AVERTISSEMENTS 62
Avertissements généraux de sécurité 62
Installation 66
Fonction de l'appareil 68
Ce manuel d'utilisation 68
Responsabilité du fabricant 69
Plaque d'identification 69
Élimination 69
Données techniques sur l'efficacité énergétique 69
Pour économiser l'énergie 69
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 70
Comment lire le manuel d'utilisation 70
DESCRIPTION 70
Description générale 70
Accessoires 71
UTILISATION 72
Précautions 72
Opérations préliminaires 72
Utilisation des accessoires 72
Fonctions d'usine 74
Utilisation de la plaque de cuisson 74
Fonctions spéciales 77
Menu utilisateur 80
Messages d'erreur 82
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 82
Nettoyage de la plaque de cuisson 82
Nettoyage de la plaque en vitrocéramique 83
Que faire si... 83
INSTALLATION 84
Raccordement du gaz 84
Types de gaz et Pays d'appartenance 87
Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs 88
Découpe du plan de travail 89
Encastrement 90
Fixation au meuble encastré 91
Branchement électrique 92
Pour l'installateur 93

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

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

Ce plan de cuisson encastrable appartient à la classe 3.

# AVERTISSEMENTS

## Avertissements généraux de sécurité

### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et

sur les dangers possibles liés à ce dernier.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- 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.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Un processus de cuisson sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.

- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- ATTENTION : cuisiner sans surveillance sur un feu de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'utilisez pas de pots magnétiques.
- N'utilisez pas de dessous-de-plat ou d'autres matériaux entre le fond du récipient et la surface en vitrocéramique, risque de brûlures.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
- N'effectuez pas d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la

surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de la combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation, en particulier lorsque l'appareil est utilisé : maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant la puissance d'une éventuelle aspiration mécanique.

**Dommages subis par l'appareil**

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE

FR

CHAUFFAGE AMBIANT.

- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique et sur les brûleurs.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson ou sur les brûleurs allumés.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Pour ne pas abîmer les grilles, ne traînez pas les casseroles mais soulevez-les et remettez-les à leur place.

**Installation**

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas cet appareil sur un lave-vaisselle.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Avant l'installation, vérifiez la compatibilité des conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations pour l'installation en vigueur. Portez une attention particulière aux prescriptions en matière de ventilation.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette de réglage du gaz.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé par un technicien autorisé.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- 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.
- Les tuyaux de raccordement du gaz ne doivent pas entrer en contact avec une partie mobile du module encastré (par exemple, un tiroir) et ne doivent pas traverser un espace où ils pourraient être 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.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec la partie inférieure de la plaque de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.
- Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson

chaudes.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- L'évaluation du bon fonctionnement de l'appareil (rotation des manettes, positionnement des grilles, etc.) doit être effectuée avec l'appareil installé et fixé au meuble.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

### Pour cet appareil

- Les zones de cuisson à induction sont indépendantes des brûleurs à gaz. Les brûleurs à gaz peuvent être utilisés lorsque les zones à induction sont éteintes et vice versa.

## Fonction de l'appareil

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

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

### Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante

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

## Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :
- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

## Plaque d'identification

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

## Élimination

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

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

Tension électrique
**Danger d'électrocution**

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

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

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.
- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.

Emballage en plastique
**Danger d'asphyxie**

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

## Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations conformes à la réglementation européenne d'ecodesign sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit.

Ces données sont contenues dans la « Fiche d'informations sur le produit » qui peut être téléchargée à partir du site Internet à la page dédiée au produit en question.

## Pour économiser l'énergie

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

- Choisissez la casserole pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.

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

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

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

## Comment lire le manuel d'utilisation

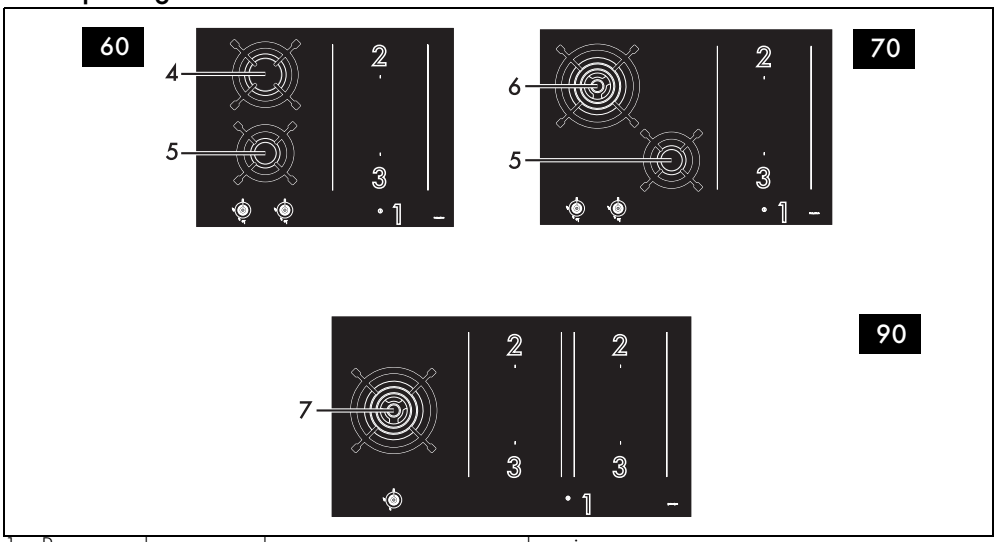
Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissement/Attention

Informations/Recommandations

# DESCRIPTION

## Description générale




1. Panneau de commandes
2. Plaque arrière
3. Plaque avant
4. Brûleur rapide **(R)**
5. Brûleur auxiliaire **(AUX)**
6. Brûleur Ultra-Rapide**(UR)**
7. Brûleur Ultra-Rapide***(UR*)**

Zone postérieure

Zone antérieure

### Liste des symboles

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

Touche pause : suspend 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.

