

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>48</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	48
1.2 Responsabilité du fabricant	49
1.3 But de l'appareil	49
1.4 Élimination	49
1.5 Plaque d'identification	50
1.6 Ce manuel d'utilisation	50
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	50
<b>2 Description</b>	<b>51</b>
2.1 Description générale	51
<b>3 Utilisation</b>	<b>53</b>
3.1 Avertissements	53
3.2 Opérations préliminaires	54
3.3 Utilisation du plan de cuisson	54
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>61</b>
4.1 Avertissements	61
4.2 Nettoyage des surfaces	61
4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	61
4.4 Taches d'aliments ou résidus	61
4.5 Quoi faire si...	62
<b>5 Installation</b>	<b>63</b>
5.1 Branchement électrique	63
5.2 Indications de sécurité	64
5.3 Découpe du plan de travail	65
5.4 Encastrement	66
5.5 Pattes de fixation	68

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



# Avertissements

## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

#### 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 pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.



## Pour cet appareil

- Ne vous fiez pas de l'éventuel détecteur de casseroles.
- S'il est présent, éliminez du couvercle les éventuels liquides ayant débordé avant de l'ouvrir.
- Avant de fermer le couvercle, laissez refroidir le plan de cuisson.
- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Débranchez l'appareil et contactez le service d'assistance le plus proche.
- 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, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

## 1.2 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'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

## 1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## 1.4 Élimination



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

Pour éliminer l'appareil :

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



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

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



## Avertissements

- 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.

### 1.5 Plaque d'identification

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

### 1.6 Ce manuel d'utilisation

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

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

### 1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

#### Avertissements



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

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



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

#### Nettoyage et entretien



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

#### Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en fonction et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

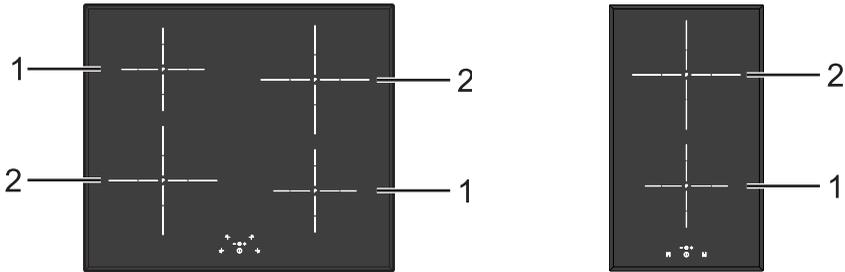
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



Zone	Diamètre Externe (mm)	Diamètre interne (mm)	Puissance max. absorbée	Puissance absorbée en fonction power (W) *
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

\* les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant le récipient utilisé ou les réglages effectués.



### Avantages de la cuisson par induction



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 créée à l'intérieur du récipient par les courants inductifs.

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur 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.
- 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.



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



#### Haute température Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface du plan de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Activez le blocage des touches en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre le plan de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces du plan de cuisson.



#### Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable à proximité de l'appareil ou directement sous le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés, de vaisselle et de boîtes en plastique pour la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- En cas de lézardes, de fissures ou s'il est impossible d'éteindre l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas le plan de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- Ne posez pas sur le plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- En cas de lézardes ou de fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.
- N'utilisez pas le plan comme surface d'appui.



## 3.2 Opérations préliminaires

Pour éliminer l'éventuelle humidité qui s'est accumulée au cours de la fabrication, pour le fonctionnement correct des circuits électroniques et du clavier des commandes :

1. Enlevez les pellicules de protection des surfaces externes de l'appareil et des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).
3. Positionnez une casserole pleine d'eau sur chacune des zones de cuisson antérieures et allumez-les à la puissance maximale pendant au moins 30 minutes.
4. Au bout de 30 minutes, éteignez les zones de cuisson antérieures et répétez l'opération sur les zones de cuisson postérieures et sur l'éventuelle zone de cuisson centrale.
5. Si après les susdites opérations les commandes ne fonctionnent pas correctement, il pourrait être nécessaire de prolonger les opérations jusqu'à l'évaporation complète de l'humidité.

## 3.3 Utilisation du plan de cuisson



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

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.



