

<b>AVERTISSEMENTS</b>	<b>51</b>	Fonctions d'usage	59
Avertissements généraux de sécurité	51	Fonctions de la barre de menu	63
Installation	55	Menu réglages	64
Fonction de l'appareil	56	Utilisation de la plaque de cuisson	67
Ce manuel d'utilisation	56	Fonctions auxiliaires	68
Responsabilité du fabricant	56	Fonctionnalité de sécurité	70
Plaque d'identification	56	Messages d'erreur	71
Élimination	56	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>71</b>
Pour économiser l'énergie	57	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	71
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	57	Que faire si...	72
Comment lire le manuel d'utilisation	57	<b>INSTALLATION</b>	<b>73</b>
<b>DESCRIPTION</b>	<b>58</b>	Branchement électrique	73
Description générale	58	Menu de gestion de la puissance (exclusivement pour l'installateur)	73
<b>UTILISATION</b>	<b>59</b>	Découpe du plan de travail	74
Opérations préliminaires	59	Encastrement	75
		Pour l'installateur	75

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## AVERTISSEMENTS

### Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8

- ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  - Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
  - Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Un processus de cuisson sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'utilisez pas de pots magnétiques.
- N'utilisez pas de dessous-de-plat ou d'autres matériaux entre le fond du récipient et la surface en vitrocéramique,

- risque de brûlures.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
  - N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
  - Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
  - Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
  - **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
  - **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
  - Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
  - N'effectuez pas d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
  - Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.
  - Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
  - N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
  - Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
  - Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
  - Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
  - Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

### **Domages subis par l'appareil**

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en

poudre, détachants et éponges métalliques).

- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.

- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages,

- chromages).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Pour éviter de rayer la surface en verre, ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque, mais soulevez-les et replacez-les où vous le souhaitez.

## Installation

### • CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec la partie inférieure de la plaque de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.
- Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- Ne fixez pas l'appareil trop fermement au meuble, car cela pourrait l'endommager pendant l'utilisation ou obstruer partiellement les fentes d'évacuation de la chaleur.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous

de équipements de protection individuelle.

- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

### **Pour cet appareil**

- Cet appareil n'est pas fourni avec des dispositifs de fixation à la structure encastrée. car son poids total est tel qu'il garantit sa stabilité une fois positionné.

### **Fonction de l'appareil**

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

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

### **Ce manuel d'utilisation**

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

### **Responsabilité du fabricant**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

### **Plaque d'identification**

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

### **Élimination**



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

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

directives européennes en vigueur.



### Tension électrique Danger d'électrocution

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

Pour éliminer l'appareil :

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

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

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



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

## Pour économiser l'énergie

- Le diamètre de la base de la casserole ne doit être plus grand que les lignes sérigraphiées sur la surface en vitrocéramique.
- Les casseroles ne doivent pas être placées hors du périmètre de la plaque et au-dessus de l'afficheur.
- Lors de l'achat d'une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Assurez-vous que la cocotte minute contient suffisamment de liquide car toute surchauffe causée de la manque de liquide risque d'endommager la casserole et la zone de

cuisson.

- Si possible, couvrez toujours les casseroles avec un couvercle adéquat.
- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.



Si l'on utilise simultanément la plaque de cuisson et un four éventuel, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.

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

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

## Comment lire le manuel d'utilisation

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



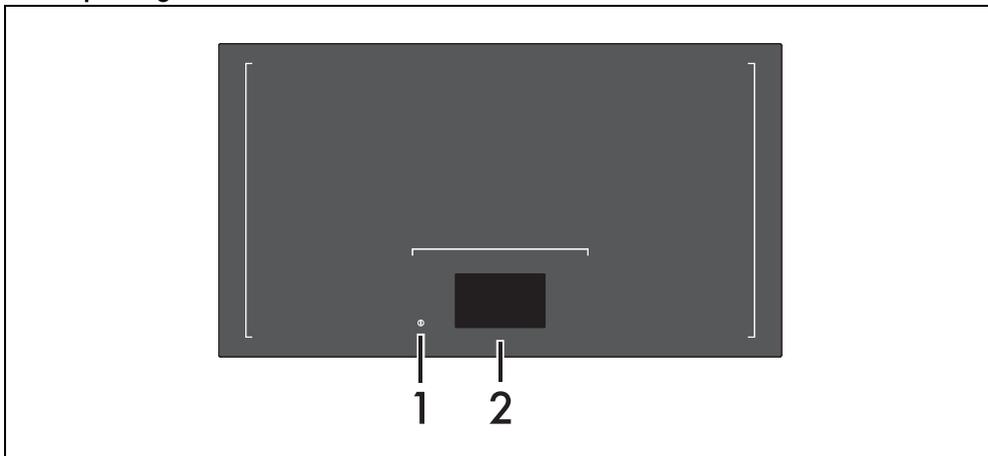
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

# DESCRIPTION

## Description générale



1 Touche allumage/extinction

2 Afficheur

### Avantages de la cuisson par induction



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

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

### Gestion de la puissance

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



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.



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

# UTILISATION

## Opérations préliminaires



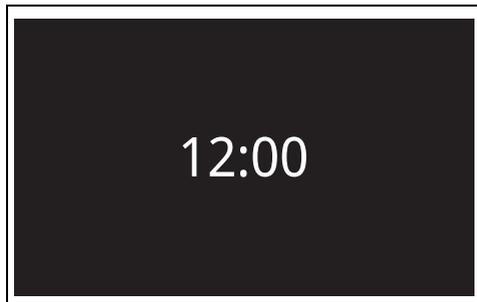
Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

## Fonctions d'usine

### Première mise sous tension

Lors de la première mise sous tension, ou après une interruption et une réinitialisation, l'afficheur montre l'heure pré-réglée en usine pendant environ 20 secondes :



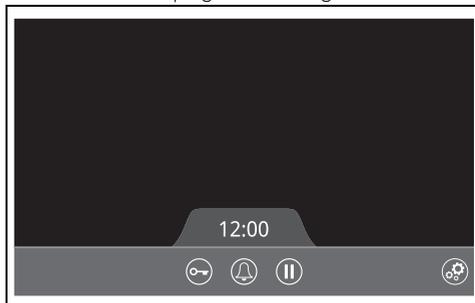
### Mise sous tension et mise hors tension



La langue prédéfinie en usine pour l'affichage est l'anglais. Allez dans le « Menu réglages » pour modifier la langue.

