

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	56
2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT .....	57
3. CONSIGNES DE SECURITE .....	58
4. AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....	61
5. USAGE PREVU .....	61
6. DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL .....	62
7. UTILISATION DES CAPTEURS .....	66
8. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON .....	67
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	73
10. GUIDE DE DEPANNAGE .....	74
11. INSTALLATION .....	76



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : indiquent les conseils pratiques, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le test de l'appareil

## 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

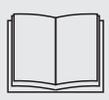


BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE : CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES REGLES DE SECURITE CONCERNANT LES APPAREILS ELECTRIQUES ET POUR LES FONCTIONS D'AERATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI A ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER LE PLAN DE CUISSON. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

**LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.**



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPEREE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION CONTENANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE DE FACON VISIBLE SOUS LE CARTER. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST REPRODUITE DANS LE MANUEL : ON CONSEILLE DE L'APPLIQUER A L'ENDROIT PREVU SUR LA PAGE A L'INTERIEUR DE LA COUVERTURE.

**N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



VEILLEZ A NE PAS RENVERSER DE SUCRE NI DE MELANGES SUCRES SUR LE PLAN PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATERIAUX NI DE SUBSTANCES RISQUANT DE FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM) ; LE CAS ECHEANT, POUR EVITER DE DETERIORER LA SURFACE, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LE PLAN ET NETTOYEZ AVEC LE RACLOIR FOURNI ALORS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIEDE. **SI LE PLAN EN VERRE CERAMIQUE N'EST PAS NETTOYE IMMEDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES A ELIMINER UNE FOIS QUE LE PLAN AURA REFROIDI.**



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.



***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.***



### 2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos électroménagers, nous utilisons des matériaux non polluants, c'est-à-dire compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.

Ne laissez pas traîner l'emballage ni des parties de ce dernier. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

**Important** : remettez l'appareil à l'entreprise locale autorisée à ramasser les appareils électroménagers hors d'usage.

Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement ; par conséquent, assurez-vous que les tuyaux du circuit de refroidissement ne sont pas endommagés avant que le service compétent ne retire l'appareil ménager.

Avant de vous débarrasser de votre électroménager, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



**NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX D'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE RECOLTE DIFFERENCIEE LE PLUS PROCHE.**



#### INFORMATION POUR L'UTILISATEUR :

En vertu des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

### 3. CONSIGNES DE SECURITE



CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES REGLES DE SECURITE CONCERNANT LES APPAREILS ELECTRIQUES ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHEES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : ELLES SONT DESTINEES AU **TECHNICIEN QUALIFIE** QUI DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET LE CONTROLE FONCTIONNEL DE L'APPAREIL.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE. **NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.**



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITÉS PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVEZ LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE. **NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.**



**NE PLACEZ PAS** SUR LE PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET REGULIER.



**PENDANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD AU NIVEAU DE LA ZONE AU CONTACT DES CASSEROLES.** NE TOUCHEZ JAMAIS LA SURFACE DU PLAN DE CUISSON. POUR TOUTE OPERATION, METTEZ DES GANTS THERMIQUES SPECIAUX.



**L'APPAREIL EST DESTINE A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES.** NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE PLAN.



EN PRESENCE DE LEZARDES, DE FISSURES OU D'UNE CASSURE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE CERAMIQUE, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL. METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION ET INTERPELLEZ LE SERVICE 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 FREQUENCE EST COMPRISE ENTRE 20 ET 50 KHZ.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE A TOUTE PERSONNE (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



APRES CHAQUE UTILISATION DU PLAN DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES COMMANDES SE TROUVENT SUR "ZERO" (ETEINT).



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT SUR LES SURFACES EXTERNES.



NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL. TOUTE REPARATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR UN **TECHNICIEN AUTORISE** OU DANS UN **CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGREE.**



CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS RELATIVES A LA COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE, LE PLAN DE CUISSON A INDUCTION ELECTROMAGNETIQUE APPARTIENT AU GROUPE 2 ET A LA CLASSE B (EN 55011).



**Important !**

*Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'allumage des lampes témoins 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.*



**EN RAISON DE LA REACTION RAPIDE EN PRESENCE D'UNE TEMPERATURE DE CUISSON EXTREMEMENT ELEVEE (NIVEAU POWER), NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL A INDUCTION SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST ALLUME !**



FAITES ATTENTION AU RECHAUFFEMENT RAPIDE DES ZONES DE CUISSON. EVITEZ DE FAIRE CUIRE LES CASSEROLES A VIDE CAR ELLES RISQUENT DE SURCHAUFFER !



NE POSEZ PAS DE CASSEROLES NI DE POELES VIDES SUR LES ZONES DE CUISSON ALLUMÉES.



FAITES TRES ATTENTION DURANT L'UTILISATION DE CASSEROLES DU TYPE "A BAIN-MARIE" CAR ELLES RISQUENT DE CHAUFFER A VIDE SANS QUE VOUS VOUS EN APERCEVIEZ. NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DEGATS POUVANT SE VERIFIER SUR LES CASSEROLES ET SUR LE PLAN DE CUISSON !



APRES L'UTILISATION, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LA ZONE DE CUISSON EN APPUYANT SUR LA TOUCHE CORRESPONDANTE  (MOINS) ET NON SEULEMENT A TRAVERS LA RECONNAISSANCE DES CASSEROLES.



LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU EN CAS DE SURCHAUFFE. ON RECOMMANDE DONC DE NE PAS S'ELOIGNER DURANT LA PREPARATION D'ALIMENTS CONTENANT DES HUILES OU DES GRAISSES. SI LES HUILES OU LES GRAISSES PRENNENT FEU, N'ETEIGNEZ JAMAIS LES FLAMMES AVEC DE L'EAU ! METTEZ UN COUVERCLE SUR LA CASSEROLE ET ETEIGNEZ LE PLAN DE CUISSON.



LA SURFACE EN VERRE CERAMIQUE EST TRES RESISTANTE AUX CHOCS. EVITEZ CEPENDANT QUE DES OBJETS SOLIDES ET DURS NE TOMBENT SUR LA SURFACE DE CUISSON CAR ILS RISQUENT DE L'ENDOMMAGER S'ILS SONT POINTUS.



S'IL EST IMPOSSIBLE D'ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON EN RAISON D'UN DEFAUT AU NIVEAU DE LA COMMANDE DES CAPTEURS, METTEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL HORS TENSION ET CONTACTEZ NOTRE SERVICE TECHNIQUE.



VEILLEZ A NE PAS BRANCHER D'AUTRES APPAREILS ÉLECTRIQUES ! LES CABLES D'ALIMENTATIONS NE DOIVENT JAMAIS SE TROUVER AU CONTACT DES ZONES DE CUISSON CHAUDES.



N'UTILISEZ JAMAIS LA SURFACE DE CUISSON EN VERRE CERAMIQUE COMME UN PLAN D'APPUI !



LES OBJETS MÉTALLIQUES COMME LES COUVERTS OU LA VAISSELLE NE DOIVENT PAS ETRE POSES SUR LE DESSUS DU PLAN DE CUISSON CAR ILS RISQUENT DE SURCHAUFFER. DANGER DE BRULURES !



