

Sommaire

1 Avertissements	104
1.1 Avertissements généraux de sécurité	104
1.2 But de l'appareil	108
1.3 Responsabilité du fabricant	108
1.4 Ce manuel d'utilisation	108
1.5 Plaque d'identification	108
1.6 Élimination	109
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	110
2 Description	111
2.1 Description générale	111
2.2 Symboles	114
2.3 Accessoires disponibles	115
3 Utilisation	116
3.1 Avertissements	116
3.2 Précautions	117
3.3 Première utilisation	117
3.4 Utilisation des brûleurs à gaz	118
3.5 Utilisation des plaques à induction	120
3.6 Conseils pratiques	132
4 Nettoyage et entretien	133
4.1 Avertissements	133
4.2 Nettoyage de l'appareil	133
4.3 Que faire si...	135
5 Installation	136
5.1 Indications de sécurité	136
5.2 Découpe du plan de travail	136
5.3 Encastrement	138
5.4 Raccordement du gaz	140
5.5 Adaptation aux différents types de gaz	143
5.6 Branchement électrique	150
5.7 Pour l'installateur	152

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Ces instructions sont exclusivement valables pour les pays de destination indiqués sur la plaque des caractéristiques appliquée sur l'appareil.

Cette plaque de cuisson encastrable appartient à la classe 3.

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

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



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 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, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- 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.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- 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.



- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Pendant l'utilisation 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'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- N'utilisez pas de vaporisateurs à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

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 pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.



Avertissements

- 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 posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.

Installation

- Cet appareil **ne doit pas être installé** sur des bateaux ou des caravanes.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- 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.
- 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 au gaz.



- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- 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.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- L'éventuel remplacement du câble de branchement électrique doit être effectué exclusivement par du personnel technique autorisé.

Pour cet appareil

- 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.
- 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 s'ils sont pointus.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.



Avertissements

- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpelez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

1.2 But de l'appareil

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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

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

1.4 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.5 Plaque d'identification

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



1.6 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

- 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.



Avertissements

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

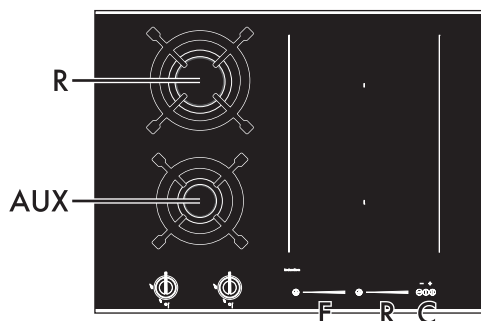
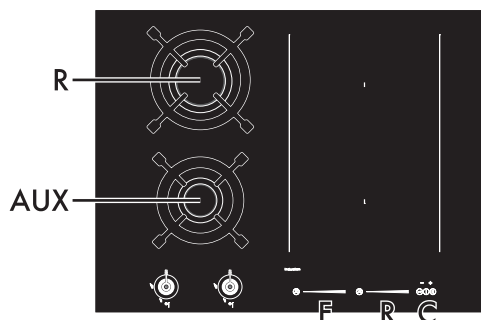
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



65 cm

AUX = Auxiliaire

R = Rapide

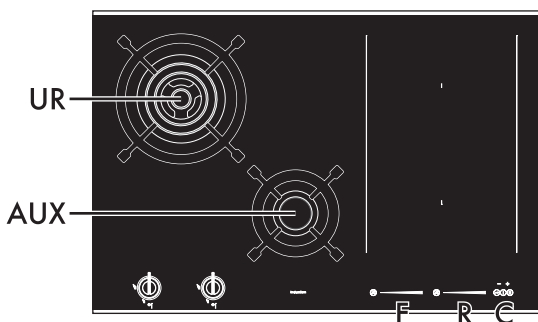
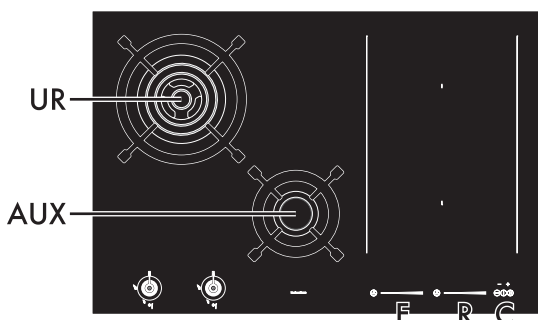
F = Commandes plaque avant

R = Commandes plaque arrière

C = Zone commandes générales



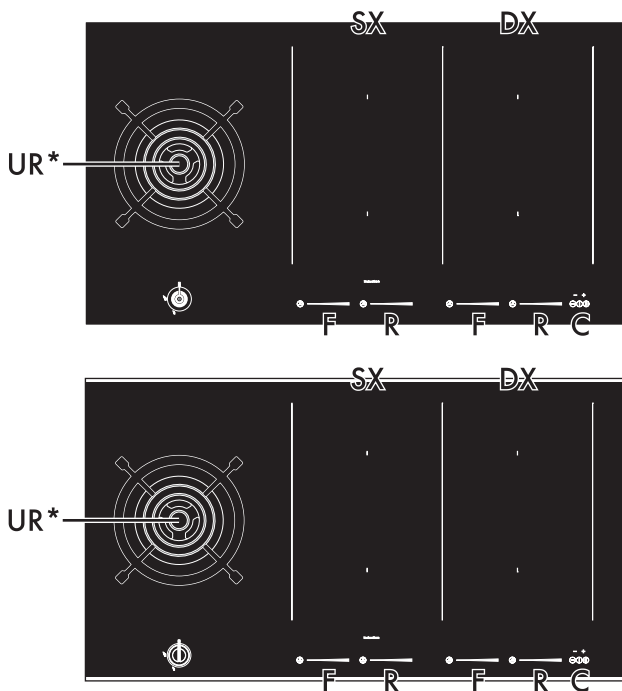
Description



75 cm

AUX = Auxiliaire
UR = Ultra-rapide

F = Commandes plaque avant
R = Commandes plaque arrière
C = Zone commandes générales



90 cm

UR* = Ultra-rapide

SX = Zone de cuisson à induction gauche

DX = Zone de cuisson à induction droite

F = Commandes plaque avant

R = Commandes plaque arrière

C = Zone commandes générales



Description

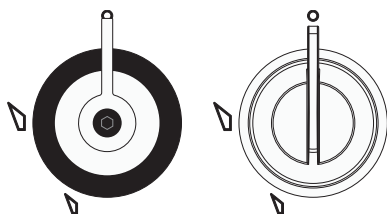
2.2 Symboles

Zones de cuisson à gaz

□ | Zone Arrière

□ | Zone Avant

Manettes brûleurs



Utiles pour allumer et régler les brûleurs de la plaque de cuisson. Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme. Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

Tableau des puissances absorbées

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

Zones de cuisson à induction

 Touche On/Off : allume ou éteint la plaque de cuisson.

