

Sommaire

1 Avertissements	68
1.1 Avertissements généraux de sécurité	68
1.2 But de l'appareil	72
1.6 Élimination	73
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	74
2 Description	75
2.1 Description générale	75
2.2 Panneau de commandes	76
3 Utilisation	78
3.1 Avertissements	78
3.2 Opérations préliminaires	79
3.3 Utilisation de la plaque de cuisson	79
3.4 Fonctions spéciales	86
3.5 Fonctions supplémentaires	87
3.6 Messages d'erreur	90
4 Nettoyage et entretien	91
4.1 Avertissements	91
4.2 Nettoyage des surfaces	91
4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	91
4.4 Taches d'aliments ou résidus	91
4.5 Que faire si...	92
5 Installation	93
5.1 Branchement électrique	93
5.2 Pour l'installateur	94
5.3 Menu de gestion de la puissance (exclusivement pour l'installateur)	94
5.4 Indications de sécurité	95
5.5 Découpe du plan de travail	95
5.6 Encastrement	97

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommmages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide : danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et Double Booster pour réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.



- Pendant l'utilisation les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- 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 la plaque comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.



Avertissements

- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).

Installation

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.

Pour cet appareil

- Éteignez immédiatement l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Après utilisation, éteignez les plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.
- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager s'ils sont pointus.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- S'il est présent, éliminez du couvercle les éventuels liquides ayant débordé avant de l'ouvrir.



Avertissements

- Avant de fermer le couvercle, laissez refroidir la plaque de cuisson.
- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

1.2 But de l'appareil

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

1.3 Responsabilité du fabricant

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

1.4 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.

1.5 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.



1.6 Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie. Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

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

- 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.



Tension électrique Danger d'électrocution

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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



Avertissements

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



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



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

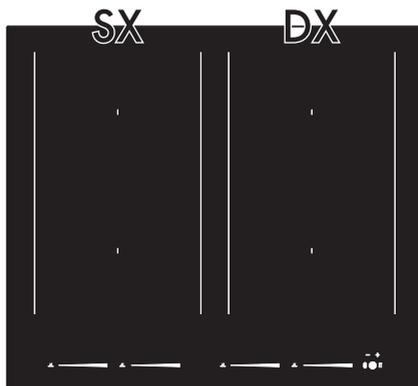
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



60 cm

SX = Zones de cuisson gauche

CNT = Zones de cuisson centrale

DX = Zones de cuisson droite

Tableau des puissances maximales absorbées (exprimées en Watt)

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

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



Description

2.2 Panneau de commandes

Zone des zones de cuisson



Liste des touches



Barre de défilement : augmente ou diminue le niveau de puissance d'une zone de cuisson.

 Touche fonction Warming : active le maintien de la chaleur.

Liste des icônes



Barre graphique et icône numérique : représentent le niveau de puissance sélectionné pour une zone de cuisson.

 Icône de fonction Warming : indique l'activation du maintien au chaud.

 Icône clé : indique l'activation du verrouillage des commandes.

 Icône horloge : indique la temporisation d'une zone de cuisson.

 Icônes de fonction Multizone : indiquent l'activation de la fonction Multizone.

Zone des commandes principales



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

 Touche Pause : active la suspension des fonctions de l'appareil.

 Touche Gril : active la fonction Gril.

 Touches diminution et augmentation de la valeur.

 Icône temporisateur minuteur.

 Afficheur de la minuterie.



Avantages de la cuisson par induction



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

- Des économies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (une vaisselle spéciale réalisée dans un matériau magnétisable est nécessaire), par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie qui concerne uniquement le récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Un haut rendement au niveau de la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Une grande rapidité de réchauffement.
- Réduction du danger de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole ; les aliments qui débordent ne s'y collent pas.

