

Sommaire

1 Avertissements	64
1.1 Avertissements généraux de sécurité	64
1.2 Responsabilité du fabricant	65
1.3 But de l'appareil	65
1.4 Élimination	65
1.5 Plaque d'identification	66
1.6 Ce manuel d'utilisation	66
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	66
2 Description	67
2.1 Description générale	67
3 Utilisation	69
3.1 Avertissements	69
3.2 Opérations préliminaires	70
3.3 Utilisation du plan de cuisson	70
4 Nettoyage et entretien	83
4.1 Avertissements	83
4.2 Nettoyage des surfaces	83
4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	83
4.4 Taches d'aliments ou résidus	83
4.5 Quoi faire si...	84
5 Installation	85
5.1 Branchement électrique	85
5.2 Indications de sécurité	87
5.3 Découpe du plan de travail	88
5.4 Encastrement	90

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

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Pour éviter tout danger, 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 de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.



- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.

Pour cet appareil

- Ne vous fiez pas de l'éventuel détecteur de casseroles.
- S'il est présent, éliminez du couvercle les éventuels liquides ayant débordé avant de l'ouvrir.
- Avant de fermer le couvercle, laissez refroidir le plan de cuisson.
- 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 interpelez le service d'assistance technique.
- 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, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

1.2 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.

1.3 But de l'appareil

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

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 :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique Danger d'électrocution

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



Avertissements

- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.5 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

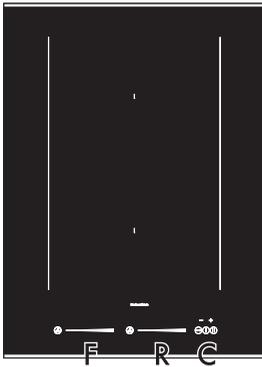
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.

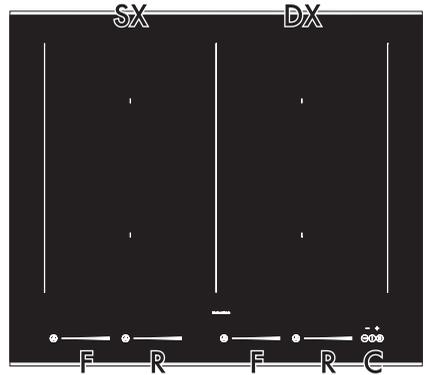


2 Description

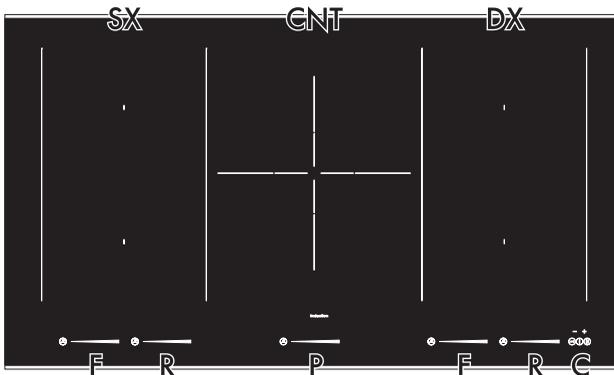
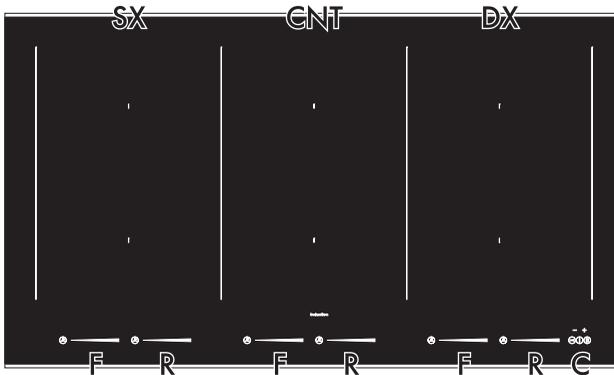
2.1 Description générale



38 cm



60 cm



90 cm

FR



Description

SX = Zone de cuisson gauche

CNT = Zone de cuisson centrale

DX = Zone de cuisson droite

F = Commandes plaque avant

R = Commandes plaque arrière

P = Commandes plaque grand foyer

C = Zone commandes générales

Tableau des puissances absorbées

Plaque	Dimensions Plaque (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée en fonction Power (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700
P	280 x 280	3700	5500

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

Avantages de la cuisson par induction



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

- 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.