NE POSEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES, FACILEMENT EXPLOSIFS OU DEFORMABLES DIRECTEMENT SOUS LE PLAN DE CUISSON.



FAITES ATTENTION AUX OBJETS METALLIQUES DIRECTEMENT AU CONTACT DU CORPS CAR ILS RISQUENT DE SURCHAUFFER LORSQU'ILS SE TROUVENT A PROXIMITE DU PLAN DE CUISSON. ATTENTION, DANGER DE BRULURES ! ON NE COURT PAS CE RISQUE AVEC LES OBJETS NON MAGNETISABLES COMME LES BAGUES EN OR OU EN ARGENT.



NE CHAUFFEZ JAMAIS DE BOITES DE CONSERVE FERMEES NI DES EMBALLAGES MULTICOUCHE SUR LES ZONES DE CUISSON. L'APPORT EN ENERGIE RISQUE DE LES FAIRE EXPLOSER !



ASSUREZ-VOUS QUE LES TOUCHES A CAPTEUR SOIENT TOUJOURS PROPRES CAR L'APPAREIL POURRAIT INTERPRETER LES TACHES DE SALETE COMME UN CONTACT DIGITAL VOULU. NE POSEZ JAMAIS AUCUN OBJET (CASSEROLES, SERVIETTES, ETC.) SUR LES CAPTEURS ! SI LES ALIMENTS DEBORDENT SUR LES TOUCHES À CAPTEUR, ON CONSEILLE D'ETEINDRE L'APPAREIL.



LES CASSEROLES ET LES POELES NE DOIVENT JAMAIS COUVRIR LES TOUCHES A CAPTEUR POUR EVITER LA DESACTIVATION AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL.



ACTIVEZ LA SECURITE ENFANTS EN PRESENCE D'ANIMAUX DOMESTIQUES EN MESURE D'ATTEINDRE LE PLAN DE CUISSON.



N'UTILISEZ PAS LE PLAN DE CUISSON SI LE PROCESSUS DE PYROLYSE EST EN COURS DANS LE FOUR.



***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.***



### 4. AVANT LA PREMIERE UTILISATION



Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux provenant de l'emballage et remettez-les au centre de collecte différenciée le plus proche.

Enlevez les étiquettes AMOVIBLES ou les pellicules de protection de l'appareil.

Pour l'allumage du plan de cuisson, suivez les instructions fournies au paragraphe « Utilisation du plan de cuisson ».



Nettoyez le plan de cuisson avant la première utilisation.

Ensuite, allumez au maximum les plaques antérieures pendant au moins 30 minutes en y posant une casserole pleine d'eau. Au bout de 30 minutes, éteignez les plaques antérieures et allumez au maximum les plaques postérieures. Ce traitement est nécessaire pour éliminer "l'odeur de neuf" et pour laisser s'évaporer l'humidité qui se serait accumulée durant la fabrication. Cette opération est nécessaire pour un fonctionnement correct des circuits électroniques et du clavier de commande.

**Si, au bout de 30 minutes, les commandes ne fonctionnent pas correctement, cela signifie que toute l'humidité ne s'est pas encore évaporée : laissez fonctionner les plaques jusqu'à évaporation complète puis éteignez le plan de cuisson.**

### 5. USAGE PREVU

L'appareil a été spécifiquement réalisé pour un usage domestique ; il est donc indiqué pour la cuisson et le réchauffage d'aliments. L'appareil n'a pas été conçu et fabriqué pour l'usage professionnel. Smeg décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.



**Attention :**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.**



## 6. DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

### 6.1 Le plan de cuisson

Le plan de cuisson est muni d'un champ de cuisson à induction. Une bobine à induction située sous la surface de cuisson en verre céramique génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre dans le verre céramique et 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 par un radiateur en passant par le récipient de cuisson, mais la chaleur de cuisson est directement créée à l'intérieur du récipient par les courants inductifs.

#### Avantages du plan de cuisson à induction

- Des économies d'énergie durant la cuisson grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire).
- 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.
- Danger réduit 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.
- Un réglage rapide et précis de l'apport en énergie.

### 6.2 La reconnaissance de la casserole



Si aucune casserole ne se trouve sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise. Les dysfonctionnements sont indiqués par le clignotement du symbole  sur l'indicateur du niveau de puissance. En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume le plan de cuisson au niveau de puissance sélectionné. La transmission d'énergie s'interrompt également quand on enlève la casserole de la zone de cuisson ; le symbole  clignote sur l'indicateur du niveau de puissance. Si la fonction de reconnaissance de la casserole s'active malgré les dimensions réduites des casseroles ou des poêles posées sur la zone de cuisson, seule l'énergie nécessaire sera transmise.

#### Les limites de la reconnaissance de la casserole

Diamètre zone de cuisson (mm)	Diamètre minimum de la base de la casserole (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Sur certains modèles, le diamètre minimum de la base de la casserole est signalé par un cercle interne dans la zone de cuisson.



### 6.3 Limitations de la durée de fonctionnement



Le plan de cuisson est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement. La durée du fonctionnement de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné (cf. tableau).

Il est fondamental de ne pas modifier les sélections de la zone de cuisson durant son fonctionnement. Quand vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et une s'affiche.

La fonction d'extinction automatique a toutefois la priorité sur le dispositif de limitation ; la zone de cuisson s'éteint uniquement lorsque le temps d'extinction automatique sélectionné s'est écoulé (par exemple, il peut arriver que le plan de cuisson s'éteigne au bout de 99 minutes et qu'on ait un niveau de puissance 9).

Niveau de puissance sélectionné	Limitations de la durée de fonctionnement en heures
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

### 6.4 Autres fonction

L'actionnement simultané ou prolongé de deux ou plusieurs capteurs - par exemple en raison d'une casserole posée involontairement sur ces derniers - n'active aucune des fonctions d'allumage. Le symbole commence à clignoter et un signal sonore se déclenche. Ces éléments se désactivent au bout de quelques secondes. Enlevez l'objet des touches.

Pour désactiver le symbole , appuyer encore une fois sur la même touche ou éteindre puis rallumer le plan de cuisson.

### 6.5 Protection contre la surchauffe (induction)

Lorsque vous utilisez le plan de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut présenter 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.

Si l'abréviation E2 s'affiche fréquemment durant l'utilisation normale du plan de cuisson et en présence de températures normales, cela signifie que le refroidissement est probablement insuffisant. La cause peut résider dans les ouvertures de refroidissement insuffisantes ou dans l'absence d'un blindage approprié. Si nécessaire, contrôlez l'installation.

### 6.6 Casseroles à utiliser pour la cuisson à induction

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

**Utilisez uniquement des casseroles au fond indiqué pour les plaques à induction.**

Récipients appropriés	Récipients inappropriés
Récipients en acier émaillé au fond épais.	Récipients en cuivre, en aluminium, en verre réfractaire, en bois, en céramique et en terre cuite.
Récipients en fonte au fond émaillé	
Récipients en inox multicouche, en acier ferritique inoxydable et en aluminium à fond spécial.	