Gestion de la puissance

La plaque de cuisson est munie d'un module de gestion de la puissance qui en optimise/limite les consommations. Si les niveaux de puissance globaux sélectionnés dépassent la limite maximale admise, la carte électronique gère automatiquement la puissance distribuée par les plaques. Le module essaiera de maintenir les niveaux maximums de puissance distribuable. Les niveaux sélectionnés par la gestion automatique s'affichent.



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.



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



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 de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.



Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés, de vaisselle et de boîtes en plastique pour la cuisson.
- 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 la plaque 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 la plaque 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.
- N'utilisez pas la plaque 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 extérieures de l'appareil et des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).

3.3 Utilisation de la plaque de cuisson



Pendant le premier branchement au secteur, ou après une coupure et un rétablissement de courant, un contrôle automatique allume certains voyants pendant quelques instants.

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

Diamètre minimum des casseroles

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

Configuration	Ø minimum (cm)
Plaque unique	9-11
Multizone	21-23

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Ne dépassez pas les lignes verticales avec les casseroles.
- Ne couvrez pas le panneau de commande.
- Ne vous approchez pas des bords du verre.
- Un éventuel gril doit avoir des dimensions maximales de 36 x 24 cm et, dans tous les cas, il ne devra pas être plus grand des zones sérigraphiées sur la plaque (voir « Tableau des puissances maximales absorbées (exprimées en Watt) »)

Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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

Récipients appropriés :

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

Récipients inappropriés :

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

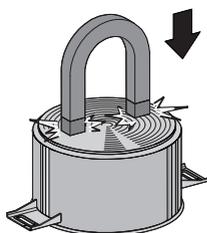


Utilisation

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

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

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



Limitation de la durée de cuisson

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

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

Lorsque vous activez le dispositif de limitation de la durée du fonctionnement, la zone de cuisson s'éteint, un court signal est émis et si elle est chaude le symbole  s'affiche.

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

Protection contre la surchauffe

Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson à la puissance maximale pendant une longue période, l'électronique peut avoir des problèmes de refroidissement si la température ambiante est élevée.

Si la température de l'électronique interne dépasse le seuil de sécurité, l'appareil s'éteindra automatiquement et l'inscription « E2 » s'affichera (voir « Messages d'erreur »).



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



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



Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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



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

Niveaux de puissance

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

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

* voir fonction Booster et Double Booster

Allumage/extinction de la plaque

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

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



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



Utilisation

Allumage automatique de la zone de cuisson

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

Après avoir allumé la plaque :

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

Réglage de la zone de cuisson

Après avoir placé un récipient et s'être assuré que la zone a été activée :

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



La valeur de la puissance indiquée est égale à .

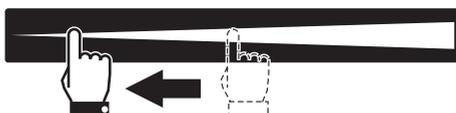
2. Passez le doigt vers la droite ou la gauche sur la barre de défilement jusqu'à sélectionner une puissance de  à  ou activez la fonction Booster (voir « Fonction Booster »).



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

Extinction de la zone de cuisson

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



L'afficheur de la zone sélectionnée indique la valeur .



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

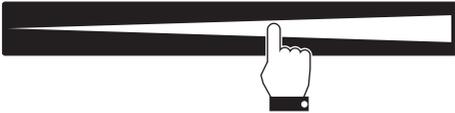


Sélection rapide

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

Après avoir allumé la plaque de cuisson et placé un récipient :

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



2. La zone de cuisson s'allume automatiquement à la puissance sélectionnée.

Fonction Booster

! Utilisation impropre
Risque de brûlures

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

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

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

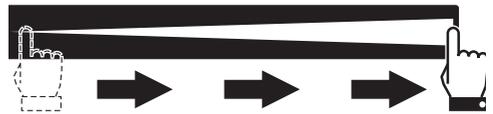
1. Placez un doigt à gauche de la barre de défilement.



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

indiquée est de **!**.

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



L'afficheur de la zone de cuisson utilisée

indique la valeur **P**.