Appuyez sur la touche  pour allumer ou éteindre l'appareil. Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'écran affiche la page-écran

d'accueil accompagnée d'un signal sonore :



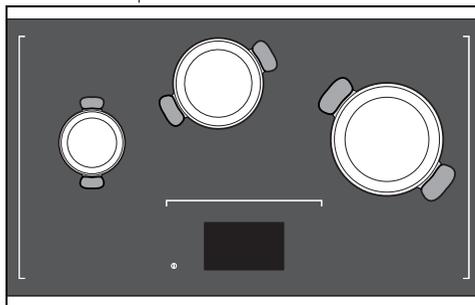
Sous l'affichage de l'heure se trouve la barre de menu, qui contient les touches associées aux fonctions suivantes (voir « Fonctions de la barre de menu ») :

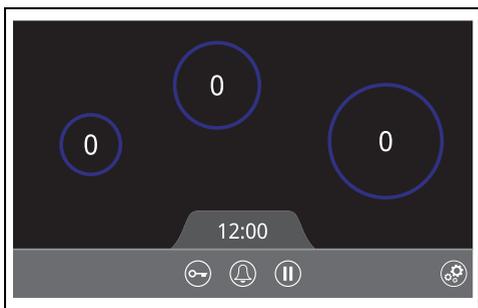
	Verrouillage des commandes
	Minuteur autonome
	Fonction Pause
	Menu réglages

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'heure actuelle s'affiche pendant environ 20 secondes.

### Reconnaissance des récipients

L'appareil est équipé d'un système de détection automatique des récipients, qui reconnaît la position et la taille des récipients sur la surface de cuisson et affiche la représentation graphique sur l'afficheur selon trois formes circulaires prédéterminées, quelle que soit la forme du récipient lui-même.





 Les récipients sont automatiquement détectés lors de la mise sous tension de l'appareil.

### Positionnement des récipients

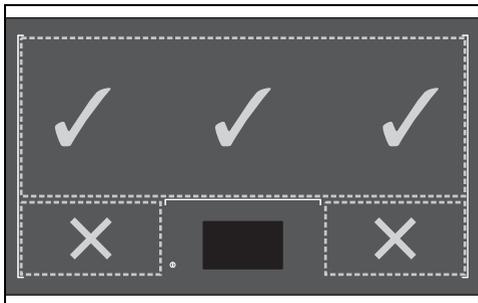
La surface en vitrocéramique est dimensionnée pour accueillir jusqu'à 6 récipients simultanément.

Pour une bonne détection des récipients et un transfert de chaleur efficace, il est préférable d'utiliser des récipients circulaires dans les limites de diamètre suivantes :

Diamètre minimum recommandé	145 mm
Diamètre maximum recommandé	280 mm

Les récipients dont le diamètre est compris entre 100 et 145 mm ne sont pas détectés dans toutes les positions.

Les récipients dont le diamètre est supérieur au diamètre maximal recommandé, ou dont la forme n'est pas circulaire, ne sont détectés qu'après la mise sous tension de l'appareil et ne doivent être placés que sur la partie arrière de la surface :



Si vous placez un récipient trop grand, ou de forme non circulaire, avant l'allumage, il peut être reconnu comme deux récipients distincts. Dans ce cas, il suffit de déplacer légèrement le

récipient sur la surface ou de le soulever et de le reposer, jusqu'à ce qu'il soit détecté correctement.

Il est conseillé de garder quelques centimètres d'espace entre les casseroles.

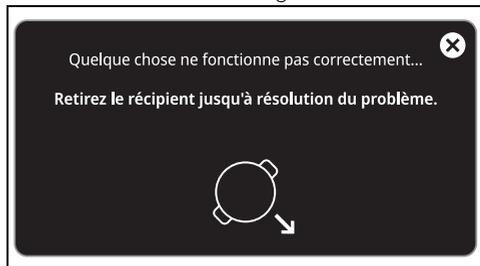
 Veuillez à toujours positionner les récipients dans les limites des lignes sérigraphiées sur la surface vitrocéramique et à ne pas les placer trop près de l'afficheur.

### Erreurs de positionnement des récipients

Détection incorrecte :

Lors du positionnement des récipients, il peut arriver que le système de détection automatique ne soit pas en mesure de déterminer correctement la position exacte d'un récipient.

L'afficheur montre le message suivant :

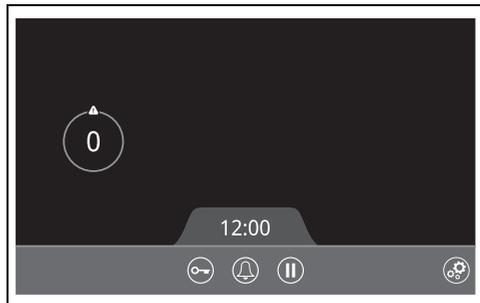


Touchez l'icône  pour clôturer le message d'erreur.

Pour résoudre le conflit, il suffit de soulever la casserole. Le message d'erreur disparaît et l'appareil reprend son fonctionnement normal.

Récipient trop petit :

Si vous placez un récipient trop petit, l'afficheur le montre en gris avec un point d'exclamation en haut :



Si vous sélectionnez la casserole sur l'écran et que vous voulez régler un niveau de puissance (par exemple 5), le numéro du niveau de puissance souhaité est coloré en rouge,

indiquant que l'opération ne peut pas être achevée :



Touchez l'icône  pour faire apparaître le message d'erreur :

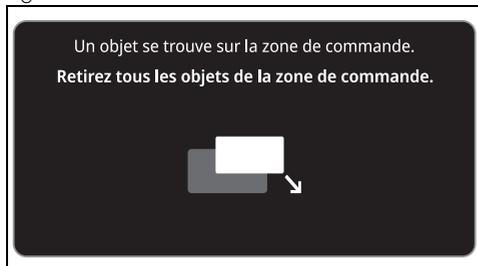


Touchez l'icône  pour clôturer le message d'erreur.

Pour résoudre le conflit, placez la casserole dans un coin de la zone située à l'intérieur des lignes sérigraphiées, ou utilisez un récipient plus grand.

Récipient placé trop près de l'écran :

Si un récipient est placé trop près de l'écran ou si un récipient chaud est détecté à proximité, le message suivant apparaît accompagné d'un signal sonore :



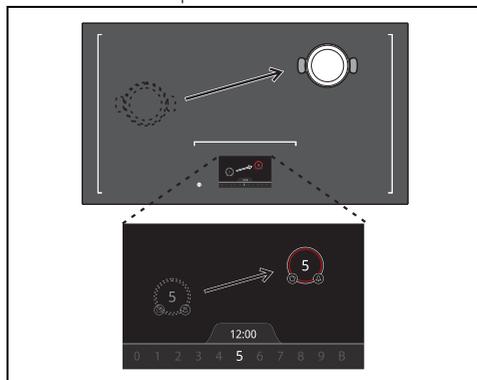
Touchez l'icône  pour clôturer le message d'erreur et retirer le récipient de l'écran.

## Manipulation des récipients

 Voir Avertissements généraux de sécurité.