P Barre de défilement : augmente ou diminue le niveau de

puissance d'une zone de cuisson.

| Zone | Dimensions H x L (mm) | Puissance max. absorbée (W)* | Puissance absorbée avec la fonction Booster (W) * | Puissance absorbée avec la fonction Double Booster (W)* |
|---|---|---|---|---|
| Zones simples | 180 x 240 | 2100 | 2500 | 3000 |
| Multizone | 360 x 240 | 3000 | 3700 | - |

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

FR

### Manettes brûleurs

Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan 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.

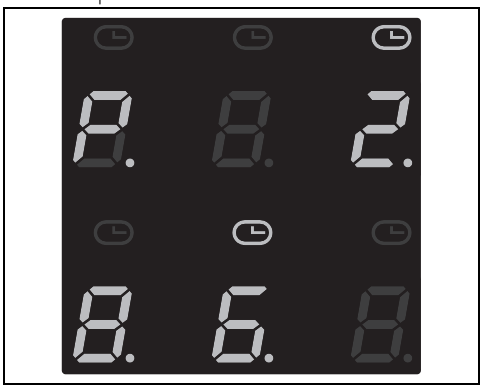
### Avantages de la cuisson par induction

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 créé 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.



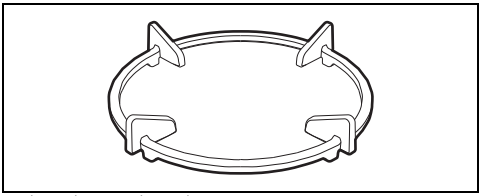
La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.

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

## Accessoires

- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- 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.

### Croisillon réducteur



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

# UTILISATION

## Précautions

Voir Avertissements généraux de sécurité.

**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 :

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

## Opérations préliminaires

Voir Avertissements généraux de sécurité.

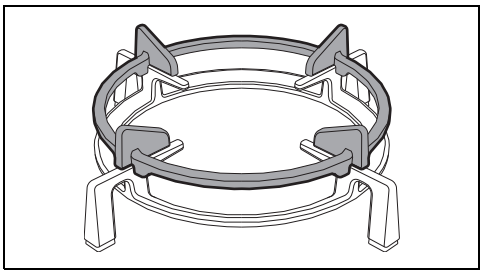
- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires (si présents).
- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).

## Utilisation des accessoires

### Croisillon réducteur

Les croisillons réducteurs doivent être posés sur les grilles de la plaque de cuisson. Assurez-vous qu'eux sont positionnés de façon correcte.

Le croisillon réducteur ne doit être utilisé que sur le brûleur UR.



### 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.

### Diamètres des récipients

Pour contrôler que l'appareil soit en mesure de

détecter correctement les récipients et pour obtenir des résultats optimaux au cours de la cuisson, les récipients doivent présenter des dimensions correspondant aux mesures figurant dans le tableau qui suit.

| Zones de cuisson | Diamètre minimum (mm) | Diamètre maximum (mm) |
|---|---|---|
| Zones simples | 110 | 180 |
| Multizone* | 180 | 220 |

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Les récipients de cuisson ne doivent pas dépasser les lignes sérigraphiées figurant sur la surface de l'appareil.
- N'approchez pas les récipients aux bords de la surface en vitrocéramique ni au panneau de commandes.
- Tout gril éventuellement utilisé doit présenter des dimensions maximales de 36 x 24 cm.

*Valeurs applicables uniquement avec une seule

casserole ; si vous utilisez deux casseroles, consultez

les valeurs indiquées pour la configuration

à une seule plaque.

### Conseils pratiques pour l'utilisation de la table de cuisson

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 n'entre au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

| Brûleur | Diamètre du récipient (cm) |
|---|---|
| AUX | 8 - 18 |
| R | 20 - 26 |
| UR | 20 - 30 |
| UR* | 20 - 30 |

### Tableau récapitulatif des niveaux de puissance

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

| Niveau de puissance | Approprié pour : |
|---|---|
| 0 | Position OFF |
| de 1 à 2 | Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissances minimales) |
| de 3 à 4 | Cuisson |
| de 5 à 6 | Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes |
| de 7 à 8 | Rôtir, rissolement avec de la farine |
| 9 | Rôtir |
| P.H | Amener à ébullition de grandes quantités d'eau (puissance maximale, voir « Fonction Booster ») |

### Limitation de la durée de cuisson

Voir les avertissements généraux de sécurité.

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

Si vous ne modifiez pas les réglages de cuisson du récipient, la durée de fonctionnement maximum 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 H s'affiche.

| Niveau de puissance | Durée maximum de la cuisson (en heures) |
|---|---|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |

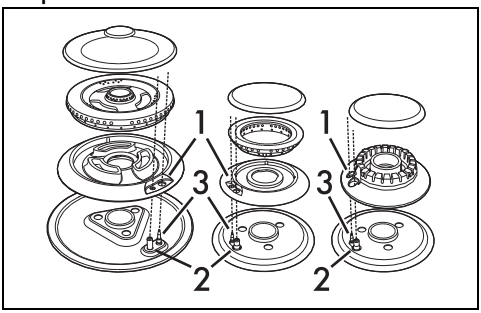
### Protection contre la surchauffe

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.

Lorsque certains seuils de sécurité sont atteints, une ou plusieurs zones de cuisson sont désactivées. À la limite, si la température interne est très élevée, l'appareil s'éteint automatiquement et l'indication « ER21 » s'affiche (voir « codes d'erreur »)

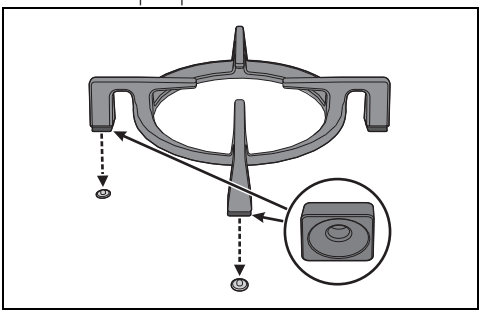
### Position correcte des couronnes et des chapeaux




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 1 des couronnes correspondent aux bougies 3 et aux thermocouples 2. 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.

