

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION .....	52
2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT .....	53
3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	54
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	57
5. USAGE PRÉVU .....	57
6. DESCRIPTION DE L'APPAREIL ET DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL .....	58
7. UTILISATION DES CAPTEURS .....	62
8. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON .....	63
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	68
10. GUIDE DE DÉPANNAGE .....	69
11. INSTALLATION .....	70



**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 RÈGLES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET POUR LES FONCTIONS D'AÉRATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI A ÉTABLI QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ÉTAT ET À PORTÉE 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 ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.**



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 SÉPARÉE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUÉ CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CELLE-CI DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



N'UTILISEZ JAMAIS LE FOUR POUR CHAUFFER LES LOCAUX.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION CONTENANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUÉE DE FAÇON VISIBLE SOUS LE CARTER. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST REPRODUITE DANS LE MANUEL : ON CONSEILLE DE L'APPLIQUER À L'ENDROIT PRÉVU SUR LA PAGE A L'INTÉRIEUR DE LA COUVERTURE.

**N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



VEILLEZ A NE PAS RENVERSER DE SUCRE NI DE MÉLANGES SUCRES SUR LE PLAN PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATÉRIAUX NI DE SUBSTANCES RISQUANT DE FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM) ; LE CAS ÉCHÉANT, POUR ÉVITER DE DÉTÉRIORER LA SURFACE, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LE PLAN ET NETTOYEZ AVEC LE RACLOIR FOURNI ALORS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIÈDE. **SI LE PLAN EN VERRE CÉRAMIQUE N'EST PAS NETTOYÉ IMMÉDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES À ÉLIMINER UNE FOIS QUE LE PLAN AURA REFROIDI.**



ÉVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES MÉTALLIQUES 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, par conséquent 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** : remettre l'appareil à l'entreprise locale autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés.

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

Avant de jeter votre électroménager, il est important de démonter les portes et de laisser les clayettes 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 DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RÉCOLTE DIFFÉRENCIÉE 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 SÉCURITÉ



CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES RÈGLES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. NOS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT. LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



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



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



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMÉMENT AUX MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET PRÉVENIR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE. **NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.**



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



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



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



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 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 FRÉQUENCE EST COMPRISE ENTRE 20 ET 50 KHZ.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE À TOUTE PERSONNE (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



APRÈS CHAQUE UTILISATION DU PLAN DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES COMMANDES SE TROUVENT SUR "ZÉRO" (ÉTEINT).



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



NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL. TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN **TECHNICIEN AUTORISÉ** OU DANS UN **CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGRÉÉ.**



CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS RELATIVES À LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE, LE PLAN DE CUISSON À INDUCTION ÉLECTROMAGNÉTIQUE APPARTIENT AU GROUPE 2 ET À LA CLASSE B (EN 55011).



**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 RÉACTION RAPIDE EN PRÉSENCE D'UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON EXTRÊMEMENT ÉLEVÉE (NIVEAU POWER), NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL À INDUCTION SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST ALLUMÉ !**



FAITES ATTENTION AU RÉCHAUFFEMENT RAPIDE DES ZONES DE CUISSON. ÉVITEZ DE FAIRE CUIRE LES CASSEROLES À VIDE CAR ELLES RISQUENT DE SURCHAUFFER !




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



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 !



APRÈS L'UTILISATION, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LA ZONE DE CUISSON EN APPUYANT SUR LA TOUCHE CORRESPONDANTE  (MOINS) ET NON SEULEMENT À TRAVERS LA RECONNAISSANCE DES CASSEROLES.



LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU EN CAS DE SURCHAUFFE. ON RECOMMANDE DONC DE NE PAS S'ÉLOIGNER 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 LE PLAN DE CUISSON.



LA SURFACE EN VERRE CÉRAMIQUE EST TRÈS RÉSISTANTE AUX CHOCS. ÉVITEZ CEPENDANT QUE DES OBJETS SOLIDES ET DURS NE TOMBENT SUR LA SURFACE DE CUISSON CAR ILS RISQUENT DE L'ENDOMMAGER S'ILS SONT POINTUS.



