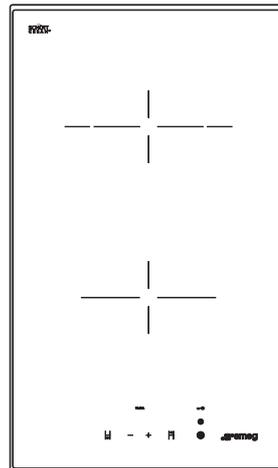
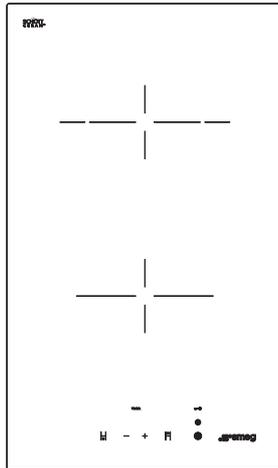




SE232TD1

ES FR FI
PT EL RO
EN SV NL
DE NO

ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	6
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	16
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	26
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	35
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	45
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ	55
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL	65
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR	75
FI	ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET KERAAMISET KEITTOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA	84
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL	93
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	102



ES **Modelo SE232TD1 - SE232TX1**
 1 Placa radiante de double zone 1.700/800
 2 Placa radiante de 1.200 W

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 2.900 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo SE232TD1 - SE232TX1**
 1 Elemento de double zone 1.700/800
 2 Elemento de 1.200 W.

- Pilotos indicadores de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 2.900 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertz.

GB **Model SE232TD1 - SE232TX1**
 1 1.700/800 double zone radiant hotplate
 2 1.200 W radiant hotplate.

- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 2.900 Watios.
- Supply power: 230 Voltios.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE **Modelo SE232TD1 - SE232TX1**
 1 Strahlungs-Kochzone mit 1.700/800
 2 Strahlungs-Kochzone mit 1.200 W.

- Restwärme-Anzeige (H)
- Maximale elektrische Leistung: 2.900 W.
- Versorgungsspannung: 230 V.
- Frequenz: 50/60 Hz.

FR **Modèle SE232TD1 - SE232TX1**
 1 Plaque rayonnante de double zone 1.700/800
 2 Plaque rayonnante de 1.200 W.

- Témoin de chaleur résiduelle (H)
- Puissance électrique maximale: 2.900 Watts
- Tension d'alimentation: 230 Volts.
- Fréquence: 50/60 Hertz.

FI **Malli SE232TD1 - SE232TX1**
 1 800/1700 W kaksipiirinen säteilykeittolevy
 2 1200 W säteilykeittolevy.

- Jäännöslämmön ilmaisim (H)
- Suurin sähkövirta: 2900 wattia
- Virtalähde: 230 voltia
- Taajuus: 50/60 Hz

NL **Model SE232TD1 - SE232TX1**
 1 800/1.700 W dubbel circuit stralende kookplaat
 2 1.200 W stralende kookplaat.

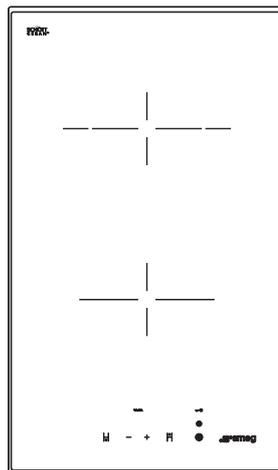
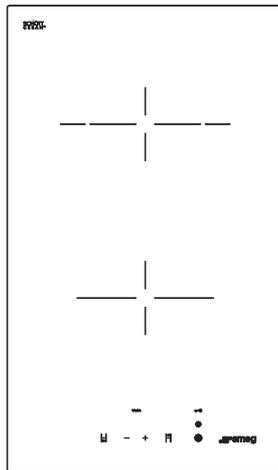
- Residuele warmte-indicator (H)
- Maximum elektrisch vermogen: 2.900 watt.
- Stroomvoorziening: 230 Volt.
- Frequentie: 50/60 Hertz.

NO **Modell SE232TD1 - SE232TX1**
 1 800/1.700 W dobbelkretsstrålende varmeplate
 2 1.200 W strålende varmeplate.

- Restvarmeindikator (H)
- Maksimum elektrisk strøm: 2900 watt.
- Forsyningsstrøm: 230 volt.
- Frekvens: 50/60 Hertz.

SE **Modell SE232TD1 - SE232TX1**
 1 800/1 700 W utstrålände värmeplatta med dubbelkrets
 2 1 200 W utstrålände värmeplatta.