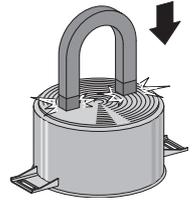


### Comment avoir la certitude que vous utilisez la bonne casserole

Réalisez le test de l'aimant décrit ci-après ou assurez-vous que le récipient est muni du label certifiant qu'il est indiqué pour la cuisson avec le courant à induction.

Test de l'aimant :

Approchez l'aimant du fond du récipient de cuisson. Si l'aimant est attiré, vous pouvez utiliser le récipient sur le plan de cuisson à induction.



#### Remarque !

**Certaines casseroles pour la cuisson à induction fournies par certains producteurs peuvent émettre des bruissements durant l'utilisation dus au procédé de fabrication des casseroles.**



**Faites très attention durant l'utilisation de casseroles du type "à bain-marie" car elles risquent de chauffer à vide sans que vous vous en aperceviez. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts pouvant se vérifier sur les casseroles et sur le plan de cuisson !**

## 6.7 Conseils pratiques pour économiser l'énergie

Nous fournissons ci-après quelques conseils pour une utilisation efficace et économique du plan de cuisson.

- Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.
- En achetant 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 qui en découle 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 à demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.

## 6.8 Niveaux de puissance

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

Niveau de puissance	Approprié pour
0	OFF
	Fonction réchauffage (si présent)
1 - 2	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliment ( <b>puissance minimum</b> )
3	Pour continuer la cuisson
4 - 5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
6	Rôtissage, rissollement avec de la farine
7 - 8	Rôtissage
9	Rôtir / Rissoler, cuire
	Niveau Power ( <b>puissance maximum</b> )



## 6.9 Indicateur de chaleur résiduelle



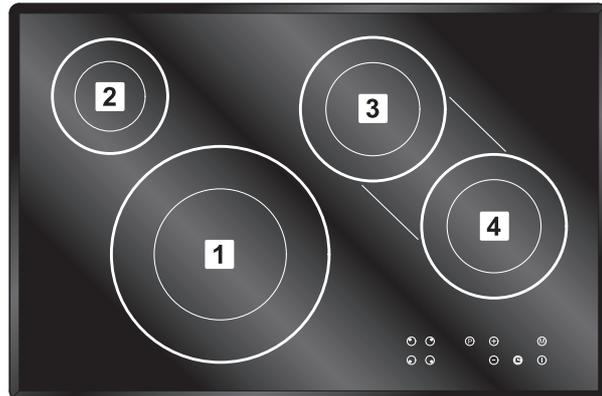
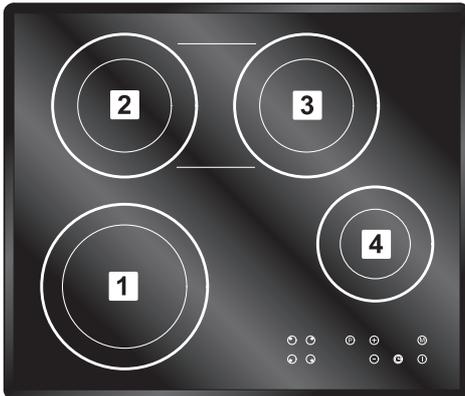
Le plan de cuisson est muni d'un indicateur de chaleur résiduelle dont le symbole est **H**.

L'affichage de la **H** après l'extinction signifie qu'on peut utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud ou les décongeler.

Même après l'extinction de l'affichage de la **H**, la zone de cuisson peut encore être chaude. Attention, danger de brûlures !

La surface en verre céramique ne chauffe pas directement, mais indirectement à travers les bases des casseroles.

## 6.10 Zones de cuisson



L'appareil est équipé de 4 zones de cuisson de diamètres et de puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre.

Les 4 zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT, elles s'allument au bout de quelques secondes et le réchauffement est réglable au moyen des commandes sur le panneau frontal d'un minimum de 1 à un maximum de 9.



PLAQUE AVANT GAUCHE



PLAQUE ARRIERE GAUCHE



PLAQUE ARRIERE DROITE



PLAQUE AVANT DROITE

## 6.11 Panneau de commandes

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.



ZONE DE CUISSON ARRIERE GAUCHE



ZONE DE CUISSON ARRIERE DROITE



ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE



ZONE DE CUISSON AVANT DROITE



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



BOUTON MINUTERIE



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



ALLUMAGE / EXTINCTION DU PLAN DE CUISSON



BOUTON STOP



BOUTON POWER



## 7. UTILISATION DES CAPTEURS

On utilise le plan de cuisson en verre céramique par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control. Fonctionnement des touches à capteur : Effleurez un symbole de la surface en verre céramique. Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore. Par souci de simplification, on appellera par la suite la touche à capteur Touch-Control simplement « touche ».



### Touche d'allumage/extinction

Sert à allumer et à éteindre le plan de cuisson. Cette touche est pratiquement l'interrupteur général.



### Touche du sélecteur de la zone de cuisson

En actionnant l'un des sélecteurs disponibles, vous sélectionnez une zone de cuisson dont vous pouvez augmenter le niveau de puissance au moyen de la touche “+” ou de la touche “-”.



### Touche Moins / Touche Plus

Ces deux touches permettent de régler et de sélectionner le niveau de puissance, l'extinction automatique et la minuterie. Diminuez les valeurs avec la touche “-” (moins), augmentez-les avec la touche “+” (plus). On peut actionner les touches “+” et “-” en les effleurant et les maintenir enfoncées (toujours individuellement) de façon permanente (pour modifier rapidement la valeur). Vous pouvez effacer la valeur indiquée en appuyant simultanément sur les deux touches.

### Indicateur du niveau de puissance



Cet indicateur indique le degré sélectionné ou

-  = la chaleur résiduelle
-  = le niveau Power
-  = la reconnaissance des casseroles
-  = la cuisson à allumage rapide
-  = la fonction Stop
-  = la sécurité enfants (Child-Lock)
-  = Fonction réchauffage (si présente)



### Touche STOP

Le processus de cuisson peut être brièvement interrompu au moyen de la fonction STOP.



### Sélecteur de la minuterie

Pour la programmation de l'extinction automatique ou de la minuterie.



## 8. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

### 8.1 Avertissements et conseils généraux

Les fonctions des plans de cuisson utilisant ce type de technologie sont activées en appuyant légèrement sur les symboles sérigraphiés sur la surface du plan.