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



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



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



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



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



FAITES ATTENTION AUX OBJETS MÉTALLIQUES DIRECTEMENT AU CONTACT DU CORPS CAR ILS RISQUENT DE SURCHAUFFER LORSQU'ILS SE TROUVENT À PROXIMITÉ DU PLAN DE CUISSON. ATTENTION, DANGER DE BRÛLURES ! ON NE COURT PAS CE RISQUE AVEC LES OBJETS NON MAGNÉTISABLES COMME LES BAGUES EN OR OU EN ARGENT.



NE CHAUFFEZ JAMAIS DE BOÎTES DE CONSERVE FERMÉES NI DES EMBALLAGES MULTICOUCHE SUR LES ZONES DE CUISSON. L'APPORT EN ÉNERGIE RISQUE DE LES FAIRE EXPLOSER !



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



LES CASSEROLES ET LES POÊLES NE DOIVENT JAMAIS COUVRIR LES TOUCHES À CAPTEUR POUR ÉVITER LA DÉSACTIVATION AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL.



ACTIVEZ LA SÉCURITÉ ENFANTS EN PRÉSENCE D'ANIMAUX DOMESTIQUES EN MESURE D'ATTEINDRE LE PLAN DE CUISSON.



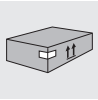
N'UTILISEZ PAS LE PLAN DE CUISSON SI LE PROCESSUS DE PYROLYSE EST EN COURS DANS LE FOUR.



***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 PREMIÈRE 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 dans au paragraphe « Utilisation du plan de cuisson ».



Nettoyez le plan de cuisson avant la première utilisation.

Par la suite, 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 PRÉVU

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.
- La 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.
- 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)
160	90
200	120

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. Un signal sonore est émis et le code d'erreur ER03 s'affiche. Les touches se désactivent au bout de quelques secondes. Enlevez l'objet des touches.

## 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 avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée.

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

Si l'abréviation ER21 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 Les 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 et un fond aux dimensions suffisantes.

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

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

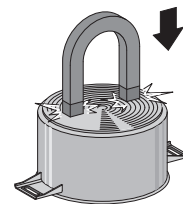


### Comment avoir la certitude que vous utilisez la bonne casserole

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

Le niveau 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
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 ( <b>puissance maximum</b> )



**Le plan quitte l'usine avec une puissance limitée à 2,8kW. L'électronique gèrera automatiquement les charges pour limiter l'absorption maximale à cette puissance. Dans certains cas, pour respecter la puissance limite, les plaques ne pourront pas être sélectionnées à leur puissance maximale ni être allumées.**





Un signal sonore d'erreur interviendra si la sélection du niveau de puissance mène au dépassement des limites d'absorption décrites précédemment.




## 6.9 Indicateur de chaleur résiduelle



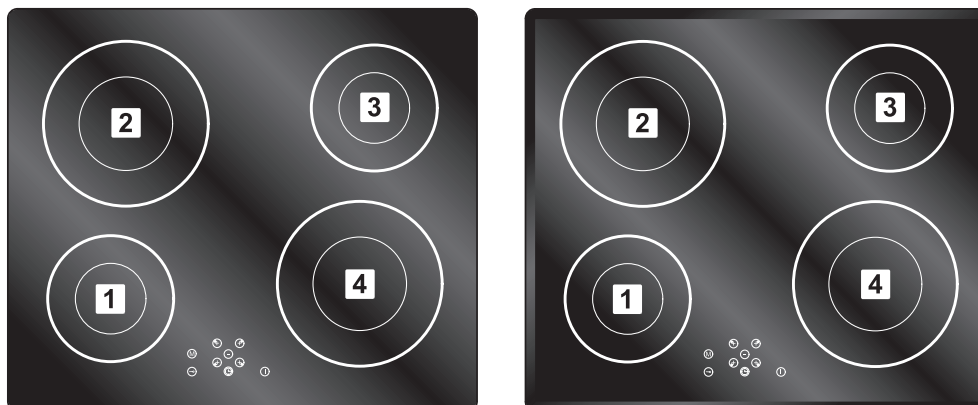
Le plan de cuisson est muni d'un indicateur de chaleur résiduelle dont le symbole est .

