

Sommaire

1 Avertissements	110
1.1 Avertissements généraux de sécurité	110
1.2 But de l'appareil	114
1.3 Responsabilité du fabricant	114
1.4 Ce manuel d'utilisation	114
1.5 Plaque d'identification	114
1.6 Élimination	115
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	116
2 Description	117
2.1 Description générale	117
2.2 Symboles	119
2.3 Accessoires disponibles	121
3 Utilisation	122
3.1 Avertissements	122
3.2 Précautions	123
3.3 Première utilisation	123
3.4 Utilisation des brûleurs à gaz	124
3.5 Utilisation des plaques à induction	126
3.6 Fonctions spéciales	134
3.7 Fonctions supplémentaires	135
3.8 Menu utilisateur	137
3.9 Codes erreur	140
3.10 Conseils pratiques	140
4 Nettoyage et entretien	142
4.1 Avertissements	142
4.2 Nettoyage de l'appareil	142
4.3 Que faire si...	144
5 Installation	145
5.1 Indications de sécurité	145
5.2 Découpe du plan de travail	146
5.3 Encastrement	147
5.4 Raccordement du gaz	150
5.5 Adaptation aux différents types de gaz	152
5.6 Branchement électrique	160
5.7 Pour l'installateur	161

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.



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommmages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution, pour les surfaces de plaques de cuisson en vitrocéramique ou matériaux similaires qui protègent les pièces sous tension.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Les processus de cuisson brefs doivent toujours être constamment surveillés.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas surveiller les cuissons qui pourraient libérer des graisses et des huiles pourrait être dangereux et provoquer des incendies.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent se réchauffer durant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Danger



- d'incendie : Ne posez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Les outils pour débrancher l'appareil doivent être inclus dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
 - 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



Avertissements

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.
- 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



Avertissements

d'appui.

- 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, 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.

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

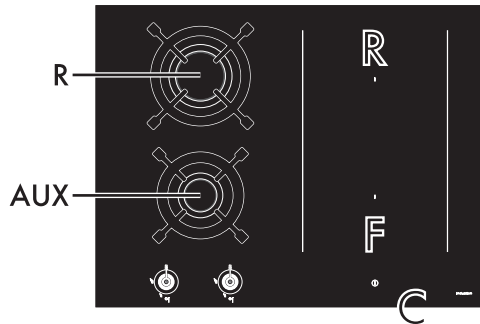
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



65 cm

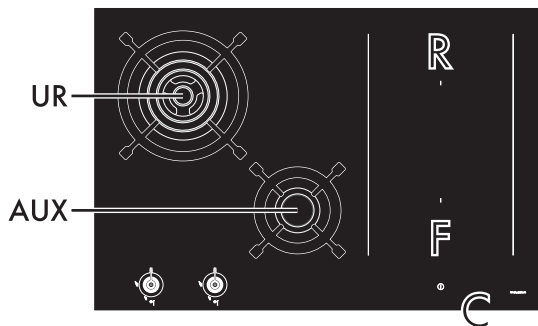
AUX = Auxiliaire

R = Rapide

F = Plaque avant

R = Plaque arrière

C = Zone commandes générales



75 cm

AUX = Auxiliaire

UR = Ultra-rapide

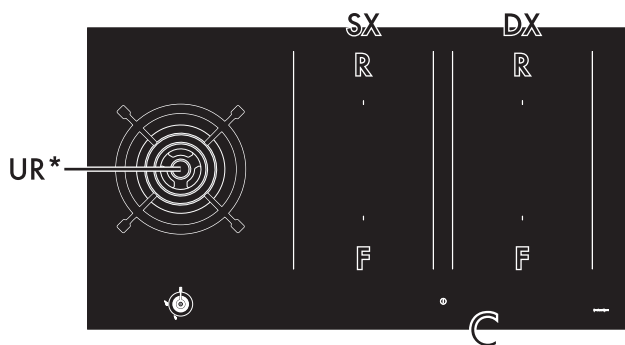
F = Plaque avant

R = Plaque arrière

C = Zone commandes générales



Description



90 cm

UR* = Ultra-rapide

SX = Zone de cuisson à induction gauche

DX = Zone de cuisson à induction droite

F = Plaque avant

R = Plaque arrière

C = Zone commandes générales



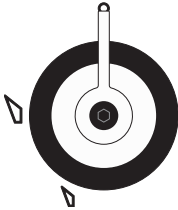
2.2 Symboles


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.

Liste des symboles






-  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 de fonction Gril : active la fonction Gril
 -  Touche fonction Warming : active le maintien de la chaleur.
- Barre de défilement : augmente ou diminue le niveau de puissance d'une zone de cuisson.



Tableau des puissances maximales absorbées (exprimées en Watt)

	Dimensions H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
Zone simple	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

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



Description

Avantages de la cuisson par induction

i 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.

