AVERTISSEMENTS 48
Avertissements généraux de sécurité 48
Installation 52
Fonction de l'appareil 53
Ce manuel d'utilisation 53
Responsabilité du fabricant 53
Plaque d'identification 53
Élimination 53
Pour économiser l'énergie 54
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 54
Comment lire le manuel d'utilisation 54
DESCRIPTION 55
Description générale 55
Panneau de commandes 56
UTILISATION 57
Opérations préliminaires 57
Fonctions d'usine 57
Utilisation de la plaque de cuisson 58
Fonctions spéciales 61
Fonctions supplémentaires 62
Menu utilisateur 63
Messages d'erreur 65
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 66
Nettoyage de la plaque en vitrocéramique 66
Que faire si... 66
INSTALLATION 67
Branchement électrique 67
Découpe du plan de travail 68
Encastrement 69
Ventilation 70
Fixation au meuble d'encastrement 70
Emplacement encoche pour les pinces 70
Procédure de limitation de puissance 70
Essais de bon fonctionnement 70
Pour l'installateur 70

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

Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- 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, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- 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.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- 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.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Un processus de cuisson sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, 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'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'utilisez pas de pots magnétiques.
- N'utilisez pas de dessous-de-plat ou d'autres matériaux entre

le fond du récipient et la surface en vitrocéramique, risque de brûlures.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
- 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.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- 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.
- 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.
- 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.

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 jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- 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.
- 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.
- 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 de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- 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.
- 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).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à

distance.
- Pour éviter de rayer la surface en verre, ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque, mais soulevez-les et replacez-les où vous le souhaitez.

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 meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- 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.
- 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.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- Ne fixez pas l'appareil trop fermement au meuble, car cela pourrait l'endommager pendant l'utilisation ou obstruer partiellement les fentes d'évacuation de la chaleur.
- 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.
- 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.

- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement 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.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
- dans les bed & breakfast.

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.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

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 d'origine.

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.

Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et retirez-le.
- 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.

Pour économiser l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole ne doit être plus grand que les lignes sérigraphiées sur la surface en vitrocéramique.
- Les casseroles ne doivent pas être placées hors du périmètre de la plaque et au-dessus de l'afficheur.
- 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 un four éventuel, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :



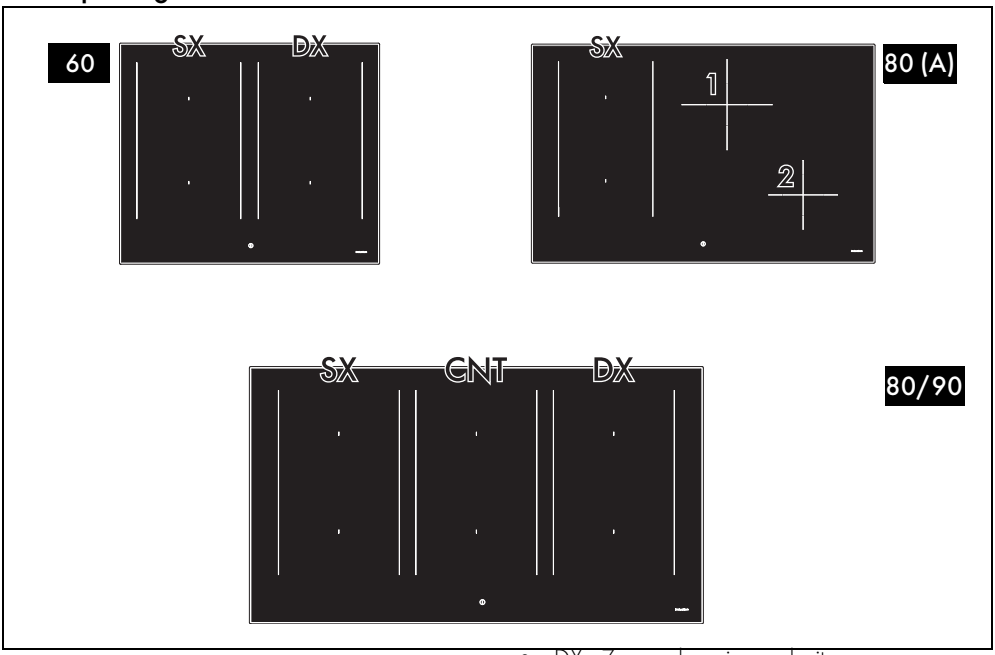
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale



- SX : Zones de cuisson gauche
- CNT : Zones de cuisson centrales
- DX : Zones de cuisson droite
- 1 : Zone de cuisson postérieure centrale
- 2 : Zone de cuisson antérieure droite

Modèle de 80 cm (A):

Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance max. absorbée Niv.9 (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) *	Puissance absorbée avec la fonction Double Booster (W)*
Zone simple	180 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 210	3000	3700	-
Zone 1	200 x 200	2300	3000	-
Zone 2	160 x 160	1400	1850	2100