L'affichage de la  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 , 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 doté 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 ARRIÈRE DROITE



PLAQUE ARRIÈRE GAUCHE



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 ARRIÈRE GAUCHE / AUGMENTATION DE LA VALEUR



ZONE DE CUISSON ARRIÈRE DROITE / AUGMENTATION DE LA VALEUR



ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE / AUGMENTATION DE LA VALEUR



ZONE DE CUISSON AVANT DROITE / AUGMENTATION DE LA VALEUR



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



BOUTON MINUTERIE



BOUTON DE BLOCAGE DES CAPTEURS



ALLUMAGE / EXTINCTION DU PLAN DE CUISSON



BOUTON STOP



## 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 / Touche Plus

En actionnant l'un des sélecteurs disponibles, vous sélectionnez une zone de cuisson dont on peut augmenter le niveau de puissance au moyen de la même touche .



### Touche Moins


Cette touche permet de diminuer la valeur affichée. On peut actionner les touches  et  en les effleurant et les maintenir enfoncées (toujours individuellement) de façon permanente (pour modifier rapidement la valeur).

### Indicateur du degré de cuisson

Cet indicateur indique le degré sélectionné ou




 = la chaleur résiduelle

 = la cuisson à allumage rapide

 = la fonction Stop

ER03 = Message d'erreur

Quand le point de disponibilité  s'allume, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson.



### Touche de Blocage des capteurs

Sert à bloquer les capteurs.



### Touche STOP

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



### Sélecteur de la minuterie

Sert à augmenter le temps de cuisson avec l'extinction automatique (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 NUMÉRO	DIAMÈTRE ZONE	PUISSANCE MAX. ABSORBÉE
<b>1</b>	160 mm	1400 W
<b>2</b>	200 mm	2300 W
<b>3</b>	160 mm	1400 W
<b>4</b>	200 mm	2300 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  (**sélection/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. Aucune transmission de puissance ne se produit tant qu'on ne pose pas une casserole métallique sur la zone de cuisson.

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 Mise hors tension 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 l'on avait 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 Blocage des capteurs / sécurité pour les enfants




Le blocage vous permet de fixer une sélection (par ex. le degré de cuisson 4). Seule la touche d'allumage / extinction reste active pour éteindre le plan de cuisson.

Vous pouvez activer le blocage si le plan de cuisson est allumé ou éteint. Le blocage des capteurs reste également actif après l'extinction du plan de cuisson ! Il protège ainsi l'appareil contre un usage impropre ou involontaire.

### Activation du blocage des capteurs

1. Effleurez la **touche de blocage**  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le voyant de contrôle du blocage clignote. Le blocage des capteurs est actif et les capteurs sont bloqués.




### Désactivation du blocage des capteurs

2. Effleurez la **touche de blocage**  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le voyant de contrôle s'éteint et le blocage est désactivé.

## 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. Allumez une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
2. Activez la **touche Sélection/Plus** . Le point de disponibilité s'allume.
3. Indiquez immédiatement le temps de cuisson en réglant la touche Minuterie  (pour l'augmenter). Le voyant de contrôle de l'attribution de la position sur la zone du plan de cuisson s'allume. Pour réduire le temps de cuisson, appuyez sur la touche .





### Important !

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




### Important !

**Si vous appuyez sur la touche Minuterie , la valeur indiquée commence à partir de 01, et si vous appuyez sur la touche  elle commence à partir de 60.**






### Important !

**Si vous appuyez simultanément sur les touches Minuterie  et  la sélection est remise à zéro (00).**

4. Pour programmer la fonction d'extinction automatique pour une autre zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la **touche Minuterie**  jusqu'à ce que le voyant de l'attribution de la zone de cuisson sélectionnée commence à clignoter.
5. 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 la **touche 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 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 Sélection/Plus** .
2. Sélectionnez le niveau de puissance 9. Si vous appuyez de nouveau sur la **touche Sélection/Plus**  vous activez la fonction de cuisson à allumage rapide. L'indicateur de niveau de puissance affiche tour à tour la lettre A et le numéro 9.
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	1:00
2	3:00
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:50
7	3:30
8	4:30
9	-

### Indications

- Durant l'allumage rapide, vous pouvez augmenter la puissance pour la poursuite de la cuisson en appuyant sur la touche Sélection/Plus . 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.





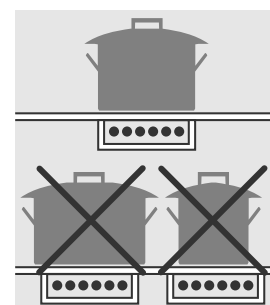
### 8.10 Tableau des indications de cuisson

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, 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 de 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 par 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 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 en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. des produits en poudre, des spray 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 de dépolir 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. 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.