- Restvärme-indikator (H)
- Maximal elektrisk effekt: 2 900 watt.
- Ingående ström: 230 Volt.
- Frekvens: 50/60 Hertz.



GR Μοντέλο SE232TD1 - SE232TX1
1 800/1.700 W Ακτινική εστία με δίκλα κύκλωμα
2 1.200 W Ακτινική εστία

- Ενδεικτική λυχνία υπολοίπου θερμότητας (H)
- Μέγιστη επαγωγική ισχύς: 2.900 Watt.
- Τάση παροχής: 230 Volt.
- Συχνότητα: 50/60 Hertz.

RO Model SE232TD1 - SE232TX1

1 1.700/800* W induction hotplate.
2 1.200* W suprafata de inductie

- Indicator caldura reziduala (H)
- Energie electrica maxima: 2.900 Watt.
- Energie electrica: 230 Volt.
- Frecventa: 50/60 Hertz.

Guide d'utilisation du manuel d'instruction

Cher client,

Nous vous remercions sincèrement de votre confiance. Nous sommes certains que notre table de cuisson sera à la hauteur de vos exigences.

Ce modèle moderne, fonctionnel et pratique a été fabriqué avec des matériaux de première qualité. Ils ont été soumis à un contrôle strict de la qualité durant tout le processus de fabrication.

Avant d'installer ou d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et respecter à la lettre les instructions afin de garantir le meilleur résultat lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce manuel d'instructions dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter et satisfaire ainsi les conditions de garantie.

Pour pouvoir bénéficier de cette Garantie, veuillez présenter la facture d'achat de l'appareil ainsi que le certificat de garantie.



Conservez le Certificat de garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques avec le Manuel d'instructions durant toute la durée de vie de l'appareil. Ils contiennent d'importantes données techniques concernant l'appareil.

Consignes de sécurité

Avant d'utiliser pour la première fois le produit, veuillez lire attentivement les instructions relatives à l'installation et au branchement.

Vous pouvez installer ces modèles de tables de cuisson dans les mêmes types de meubles que les fours de la marque SMEG.

Par mesure de sécurité, l'installation doit être réalisée par du personnel autorisé et conformément aux normes d'installation en vigueur. De la même manière, seul le personnel du service technique de SMEG a le droit de manipuler les pièces internes de ces appareils et le remplacement du câble flexible d'alimentation.

Attention:

⚠ En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déconnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.

⚠ Cet appareil n'a pas été

conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

⚠ L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Evitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

⚠ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ Attention. Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.

⚠ Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.

⚠ Lorsque les plaques sont en fonctionnement ou après leur utilisation, certaines zones peuvent produire des brûlures. Veillez éloigner les enfants de l'appareil.

⚠ On ne devra pas placer dans la surface de la table de cuisson objets métalliques tels comme couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, puis-qu'ils pourraient se chauffer.

⚠ N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau ! Utilisez un couvercle, une assiette ou quelque chose de semblable pour couvrir le récipient et étouffer ainsi la flamme.

⚠ Il est conseillé de ne pas utiliser la cuisinière à induction pendant la fonction de nettoyage pyrolytique dans le cas des fours à pyrolyse, en raison de la haute température qu'atteint cet appareil.

Installation

L'INSTALLATION ET LE RÉGLAGE DOIVENT ÊTRE ASSURÉS PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES D'INSTALLATION EN VIGUEUR.

Logement des plaques de cuisson

Pour installer ces modèles, l'orifice d'encastrement du plan de travail doit respecter les dimensions spécifiées dans la figure 1.

Le système de fixation du plan de travail est prévu pour des épaisseurs du meuble de 20, 30 et 40 mm.

La distance minimale entre la surface de support des récipients et la partie inférieure du meuble ou de la hotte placés au-dessus du plan de travail doit être de 650 mm. Si les instructions d'installation de la hotte indiquent une distance supérieure, elle devra être respectée.

Le meuble qui accueillera la table de cuisson et le four doit être parfaitement fixé.

MISE EN PLACE AVEC TIROIR À COU-VERTS OU MEUBLE BAS

Dans les cuisines -SE232TD1 - SE232TX1, si vous souhaitez disposer d'un meuble ou d'un tiroir à couverts sous le plan de travail de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre les deux. La planche devra être située à une distance de 20 mm au-dessous de la partie inférieure de la table de cuisson, laissant un espace libre d'au moins 20 mm jusqu'au fond du meuble (fig. 1).

Cela permet de prévenir les contacts accidentels avec la surface chaude de l'armature de plaques vitrocéramiques au-dessous de l'appareil. (fig. 1).

