Sommaire

FR-BE

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION 52
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE 54
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT 56
3.1 Notre respect de l'environnement 56
3.2 Votre respect de l'environnement 56
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL 57
4.1 Disposition des zones de cuisson 57
4.2 Reconnaissance de la casserole 57
4.3 Casseroles à utiliser pour la cuisson à induction 58
4.4 Limitation de la durée de cuisson 58
4.5 Protection contre la surchauffe du plan de cuisson 58
4.6 Conseils pratiques pour économiser l'énergie 59
4.7 Niveaux de puissance 59
5. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON 60
5.1 Avertissements et conseils généraux 60
5.2 Panneau de commandes 60
5.3 Allumage/extinction du plan 61
5.4 Allumage de la zone de cuisson 61
5.5 Extinction de la zone de cuisson 61
5.6 Chaleur résiduelle 61
5.7 Fonction power 61
5.8 Fonction Pause 62
5.9 Temporisateur de la minuterie 62
5.10 Temporisateur d'extinction automatique de la zone de cuisson 63
5.11 Fonction accélérateur de réchauffage 64
5.12 Fonction bridge 64
5.13 Blocage des commandes 65
5.14 Gestion de la puissance 65
5.15 Tableau des indications de cuisson 66
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 67
6.1 Nettoyage du plan en vitrocéramique 67
6.2 Nettoyage hebdomadaire 67
7. EN CAS DE PROBLEMES… 68
8. INSTALLATION 69
8.1 Consignes de sécurité pour le montage des meubles de cuisine 69
8.2 Découpe du plan de travail 69
8.3 Encastrement 70
8.4 Aération 71
8.5 Joint du plan de cuisson 71
8.6 Positionnement des pinces de fixation 72
8.7 Branchement électrique 73

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.

Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER LE PLAN DE CUISSON. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.

N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.

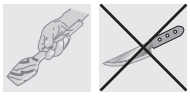
N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL POUR RECHAUFFER UNE PIECE.

LA PLAQUETTE SIGNALETIQUE, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE SOUS LE CARTER DE L'APPAREIL DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST REPRODUITE DANS LE MANUEL : ON CONSEILLE DE L'APPLIQUER A L'ENDROIT PREVU A L'INTERIEUR DE LA COUVERTURE DU LIVRET. **N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE**.

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

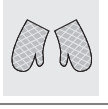
VEILLEZ A NE PAS RENVERSER DE SUCRE NI DE MELANGES SUCRES SUR LE PLAN PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATERIAUX NI DE SUBSTANCES RISQUANT DE FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM); LE CAS ECHEANT, POUR EVITER DE DETERIORER LA SURFACE, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LE PLAN ET NETTOYEZ ALORS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIEDE. **SI LE PLAN EN VITROCERAMIQUE N'EST PAS NETTOYE IMMEDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES A ELIMINER UNE FOIS QUE LE PLAN AURA REFROIDI.**

EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES. UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ECHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE.



VEILLEZ A NE PAS RENVERSER SUR LE PLAN DE CUISSON DES SUBSTANCES ACIDES COMME DU JUS DE CITRON OU DU VINAIGRE.

NE PLACEZ PAS SUR LE PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET REGULIER.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.

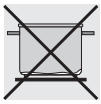
ASSUREZ-VOUS QUE LES TOUCHES A CAPTEUR SONT TOUJOURS PROPRES CAR L'APPAREIL POURRAIT INTERPRETER LES TACHES DE SALETE COMME UN CONTACT DIGITAL VOULU. NE POSEZ JAMAIS AUCUN OBJET (CASSEROLES, SERVIETTES, ETC.) SUR LES CAPTEURS. SI LES ALIMENTS DEBORDENT SUR LES TOUCHES A CAPTEUR, ON CONSEILLE D'ETEINDRE L'APPAREIL.

APRES L'UTILISATION, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LA ZONE DE CUISSON EN APPUYANT SUR LA TOUCHE CORRESPONDANTE ET NON SEULEMENT A TRAVERS LA RECONNAISSANCE DES CASSEROLES.

Avertissements généraux

LES CASSEROLES ET LES POELES NE DOIVENT JAMAIS COUVRIR LES TOUCHES A CAPTEUR POUR EVITER LA DESACTIVATION AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL.

ACTIVEZ LA SECURITE ENFANTS EN PRESENCE D'ANIMAUX DOMESTIQUES EN MESURE D'ATTEINDRE LE PLAN DE CUISSON.



NE POSEZ PAS DE CASSEROLES NI DE POELES VIDES SUR LES ZONES DE CUISSON ALLUMEES.

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

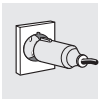
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES REGLES DE SECURITE CONCERNANT LES APPAREILS ELECTRIQUES ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.
DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.
NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.
LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.

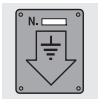
AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU RESEAU ELECTRIQUE.

APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVENEZ VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.
LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.
NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.

SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ABIME, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI SE CHARGERA DE LE REMPLACER.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.

PENDANT LA CUISSON, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD AU NIVEAU DE LA ZONE AU CONTACT DES CASSEROLES. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LA SURFACE DU PLAN DE CUISSON.

L'APPAREIL EST DESTINE A ETRE UTILISE PAR DES ADULTES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE S'EN SERVIR POUR JOUER.

