

1.	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	32
2.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	33
3.	AVANT LA PREMIERE UTILISATION	34
4.	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	34
5.	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	35
6.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	40
7.	GUIDE DE DEPANNAGE	40
8.	INSTALLATION	41



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



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

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



BRANCHEMENT ELECTRIQUE: CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU A GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI A ETABLI QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

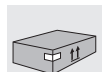
NOS INSTALLATEURS AGREES GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS A GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EXERCER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION EST IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES QUI SONT INDIQUEES.



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPEREE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CETTE DIRECTIVE DEFINIT LES NORMES DE COLLECTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.

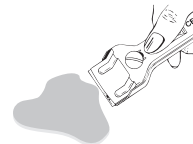


LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST SITUEE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST REPRODUITE DANS LE MANUEL.

NE JAMAIS ENLEVER LA PLAQUE.



VEILLER A NE PAS RENSERVER DE SUCRE NI DE MELANGES SUCRES SUR LE PLAN PENDANT LA CUISSON ET A NE PAS Y POSER DE MATERIAUX OU DE SUBSTANCES QUI POURRAIENT FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM); LE CAS ECHEANT, POUR EVITER DE COMPROMETTRE L'ETAT DE LA SURFACE, ETEINDRE IMMEDIATEMENT LE RECHAUFFEMENT ET NETTOYER AVEC LE RACLOIR FOURNI AVEC L'APPAREIL TANDIS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIEDE. **SI LE PLAN EN VITROCERAMIQUE N'EST PAS NETTOYE IMMEDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES A ENLEVER UNE FOIS QUE LE PLAN AURA REFROIDI.**

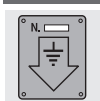


Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

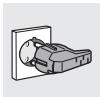
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: ELLES SONT DESTINEES AU **TECHNICIEN** QUALIFIE QUI DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET LE CONTROLE FONCTIONNEL DE L'APPAREIL.



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



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

NE JAMAIS OTER LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.



APRES CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS S'ASSURER QUE LES COMMANDES SE TROUVENT SUR "ZERO" (ETEINT).



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



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES OU SANS AUCUNE EXPERIENCE QUANT A L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SUIVIES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



DES QU'ON REMARQUE UNE FISSURE A LA SURFACE DE LA PLAQUE EN VITROCERAMIQUE, DEBRANCHER IMMEDIATEMENT L'APPAREIL ET S'ADRESSER A UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGREE.



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



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



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



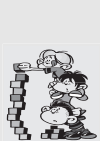
APRES L'INSTALLATION, CONTROLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.



NE JAMAIS ESSAYER DE REPARER L'APPAREIL. TOUTE REPARATION DOIT ETRE FAITE PAR UN TECHNICIEN AUTORISE OU AUPRES D'UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGREE.



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



Important!

Faire très attention aux enfants, car ils peuvent difficilement s'apercevoir de l'allumage des lampes témoins de chaleur résiduelle (voir paragraphe "5.3.5 Chaleur résiduelle".) Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Éviter que les enfants y posent les mains.





3. AVANT LA PREMIERE UTILISATION
















Ne laissez pas les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux provenant de l'emballage et remettez-les au centre de collecte différenciée le plus proche.

Enlever les étiquettes AMOVIBLES ou les pellicules de protection de l'appareil.

Pour l'allumage de la plaque, suivre les instructions fournies au paragraphe "5 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON".

4. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal. Le TABLEAU suivant décrit les symboles utilisés.

	ZONE DE CUISSON AVANT DROITE		TOUCHE D'AUGMENTATION PUISSANCE TOUCHE D'AUGMENTATION TEMPORISATEUR
	ZONE DE CUISSON ARRIERE DROITE		TOUCHE DE DIMINUTION PUISSANCE TOUCHE DE DIMINUTION TEMPORISATEUR
	ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE		TOUCHE NIVEAU I PUISSANCE
	ZONE DE CUISSON ARRIERE GAUCHE		TOUCHE NIVEAU II PUISSANCE
	ZONE DE CUISSON CENTRALE		TOUCHE NIVEAU III PUISSANCE
	TOUCHE TEMPORISATEUR		TOUCHE NIVEAU TURBO INDUCTION
			BLOCAGE PLAQUES



5. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

Les fonctions des plans de cuisson disposant de ce type de technologie sont activées en pressant légèrement les symboles sérigraphiés à la surface du plan.