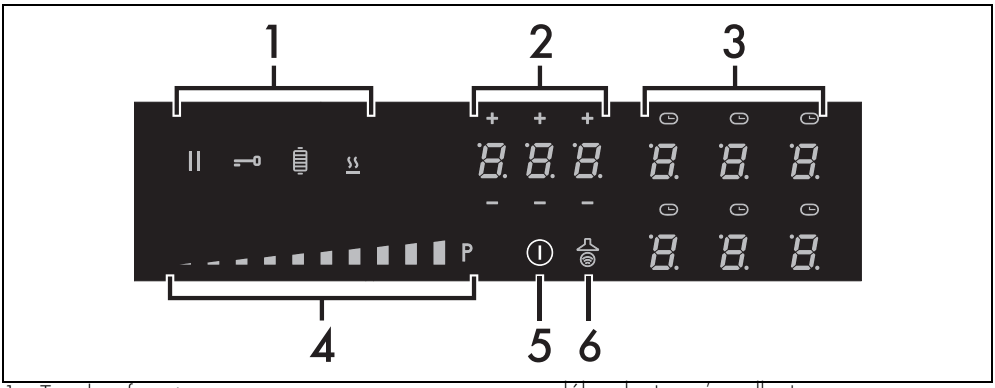
Modèles de 60 cm, 80 cm et 90 cm:

Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance max. absorbée Niv.9 (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) *	Puissance absorbée avec la fonction Double Booster (W)*
Zone simple	180 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 210	3000	3700	-

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

Panneau de commandes

Zone des zones de cuisson



1. Touches fonctions
2. Afficheur de la minuterie
3. Afficheur des zones de cuisson
4. Barre de défilement
5. Touche ON/OFF
6. Touche fonction Auto-Vent 2.0

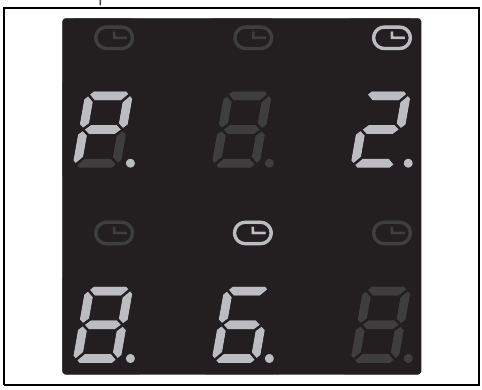
Avantages de la cuisson par induction

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

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

Gestion de la puissance

La plaque de cuisson est munie d'un module de gestion de la puissance qui en optimise/limite les consommations. Si les niveaux de puissance globaux sélectionnés dépassent la limite maximale admise, la carte électronique gère automatiquement la puissance distribuée par les plaques. Le module essaiera de maintenir les niveaux maximums de puissance distribuable. Les niveaux sélectionnés par la gestion automatique s'affichent.



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.

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

UTILISATION

Opérations préliminaires

Voir Avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires (si présents).
- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).

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 :

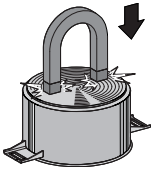
- Récipients en acier émaillé au fond épais.
- Récipients en fonte au fond émaillé.
- Récipients en inox multicouche, en acier ferritique inoxydable et en aluminium à fond spécial.

Récipients inappropriés :

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

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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.



Diamètres des récipients

Pour contrôler que l'appareil soit en mesure de détecter correctement les récipients et pour obtenir des résultats optimaux au cours de la cuisson, les récipients doivent présenter des dimensions correspondant aux mesures figurant dans le tableau qui suit.

Zones de cuisson	Diamètre minimum (mm)	Diamètre conseillé (mm)
G - CNT - D (Individuelles)	110	180
G - CNT - D (Multizone)	190	200 - 220
1	110	200
2	90	160

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Les récipients de cuisson ne doivent pas dépasser les lignes sérigraphiées figurant sur la surface de l'appareil.
- N'approchez pas les récipients aux bords de la surface en vitrocéramique ni au panneau de commandes.
- Tout gril éventuellement utilisé doit présenter des dimensions maximales de 36 x 22 cm.
- N'utilisez pas le gril sur les zones 1 et 2.

Fonctions d'usine

Première mise sous tension

À la première mise sous tension, ou après une interruption et un rétablissement de celle-ci, il faut effectuer un contrôle automatique qui allume les voyants et les afficheurs pendant quelques secondes. À l'issue de cette opération, on pourra visualiser l'appareil normalement.

Mise sous tension et mise hors tension

Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche pendant au moins une seconde. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Après la mise sous tension, l'appareil sera automatiquement éteint après environ 10 secondes d'inactivité.

Tableau récapitulatif des niveaux de puissance

La puissance peut être réglée sur des niveaux différents. Le tableau ci-dessous fournit les indications relatives aux différents types de

cuisson.

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
de 1 à 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissances minimales)
de 3 à 4	Cuisson
de 5 à 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
de 7 à 8	Rôtir, rissolement avec de la farine
9	Rôtir
P	Amener à ébullition de grandes quantités d'eau (puissance maximale, voir « Fonction Booster »)

Utilisation de la plaque de cuisson

Allumage automatique des zones de cuisson

La plaque est dotée d'un système de détection des récipients qui sélectionne automatiquement les zones sur lesquelles se trouve une casserole appropriée ; cette fonction est activée par défaut et peut être désactivée à partir du menu utilisateur.