Il est possible d'activer rapidement la fonction Booster.

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





Utilisation



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

Fonction Double Booster

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

Après avoir activé la fonction Booster pour une zone de cuisson, appuyez à nouveau sur l'extrémité droite de la barre de

défilement ; les symboles ,  et  seront affichés en séquence.

Fonction Multizone



Cette fonction permet de piloter simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) pour l'utilisation de casseroles telles que poissonnières ou récipients allongés.



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

Après avoir allumé la plaque :

1. Placez deux petits récipients ou un récipient de forme allongé sur des zones reliées verticalement.
2. Les icônes numériques relatives aux zones de cuisson concernées indiquent le symbole .

3. Les symboles clignotants  et 

apparaissent à côté des icônes numériques. Ces symboles indiquent que la fonction Multizone peut être activée.



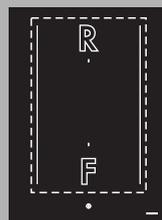
Après avoir positionné les récipients (à l'allumage ou lorsque la plaque de cuisson est déjà allumée), si vous souhaitez utiliser les deux zones de cuisson séparément, attendez 5 secondes jusqu'à ce que les symboles de la fonction Multizone ne disparaissent.

Pour activer la fonction Multizone :

1. Touchez simultanément les barres de défilement des zones concernées ; les symboles  et  cessent de clignoter.
2. Ces symboles indiquent que la fonction Multizone peut être activée.
3. Utilisez la barre de défilement à gauche pour sélectionner le niveau de puissance souhaité pour les deux zones.



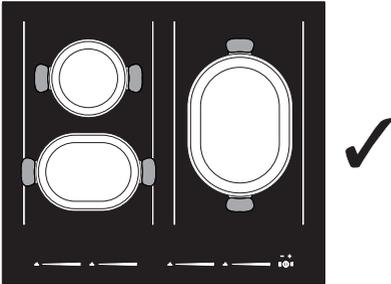
Il est possible d'activer la fonction Multizone seulement entre les zones de cuisson reliées verticalement (**F** et **R**)



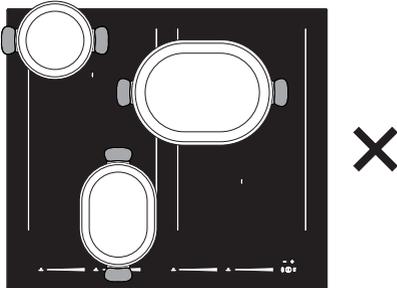


Quand la fonction Multizone est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.

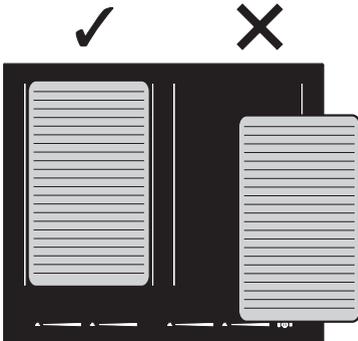
Si vous utilisez une grande casserole ovale ou longue, assurez-vous de la placer au centre de la zone de cuisson.



Exemple de positionnement correct de casseroles



Exemple de positionnement incorrect de casseroles



Exemples de positionnement grill

Pour désactiver la fonction Multizone :

1. Touchez simultanément les barres de défilement des zones concernées.
2. Les symboles **U** et **n** disparaissent et la fonction est désactivée.

Tableau des indications de cuisson

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

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



Utilisation

Chaleur résiduelle



Utilisation impropre Risque de brûlures

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

Après l'extinction de la zone de cuisson, le symbole  s'affiche si celle-ci est encore chaude. Lorsque la température descend en dessous de 65°C, le symbole disparaît.

3.4 Fonctions spéciales

Fonction Warming



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

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

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

Pour désactiver la fonction Warming dans une zone, appuyez de nouveau sur la touche  relative à la zone concernée.