⚠ Prenez soin de ne pas stocker dans le tiroir d'objets qui pourraient boucher les ventilateurs de la table ou de matériaux inflammables.

MISE EN PLACE AVEC FOUR À CHALEUR VENTILÉE SOUS LA TABLE DE CUISSON

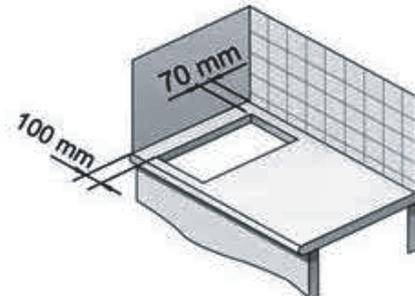
⚠ L'installation du four se fera selon le manuel correspondant. Sur la partie arrière du meuble, on devra réaliser une ouverture de 20 mm permettant l'entrée d'air froid (voir figure 1).

Avertissements:

⚠ Lors de leur installation, les plaques de cuisson doivent être manipulées avec précaution, certaines zones ou coins peuvent éventuellement provoquer des coupures.

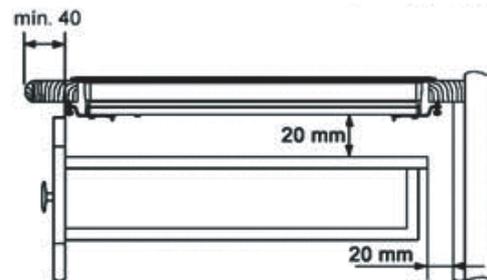
fig. 1

Distances mini- males aux murs

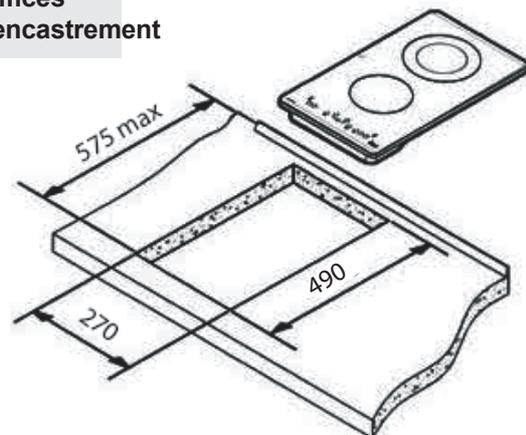


Distances minimales de ventilation

SE232TD1 - SE232TX1



Orifices d'encastrement



⚠ Pour la mise en place de meubles ou appareils au-dessus de la plaque de cuisson, protégez-la convenablement pour éviter que des coups ou un poids excessif cassent le verre.

⚠ Les colles utilisées dans la fabrication des meubles ou pour le collage des couches décoratives et de celles faisant partie de la surface du plan de travail doivent pouvoir supporter des températures de 100 °C.

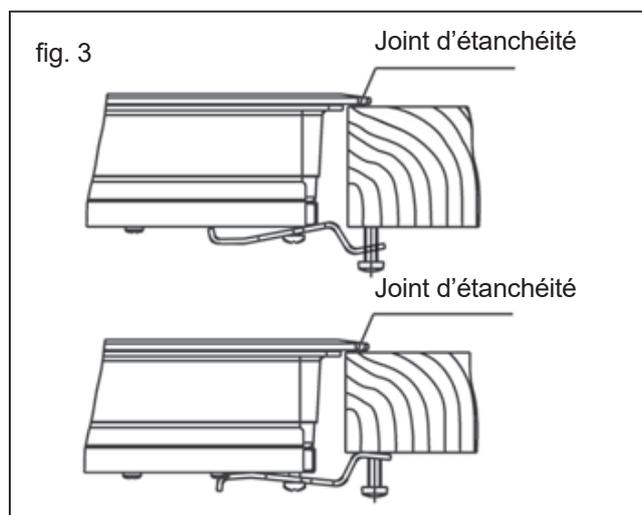
⚠ SMEG ne saurait être tenu pour responsable des pannes ou dommages dérivés d'une mauvaise installation.

LE VERRE NE FERAIT L'OBJET D'AUCUNE GARANTIE EN CAS DE CHOCS OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION.

Ancrage de la plaque de cuisson

Une fois le logement dimensionné, collez le joint d'étanchéité sur la face inférieure de la plaque en verre. N'appliquez pas de silicone directement entre le verre et le plan de travail car, au cas où vous voudriez retirer la table de cuisson de son logement, le verre pourrait se rompre.