## Fonctions d'usine

### Première mise sous tension

À la première mise sous tension, ou après une interruption et un rétablissement de celle-ci, il faut effectuer un contrôle automatique qui allume les voyants et les afficheurs pendant quelques secondes. À l'issue de cette opération, on pourra visualiser l'appareil normalement.

## Utilisation de la plaque de cuisson

### Allumage et arrêt

Lors de la première utilisation, suite au premier branchement au secteur, le symbole clignotant s'affiche ; il permet d'accéder au menu technique de l'appareil et est destiné uniquement à l'Assistance Technique.

> Durant le premier branchement au secteur, un contrôle automatique est effectué et allume
> tous les voyants pendant quelques secondes.

Pour allumer l'appareil, gardez la touche enfoncée pendant au moins une seconde. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Après l'allumage, l'appareil s'éteindra automatiquement après 10 secondes environ d'inactivité.

### 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 vous souhaitez utiliser.
- La touche correspondant à la zone avec le récipient s'allume automatiquement en affichant 0 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 0.

## Allumage des zones de cuisson

L'appareil est équipé d'un système de détection automatique des récipients.

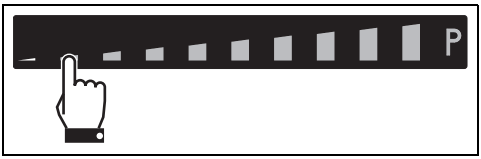
Après avoir allumé l'appareil :

1. Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et pas vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
2. L'afficheur correspondant à la zone sur laquelle le récipient est posé s'allume automatiquement en indiquant 0.

## Réglage des zones de cuisson

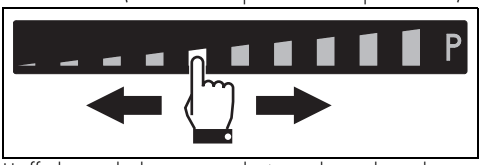
Après avoir posé un récipient et vérifié que la zone a été activée :

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 1.

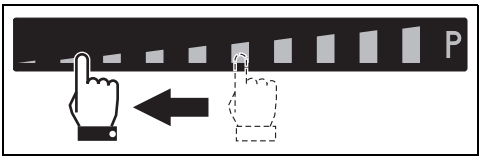
2. Passez le doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à sélectionner une puissance de 1 à 9 ou activer les fonctions Booster ou Double Booster (voir les chapitres correspondants).




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

## Extinction des zones de cuisson

1. Passez le doigt jusqu'à l'extrémité gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à éteindre.



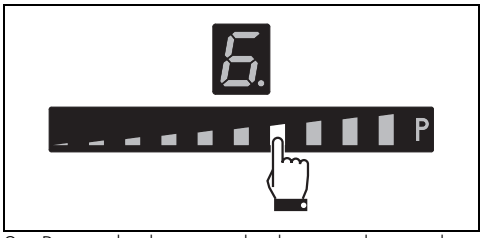

1. L'afficheur de la zone sélectionnée indique la valeur 0.

Pour éteindre plusieurs zones de cuisson en même temps, il suffit d'éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ⏻.

## Sélection rapide

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.

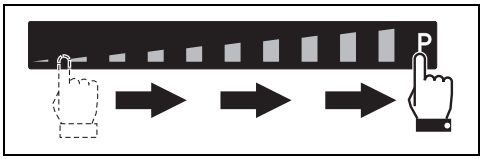
## Fonction Booster

Voir les avertissements généraux de sécurité.

La fonction Booster permet de réchauffer un récipient au maximum pendant une durée limitée. Elle est utile pour amener rapidement à ébullition de grandes quantités d'eau.

Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone :

1. Passez le doigt de l'extrémité gauche à l'extrémité droite de la barre de défilement.



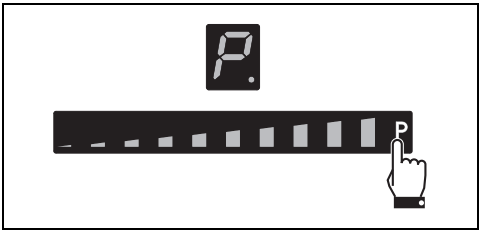

2. La fonction Booster sera activée et l'afficheur de la zone de cuisson indiquera le symbole P.

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

FR

cuisson à utiliser.



La fonction Booster reste active au maximum pendant 5 minutes, après quoi le niveau de puissance de la zone revient à 9.

### Fonction Double Booster

Voir Avertissements généraux de sécurité.

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 à nouveau sur l'extrémité droite de la barre de défilement ; les symboles , et seront affichés en séquence, pour indiquer que la fonction Double Booster est activée.

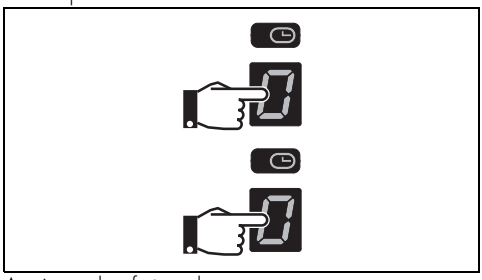
Pour désactiver la fonction, il suffit de sélectionner un autre niveau de puissance ou bien d'éteindre l'appareil.

### Fonction Multizone

Grâce à cette fonction, il est possible de commander simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) en vue de l'utilisation de casseroles telles que des poissonnières ou des récipients de forme rectangulaire.

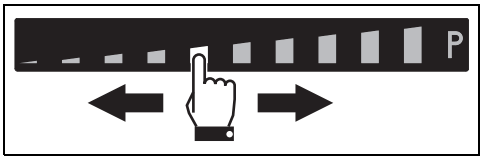
Après avoir allumé la plaque :

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



Après un bref signal sonore, en correspondance de la touche de la zone arrière le symbole apparaît ; la fonction Multizone est maintenant activée.