- 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 le plan 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.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Haute température Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface du plan 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 le plan de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces du plan 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 le plan 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 le plan 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 le plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- N'utilisez pas le plan comme surface d'appui.



3.2 Opérations préliminaires

Pour éliminer l'éventuelle humidité qui s'est accumulée au cours de la fabrication, pour le fonctionnement correct des circuits électroniques et du clavier des commandes :

1. Enlevez les pellicules de protection des surfaces extérieures de l'appareil et des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).

3.3 Utilisation du plan 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. Utilisez le plan de cuisson à induction par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control. Effleurez un symbole de la surface en vitrocéramique. Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.

Liste des symboles

- Touche On/Off : allume ou éteint le plan de cuisson.
- Touche pause : suspend la cuisson.
- Touche verrouillage des commandes : empêche la pression accidentelle des commandes.
- Touche augmentation : augmente le temps de cuisson ou du minuteur.
- Touche diminution : diminue le temps de cuisson ou du minuteur.



Barre de défilement : augmente ou diminue le niveau de puissance.

- Touche fonctions spéciales : active les fonctions spéciales de l'appareil.

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 :

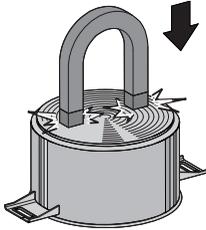
- Récipients en cuivre, en aluminium, en verre réfractaire, en bois, en céramique et en terre cuite.



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.

Diamètre minimum des casseroles

Plaque	Ø minimum (cm)	Ø conseillé (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5
P	16	18

Limitation de la durée de cuisson

Le plan de cuisson est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

Si vous ne modifiez pas les réglages du plan de cuisson, la durée de fonctionnement maximum de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné.

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est

émis et si elle est chaude le symbole  s'affiche.

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

Protection contre la surchauffe

Lorsque vous utilisez le plan 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.



Utilisation

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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



Si l'on utilise simultanément le plan 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 la fonction Power

Allumage/extinction du plan

Pour activer le plan maintenez la touche On/Off  enfoncée pendant au moins 1 seconde ; pour le désactiver maintenez la touche On/Off  enfoncée pendant au moins 2 secondes.



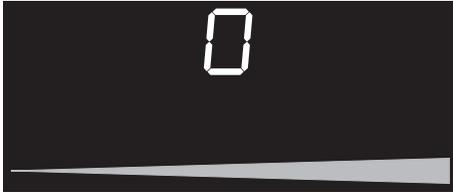
Le plan se désactivera automatiquement au bout de quelques secondes si aucune valeur de puissance n'a été sélectionnée.



Allumage automatique de la zone de cuisson

Après avoir allumé le plan :

- Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et pas vide) sur la zone de cuisson que l'on souhaite utiliser.



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

indiquée est de .

Réglage de la zone de cuisson

Après avoir allumé le plan :

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

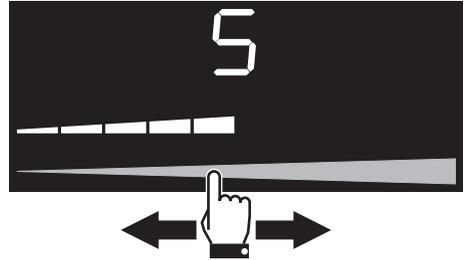


L'afficheur de la zone de cuisson utilisée s'allume : la valeur de la puissance

indiquée est de .

- Passez le doigt vers la droite ou la gauche sur la barre de défilement jusqu'à sélectionner la puissance de

cuisson de  à  ou activer la fonction Power (voir « Fonction Power »).



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

Extinction de la zone de cuisson

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



L'afficheur de la zone de cuisson utilisée s'éteint.