On/Off : allume ou éteint le plan de cuisson.



Augmentation : augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.



Diminution : diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.



Zone antérieure gauche



Zone postérieure gauche



Zone postérieure droite



Zone antérieure droite



Zone postérieure



Zone antérieure



## 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.

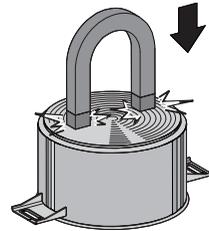
### Récipients appropriés :

- 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.

### Récipients inappropriés :

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

Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant au fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser dans 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, indiqués pour les plaques à induction. L'utilisation des casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficacité du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.



# Utilisation

## Limitation de la durée de cuisson

Le plan de cuisson est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

Si l'on ne modifie pas les réglages de la zone 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 **H** s'affiche.

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

## Protection contre la surchauffe

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.

## Conseils pratiques pour économiser l'énergie

- 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 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 le plan de cuisson et le four, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.



## Niveaux de puissance

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

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

\* voir fonction booster

## 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.



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

## Allumage de la zone de cuisson

Après avoir allumé le plan :

- Sélectionnez la zone de cuisson à activer en utilisant les touches spécifiques de sélection de la zone ( ex. zone de cuisson postérieure droite).
- Par l'intermédiaire des touches  et , sélectionnez la puissance de cuisson de 1 à 9 ou activez la fonction power, voir « Fonction Power ».

## Extinction de la zone de cuisson

- Sélectionnez la zone de cuisson à éteindre par l'intermédiaire des touches de sélection de la zone.
- Avec la touche  ramenez la valeur de la puissance à 0 (zéro).



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

FR

## Chaleur résiduelle



**Utilisation impropre**  
**Risque de brûlures**

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

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



# Utilisation

## Fonction Power



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

Après avoir activé la zone de cuisson concernée :

1. Appuyez sur la touche **+** pour atteindre le niveau de puissance 9.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **+**, et le symbole **P** s'affiche.

Pour désactiver la fonction power, appuyez sur la touche **ⓘ**.



Seulement sur les zones de cuisson antérieure gauche et postérieure droite :

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

## Temporisateur du minuteur



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

Après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, **00** s'affiche.
2. Sélectionnez le temps souhaité en minutes en utilisant les touches **+** et **-** (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide). Des points clignotants s'affichent pour indiquer le décompte.



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



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

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



Pour désactiver le temporisateur du minuteur durant le compte à rebours, mettez sa valeur à zéro au moyen de la touche **=**. Lorsque l'afficheur indique le message **00**, cela signifie que le temporisateur est désactivé.



## 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).

1. Si la zone de cuisson n'est pas sélectionnée, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, on affiche le message **00**.
2. Appuyez de nouveau sur les touches **+** et **-**, 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.
3. Sélectionnez le temps pour l'extinction automatique au moyen des touches **+** et **-** (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide), ou bien sélectionnez une autre plaque au moyen des touches **+** et **-**.



Si le minuteur est activé sans qu'aucune zone de cuisson ne soit active, elle se comporte comme un temporisateur de minuteur.

4. Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, 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 **+** et **-**, vous pouvez modifier le temps sélectionné précédemment.

5. 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.

## Verrouillage des commandes

Après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches **-** et **+** / **||**.
2. Après le signal sonore de confirmation, appuyez sur la touche **+** / **||**.

Les commandes sont maintenant bloquées et les afficheurs indiquent **L**.



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

Pour débloquer les commandes :

1. Appuyez simultanément sur les touches **-** et **+** / **||**.
2. Après le signal sonore de confirmation, appuyez sur la touche **-**.



## Gestion de la puissance

Pour optimiser les consommations, les groupes formés de deux plaques ne peuvent pas distribuer plus d'une puissance maximum donnée. La carte électronique limitera le niveau de puissance maximale sélectionnable de la deuxième zone activée.

- Il est impossible d'activer toutes les zones simultanément.
- La priorité de la gestion de la puissance est donnée par la première zone sélectionnée.
- Pour des raisons de gestion de la puissance, si la plaque antérieure gauche est activée on ne pourra pas activer la plaque postérieure droite et vice versa.