L'appareil est conçu pour chauffer les récipients n'importe où sur la surface en vitrocéramique, sans avoir de zones de cuisson fixes.

Si vous souhaitez déplacer un récipient, l'afficheur reconnaît son mouvement et l'affiche dans sa nouvelle position :



Lorsqu'un récipient est soulevé, l'appareil suspend toutes les opérations en cours (aussi bien la cuisson que l'éventuelle cuisson minutée) et l'afficheur le montre en gris.



Si le récipient est repositionné dans les 20 secondes, toutes les opérations en cours sont rétablies. Sinon, elles ne seront pas sauvegardées et devront être réinitialisées.

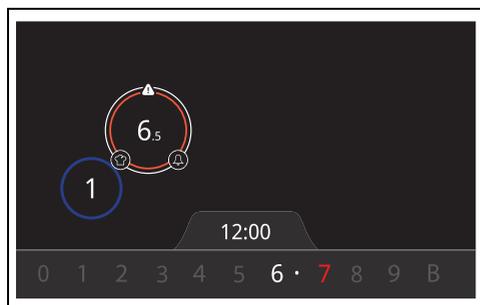
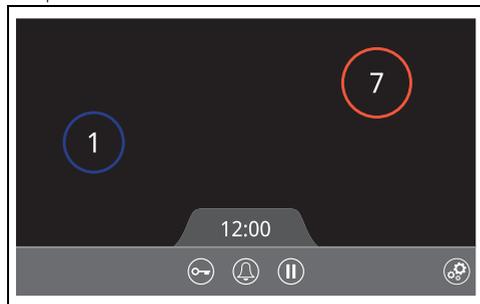
 Pour éviter les erreurs, il est recommandé d'attendre quelques secondes avant de placer ou de déplacer un autre récipient.

### Erreurs de déplacement des récipients

Le système de gestion de l'énergie agit pour limiter la distribution d'énergie si deux récipients présentant une grande différence de niveaux

d'énergie sont placés l'un près de l'autre.  
Pour des raisons de sécurité, c'est toujours le niveau de puissance le plus élevé qui est limité, afin de l'adapter à la proximité d'un autre récipient, dans les deux cas suivants :

- 1 Récipient à haut niveau de puissance placé à côté d'un récipient à faible niveau de puissance.
- 2 Récipient à bas niveau de puissance placé à côté d'un récipient à haut niveau de puissance.



Le récipient ayant le niveau le plus élevé (niveau 7 en rouge) est limité au niveau maximal disponible (niveau 6,5 en blanc).

Touchez l'icône  pour faire apparaître le message d'erreur :



Touchez l'icône  pour clôturer le message d'erreur.

Deux options sont disponibles pour résoudre le conflit :

1. Retirez le récipient dont le niveau est le plus élevé dans les 10 secondes ; le niveau de puissance réglé est rétabli.
2. Acceptez le niveau de puissance maximale disponible sans retirer le récipient ; le message d'erreur disparaît dans les 10 secondes.

### Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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

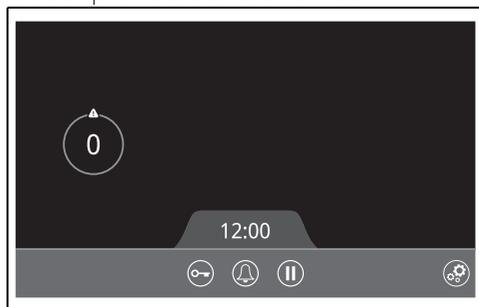
#### Récipients appropriés :

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

#### Récipients inappropriés :

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

Si vous placez un récipient inadapté sur la surface de l'appareil, l'écran l'affiche en gris avec un point d'exclamation en haut :



Si vous sélectionnez la casserole sur l'écran et que vous voulez régler un niveau de puissance (par exemple 5), le numéro du niveau de puissance souhaité est coloré en rouge, indiquant que l'opération ne peut pas être

achevée :



Touchez l'icône  pour faire apparaître le message d'erreur :



Touchez l'icône  pour clôturer le message d'erreur.

Pour résoudre le conflit, retirez la casserole actuelle et utilisez une casserole adaptée à la cuisson à induction.

## Fonctions de la barre de menu

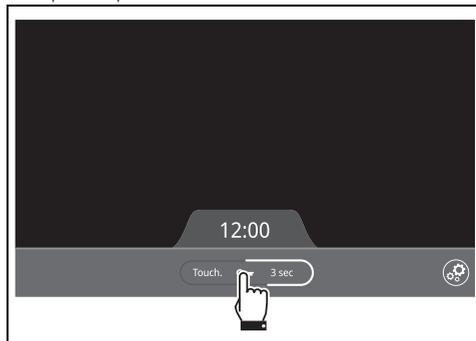
### Verrouillage des commandes

Utilie pour les opérations de nettoyage ou pour empêcher une activation involontaire. Pour activer le verrouillage des commandes, appuyez sur la touche . L'ensemble de l'afficheur, à l'exception de la touche centrale et de la touche  est bloqué.



Pour désactiver le verrouillage de commande, appuyez sur l'icône de la clé et maintenez-la

enfoncée pendant 3 secondes ; une animation indiquera que la désactivation est en cours :

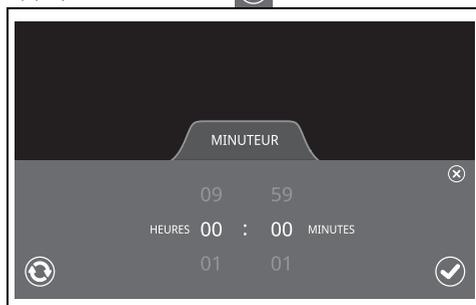


-  Pour des raisons de sécurité, la touche  est toujours active.
- La fonction de verrouillage des commandes reste active même si l'appareil est éteint puis rallumé.
- Toute interruption et rétablissement ultérieur du courant désactive la fonction.

### Minuteur autonome

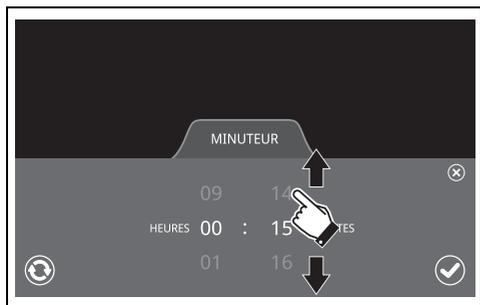
-  Vous pouvez configurer un maximum de 9 heures et 59 minutes.
- L'utilisation du minuteur autonome n'interrompt pas le fonctionnement des zones mais signale à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

Cette fonction permet de régler une minuterie qui émet des signaux sonores à la fin du temps réglé. Pour activer le minuteur autonome, appuyez sur la touche .