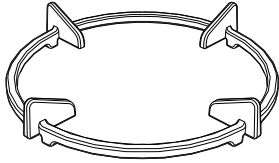


Le module de gestion de la puissance n'influence pas l'absorption électrique totale de l'appareil.



2.3 Accessoires disponibles

Grille de réduction Wok (sur certains modèles uniquement)



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 longuement.

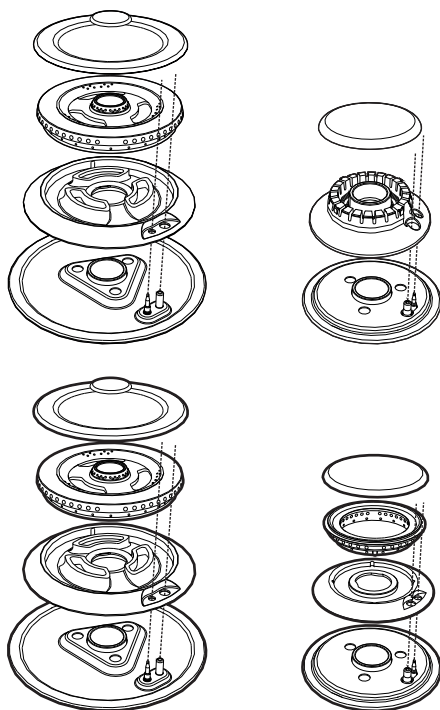


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

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

Position correcte des couronnes et des chapeaux

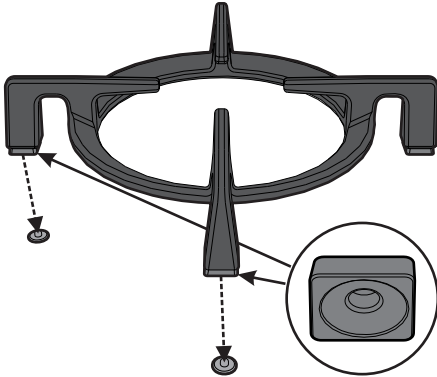
Avant d'allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices des brûleurs soient bien en face des bougies et des thermocouples. Contrôlez également que les embrayages des couronnes pénètrent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





Position correcte des grilles

Sous les grilles se trouvent des éléments en silicone dont il faut centrer le trou sur l'axe de fixation sur la plaque de cuisson.



Assurez-vous que les grilles sont simplement centrées sur les brûleurs correspondants, sans contraindre les grilles 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.

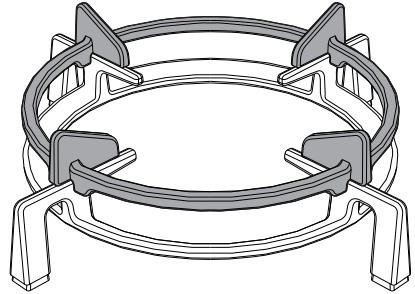
Diamètres des récipients



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



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


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.

Premier allumage



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

Lors de la première utilisation, suite au premier branchement au secteur, le

symbole  clignotant s'affiche ; il sert à accéder au menu technique de l'appareil et est destiné uniquement à l'Assistance Technique.

Zone de programmation des zones de cuisson



Dans cette zone, vous trouverez les touches permettant de sélectionner les zones de cuisson et les icônes de la minuterie situées au-dessus de chacune d'elles.

Zone de programmation de la minuterie



Dans cette zone, se trouvent les commandes pour régler la minuterie autonome et la minuterie pour les zones de cuisson.

Diamètre minimum des casseroles

Assurez-vous que les casseroles aient un diamètre minimum égal à celui qui est indiqué dans le tableau suivant, pour les deux configurations.

Configu- ration	Ø minimum (cm)	Ø maximum (cm)
Plaque unique	11	18
Multizon e*	18	22

*Valeurs valables si vous n'utilisez qu'une seule casserole ; si vous utilisez deux casseroles, référez-vous aux valeurs pour la configuration de la plaque unique.

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Ne dépassez pas les lignes verticales avec les casseroles.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- Ne vous approchez pas des bords du verre.



- Un éventuel gril doit avoir des dimensions maximales de 36 x 24 cm et, dans tous les cas, il ne devra pas être plus grand des zones sérigraphiées sur la plaque (voir « Tableau des puissances maximales absorbées (exprimées en Watt) »)

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.

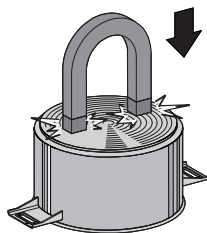
Récipients inappropriés :

- 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.



Veillez à ne pas placer les casseroles sur les commandes avant de l'appareil.




Utilisation

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 sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

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.

Si la température de l'électronique interne dépasse le seuil de sécurité, l'appareil s'éteindra automatiquement et l'inscription « ER21 » s'affichera (voir « Codes erreur »).

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

- 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.



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 fonction Booster et Double Booster

Allumage/extinction de la plaque

Pour activer la plaque de cuisson, il est nécessaire de maintenir la touche On/Off

 enfoncée pendant au moins 1 seconde ; pour la désactiver, répétez cette dernière opération.