## 10. GUIDE DE DÉPANNAGE

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>- Les touches à capteur sont bloquées (sécurité enfants) - le voyant de contrôle au-dessus de la touche de blocage  clignote-t-il ?</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>- Débloquez les touches (sécurité enfants).</li> <li>- Enlevez-les.</li> <li>- Voir le chapitre "Les 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>
Le code d'erreur ER03 s'affiche et vous entendez un signal sonore limité dans le temps.	<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.</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>
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>
Les casseroles utilisées émettent des bruits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les bruits sont dus à des raisons techniques. Aucun danger pour le plan de cuisson ou pour la casserole.</li> </ul>	
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après l'extinction du plan de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cette situation est normale car l'électronique doit refroidir.</li> </ul>	
Vous entendez des bruits semblables à des craquements ou à un déclenchement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cela est dû à des raisons techniques et ne peut être évité.</li> </ul>	
Présence de cassures ou de fissures sur le plan de cuisson		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>



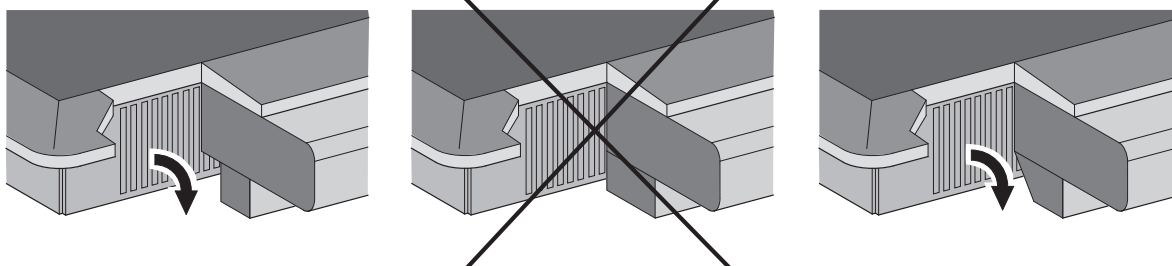
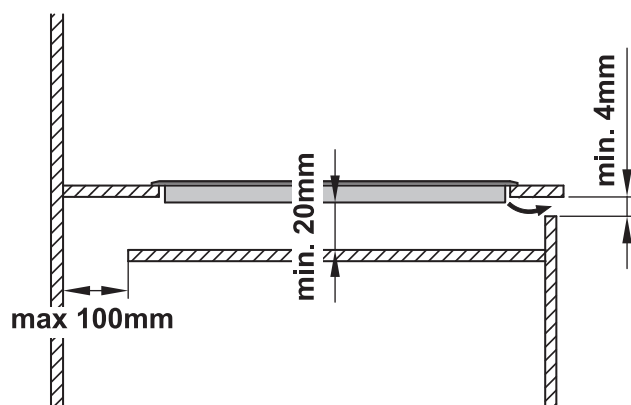
## 11. INSTALLATION

### 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.) doivent rester à l'écart 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 Aération

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



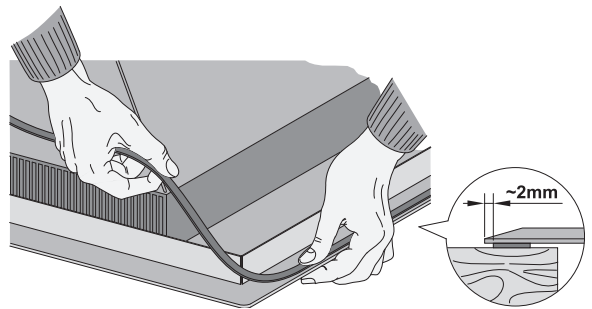


## 11.3 Encastrement

- 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 plan de travail installé en dessous.
- En raison du risque d'incendie, assurez-vous qu'aucun objet inflammable ou déformable sous l'effet de l'apport de chaleur ne se trouve à proximité du plan de cuisson.