Fonction Pause



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

Pour activer la fonction Pause :

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



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

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez sur la touche . Une animation de la barre graphique de la zone postérieure droite s'affiche.
2. Passez le doigt de gauche à droite le long de la barre de défilement.
3. La fonction pause est maintenant désactivée et les fonctions précédemment programmées sont restaurées.



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



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

Fonction Gril



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

Pour activer la fonction Gril :

1. Placez un gril ou un récipient allongé sur les zones de droite.

2. Appuyez sur la touche . La DEL située au-dessus de la touche clignote.

Sur la zone avant s'affichera le

symbole , tandis que sur la zone

arrière s'affichera le symbole . La

barre de défilement se mettra automatiquement au niveau **8** (phase de préchauffage).



Après deux minutes de fonctionnement, le niveau chutera au niveau **6**. La DEL au-dessus de la touche Gril cesse de clignoter.

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

Pour désactiver la fonction Gril, appuyez sur la touche .

Verrouillage des commandes



Pour activer cette fonction, il est nécessaire qu'au moins une zone de cuisson soit active.

Cette fonction verrouille toutes les touches sauf la touche . Elle est utile lors des opérations de nettoyage et pour éviter les interactions accidentelles.

Pour activer le verrouillage des commandes :

- Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins une seconde.

Le symbole  est affiché pour chaque zone de cuisson.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

- Appuyez de nouveau sur les touches  et  pendant au moins une seconde.

3.5 Fonctions supplémentaires

Chauffage rapide



Cette fonction n'est pas disponible pour les fonctions Booster, Double booster et Warming.

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

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

- Appuyez sur un niveau de puissance (de **1** à **9**) pendant au moins 3 secondes.
- L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole  en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.



Utilisation

- Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

Cette fonction peut être désactivée en sélectionnant un niveau de puissance différent ou en éteignant l'appareil.

Minuteur



- Cette fonction permet de programmer un minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps souhaité.
- Vous pouvez configurer un maximum de 1 heures et 59 minutes.

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

1. Appuyez simultanément sur les touches et ; l'icône apparaîtra entre celles-ci.
2. L'afficheur de la minuterie indique .
3. Utilisez les touches et pour sélectionner temps souhaité ; maintenez les touches appuyées pour une avance rapide.
4. Au bout de quelques instants, la minuterie commence le compte à rebours.
5. Lorsque le temps se sera écoulé, des signaux acoustiques seront émis ; appuyez sur la touche **-** ou **+** pour désactiver la sonnerie.



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

Modifier et désactiver le temporisateur minuteur

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

1. Appuyez sur la touche On/Off pour activer la plaque (si elle est en veille).
2. Appuyez simultanément sur les touches et .
3. Utilisez les touches et pour changer le compte à rebours ou pour réinitialiser le minuteur.

Schéma d'augmentation et de diminution du temporisateur minuteur (touche par touche)

	-	+
de 0 à 5 minutes	10 sec.	1 minute
de 5 à 9 minutes	30 sec.	1 minute
à partir de 9 minutes	1 minute	1 minute

Schéma d'augmentation et de diminution du temporisateur minuteur (avance rapide)

	-	+
de 0 à 10 minutes	1 minute	1 minute
de 10 min. à 1 heure	5 minutes	5 minutes
de 1 heure à 1 heure et 59 minutes	5 minutes	5 minutes



En sélectionnant une durée égale ou supérieure à 10 minutes, l'icône **min** apparaîtra sous l'afficheur du minuteur.



Cuisson temporisée

- i** Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique de chaque zone de cuisson à la fin d'un temps réglé.
- Vous pouvez configurer un maximum de 1 heures et 59 minutes.

