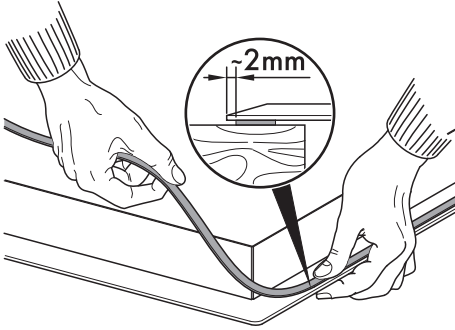
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



# Installation

## Joint de la plaque de cuisson

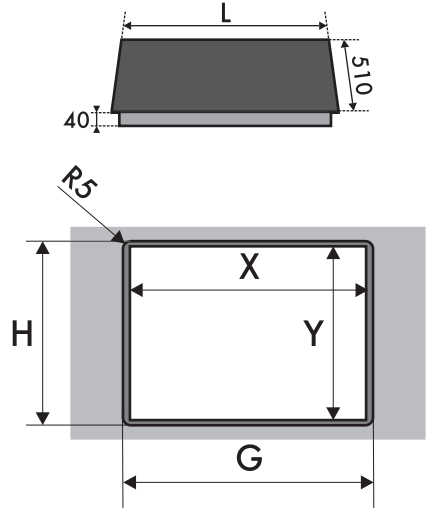
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la plaque de cuisson.



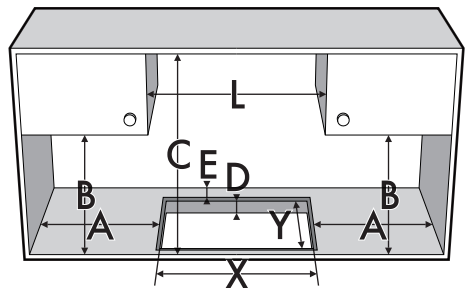
Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

## 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	555÷560	478÷482	604	514



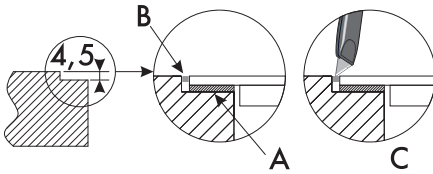
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50





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.

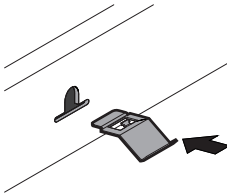
Pour démonter la plaque de cuisson, coupez le silicone avec un cutter avant d'essayer d'extraire la plaque (C).



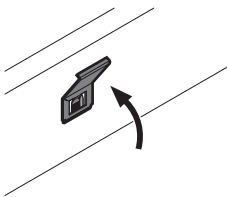
## Pinces de fixation

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.

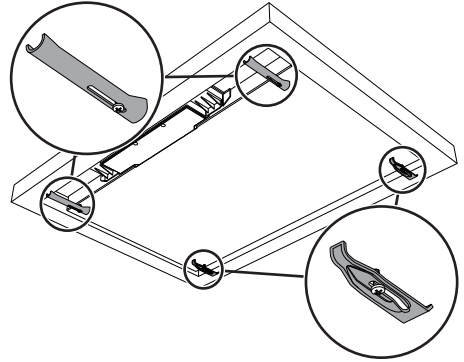


2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



## 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.



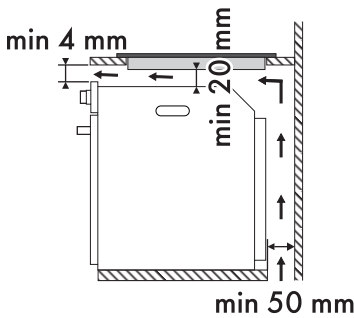
# Installation

## 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.

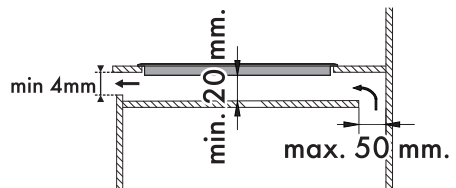
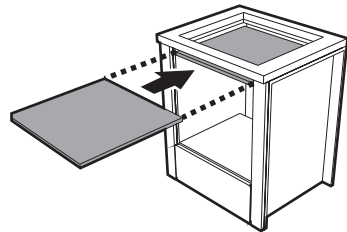
Si elle est installée au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond de la plaque de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



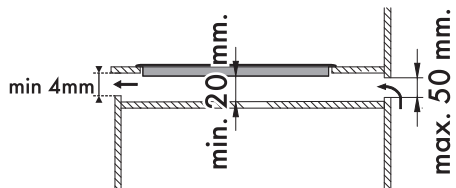
S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

### 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.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

### Informations générales

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

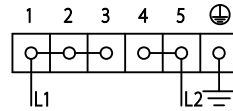
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

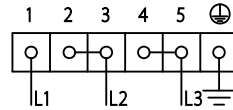
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- **220-240 V 2 $\sim$**



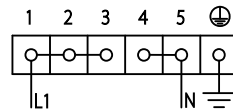
Câble **tripolaire 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



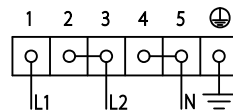
Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

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



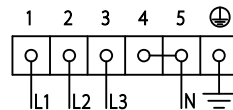
Câble **tripolaire 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

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

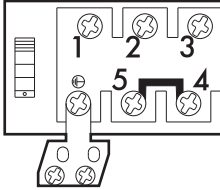


Câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



# Installation

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.



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

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

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



Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec la partie inférieure de la plaque de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.



Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.

## Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.

## Essais de bon fonctionnement

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement à la fin de l'installation. En cas de non-fonctionnement, après s'être assuré d'avoir suivi correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance.

## 5.5 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. 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.