 Touche pause : interrompt la cuisson.

 Touche verrouillage des commandes : empêche la pression accidentelle des commandes.

 Touche augmentation : augmente le temps de cuisson ou du minuteur.

 Touche diminution : diminue le temps de cuisson ou du minuteur.



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

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

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



Avantages de la cuisson par induction

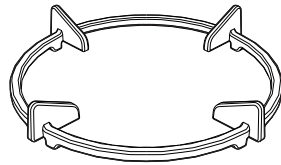


L'appareil est équipé d'un générateur à induction pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromagnétique qui induit un courant thermique à la base de la casserole. Dans la zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transmise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

- 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.

2.3 Accessoires disponibles

Grille de support Wok



Utile si l'on utilise des récipients « WOK ».



Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'écouler.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- 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.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction. Laissez-les refroidir avant de procéder à un éventuel nettoyage.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- 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.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'appliquez pas de feuilles d'aluminium pour couvrir les brûleurs ou la plaque de cuisson.
- 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.
- Il est déconseillé d'utiliser des casseroles en terre cuite ou en pierre ollaire pour la cuisson ou le réchauffage des aliments.
- 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.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- N'utilisez pas la plaque comme surface d'appui.



Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés, de vaisselle et de boîtes en plastique pour la cuisson.
- En cas de lézardes, de fissures ou s'il est impossible d'éteindre l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'assistance.

3.2 Précautions

La fuite de gaz peut provoquer une explosion.

En cas d'odeur de gaz ou de pannes de l'installation de gaz :

- Fermez immédiatement l'alimentation du gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement toutes les flammes libres et les cigarettes.
- N'allumez pas d'interrupteurs de courant ou d'appareils et n'extrayez aucune prise de courant. N'utilisez pas de téléphones ni de portables à l'intérieur de l'édifice.
- Ouvrez les fenêtres et aérez la pièce.
- Appelez le service après-vente ou l'organisme fournisseur de gaz.

Fonctionnement anormal

Une quelconque des conditions suivantes doit être considérée un fonctionnement anormal et nécessite une demande d'intervention :

- Endommagement des ustensiles de cuisine.
- Allumage incorrect des brûleurs.
- Difficultés des brûleurs à rester allumés.
- Extinction des brûleurs pendant le fonctionnement.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le Service après-vente autorisé de votre zone.

3.3 Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes des accessoires (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).



Utilisation

3.4 Utilisation des brûleurs à gaz

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.

Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longtemps.

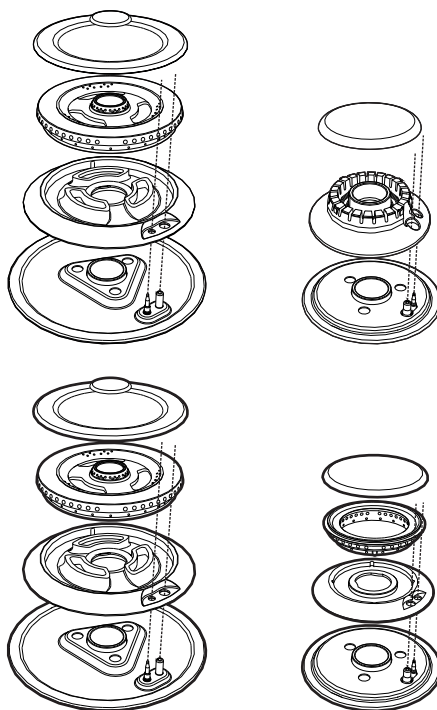


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

Ramenez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

Position correcte des couronnes et des chapeaux

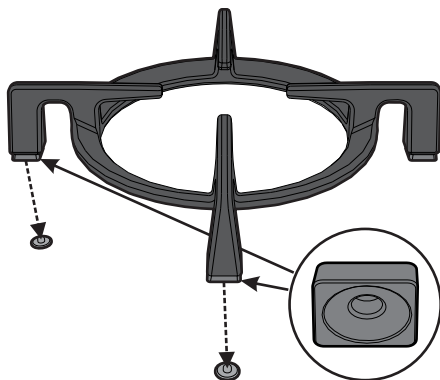
Avant d'allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices des brûleurs soient bien en face des bougies et des thermocouples. Contrôlez également que les embrayages des couronnes pénètrent correctement à l'intérieur des orifices du brûleur.





Position correcte des grilles

Sous les grilles se trouvent des éléments en silicone concaves à fixer sur l'axe de fixation sur la plaque de cuisson.



Assurez-vous que les grilles sont simplement centrées sur les brûleurs correspondants, sans contraindre ces dernières à rester soulevées ou inclinées ; le cas échéant, recommencez les opérations de positionnement.

En cas d'instabilité particulière d'une casserole, contrôlez que les grilles sont correctement positionnées.

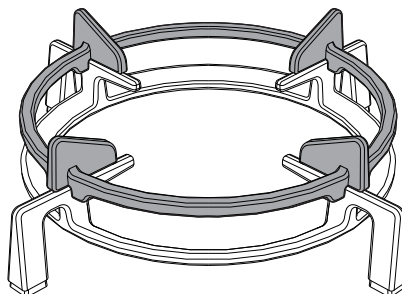
Diamètres des récipients



- **AUX** : de 8 à 18 cm.
- **R** : de 20 à 26 cm.
- **UR** : de 20 à 30 cm.

Croisillons réducteurs

Le croisillon réducteur doit être posé sur la grille de la plaque de cuisson. Assurez-vous qu'il est positionné de façon correcte.