Pour activer la fonction de cuisson temporisée, après avoir activé la plaque :

- Placez un récipient sur la zone de cuisson et sélectionnez un niveau de puissance.
- Appuyez simultanément sur les touches et ; l'icône s'affichera à côté de l'icône numérique de la zone.
- Utilisez les touches et pour sélectionner temps souhaité ; maintenez les touches appuyées pour une avance rapide.
- La cuisson temporisée partira quelques secondes après la dernière sélection.
- Lorsque le temps se sera écoulé, des signaux acoustiques seront émis, appuyez sur les touches - ou + pour désactiver la sonnerie.

- i** On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson.
- Lorsque la minuterie est activée sur une autre zone de cuisson, l'icône horloge de la zone précédemment définie est légèrement obscurcie.

Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

Pour modifier ou réinitialiser une cuisson temporisée, il suffit de suivre les mêmes instructions indiquées pour modifier ou réinitialiser le temporisateur minuteur.

Si plus d'une cuisson temporisée a été programmée, vous devez appuyer simultanément sur les touches et pour naviguer entre les minuteurs de chaque zone de cuisson et les modifier individuellement. Chaque minuteur sélectionné est indiqué par l'icône à pleine luminosité, tandis que les autres icônes sont partiellement obscurcies.

- i** Pendant une ou plusieurs cuissons temporisées, vous pouvez programmer un minuteur indépendant.

Fonction Recall

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

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

- Allumez l'appareil.
 - La DEL au-dessus de la touche commence à clignoter.
- Tout de suite après, appuyez sur la touche pause pour rétablir les fonctions précédemment actives.



Utilisation

La fonction Recall vous permet de restaurer uniquement les fonctions suivantes :

- 1 Activités et niveaux de puissance des zones de cuisson.
- 2 Cuissons temporisées.
- 3 Fonction Multizone.
- 4 Chauffage rapide.
- 5 Fonctions Booster.
- 6 Verrouillage des commandes.

- Accompagnée d'un signal sonore, l'icône  indique l'activation prolongée d'une commande. Éteignez puis rallumez l'appareil pour effacer le message d'erreur.



Les autres fonctions ne seront pas restaurées.

3.6 Messages d'erreur

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

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

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

- **E2** : Éteignez et laissez refroidir l'appareil.
- **E3** : Vérifiez que les récipients conviennent à la cuisson par induction et qu'ils ne soient pas vides.



Si ces codes d'erreur sont fréquents ou que des codes autres que ceux énumérés apparaissent, contactez le service d'Assistance Technique.



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 la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas sur la plaque de cuisson de matériaux ou de substances (plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre durant la cuisson.
- Nettoyez constamment les touches à capteur et n'y posez aucun type d'objet.
- 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 la plaque de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage du verre. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur la pellicule et peuvent être facilement éliminées. Ensuite, séchez la surface avec un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent sur la surface de cuisson pour éviter toute réaction agressive au réchauffement entraînant une modification de la structure.

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

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



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 de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé.

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

4.5 Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas :

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

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est ni trop haute ni trop basse.

La plaque de cuisson produit de la fumée :

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

Les fusibles ou l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique se déclenchent continuellement :

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

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

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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



**Tension électrique
Danger d'électrocution**

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

Informations générales

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

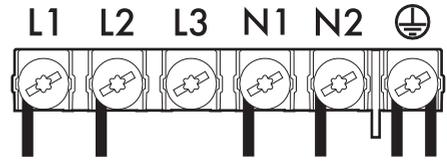
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

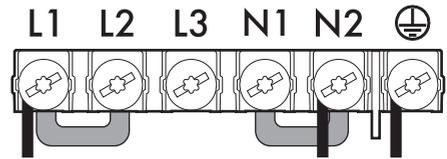
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

Selon les modèles, l'appareil peut être branché des manières suivantes :

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



Câble à 6 pôles 6 x 1,5 mm².



Câble **tripolaire** 3 x 6 mm².



Pour tous les branchements, utilisez toujours le shunt fourni.

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.



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



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



Installation

Essais de bon fonctionnement

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

5.2 Pour l'installateur

- Ne pliez ou ne coincez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.