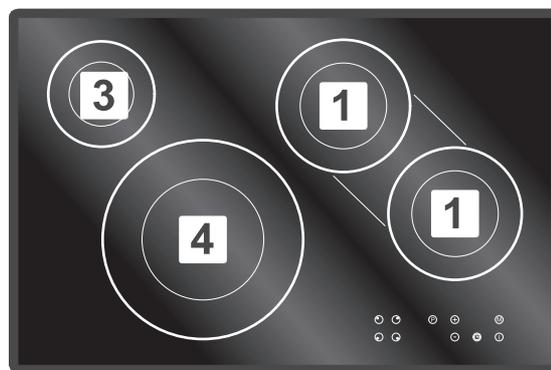
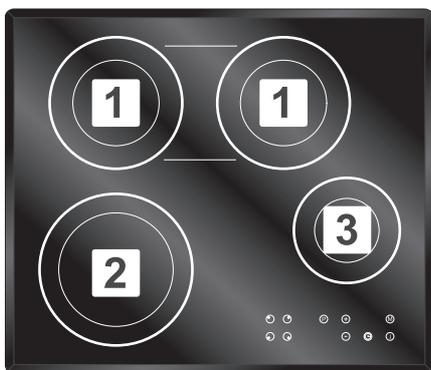
**Un Bip de contrôle confirme toute pression sur un symbole.**



**Lors du premier branchement sur le réseau électrique, un contrôle du fonctionnement sera effectué automatiquement et tous les voyants s'allumeront pendant quelques secondes.**

### 8.2 Puissances de fonctionnement

On fournit ci-après un tableau indiquant les consommations maximum des plaques en fonction.



ZONE NUMERO	DIAMETRE ZONE	PUISSANCE MAX. ABSORBEE	PUISSANCE ABSORBEE EN FONCTION POWER
<b>1</b>	180 mm	1850 W	2500 W
<b>2</b>	210 mm	2300 W	3200 W
<b>3</b>	145 mm	1400 W	1800 W
<b>4</b>	260 mm	2400 W	3200 W



### 8.3 Allumage du plan et de la zone de cuisson



Pour actionner la commande décrite ici, après avoir appuyé sur une touche (de sélection), on doit **ensuite** appuyer sur une autre touche.

Appuyez sur la deuxième touche **dans un délai de 10 secondes**, sinon la sélection souhaitée se désactivera.



- 1 Appuyez sur la **touche d'allumage/extinction**  jusqu'à ce que les indicateurs du niveau de puissance affichent «0». Les voyants de fonctionnement clignotent. La commande est prête à fonctionner.
- 2 Ensuite, appuyez sur une **touche de sélection de la zone de cuisson** (par ex.  pour la plaque arrière gauche). Le voyant de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
- 3 Sélectionnez le degré de cuisson avec la touche  (**plus**) ou  (**moins**). En sélectionnant la touche , on active le degré de cuisson 1 ; en sélectionnant la touche  on active le degré 9.
- 4 Posez une **casserole en métal** sur la zone de cuisson. La reconnaissance de la casserole actionne la bobine d'induction. Tant qu'on ne pose pas une casserole métallique sur la zone de cuisson, le degré de cuisson sélectionné et le symbole s'affichent tour à tour . Pour des raisons de sécurité, la zone de cuisson se désactive si l'on ne pose aucune casserole sur le plan de cuisson dans les 10 minutes qui suivent. Voir par. "Reconnaissance de la casserole".

Pour utiliser simultanément d'autres zones de cuisson, répétez les passages décrits du point 2 au point 4.

En présence d'un chauffage rayonnant, les outils de cuisson ne doivent pas présenter des propriétés magnétiques (suivez les indications fournies aux points 2 et 3).

### 8.4 Extinction de la zone de cuisson



- 5 Le voyant de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Si nécessaire, actionnez le **sélecteur de la zone de cuisson**.
- 6 a) Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à l'indication du degré de cuisson "0" ou
  - b) appuyez simultanément sur les touches  et . La zone de cuisson peut être éteinte indépendamment du niveau de puissance sélectionné ou
  - c) sélectionnez la **touche d'allumage/extinction** . Tout le plan/zones de cuisson s'éteint.

### 8.5 Mise hors tension du plan de cuisson



- 7 Appuyez sur la **touche d'allumage/extinction** . Le plan de cuisson est complètement désactivé indépendamment des sélections actives.

### 8.6 Fonction STOP



Le processus de cuisson peut être brièvement interrompu au moyen de la fonction STOP (par ex. pour répondre au téléphone). Pour reprendre le processus de cuisson au même niveau de puissance, désactivez la fonction STOP. Si vous aviez réglé la minuterie, celle-ci s'arrête et reprend à partir de là où elle s'était arrêtée.

Pour des raisons de sécurité, cette fonction n'est disponible que pendant 10 minutes, après quoi le plan de cuisson s'éteint.

1. Les outils de cuisson se trouvent sur les zones de cuisson et les niveaux de puissance souhaités ont été sélectionnés.
2. Appuyez sur la **touche STOP** . Les symboles  s'affichent à la place des niveaux de puissance sélectionnés.
3. On désactive la fonction en appuyant tout d'abord sur la **touche STOP**  puis sur **une autre touche au choix** (à l'exception de la touche d'allumage/extinction). Appuyez sur la deuxième touche dans un délai de 10 secondes, sinon le plan de cuisson s'éteint.

### 8.7 La sécurité enfants

Ce dispositif de sécurité sert à prévenir l'allumage involontaire ou inapproprié du plan de cuisson à induction de la part des enfants. Le dispositif bloque les commandes.



## Activation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur la **touche d'allumage / extinction** pour allumer le plan de cuisson.
2. Ensuite, appuyez simultanément sur les **touches** et .
3. Ensuite, appuyez uniquement sur la **touche** pour activer la sécurité enfants. Les indicateurs du niveau de puissance affichent une pour «Child-Lock» (verrouillage enfants) ; les commandes sont verrouillées et le plan de cuisson est désactivé.

## Désactivation de la sécurité enfants

4. Appuyez sur la touche d'allumage/extinction .
5. Ensuite, appuyez simultanément sur les **touches** et .
6. Ensuite, appuyez uniquement sur la **touche** pour désactiver la sécurité enfants. La s'éteint.

## Désactivation de la sécurité enfants pour un seul processus de cuisson

L'activation de la sécurité enfants est fondamentale (voir points 1-3).

- Appuyez sur la touche d'allumage/extinction .
- Ensuite, appuyez simultanément sur les **touches** et . Vous pouvez maintenant allumer une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionnez la plaque et son niveau de puissance. Après l'extinction du plan de cuisson, la sécurité enfants s'activera automatiquement.



### Indication :

**Une chute de courant provoque la désactivation de la sécurité enfants sélectionnée.**

## 8.8 Extinction automatique (minuterie)



L'extinction automatique désactive toutes les zones de cuisson allumées à la fin d'un temps préétabli. Vous pouvez sélectionner les périodes de cuisson de 1 à 99 minutes.

1. Allumez le plan de cuisson.
2. Allumez une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
3. Appuyez sur le sélecteur de la minuterie . Le voyant de fonctionnement de l'extinction automatique s'allume.  
Continuez à appuyer sur la touche jusqu'à ce que le voyant de contrôle de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée commence à clignoter.