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

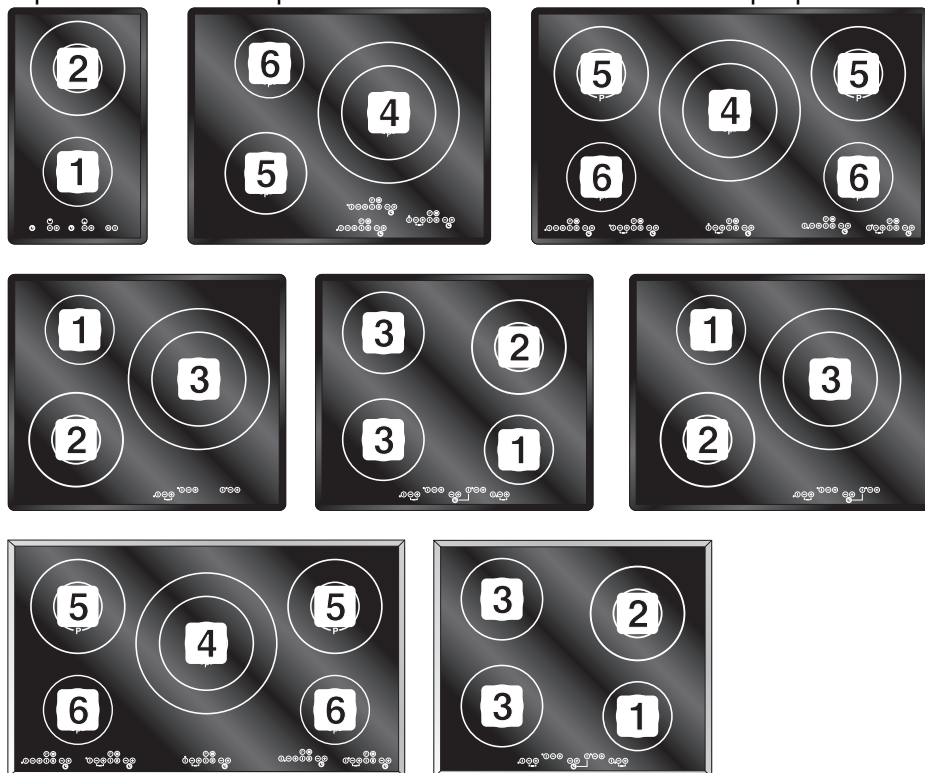
Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée inducteur, alimentée par un système électronique et créant un champ magnétique variable. Lorsqu'une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute fréquence se concentrent directement sur la casserole et PRODUISENT la chaleur nécessaire pour la cuisson des aliments.



Après l'emploi, éteindre les plaques utilisées par l'intermédiaire des commandes décrites au paragraphe "5.3.3 Extinction de la plaque". Ne jamais se fier uniquement au détecteur de présence des casseroles.

5.1 Puissances de fonctionnement

On fournit ci-après un tableau indiquant les consommations maximum des plaques en fonction.



ZONE NUMERO	DIAMETRE ZONE	PUISSANCE MAX. ABSORBEE	PUISSANCE ABSORBEE EN FONCTION POWER
1	160 mm	2000 W	Non disponible
2	210 mm	3100 W	Non disponible
3	280 mm	2800 W	Non disponible
4	280 mm	3200 W	3600
5	230 mm	2800 W	3100
6	160 mm	2000 W	2200



5.2 Types de casseroles

Les appareils de ce type exigent des casseroles particulières pour pouvoir fonctionner.