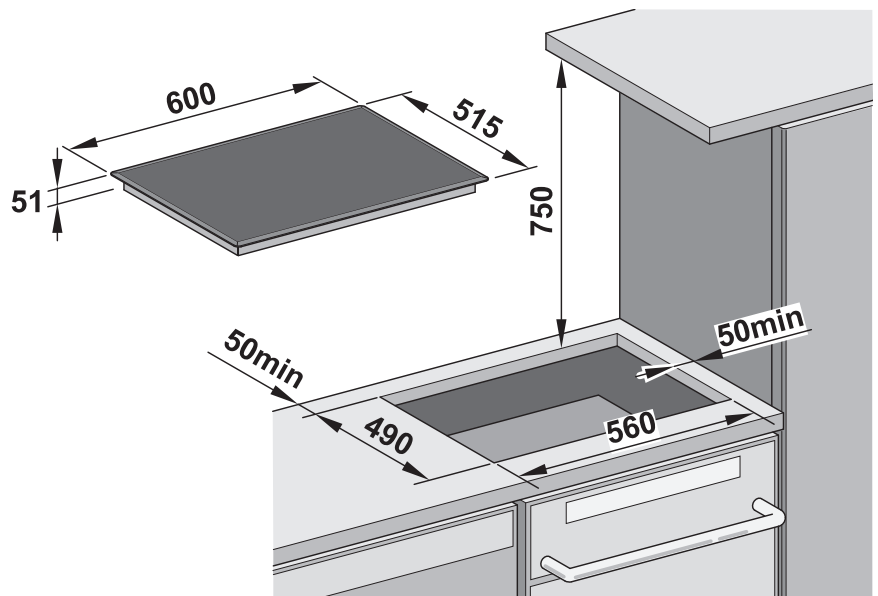
## 11.4 Joint du plan de cuisson

- 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 qui sont 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 présenter une tenue parfaite. 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.



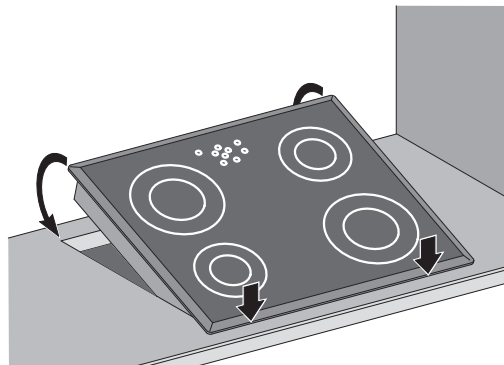


### 11.6 Installation du plan de cuisson dans l'ouverture du plan de travail



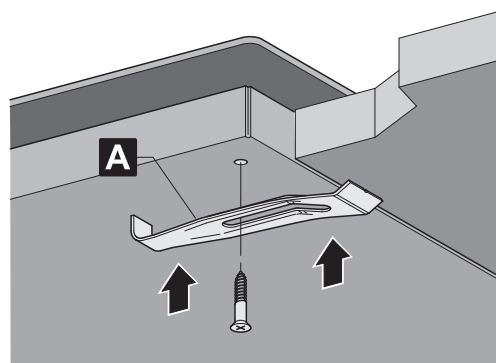
Faites très attention durant la manœuvre d'installation du plan de cuisson. Si les opérations ne sont pas effectuées d'après les instructions, vous risquez d'endommager le plan de cuisson.

- 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.

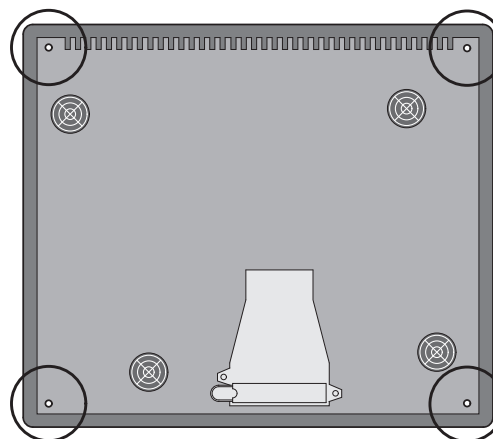


### 11.7 Fixation avec des brides

- Fixez les brides **A** avec les vis spécifiques d'après la figure.



- Sur la figure, on indique exactement les trous à utiliser pour fixer correctement le plan de travail avec les brides.