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

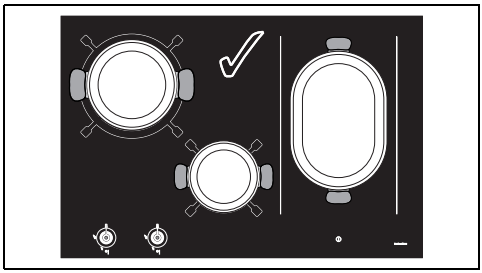


Les mêmes paramètres sont réglés sur les deux zones de cuisson.

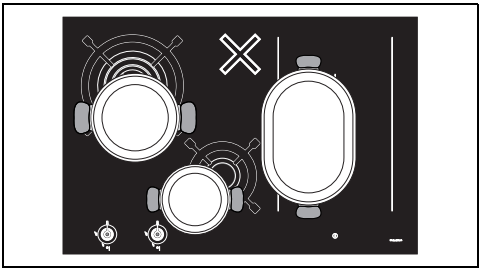
Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.

Il est possible d'activer la fonction Multizone seulement entre des zones de cuisson reliées verticalement (2 et 3)

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



Positionnement correct de casseroles



Positionnement incorrect de casseroles

### Pour désactiver la fonction Multizone :

Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson activées dans Multizone ; le symbole 17 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 quantité 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. |

### Chaleur résiduelle

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole H s'affiche si celle-ci est encore chaude. Lorsque la température descend en dessous de 60°C, le symbole disparaît.

## 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. Placez un récipient sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche pour activer la fonction ; l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée affiche le symbole et l'icône s'affichera à côté de la barre graphique.

Pour désactiver la fonction Warming dans une

zone, appuyez de nouveau sur la touche correspondant à la zone concernée.

### Fonction Gril

Cette fonction permet d'activer automatiquement la fonction Bridge uniquement pour les zones de droite ; utile pour cuisiner avec un gril ou avec des récipients allongés.

Pour activer la fonction Gril :

1. Placez un gril ou un récipient allongé sur les zones de droite.
2. Appuyez sur la touche . La DEL située au-dessus de la touche clignote.

Sur la zone avant s'affichera le symbole , tandis que sur la zone arrière s'affichera le symbole . Le système électronique programmera de manière automatique le niveau de puissance sur 9 (phase de préchauffage).

Après 3 minutes de fonctionnement, la puissance sera diminuée jusqu'au niveau 7 et la DEL au-dessus de la touche fonction Gril cessera de clignoter.

Utilisez la barre de défilement pour modifier le niveau de puissance à tout moment.

Pour désactiver la fonction Gril, appuyez sur la touche .

### Fonction Auto-Vent 2.0 (uniquement sur certains modèles)

- Cette fonction permet de contrôler la vitesse d'aspiration d'une hotte par l'intermédiaire d'une connexion sans fil.
- La hotte doit être conçue pour la fonction Auto-Vent 2.0.
- La fonction est toujours unidirectionnelle, de la plaque vers la hotte. Il n'est pas possible de commander la plaque à travers la hotte.

La fonction Auto-Vent 2.0 est désactivée par défaut, mais peut être activée par l'intermédiaire du menu utilisateur.

Cette fonction dispose d'un mode automatique et d'un mode manuel :

- Le mode automatique règle la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir « Menu utilisateur - option U2).
- Le mode manuel permet de régler la vitesse d'aspiration par l'intermédiaire de la pression de la touche .

Après avoir allumé la plaque, pour activer le mode manuel :

1. Appuyez sur la touche .
2. Chaque pression suivante augmente la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction d'une séquence cyclique de 5 niveaux de réglage, de 0 (éteint) à 4 (vitesse maximale).

Pour revenir en mode automatique, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer l'appareil.

Faites toujours référence au manuel de la hotte pour des indications plus précises.

### 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 .

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.

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

### Fonction 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 :

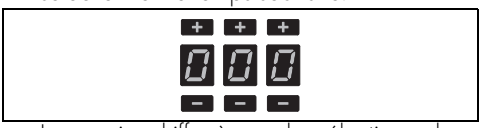
- Appuyez sur un niveau de puissance (de 1 à 8) pendant au moins 3 secondes.
- L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole A.
- Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.
- Cette fonction peut être désactivée en maintenant le niveau de puissance programmé
- pendant 3 secondes ou en sélectionnant un niveau inférieur.

### Minuteur

Après avoir allumé la plaque, sans avoir activé aucune zone de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches à l'intérieur de la zone de réglage de la minuterie.

2. Appuyez sur les touches + et − sélectionnez le temps souhaité.



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

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

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 ou désactiver le minuteur pendant le compte à rebours :

1. Appuyez sur la touche On/Off ⏻.

actionner la table (si elle est en veille).

- La zone de programmation de la minuterie indiquera les premières minutes qui ont été programmées au début.

2. Utilisez les touches + et − pour modifier le

temps de la minuterie ou le remettre à zéro.

3. Après 10 secondes d'attente, la minuterie

entamera un nouveau compte à rebours ou sera désactivée.

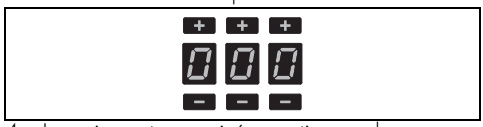
### Cuisson temporisée

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

1. Sélectionnez le niveau de puissance.
2. Appuyez à l'intérieur de la zone de réglage de la minuterie.

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

3. Appuyez sur les touches + et − sélectionnez le temps souhaité.



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

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

FR

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 réfèrent 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 actionner la table (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 le temps de la minuterie ou le remettre à zéro.
4. Après avoir attendu 10 secondes, la minuterie démarrera le nouveau compte à rebours ou sera désactivé.

### 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.

### Blocco comandi

Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano.
E' sempre attiva all'accensione del piano.
Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF.

Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto per almeno un secondo.

A funzione attiva, se premuto un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.

## Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier certaines caractéristiques fonctionnelles de l'appareil. 7 options sont disponibles, et chaque option est indiquée sur l'afficheur de la minuterie par la lettre « U » accompagnée d'un chiffre progressif.

| Option | Caractéristique |
|---|---|
| UO | 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 |

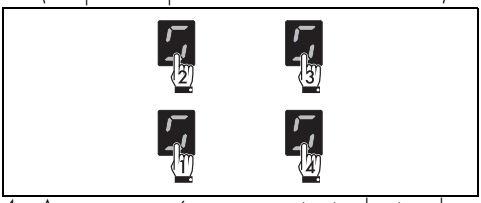
| Option | Caractéristique |
|---|---|
| U7 | Durée de la sonnerie de la minuterie |

**Accédez au menu utilisateur**

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

Appuyez sur la touche ▮▮▮ et gardez-la enfoncée.

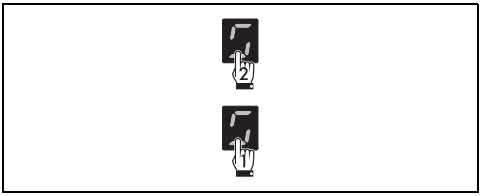
3. L'afficheur des zones de cuisson indique (uniquement pour les modèles de 90 cm) :



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 à 75 cm :**

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



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 U en alternance avec le numéro 0 (option U0 - Fonction Eco-Logic Advance).

La fonction Eco-Logic Advance permet d'augmenter et de diminuer la puissance totale de l'appareil par échelons 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 :**

**Pour les modèles de 65 cm et 75 cm :**

Appuyez sur la zone de réglage de la minuterie pour activer le changement de puissance ; ensuite, appuyez 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 min (kW) | Puissance max (kW) |
|---|---|---|
| 90 cm | 2,4 | 7,4 |
| 65 cm - 75 cm | 2,4 | 3,7 |

- Appuyez sur le symbole U 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 maximum.
- Valeur « 9 » : luminosité minimum.

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.

L'option U7 permet de régler la durée de la sonnerie de fin de minuterie, 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. En appuyant sur la touche ▌▌▌. Toute modification sera annulée et la plaque sera éteinte.

Ou bien

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

## Messages d'erreur

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

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

Les erreurs codifiées telles que :

- « E02 »
- « E2 »
- « Er21 »

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

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage de la plaque de cuisson

### 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.

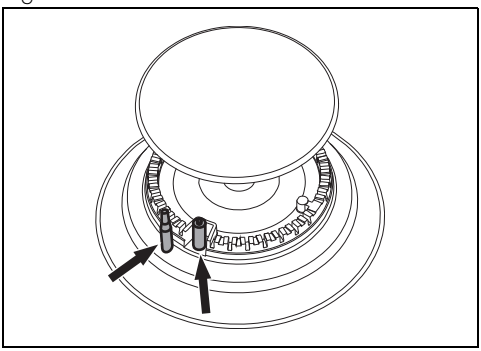
### Couronnes et chapeaux

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.



## Nettoyage de la plaque en vitrocéramique

Voir Avertissements généraux de sécurité.

### Nettoyage des surfaces

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

### Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

### Nettoyage hebdomadaire

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

### Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

## Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas :

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

déclenché. Le cas échéant, activez de nouveau l'interrupteur.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

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

La plaque de cuisson produit de la fumée :

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

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

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

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

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

# INSTALLATION

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.

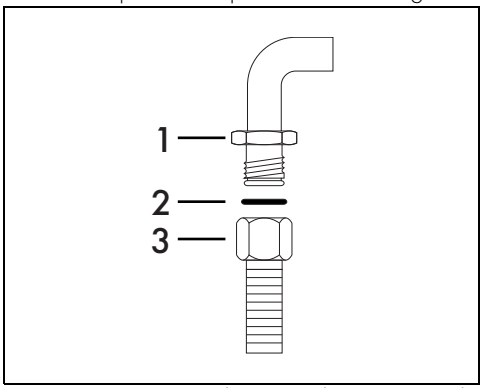
## Raccordement du gaz

Voir Avertissements généraux de sécurité.

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé 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 « Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord du gaz de l'appareil est fileté ½" gaz externe (ISO 228-1).

### 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.

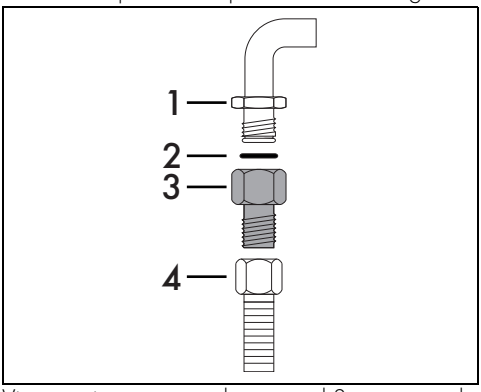



Vissez soigneusement le raccord 3 au raccord du gaz 1 de l'appareil en interposant toujours le joint 2 fourni.

### Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

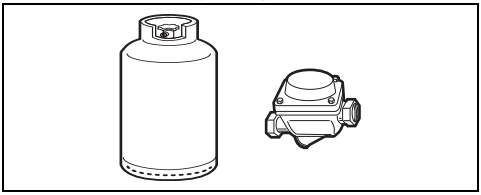
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux

caractéristiques visées par la norme en vigueur.