FR

Utilisation d'un gril à viande

Si vous souhaitez utiliser un gril à viande, vous devez prendre quelques précautions :

- on peut préchauffer le gril à viande sur le brûleur, à la puissance maximale, pendant un maximum de 10 minutes ;
- il est recommandé de choisir une puissance réduite pour la cuisson des aliments ;
- veillez à ce que les flammes du brûleur ne dépassent pas du bord du gril à viande ;
- maintenez une distance minimale de 150 mm entre le mur latéral et le bord du gril à viande ;
- ne placez pas le gril à viande simultanément sur plusieurs brûleurs.



Utilisation

3.5 Utilisation des plaques à induction



Durant la première connexion au réseau électrique, un contrôle automatique allume tous les voyants pendant quelques secondes.

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Utilisez la plaque de cuisson à induction par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control. Effleurez un symbole de la surface en vitrocéramique. Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.

Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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

Récipients appropriés :

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

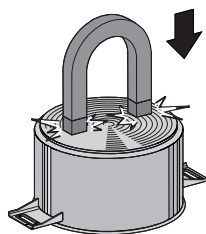
Récipients inappropriés :

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

Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant au fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction.

Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser dans la casserole une petite quantité d'eau, posez-la sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le

symbole  s'affiche, cela signifie que la casserole n'est pas appropriée.



Utilisez exclusivement des récipients ayant un fond parfaitement plat, indiqués pour les plaques à induction. L'utilisation des casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficacité du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.

Diamètre minimum des casseroles

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



Limitation de la durée de cuisson

La plaque de cuisson est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

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

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

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

Niveau de puissance	Durée maximum de la cuisson
1	8 heures et demie
2	6 heures et demie
3	5 heures et demie
4	4 heures et demie
5	3 heures et demie
6	2 heures et demie
7	2 heures et demie
8	2 heures
9	1 heure et demie

Protection contre la surchauffe

Lorsque vous utilisez la plaque 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.

Niveaux de puissance

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

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
1 - 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)
3 - 4	Cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
7 - 8	Rôtir, rissoler avec de la farine
9	Rôtir
p *	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximale)

* voir la fonction Power

Allumage/extinction de la plaque de cuisson

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



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



Utilisation

Allumage automatique de la zone de cuisson

Après avoir allumé la plaque :

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



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

indiquée est de .

Réglage de la zone de cuisson

Après avoir allumé la plaque de cuisson :

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

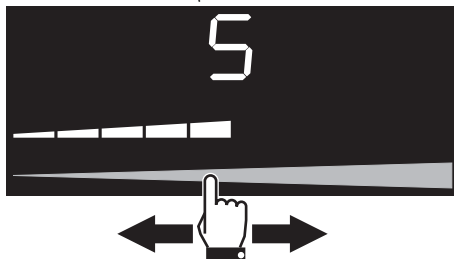


L'afficheur de la zone de cuisson utilisée s'allume : la valeur de la puissance

indiquée est de .

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

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



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

Extinction de la zone de cuisson

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



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



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



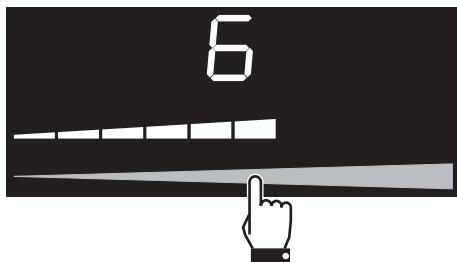
Sélection rapide



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

Après avoir allumé la plaque de cuisson :

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



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

Fonction Power



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

Après avoir allumé la plaque de cuisson :

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



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

indiquée est de **1**.

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



L'afficheur de la zone de cuisson utilisée

indique la valeur **P**.

Il est possible d'activer rapidement la fonction Power.

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



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



Utilisation

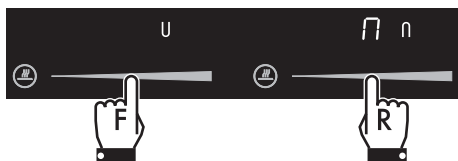
Fonction Multizone



Cette fonction permet de : piloter simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) pour l'utilisation de casseroles comme poissonières ou récipients de forme rectangulaire.

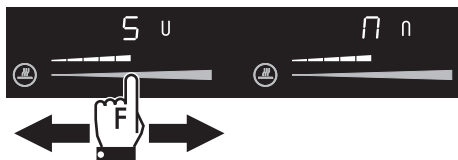
Après avoir allumé la plaque de cuisson :

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



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

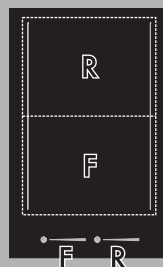
2. Agissez sur la barre de défilement à gauche pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.



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



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



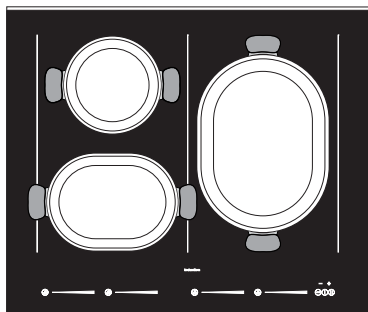
Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de la puissance sur les deux plaques impliquées.



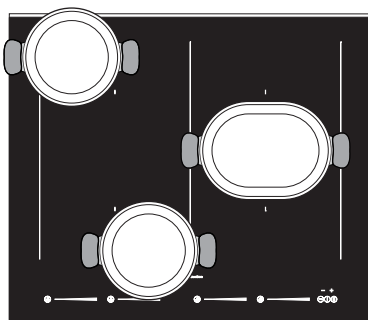
Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Power sur les zones intéressées.



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



Exemple de positionnement correct de casseroles



Exemple de positionnement incorrect de casseroles

Pour désactiver la fonction Multizone : placez simultanément un doigt sur la barre de défilement à gauche et un doigt sur la barre de défilement à droite des zones de cuisson à désactiver.

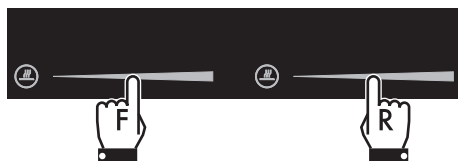


Tableau des indications de cuisson

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

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



Utilisation

Chaleur résiduelle



Utilisation impropre Risque de brûlures

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

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

Fonction Melting



Cette fonction permet de décongeler les aliments.