## Gestion de la puissance

Le plan de cuisson est muni 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.

Le clignotement d'une puissance indique que celle-ci sera automatiquement limitée à une nouvelle valeur sélectionnée par le module de gestion de la puissance.

## 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'oeuf ou au beurre.
3 - 4	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	La cuisson de viandes, poissons et légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, la préparation de confitures, etc.
8-9	Rôtir de la viande ou des poissons, biftecks, foie, rissoler 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.

**i** La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.

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



## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan durant la cuisson.
- Ne posez pas sur le plan de cuisson des matériaux ou des substances risquant de fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) durant la cuisson.
- Nettoyez constamment l'appareil et n'y posez aucun type d'objet sur les touches à capteur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.

### 4.2 Nettoyage des surfaces

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

### 4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire

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

### 4.4 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 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.



## Nettoyage et entretien

**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 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 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 du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

### 4.5 Quoi faire si...

Le plan de cuisson ne fonctionne pas :

- Contrôlez que le plan de cuisson est branché 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 trop haute ni trop basse.

Le plan de cuisson produit de la fumée :

- Laissez refroidir et nettoyez le plan 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 le plan de cuisson :

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



## 5 Installation

### 5.1 Branchement électrique



**Tension électrique  
Danger d'électrocution**

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H05V2V2-F.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

### Informations générales

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

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

N'enlevez jamais la plaque.

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

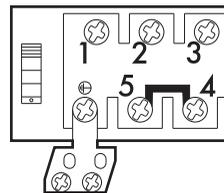
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

Type plan (cm)	Type raccordement	Type câble
30	220-240 V 1N~	tripolaire 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
60	220-240 V 1N~ 1 2 3 4 5 ⊕ 	tripolaire 3 x 4 mm <sup>2</sup>
	380-415 V 2N~ 1 2 3 4 5 ⊕ 	tétrapolaire 4 x 4 mm <sup>2</sup>

FR

### Modèles de 60 cm :

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.





# Installation

## Branchement fixe

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

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

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

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

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



Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il ne risque pas le contact avec la partie inférieure du plan de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.



Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.

## Essais de bon fonctionnement

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement au terme de l'installation. En cas de non fonctionnement, après s'être assuré d'avoir exécuté correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance le plus proche.

## 5.2 Indications de sécurité



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

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'obstruez sur aucun type d'installation la grille d'aération située à l'avant du produit.

Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.

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

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



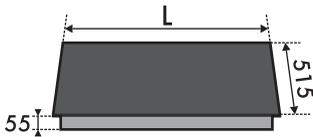
## 5.3 Découpe du plan de travail

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

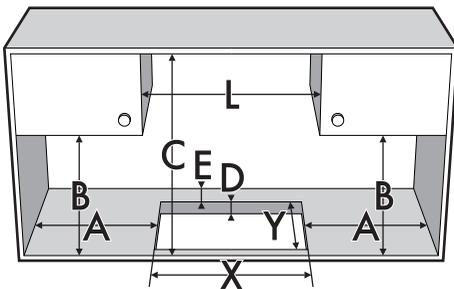
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

Réalisez dans le plan de travail du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées.

### Dimensions encastrement du plan de cuisson biseauté

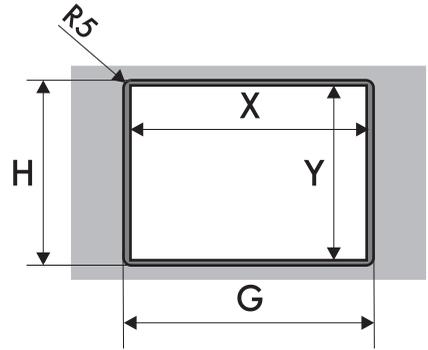


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
300	270	490
600	555 - 560	478 - 482



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

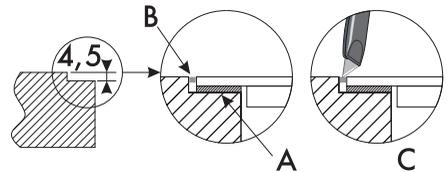
### Dimensions encastrement du plan de cuisson au ras