Pour fixer la table de cuisson au meuble, vous trouverez quatre agrafes qui doivent être fixées aux orifices existants sur la partie basse de l'armature (deux avant et deux arrière). Il existe deux alternatives pour le positionnement des agrafes, tel que vous pouvez le voir sur la figure 3.



En fonction de l'épaisseur du meuble, il est possible que vous ayez besoin d'utiliser les vis taraudeuses qui sont fournies en complément de fixation, en les insérant dans l'orifice circulaire de l'agrafe. Le filetage de cet orifice se fera quand on y insérera la vis. On doit réaliser ce filetage avant de fixer l'agrafe à la table de cuisson.

Branchement électrique

Réalisez le branchement électrique à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ou à broche, adéquat à l'intensité à supporter et dont les contacts sont séparés de 3 mm minimum, qui assurera la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage des plaques.

La mise à la terre de l'appareil, conformément aux normes en vigueur, est obligatoire.

En cas de besoin, le câble flexible d'alimentation de cet appareil devra être remplacé par un câble fourni par le service après-vente SMEG.

Évitez le contact du câble d'entrée avec les structures de la table de cuisson et du four, s'il est installé dans le même meuble.

Informations techniques

Caractéristiques techniques

Plaque de cuisson de Classe 3.

Dimensions et caractéristiques

Modèle	SE232TD1	SE232TX1
Dimensions des plaques de cuisson		
Hauteur (mm)	62	49
Longueur (mm)	510	500
Largeur (mm)	300	300
Dimensions du logement du meuble		
Longueur (mm) (L)	490	280
Largeur (mm) (LA)	270	480
Profondeur (mm)	58	40
Configuration		
Plaque à induction 2.300 / 3.200* W		
Plaque à induction 1.400 / 1.800* W		
Placa radiante 700 / 1.700 W	1	1
Plaque rayonnante 1.200 W	1	1
Plaque rayonnante 1.800 W		
Électrique		
Puissance Nominale (W) pour 230 V	2900	2900
Tension d'alimentation (V)	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60

* Puissance d'induction lorsque la fonction "Power" est activée.

Exploitation et entretien

Instructions de service de contrôle

POINTS D'UTILISATION (Figure 2)

- ① Touche de marche/arrêt.
- ② Sélection de la plaque chauffante par touches tactiles.
- ③ **Affichage de la puissance et/ou de la chaleur résiduelle.
- ④ Bouton tactile de puissance "Diminution".
- ⑤ Touche de puissance "Augmentation".
- ⑥ Touche tactile de sélection du brûleur double (plaque chauffante double).
- ⑦ Verrouillage des touches tactiles pour le reste des touches tactiles.
- ⑧ **Indicateur de plaque chauffante à double zone (uniquement à côté des plaques chauffantes à double brûleur).
- ⑨ **Icône de verrouillage
- ⑩ Touche tactile de la minuterie.
- ⑪ **Affichage de la minuterie
- ⑫ L'indicateur de surface de cuisson minutée

* Selon le modèle

** Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

L'opération se fait par les touches tactiles. Pas besoin de toucher l'application de la force touche désirée, il suffit de toucher du bout du doigt pour exécuter la fonction souhaitée.

Chaque action est signalée par un bip.

DISPOSITIF ON

Raccordement du poêle pour la première fois, il se verrouille et le voyant correspondant (9) sera ouverte. Pour l'activer, premier commutateur de verrouillage tactile (7) \rightarrow , la lumière pilote (9), appuyez sur jusqu'à ce qu'il soit éteint.

1. Fonction de la touche 1 touche pendant au moins une seconde ouverture ①(1) Touch.

Touch Control fonctionne et tout affichage d'énergie (3) sera affichée à partir de 0 à 50% plus léger.

Tout espace, ont plus la chaleur avant d'ouvrir l'écran 0 au lieu de la "H" continuera à montrer la marque.

Suivant si vous ne prenez pas d'action dans les 10 secondes, la commande tactile se met automatiquement hors tension.

CUISSON SUR LA SURFACE

Touch Control, ① (1) fonctionne avec des indicateurs clés de l'énergie de la surface de cuisson affichera 0 (3).

1. Appuyer sur l'interrupteur de sélection de la surface de cuisson (2). indicateur de puissance associée (3) va travailler et va augmenter la luminosité de l'écran.
2. — ou + (4/5) Avec la touche, sélectionner le niveau d'énergie souhaité.

— et + Mots-clés sont répétés, donc, si vous maintenez la touche augmentera ou sera réduite de 0,5 secondes d'intervalle.

Il est seulement une surface de cuisson peut être sélectionnée.