Faites défiler les heures et les minutes pour

choisir l'heure souhaitée :



- Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection.
- Appuyez sur la touche  pour réinitialiser le minuteur.
- Appuyez sur la touche  pour fermer le menu du minuteur.

Une fois confirmé, le menu de la minuterie se ferme et le compte à rebours commence, indiqué dans la barre de menu de l'afficheur. Lorsque la minuterie a expiré, appuyez sur « 00:00 » clignotant pour arrêter la sonnerie.

Lorsque la minuterie autonome est activée et que vous souhaitez la modifier ou la désactiver, il suffit d'appuyer sur les chiffres de la minuterie actuelle et de réinitialiser une nouvelle minuterie, en confirmant par , ou bien par  pour la réinitialiser.

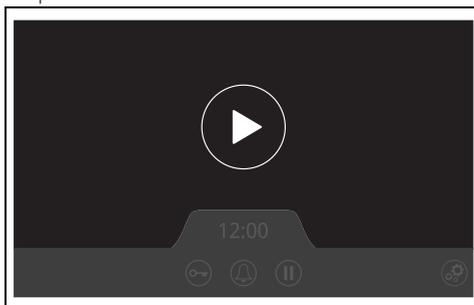
- Lorsque la minuterie a expiré, la sonnerie s'éteint après environ 30 secondes d'inactivité.
- Le menu de la minuterie s'arrête automatiquement après 10 secondes d'inactivité.

### Fonction Pause

- Lorsque cette fonction est active, les zones de cuisson ne génèrent pas de chaleur et toutes les minuteries sont suspendues.

Cette fonction permet de suspendre le fonctionnement de la table de cuisson pendant une période limitée. Pour activer la fonction pause, appuyez sur la touche . La fonction

de pause est maintenant active.



Touchez le symbole de lecture au milieu de l'afficheur pour désactiver la fonction de pause et rétablir la fonctionnalité de l'appareil.



- La durée maximale de la fonction pause est de 10 minutes, après quoi la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
- Les indicateurs de chaleur résiduelle et le système de limitation du temps de cuisson restent actifs.

### Menu réglages

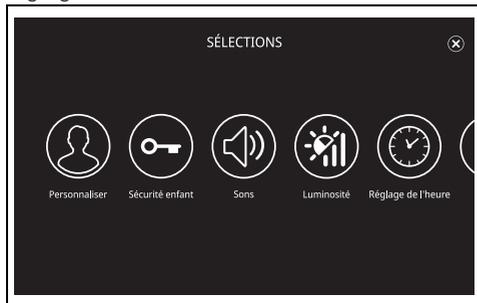
Le menu réglages vous permet de configurer certaines fonctions de l'appareil et de personnaliser l'affichage.

Un total de 7 réglages est disponible :

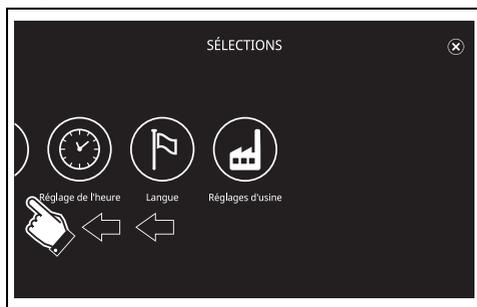
	Personnaliser
	Verrouillage Enfants
	Sons
	Luminosité
	RÉGLAGE DE L'HEURE
	Langue
	Configuration usine

Depuis l'écran d'accueil, appuyez sur la touche  pour faire apparaître le menu des

réglages :



Faites défiler vers la gauche pour afficher les options qui ne sont pas visibles sur le premier écran :

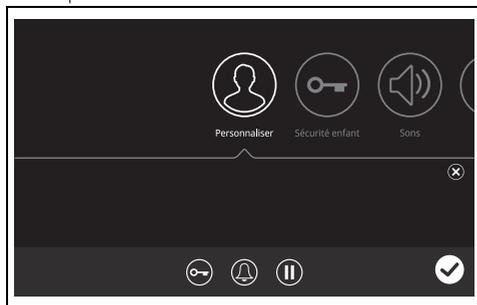


Appuyez sur la touche  pour fermer le menu des programmes à n'importe quel moment.

### Personnaliser

Ce réglage vous permet de masquer ou de rendre visibles les icônes des fonctions de la barre de menu affichées sur l'écran d'accueil.

Appuyez sur l'icône au-dessus de « Personnaliser » pour ouvrir le menu correspondant :



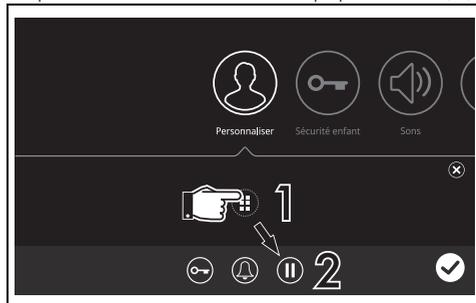
Pour masquer une fonction, il suffit de toucher l'icône correspondante (par exemple l'icône de pause - 1), qui sera amenée dans l'espace

dessus (2).



Désormais, cette fonction ne sera plus affichée dans la barre de menu. Vous pouvez masquer toutes les autres icônes de fonction dans la barre de menu.

Pour rendre visible une fonction cachée, touchez l'icône relative contenue dans l'espace central (par exemple l'icône pause - 1), qui sera amenée à l'intérieur de la barre des menus, toujours à droite des icônes déjà présentes. (2).



- Appuyez sur la touche  pour enregistrer les préférences.
- Appuyez sur la touche  pour éliminer les préférences.

Le menu « Personnaliser » se ferme et le menu réglages réapparaît.

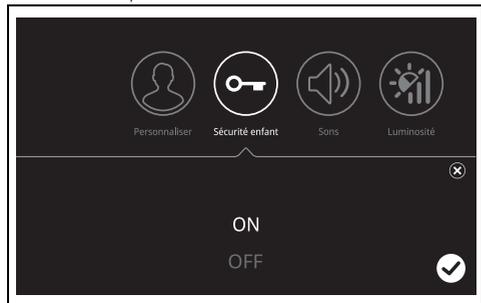
### Verrouillage Enfants

Ce paramètre protège l'appareil contre tout allumage involontaire (par exemple, par des enfants) et fonctionne comme un mot de passe.