### Important !

**Les voyants de la minuterie peuvent clignoter si les zones de cuisson ont fonctionné précédemment (niveau de puissance supérieur à 0).**

4. Ensuite, sélectionnez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes en appuyant sur la **touche** ou sur la **touche** . Si vous appuyez sur la **touche** , la valeur indiquée commence à partir de 01, et si vous appuyez sur la touche elle commence à partir de 30. En appuyant simultanément sur les **touches** et la sélection est remise à zéro (00).
5. Pour programmer la fonction d'extinction automatique pour une autre zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur le **sélecteur de la minuterie** jusqu'à ce que le voyant de l'attribution de la zone de cuisson souhaitée commence à clignoter. Ensuite, sélectionnez les temps souhaités en appuyant sur les **touches** ou .
6. La zone de cuisson s'éteint lorsque le temps sélectionné s'est écoulé et un court signal sonore est émis ; vous pouvez le désactiver en appuyant sur une touche quelconque (à l'exception de la touche d'allumage / extinction).

### Indications

- Pour contrôler le temps qui s'est écoulé (extinction automatique), appuyez plusieurs fois sur le sélecteur de la Minuterie jusqu'à ce que le voyant de la minuterie pour la zone de cuisson sélectionnée commence à clignoter. Vous pouvez modifier la valeur indiquée.
- Interruption anticipée de l'extinction automatique. Sélectionnez la zone de cuisson correspondante (le voyant de la minuterie clignote) et appuyez simultanément sur les touches et .



## 8.9 Horloge minuterie



Appuyez sur le **sélecteur de la minuterie**  jusqu'à ce que le voyant de l'horloge minuterie commence à clignoter. Sélectionnez le temps en minutes en appuyant sur la touche  ou sur la touche .

Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, un court signal sonore est émis ; vous pouvez le désactiver en appuyant sur une touche quelconque (à l'exception de la touche d'allumage / extinction).



### Remarque !

L'horloge minuterie fonctionne également après l'extinction du plan de cuisson.

Pour modifier le temps sélectionné, allumez le plan de cuisson en appuyant sur la touche d'allumage / extinction .

## 8.10 Cuisson à allumage rapide

Cette fonction démarre la cuisson au degré 9 puis celui-ci diminuera automatiquement (degrés de 1 à 8) lorsqu'un temps donné se sera écoulé. Lorsque vous activez la fonction de cuisson à démarrage rapide, sélectionnez également le niveau de puissance pour la poursuite de la cuisson qui sera automatiquement sélectionné par l'électronique.

La cuisson à allumage rapide est indiquée pour les plats froids à chauffer rapidement pouvant continuer à cuire sans les contrôler en permanence (par ex. le pot-au-feu).

1. Allumage d'une zone de cuisson. Le voyant de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée doit s'allumer. Si nécessaire, actionnez la **touche-sélecteur de la zone de cuisson**.
2. Sélectionnez le niveau de puissance 9. Si vous appuyez de nouveau sur la **touche** , vous activez la fonction de cuisson à allumage rapide. L'indicateur de niveau de puissance affiche tour à tour la lettre A et le chiffre 9. L'induction provoque l'affichage du A et de , s'il n'y a pas de casseroles sur le plan de cuisson.
3. Sélectionnez ensuite un niveau de puissance inférieur pour poursuivre la cuisson (de 1 à 8) en appuyant sur la **touche** . La lettre A et la puissance pour la poursuite de la cuisson sélectionnées clignotent à intermittence.
4. La cuisson à allumage rapide est en train de fonctionner correctement et, au bout d'un temps donné (voir le tableau), la cuisson se poursuivra au niveau de puissance sélectionné précédemment.

Niveau de puissance sélectionné	Cuisson à allumage rapide Temps (min:s)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-



## Indications

Durant l'allumage rapide, vous pouvez augmenter la puissance pour la poursuite de la cuisson en appuyant sur la **touche** . En appuyant sur la **touche** , vous désactivez la fonction de cuisson à allumage rapide.

- Si après l'actionnement de la fonction de cuisson à allumage rapide vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance inférieur à 9 pour la poursuite de la cuisson, cette fonction se désactive automatiquement au bout de 10 secondes et la puissance 9 est maintenue.
- Si vous avez sélectionné un niveau de puissance supérieur ou la fonction Power, la fonction pourrait se désactiver en raison du dépassement de la puissance maximum (voir gestion de la puissance).

## 8.11 Fonction réchauffage (si présente)



La fonction réchauffage permet de garder au chaud des aliments déjà cuisinés. La zone de cuisson fonctionne à la puissance minimum.

1. La casserole est posée sur une zone de cuisson et un niveau de cuisson a été sélectionné (par ex. 3).
2. **Maintenir la touche** **enfoncée** pour réduire le niveau de cuisson (... 3, 2, 1, ). Arrivé à la fonction de réchauffage se active.
3. Pour la désactiver, appuyez une fois sur (0) sur la **touche** .



**Cette fonction n'est disponible que pendant 120 minutes, après quoi le plan de cuisson s'éteint.**

## 8.12 Fonction Power (zone de cuisson avec P)



La fonction Power met à la disposition des zones de cuisson à induction des puissances supplémentaires. Par exemple, on peut faire bouillir rapidement une grande quantité d'eau. La fonction Power est active pendant 10 minutes, au bout desquelles le niveau de puissance diminue automatiquement à 9.

1. Une zone de cuisson doit être allumée. Le voyant de fonctionnement de la zone doit s'allumer. Si nécessaire, actionnez le sélecteur de la zone de cuisson.
2. Appuyez une fois sur la **touche Power** pour activer la fonction correspondante. L'indicateur du niveau de puissance affiche une **P**.
3. La fonction Power se désactive automatiquement au bout de 10 minutes. La **P** s'éteint et le niveau de puissance 9 s'active.



### Remarque !

**Pour anticiper la désactivation de la fonction Power, appuyez sur la touche** **ou sur la touche Power** .

## 8.13 Gestion de la puissance

Pour des raisons techniques, les zones de cuisson sont réunies deux à deux dans un module et disposent d'une puissance maximum.

Si vous dépassez ce champ de cuisson en activant un degré de cuisson supérieur ou la fonction Power, la gestion de la puissance réduit le degré de cuisson de la zone respective appartenant au module.

L'indication de cette zone de cuisson clignote d'abord, puis seul le niveau de puissance maximum admis s'affichera.

## 8.14 Tableau des indications de cuisson

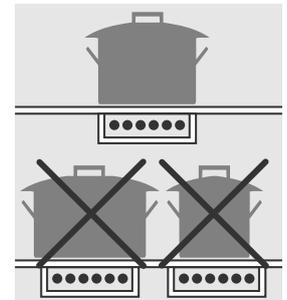
Le tableau suivant indique les valeurs de puissance qui peuvent être sélectionnées et au niveau de chaque valeur est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.



NIVEAU SELECTIONNE	TYPE D'ALIMENTS
1	Pour faire fondre beurre, du chocolat ou des produits analogues.
2 - 3	Pour réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, pour battre des sauces au jaune d'oeuf ou au beurre.
4 - 5	Pour réchauffer des plats solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des produits surgelés, cuire des omelettes de 2-3 oeufs, des plats de fruits et légumes, cuissons diverses.
6	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
7 - 8	Rôtis de viande ou de poissons, biftecks, foie, rissollement de viandes ou de poissons, œufs, etc.
9	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des récipients adaptés à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat, en outre, il doit être propre et sec tout comme le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles en fonte ou au fond rêche, car elles risquent de rayer la surface de cuisson.
- Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson ; dans le cas contraire, il y a gaspillage d'énergie.





## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Avant toute intervention, débranchez l'appareil.**

### 9.1 Nettoyage du plan en verre céramique



*Le plan en verre céramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les lampes témoins de chaleur résiduelle sont éteintes.*

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles au fond d'aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre.

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les avec le racloir fourni, rincez à l'eau et essuyez soigneusement avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan.



N'utilisez jamais des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. des produits en poudre, des sprays pour four, des détachants et des éponges métalliques).

**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.

**Les changements de couleur** n'influencent pas le fonctionnement ni la stabilité du verre céramique. 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 des fonds des casseroles, surtout s'ils sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Leur élimination est difficile avec des produits courants de nettoyage. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement du fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches sombres.



**N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.**

### 9.2 Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et soignez le plan de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage du verre céramique. Respectez toujours les instructions du producteur. La silicone présente 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 pendant le réchauffement entraînant une modification de la structure.



## 10. GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le plan de cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le plan n'est pas branché ou l'interrupteur général n'est pas enclenché.</li> <li>- Coupure de courant.</li> <li>- Le fusible ou l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique s'est déclenché.</li> <li>- Débloquez les touches à capteur (sécurité enfants) ; une  s'affiche.</li> <li>- Les touches sont partiellement couvertes d'un chiffon humide, de liquide ou d'un objet métallique.</li> <li>- Vous avez utilisé des casseroles non appropriées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enclenchez l'interrupteur général.</li> <li>- Contrôlez l'alimentation électrique.</li> <li>- Remplacez le fusible ou enclenchez de nouveau l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique.</li> <li>- Déverrouillez les touches à capteur (sécurité enfants).</li> <li>- Enlevez-les.</li> <li>- Voir le chapitre "Casseroles à utiliser pour la cuisson à induction".</li> </ul>
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La température est trop élevée ou trop basse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consultez les conseils de cuisson.</li> </ul>
Le plan de cuisson produit de la fumée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le plan de cuisson est sale.</li> <li>- La préparation déborde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyez le plan après la cuisson. Laissez refroidir avant de nettoyer.</li> <li>- Utilisez une casserole plus grande.</li> </ul>
Les plaques ne s'allument pas pendant la cuisson temporisée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erreur durant la programmation de la cuisson temporisée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôlez les instructions pour l'utilisation de la minuterie.</li> </ul>
Le symbole  commence à clignoter et un court signal sonore se déclenche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les touches Touch-Control sont activées par des aliments tombés des casseroles ou d'autres objets sur le plan de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyez la surface ou enlevez l'objet. Pour éliminer le symbole , appuyez encore une fois sur la même touche ou éteignez puis rallumez le plan de cuisson.</li> </ul>
Les fusibles ou l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique se déclenchent continuellement.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contactez le Service Technique ou un électricien.</li> </ul>
Le code d'erreur E2 s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'électronique est trop chaude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôlez l'encastrement du plan de cuisson et assurez-vous que la ventilation est suffisante. Voir le chapitre «Protection contre la surchauffe».</li> </ul>
Le code d'erreur U400 s'affiche. Les commandes se désactivent au bout d'1 s et un signal sonore se déclenche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le plan de cuisson est mal branché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Branchez correctement la plan sur la ligne électrique.</li> </ul>
Un code d'erreur ERxx ou Ex s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un défaut technique s'est manifesté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contactez le Service Technique.</li> </ul>
Le symbole  s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous avez allumé une zone de cuisson mais vous n'y avez pas encore posé de casserole (reconnaissance casserole).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La zone de cuisson ne chauffera qu'en présence d'une casserole.</li> </ul>



## Instructions pour l'utilisateur

FR

Le symbole  est toujours affiché malgré la présence d'une casserole sur le plan de cuisson.	- La casserole n'est pas appropriée à la cuisson à induction ou bien son fond est trop petit.	- Utilisez une casserole d'un diamètre approprié.
Les casseroles utilisées émettent des bruits.	- Les bruits sont dus à des raisons techniques. Aucun danger pour le plan de cuisson ou pour la casserole.	
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après l'extinction du plan de cuisson.	- Cette situation est normale car l'électronique doit refroidir.	
Vous entendez des bruits semblables à des craquements ou à un déclenchement.	- Cela est dû à des raisons techniques et ne peut être évité.	
Présence de cassures ou de fissures sur le plan de cuisson		- En présence de lézardes, de fissures ou d'une cassure de la surface de cuisson en verre céramique, éteignez immédiatement l'appareil. Mettez l'appareil hors tension et contactez le Service Technique.



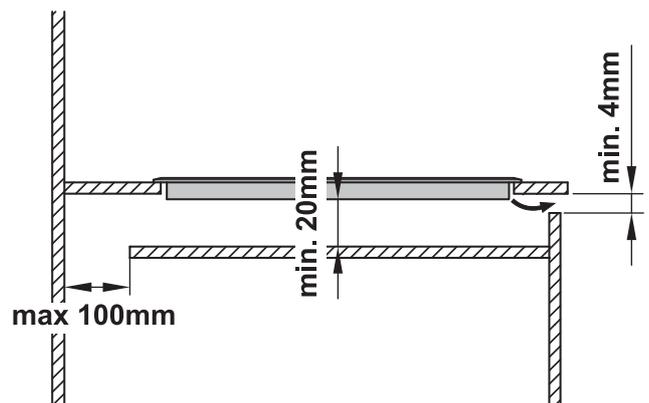
## 11. INSTALLATION

### 11.1 Consignes de sécurité pour le montage des meubles de cuisine

- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>75°C). Il risquent de se déformer dans le temps s'ils ne sont pas suffisamment thermorésistants.
- Une fois l'appareil monté, évitez tout risque de contact accidentel avec les câbles électriques.
- Si vous respectez les distances minimales prescrites, vous pouvez appliquer des panneaux décoratifs en bois massif sur le bord postérieur du plan de travail.
- Respectez également les distances minimales des découpes du plan à l'arrière d'après les illustrations de montage.
- Maintenez une distance de sécurité latérale des meubles suspendus d'au moins 50 mm. Le revêtement latéral du meuble suspendu doit résister à la chaleur. Pour des exigences techniques de travail, la distance verticale des meubles suspendus doit être d'au moins 750 mm.
- 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.
- Le matériel d'emballage (par ex. des feuilles en plastique, le polystyrène expansé, les aiguilles, etc.) doit être éloigné de la portée des enfants car il risque de compromettre leur sécurité. En effet, ils risquent d'avaler les petites pièces ou d'étouffer en jouant avec les pellicules en plastique.

### 11.2 Ventilation

- Si le plan est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.
- La paroi postérieure du meuble inférieur doit être ouverte à la hauteur de l'ouverture de la surface de travail pour assurer une ventilation adéquate.
- Enlevez le listel transversal antérieur du meuble pour réaliser une ouverture pour le passage de l'air d'au moins 4 mm sous le plan de travail et sur toute la largeur de l'appareil.
- Enlevez les éventuels listels transversaux situés dans la partie inférieure de l'ouverture du plan de travail.
- La distance entre le plan de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air.
- Evitez les surchauffes inférieures dû par exemple à un four dépourvu de ventilateur à courant transversal.
- N'utilisez pas le plan de cuisson si le processus de pyrolyse est en cours dans le four.
- N'obstruez sur aucun type d'installation la grille d'aération située à l'avant du produit.