En effet, le fond de la casserole doit être en fer pour générer le champ magnétique nécessaire au chauffage.

Les récipients ci-après ne sont pas indiqués :

- 1 verre ;
- 2 faïence ;
- 3 terre cuite ;
- 4 acier, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant du fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction. Si l'on ne dispose pas d'un aimant, on peut verser dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et allumer la plaque. Si la puissance commence à clignoter sur l'afficheur, cela veut dire que la casserole que vous utilisez ne convient pas à votre appareil.

Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimum pour garantir le fonctionnement correct.



Ne pas poser des objets métalliques comme le couvert ou les couvercles sur le plan de cuisson car ils risquent de surchauffer sans que l'utilisateur ne s'en aperçoive.

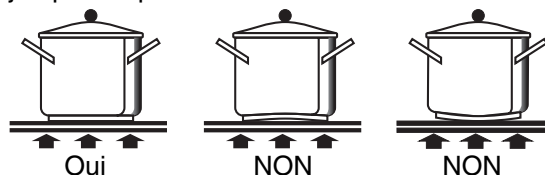


Chaque zone de cuisson est équipée d'une circonférence interne. Cette sérigraphie indique le diamètre minimum admis sur cette zone de cuisson. Des diamètres de casseroles inférieurs risquent de ne pas permettre la détection de leur présence et donc de ne pas activer l'inducteur.

On peut également utiliser des casseroles plus grandes dans les zones de cuisson en faisant cependant attention que le fond de la casserole ne soit pas au contact d'autres zones de cuisson et qu'elle est toujours au centre du périmètre de la zone de cuisson.



Utiliser exclusivement des récipients dont le **fond est parfaitement plat** et indiqués pour la cuisson à induction ou bien, en l'absence de casseroles de ce type, des récipients au **fond non bombé** (concave ou convexe). L'utilisation de casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficacité du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.








Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5.3 Allumage de la zone de cuisson

Appuyer sur la touche relative à la zone de cuisson qu'on souhaite utiliser (par exemple  pour la zone avant droite). Sur l'afficheur de puissance apparaîtra la valeur **0**. En appuyant sur les touches  et  on peut sélectionner la puissance de **1 à 9**.



Après avoir sélectionné le niveau de puissance de la plaque, celle-ci ne s'activera pas tant qu'on n'y placera pas une casserole du type indiqué pour la cuisson à induction. Voir paragraphe 5.2 Types de casseroles”






Sur les plaques équipées des touches    , le niveau de puissance atteint **15**.



Si, après avoir activé la plaque on ne sélectionne aucune valeur de puissance dans un délai de quelques secondes, la plaque est automatiquement désactivée.

5.3.1 Niveaux de présélection (seulement sur certains modèles)



Les touches    présentes sur certains modèles, permettent d'activer des niveaux présélectionnés de puissance pour cette plaque.



Touche  : niveau de cuisson 7;






Touche  : niveau de cuisson 11;

Touche  : niveau de cuisson 15;

5.3.2 Touche POWER (seulement sur certains modèles)




La touche  présente sur certains modèles, permet d'activer des niveaux présélectionnés de puissance supplémentaire.

Après l'avoir pressé sur l'afficheur de puissance de la plaque, on lira  indiquant que dans la plaque est active la fonction POWER. En appuyant sur la touche  on sélectionne la puissance **15**.

5.3.3 Extinction de la plaque



En appuyant sur la touche d'allumage et d'extinction de chaque zone (la figure illustre celle de la zone avant droite), on peut éteindre la plaque correspondante à tout moment. Le niveau de puissance



sélectionné disparaîtra sur l'afficheur et si la plaque reste chaude même après l'extinction, une  commence à clignoter. A ce propos, consultez le paragraphe “5.3.5 Chaleur résiduelle”.

5.3.4 Extinction automatique de la plaque (seulement sur certains modèles)



Cette fonction, uniquement présente sur certains modèles, permet de programmer l'extinction de la plaque au bout d'un temps de fonctionnement variable. de 1 à 99 minutes.