## 11.8 Informations techniques

- Modèle de 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

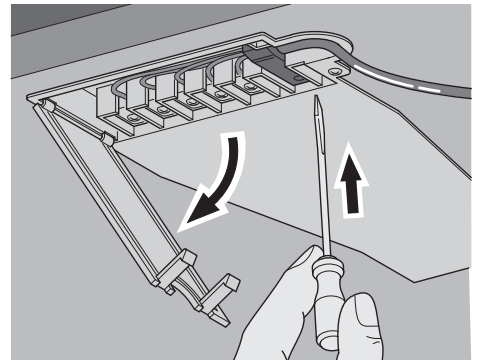
## 11.9 La plaquette des données techniques



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 avant toute réparation.
- 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 de la zone d'encastrement sous l'appareil.
- Pour le raccordement, ouvrez le couvercle des commandes dans la partie inférieure du dispositif pour accéder au bornier. Une fois le raccordement 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 raccordement est mal fait.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMÉMENT AUX MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



EN CAS DE BRANCHEMENT SUR LE RÉSEAU ÉLECTRIQUE PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET SERONT RACCORDÉES AU CÂBLE D'ALIMENTATION CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRÉ.

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

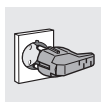


IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLEZ RAPIDEMENT L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDICUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT ET APRÈS VOUS ÊTRE ASSURÉ QUE LES INSTRUCTIONS ONT ÉTÉ CORRECTEMENT SUIVIES, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET CONTACTEZ LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

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



FAITES PASSER LE CÂBLE D'ALIMENTATION DERRIÈRE LE MEUBLE EN VEILLANT À QU'IL NE SOIT PAS EN CONTACT AVEC LE CARTER INFÉRIEUR DU PLAN DE CUISSON OU AVEC UN ÉVENTUEL FOUR ENCASTRÉ EN DESSOUS.



SI VOUS UTILISEZ UN BRANCHEMENT PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UNE FICHE ET D'UNE PRISE, ASSUREZ-VOUS QUE CELLES-CI SONT DU MÊME TYPE. ÉVITEZ D'UTILISER DES RÉDUCTEURS, DES ADAPTATEURS OU DES SHUNTS CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES SURCHAUFFES ET DES BRÛLURES.



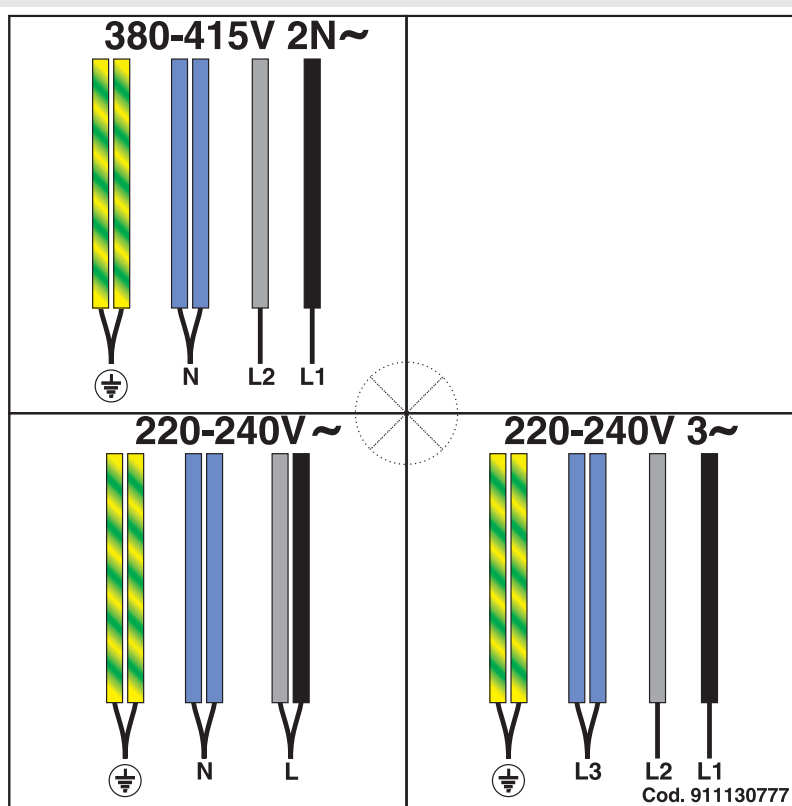
SI VOUS UTILISEZ UN BRANCHEMENT FIXE, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉPARER, SUR LA LIGNE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL, UN DISPOSITIF D'INTERRUPTION OMNIPOLAIRE AVEC UNE DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS ÉGALE OU SUPÉRIEURE À 3 MM, SITUÉ DANS UNE POSITION FACILEMENT ACCESSIBLE OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.