Vissez soigneusement le raccord 3 au raccord du gaz 1 (fileté ½" 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 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 les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

### Aération des locaux

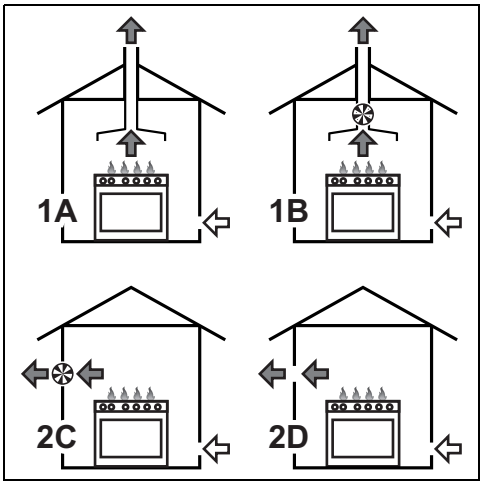
L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées 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 au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficient 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 la combustion

Électroventilateur

### Adaptation aux différents types de gaz

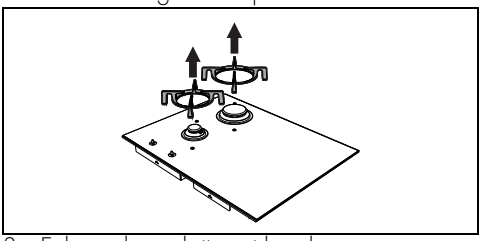
En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs puis régler l'air primaire. Pour remplacer les injecteurs et

régler les brûleurs, démontez la plaque.

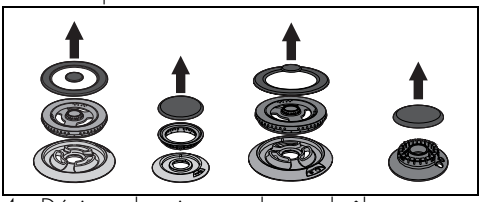
Pour pouvoir effectuer le remplacement des injecteurs, l'appareil doit être démonté du meuble encastrable.

**Démontage du plan**

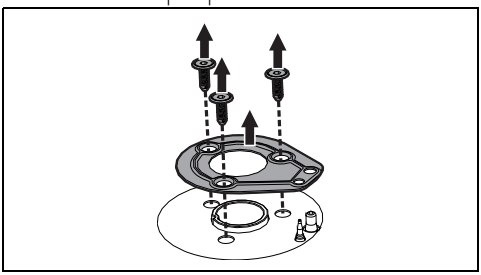
1. Tirez la manette et les rosaces des manettes (le cas échéant) vers le haut pour les enlever.
2. Enlevez les grilles du plan.



3. Enlevez les calottes et les chapeaux correspondants.



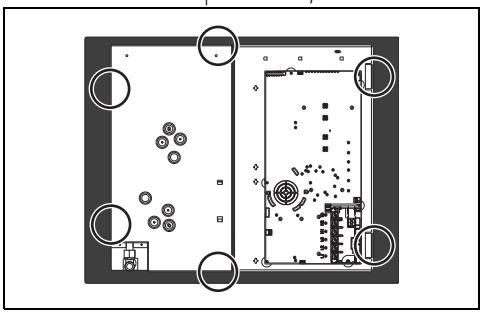
4. Dévissez les vis sous chaque brûleur pour démonter la plaquette de fixation.

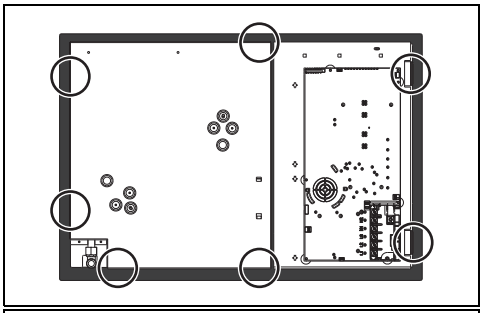


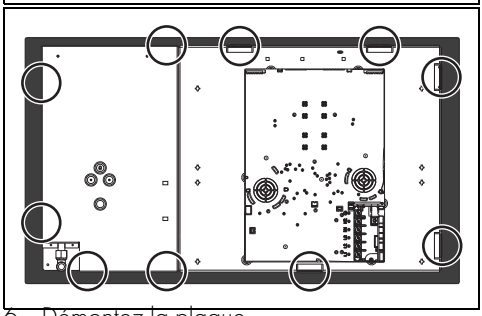
Si le brûleur UR est présent, il faut dévisser l'écrou qui fixe le thermocouple à la plaque (CH8).

Des joints pourraient se trouver sous les plaques, en correspondance des bougies et du thermocouple. Faites attention.

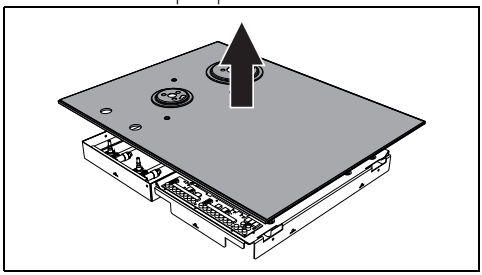
5. Dévissez les vis qui fixent le plan en verre sur le carter (voir les figures ci-dessous pour identifier leur emplacement) :



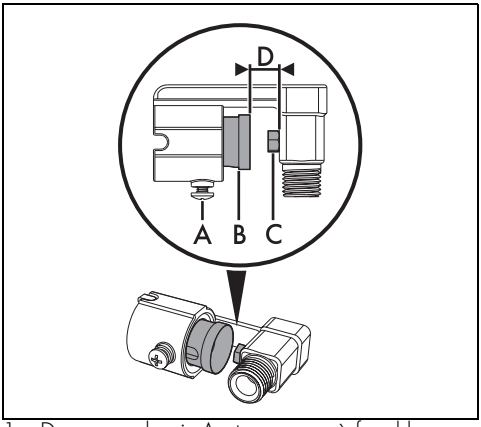




6. Démontez la plaque



### Remplacement des injecteurs



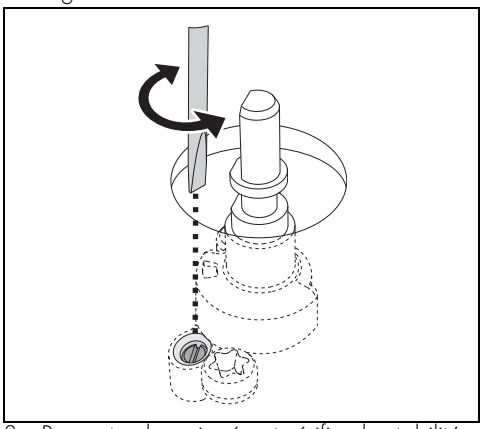

1. Desserrez la vis A et poussez à fond le régulateur d'air B.
2. Avec une clé fixe, démontez les injecteurs C et montez ceux indiqués pour le nouveau type de gaz, en suivant les indications figurant dans les tableaux correspondants (voir « Types de gaz et pays d'appartenance » ou « Tableaux des caractéristiques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

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 » ou « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).
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.