Après avoir allumé l'appareil :

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

- L'afficheur correspondant à la zone qui porte le récipient s'allume automatiquement, en affichant 0.

Si la détection automatique des récipients est désactivée, à l'allumage de l'appareil, tous les afficheurs des zones de cuisson montrent le symbole 0 avec le point en bas à droite clignotant ; pour activer les zones, il est nécessaire de les sélectionner par l'intermédiaire des afficheurs relatifs et sélectionner ensuite le niveau de puissance souhaité.

Réglage des zones de cuisson

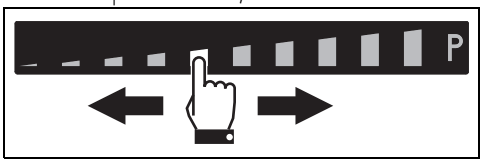
Après avoir placé un récipient et s'être assuré que la zone a été activée :

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



La valeur de la puissance indiquée est égale à 1.

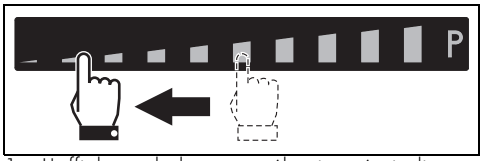
2. Faites coulisser le doigt vers la gauche ou vers la droite jusqu'à sélectionner une puissance de 1 à 9, ou bien activer les fonctions Booster ou Double Booster (voir les chapitres dédiés).



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

Extinction des zones de cuisson

1. Faites coulisser le doigt jusqu'à l'extrémité gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à éteindre.



1. L'afficheur de la zone sélectionnée indique la valeur 0.

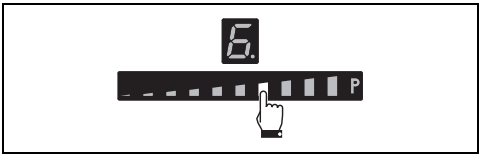
Pour éteindre plus d'une zone de cuisson en même temps, il suffit d'éteindre l'appareil à l'aide de la touche ⏻.

Sélection rapide

L'appareil est équipé d'un système de détection automatique des récipients.

Après avoir allumé l'appareil et sélectionné une zone de cuisson :

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



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

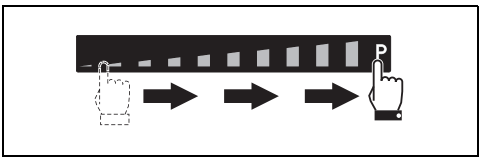
Fonction Booster

Voir Avertissements généraux de sécurité.

La fonction Booster vous permet de chauffer un récipient au maximum pendant un temps limité. Utile pour porter de grandes quantités d'eau à ébullition en peu de temps.

Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone :

1. Faites coulisser le doigt de l'extrémité gauche à l'extrémité droite de la barre de défilement.



La fonction Booster peut également être activée par une seule pression sur l'extrémité droite de la barre de défilement.

2. La fonction Booster sera activée et l'afficheur de la zone de cuisson affichera le symbole P.

La fonction Booster reste active au maximum pendant 5 minutes, après quoi le niveau de puissance de la zone retourne au niveau 9.

Pour désactiver la fonction Booster, il suffit de diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson ou d'éteindre l'appareil.

Il est possible d'activer rapidement la fonction Booster.

- Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné la zone, placez un doigt sur le symbole « P » situé à l'extrême droite de la barre de défilement.

Fonction Double Booster

Voir Avertissements généraux de sécurité.

La fonction Double Booster permet d'obtenir plus de puissance que la fonction Booster.

Après avoir activé la fonction Booster pour une zone de cuisson, appuyez à nouveau sur l'extrémité droite de la barre de défilement ; les symboles 11, 11 et P seront affichés en séquence, pour indiquer que la fonction Double Booster est activée.

Pour désactiver la fonction, il suffit de sélectionner un autre niveau de puissance ou bien d'éteindre l'appareil.

Fonction Multizone

Grâce à cette fonction, il est possible de commander simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) en vue de l'utilisation de casseroles tels que des poissonnières ou des récipients de forme rectangulaire.

Après avoir allumé la plaque :

1. Placez simultanément un doigt sur les touches de deux zones de cuisson disposées verticalement.

- Le symbole 11 apparaîtra en correspondance de la zone postérieure pour indiquer que la fonction est active.

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

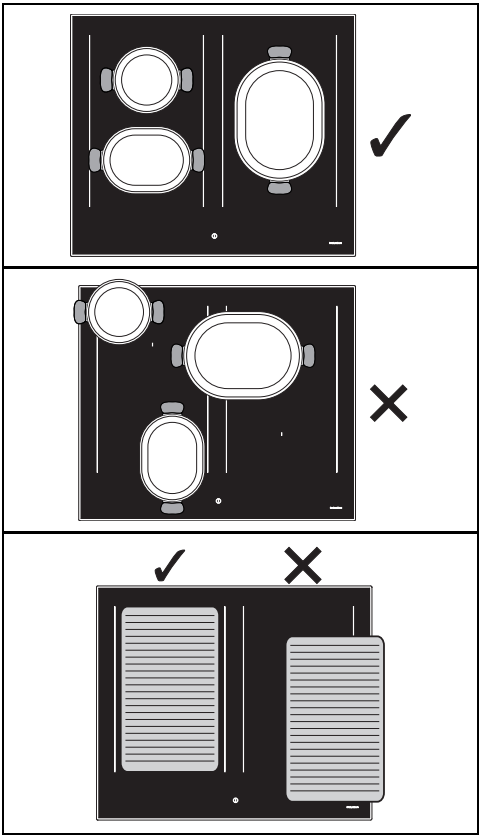
Les mêmes paramètres sont réglés sur les deux zones de cuisson.