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



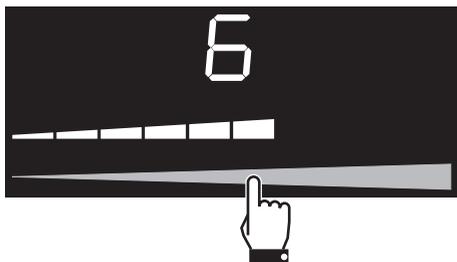
Utilisation

Sélection rapide

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

Après avoir allumé le plan :

1. Placez un doigt environ sur la puissance souhaitée de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



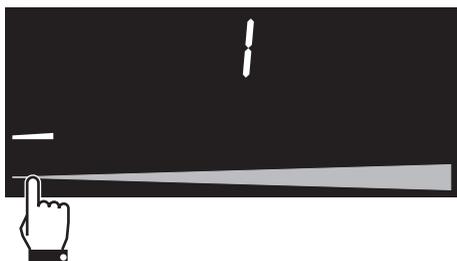
2. Passez le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.

Fonction Power

i Cette fonction permet d'utiliser la puissance maximale distribuable de la zone de cuisson.

Après avoir allumé le plan :

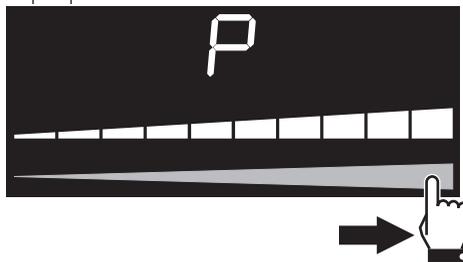
1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



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

indiquée est de **1**.

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

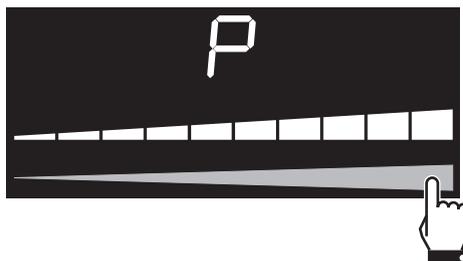


L'afficheur de la zone de cuisson utilisée

indique la valeur **P**.

Il est possible d'activer rapidement la fonction Power.

- Après avoir allumé le plan, placez un doigt complètement à droite de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



 La fonction power reste active au maximum pendant 10 minutes, après quoi le niveau de puissance baisse automatiquement au niveau « 9 ».

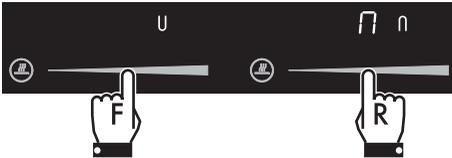


Fonction Multizone

i Cette fonction permet de piloter en même temps deux zones de cuisson (avant et arrière) pour l'utilisation de casseroles telles que poissonnières ou récipients rectangulaires.

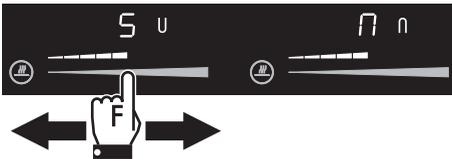
Après avoir allumé le plan :

1. Placez simultanément un doigt sur la barre de défilement à gauche et un doigt sur la barre de défilement à droite des zones de cuisson à utiliser.



L'afficheur des zones de cuisson s'allument : l'afficheur montre le symbole « master » **U** alors que l'afficheur à droite indique le message **n** suivi du symbole « slave » **n**.

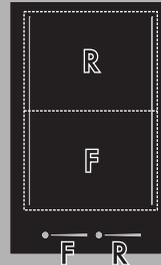
2. Agissez sur la barre de défilement à gauche pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.



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



Il est possible d'activer la fonction Multizone seulement entre les zones de cuisson reliées verticalement (F et R).



Cette fonction gère automatiquement une répartition uniforme de la puissance sur les deux plaques en question.



Il n'est pas possible d'activer la fonction Multizone dans la zone de cuisson du grand foyer.

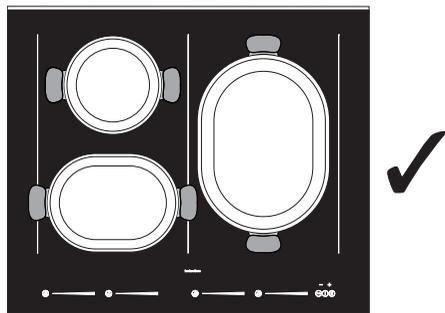


Lorsque la fonction Multizone est activée, il n'est pas possible d'activer la fonction Power sur les zones concernées.