IMPORTANT : SURVEILLEZ ATTENTIVEMENT LES ENFANTS, CAR ILS S'APERÇOIVENT DIFFICILEMENT DE L'ALLUMAGE DES LAMPES TEMOINS DE CHALEUR RESIDUELLE.
APRES L'UTILISATION, LES ZONES DE CUISSON RESTENT TRES CHAUDES PENDANT UN CERTAIN TEMPS, MEME SI ELLES SONT ETEINTES.
EVITEZ QUE LES ENFANTS NE TOUCHENT LES PLAQUES CHAUDES.

EN PRESENCE DE LEZARDES, DE FISSURES OU D'UNE CASSURE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL. METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION ET INTERPELLEZ LE SERVICE TECHNIQUE.

LES PORTEURS DE PACEMAKERS OU D'AUTRES DISPOSITIFS SEMBLABLES DOIVENT S'ASSURER QUE LE FONCTIONNEMENT DE LEURS APPAREILS N'EST PAS COMPROMIS PAR LE CHAMP INDUCTIF DONT LA GAMME DE FREQUENCE EST COMPRISE ENTRE 20 ET 50 KHZ.

L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE A TOUTE PERSONNE (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.

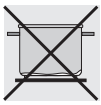
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT SUR LES SURFACES EXTERNES.

Avertissements généraux

NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL. TOUTE REPARATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR UN **TECHNICIEN AUTORISE** OU DANS UN **CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGREE**.

CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS RELATIVES A LA COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE, LE PLAN DE CUISSON A INDUCTION ELECTROMAGNETIQUE APPARTIENT AU GROUPE 2 ET A LA CLASSE B (EN 55011).

NE LAISSEZ JAMAIS LE PLAN DE CUISSON ALLUME SANS SURVEILLANCE.



FAITES ATTENTION AU RECHAUFFEMENT RAPIDE DES ZONES DE CUISSON. EVITEZ DE CHAUFFER LES CASSEROLES A VIDE. RISQUE DE SURCHAUFFE.

LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU EN CAS DE SURCHAUFFE. ON RECOMMANDE DONC DE NE PAS S'ELOIGNER DURANT LA PREPARATION D'ALIMENTS CONTENANT DES HUILES OU DES GRAISSES. SI LES HUILES OU LES GRAISSES PRENNENT FEU, N'ETEIGNEZ JAMAIS LES FLAMMES AVEC DE L'EAU ! METTEZ UN COUVERCLE SUR LA CASSEROLE ET ETEIGNEZ LA ZONE DE CUISSON.

LA SURFACE EN VITROCERAMIQUE EST TRES RESISTANTE AUX CHOCS. EVITEZ 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 DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE COMME UN PLAN D'APPUI.

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

VEILLEZ A NE PAS BRANCHER D'AUTRES APPAREILS ELECTRIQUES ! LES CABLES D'ALIMENTATION NE DOIVENT JAMAIS SE TROUVER AU CONTACT DES ZONES DE CUISSON CHAUDES.

LES OBJETS METALLIQUES COMME LES COUVERTS OU LA VAISSELLE NE DOIVENT PAS ETRE POSES SUR LE DESSUS DU PLAN DE CUISSON CAR ILS RISQUENT DE SURCHAUFFER. RISQUE DE BRULURES.

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

ÉVITEZ LE CONTACT DU CORPS AVEC LES OBJETS METALLIQUES.
ILS RISQUENT DE CHAUFFER LORSQU'ILS SE TROUVENT A PROXIMITE DU PLAN DE CUISSON, DANGER DE BRULURES.
VOUS **NE** COUREZ PAS CE RISQUE AVEC LES OBJETS NON MAGNETISABLES COMME LES BAGUES EN OR OU EN ARGENT.

N'INTRODUISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC UN RISQUE D'EXPLOSION.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

3. RESPECT DE L’ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l’environnement

Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L’utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

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

3.2 Votre respect de l’environnement

Pour l’emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l’environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l’emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.

N’abandonnez pas l’emballage ni des parties de ce dernier et ne les laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

Important : Remettez l’appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.

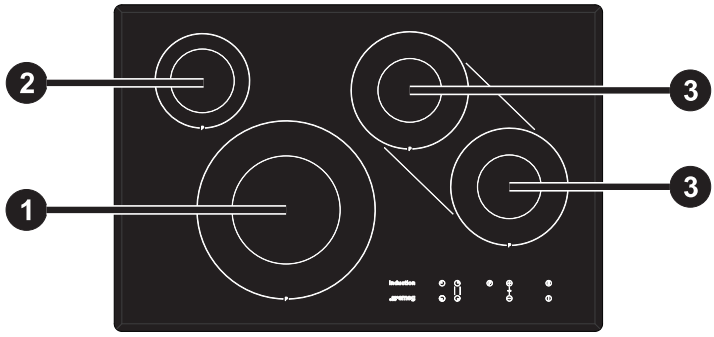
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL

Le plan de cuisson est muni 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.

Avantages du plan de cuisson à induction

- 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 le plan de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Une grande rapidité de réchauffement.
- La réduction du danger de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole ; les aliments qui débordent ne s'y collent pas.

4.1 Disposition des zones de cuisson



Zone	Diamètre externe (mm)	Puissance max. absorbée (W) *	Puissance absorbée avec la fonction power (W) *
1	280	2600	3700
2	145	1400	2200
3	180	1850	3000

*les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant le récipient utilisé ou les sélections effectuées.