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

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

Pour désactiver la fonction Melting :

- Appuyez trois fois sur la touche fonctions spéciales .

Fonction Maintien au chaud



Cette fonction permet de garder les aliments cuits au chaud

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

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

Pour désactiver la fonction Maintien au chaud :

- Appuyez deux fois sur la touche fonctions spéciales .

Fonction Simmering



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

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

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

Pour désactiver la fonction Simmering :

- Appuyez une fois sur la touche fonctions spéciales .



Fonction Pause



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

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

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



Toutes les touches de la plaque de cuisson se désactivent à l'exception de la touche de verrouillage des commandes.

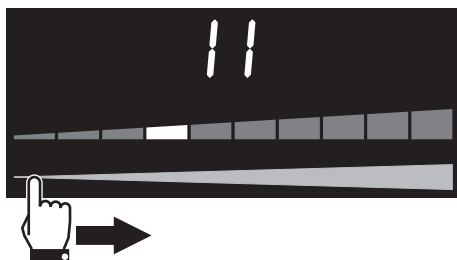
Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez sur la touche .

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

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



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

Verrouillage des commandes



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

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

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



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

Pour désactiver le Verrouillage des commandes :

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



Utilisation

Minuteur



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

Pour activer le minuteur, après avoir activé la plaque de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur **+** et **-**.

L'afficheur montre l'indicateur de temps

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

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

L'afficheur est réglé « minutes.secondes ».

À la première pression de la touche du minuteur **+** 1 minute sera réglée

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

- appuyez sur la touche du minuteur **-** de 1 à 5 fois pour sélectionner un minuteur inférieur à la minute (de **0.50** à **0.10** secondes).

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

Si le réglage excède 9 minutes **9.00** le message **min** s'affichera sous l'indicateur de temps et l'afficheur sera réglé « heures.minutes » **1.59** (jusqu'à un maximum réglable de 1 heure et 59 minutes).

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



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



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

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

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

Désactivation du minuteur

Pour désactiver le minuteur pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off .

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

2. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur **+** et **-**.

Le compte à rebours est interrompu.

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



Cuisson temporisée



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

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

1. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur **+** et **-**.

L'afficheur montre l'indicateur de temps

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

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

L'afficheur est réglé « minutes.secondes ». Si le réglage excède 9 minutes **9.00** le message s'affichera **min** sous l'indicateur de temps et l'afficheur sera réglé « heures.minutes » **1.59** (jusqu'à un maximum réglable de 1 heure et 59 minutes).

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

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

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



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

Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

Pour modifier la cuisson temporisée pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off **⏻**.
- La DEL au-dessus de la touche On/Off **⏻** s'allume.
2. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur **+** et **-**.
- Le compte à rebours est interrompu.
3. Appuyez sur les touches du minuteur **+** et **-** pour modifier la programmation de la cuisson temporisée.

Pour désactiver la cuisson temporisée pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off **⏻**.
- La DEL au-dessus de la touche On/Off **⏻** s'allume.
2. Appuyez simultanément sur les touches du minuteur **+** et **-**.
- Le compte à rebours est interrompu.
3. Maintenez la touche du minuteur **-** enfoncée jusqu'à annuler le compte à rebours.



Utilisation

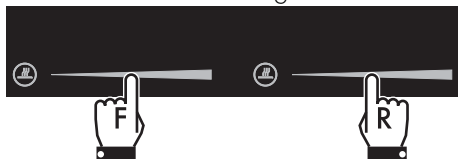
Mode show-room (uniquement pour les exposants)



En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

Pour activer le mode show-room :

1. Assurez-vous que l'appareil soit débranché du réseau électrique depuis au moins 10-15 secondes.
2. Raccordez l'appareil au réseau électrique.
3. Dans un délai de 2 minutes appuyez simultanément sur la touche verrouillage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes jusqu'au déclenchement du signal sonore.
4. Placez simultanément un doigt sur la barre de défilement à gauche et un doigt sur la barre de défilement à droite des zones de cuisson les plus proches de la zone des commandes générales.



Un signal sonore se déclenchera et le message **CF6** apparaîtra à l'écran sur la zone des commandes générales.

5. Appuyez sur la touche pause  jusqu'à ce que le message **_0_** apparaisse sur la zone des commandes générales. Le message  sera affiché sur la barre de défilement à gauche.

6. Placez un doigt sur la partie supérieure de la barre de défilement à gauche jusqu'à ce que le message s'affiche .



7. Appuyez simultanément sur la touche verrouillage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes.
8. Maintenez la touche On/Off  enfoncée pendant au moins 1 seconde pour allumer l'appareil en mode show-room.

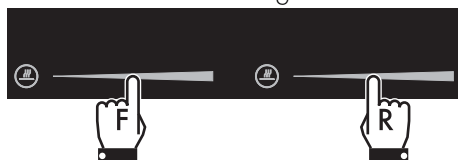


Quand le mode show-room est actif, à l'allumage de l'appareil, sur la zone des commandes générales apparaîtra le message **_0_** pendant quelques secondes et sur les barres de défilement apparaîtra le message .



Pour désactiver le mode show-room :

1. Assurez-vous que l'appareil soit débranché du réseau électrique depuis au moins 10-15 secondes.
2. Raccordez l'appareil au réseau électrique.
3. Dans un délai de 2 minutes appuyez simultanément sur la touche verrouillage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes jusqu'au déclenchement du signal sonore.
4. Placez simultanément un doigt sur la barre de défilement à gauche et un doigt sur la barre de défilement à droite des zones de cuisson les plus proches de la zone des commandes générales.



Un signal sonore se déclenchera et le message **CF6** apparaîtra à l'écran sur la zone des commandes générales.

5. Appuyez sur la touche pause  jusqu'à ce que le message **_0_** apparaisse sur la zone des commandes générales. Le message  sera affiché sur la barre de défilement à gauche.
6. Placez un doigt sur la partie inférieure de la barre de défilement à gauche jusqu'à ce que le message  s'affiche.