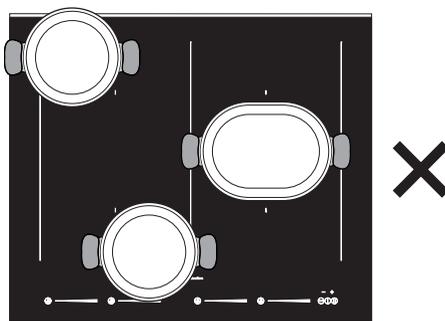


Utilisation

En cas d'utilisation d'une casserole de grandes dimensions, ovale ou oblongue, s'assurer de la placer au centre de la zone de cuisson.



Exemple de positionnement correct des casseroles



Exemple de positionnement INCORRECT des casseroles

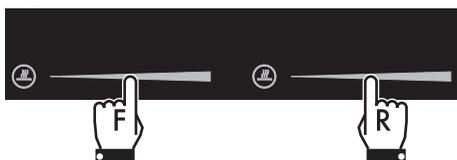
Tableau des indications de cuisson

Le tableau suivant indique les valeurs de puissance qui peuvent être sélectionnées et au niveau de chaque valeur est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.

Niveau de puissance	Approprié pour :
1 - 2	Réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, battre des sauces au jaune d'œuf ou au beurre.
3 - 4	La cuisson des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses.
5 - 7	La cuisson de viandes, de poissons et de légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
8-9	Rôtis de viande ou de poissons, côtes de bœuf, foie, rissoler des viandes ou des poissons, cuire des œufs, etc.
P	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

Pour désactiver la fonction Multizone :

- placez simultanément un doigt sur la barre de défilement à gauche et un doigt sur la barre de défilement à droite des zones de cuisson à désactiver.





Chaleur résiduelle



Utilisation impropre Risque de brûlures

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

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole  s'affiche si celle-ci est encore chaude. Lorsque la température descend en dessous de 40°C, le symbole disparaît.

Fonction Melting



Cette fonction permet de décongeler les aliments.

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

1. Appuyez une fois sur la touche fonctions spéciales  de la zone de cuisson choisie. L'afficheur montre le message  suivi du symbole .

Pour désactiver la fonction Melting :

- Appuyez trois fois sur la touche fonctions spéciales .

Fonction Maintien au chaud



Cette fonction permet de garder les aliments cuits au chaud

Pour activer la fonction Maintien au chaud, après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez deux fois sur la touche fonctions spéciales  de la zone de cuisson choisie. L'afficheur montre le message  suivi du symbole .

Pour désactiver la fonction Maintien au chaud :

- Appuyez deux fois sur la touche fonctions spéciales .

Fonction Simmering



Cette fonction permet de maintenir le liquide en ébullition dans la casserole.

Pour activer la fonction Simmering, après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez trois fois sur la touche fonctions spéciales  de la zone de cuisson choisie. L'afficheur montre le message  suivi du symbole .

Pour désactiver la fonction Simmering :

- Appuyez une fois sur la touche fonctions spéciales .



Utilisation

Fonction Pause

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

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

- Maintenez la touche pause  enfoncée. L'afficheur montre une DEL au-dessus de la touche pause  et le message  sur les afficheurs de toutes les zones de cuisson.

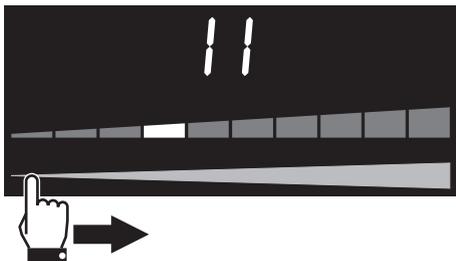
 Toutes les touches du plan de cuisson se désactivent à l'exception de la touche de verrouillage des commandes. Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez sur la touche .

L'afficheur de la zone de cuisson plus à droite montre une animation pendant quelques secondes.

2. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement et faites-le glisser vers la droite.



 Si l'on enfonce aucune touche pendant 5 secondes, le plan de cuisson s'éteint automatiquement.

Verrouillage des commandes

i Cette fonction permet de désactiver toutes les touches de l'afficheur par sécurité contre l'utilisation de la part des enfants ou les sélections involontaires.

Pour activer le Verrouillage des commandes, après avoir allumé le plan de cuisson :

- Maintenez la touche verrouillage des commandes  enfoncée pendant 3 secondes. L'afficheur montre une DEL au-dessus de la touche verrouillage des commandes .