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

Allumage automatique de la zone de cuisson



Le plateau est équipé d'un système de détection automatique des récipients.

Après avoir allumé la plaque :

- Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- La touche correspondant à la zone avec le récipient s'allume automatiquement



et le premier segment s'allume sur la barre de défilement.

- Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche correspondante (voir « Zone de programmation des zones de cuisson »).
- Une fois la zone sélectionnée, un point apparaît dans le coin inférieur droit du chiffre : la valeur de la puissance


indiquée est égale à .

Réglage de la zone de cuisson

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

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



La valeur de la puissance indiquée est égale à .



Utilisation

2. Passez le doigt vers la droite ou la gauche sur la barre de défilement jusqu'à sélectionner une puissance de 1 à 9 ou activez la fonction Booster (voir « Fonction Booster »).



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


Extinction de la zone de cuisson

1. 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 sélectionnée indique la valeur 0.



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 et sélectionné une zone de cuisson :

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



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

Fonction Booster



Utilisation impropre
Risque de brûlures

- N'utilisez pas les fonctions Booster et Double Booster pour réchauffer des aliments gras ou huileux, ils pourraient prendre feu.



Cette fonction vous permet d'utiliser la puissance maximale distribuable de la zone de cuisson, elle est utile pour amener de grandes quantités d'eau à ébullition.



Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone de cuisson :

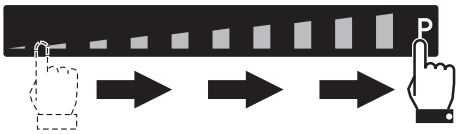
1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement.



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

indiquée est de .

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



L'afficheur de la zone de cuisson utilisée

indique la valeur .

Il est possible d'activer rapidement la fonction Booster.

- Après avoir allumé la plaque et sélectionné la zone, placez un doigt à l'extrême droite de la barre de défilement de la zone de cuisson à utiliser.



La fonction Booster reste active au maximum pendant 5 minutes, après quoi le niveau de puissance baisse automatiquement au niveau 9.

Fonction Double Booster

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

Après avoir activé la fonction Booster pour une zone de cuisson, appuyez sur le symbole « P » à l'extrême droite de la barre de défilement ; les symboles seront affichés

en séquence , et .



Utilisation

Fonction Multizone


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

Après avoir allumé la plaque :

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



Après un bref signal sonore, en correspondance avec la touche de la zone

arrière apparaît le symbole  ; la fonction Multizone est maintenant activée.

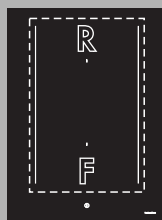
2. Agissez sur la barre de défilement à gauche pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.



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**)

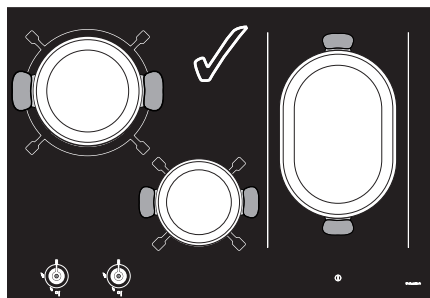


Cette fonction gère automatiquement une répartition équitable de la puissance sur les deux plaques impliquées.

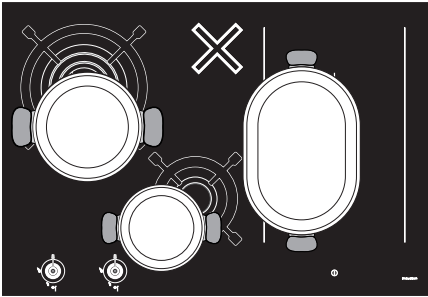


Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.

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



Exemple de positionnement correct de casseroles



Exemple de positionnement incorrect de casseroles

Pour désactiver la fonction Multizone :


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

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 à base de fruits et de 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.


FR

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 60°C, le symbole disparaît.



Utilisation

3.6 Fonctions spéciales

Fonction Warming



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

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

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton pour activer la fonction ; la zone de cuisson sélectionnée affiche le symbole .

Pour désactiver la fonction Warming :

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec la fonction active.
2. Appuyez sur la touche .

Fonction Pause



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

Pour activer la fonction Pause :

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



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

Pour désactiver la fonction Pause :

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



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



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

Fonction Gril



- Cette fonction permet d'activer automatiquement la fonction Multizone pour les plaques à induction ; utile pour cuisiner avec un gril ou avec des récipients allongés.
- Pour les modèles de 90 cm, la fonction Gril ne concerne que les zones à induction de gauche.

Pour activer la fonction Gril :


1. Placez un gril ou un récipient allongé sur les zones de gauche.
2. Appuyez sur la touche .



Sur la zone avant s'affichera le symbole



, tandis que sur la zone arrière

s'affichera le symbole . La barre de défilement se mettra automatiquement au niveau **8**. (phase de préchauffage)



Après deux minutes de fonctionnement, le niveau chutera au niveau **6**.