⚠ Avertissement:
Pour exécuter la surface de cuisson doit être sélectionné en premier. Si vous souhaitez utiliser une surface de cuisson, vérifier la luminosité de l'indicateur de puissance. Après avoir sélectionné la surface de cuisson, la luminosité

de l'indicateur de puissance doit être augmentée.

dégagement rapide d'énergie maximale: Lorsque vous sélectionnez la surface de cuisson une fois — (4) l'appuyez sur la touche. Surface de cuisson fonctionne à pleine puissance.

TOURNER LA SURFACE DE CUISSON

- 1 La surface de cuisson doit être choisie à l'avance.
- 2 — (4) à l'aide de la touche, réglez le niveau de puissance à 0.

Rapides alternatives d'arrêt:

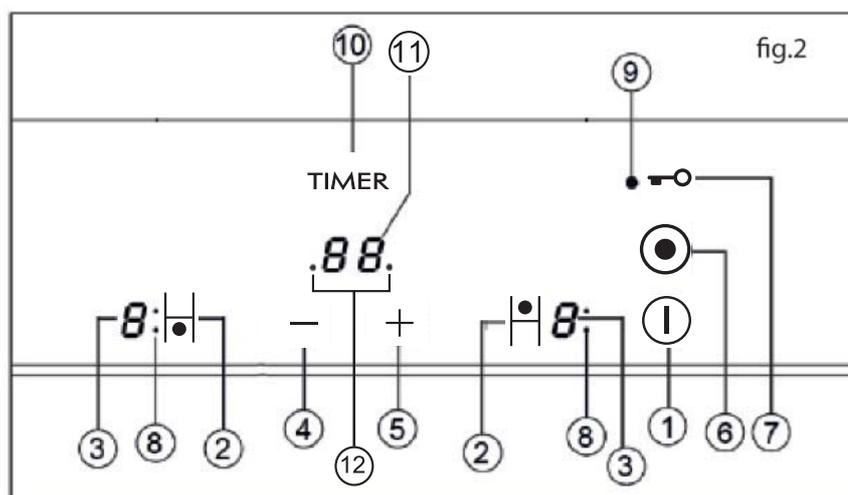
- i) Si l'utilisateur le choix de garder un doigt sur le capteur pendant 2 secondes éteindra les champs respectifs.
- ii) — et + (4/5) en même temps que vous appuyez sur la touche, la zone de cuisson seront fermées rapidement.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Indicateur de puissance de la surface de cuisson, une surface de verre montrera H atteint une température qui pourrait causer des brûlures.

- i) L'écran est éteint (l'appareil est en mode veille),
- ii) ou 0 spectacles (si le dispositif est toujours en cours)

⚠ Avertissement de l'
Sur la première manche, H est vu dans une courte période de



l'affichage de l'énergie de temps. Cette image concerne également les travaux d'installation et ne signifie pas que la chaleur de la zone de cuisson.



Avertissement de l'

H est utilisé à des fins de sécurité dans tous les cas. Si longue coupure de courant, l'indicateur H apparaît après l'ouverture.

DISPOSITIF DE FERMETURE

L'ensemble du dispositif interrupteur marche / arrêt ① (1) peut être fermé lorsqu'il est pressé. En mode veille, un H apparaît dans les zones chaudes. Le reste de l'écran ne soit pas allumé.

Double surface de cuisson brûleur

Si une telle option sur les braconniers, tant à l'intérieur de l'anneau Brolin en fonction de la taille de votre casserole permet la possibilité d'utiliser l'anneau Brolin dans les deux extérieur.

DOUBLE SURFACE DE CUISSON DE BRULEUR

1. doit être sélectionné dans les surfaces de cuisson

correspondantes.

2. Tourner l'ou d — et + à la plage de température désirée en utilisant les touches (1 à 9) (4/5).
3. Double surface de cuisson brûleur dans le double brûleur Pour l'activer, appuyez sur le bouton tactile image ⑥ (6). Le double brûleur est allumé lorsque le voyant est allumé (8).

SURFACE DE CUISSON DE BRULEUR

- 1 Avant de sélectionner la touche enfoncée pour faire à double surface de cuisson brûleur est à nouveau activé.
- 2 Double surface de cuisson de brûleur, toucher à nouveau le bouton pour fermer l' clé ⑥ (6). Double voyant brûleur s'éteint la bague extérieure (8)

TOUCHER VERR. TOUCHES DU POELE A CUISSON

Pour éviter toute interférence, le verrou marche / arrêt de l'interrupteur en utilisant toutes les unités sauf l'interrupteur de verrouillage de l' ↻ (7). Cette fonction est très utile pour la sécurité des enfants. Lorsque le

verrouillage est activé, le témoin de verrouillage est allumé (9).