 Une coupure de courant temporaire ne désactive pas le verrouillage des commandes.

Pour désactiver le Verrouillage des commandes :

- Maintenez la touche verrouillage des commandes  enfoncée pendant 3 secondes. La DEL au-dessus de la touche verrouillage des commandes  s'éteint.



Minuteur



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

Pour activer le minuteur, après avoir activé le plan de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur  et .

L'afficheur montre l'indicateur de temps

 Le symbole minuteur  sous l'indicateur de temps indique l'activation de la fonction.

2. Appuyez sur les touches du minuteur  et  pour programmer le minuteur (maintenez la pression pour un avancement rapide).

L'afficheur est réglé « minutes.secondes ». À la première pression de la touche du minuteur  1 minute sera réglée

 Il est possible de régler un temps inférieur à la minute :

- appuyez sur la touche du minuteur  de 1 à 5 fois pour sélectionner un minuteur inférieur à la minute (de  à  secondes).

À chaque pression de la touche du minuteur  le temps régresse de 10 secondes.

Si le réglage excède 9 minutes  le message **min** s'affichera sous l'indicateur de temps et l'afficheur sera réglé « heures.minutes »  (jusqu'à un maximum réglable de 1 heure et 59 minutes).

3. Le minuteur partira quelques secondes après la dernière sélection.



L'utilisation du minuteur n'interrompt pas le fonctionnement des zones mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.



Vous pouvez activer le minuteur si les zones de cuisson sont allumées ou éteintes.

Au terme du temps programmé, une alarme sonore informe l'utilisateur.

4. Pour désactiver l'alarme sonore appuyez sur les touches du minuteur  ou .

Désactivation du minuteur

Pour désactiver le minuteur pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off .

La DEL au-dessus de la touche On/Off  s'allume.

2. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur  et .

Le compte à rebours est interrompu.

3. Maintenez la touche du minuteur  enfoncée jusqu'à annuler le compte à rebours.



Cuisson temporisée



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

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

1. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur  et .

L'afficheur montre l'indicateur de temps

. Le symbole minuteur  à côté de la valeur de la puissance de la plaque indique l'activation de la fonction.

2. Appuyez sur les touches du minuteur  et  pour programmer la cuisson temporisée (maintenez la pression pour un avancement rapide).

L'afficheur est réglé « minutes.secondes ». Si le réglage excède 9 minutes  le message  s'affichera sous l'indicateur de temps et l'afficheur sera réglé « heures.minutes »  (jusqu'à un maximum réglable de 1 heure et 59 minutes).

3. La cuisson temporisée partira quelques secondes après la dernière sélection.

Au terme du temps programmé, une alarme sonore informe l'utilisateur.

4. Pour désactiver l'alarme sonore appuyez sur les touches du minuteur  ou .



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

Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

Pour modifier la cuisson temporisée pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off .

La DEL au-dessus de la touche On/Off  s'allume.

2. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur  et .

Le compte à rebours est interrompu.

3. Appuyez sur les touches du minuteur  et  pour modifier la programmation de la cuisson temporisée.

Pour désactiver la cuisson temporisée pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off .

La DEL au-dessus de la touche On/Off  s'allume.

2. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur  et .

Le compte à rebours est interrompu.

3. Maintenez la touche du minuteur  enfoncée jusqu'à annuler le compte à rebours.



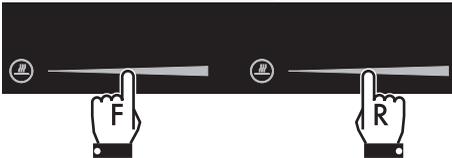
Mode demo (uniquement pour les exposants)



Ce mode permet à l'appareil de désactiver les éléments chauffants mais de maintenir en même temps activé le panneau de commandes.

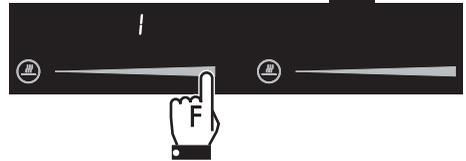
Pour activer le mode demo :

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique depuis au moins 10-15 secondes.
2. Branchez l'appareil au réseau électrique.
3. Dans un délai de 2 minutes, appuyez en même temps sur la touche de blocage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore.
4. Positionnez en même temps un doigt sur la barre de défilement à gauche et un doigt sur la barre de défilement à droite des zones de cuisson plus proches de la zone des commandes générales.