4.2 Reconnaissance de la casserole

Si aucune casserole ne se trouve sur une zone de cuisson ou si la casserole est trop petite, aucune énergie n'est transmise. En présence d'une casserole adéquate dans la zone de cuisson, le système de reconnaissance en détecte la présence et allume le plan de cuisson au niveau de puissance sélectionné. La transmission d'énergie s'interrompt également quand on enlève la casserole de la zone de cuisson (le symbole s'affiche). Si la fonction de reconnaissance de la casserole s'active malgré les dimensions réduites des casseroles ou des poêles posées sur la zone de cuisson, seule l'énergie nécessaire sera transmise.

Limites de la reconnaissance de la casserole : Le diamètre minimum de la base de la casserole est signalé par un cercle interne dans la zone de cuisson. Des diamètres de casseroles inférieurs risquent de ne pas permettre la détection de leur présence et donc de ne pas activer l'inducteur.

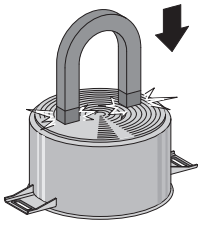
4.3 Casseroles à utiliser pour la cuisson à induction

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

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

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

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 le récipient une petite quantité d'eau, posez-le 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. L'utilisation des casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficience du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.

4.4 Limitation de la durée de cuisson

Le plan de cuisson est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.
Si vous ne modifiez pas les sélections du plan 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 le symbole s'affiche.
L'extinction automatique a toutefois la priorité sur le dispositif de limitation ; la zone de cuisson s'éteint uniquement lorsque le temps d'extinction automatique sélectionné s'est écoulé.

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

4.5 Protection contre la surchauffe du plan de cuisson

Lorsque vous utilisez le plan de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée.
Pour éviter les températures trop élevées de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement.
Si l'abréviation E2 s'affiche fréquemment durant l'utilisation normale du plan de cuisson et en présence de températures normales, cela signifie que le refroidissement est probablement insuffisant. La cause peut résider dans les ouvertures de refroidissement insuffisantes ou dans l'absence d'un blindage approprié. Si nécessaire, contrôlez l'installation.

4.6 Conseils pratiques pour économiser l'énergie

Nous fournissons ci-après quelques conseils pour une utilisation efficace et économique du plan de cuisson.

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

4.7 Niveaux de puissance

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

Niveau de puissance	Approprié pour
0	Position OFF
U	Fonction réchauffage des aliments
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, rissolement avec de la farine
9	Rôtir
P	Rôtir / Rissoler, cuire **(puissance maximum)**

5. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

5.1 Avertissements et conseils généraux

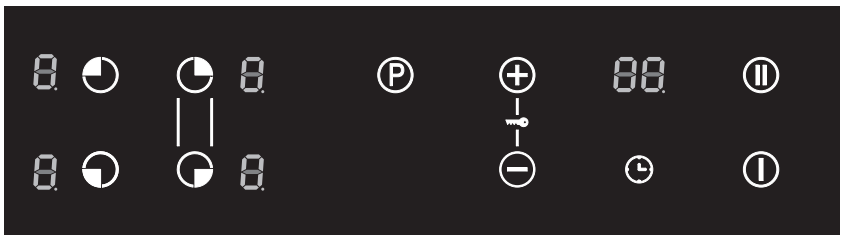
Lors du premier branchement sur le réseau électrique, un contrôle du fonctionnement sera effectué automatiquement et tous les voyants s'allumeront pendant quelques secondes.

Après l'emploi, éteignez les plaques utilisées par l'intermédiaire des commandes décrites au paragraphe « 5.5 Extinction de la zone de cuisson ». Ne fiez-vous jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.

Les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus du plan de cuisson car ils risquent de surchauffer, danger de brûlures.

5.2 Panneau de commandes

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Utilisez le plan 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.



Touche ON/OFF : elle permet également d'allumer ou d'éteindre le plan de cuisson.

Touche pause : interrompt temporairement le processus de cuisson.

Touche augmentation de la puissance : elle augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

Touche diminution de la puissance : elle diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

Touche temporisateur : elle active le temporisateur pour l'extinction automatique.

Touche fonction power : elle active la fonction power pour la zone sélectionnée précédemment.

Touche sélection zone : postérieure gauche.

Touche sélection zone : postérieure droite.

Touche sélection zone : antérieure gauche.

Touche sélection zone : antérieure droite.

Les voyants situés à côté de l'afficheur clignotent pour indiquer la modification de la valeur de puissance ou du temporisateur correspondant.

1 Zone de cuisson postérieure gauche
2 Zone de cuisson antérieure gauche
3 Temporisateur de la minuterie
4 Zone de cuisson antérieure droite
5 Zone de cuisson postérieure droite

5.3 Allumage/extinction du plan

Pour activer le plan de cuisson, il est nécessaire de maintenir la touche On/Off enfoncée pendant au moins 1 seconde ; pour le désactiver, maintenez la touche enfoncée pendant 2 secondes au moins.

Si, après avoir activé le plan de cuisson on ne sélectionne aucune valeur de puissance dans un délai de quelques secondes, le plan est automatiquement désactivé.