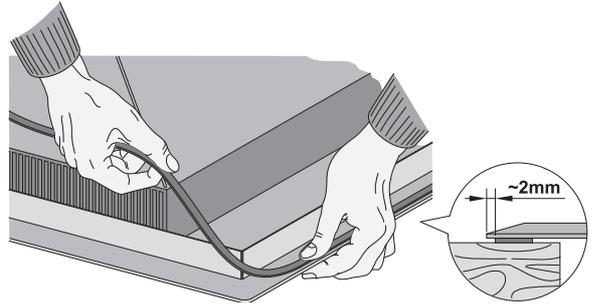
### 11.3 Encastrement

- En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.) sous le plan de cuisson, installez un double fond à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure du plan de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.
- Dans tous les cas, s'il est installé au-dessus d'un four, d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur, laissez un espace d'au moins 5 cm entre le fond du plan de cuisson et le dessus du produit installé en dessous.
- En raison du risque d'incendie, assurez-vous qu'aucun objet inflammable ou déformable sous l'effet de la chaleur ne se trouve à proximité du plan de cuisson.



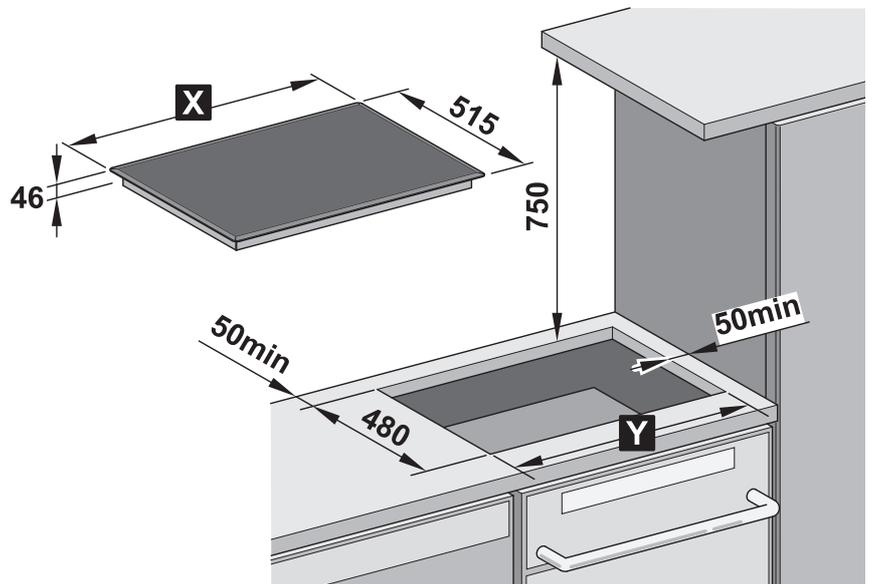
### 11.4 Joint du plan de cuisson

- Avant le montage, contrôlez que le joint du plan de cuisson est correctement placé.
- Evitez les infiltrations de liquides entre le cadre du plan de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de cuisson et le mur car ils risquent de tomber sur les appareils électroménagers installés en dessous.
- Si vous montez le plan de cuisson sur une surface de travail non plane, comme par ex. avec un revêtement en céramique ou un matériau analogue (carreaux, etc.), enlevez le joint qui se trouve éventuellement sous le plan de cuisson et rendez la surface de cuisson hermétique en utilisant un matériau pour joint en plastique.
- Ne fixez pas le plan de cuisson avec de la silicone, car il serait impossible de le démonter sans l'endommager.



### 11.5 Découpe du plan de travail

- Découpez le plan de travail de façon précise avec une bonne lame de scie rectiligne ou une fraiseuse verticale. Les surfaces de l'ouverture devront ensuite être mastiquées pour éviter la pénétration d'humidité.
- Découpez le plan de cuisson d'après les plans correspondants.
- La surface de cuisson en verre céramique doit être parfaitement horizontale et stable. Une installation sous tension peut entraîner la cassure de la plaque.
- Contrôlez que le joint du plan de cuisson est correctement placé.
- Fixez le plan de cuisson avec des clips ou des languettes.

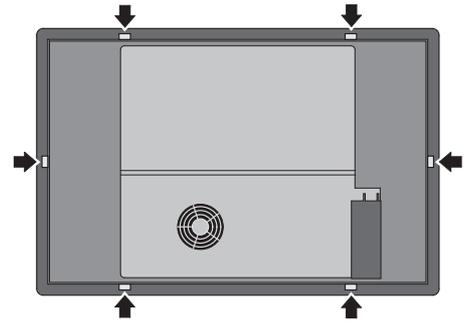


X= 770 mm Y= 730 mm  
X= 600 mm Y= 560 mm

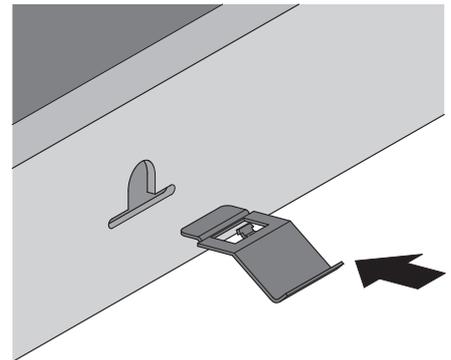


### 11.6 Positionnement des pinces de fixation

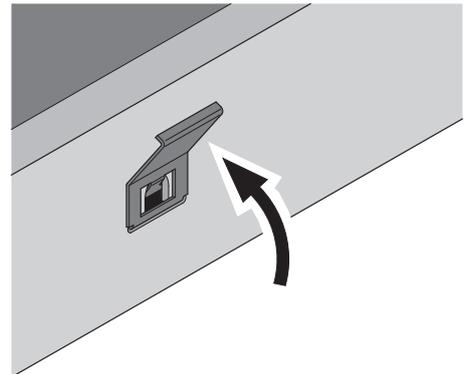
- Placez les pinces de fixation à tous les endroits indiqués par les flèches. Les pinces garantissent une fixation et un centrage optimal.



- Pour encastrer les pinces dans le plan, il suffit de les pousser horizontalement en exerçant une légère pression dans l'ouverture prévue à cet effet.



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

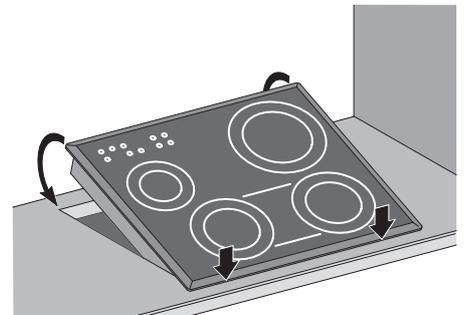


### 11.7 Installation du plan de cuisson dans l'ouverture du plan de travail

Faites très attention durant la manœuvre d'installation du plan de cuisson. Si les opérations ne sont pas effectuées d'après les instructions, vous risquez d'endommager le plan de cuisson.