Pour activer le réglage, appuyez sur l'icône au-dessus de « Sécurité enfants » pour ouvrir le

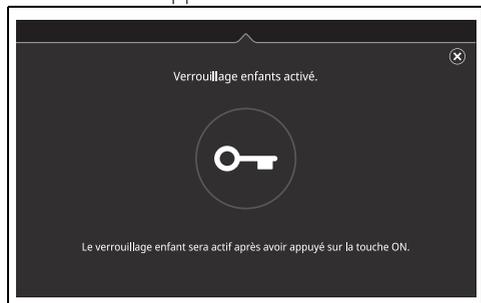
FR

menu correspondant et sélectionnez « ON » :



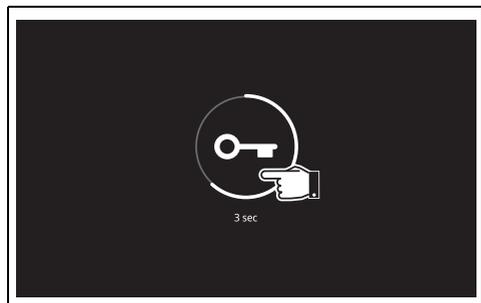
- Appuyez sur la touche  pour annuler.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'écran suivant apparaît :



Appuyez sur  ou attendez quelques secondes pour fermer le message et revenir au menu réglages.

Le réglage de la sécurité enfants sera actif après avoir éteint et rallumé l'appareil à l'aide de la touche , sous la forme de l'écran suivant :



Appuyez sur le symbole de la clé au milieu pendant 3 secondes ; une animation indique que l'affichage est déverrouillé. L'affichage est

maintenant déverrouillé.

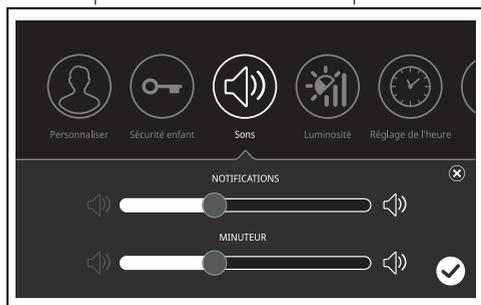


- L'écran de déverrouillage apparaît chaque fois que vous l'éteignez et le rallumez.
- Le déverrouillage de l'affichage ne désactive pas le réglage de la sécurité enfants.
- Toute interruption et rétablissement ultérieur du courant ne désactive pas la fonction.

Pour désactiver le réglage, allez dans le menu des réglages et sélectionnez « OFF » dans le sous-menu « Sécurité enfants ».

## Sons

Ce paramètre vous permet de régler le volume des signaux sonores et des sonneries de l'appareil. Appuyez sur l'icône au-dessus de « Sons » pour ouvrir le menu correspondant.



La barre « Notifications » permet de régler le volume de tous les sons, à l'exception du volume de la sonnerie de la minuterie expirée. La barre « Minuterie » permet de régler uniquement le volume de la sonnerie de la minuterie. L'extrémité gauche d'une barre remet le volume à zéro, tandis que l'extrémité droite amène le volume au maximum.

- Appuyez sur la touche  pour annuler.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

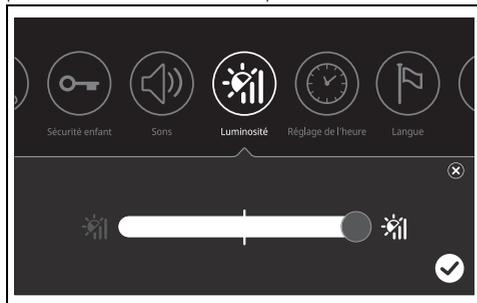


Les sons associés à l'apparition des messages d'erreur et ceux associés à la mise en tension et hors tension de l'appareil ne peuvent pas être réinitialisés.

## Luminosité

Ce réglage définit la luminosité de l'afficheur. Appuyez sur l'icône au-dessus de « Luminosité »

pour ouvrir le menu correspondant.

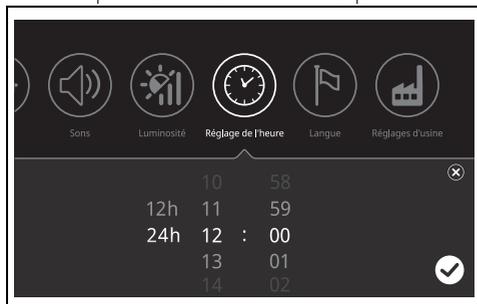


Réglez la luminosité souhaitée à l'aide de la barre.

- Appuyez sur la touche  pour annuler.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

## RÉGLAGE DE L'HEURE

Ce réglage permet de définir l'heure actuelle. Appuyez sur l'icône au-dessus de « Réglage de l'heure » pour ouvrir le menu correspondant.



Faites défiler votre doigt pour sélectionner l'heure et le format d'heure souhaités.

- Appuyez sur la touche  pour annuler.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

## Langue

Ce réglage permet de modifier la langue de l'afficheur. Appuyez sur l'icône au-dessus de « Langue » pour ouvrir le menu correspondant.



Faites défiler votre doigt pour sélectionner la langue souhaitée.

- Appuyez sur la touche  pour annuler.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

## Configuration usine

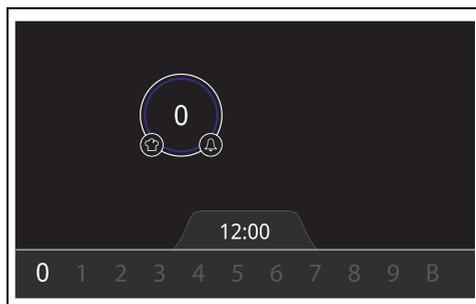
Ce paramètre vous permet de ramener tous les autres paramètres aux paramètres prédéfinis en usine. Appuyez sur l'icône au-dessus de « Configuration usine » pour ouvrir le menu correspondant.



- Appuyez sur la touche  pour annuler.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

## Utilisation de la plaque de cuisson

L'appareil étant allumé, placez un récipient adapté à la cuisson à induction, et non vide, sur la surface en vitrocéramique. L'afficheur représente le récipient sous la forme d'un cercle :



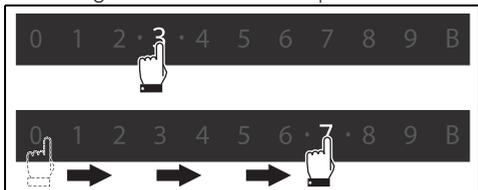
Dès que le récipient est posé, il entre dans le mode de sélection, qui le rend disponible pour la cuisson, accompagné d'un cercle blanc concentrique et des éléments suivants :

 Après quelques instants d'inactivité, le récipient sera désélectionné et vous devrez toucher le récipient sur l'afficheur pour le sélectionner à nouveau.

## 1 Barre des niveaux de puissance



Avec lequel vous pouvez sélectionner le niveau de puissance souhaité. Sélectionnez un niveau de puissance en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur le numéro correspondant.