5.4 Allumage de la zone de cuisson

Après l'allumage du plan de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en utilisant les touches spécifiques de sélection de la zone (ex. zone de cuisson postérieure droite). L'afficheur correspondant montrera un point clignotant qui indique la modification de la valeur. Par l'intermédiaire des touches et , on peut sélectionner la puissance de cuisson de 1 à 9 ou habiliter l'accélérateur de réchauffage voir « 5.11 Fonction accélérateur de réchauffage ».

À la première pression de la touche le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 5 pour accélérer les opérations de sélection.

5.5 Extinction de la zone de cuisson

Après avoir sélectionné la zone de cuisson qui doit être éteinte par l'intermédiaire des touches de sélection de la zone de cuisson, vous devez ramener la valeur de la puissance à 0 (zéro) ou moyen de la touche .

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

5.6 Chaleur résiduelle

Si la zone de cuisson que vous venez d'éteindre est encore chaude, le symbole apparaît sur l'afficheur . Lorsque la température descend en dessous de 60°, le symbole disparaît.

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.

5.7 Fonction power

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

Après avoir activé la zone de cuisson concernée appuyez sur la touche power . Le symbole apparaît sur l'afficheur.

Pour désactiver la fonction power, appuyez sur la touche ou sur la touche .

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

5.8 Fonction Pause

Le processus de cuisson peut être brièvement interrompu au moyen de la fonction Pause.
Pour reprendre le processus de cuisson sélectionné précédemment il est nécessaire de désactiver la fonction Pause.

Durant la cuisson appuyez sur la touche Pause . On affiche le message .

Pour désactiver la fonction pause appuyez sur la touche pause puis sur une autre touche au choix à l'exception de la touche d'allumage/extinction.

Pour des raisons de sécurité, cette fonction reste active au maximum pendant 10 minutes, après quoi le plan de cuisson s'éteint automatiquement.

Si l'on avait réglé la minuterie, celle-ci s'arrête et reprend le décompte normal à partir de la désactivation de la fonction Pause.

5.9 Temporisateur de la minuterie

Cette fonction permet de programmer un temporisateur de la minuterie qui émet un signal sonore à la fin du temps sélectionné (de 1 à 99 minutes).

5.9.1 Réglage du temporisateur de la minuterie

Appuyez sur la touche : l'afficheur montre un point clignotant qui indique la modification apportée au temporisateur.

Sélectionnez le temps de la minuterie en utilisant les touches et (maintenir les touches enfoncées pour une avance rapide).

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

Vous pouvez activer le temporisateur si les zones de cuisson est allumées ou éteintes.

5.9.2 Fin du temps sélectionné

Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le plan de cuisson informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, appuyez sur la touche .

5.9.3 Désactivation du temporisateur de la minuterie

Pour désactiver le temporisateur de la minuterie durant le compte à rebours, mettez sa valeur à zéro au moyen de la touche . Lorsque l'afficheur indique le message , cela signifie que le temporisateur est désactivé.

5.10 Temporisateur d'extinction automatique de la zone de cuisson

Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique d'une zone de cuisson au bout d'un temps donné (de 1 à 99 minutes).

5.10.1 Sélection du temps de cuisson

Appuyez sur la touche : l'afficheur montre un point clignotant qui indique la modification apportée à la minuterie (voir « 5.9 Temporisateur de la minuterie »).

Appuyez de nouveau sur la touche , si au moins une zone de cuisson est active, un point lumineux s'allume pour indiquer la zone de cuisson qui est en train de temporiser. On peut maintenant sélectionner le temps pour l'extinction automatique au moyen des touches et (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide), ou bien sélectionner une autre plaque au moyen de la touche .

Si le temporisateur est activé sans qu'aucune zone de cuisson ne soit allumée, celui-ci se comporte comme la minuterie décrite précédemment (voir « 5.9 Temporisateur de la minuterie »).

5.10.2 Modification du temps sélectionné

Appuyez sur la touche , jusqu'à l'affichage d'un point lumineux sous l'afficheur relatif à la zone pour laquelle on souhaite modifier le temps sélectionné. Après avoir choisi la zone concernée avec les touches ou , vous pouvez modifier le temps sélectionné précédemment.

5.10.3 Fin du temps sélectionné

Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le plan de cuisson désactive la zone allumée et informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, vous pouvez appuyer sur une touche quelconque.

5.11 Fonction accélérateur de réchauffage

Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de réchauffement sélectionné.
Les zones de cuisson s'allument à la puissance maximale puis diminuent une fois que le niveau de puissance est atteint.

Pour activer la fonction après avoir atteint le niveaux maximum de puissance 9, appuyez sur la touche ⊕. Le message A s'affiche pour indiquer que accélérateur de réchauffage est actif. Ensuite, le niveau de puissance 9 et le message A s'alternent sur l'afficheur. Avec les touches ⊕ et ⊖, on peut sélectionner la puissance de cuisson.
Lorsqu'un temps donné se sera écoulé (voir tableau) la cuisson se poursuivra au niveau de puissance sélectionné.

Si, après avoir activé la fonction accélérateur de réchauffage vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance inférieur à 9 pour la poursuite de la cuisson, cette fonction se désactive automatiquement au bout de 10 secondes et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance 9.

Si un niveau de puissance supérieur ou la fonction power est sélectionné, la fonction accélérateur pourrait se désactiver à cause du dépassement de la puissance maximale.