Il est possible d'activer la fonction Multizone seulement entre les zones reliées verticalement (zones caractérisées par les indications « SX », « CNT » et « DX » - voir « Description générale »).

Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de la puissance sur les deux plaques impliquées.

Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.

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



Pour désactiver la fonction Multizone :

Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson activées dans Multizone ; le symbole disparaît et les deux zones peuvent être réglées séparément.

Chaleur résiduelle

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 Pause

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

Pour activer la fonction Pause :

1. Activez au moins une zone de cuisson.
2. Maintenez la touche pause enfoncée. Toutes les zones de cuisson afficheront le symbole .

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Maintenez la touche enfoncée. Le symbole pause commence à clignoter.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche sauf sur Pause.
3. La fonction pause est maintenant désactivée et les fonctions précédemment programmées sont restaurées.

Pendant la fonction Pause, la limitation de la durée de cuisson, les symboles de chaleur résiduelle et la fonction de verrouillage des commandes restent actifs.

En cas de panne de courant et de réinitialisation ultérieure, la fonction pause sera désactivée.

La fonction pause peut être maintenue pendant 10 minutes maximum, au bout desquelles l'appareil s'éteint.

Verrouillage des commandes

Cette fonction a été conçue pour bloquer toutes les touches de la plaque. Elle est toujours activée à l'allumage de la plaque.
Elle bloque toute autre touche à l'exception d'elle-même et de la touche ON/OFF.

Cette fonction est utile lors des opérations de nettoyage et afin d'éviter des interactions accidentelles.

Pour activer le verrouillage des commandes, avec au moins une zone de cuisson active :

1. Appuyez sur la touche pendant au moins une seconde.

2. La DEL de l'afficheur s'allume pendant 2 secondes pour signaler l'activation effective de la fonction.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyez sur la touche pendant au moins une seconde.

Elle est toujours allumée à l'activation de la plaque.

Fonctions spéciales

Fonction Warming

Cette fonction permet de garder au chaud les aliments déjà cuits ou de garder l'eau en ébullition.

Pour activer la fonction Warming après avoir allumé la plaque de cuisson :

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche pour activer la fonction ; l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée affiche le symbole et l'icône s'affichera à côté de la barre graphique.

Pour désactiver la fonction Warming dans une zone, appuyez de nouveau sur la touche correspondant à la zone concernée.

Fonction Gril

Cette fonction permet d'activer automatiquement la fonction Multizone uniquement pour les zones de gauche ; utile pour cuisiner avec un gril ou avec des récipients allongés.

Pour activer la fonction Gril :

1. Placez un gril ou un récipient allongé sur les zones de gauche.
2. Appuyez sur la touche . La DEL située au-dessus de la touche clignote.

Sur la zone avant s'affichera le symbole , tandis que sur la zone arrière s'affichera le symbole . Le système électronique programmera de manière automatique le niveau de puissance sur 9 (phase de préchauffage).



Après 3 minutes de fonctionnement, la puissance sera diminuée jusqu'au niveau 7 et la DEL au-dessus de la touche fonction Gril cessera de clignoter.

Utilisez la barre de défilement pour modifier le niveau de puissance à tout moment.

Pour désactiver la fonction Gril, appuyez sur la touche .

Fonction Auto-Vent 2.0 (uniquement sur certains modèles)

- Cette fonction permet de contrôler la vitesse d'aspiration d'une hotte par l'intermédiaire d'une connexion sans fil.
- La hotte doit être conçue pour la fonction Auto-Vent 2.0.
- La fonction est toujours unidirectionnelle, de la plaque vers la hotte. Il n'est pas possible de commander la plaque à travers la hotte.

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

Cette fonction dispose d'un mode automatique et d'un mode manuel :

- Le mode automatique règle la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir « Menu utilisateur - option U9 »).
- Le mode manuel permet de régler la vitesse d'aspiration par l'intermédiaire de la pression de la touche .

Après avoir allumé la plaque, pour activer le mode manuel :

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

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

Faites toujours référence au manuel de la hotte pour des indications plus précises.

FR

Fonctions supplémentaires

Verrouillage enfants

En cas de panne de courant et de réinitialisation ultérieure, le verrouillage enfants reste actif.

Une fois désactivé, le verrouillage enfants ne peut pas être réactivé ; pour le faire, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer ensuite l'appareil.

Cette fonction est utile pour prévenir des activations accidentelles (par ex. de la part des enfants).

Pour activer le verrouillage enfants, il est nécessaire que l'appareil soit allumé, mais avec les zones désactivées :

1. Maintenez enfoncé un afficheur quelconque de la zone cuisson, une animation sera montrée sur la barre de défilement.
2. Relâchez l'afficheur et défilez la barre de gauche à droite.