- Positionnez le plan de cuisson en posant complètement le cadre sur le bord postérieur de l'ouverture du plan de travail. Ne faites pas levier sur le cadre : il est très fragile et risque de se casser.
- Ensuite, abaissez le plan à l'avant pour son positionnement complet.





## 11.8 Informations techniques

- Modèle du plan de cuisson Voir la plaquette des données techniques
- Branchements électriques 220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz
- **CLASSE DU PLAN DE CUISSON** I
- Puissance maximum Voir la plaquette des données techniques

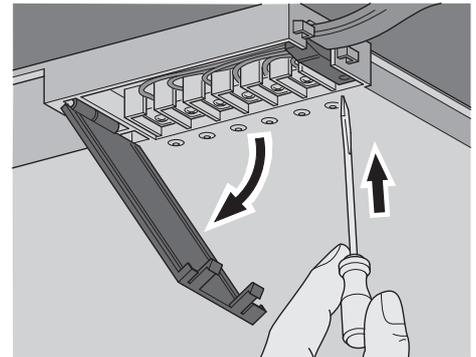
## 11.9 La plaquette des données techniques



Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

## 11.10 Branchement électrique

- **Le branchement électrique du plan de cuisson doit être réalisé par un technicien agréé.**
- Observez les prescriptions de la Loi et les dispositions pour le raccordement au service de distribution d'électricité local.
- Débranchez l'appareil en vous servant d'un de ces dispositifs si vous souhaitez brancher l'alimentation ou réparer.
- Le fil de mise à la terre doit avoir une longueur supérieure à celle des fils de conduction du courant, de manière à ce qu'en cas de retrait brutal du câble d'alimentation de la prise, il se débranche en dernier lieu.
- Extrayez les parties du câble en excès en provenance de la zone d'encastrement sous l'appareil.
- Pour le raccordement, desserrez le couvercle des commandes dans la partie inférieure du dispositif pour accéder au bornier. Une fois le branchement terminé, fixez de nouveau le couvercle et bloquez le câble avec un collier résistant à la traction.
- Le câble de raccordement doit correspondre au moins au type H05 V2V2-F.
- Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, demandez au producteur de le faire remplacer par son service Technique ou par un technicien qualifié, pour éviter tout danger.
- Une fois l'appareil monté, évitez tout risque de contact accidentel avec les câbles électriques.
- Attention ! Les contrôles électroniques risquent de s'endommager irrémédiablement si le branchement est mal fait.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



EN CAS DE BRANCHEMENT SUR LE RESEAU ELECTRIQUE PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET SERONT RACCORDEES AU CABLE D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

**NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.**



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ RAPIDEMENT L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT ET APRES VOUS ETRE ASSURE QUE LES INSTRUCTIONS ONT ETE CORRECTEMENT SUIVIES, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET CONTACTEZ LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

**NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.**



FAITES PASSER LE CABLE D'ALIMENTATION DERRIERE LE MEUBLE EN VEILLANT A QU'IL NE SOIT PAS EN CONTACT AVEC LE CARTER INFERIEUR DU PLAN DE CUISSON OU AVEC UN EVENTUEL FOUR ENCASTRE EN DESSOUS.



SI VOUS UTILISEZ UN BRANCHEMENT PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE FICHE ET D'UNE PRISE, ASSUREZ-VOUS QUE CELLES-CI SONT DU MEME TYPE. EVITEZ D'UTILISER DES REDUCTEURS, DES ADAPTATEURS OU DES SHUNTS CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES SURCHAUFFES ET DES BRULURES.



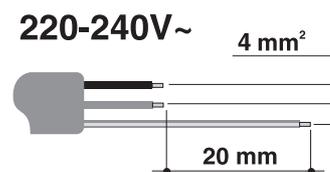
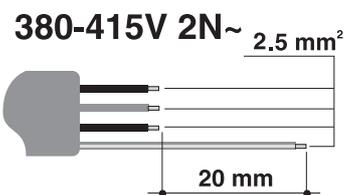
SI VOUS UTILISEZ UN BRANCHEMENT FIXE, IL EST NECESSAIRE DE PREPARER, SUR LA LIGNE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL, UN DISPOSITIF D'INTERRUPTION OMNIPOLAIRE AVEC UNE DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS EGALE OU SUPERIEURE A 3 MM, SITUE DANS UNE POSITION FACILEMENT ACCESSIBLE OU A PROXIMITE DE L'APPAREIL.



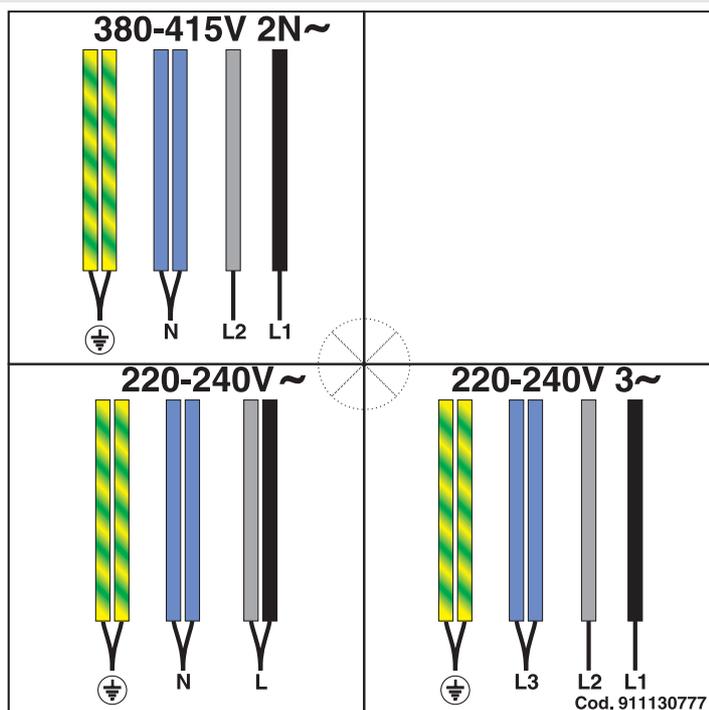
**1 - Fonctionnement à 380-415V 2N~** : utilisez un câble quadripolaire de type H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>) ;

**2 - Fonctionnement à 220-240V~** : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 4 mm<sup>2</sup>) ;

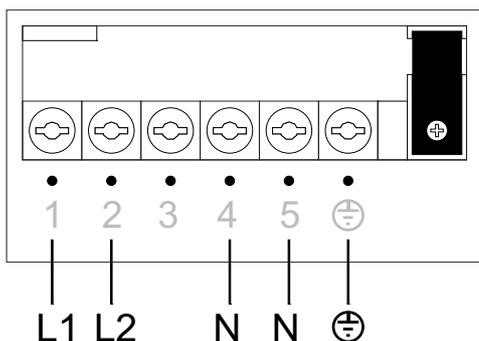
L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



**Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



### 11.11 Schéma bornier



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