Niveau de puissance sélectionné	Cuisson à allumage rapide Temps (min : s)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

5.12 Fonction bridge

Cette fonction permet d'utiliser des casseroles comme les poissonnières ou des récipients rectangulaires sur les zones de cuisson qui sont reliées par les deux lignes.
Les zones seront activées simultanément et se comporteront comme une zone unique.

5.12.1 Activation de la fonction bridge

Après l'allumage du plan de cuisson, voir « 5.3 Allumage/extinction du plan », appuyez simultanément sur les touches ◔ et ◔.

L'afficheur supérieur des zones de cuisson concernées montrera le symbole A. L'afficheur inférieur montrera le niveau de puissance.

5.12.2 Désactivation de la fonction bridge

Pour désactiver la fonction bridge, vous devez appuyer simultanément sur les touches ◔ et ◔.

Quand la fonction Bridge est active, il est impossible d'activer la fonction Power pour les zones concernées.

5.13 Blocage des commandes

Le blocage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre une utilisation involontaire ou inappropriée.

Cette fonction ne peut pas être activée si l'on a activé les zones de cuisson.

5.13.1 Activation du blocage des commandes

Après l'allumage du plan de cuisson voir « 5.3 Allumage/extinction du plan », appuyez simultanément sur les touches ⊖ et ⊕, après le signal sonore de confirmation appuyez sur la touche ⊕.

Les commandes sont maintenant bloquées et on affiche le message .

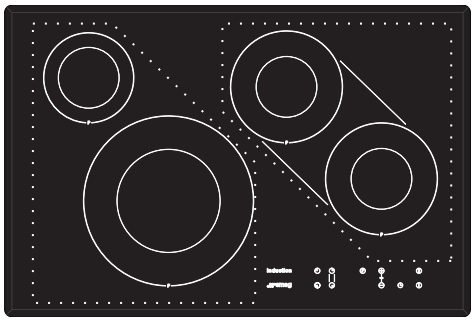
Une absence de la tension du réseau cause la désactivation du blocage des commandes.

5.13.2 Désactivation du blocage des commandes

Appuyez simultanément sur les touches ⊖ et ⊕, après le signal sonore de confirmation appuyez sur la touche ⊖.

5.14 Gestion de la puissance

Pour optimiser les consommations, les groupes formés de deux plaques (Voir figure ci-après) ne peuvent pas distribuer plus d'une puissance maximum donnée. Si la valeur sélectionnée pour les deux plaques dépasse la puissance admise, la carte électronique maintient automatiquement le niveau maximum possible en modifiant la puissance distribuée par les plaques. L'afficheur indiquera toujours le niveau de puissance sélectionné par la carte électronique.



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.

5.15 Tableau des indications de cuisson

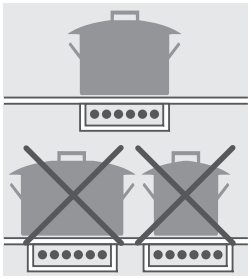
Le tableau suivant indique les valeurs de puissance qui peuvent être sélectionnées et au niveau de chaque valeur est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.

NIVEAU SELECTIONNE	TYPE D'ALIMENTS
1 - 2	Pour réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, pour battre des sauces au jaune d'oeuf ou au beurre.
3 - 4	Pour la cuisson d'aliments solides et liquides, le maintien de l'eau en ébullition, la décongélation des surgelés, la cuisson d'omelettes de 2-3 œufs, les plats de fruits et légumes, des cuissons diverses.
5 - 7	Cuisson de viandes, poissons et 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, biftecks, foie, rissolement de viandes ou de poissons, œufs, etc.
P	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des récipients adaptés à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat, en outre, il doit être propre et sec tout comme le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles en fonte ou au fond rêche, car elles risquent de rayer la surface de cuisson.

Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson ; dans le cas contraire, il y a gaspillage d'énergie.



6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute intervention, débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l’appareil.

6.1 Nettoyage du plan en vitrocéramique

Le plan en vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand le symbole disparaît de tous les afficheurs.

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.
N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. des produits en poudre, des spray pour four, des détachants et des éponges métalliques).

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

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

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

6.2 Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et soignez le plan 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.