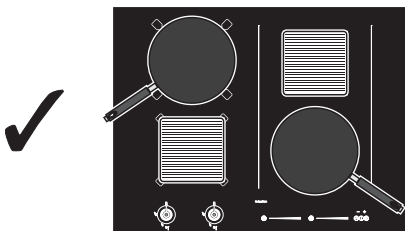
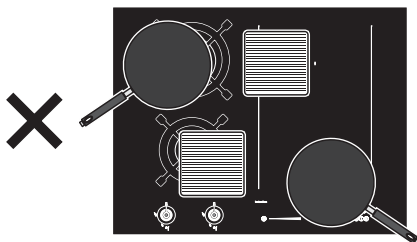
7. Appuyez simultanément sur la touche verrouillage des commandes  et sur la touche pause  pendant quelques secondes.

Le mode show-room est maintenant désactivé.



3.6 Conseils pratiques

- Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.
- Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande (non fournis) doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager la plaque de cuisson ou le plan de travail.



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



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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas sur la plaque de cuisson de matériaux ou de substances (plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre durant la cuisson.
- Nettoyez constamment les touches à capteur et n'y posez aucun type d'objet.

4.2 Nettoyage de l'appareil

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.

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



Nettoyage et entretien

Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

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

Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre.

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

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

Les **changements de couleur** n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé.

Des **zones brillantes** peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

Grilles de la plaque de cuisson

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation. Séchez-les et repositionnez-les sur la plaque de cuisson.



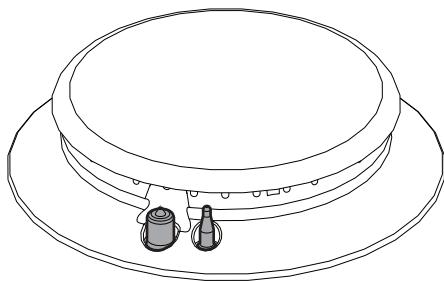
Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Couronnes et chapeaux

Les couronnes et les chapeaux sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez-les avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.

Bougies et thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



4.3 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.

La plaque de cuisson produit de la fumée :

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

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

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

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

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



Installation

5 Installation

5.1 Indications de sécurité



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

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.

Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (**>90°C**), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.



La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.

Respectez également les distances minimales des découpes de la plaque à l'arrière d'après les illustrations de montage.

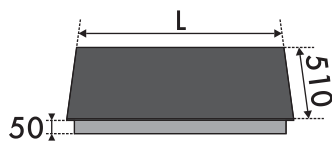
5.2 Découpe du plan de travail



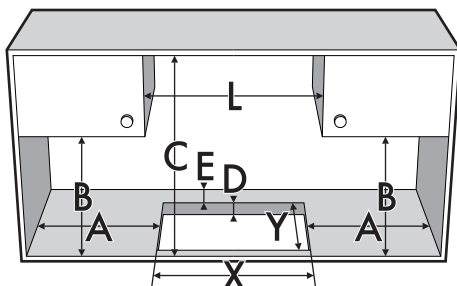
Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

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

Faites une ouverture dans le plan de travail du meuble des dimensions indiquées (mm).



L	X	Y
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	560 ÷ 564	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486



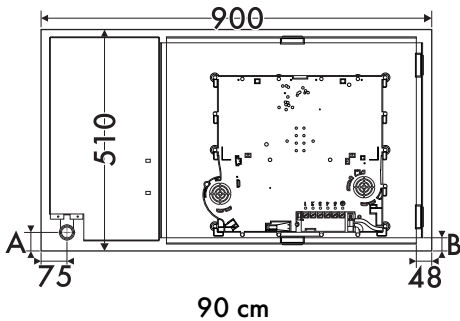
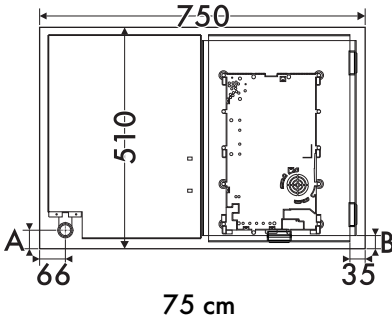
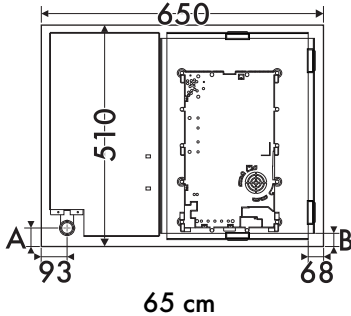
A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40 ÷ 60	min. 50



Dimensions de l'appareil (mm)

Position des branchements du gaz et électriques.

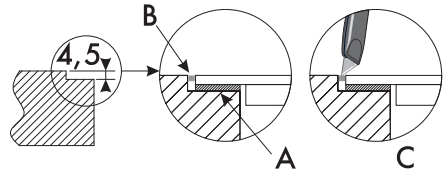
(vue du bas)



Encastrement au ras (version sans listel uniquement)

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

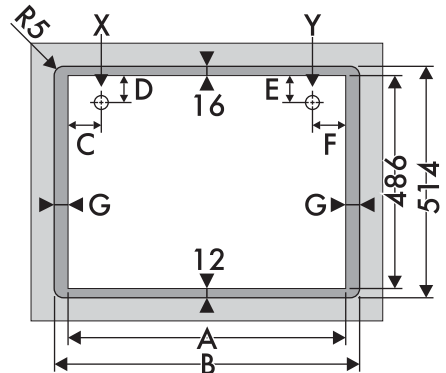
Pour démonter le plan de cuisson, coupez le silicone avec un cutter avant d'essayer d'extraire l'appareil (C).