Un signal sonore est émis et l'afficheur indique **CF6** sur la zone des commandes générales.

5. Appuyez sur la touche pause  jusqu'à faire apparaître le message **_0_** sur la zone des commandes générales. La barre de défilement à gauche indique le message .
6. Positionnez un doigt sur la partie haute de la barre de défilement à gauche jusqu'à afficher le message .



7. Appuyez en même temps sur la touche de blocage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes.
8. Maintenez enfoncée la touche On/Off  pendant au moins 1 seconde pour allumer l'appareil en mode demo.



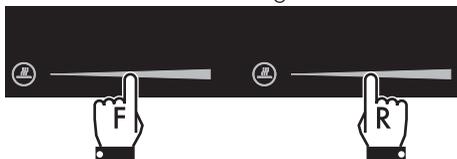
Lorsque le mode demo est activé, à l'allumage de l'appareil, le message **_0_** s'affiche pendant quelques secondes sur la zone des commandes générales et le message  s'affiche sur les barres de défilement.



Utilisation

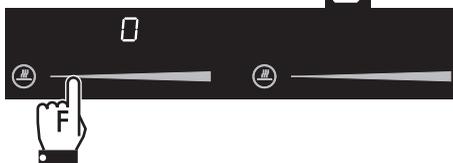
Pour désactiver le mode demo :

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique depuis au moins 10-15 secondes.
2. Branchez l'appareil au réseau électrique.
3. Dans un délai de 2 minutes, appuyez en même temps sur la touche de blocage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore.
4. Positionnez en même temps un doigt sur la barre de défilement à gauche et un doigt sur la barre de défilement à droite en zones de cuisson plus proches de la zone des commandes générales.



Un signal sonore est émis et l'afficheur indique **CF6** sur la zone des commandes générales.

5. Appuyez sur la touche pause  jusqu'à faire apparaître le message **_0_** sur la zone des commandes générales. La barre des commandes à gauche indique le message .
6. Positionnez un doigt sur la partie basse de la barre de défilement à gauche jusqu'à afficher le message .



7. Appuyez en même temps sur la touche de blocage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes.

Le mode demo est maintenant désactivé.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan durant la cuisson.
- Ne posez pas sur le plan de cuisson de matériaux ou de substances (plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre durant la cuisson.
- Nettoyez constamment les touches à capteur et n'y posez aucun type d'objet.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.

4.2 Nettoyage des surfaces

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

4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire

Nettoyez et soignez le plan de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage du verre. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur la pellicule et peuvent être facilement éliminées. Ensuite, séchez la surface avec un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent sur la surface de cuisson pour éviter toute réaction agressive au réchauffement entraînant une modification de la structure.

4.4 Taches d'aliments ou résidus

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre.

Les grains de sable tombés sur le plan de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles.

Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson.



Nettoyage et entretien

Les **changements de couleur** n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau du plan 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 du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

4.5 Quoi faire si...

Le plan de cuisson ne fonctionne pas :

- Contrôlez que le plan de cuisson est branché 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.

Le plan de cuisson produit de la fumée :

- Laissez refroidir et nettoyez le plan 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 le plan de cuisson :

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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



**Tension électrique
Danger d'électrocution**

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs 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.

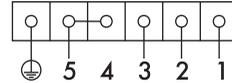
N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil est raccordé comme suit :

Modèles de 90 cm :

- 380-415 V 3N~ (défaut)

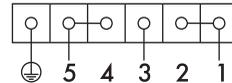


Câble à 5 pôles 5 x 1,5 mm².

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

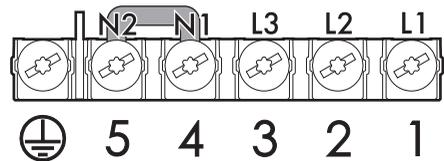
*utilisez le shunt fourni

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



Câble à 4 pôles* 4 x 4 mm².

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

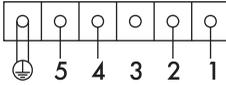




Installation

Modèles de 60 cm :

- 220-240 V 3N~ (défaut)

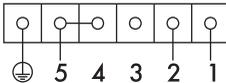


Câble à 6 pôles 6 x 1,5 mm².