### 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).

## Types de gaz et Pays d'appartenance

| Type de gaz | | IT | GB IE | FR BE | ES | PT | RU | SE DK | FI NO | PL | HU |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 Gaz méthane G20 | | | | | | | | | | | |
| G20 | 20 mbar | • | • | | • | • | • | • | • | • | |
| G20/25 | 20/25 mbar | | | • | | | | | | | |
| 2 Gaz méthane G20 | | | | | | | | | | | |
| G20 | 25 mbar | | | | | | | | | | • |
| 3 Gaz méthane G25.1 | | | | | | | | | | | |
| G25.1 | 25 mbar | | | | | | | | | | • |

| Type de gaz | | IT | GB IE | FR BE | ES | PT | RU | SE DK | FI NO | PL | HU |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 Gaz méthane G2.350 | | | | | | | | | | | |
| G2.350 | 13 mbar | | | | | | | | | • | |
| 5 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 28-30/37 mbar | • | • | • | • | • | • | | | | |
| G30/31 | 30/30 mbar | | | | | | | • | • | | • |
| 6 Gaz Liquide G30/31 | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 37 mbar | | | | | | | | | • | |
| 7 Gaz de Ville G110 | | | | | | | | | | | |
| G110 | 8 mbar | • | | | | | | • | | | |

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

### 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.

## 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 G25.1 - 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 |
| **4** | **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 |

| 5 | 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 |
| 6 | 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 |
| 7 | 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.

## Découpe du plan de travail

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

Voir Avertissements généraux de sécurité.

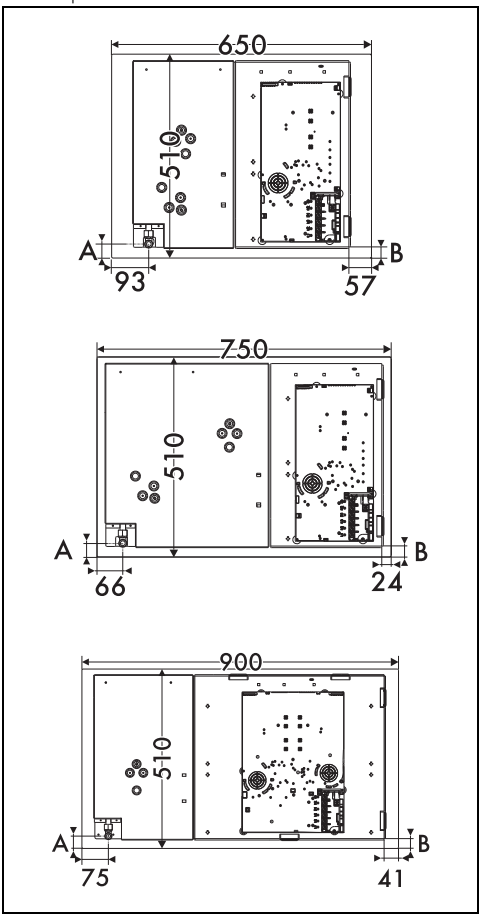
- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants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

### Dimensions de l'appareil (mm)

Position des branchements du gaz et

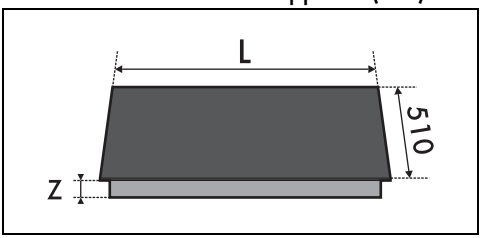
FR

électriques.




| | |
|---|---|
| A | 35 |
| B | 28 |

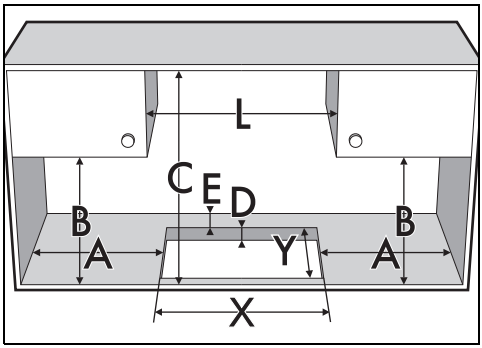
### Dimensions hors tout de l'appareil (mm)




| L | Z |
|---|---|
| 650 | 50 |
| 750 | 50 |
| 900 | 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.

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



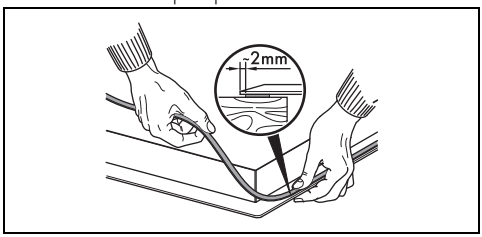

| L (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|---|---|---|
| 650 | 560 ÷ 564 | 482 ÷ 486 |
| 750 | 720 ÷ 724 | 482 ÷ 486 |
| 900 | 844 ÷ 848 | 482 ÷ 486 |

| A (mm) | B (mm) | C (mm)* | D (mm) | E (mm) |
|---|---|---|---|---|
| min. 200 | min. 460 | min. 750 | 40÷60 | min. 65 |

*En présence d'un meuble placé au-dessus de la table de cuisson. Dans le cas d'une hotte, se reporter
aux dimensions indiquées dans le manuel.