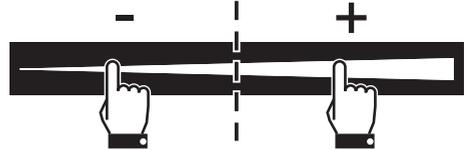
5.3 Menu de gestion de la puissance (exclusivement pour l'installateur)

Le menu de gestion de la puissance vous permet de sélectionner la puissance maximale distribuée par l'appareil. Après avoir éteint l'appareil, effectuez les opérations suivantes dans un délai 2 minutes :

1. Maintenez les touches  et  appuyées jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
2. Appuyez sur les deux barres de défilement des zones de droite jusqu'à ce que vous entendiez un autre signal sonore.
3. L'afficheur de la minuterie

indique .

4. Utilisez la barre de défilement de gauche pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance souhaité (associé à un numéro progressif, affiché dans l'icône numérique).



5. Pour enregistrer les modifications, maintenez la touche  appuyée.
6. Pour ignorer les modifications, maintenez la touche  appuyée.

Tableau des niveaux de puissance

	Mod. 60 cm
Niveau 0 (P0 - par défaut)	7400 W
Niveau 1 (P1)	6000 W
Niveau 2 (P2)	5500 W
Niveau 3 (P3)	5000 W
Niveau 4 (P4)	4000 W
Niveau 5 (P5)	3500 W
Niveau 6 (P6)	2800 W
Niveau 7 (P7)	2400 W



5.4 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°C), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.

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

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

5.5 Découpe du plan de travail

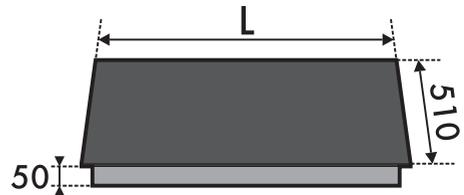


Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

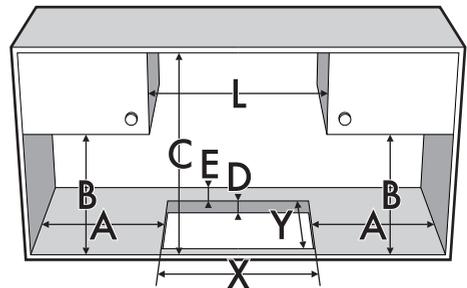
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

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

Dimensions encastrement



L	X	Y
600	560	478÷490



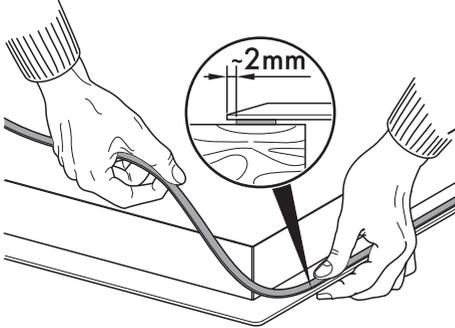
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



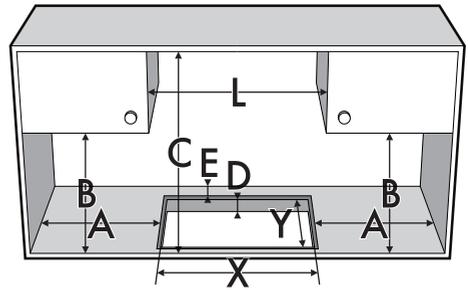
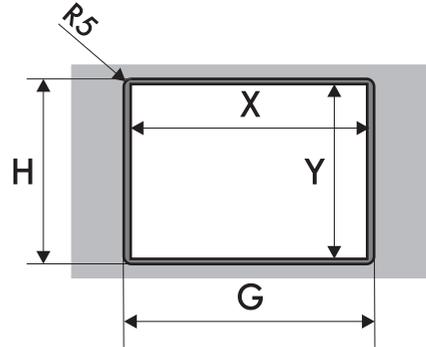
Installation

Joint de la plaque de cuisson

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

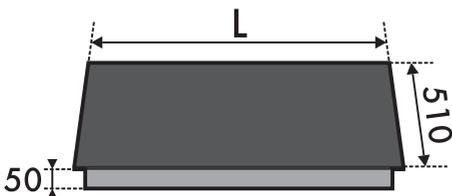


Ne fixez pas la plaque de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter la plaque de cuisson sans l'endommager.