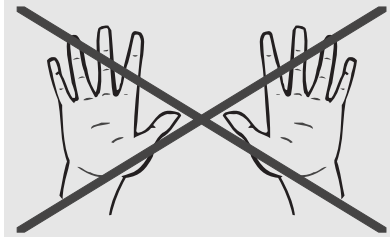
7. EN CAS DE PROBLEMES…

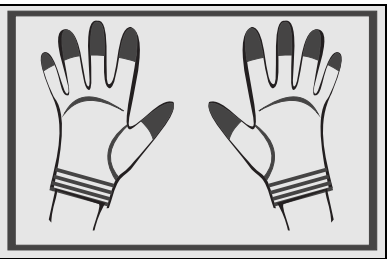
PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le plan de cuisson ne fonctionne pas.	- Le plan n'est pas branché ou l'interrupteur général n'est pas enclenché. - Une coupure de courant s'est vérifiée - Le fusible ou l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique s'est déclenché. - Les touches à capteur sont bloquées (sécurité enfants). - Les touches sont partiellement couvertes d'un chiffon humide, de liquide ou d'un objet métallique. - Vous avez utilisé des casseroles non appropriées.	- Enclenchez l'interrupteur général. - Contrôlez l'alimentation électrique. - Remplacez le fusible ou enclenchez de nouveau l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique. - Débloquez les touches (sécurité enfants). - Enlevez l'obstacle. - Voir le chapitre « Casseroles à utiliser pour la cuisson à induction ».
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	- La température est trop élevée ou trop basse.	- Consultez les conseils de cuisson.
Le plan de cuisson produit de la fumée.	- Le plan de cuisson est sale. - La préparation déborde.	- Nettoyez le plan après la cuisson. Laissez refroidir avant de nettoyer. - Utilisez une casserole plus grande.
Le code d'erreur E2 s'affiche et vous entendez simultanément un signal sonore limité dans le temps.	- Les touches Touch-Control sont activées par des aliments tombés des casseroles ou d'autres objets sur le plan de cuisson.	- Nettoyez la surface ou enlevez l'objet.
Un code d'erreur E1 - E3 - E4 - E5- E6 - E7 s'affiche.	- Un défaut technique s'est manifesté.	- Contactez le Service Technique.
Les fusibles ou l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique se déclenchent continuellement.		- Contactez le Service Technique ou un électricien.
Les casseroles utilisées émettent des bruits.	- Aucun danger pour le plan de cuisson ou pour la casserole.	- Ce phénomène est normal lorsque vous utilisez certains types de casseroles.
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après l'extinction du plan de cuisson.	- Cette situation est normale car l'électronique doit refroidir.	
Vous entendez des bruits semblables à des craquements ou à un déclenchement.	- Cela est dû à des raisons techniques et ne peut être évité.	
Présence de cassures ou de fissures sur le plan de cuisson		- En présence de lézardes, de fissures ou d'une cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Mettez l'appareil hors tension et contactez le Service Technique.

8. INSTALLATION

8.1 Consignes de sécurité pour le montage des meubles de cuisine

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL, MUNISSEZ-VOUS D'EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE.





Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90 °C). Ils risquent de se déformer dans le temps s'ils ne sont pas suffisamment thermorésistants.

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.

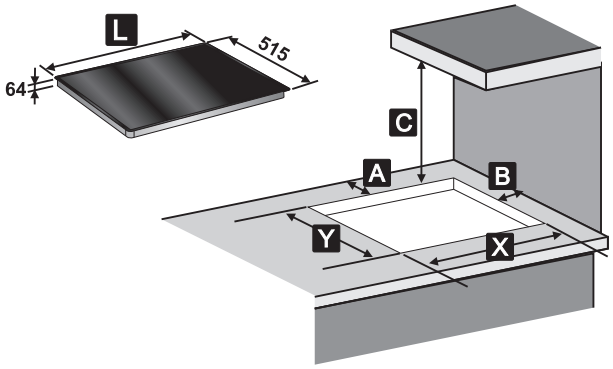
Respectez également les distances minimales des découpes du plan à l'arrière d'après les illustrations de montage.

8.2 Découpe du plan de travail

Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90 °C).

Réalisez sur le dessus du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées dans la figure, en maintenant une distance minimale **A** du bord postérieur.
Cet appareil peut être mis contre un mur qui dépasse en hauteur le plan de travail, à condition de maintenir la distance **B** illustrée dans la figure, pour éviter un éventuel échauffement et les dégâts que ce dernier occasionnerait.
Assurez-vous qu'il existe une distance minimale **C** entre le plan de cuisson et une éventuelle étagère placée verticalement au-dessus de ce dernier.

8.2.1 Dimensions encastrement

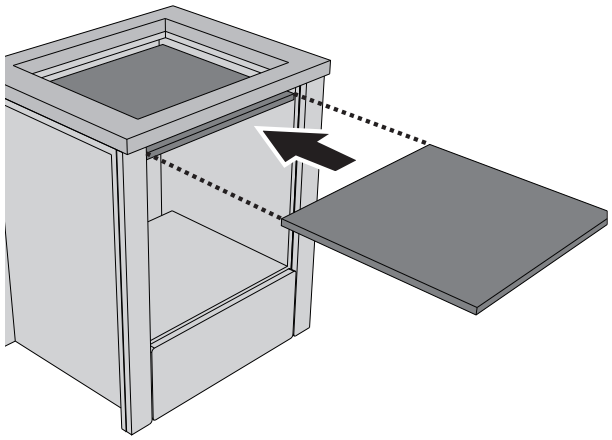


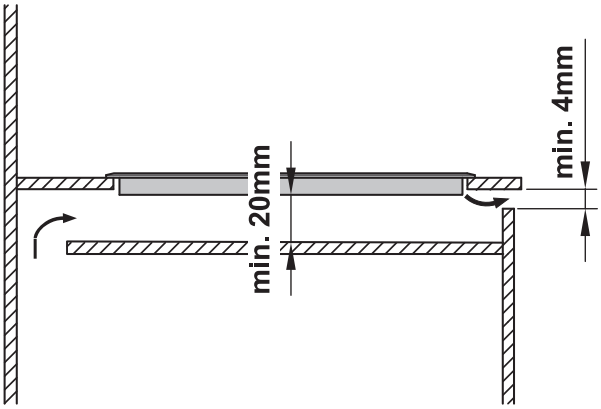
L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
770	730	480	50 min.	50 min.	750 min.