Cependant, notez que le contrôle tactile lorsqu'il est actif, appuyez sur interrupteur marche / arrêt ① (1) clé vous permettra de désactiver, même si elle est activée (le voyant de verrouillage (9).

En d'autres termes, si la commande tactile est éteint, la fonction de verrouillage on / off l'interrupteur tactile ① (1) ne permet pas d'utiliser.

Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton de verrouillage à la (7) bouton ↻ encore une fois. Voyant de verrouillage (9) va éteindre les interrupteurs d'éclairage et de contact sera activé à nouveau.

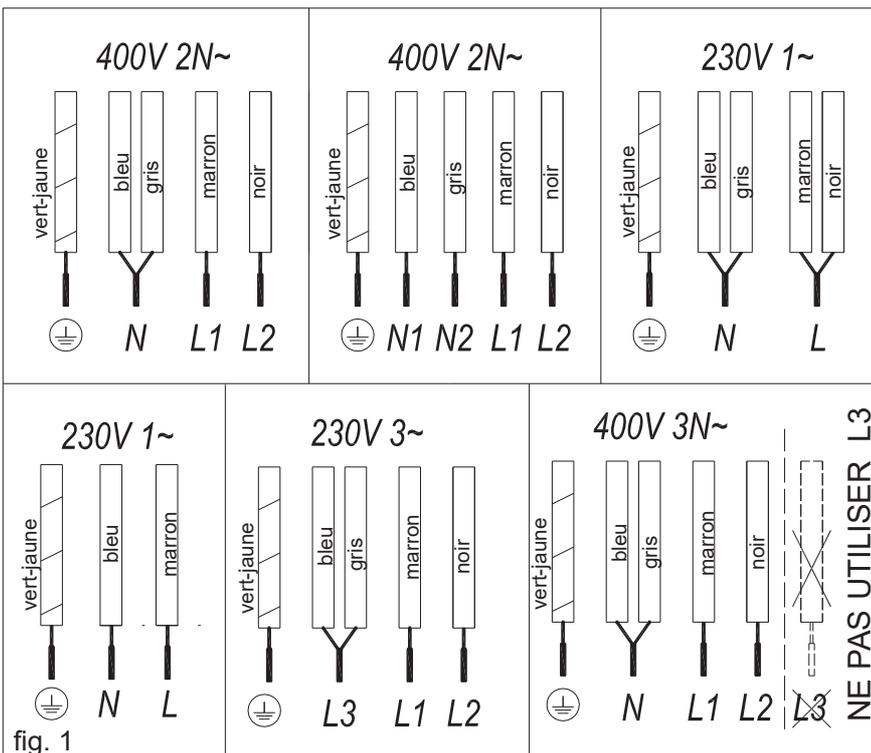
VERROUILLAGE

Verrouillage, clé de verrouillage est différent et plus complexe. Les utilisateurs peuvent activer le capteur de verrouillage du clavier. Toutefois, si la séquence de détection pour la sécurité enfants. Le verrouillage enfant sert à empêcher le centre des enfants à ouvrir.

Ouverture du verrouillage enfant:

1. Le commutateur / Off ouvre l'aide de ① (1).
2. Toutes les zones non sélectionnées. Lorsque le champ est sélectionné, + (5) Augmenter la puissance de l'interrupteur d'alimentation tactile — (4) et de réduire la puissance de l'interrupteur d'alimentation tactile et maintenez pendant 3 secondes dans le même capteur de moins de temps. A la fin de ce processus, vous entendrez un court audio .
3. Après la tonalité, appuyez sur le bouton de verrouillage à l' ↻ (7) Appuyez sur (pas besoin d'appuyer et maintenir) et vous entendrez une longue tonalité et le verrou de l'enfant sera activé et tout indicateur d'alimentation "L" montrera la déclaration.

L'utilisateur touche un capteur pendant le verrouillage de l'enfant, l'écran affiche "L" clignote (y compris



le capteur principal).

⚠ ATTENTION: Si l'alimentation est interrompue pendant que le four ne peut pas être maintenu dans l'état de verrouillage de l'enfant.

Fermeture du verrouillage enfant: pour couper le verrouillage enfant avant que le verrouillage enfant est actif, et tous les indicateurs "L" doivent être l'expression.