1. Sélectionner le niveau de puissance d'utilisation de la plaque ;



2. Ces touches  et  permettent de sélectionner la durée de la cuisson.

Lorsque le temps s'est écoulé, la plaque se désactive et un signal sonore est émis.

Pour interrompre le signal prématurément, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de la plaque de cuisson utilisée.

5.3.5 Chaleur résiduelle







Chaque plaque est dotée d'un dispositif qui signale la chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction d'une plaque quelconque, un “” clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec le  clignotant: dans ce cas, procéder d'après le paragraphe “3”.






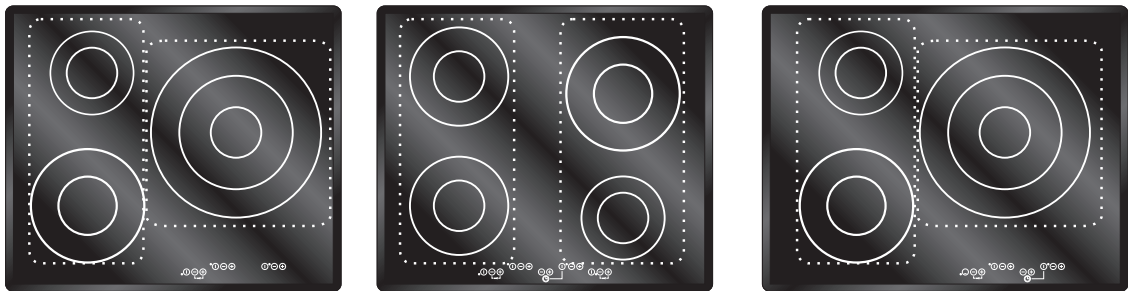
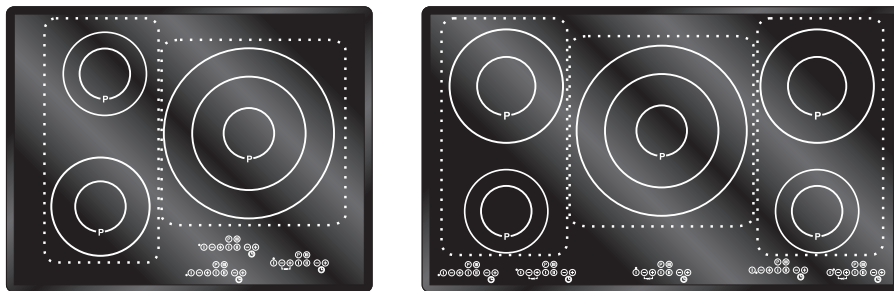
5.3.6 Blocage du plan de cuisson



Lorsqu'il est allumé, le plan de cuisson peut être " bloqué " pour éviter les modifications accidentelles des valeurs de cuisson sélectionnées. Le blocage reste actif également après l'extinction du plan et il n'est présent que sur les modèles portant le symbole .

Pour activer le blocage, lorsque la plaque est allumée, appuyer simultanément sur les touches  et  proches du symbole de la zone de cuisson jusqu'à l'affichage du symbole .

Pour désactiver le blocage, de la même manière, appuyer simultanément sur les touches  et  proches du symbole de la zone de cuisson bloquée jusqu'à la disparition du symbole  sur l'afficheur.



La figure ci-dessus illustre les "regroupements" des zones de cuisson. Lorsqu'on bloque une plaque, on bloque également la plaque appartenant au même groupe.



On peut éteindre la plaque bloquée en appuyant sur la touche d'allumage correspondante. Dans ce cas, le blocage est maintenu jusqu'à l'allumage successif : Pour sélectionner un niveau de cuisson en allumant une plaque bloquée, il faut d'abord la débloquent suivant la procédure décrite dans ce paragraphe.