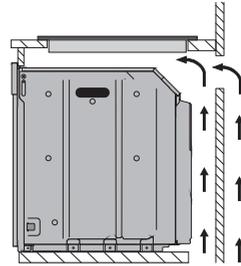
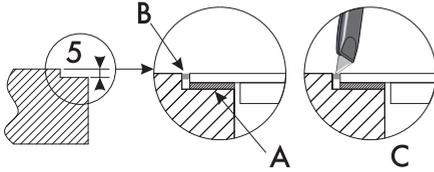
L	X	Y	G	H
600	560	478÷490	604	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

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





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



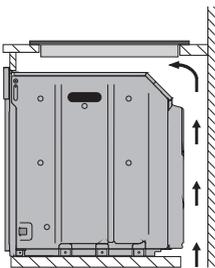
5.6 Encastrement

Sur le compartiment d'encastrement du four



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

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air. Si elle est installée au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond de la plaque de cuisson et la partie du produit installé en dessous.

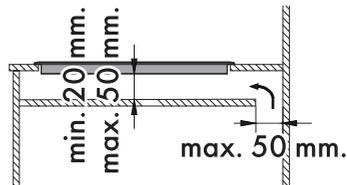
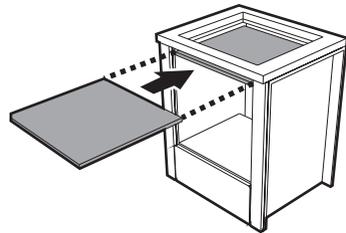


avec une ouverture sur le fond

avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

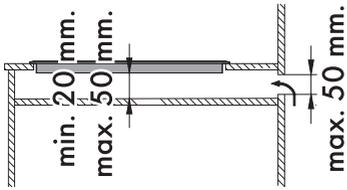
En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de **20 mm** du bord inférieur de la plaque de cuisson, pour éviter des contacts accidentels. Le double fond doit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



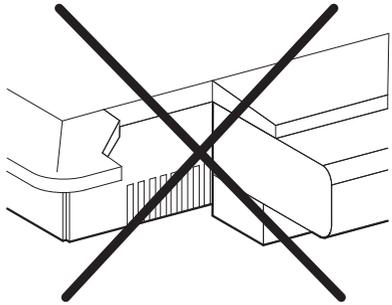
avec une ouverture sur le fond



Installation



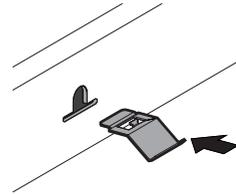
avec une ouverture à l'arrière



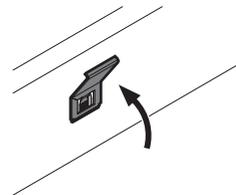
Pinces de fixation

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

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

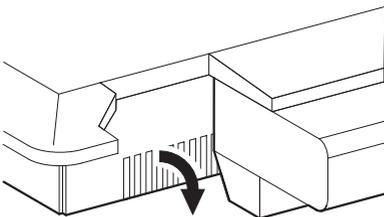
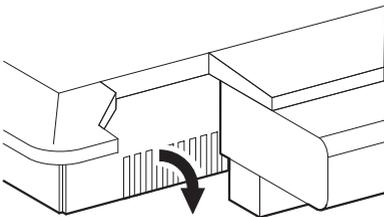


2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



Aération

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





Emplacement encoche pour les pinces