### Joint de la plaque de cuisson

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



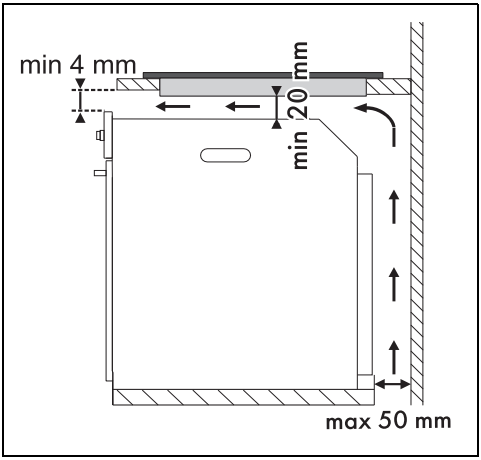
Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Dans ce cas, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.

## Encastrement

### Sur le compartiment d'encastrement du four

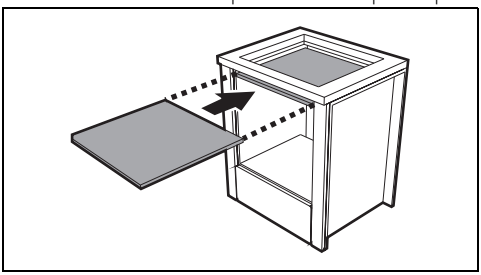
La distance entre la plaque de cuisson et les

meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air. 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.

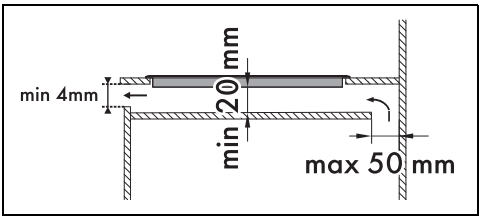



## Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

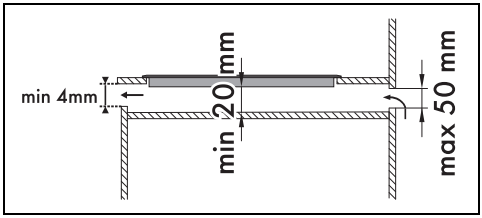
En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou de réfrigérateurs, sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure de la plaque de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond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



Avec une ouverture sur le fond :




Avec une ouverture à l'arrière :




FR

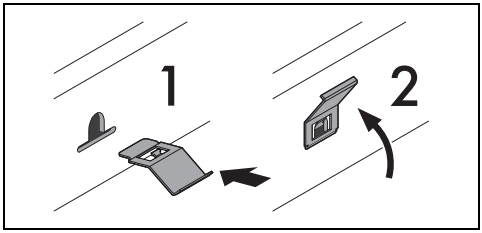
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.

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

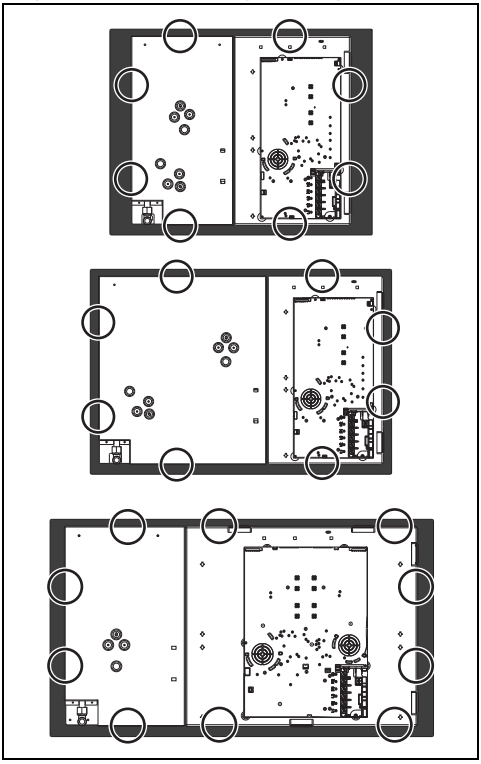
## Fixation au meuble encastré

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**



## Branchement électrique

Avertissements généraux de sécurité.

**Informations générales**

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

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

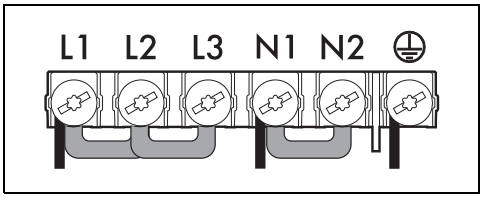
N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

**Modèles de 65 - 75 cm :**

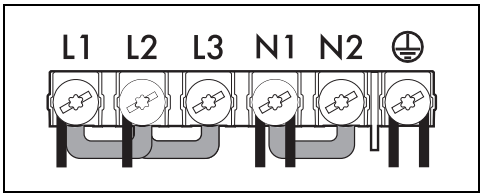
- 220 - 240V 1N~




Câble tripolaire 3 x 1,5 mm².

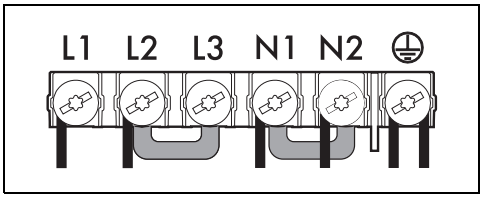
**Modèles de 90 cm :**

- 220 - 240V 1N~




Câble à 6 pôles 6 x 1,5 mm².

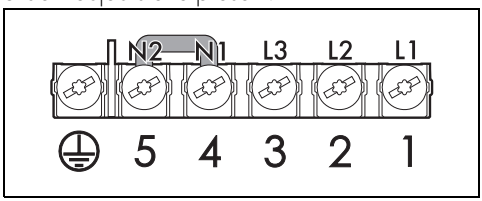
- 380 - 415V 2N~




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**

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

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

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

**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.

## Pour l'installateur

- En cas de raccordement avec une fiche, cette dernière doit toujours rester accessible après l'installation.
- Ne pliez ou ne coincez pas le câble d'alimentation.
- 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 identifier les fuites éventuelles.
- 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.