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

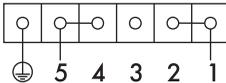
* utilisez les shunts fournis

- 380-415 V 2N~



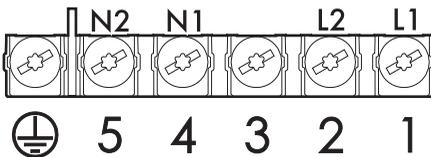
Câble à 4 pôles* 4 x 2,5 mm².

- 220-240 V 1N~



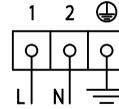
Câble à 3 pôles* 3 x 4 mm².

Le schéma ci-après illustre le bornier d'alimentation vu du dessous, sans aucun câble raccordé.



Modèles de 38 cm :

- 220-240 V 1N~ (défaut)



Câble à 3 pôles 3 x 1,5 mm².

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.

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 du plan de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.



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



Essais de bon fonctionnement

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

5.2 Indications de sécurité



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'obstruez sur aucun type d'installation la grille d'aération située à l'avant du produit.

Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°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 du plan à l'arrière d'après les illustrations de montage.

5.3 Découpe du plan de travail

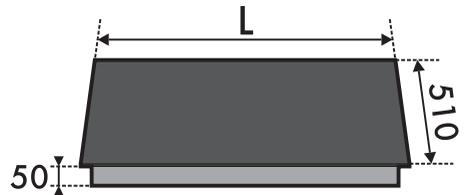


Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

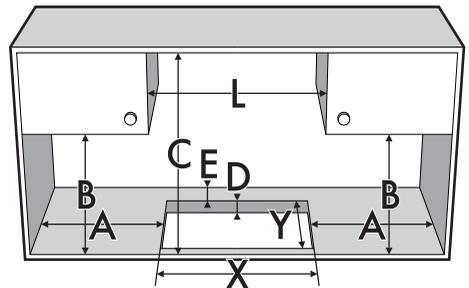
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

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

Dimensions encastrement



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	310	490
600	560	490
900	880	490



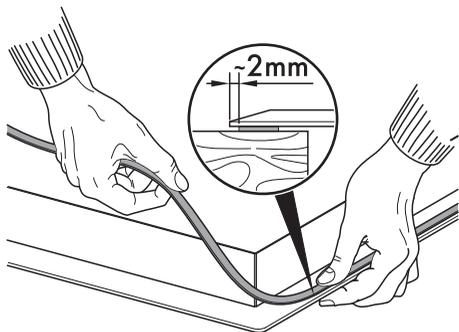
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Installation

Joint du plan de cuisson

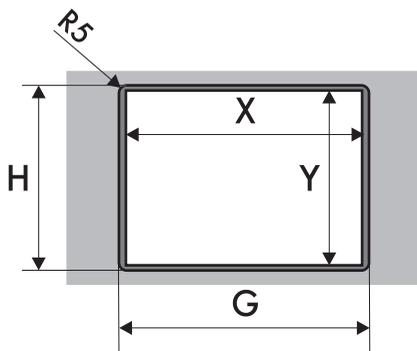
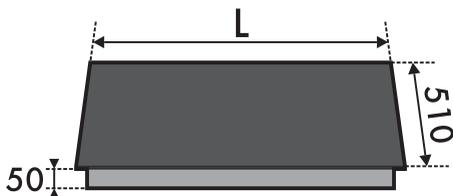
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre du plan de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour du plan de cuisson.



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

Encastrement à ras (uniquement pour les 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
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514

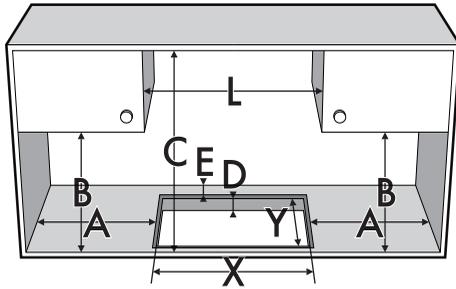


5.4 Encastrément

Sur le compartiment d'encastrement du four

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

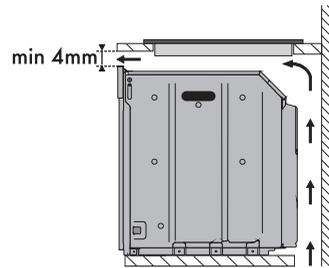
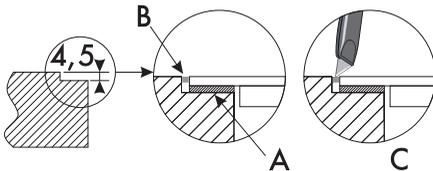
S'il est installé au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond du plan de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