8.3 Encastrement

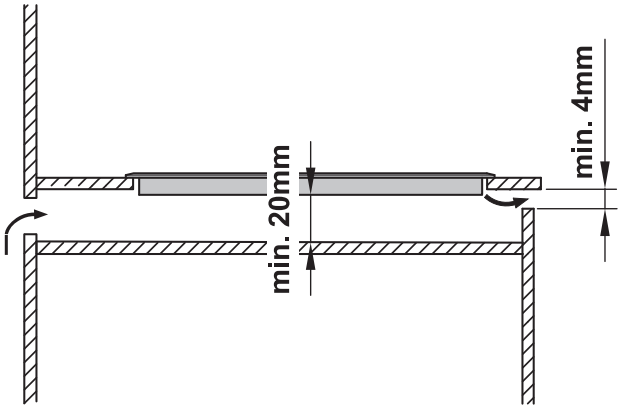
8.3.1 Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

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





avec une ouverture sur le fond

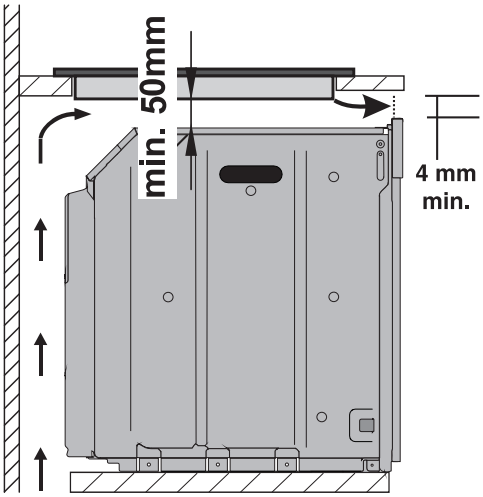


avec une ouverture à l'arrière

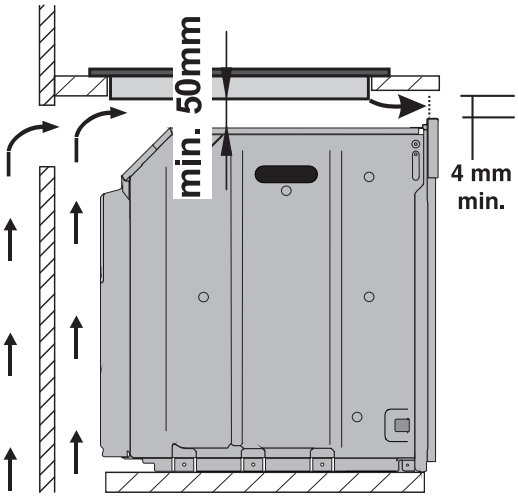
8.3.2 Sur le compartiment d'encastrement du four

S'il est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.

La distance entre le plan de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air.
Enlevez le listel transversal antérieur (si nécessaire) du meuble pour réaliser une ouverture pour le passage de l'air d'au moins 4 mm sous le plan de travail et sur toute la largeur de l'appareil.
Dans tous les cas, s'il est installé au-dessus d'un four, d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur, laissez un espace d'au moins 5 cm entre le fond du plan de cuisson et le plan de travail installé en dessous.



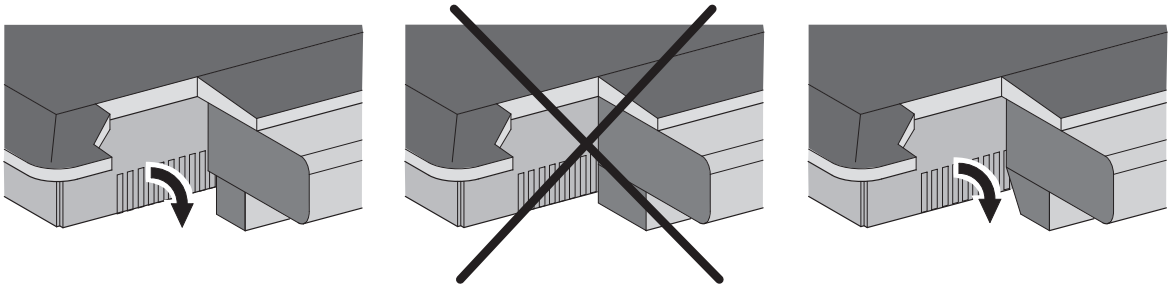
avec une ouverture sur le fond uniquement



avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

8.4 Aération

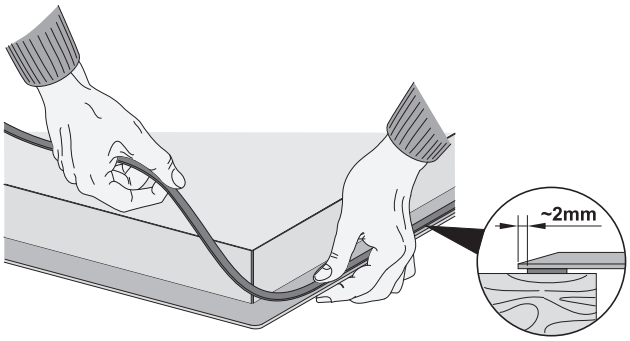
On illustre ci-après deux cas d'installation adéquate avec une aération correcte et un cas d'installation erronée à éviter.



N'obstruez sur aucun type d'installation la grille d'aération située à l'avant du produit.