Appuyez sur la touche  et utilisez la barre de défilement pour modifier le niveau de puissance à tout moment.


Verrouillage des commandes



Avec cette fonction, il est possible de désactiver toutes les touches de l'appareil.


Cette fonction est utile lors des opérations de nettoyage et pour éviter les activations accidentelles.

Pour activer le verrouillage des commandes :

- Appuyez sur la touche  pendant au moins une seconde.

Toutes les touches, à l'exception des touches  et , sont bloquées.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

1. appuyez de nouveau sur la touche  pendant au moins une seconde.

3.7 Fonctions supplémentaires


Chauffage rapide



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

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

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

- Appuyez sur un niveau de puissance (de **1** à **8**) pendant au moins 3 secondes.
- L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole .
- Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Cette fonction peut être désactivée en maintenant le niveau de puissance programmé pendant 3 secondes ou en sélectionnant un niveau inférieur.

Minuteur



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

Après avoir activé la plaque, sans avoir sélectionné de zone de cuisson :

1. Appuyez à l'intérieur de la zone de réglage de la minuterie.





Utilisation

- Appuyez sur les touches **+** et **-** pour sélectionner le nouveau temps souhaité.




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

i À l'allumage de l'appareil, touchez la zone de programmation de la minuterie dans les 3 secondes, sinon elle sera désactivée et l'appareil devra être redémarré.


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

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

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

Modifier et désactiver le minuteur

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

- Appuyez sur la touche On/Off  pour activer la plaque (si elle est en veille).
- La zone de programmation de la minuterie indiquera les premières minutes qui ont été programmées au début.
- Utilisez les touches **+** et **-** pour changer les minutes du minuteur ou le réinitialiser.
- Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie démarrera le nouveau compte à rebours ou sera désactivé.


Cuisson temporisée

i 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 :

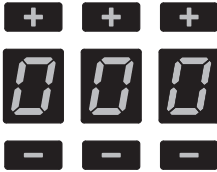
- Sélectionnez un niveau de puissance.
- Appuyez à l'intérieur de la zone de programmation de la minuterie .



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



3. Appuyez sur les touches **+** et **-** pour sélectionner le nouveau temps souhaité.



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

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

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




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



On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson. L'indicateur de temps et la DEL clignotante se 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  pour activer la plaque (si elle est en veille).
2. Appuyez sur la touche afficheur de la zone de cuisson temporisée.
 - La zone de programmation de la minuterie indiquera les premières minutes qui ont été programmées au début.

3. Utilisez les touches **+** et **-** pour modifier ou réinitialiser la minuterie.
4. Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie démarrera le nouveau compte à rebours ou sera désactivé.



Pendant une cuisson temporisée, une minuterie indépendante peut être programmée.

FR

Fonction Recall



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

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

1. Allumez l'appareil.

- La touche  commence à clignoter.
2. Tout de suite après, appuyez sur la touche pause  pour rétablir les fonctions précédemment actives.



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

3.8 Menu utilisateur




Le menu utilisateur vous permet de modifier les caractéristiques fonctionnelles de l'appareil. Le menu utilisateur comporte 7 options pouvant être modifiées. Chaque option est marquée, sur l'afficheur, par la lettre « **U** » alternant avec un numéro progressif.



Utilisation

Option	Caractéristique
U0	Puissance totale maximale (kW)
U1	Option ne pouvant être sélectionnée
U2	Volume des touches
U3	Volume des signaux acoustiques
U4	Luminosité de l'afficheur
U5	Animation minuterie
U6	Détection automatique des casseroles
U7	Durée de la sonnerie de la minuterie

Accédez au menu utilisateur

1. La plaque éteinte, allumez-la en utilisant la touche On/Off .
2. Dans les 3 secondes qui suivent, appuyez à nouveau  pour l'éteindre ; la touche  commence à clignoter.

Appuyez et maintenez enfoncée .

3. L'afficheur des zones de cuisson indique (uniquement pour les modèles de 90 cm) :



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


Modèles de 65 et de 75 cm :

Appuyez d'abord sur la touche de la zone de cuisson avant, puis sur la touche arrière.



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

5. Relâchez la touche .

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

 (option **U0** - Fonction **Eco-Logic Advance**).

La fonction Eco-Logic Advance permet d'augmenter et de diminuer la puissance totale de l'appareil par palier de 0,1 kW. L'affichage de la minuterie indique par contre la puissance réglée en usine (selon les modèles - voir « Tableau des puissances absorbées ») :

 pour les modèles de

90 cm et  pour les modèles de 65 cm et de 75 cm.

Appuyez sur la zone de réglage du temporisateur pour activer le changement de puissance ; appuyez ensuite sur la



moitié de gauche de la barre de défilement pour diminuer la puissance, et sur la moitié de droite pour l'augmenter.