Dimensions encastrement du plan de cuisson au ras (mm)

X = Raccordement du Gaz

Y = Branchement électrique



A	B	C	D	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

A	35
B	34,5



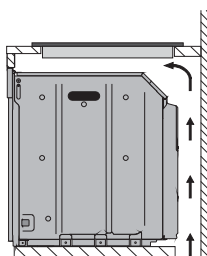
Installation

5.3 Encastrement

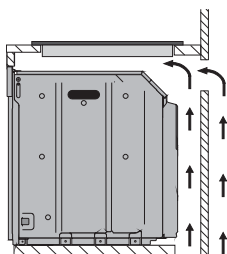
Sur le compartiment d'encastrement du four

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

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



avec une ouverture sur le fond



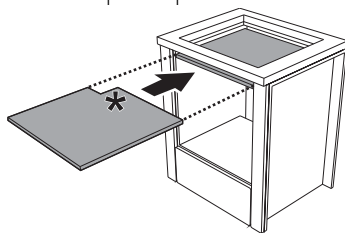
avec une ouverture sur le fond et à l'arrière



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

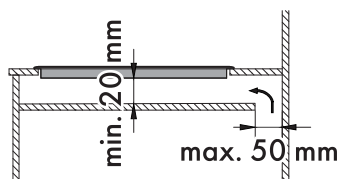
Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

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

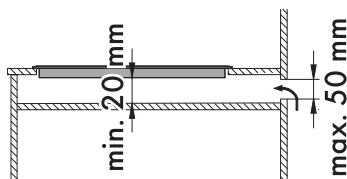


***(mm) 150 x 150**

nécessaire pour le branchement du gaz



avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture à l'arrière



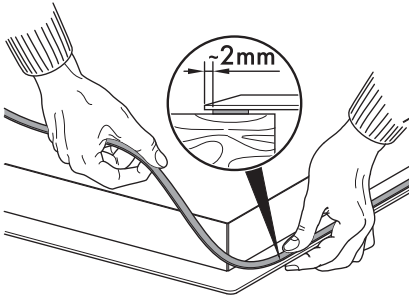
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.



Joint de la plaque de cuisson

Avec plaque en verre

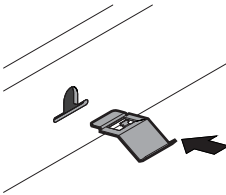
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la plaque de cuisson.



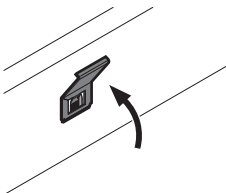
Pinces de fixation

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

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

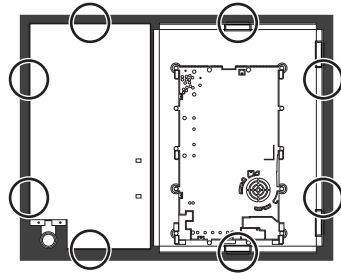


2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.

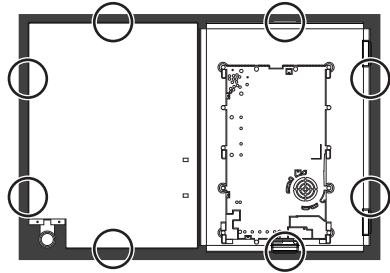


Emplacement encoche pour les pinces

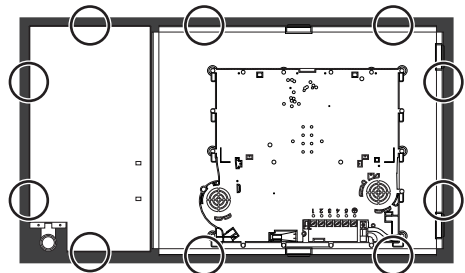
(vue du bas)



65 cm



75 cm



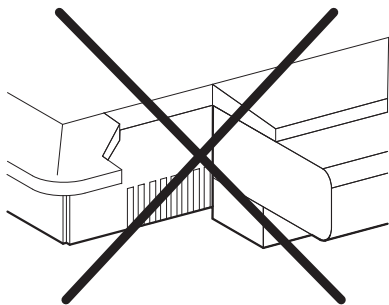
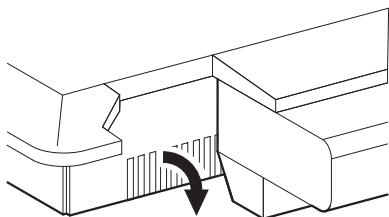
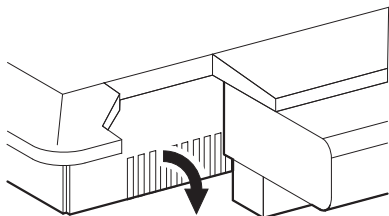
90 cm



Installation

Aération

Ci-dessous sont illustrés deux cas d'installation adaptée à une ventilation correcte et un cas d'installation erronée à éviter.



5.4 Raccordement du gaz



**Fuite de gaz
Danger d'explosion**

- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.

Informations générales

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tube rigide en cuivre ou avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur.

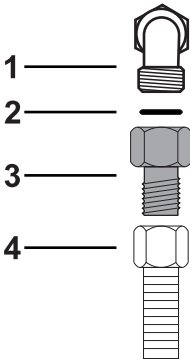
Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « 5.5 Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté ½ pouce gaz externe (ISO 228-1).



Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

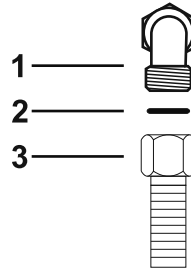
Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (filet ½ pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni. Appliquez du matériau isolant sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.



Raccordement avec un tuyau flexible en acier

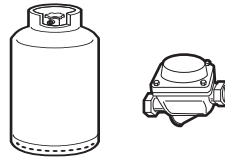
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



Raccordement au gaz liquide

Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.



La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Type de gaz et Pays d'appartenance ».



Installation

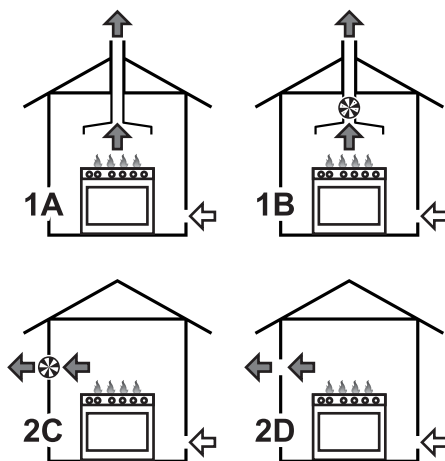
Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.

À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



- 1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte
- 2 Évacuation en l'absence d'une hotte

- A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel
- B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur
- C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou par la vitre de la fenêtre
- D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur



- Air
- Produits de combustion
- Ventilateur électrique



5.5 Adaptation aux différents types de gaz

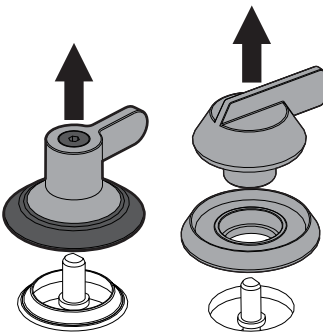
En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs puis régler l'air primaire. Pour remplacer les injecteurs et régler les brûleurs, démontez la plaque de cuisson.