5.3.7 Gestion de la puissance


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

5.3.8 Protection thermique de la carte des commandes

Si les plaques chauffent trop la carte électronique interne, un dispositif intervient et interrompt le chauffage. Cette protection interrompt l'alimentation des plaques et, sur les leds de puissance correspondantes, s'allume, en clignotant alternativement, le message **F7**.

5.4 Limitations de la durée d'exercice

L'électronique de ce produit limite dans le temps la durée des cuissons suivant la puissance sélectionnée. Lorsque cette période maximum s'est écoulée, la zone de cuisson s'éteint, l'appareil émet un signal acoustique, et sur l'afficheur de puissance apparaît le message **AS** (automatic stop).


Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
Niveau de 1 à 9	8 heures de cuisson au maximum
Niveau de 10 à 14	2 heures de cuisson au maximum
Niveau de 15 à 	1 heure de cuisson au maximum



5.5 Messages d'erreur de la carte électronique



La carte électronique est conçue pour protéger les composants du plan contre les dysfonctionnements risquant de les endommager. On a prévu pour cela des messages d'erreur visibles à travers les afficheurs du plan.

En cas d'affichage des codes d'erreur de **F1** à **F9**, appeler le centre d'assistance et communiquer le code d'erreur lu.

Si l'afficheur se présente ainsi  et si un BIP sonore est émis, cela signifie qu'on a oublié sur la plaque correspondante un objet métallique risquant de chauffer en cas d'activation de la plaque.

5.6 Fonctions de sécurité contre les manœuvres accidentelles

Pour préserver au maximum la sécurité de l'utilisateur cet appareil a été muni de différents dispositifs de sécurité.

- 1) En cas de pression accidentelle de deux touches, aucune fonction d'allumage ne s'active. Au bout de 10 secondes, la carte électronique désactive le produit et des signes apparaissent  sur l'afficheur de puissance ;
- 2) si la carte électronique continue à enregistrer des pressions sur une touche  après que le niveau maximum de puissance a été atteint, un dispositif de sécurité désactivera automatiquement le plan de cuisson ;
- 3) Après une chute de tension, l'appareil n'est pas remis automatiquement en fonction ;

Les points 1) et 2) peuvent se vérifier au cas où, par exemple, on aurait mal positionné une casserole sur le plan de cuisson et où celle-ci couvrirait les touches d'activation des plaques.

5.7 TABLEAU de guide pour la cuisson

Dans le TABLEAU suivant sont reportées les valeurs de puissance qui peuvent être introduites et au niveau de chacune est indiqué le type de mets à préparer. Les valeurs peuvent varier selon la quantité de nourriture et le goût du consommateur.

NIVEAU SELECTIONNE	TYPE DE NOURRITURE
0	Position OFF, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Pour réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, pour battre des sauces au jaune d'oeuf ou au beurre.
3-6	Pour réchauffer des plats solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongélation de surgelés, omelettes de 2-3 oeufs, plats fruits et légumes, cuissons diverses.
7-9	Cuisson de viandes, poissons et légumes a l'eau, plats contenant de l'eau, préparation de confitures, etc.
10-11	Rôtis de viande ou poissons, biftecks, foie, oeufs, viandes ou poissons à faire dorer, etc.
12-14	Rôtir de gros morceaux de viande
15	Rôtir. Mijoter et cuire de gros morceaux de viande.
	Niveau POWER (puissance maximum).

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



6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



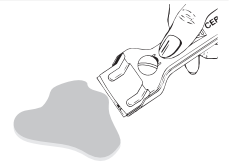
Avant toute intervention, débrancher le four.

6.1 Nettoyage du plan en vitrocéramique



Le plan en vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les lampes témoins de chaleur résiduelle se sont éteintes.

Les éventuelles traces claires causées par l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être enlevées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, les enlever avec le racloir fourni avec l'appareil, rincer à l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan. N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).