Les afficheurs des zones de cuisson et de la minuterie indiquent le symbole .

Pour désactiver le verrouillage des commandes, avec l'appareil allumé :

1. Maintenez enfoncé un afficheur quelconque de la zone cuisson, une animation sera montrée sur la barre de défilement.
2. Relâchez l'afficheur et défilez la barre de droite à gauche.

Fonction préchauffage rapide

Cette fonction n'est pas disponible pour les niveaux de puissance 9, Booster et Double Booster

La fonction de chauffage rapide permet de chauffer une zone de cuisson au maximum pendant un temps limité, puis de poursuivre la cuisson avec le niveau de puissance défini.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

- Appuyez sur un niveau de puissance (de 1 à 8) pendant au moins 3 secondes.
- L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole .
- Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.
- Cette fonction peut être désactivée en maintenant le niveau de puissance programmé pendant 3 secondes ou en sélectionnant un niveau inférieur.

Tableau des temps de chauffage rapide

Niveau de puissance	Temps de chauffage automatique (minutes/secondes)
1	48 s
2	2 min 24 s
3	3 min 50 s
4	5 min 12 s
5	6 min 48 s
6	2 min
7	2 min 48 s
8	3 min 36 s

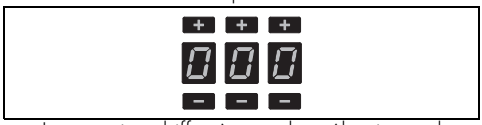
Minuteur

Après avoir allumé la plaque, sans avoir activé aucune zone de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches à l'intérieur de la zone de réglage de la minuterie.



2. Appuyez sur les touches  et  sélectionnez le temps souhaité.



- Le premier chiffre à gauche sélectionne les heures, celui du centre les dizaines de minutes et celui de droite les minutes.

3. Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie commencera le compte à rebours.
4. À l'expiration du délai, des signaux acoustiques seront émis, appuyez sur n'importe quelle touche pour les désactiver.

Vous pouvez configurer un maximum de 9 heures et 59 minutes.

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

Modifier et désactiver le minuteur

Pour modifier ou désactiver le minuteur pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off .

actionner la table (si elle est en veille).

- La zone de programmation de la minuterie indiquera les premières minutes qui ont été programmées au début.

2. Utilisez les touches et pour modifier le

temps de la minuterie ou le remettre à zéro.

3. Après 10 secondes d'attente, la minuterie

entamera un nouveau compte à rebours ou sera désactivée.

Cuisson temporisée

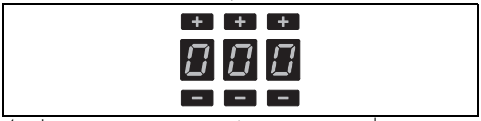
Pour activer la fonction cuisson temporisée, après avoir activé au moins une zone de cuisson :

1. Sélectionnez le niveau de puissance.
2. Appuyez à l'intérieur de la zone de réglage de la minuterie.



- L'afficheur de la zone de cuisson affichera le symbole .

3. Appuyez sur les touches et sélectionnez le temps souhaité.



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

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

5. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Vous pouvez configurer un maximum de 9 heures et 59 minutes.

On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson. L'indicateur de temps et la DEL clignotante se réfèrent 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 pour

actionner la table (si elle est en veille).

2. Appuyez sur la touche afficheur de la zone de cuisson temporisée.

- La zone de programmation de la minuterie indiquera les premières minutes qui ont été programmées au début.

3. Utilisez les touches et pour modifier le

temps de la minuterie ou le remettre à zéro.

4. Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie démarrera le nouveau compte à rebours ou sera désactivé.

Fonction Recall

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

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

1. Allumez l'appareil.

- La touche commence à clignoter.

2. Tout de suite après, appuyez sur la touche pause pour rétablir les fonctions précédemment actives.

Cette fonction rétablit l'activité des zones de cuisson, les fonctions de la minuterie et le Chauffage rapide ; toutes les autres fonctions ne seront pas récupérées.

Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier certaines caractéristiques fonctionnelles de l'appareil. On dispose de 9 options et chacune de celles-ci est accompagnée, sur l'afficheur du minuteur, par la lettre « U », ainsi que par un numéro progressif.

Option	Description
U0	Puissance totale maximale (kW) - Modification par l'installateur uniquement
U1	Option invalidée
U2	Volume des touches

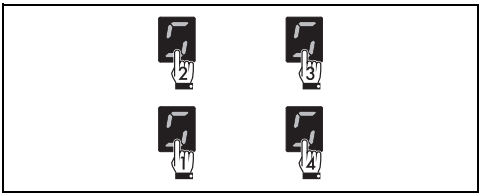
Option	Description
U3	Volume de la sonnerie de la minuterie
U4	Luminosité de l'afficheur
U5	Animation minuterie
U6	Détection automatique des casseroles
U7	Durée de la sonnerie de la minuterie
U8	Configuration turbine hotte
U9	Fonction Auto-Vent 2.0

Accédez au menu utilisateur

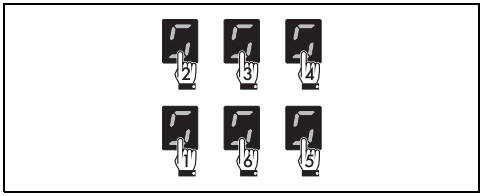
1. La plaque étant éteinte, allumez-la en utilisant la touche ⏻.
2. Appuyez de nouveau sur ⏻ pour l'éteindre ; l'icône ||| commence à clignoter.
3. Appuyez et maintenez enfoncée |||.
4. En maintenant ||| enfoncé, sur les afficheurs des zones de cuisson, apparaîtront des symboles sur lesquels il faudra appuyer en séquence pour accéder aux options du menu.