Vous pouvez sélectionner des niveaux de puissance intermédiaires entre les nombres entiers, qui peuvent être identifiés par les points entre chaque nombre. Par exemple le niveau de puissance 4.5 :



Les mesures suivantes peuvent être prises à tout moment pour empêcher l'appareil de distribuer l'énergie et de chauffer le récipient :

- Sélectionnez le niveau de puissance « 0 » :
- Touchez deux fois le récipient sur l'afficheur.
- Appuyez sur la touche  tout en éteignant l'appareil.

## 2 Icône programmes automatiques (voir les « Fonctions auxiliaires ») :

Ouvre un sous-menu contenant des conseils utiles pour la préparation et la cuisson des aliments.

## 3 Icône cuisson temporisée (voir les « Fonctions auxiliaires ») :

Permet d'activer une minuterie qui désactive la zone cuisson à la fin du temps sélectionné.

## Tableau récapitulatif des niveaux de puissance

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

Les récipients à l'écran sont affichés dans des couleurs différentes selon le niveau de puissance :

- Niveau 0 : bleu
- De 1 à 3,5 : violet/pourpre.
- De 4 à 6,5 : rouge
- De 7 à B : orange.

## Fonction Booster



Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

Pour activer la fonction Booster, sélectionnez le niveau de puissance « B » à l'extrémité droite de la barre.



Pour désactiver la fonction Booster, sélectionnez un autre niveau de puissance.



La fonction Booster reste active pendant un maximum de 10 minutes, après quoi elle est automatiquement désactivée.

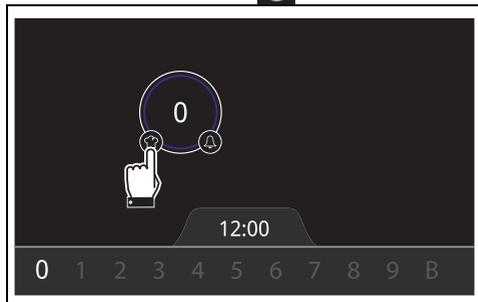
## Fonctions auxiliaires

Les fonctions auxiliaires permettent une fonctionnalité spécifique qui s'applique à un seul récipient.

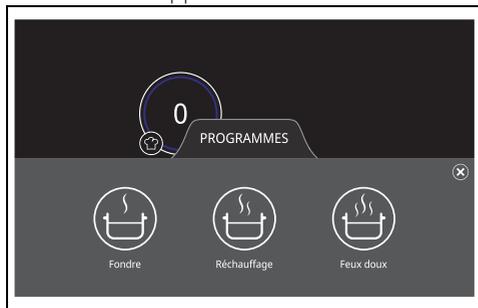
## Programmes automatiques

Il s'agit de fonctions caractérisées par un niveau de puissance prédéfini, utile comme aide à la cuisson proprement dite.

Lorsque l'appareil est allumé et qu'un récipient y est posé, touchez l'icône  :



L'écran suivant apparaît :



**Fondre** : convient pour faire fondre le chocolat ou le beurre.



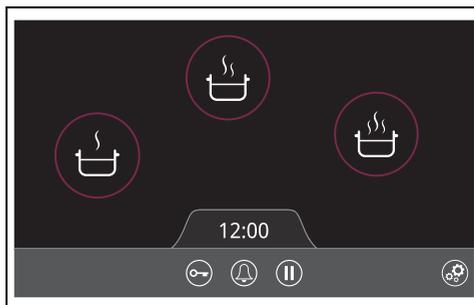
**Chauffage** : utile pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits.



**Feu lent** : convient pour la cuisson à basse température.

- Appuyez sur la touche  pour fermer le menu des programmes.
- Touchez une icône pour activer la fonction correspondante. Le menu programmes se

ferme et la fonction est activée.



Pour désactiver les programmes automatiques :

1. Sélectionnez la casserole à afficher et amenez le niveau de puissance à « 0 ».
2. Appuyez deux fois sur la casserole sur l'afficheur pour désactiver le chauffage rapide du récipient.
3. Accédez au menu des programmes par le bouton  et touchez l'icône du programme que vous souhaitez désactiver.

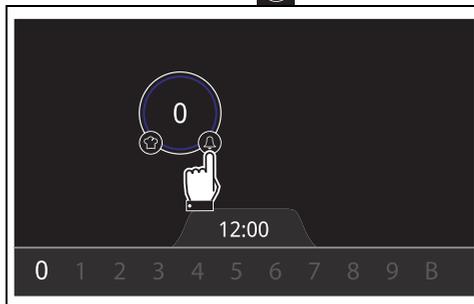
## Cuisson temporisée

Permet d'activer une minuterie qui désactive le chauffage du récipient à la fin du temps programmé, accompagné d'une sonnerie.

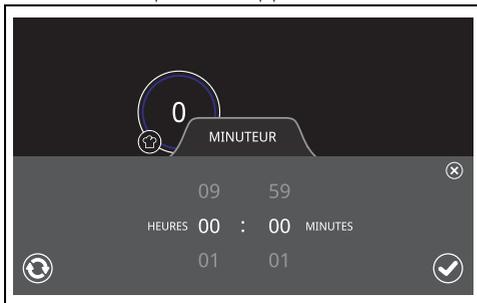


- Cette fonction peut être activée même si le niveau de puissance n'est pas réglé ou si le récipient est détecté comme étant soulevé.
- Vous pouvez configurer un maximum de 9 heures et 59 minutes.

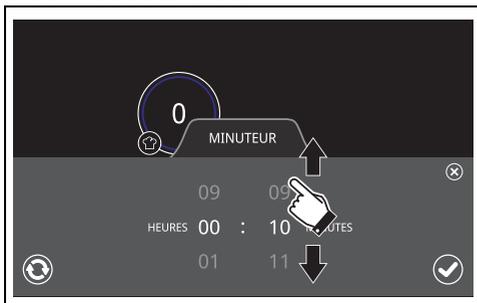
Lorsque l'appareil est allumé et qu'un récipient y est posé, touchez l'icône  :



Le menu correspondant apparaît :

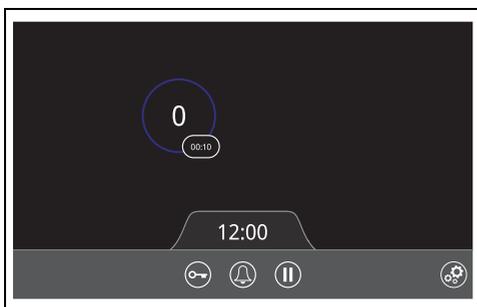


Faites défiler les heures et les minutes pour choisir l'heure souhaitée.



- Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection.
- Appuyez sur la touche  pour réinitialiser le minuteur.
- Appuyez sur la touche  pour fermer le menu du minuteur.

Une fois confirmé, le menu de la minuterie se ferme et le compte à rebours commence, affiché dans le coin inférieur droit du récipient sur l'afficheur.