Tableau des puissances absorbées

Modèle	Puissance minimale (kW)	Puissance maximale (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Appuyez sur le symbole  pour revenir à la sélection des options.
- Appuyez sur les segments de la barre de défilement pour sélectionner une option.



Chaque segment de la barre correspond à un élément du menu utilisateur, à l'exception du deuxième segment à gauche (**U1**), qui est désactivé.


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



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

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



Le son associé à la pression sur la touche  et les sons des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.

L'option **U3** permet de modifier le volume des signaux acoustiques (par exemple la sonnerie de la fin de la minuterie) en 4 degrés de réglage.

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

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

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

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



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

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

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

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



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




Utilisation

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


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

Quitter le menu utilisateur

Vous pouvez quitter le menu utilisateur de deux manières :

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

Ou bien

2. Maintenez la touche On/Off  enfoncée pendant au moins 2 secondes. Les modifications seront sauvegardées et la plaque sera éteinte.

3.9 Codes erreur

En cas de dysfonctionnement ou de comportement anormal, l'appareil affiche le code d'erreur associé sur les afficheurs des zones de cuisson.

Les codes d'erreur commencent toujours par « **E** » ou « **Er** », suivis d'un chiffre.

Les codes d'erreur pouvant être gérés sans l'intervention de l'Assistance Technique sont énumérés ci-dessous.

- **Er03** : Retirez tous les matériaux ou les récipients de la zone de commandes avant.
- **E2** : Vérifiez que les récipients conviennent à la cuisson par induction et qu'ils ne soient pas vides ; laissez l'appareil refroidir.

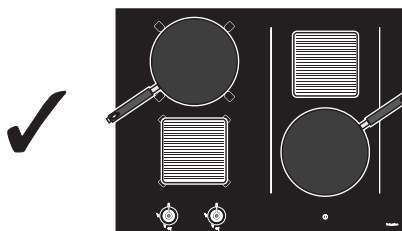
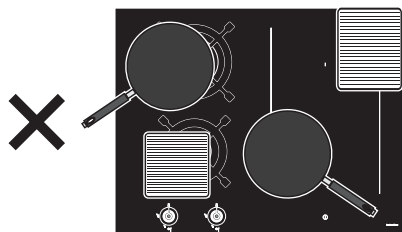


Si ces codes d'erreur sont fréquents, contactez l'Assistance Technique.

Pour tous les autres, notez le code si possible et contactez le Service d'Assistance Technique.

3.10 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.



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.

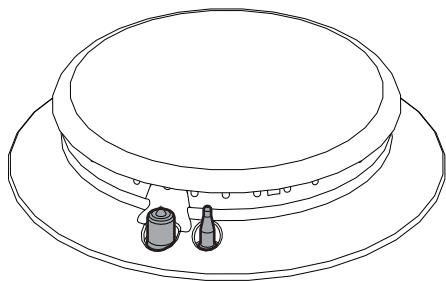


Couronnes et chapeaux

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 éventuels 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.



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 ($>90^{\circ}\text{C}$), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.

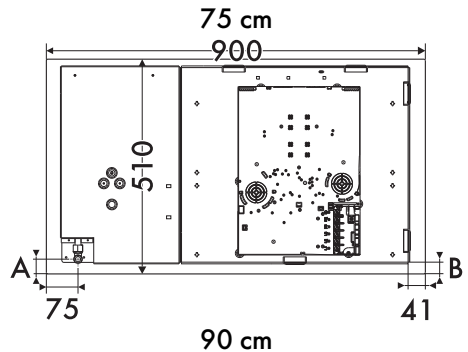
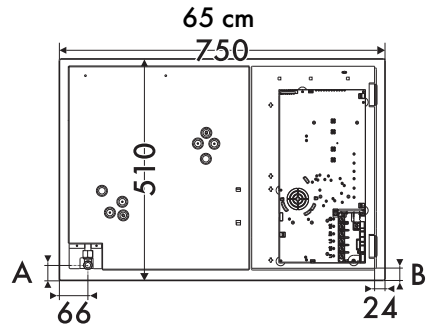
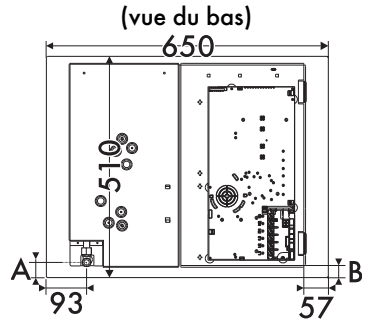


La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.

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

Dimensions de l'appareil (mm)

Position des branchements du gaz et électriques.