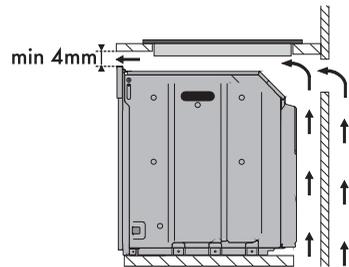
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Après avoir étalé le joint autocollant (A) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé la plaque de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements.

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



avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture sur le fond et à l'arrière



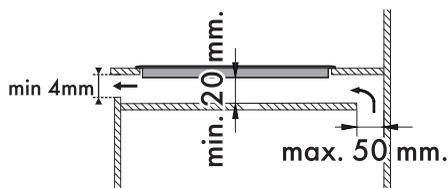
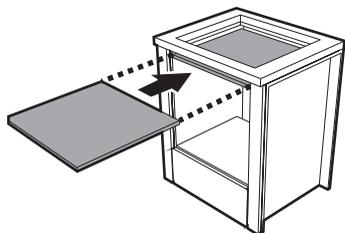
S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.



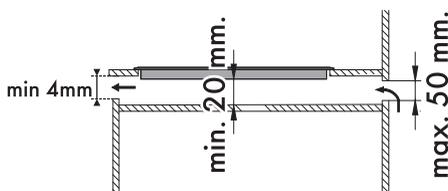
Installation

Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

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



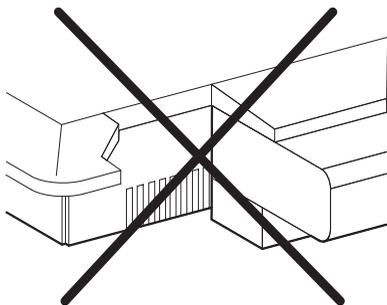
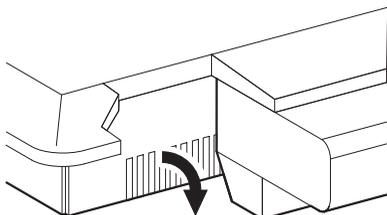
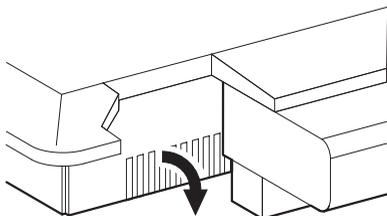
avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture à l'arrière

Aération

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



i

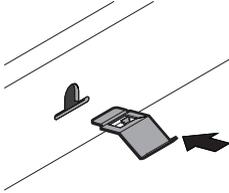
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.



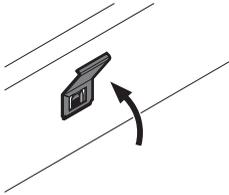
Pinces de fixation

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

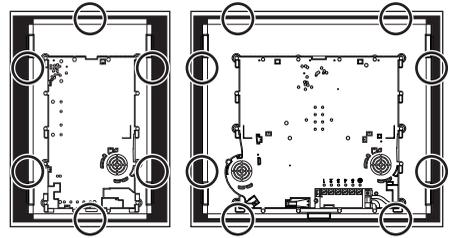
1. Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.



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

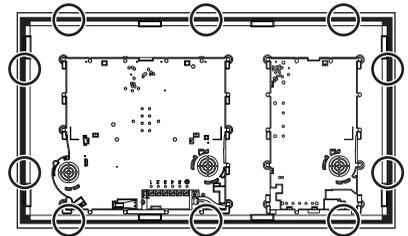
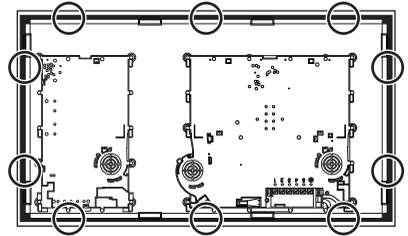


Emplacement encoche pour les pinces



38 cm

60 cm



90 cm