Appuyez en séquence sur toutes les touches des zones de cuisson, en commençant par l'avant gauche dans le sens des aiguilles d'une montre ; chaque bonne pression sera confirmée par un signal acoustique.

Modèles de 60 et de 80 cm (A) :



Modèles de 80 et de 90 cm :



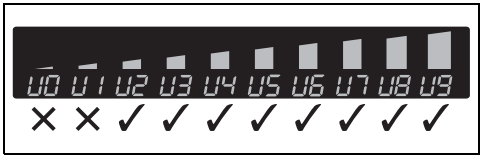
Si vous vous trompez dans la séquence des touches, la plaque s'éteindra et la procédure d'accès au menu devra être répétée.

5. Relâchez la touche |||.

Le menu utilisateur est actif et l'afficheur des zones de cuisson affichera en haut le symbole U en alternance avec le numéro 0.

Cette option est exclusivement réservée à l'installateur (voir « Procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur) »).

6. Appuyez sur le symbole U pour revenir à la sélection des options. Apparaît la barre de défilement sur chaque segment de laquelle est associée une option du menu.
7. Appuyez sur les segments de la barre de défilement (à l'exception des deux premiers) pour sélectionner les options disponibles.



- Le premier segment à gauche (option U0) est réservé à la procédure de limitation de puissance (exclusivement pour l'installateur).
- Pour des raisons techniques, le second segment à gauche (option U1) est désactivé. Interagir avec cette option ne produira aucun effet.

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

défilement.

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

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

L'option U3 permet de modifier le volume des signaux acoustiques de la fin de la minuterie en 4 degrés de réglage.

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

L'option U4 permet de modifier la luminosité de l'afficheur en 10 degrés de réglage.

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

L'option U5 permet d'afficher le compte à rebours des secondes de la minuterie et de la cuisson temporisée, de 59 secondes à 0.

Le nombre de secondes s'affiche lorsque la minuterie est réglée sur moins de 10 minutes.

- Valeur 0 : animation désactivée.
- Valeur 1 : animation activée.

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

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

Si la détection automatique des récipients est désactivée, une fois qu'un récipient a été placé sur la plaque, la zone doit être activée manuellement.

L'option U7 permet de régler la durée de la sonnerie de fin de minuteur, à travers 3 degrés de réglage :

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

L'option U8 permet d'activer le mode automatique de la fonction Auto-Vent 2.0 avec 8 degrés de réglage. Le tableau suivant résume les sélections possibles :

Valeur	Éclairage de la hotte	Vitesse turbine hotte		
		Cuissons délicates	Cuissons moyennes	Cuissons intenses
0	Off	Off		
1	On	Off		
2 - 4 - 6	On	Off	vitesse 1	vitesse 2
3 - 5 - 7	On	vitesse 1	Vitesse 2	Vitesse 3

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour sélectionner la valeur qui répond le mieux à la limitation de puissance de l'appareil :

Valeur	Limitation de puissance
2 - 3	jusqu'à 4 kW
4 - 5	de 4 à 5 kW
6 - 7	5 kW et plus

Si l'appareil est réglé à un niveau de puissance inférieur par rapport à ce qui figure dans le tableau ci-dessus, il se pourrait qu'aucune des vitesses du ventilateur de la hotte ne puisse être choisie.

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

- Valeur 0 : fonction désactivée.
- Valeur 1 : fonction activée.

Quitter le menu utilisateur

Vous pouvez quitter le menu utilisateur de deux manières :

1 Appuyez sur la touche . Toute modification sera annulée et la plaque sera éteinte.

Ou bien

2 Appuyez sur la touche pendant au moins deux secondes. Les modifications seront sauvegardées et la plaque sera éteinte.

Messages d'erreur

En cas de dysfonctionnement ou de comportement anormal, l'écran affiche un message contenant le code associé à l'erreur.

Les codes d'erreur commencent toujours par « E » ou « Er », suivis d'une série de chiffres (par exemple « Er47-30 »).

Les erreurs codifiées telles que :

FR

- « E02 »
- « E2 »
- « Er21 »

Indiquent une surchauffe de l'appareil ou de l'une de ses parties, il est donc nécessaire d'éteindre immédiatement l'appareil, de retirer tous les récipients et de le laisser refroidir.

Si ces erreurs persistent ou si des erreurs différentes apparaissent, notez le code d'erreur et contactez le service d'assistance technique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la plaque en vitrocéramique



Voir Avertissements généraux de sécurité.

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.