A	35
B	28

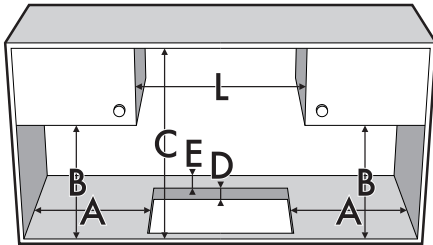


Installation

5.2 Découpe du plan de travail

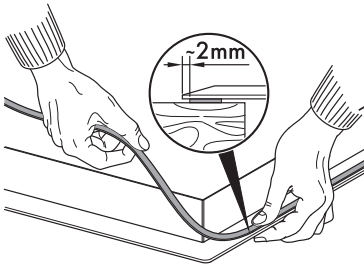
i

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).



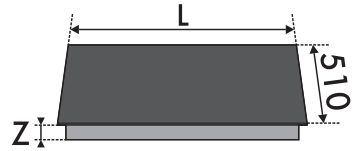
A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40÷60	min. 65

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.



Installation à ras

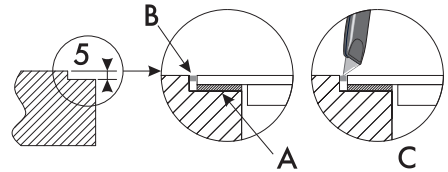
Faites une ouverture dans le plan de travail du meuble des dimensions indiquées (mm).



L	X	Y	Z
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486	50
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486	50
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486	46

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).

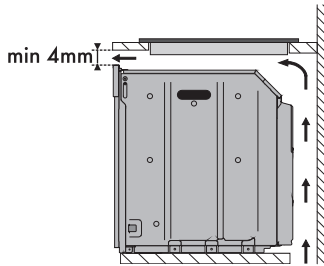


Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

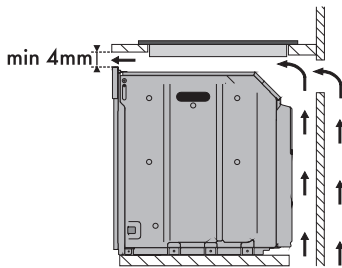


Installation

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.



avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

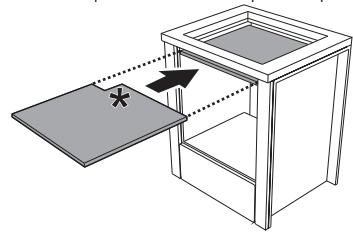


S'il est installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

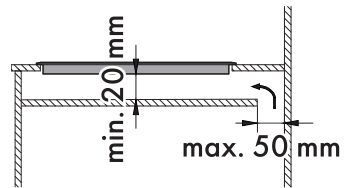
En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur sous la plaque de cuisson, il est conseillé d'installer un double fond en bois à une distance minimale de **20 mm** du bord inférieur de la plaque de cuisson, pour éviter des contacts accidentels.

Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.

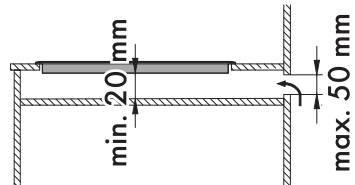


***(mm) 150 x 150**

nécessaire pour le branchement du gaz



avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture à l'arrière



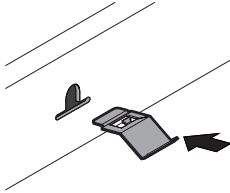
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.



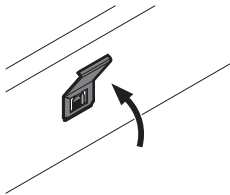
Pinces de fixation

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

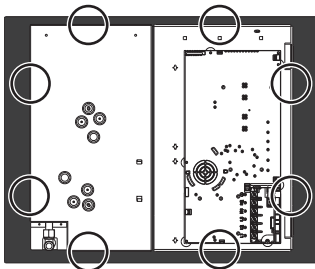
1. Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.



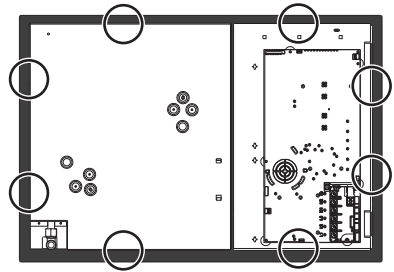
2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



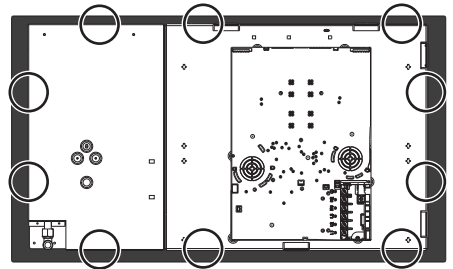
Emplacement encoche pour les pinces (vue du bas)



65 cm



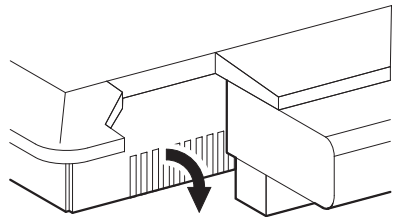
75 cm



90 cm

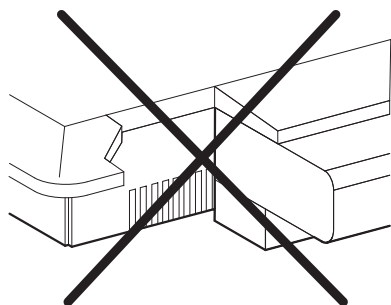
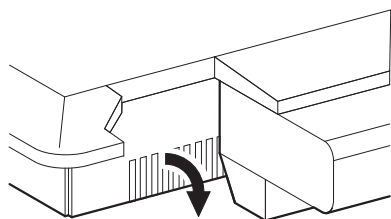
Aération

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





Installation



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 1/2" 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.