Lorsque la minuterie a expiré, le chauffage du récipient s'arrête.

Pour arrêter l'alarme, appuyez sur le « 00:00 » clignotant ou soulevez et reposez le récipient après quelques secondes.

Lorsque la minuterie de la casserole est active et que vous souhaitez la modifier ou la désactiver, il suffit d'appuyer sur les chiffres de la minuterie actuelle et de réinitialiser une nouvelle minuterie, en confirmant par , ou bien par  pour la réinitialiser.



- Si vous souhaitez modifier le compte à rebours, le minuteur en cours est suspendu et reprend avec la confirmation d'un nouveau minuteur.
- Lorsque la minuterie a expiré, la sonnerie s'éteint après environ 30 secondes d'inactivité.
- Le menu de la minuterie s'arrête automatiquement après 10 secondes d'inactivité.

## Functionalité de sécurité



Voir Avertissements généraux de sécurité.

### Limitation de la durée de cuisson

L'appareil est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

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

Lorsque le dispositif de limitation du temps est activé, le chauffage du récipient est désactivé.

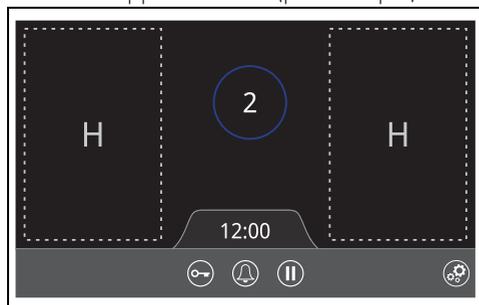
Niveau de puissance	Durée maximum de la cuisson en heures :
Programmes automatiques	2 h
1 et 1,5	10 h
de 2 à 3,5	5 h
4 et 4,5	4 h
5 et 5,5	3 h
de 6 à 8,5	2 h
9	1 h
Booster (B)	10 minutes

### Indicateurs de chaleur résiduelle

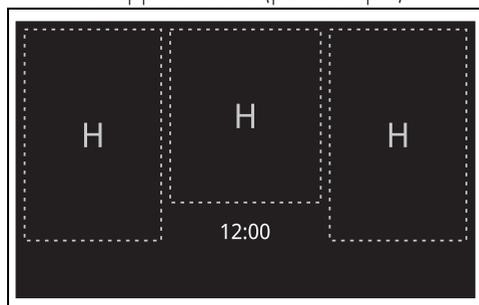
Si la température d'une partie quelconque de la surface vitrocéramique dépasse un certain seuil de sécurité, l'afficheur l'indique sous la forme

d'une zone couvrant un tiers de l'afficheur et avec la lettre « H » au milieu.

- Avec l'appareil allumé (par exemple) :



- Avec l'appareil éteint (par exemple) :



Dans les deux cas, dès que la température d'une zone de cuisson descend sous le seuil de sécurité, l'indicateur de chaleur résiduelle relative disparaît.

### Protection contre la surchauffe

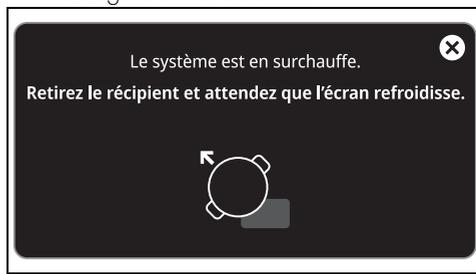
Lorsque vous utilisez l'appareil à pleine puissance pendant une longue période, l'électronique peut avoir du mal à se refroidir si la température ambiante est élevée ou si des récipients chauds se trouvent à proximité de l'afficheur.

Trois seuils de température ont été établis pour protéger les composants internes contre la surchauffe :

- 1 Seuil de température minimale : un message d'avertissement s'affiche (voir « Erreurs de positionnement des récipients »). Dans ce

cas, l'appareil continue à fonctionner normalement.

- 2 Seuil de température intermédiaire : un message d'erreur s'affiche.



Retirez le récipient de l'écran et attendez qu'il refroidisse sans utiliser l'appareil. Lorsque l'afficheur a suffisamment refroidi, le message disparaît et le fonctionnement normal peut reprendre.

- 3 Seuil de température maximale : L'appareil s'éteint en mode automatique. Attendez qu'il refroidisse complètement avant de le rallumer.

### Messages d'erreur

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

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

Les erreurs codifiées telles que :

- « E02 »
- « E2 »
- « Er21 »

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage de la plaque en vitrocéramique



Voir Avertissements généraux de sécurité.

### Nettoyage des surfaces

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

## Nettoyage ordinaire quotidien

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



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



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



Après les opérations de nettoyage, il faut sécher soigneusement l'appareil car les coulées de détergent ou d'eau risquent d'en compromettre le fonctionnement correct ainsi que son aspect esthétique.

## Nettoyage hebdomadaire

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

## Taches d'aliments ou résidus

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles. Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson. Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé. Des zones brillantes peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par

## Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas :

- Contrôlez que la plaque de cuisson est branchée et que l'interrupteur général est activé.
- Contrôlez qu'il n'y a pas de coupures de courant.
- Contrôlez que le fusible ne s'est pas déclenché. Le cas échéant, remplacez le fusible.
- Contrôlez que l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique ne s'est pas déclenché. Le cas échéant, activez de nouveau l'interrupteur.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est ni trop haute ni trop basse.
- Assurez-vous que la plaque dispose d'une bonne ventilation et que les prises d'air sont complètement dégagées.
- Utilisez des casseroles certifiées et testées pour la cuisson à induction.

La plaque de cuisson produit de la fumée :

- Laissez refroidir et nettoyez la plaque après la cuisson.
- Contrôlez que les aliments n'ont pas débordé et éventuellement utilisez un récipient plus grand.

Les fusibles ou l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique se déclenchent continuellement :

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

Présence de cassures ou de fissures sur la plaque de cuisson :

- Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le

# INSTALLATION

## Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

### Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

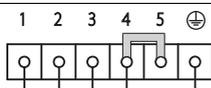
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

#### 380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

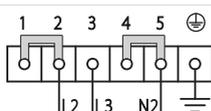
câble pentapolaire



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

4 x 4 mm<sup>2</sup>

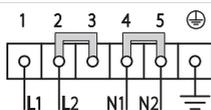
câble tétrapolaire



#### 220-240 V 1N~

5 x 4 mm<sup>2</sup>

câble pentapolaire



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



Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 6033526).



Pour tous les branchements, utilisez toujours le shunt fourni.

### Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète

dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

### Pour le marché australien/néo-zélandais :

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

### Menu de gestion de la puissance (exclusivement pour l'installateur)



Il est possible de sélectionner d'un minimum de 2,4 kW à un maximum de 11,0 kW ; cette dernière valeur est pré-réglée en usine.