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
300	270	490	304	519
600	555 - 560	478 - 482	604	519

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

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



FR



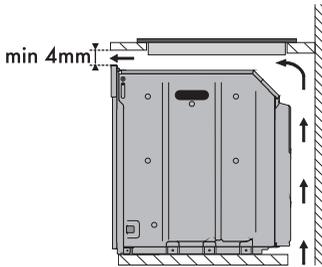
# Installation

## 5.4 Encastrement

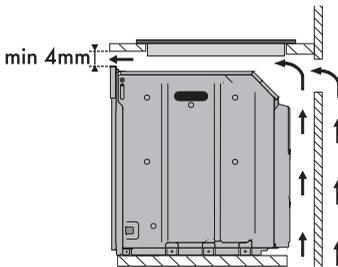
### Sur le compartiment d'encastrement du four

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

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



avec une ouverture sur le fond



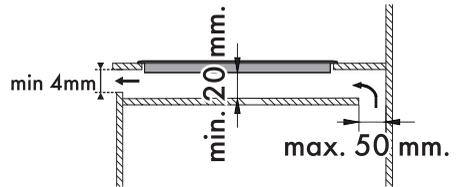
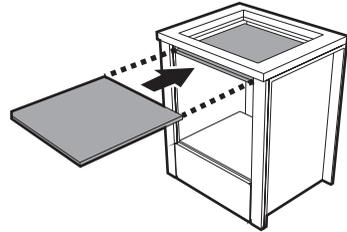
avec une ouverture sur le fond et à l'arrière



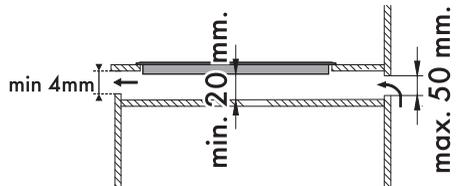
S'il est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'une turbine de refroidissement.

### Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur sous le plan de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de **20 mm** du bord inférieur du plan de cuisson, pour éviter des 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

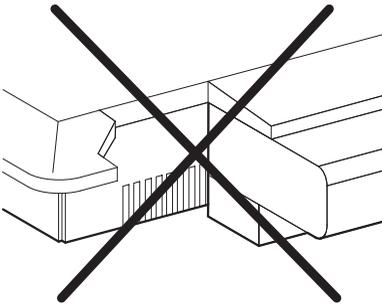
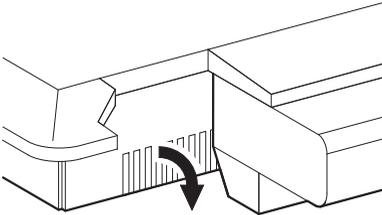
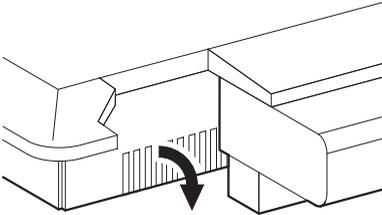


Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.



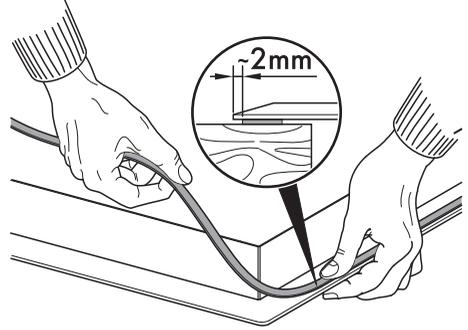
## Aération

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



## Joint du plan de cuisson

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

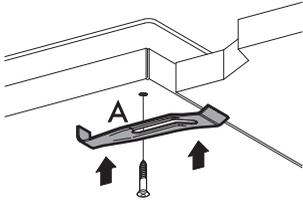


Ne fixez pas le plan de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter le plan de cuisson sans l'endommager.



## 5.5 Pattes de fixation

Vissez les pattes de fixation (A) dans les trous prévus à cet effet sur les côtés du carter inférieur pour fixer correctement le plan de cuisson à la structure.



Une fixation trop serrée risque de tendre le verre et d'en provoquer la rupture.