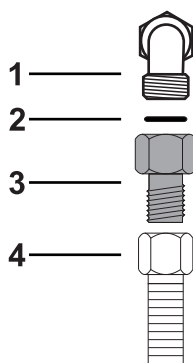
Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (fileté 1/2" ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni. Appliquez du matériau isolant sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.

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.

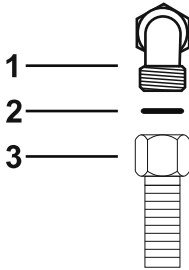




Raccordement avec un tuyau flexible en acier

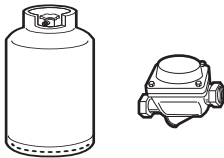
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

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 « Types de gaz et Pays d'appartenance ».

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



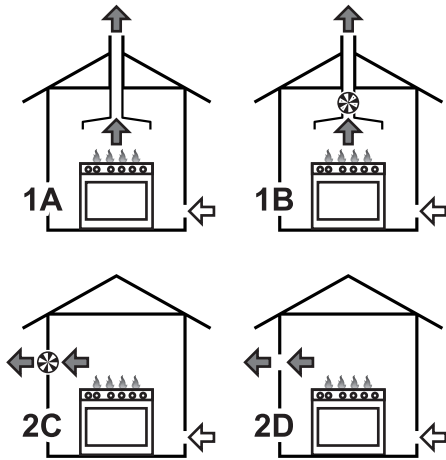
Cet électroménager n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux prescriptions d'installation en vigueur. Veuillez prêter une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr 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.



Installation

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.



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

Démontage de la plaque

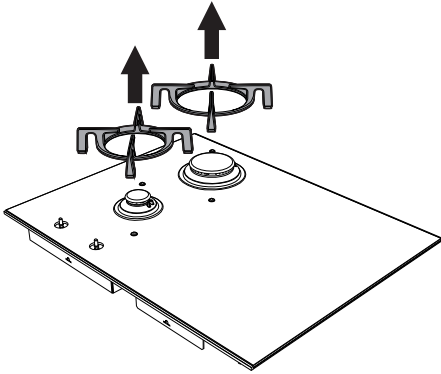
1. Tirez la manette et les rosaces des manettes (le cas échéant) vers le haut pour les enlever.



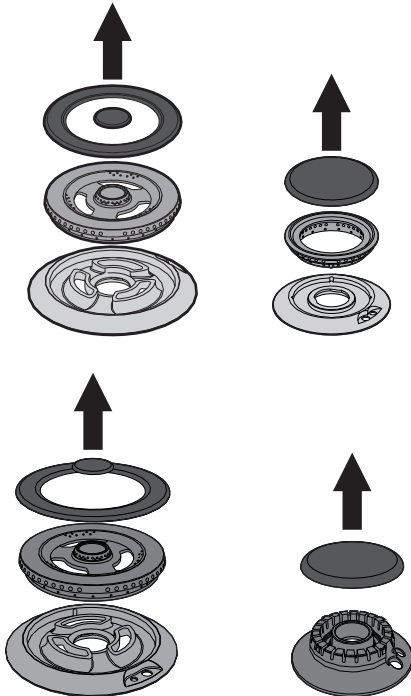
Entre la manette et la rosace (selon le modèle) il y a un ressort non représenté sur la figure.



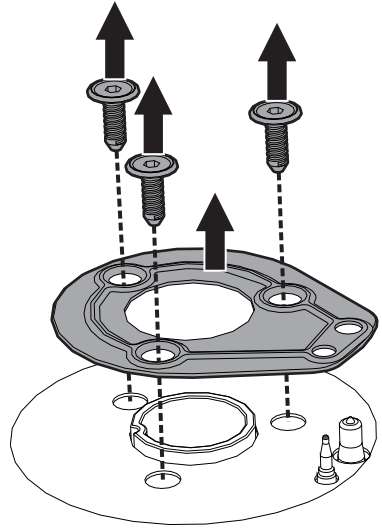
2. Enlevez les grilles de la plaque.



3. Enlevez les couronnes et les chapeaux correspondants.



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



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



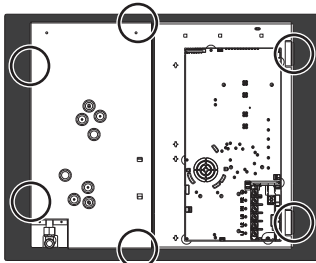
Sous les plaquettes il pourra y avoir des joints à la hauteur d'une bougie et du thermocouple. Faites attention.