En cas de saleté résistante, effectuez un nettoyage à froid avec une éponge pour vaisselle humidifiée avec de l'eau et un détergent neutre ; puis séchez avec un chiffon en microfibre.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et traitez la plaque de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage de la vitrocéramique. 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.

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.



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



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.

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.
- Assurez-vous que la plaque dispose d'une bonne ventilation et que les prises d'air sont complètement dégagées.
- Utilisez des casseroles certifiées et testées pour la cuisson à induction.

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.

FR

INSTALLATION

Branchement électrique

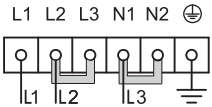
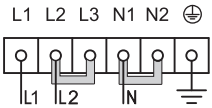
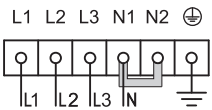
Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

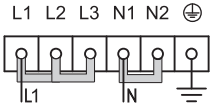
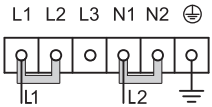
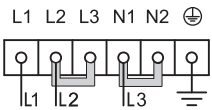
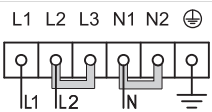
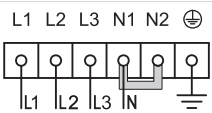
Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.
N'enlevez jamais la plaque.
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut être branché des manières suivantes :

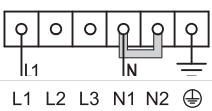
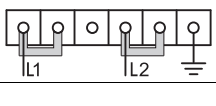
Modèles de 80 cm et 90 cm :

220-240V 3~ 4 x 6 mm ² câble tétrapolaire	
380-415V 2N~ 4 x 6 mm ² câble tétrapolaire	
380-415V 3N~ 5 x 2,5 mm ² câble pentapolaire	

Modèles de 60 cm et de 80 cm (A) :

220-240V ~ 3 x 6 mm ² câble tripolaire	
220V 2 ~ 3 x 6 mm ² câble tripolaire	
220-240V 3~ 4 x 4 mm ² câble tétrapolaire	
380-415V 2N~ 4 x 4 mm ² câble tétrapolaire	
380-415V 3N~ 5 x 1,5 mm ² câble pentapolaire	

Modèles de 38 cm :

220-240V ~ 3 x 2,5 mm ² câble tripolaire	
220V 2 ~ 3 x 2,5 mm ² câble tripolaire	

Pour tous les branchements, utilisez toujours le shunt fourni.

Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Branchement fixe

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

Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

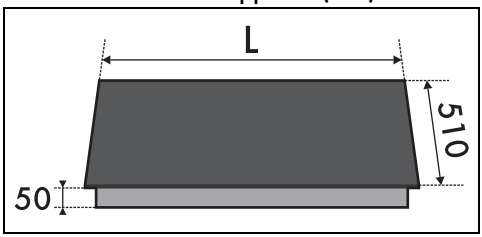
Découpe du plan de travail

Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation

Voir Avertissements généraux de sécurité.

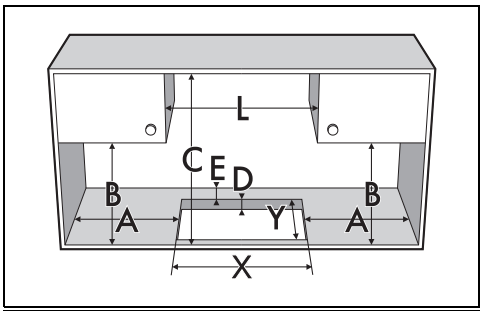
- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°C), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.
- Si le meuble n'a pas l'ouverture d'encastrement requise, celle-ci doit être créée par des travaux de menuiserie et/ou de maçonnerie et doit être réalisée par un technicien compétent.
- 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 instructions de montage.
- Si l'appareil installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

Encombrements de l'appareil (mm)



	L
Modèles de 38 cm	380
Modèles de 60 cm	600
Modèles de 80 cm et de 80 cm (A)	800
Modèles de 90 cm	900

Encastrement normal et à ras (mm)



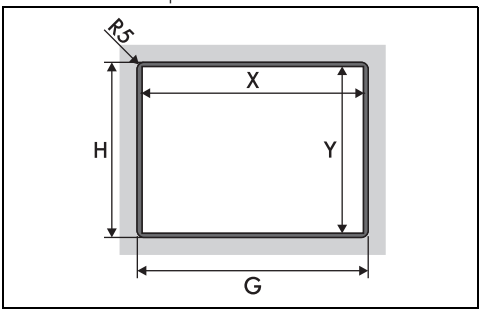
A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	20 - 60	min. 50

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	480	604	514
800 (A)	730 - 750	480	804	514
800	750	490	804	514
900	860	490	904	514

Encastrement à ras

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

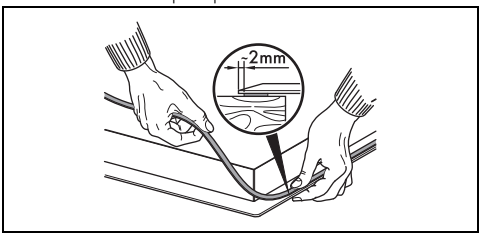
cuisson à ras du plan de travail.



*Consulter les cotes du tableau ci-dessus.