NE pas UTILISER de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

7. GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le plan de cuisson ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le plan n'est pas branché ou l'interrupteur général n'est pas enclenché. - Coupure d'électricité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enclencher l'interrupteur général - Contrôler l'alimentation électrique
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	<ul style="list-style-type: none"> - La température est trop élevée ou trop basse 	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter les guides des cuissons
Le plan de cuisson produit de la fumée	<ul style="list-style-type: none"> - Le plan de cuisson est sale - La préparation déborde 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer le plan après la cuisson. Laisser refroidir avant de nettoyer. - Utiliser une casserole plus grande
Les plaques ne s'allument pas pendant la cuisson temporisée	<ul style="list-style-type: none"> - Erreur durant la programmation de la cuisson temporisée - Condition de blocage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les instructions pour l'utilisation du temporisateur - Débloquer les zones de cuisson (voir paragraphe "5.3.6 Blocage du plan de cuisson".)



8. INSTALLATION

8.1 Informations techniques

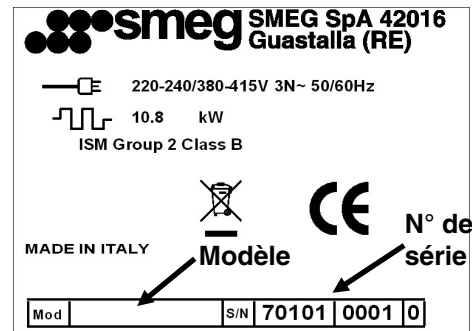
Modèle de plan Voir plaquette des données techniques
Branchements électriques 220-240V~ 50/60Hz / 380-415V 2N~ 50/60Hz / 380-415V 3N~ 50/60Hz

CLASSE DU PLAN DE CUISSON

Puissance maximum Voir plaquette des données techniques

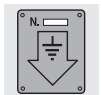
8.2 La plaquette des données techniques

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



8.3 Branchement électrique

LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



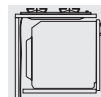
DANS LE CAS DE BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET SERONT RACCORDEES AU CABLE D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE JAMAIS OTER LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, CONTROLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, APRES S'ETRE ASSURE D'AVOIR EXECUTE CORRECTEMENT LES INSTRUCTIONS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER DE REPARER L'APPAREIL.



FAIRE PASSER LE CABLE D'ALIMENTATION DERRIERE LE MEUBLE EN FAISANT ATTENTION QU'IL NE SOIT PAS EN CONTACT AVEC LE CARTER INFERIEUR DE LA PLAN DE CUISSON OU AVEC UN EVENTUEL FOUR ENCASTRE SOUS CELLE-CI.



SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE FICHE ET D'UNE PRISE, ASSUREZ-VOUS QUE CELLES-CI SONT DU MEME TYPE. EVITEZ D'UTILISER DES REDUCTEURS, DES ADAPTEURS OU DES SHUNTS CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES RECHAUFFEMENTS ET DES BRULURES.



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



Fonctionnement à 380-415V 3N ~ : utiliser un câble à cinq pôles de type - H05V2V2-F (câble de 5 x 1,5 mm²) résistant à une température d'au moins 90°.

Fonctionnement à 380-415V 2N ~ : utiliser un câble à quatre pôles de type - H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm²) résistant à une température d'au moins 90°.

Fonctionnement à 220-240V 3 ~ : utiliser un câble à quatre pôles de type - H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm²) résistant à une température d'au moins 90°.

Fonctionnement à 220-240V ~ :

Plans de 30 cm : utiliser un câble à trois pôles de type - H05V2V2-F résistant à une température d'au moins 90°.
(câble de 3 x 1,5 mm²)

Plans de 60/70 cm : utiliser un câble à trois pôles de type - H05V2V2-F résistant à une température d'au moins 90°.
(câble de 3 x 4 mm²)

Plans de 90 cm : utiliser un câble à trois pôles de type - H05V2V2-F résistant à une température d'au moins 90°.
(câble de 3 x 6 mm²)

L'extrémité à brancher sur l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