1. \uparrow (5) Augmenter la puissance de l'interrupteur d'alimentation tactile, et — (4) le pouvoir de toucher l'interrupteur d'alimentation tout en réduisant les capteurs de presse négatifs simultanément pendant 3 secondes. Vous entendrez un bip court à la fin de ce processus.
2. Après une brève tonalité se fait entendre, appuyez sur le verrou tactile et touche l'image ↺ (7) (il n'y a pas besoin de faire pression pour une longue période) et vous entendrez une longue tonalité et verrouillage enfant sera fermé et tous les voyants clignotent.

Cuisson rapide (début de cuisson automatique)

Cette fonction vous donne la nourriture de confort pendant la cuisson ne nécessite pas d'arrêter tôt. Touchez les commandes avec le programme présélectionner cuisson de démarrage puissance de surface sélectionnée au plus haut niveau permettra de réduire la température vous définissez un temps spécifique étapes ultérieures. (Voir. Le tableau 1).

Tableau 1

Puissance Sélectionnée	Fonction de Début de Cuisson Automatique
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

FUNCTIONNEMENT AUTO COOK FEATURE

1. La surface de cuisson doit être sélectionnée.
2. Sélectionnez la puissance 9, puis touchez Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation \uparrow (5). Réglez la puissance pour fonctionner en continu à basse température après avoir utilisé les touches tactiles. (Exemple 6). Lorsque le processus de cuisson automatique fonctionne sur l'affichage "A" clignote.

AUTO OFF CUISSON FEATURE

Fonctionnalité de cuisson automatique au moins 10 secondes après le circuit:

1. surface de cuisson chaude devrait être sélectionné.
2. Appuyez sur la touche tactile jusqu'à ce que vous atteignez le niveau 9 Affichage de l' \uparrow (5) et le niveau de l'indicateur atteint 9 fonction de cuisson automatique sera désactivée.

Ajustement de l'heure

Cette caractéristique le rend facile à cuisiner des repas qui seront donc, au cours de ce processus devra être au dîner: il sera automatiquement éteint lorsque la surface de cuisson de l'heure réglée programmée est atteinte. Toutes les surfaces de cuisson qui vous permet de régler simultanément la minuterie pour chaque surface de cuisson est

disponible.

Temps pour les surfaces de cuisson, ces modèles peut régler le temps 1-99 min. Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement et utilisées simultanément.

CHRONOMÉTRAGE D'UNE PLAQUE DE CUISSON

- 1 La zone de cuisson à minuter doit être sélectionnée.
- 2 Sélectionnez un niveau de puissance pour le foyer de 1 à 9 à l'aide des touches \uparrow ou — (5/4).
- 3 Appuyer sur la touche tactile de l'horloge **TIMER** (10). L'indicateur de minuterie (11) affichera 00. Selon le modèle, l'indicateur de surface de cuisson minutée (12) clignote.

Sur l'indicateur de puissance (3), L clignotera pendant la durée fixée.

- 4 Immédiatement après, entrez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, en utilisant les touches tactiles — ou \uparrow (5/4)

Lorsque l'indicateur d'alimentation (3) cesse de clignoter, il commence automatiquement à décompter le temps. L'affichage de la plaque chauffante chronométrée respective (11) continuera de clignoter.

Ou, lorsque le compte à rebours démarre, le niveau de puissance concerné et L clignotent alternativement sur l'indicateur de puissance (3) de la zone de chauffage concernée.

Lorsque l'horloge a montré 01 minutes du recensement Aller à la seconde.

Lorsqu'il est plein, le temps de cuisson est sélectionné, la zone de chauffage programmée est désactivée pendant quelques secondes et de regarder une série de bips. Raccordement de la minuterie affichera 00 clignote sur l'écran coupé les surfaces de cuisson.

Si vous voulez également définir une

autre cuisson surfaces 3 et 4. Répéter les étapes.

Lorsque la zone de chauffage est fermé, l'indicateur indique un atome d'hydrogène ou 0 autrement. Touchez un capteur pour éteindre le signal sonore .

TEMPS PROGRAMME DE CHANGEMENT

Pour modifier l'heure programmée, appuyez sur la touche tactile, puis régler l'horloge de temps commute la surface de cuisson. (2) **TIMER** (10). Ensuite, vous pouvez changer la lecture.

DISCONNECTION DE LA MINUTERIE

Si vous voulez arrêter le chronomètre avant l'heure programmée

1. Sélectionnez la surface de cuisson et touchez la première fois de la presse. L' **TIMER** (10).
2. Appuyez sur la touche tactile  (4) et il sera temps pour l'abaisser à 00 . Temps annulé.

Autre méthode:

Appuyez sur le bouton pendant 2 secondes sur l'horloge pour annuler la minuterie.