Le menu de gestion de la puissance vous permet de sélectionner la puissance maximale distribuée par l'appareil.

Pour accéder au menu :

1. Débranchez l'appareil du courant.
2. Rebranchez l'appareil.
3. Dans un délai d'1 minute, touchez simultanément les coins inférieur droit et gauche de l'afficheur pendant quelques instants :



L'écran suivant apparaît :



Défilez avec le doigt les différentes valeurs de puissance disponibles, sélectionnables selon des intervalles de 0,1 kW. (fonction Eco-Logic Advance).

- Appuyez sur  pour confirmer la sélection.
- Appuyez sur  pour annuler.

Dans les deux cas, on sort du menu de gestion de la puissance et on retourne à l'écran avec l'heure actuelle. Sur cet écran, il est possible d'accéder de nouveau au menu de gestion de la puissance en suivant les instructions au point 3.



Le menu de gestion de la puissance se ferme automatiquement après 2 minutes d'inactivité.

## Découpe du plan de travail

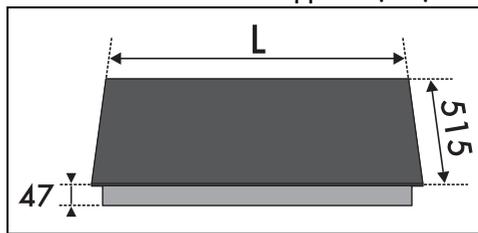
### Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation



Voir Avertissements généraux de sécurité.

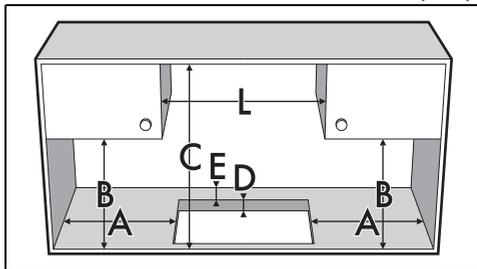
- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants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

### Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



L 913

### Dimensions du meuble d'encastrement (mm)



A min. 50

B min. 460

C min. 750

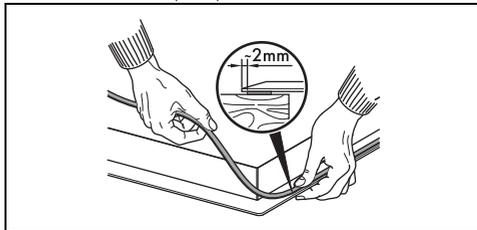
D 20 ÷ 60

E min. 50

L 913

### Joint de la plaque de cuisson

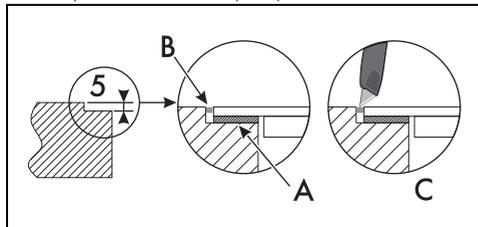
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la plaque de cuisson.



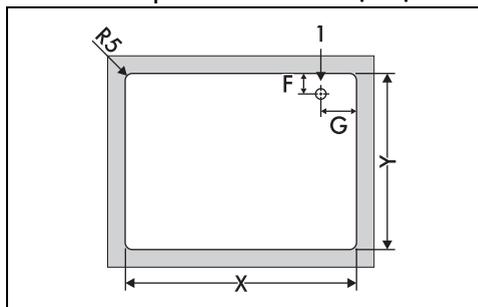
Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Dans ce cas, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

En cas d'encastrement à ras, après avoir étalé le joint autocollant (A) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé la plaque de cuisson au moyen de brides, remplissez les

bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements. Pour démonter la plaque de cuisson, coupez le silicone avec un cutter avant d'essayer d'extraire la plaque (C).



### Encastement partiellement à ras (mm)



X 916

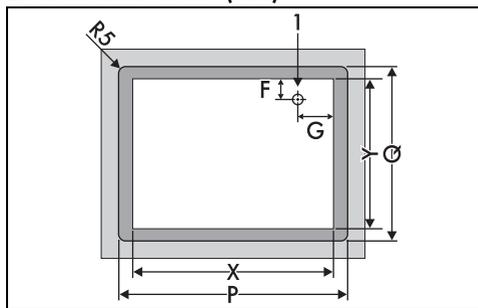
Y 500

F 40

G 57

1 Branchement électrique

### Encastement au ras (mm)



X 916

Y 500

P 934

Q 519

F 40

G 57

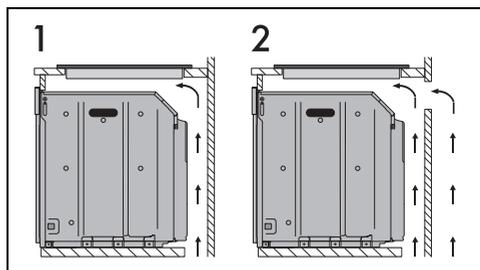
1 Branchement électrique

## Encastement

### Sur le compartiment d'encastement du four

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

FR

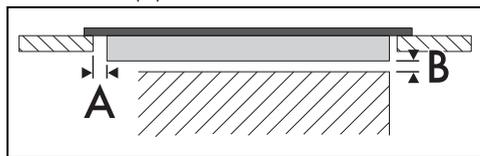


1 Avec une ouverture sur le fond

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

### Bonne ventilation

Pour assurer une bonne circulation de l'air, il est nécessaire de maintenir une distance minimale entre l'arrière de l'appareil et le meuble encastré (A) et entre la paroi inférieure de l'appareil et un autre meuble ou appareil placé sous celui-ci (B).



A min. 10 mm

B min. 2 mm

### Pour l'installateur

#### Indications pour le branchement électrique

- En cas de raccordement avec une fiche (si elle est présente), cette dernière doit toujours rester accessible après l'installation.
- Ne pliez ou ne coincez pas le câble d'alimentation.
- Utilisez des câbles flexibles et résistants à la chaleur (par exemple SiHF-J).
- Appliquez des cosses aux extrémités des câbles avant de les brancher au générateur

à induction.

- À l'intérieur de la boîte de jonction (si elle est présente), gardez les câbles individuels aussi courts que possible.
- Les câbles maintenus ensemble à l'aide de serre-câbles doivent être conservés aussi longs que possible.
- Une mise à la terre et une isolation correctes (vérifiées par des tests de haute tension) sont obligatoires conformément à la norme EN 50106.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, appliquez la tension de fonctionnement progressivement, et non brusquement.

### **Indications générales**

- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- Un test fonctionnel doit être effectué pour déterminer la bonne efficacité du système de détection automatique des récipients, sur toute la surface de la plaque.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.