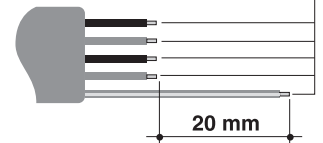
Suivant le plan acheté, les raccordements électriques possibles sont les suivants :

Plans de 30 cm : 220-240V~

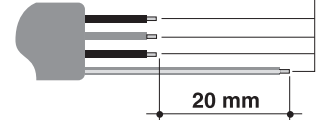
Plans de 60/70 cm : 220-240V~ / 220-240V 3 ~ / 380-415V 2N ~

Plans de 90 cm : 220-240V~ / 220-240V 3 ~ / 380-415V 2N ~ / 380-415V 3N ~

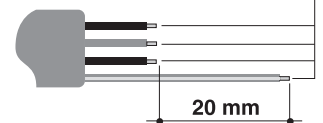
380-415V 3N~ 1,5 mm²



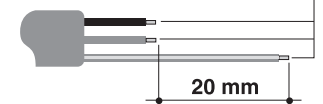
380-415V 2N~ 2,5 mm²



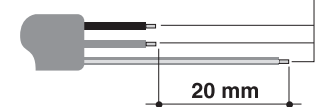
220-240V 3~ 2,5 mm²



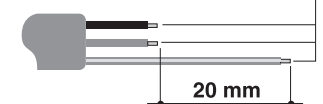
220-240V~ 1,5 mm²



220-240V~ 4 mm²



220-240V~ 6 mm²



LIRE ATTENTIVEMENT LA PLAQUETTE DES RACCORDEMENTS PLACEE SOUS L'APPAREIL ET AUTOUR DU CABLE D'ALIMENTATION.



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



Instructions pour l'installateur

FR-BE

8.4 Positionnement sur le plan top



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

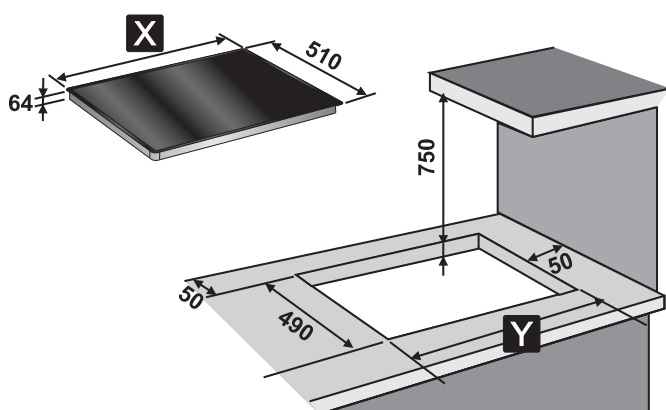
L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

Réaliser une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de **50 mm**.

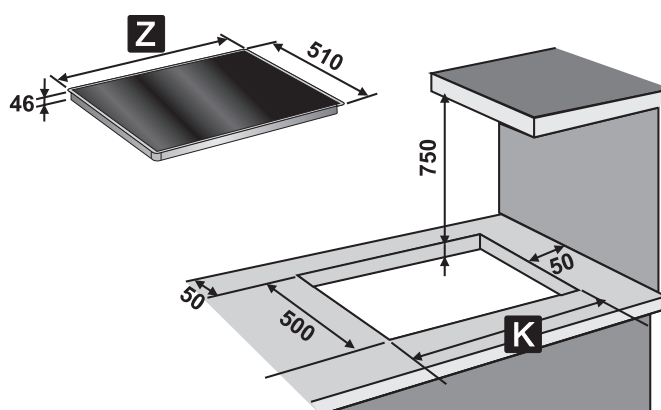
Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que la PLAN de cuisson, à condition de respecter la distance de 110 mm indiquée dans la figure, pour éviter toute détérioration due à l'échauffement.

S'assurer qu'entre les feux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm**.

Les dimensions indiquées sont identiques pour tous les modèles **sans** cadre.



Les dimensions indiquées sont identiques pour tous les modèles **avec** cadre.