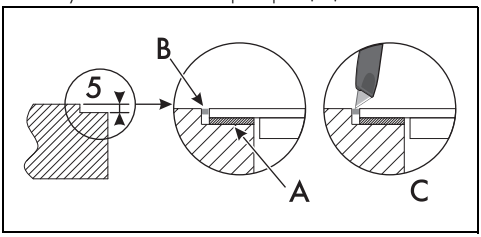
Joint de la plaque de cuisson

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. Dans ce cas, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

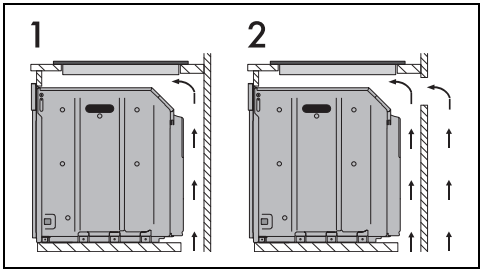
En cas d'encastrement à ras, après avoir étalé le joint autocollant (A) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé la plaque de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements. Pour démonter la plaque de cuisson, coupez le silicone avec un cutter avant d'essayer d'extraire la plaque (C).



Encastrement

Sur le compartiment d'encastrement du four

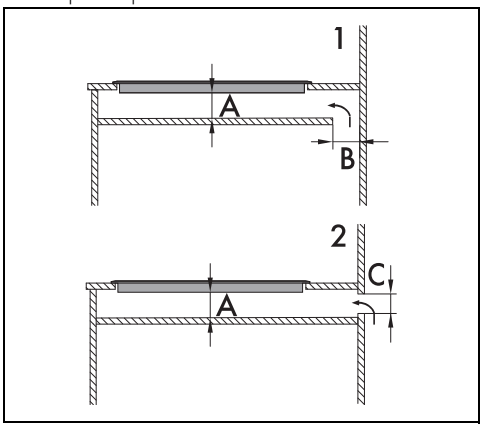
La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air. Si elle est installée au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond de la plaque de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



1	Avec une ouverture sur le fond
2	Avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

Sur un compartiment neutre

En présence d'autres meubles sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure de la plaque de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.

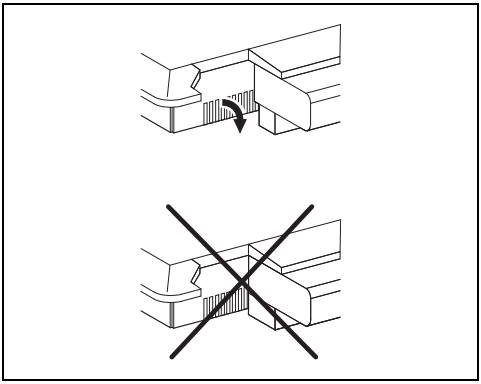


1	Avec une ouverture sur le fond
2	Avec une ouverture à l'arrière
A	min. 20 mm - max. 50 mm
B	max. 50 mm
C	max. 50 mm

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.

Ventilation

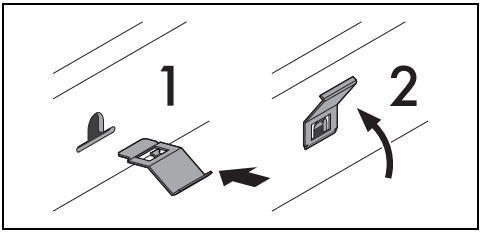
On illustre ci-après un cas d'installation adéquate avec une aération correcte et un cas d'installation erronée à éviter.



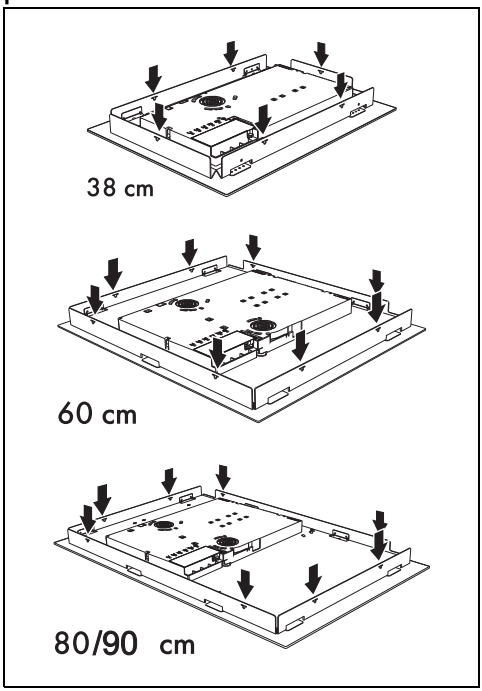
Fixation au meuble d'encastrement

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



Procédure de limitation de puissance

L'appareil, selon les modèles, est réglé en usine à la puissance maximale.

Tableau des puissances absorbées

Modèles	Puissance (kW)
38 cm	3,7
60 cm et 80 cm (A)	7,4
80 cm et 90 cm	11,1

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

Essais de bon fonctionnement

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

Pour l'installateur

- En cas de raccordement avec une fiche (si elle est présente), cette dernière doit

toujours rester accessible après l'installation.

- Ne pliez ou ne coincez pas le câble d'alimentation.
- 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.