Fonction de fermeture de sécurité

Si une ou plusieurs surface de cuisson chaude éteint en raison d'une erreur, l'appareil éteindra automatiquement après un certain temps. (Voir tableau 2).

Tableau 2

Niveau de Puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Lorsque la fonction "arrêt sûr" est activée, si une surface de verre la température H est pas affichée pour dangereux ou brûler les risques pour les utilisateurs, 0 est affiché.

 **Pour reconnecter l'appareil, appuyer sur la touche ouverture et fermeture  (1), puis la désactiver en appuyant de nouveau.**

 **Toujours garder les panneaux de contrôle des zones propres et sèches du chauffage d'image de SMEG.**

Recommandations pour la bonne utilisation des poêles en verre-céramique.

- Utilisez pot de fond épais ou un moule est complètement plat.
- non recommandée plus petites casseroles de la chambre de chauffage illustré.
- Malgré les chances de tirer pour faire défiler le pot de verre et l'attitude sont bien que les arêtes vives du verre ne sont pas basées sur de grandes marmites et casseroles dents, essayez de frapper.
- La diapositive sur les pots en verre et des casseroles pour éviter d'endommager la surface du verre céramique et induction
- Essayer de garder le fond des pots propres et en bon état.

 **Essayez de ne pas renverser sur le sucre de verre et produits contenant du sucre.**

Nettoyage et entretien

Pour maintenir l'appareil en bon état, propre et appliquer à l'aide du produit approprié après refroidissement. Cela rendra le travail plus facile et permettra d'éviter l'accumulation de saleté. produits de nettoyage agressifs qui peuvent rayer la surface ou utiliser des outils ou dispositif de vapeur.

 **produits d' , y compris en raison d'un pot de fusion ou à la poêle peuvent coller à la vitre. Ne pas essayer d'enlever la surface de cuisson de la poêle est froid. Cela peut provoquer le verre à briser. -de appuyant sur le verre ou appuyer sur, peut conduire à la rupture et indemne.**

SMEG produits qu'ils jugent nécessaires sans affecter les propriétés de base ou se réserve le droit de modifier l'utilisation manuelle.

Considérations environnementales



Ce symbole  sur le produit ou sur l'emballage, le produit est venu à signifier ne pas disposer comme les déchets ménagers ordinaires. Ce produit doit être pris à un point pour les appareils électriques et électroniques de recyclage. En veillant à ce produit est éliminé correctement, ce processus permettra d'éviter des dommages à l'environnement et la santé publique qui peut se produire si bien fait. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, les autorités locales, les déchets ménagers service d'élimination ou d'un produit acheté dans les vues du magasin.

Les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et entièrement recyclable. Les composants en plastique> PE <LD <,> EPS < , etc. Comme il a marqué. Jeter les matériaux d'emballage de conteneurs locaux tels que les ordures ménagères.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service, faire la vérification suivante.

Si l'appareil fonctionne:
Assurez-vous que le cordon

d'alimentation est branché.

Si la poêle colle à l'appareil:

Si le matériel fondu entre le verre avec des pots, amener la surface de cuisson chaude et essayer de diviser la puissance maximale.

Simple capteur Erreur: Soit le capteur est actif plus de 10 secondes, une condition d'erreur se produit et le code "F1" d'erreur affiché. Cette erreur peut être associée à différentes racines. L'un d'eux, un objet dans l'un des capteurs (fourchette, couteau) peut être.

L'unité de commande ne sont pas sur un objet et assurez-vous que nous séchons chiffon pour essuyer le four à verre. Si l'erreur persiste après ces opérations s'il vous plaît retirer la clé de prise et proche assurance pendant 10 secondes.

Multi-Sensor Failure:

Dans le même temps, plus de 2 capteurs détectent cette condition d'erreur se produit et "F2" code d'erreur apparaît.

Cause potentielle du problème:

Plus de 2 capteurs couvrant un objet (pan ...) ou l'accumulation d'eau (bac à eau débordante ..) peut être.

Toucher des endroits de contrôle plus de chaleur et de vapeur d'eau (à partir de la base de la sole du four ..) peut être exposée.

S'il vous plaît vérifier qu'il n'y a pas d'objets sur les capteurs et toute la vapeur et la source de chaleur est mis hors tension et assurez-vous que le verre du poêle, essuyez avec un chiffon sec. Si l'erreur persiste après cette action, s'il vous plaît débrancher et mettre l'interrupteur fusible pendant 10 secondes.

FC Erreur:

un message Fc sur le contrôle et éteindre la surface de cuisson chaude: Laissez le poêle refroidir pendant un certain temps contre la surchauffe dans l'électronique.