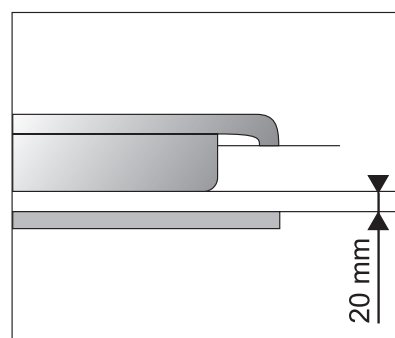
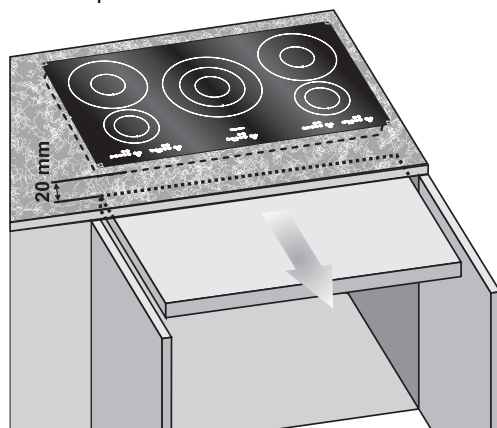
On fournit ci-après le tableau de correspondance entre la dimension **Y** à réaliser sur le plan de travail et la dimension **X** de la table de cuisson.

DIMENSION X	DIMENSION Y
300	270
600	565
700	565
900	878

On fournit ci-après le tableau de correspondance entre la dimension **K** à réaliser sur le plan de travail et la dimension **Z** de la table de cuisson.

DIMENSION Z	DIMENSION K
600	560
900	879

En cas d'installation sur le compartiment neutre à capote, positionner un panneau de séparation sous le plan de cuisson. Maintenir une distance minimum de 20 mm entre le fond de l'appareil et la surface du panneau qui devra être facilement extractible pour permettre une accessibilité adéquate aux interventions éventuelles d'assistance technique.

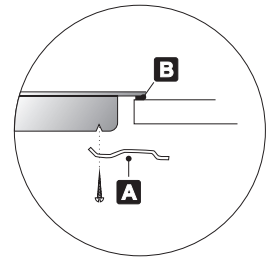




8.5 Fixation

Avant de fixer l'appareil au meuble, étendre sur la surface du verre l'éponge adhésive fournie en équipement qui devra séparer la surface du verre de celle du meuble.

Après avoir attaché à la surface de la PLAN l'éponge adhésive (B) fournie, fixer l'appareil au meuble à l'aide des étriers de fixation (A) (fournis en équipement à l'appareil) comme montré sur la figure ci-contre.



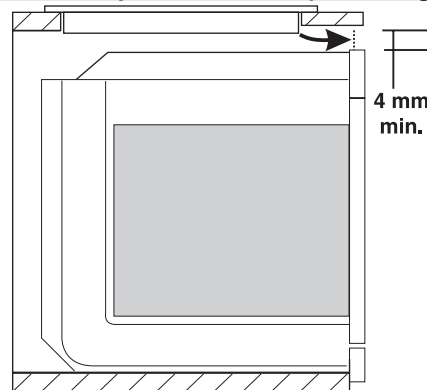
Pour fixer le plan de cuisson à la structure, utiliser uniquement les trous spécialement prévus (voir figure).

8.6 Aération



S'il est installé au-dessus d'un four, équiper ce dernier d'un ventilateur de refroidissement. Dans tous les cas, s'il est installé au-dessus d'un four, d'un lave-vaisselle ou d'un réfrigérateur, laisser un espace d'au moins 5 cm entre le fond du plan de cuisson et le plan de travail installé en dessous.

Laisser également une fente d'au moins 4 mm entre la partie supérieure du panneau frontal du four encastré en dessous et la base du plan de travail (voir la figure ci-après).



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

On illustre ci-après deux cas (1 et 3) d'installation adéquate avec une aération correcte et un cas (n°2) d'installation erronée à éviter.