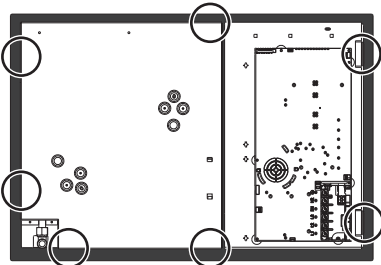
Installation

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

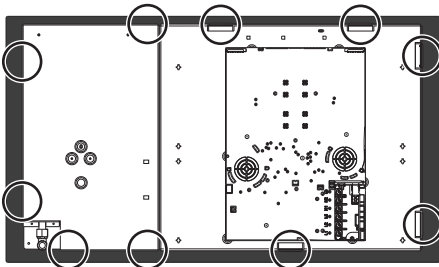
(vue du bas)



65 cm

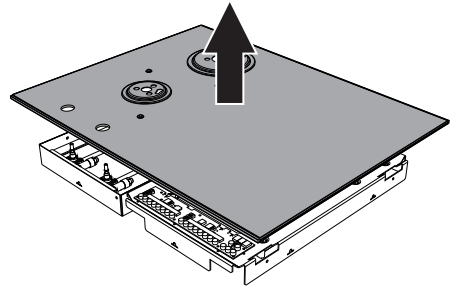


75 cm

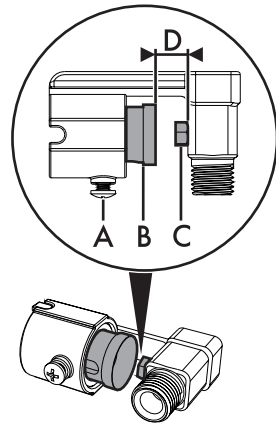


90 cm

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 « Types de gaz et Pays d'appartenance »).



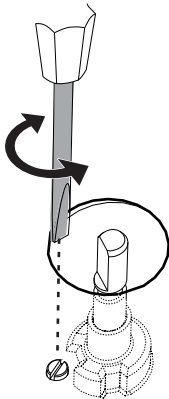
Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser 3 Nm.



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 « Types 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.



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

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.



Types 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 G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
7 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
8 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 37 mbar													•
9 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Gaz de Ville G110													
G110 8 mbar	•									•		•	



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)	73	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)	1.1	3.1	3.3	5.7
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	73	120	123	160
	Portée réduite (W)	400	900	1400	1800
	Air primaire (mm)	1	1	1	1
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	130	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)	1.1	3.1	3.3	5.9
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	76	135	140	190
	Portée réduite (W)	400	900	1400	1800
	Air primaire (mm)	0.5	1	1	0.5
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 G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	100	175	180	280
	Portée réduite (W)	400	900	1400	1800
	Air primaire (mm)	1	1	1	3



7	Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.0	3.1	3.3	6.0
	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	436
	Portée nominale G31 (g/h)	71	221	236	429
8	Gaz liquide G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	48	80	85	110
	Portée réduite (W)	450	1100	1800	1800
	Air primaire (mm)	1	1.1	1.5	6
	Portée nominale G30 (g/h)	80	225	240	436
	Portée nominale G31 (g/h)	79	221	236	429
9	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)	450	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
10	Gaz de ville G110 – 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Portée thermique nominale (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Diamètre injecteur (1/100 mm)	132	250	250	310
	Portée réduite (W)	400	900	1400	1400
	Air primaire (mm)	1	1	1	1

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



Installation

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.

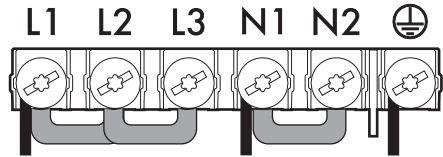
N'enlevez jamais la plaque.

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 :

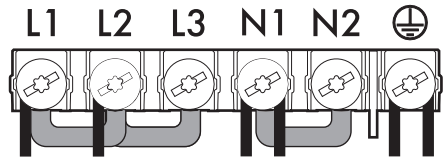
- 220-240 V 1N~



Câble **tripolaire 3 x 1,5 mm²**.

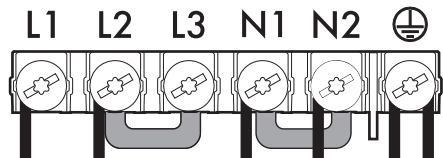
Modèles de 90 cm :

- 220-240 V 1N~



Câble à **6 pôles 6 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



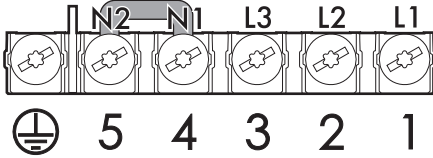
Câble à **6 pôles 6 x 1,5 mm²**.



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



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.



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.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche (>16A)

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 nues 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.