Pour pouvoir effectuer le remplacement des injecteurs, l'appareil doit être démonté du meuble encastrable.

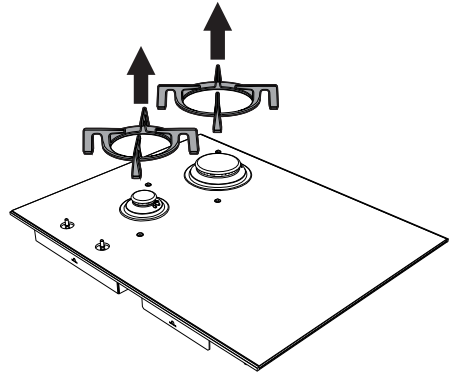
Démontage de la plaque

1. Tirez la manette et les rosaces des manettes (le cas échéant) vers le haut pour les enlever.

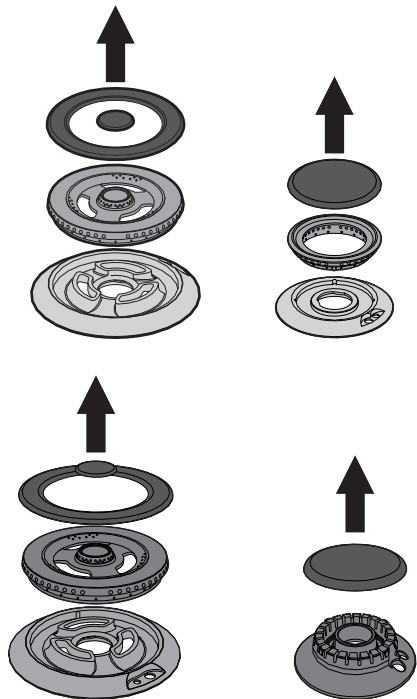


Entre la manette et la rosace (selon le modèle) il y a un ressort non représenté sur la figure.

2. Enlevez les grilles de la plaque de cuisson.



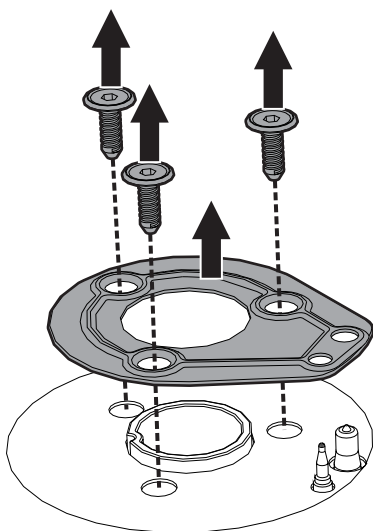
3. Enlevez les couronnes et les chapeaux correspondants.





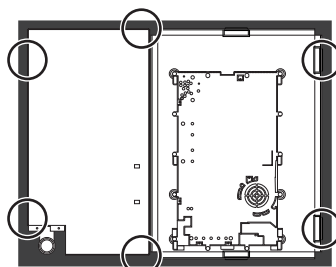
Installation

4. Enlevez les vis de fixation de la plaque ainsi que les plaquettes relatives à chaque zone des brûleurs.

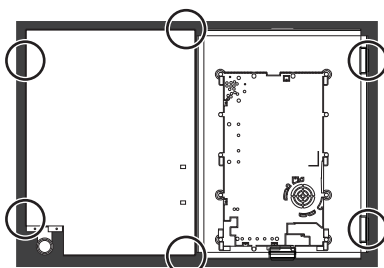


5. Dévissez les 6 vis qui fixent la plaque en verre au carter (voir les figures ci-dessous pour identifier la position).

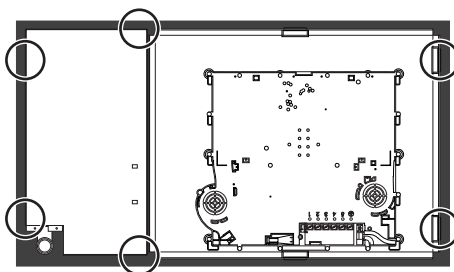
(vue du bas)



65 cm



75 cm



90 cm



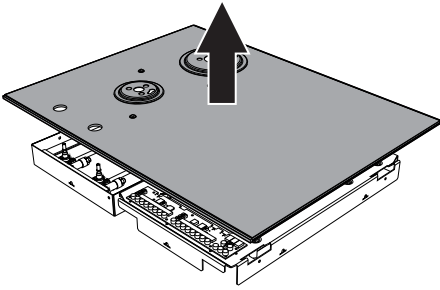
Si le brûleur UR est présent, il faut dévisser l'écrou qui fixe le thermocouple à la plaque (CH8).



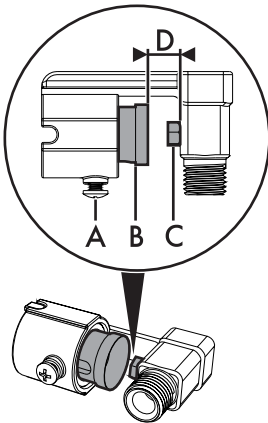
Sous les plaquettes il pourra y avoir des joints à la hauteur d'une bougie et du thermocouple. Faites attention.



6. Enlevez la plaque en verre.



Remplacement des injecteurs



1. Desserrez la vis **A** et poussez à fond le régulateur d'air **B**.
2. Avec une clé fixe, démontez les injecteurs **C** et montez ceux indiqués pour le nouveau type de gaz, en suivant les indications figurant dans les tableaux correspondants (voir « Type de gaz et Pays d'appartenance »).

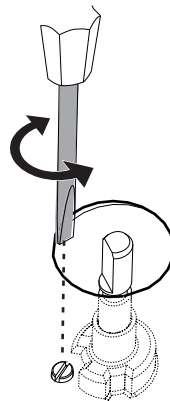


Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser 3 Nm.

3. Réglez l'arrivée d'air en déplaçant le régulateur d'air **B**, jusqu'à obtenir la distance **D** reportée dans le tableau correspondant (voir « Type de gaz et Pays d'appartenance »).
4. Après avoir réglé chaque brûleur, assemblez correctement l'appareil.

Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

1. Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum.
2. Extrayez la poignée du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimale régulière.
3. Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur.
4. Tournez rapidement la poignée du maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre.
5. Répétez cette opération pour tous les robinets de gaz.





Installation

Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



Après avoir effectué l'adaptation à un gaz différent du gaz réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. L'étiquette se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

Lubrification des robinets de gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante.



La lubrification des robinets de gaz devra être effectuée par un technicien spécialisé.

Remontage de la plaque de cuisson

Au terme des opérations de remplacement des injecteurs, remontez la plaque de la manière suivante :

1. En ce qui concerne les brûleurs à gaz, repositionnez la plaque en verre sur le carter.
2. Pour chaque brûleur, repositionnez les joints au niveau de la bougie et du thermocouple.
3. Repositionnez les plaquettes sur les brûleurs correspondants et les fixer avec les 3 vis (par brûleur) précédemment enlevées.
4. Si présent, vissez l'écrou sur la bougie du brûleur UR.
5. Fixez la plaque en verre au carter avec les 6 vis précédemment enlevées (voir point 5 du paragraphe « Démontage de la plaque » pour identifier la position).
6. Encastrez l'appareil dans le meuble.
7. Repositionnez les couronnes et les chapeaux sur les brûleurs correspondants.
8. Repositionnez les grilles sur la plaque en verre.
9. Repositionnez les manettes et les rosaces (si présentes) sur les tiges des robinets.



Type de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gaz Méthane G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gaz Méthane G20													
G20 25 mbar													•
3 Gaz Méthane G25													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
4 Gaz Méthane G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gaz Méthane G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gaz Méthane G27													
G27 20 mbar												•	
7 Gaz Méthane G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
8 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
9 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
10 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
11 Gaz de Ville G110													
G110 8 mbar	•								•		•		
12 Gaz de Ville G120													
G120 8 mbar									•				

FR



Vous pouvez identifier les types de gaz disponibles suivant le pays d'installation. Référez-vous au numéro de l'en-tête pour identifier les valeurs correctes dans les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».



Installation

Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1	Gaz méthane G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	76	126	130	175
	Portée réduite (W)	400	900	1600	1800
	Air primaire (mm)	1	1.5	0,5	1.5
2	Gaz méthane G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	-	-	-	-
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	-	-	-	-
	Portée réduite (W)	-	-	-	-
	Air primaire (mm)	-	-	-	-
3	Gaz méthane G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	76	126	135	185
	Portée réduite (W)	400	900	1600	1800
	Air primaire (mm)	1	1	0,5	0.5
4	Gaz Méthane G25.1 – 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	-	-	-	-
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	-	-	-	-
	Portée réduite (W)	-	-	-	-
	Air primaire (mm)	-	-	-	-
5	Gaz méthane G25 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	82	140	145	200
	Portée réduite (W)	400	900	1600	1800
	Air primaire (mm)	1	1	0.5	0.5
6	Gaz méthane G27 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	-	-	-	-
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	-	-	-	-
	Portée réduite (W)	-	-	-	-
	Air primaire (mm)	-	-	-	-
7	Gaz Méthane G2.350 – 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	-	-	-	-
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	-	-	-	-
	Portée réduite (W)	-	-	-	-
	Air primaire (mm)	-	-	-	-



8	Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.0	3.1	3.3	5.9
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	48	85	87	115
	Portée réduite (W)	400	1100	1800	1800
	Air primaire (mm)	1.5	2	1.5	12
	Portée nominale G30 (g/h)	73	225	240	429
	Portée nominale G31 (g/h)	71	221	236	421
9	Gaz liquide G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	-	-	-	-
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	-	-	-	-
	Portée réduite (W)	-	-	-	-
	Air primaire (mm)	-	-	-	-
	Portée nominale G30 (g/h)	-	-	-	-
	Portée nominale G31 (g/h)	-	-	-	-
10	Gaz liquide G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	42	76	76	102
	Portée réduite (W)	400	1100	1800	1900
	Air primaire (mm)	1	1	1	2.5
	Portée nominale G30 (g/h)	80	225	240	436
	Portée nominale G31 (g/h)	79	221	236	429
11	Gaz de ville G110 – 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.0	3.3	3.8
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	132	250	250	310
	Portée réduite (W)	400	900	1400	1400
	Air primaire (mm)	1	1	1.5	1.5
12	Gaz de ville G120 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.0	3.3	4.0
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	126	230	240	310
	Portée réduite (W)	400	900	1400	1400
	Air primaire (mm)	1	1	1.5	1.5

Les injecteurs non fournis sont disponibles dans les centres d'assistance agréés.



5.6 Branchement électrique



Tension électrique Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- **L'éventuel remplacement du câble de branchement électrique doit être effectué exclusivement par du personnel technique autorisé.**

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

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

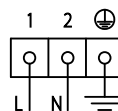
N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

Modèles de 65 - 75 cm :

- **220-240 V 1N~ (défaut)**



Câble **tripolaire** 3 x 1,5 mm².

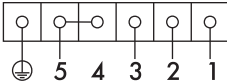


Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



Modèles de 90 cm :

- **380-415 V 3N~ (défaut)**

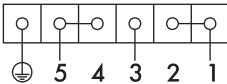


Câble **pentapolaire** 5 x 2,5 mm².

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

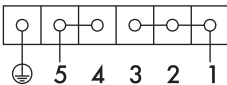
* utilisez le shunt fourni

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



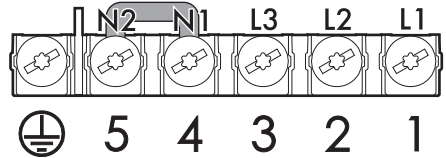
Câble **tétrapolaire*** 4 x 4 mm².

- **220-240 V 1N~**



Câble **tripolaire*** 3 x 6 mm².

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



FR

Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.



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



Installation

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec la partie inférieure 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.

Essais de bon fonctionnement

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

5.7 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. On risque d'endommager cette partie de l'appareil, ce qui peut invalider la garantie du producteur.
- Sur tous les branchements, utilisez de l'eau et du savon pour vérifier les pertes de gaz. N'utilisez **PAS** de flammes libres pour chercher d'éventuelles pertes.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- 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.