8.5 Joint du plan de cuisson

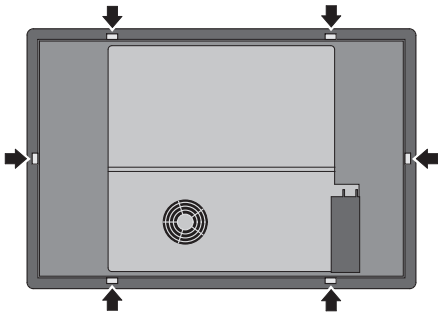
Pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre du plan de cuisson et le plan de cuisson, positionnez avant le montage le joint fourni tout autour de ce dernier.



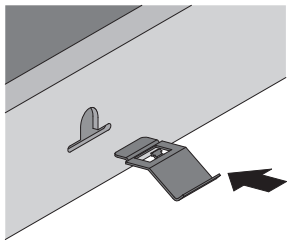
Ne fixez pas le plan de cuisson avec de la silicone, car il serait impossible de le démonter sans l'endommager.

8.6 Positionnement des pinces de fixation

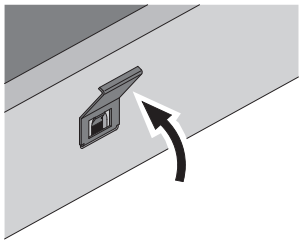
Placez les pinces de fixation à tous les endroits indiqués par les flèches. Les pinces garantissent une fixation et un centrage optimaux.



Pour encastrer les pinces dans le plan, il suffit de les pousser horizontalement en exerçant une légère pression dans l'ouverture prévue à cet effet.



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

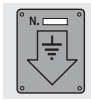


8.7 Branchement électrique

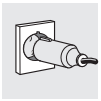
Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DU PLAN DE CUISSON DOIT ETRE REALISE PAR UN TECHNICIEN AGREE.

AVANT TOUTE INTERVENTION, DEBRANCHEZ LE PLAN.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.

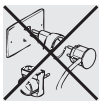


EN CAS DE BRANCHEMENT SUR LE RESEAU ELECTRIQUE PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET DEVRONT ETRE RACCORDEES AU CABLE D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.
NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.

IMMÉDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ RAPIDEMENT L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES PLUS HAUT. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT ET APRES VOUS ETRE ASSURE QUE LES INSTRUCTIONS ONT ETE CORRECTEMENT SUIVIES, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET CONTACTEZ LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.
NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.

FAITES PASSER LE CABLE D'ALIMENTATION DERRIERE LE MEUBLE EN VEILLANT A QU'IL NE SOIT PAS EN CONTACT AVEC LE CARTER INFERIEUR DU PLAN DE CUISSON OU AVEC UN EVENTUEL FOUR ENCASTRE EN DESSOUS.

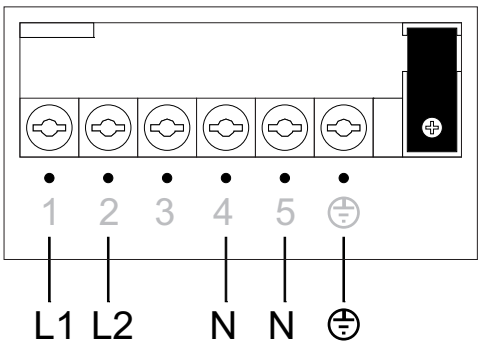
LE FIL DE MISE A LA TERRE DOIT AVOIR UNE LONGUEUR SUPERIEURE A CELLE DES FILS DE CONDUCTION DU COURANT, DE MANIERE A CE QU'EN CAS DE RETRAIT BRUTAL DU CABLE D'ALIMENTATION DE LA PRISE, CELUI-CI SE DEBRANCHE EN DERNIER LIEU.



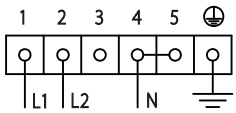
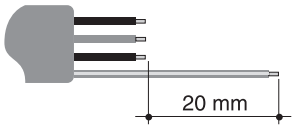
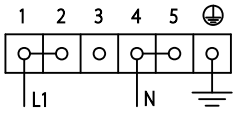
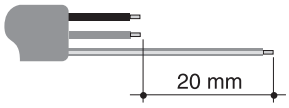
EVITEZ D'UTILISER DES REDUCTEURS, DES ADAPTATEURS OU DES SHUNTS CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES SURCHAUFFES ET DES BRULURES.

SI VOUS UTILISEZ UN BRANCHEMENT FIXE, IL EST NECESSAIRE DE PREPARER, SUR LA LIGNE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL, UN DISPOSITIF D'INTERRUPTION OMNIPOLAIRE AVEC UNE DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS EGALE OU SUPERIEURE A **3 MM**, SITUE DANS UNE POSITION FACILEMENT ACCESSIBLE OU A PROXIMITE DE L'APPAREIL.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.



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

<table>
<tr><th>TYPE DE PLAN (CM)</th><th>TYPES DE RACCORDEMENTS POSSIBLES</th><th colspan="3">TYPE DE CABLE (s'il n'est pas présent)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">70</td><td>380 - 415 V 2N~
 
</td><td>tétrapolaire</td><td>4 x 2,5 mm²
 
</td><td>H05V2V2-F</td></tr>
<tr><td>220 - 240 V 1N~
 
</td><td>tripolaire</td><td>3 x 4 mm²
 
</td><td>H05V2V2-F</td></tr>
</table>

Lisez attentivement la plaquette des raccordements placée sous l'appareil et autour du câble d'alimentation.

Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H05V2V2-F.

Les câbles d'alimentation susmentionnés sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).