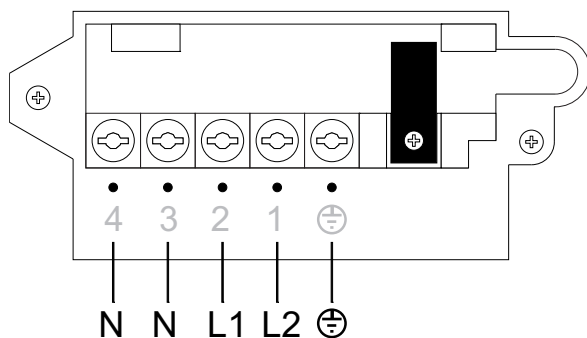
S'il faut remplacer le câble, on peut se procurer la pièce de rechange originale spécifique par l'intermédiaire des Centres d'Assistance Agréés.



**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.

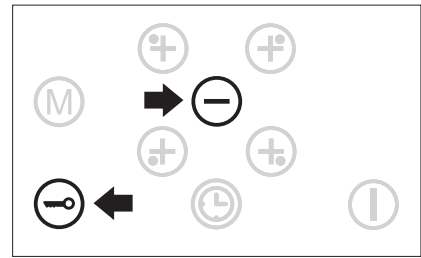




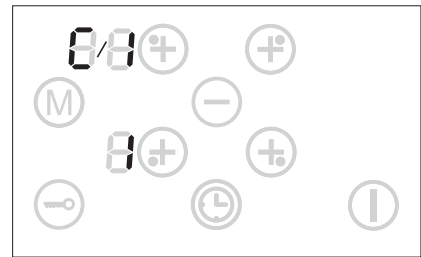
## 11.12 Déblocage du limiteur de puissance

Le plan quitte l'usine avec une puissance limitée à 2,8kW ; la procédure suivante permet d'annuler cette sélection ; ainsi, la puissance ne sera plus limitée et le plan absorbera 7,4kW.

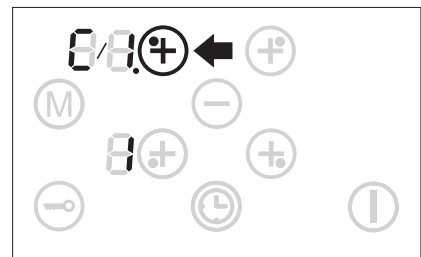
Après avoir connecté le plan à l'alimentation électrique, il faut entrer dans le menu de configuration en appuyant simultanément sur les touches indiquées pendant au moins 5 secondes.



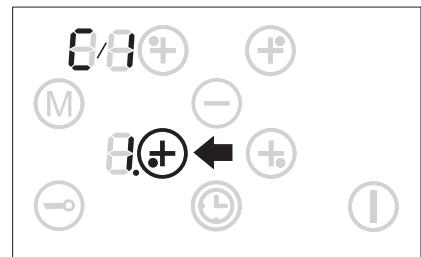
Le premier afficheur en haut indiquera C - 1 en clignotant.



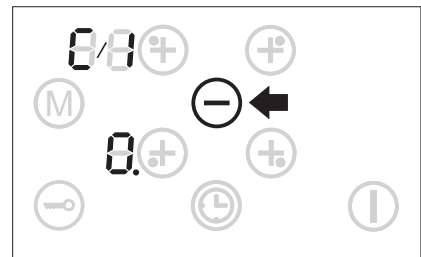
Appuyer sur la touche indiquée ; un point s'affichera à côté du message, indiquant la modification de la limitation de la puissance.



Appuyer sur la touche indiquée ; un point s'affichera à côté du message, indiquant la modification de la sélection. (1 indique l'absorption maximale 2,8kW - limiteur de puissance actif).



Appuyer sur la touche indiquée pour modifier la sélection sur 0, limiteur de puissance désactivé (absorption maximale 7,4kW).



Appuyer sur la touche indiquée pour sauver la configuration sélectionnée. Tous les afficheurs s'éteignent et le plan est prêt pour fonctionner avec le limiteur de puissance désactivé.

