

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	60
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE	62
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	64
3.1 Notre respect de l'environnement	64
3.2 Votre respect de l'environnement	64
4. AVANT LA PREMIERE UTILISATION	65
5. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL	66
5.1 Disposition des zones de cuisson	66
5.2 Niveaux de puissance	67
5.3 Conseils pratiques pour économiser l'énergie	67
5.4 Limitation de la durée de cuisson	68
5.5 Protection contre la surchauffe du plan de cuisson	68
5.6 Autres fonction	68
6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	69
6.1 Avertissements et conseils généraux	69
6.2 Panneau de commandes	69
6.3 Allumage du plan	70
6.4 Allumage d'une plaque	70
6.5 Allumage de la plaque double	70
6.6 Allumage de la plaque triple	71
6.7 Fonction accélérateur	71
6.8 Blocage des commandes	72
6.9 Chaleur résiduelle	72
6.10 Temporisateur de la minuterie (sur certains modèles uniquement)	73
6.11 Temporisateur pour l'extinction automatique des zones de cuisson (sur certains modèles uniquement) ..	74
6.12 Menu secondaire (Blocage automatique des commandes - Show room - ECO-logic)	75
6.13 Tableau des indications de cuisson	76
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	77
7.1 Nettoyage du plan en vitrocéramique	77
7.2 Nettoyage hebdomadaire	77
8. EN CAS DE PROBLEMES...	78
9. INSTALLATION	79
9.1 Consignes de sécurité pour le montage des meubles de cuisine	79
9.2 Découpe du plan de travail	79
9.3 Encastrement	80
9.4 Joint du plan de cuisson	81
9.5 Ouverture sur le dessus (uniquement sur les modèles sans cadre à bord droit)	82
9.6 Positionnement des pinces de fixation	83
9.7 Fixation avec des brides	83
9.8 Branchement électrique	84



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



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

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



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



N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL POUR RECHAUFFER UNE PIECE.



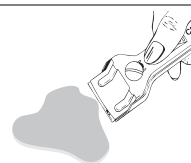
LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE SOUS LE CARTER DE L'APPAREIL DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST REPRODUITE DANS LE MANUEL : ON CONSEILLE DE L'APPLIQUER A L'ENDROIT PREVU A L'INTERIEUR DE LA COUVERTURE DU LIVRET. **N'ENLEVEZ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



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



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



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



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



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE D'UTILISER LES GANTS THERMIQUES PREVUS A CET EFFET.



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



APRES L'EMPLOI, ETEIGNEZ IMMEDIATEMENT LA ZONE DE CUISSON PAR L'INTERMÉDIAIRE DES TOUCHES CORRESPONDANTES.



Avertissements généraux

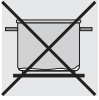
FR-BE



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



ACTIVEZ LE BLOCAGE DES TOUCHES EN PRESENCE D'ENFANTS ET D'ANIMAUX DOMESTIQUES EN MESURE D'ATTEINDRE LE PLAN DE CUISSON.



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



N'UTILISEZ PAS LE PLAN DE CUISSON EN PRESENCE D'UN FOUR INSTALLE EN DESSOUS ET DANS LEQUEL UN PROCESSUS DE PYROLYSE EST EN COURS.



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



2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES REGLES DE SECURITE CONCERNANT LES APPAREILS ELECTRIQUES ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



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



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



IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, EFFECTUEZ UN CONTROLE RAPIDE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVENIR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.



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



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



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



L'APPAREIL EST DESTINE A ETRE UTILISE PAR DES ADULTES. NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.



IMPORTANT : SURVEILLEZ ATTENTIVEMENT LES ENFANTS, CAR ILS S'APERÇOIVENT DIFFICILEMENT DE L'ALLUMAGE DES LAMPES TEMOINS DE CHALEUR RESIDUELLE.

APRES L'UTILISATION, LES ZONES DE CUISSON RESTENT TRES CHAUDES PENDANT UN CERTAIN TEMPS, MEME SI ELLES SONT ETEINTES.

EVITER QUE LES ENFANTS NE TOUCHENT LES PLAQUES CHAUDES.



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



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



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



Avertissements généraux

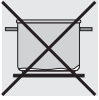
FR-BE



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



NE LAISSEZ JAMAIS LE PLAN DE CUISSON ALLUME SANS SURVEILLANCE.



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



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



LA SURFACE EN VITROCERAMIQUE EST TRES RESISTANTE AUX CHOCS. EVITEZ CEPENDANT QUE DES OBJETS SOLIDES ET DURS NE TOMBENT SUR LA SURFACE DE CUISSON CAR ILS RISQUENT DE L'ENDOMMAGER S'ILS SONT POINTUS.



N'UTILISEZ JAMAIS LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE COMME UN PLAN D'APPUI.



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



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



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



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



SI L'APPAREIL EST INSTALLE SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE PAS L'UTILISER COMME UN CHAUFFAGE AMBIANT.



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



3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l'environnement



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

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

3.2 Votre respect de l'environnement

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



Il ne faut pas abandonner ni laisser l'emballage ou des parties de celui-ci sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

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

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

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



4. AVANT LA PREMIERE UTILISATION




Avant de cuisiner pour la première fois, enlevez toutes les étiquettes et les films de protection pouvant se trouver sur les surfaces externes puis nettoyez le plan de cuisson.

Par la suite, allumez au maximum les plaques antérieures pendant au moins 30 minutes en y posant une casserole pleine d'eau. Au bout de 30 minutes, éteignez les plaques antérieures et allumez les plaques postérieures et l'éventuelle plaque centrale au maximum. Ce traitement est nécessaire pour éliminer "l'odeur de neuf" et laisser s'évaporer l'humidité qui se serait accumulée durant la fabrication. Cette opération est nécessaire pour un fonctionnement correct des circuits électroniques et du clavier de commande.

Si, au bout de 30 minutes, les commandes ne fonctionnent pas correctement, cela signifie que toute l'humidité ne s'est pas encore évaporée : laissez fonctionner les plaques jusqu'à évaporation complète puis éteignez le plan de cuisson.

Pour l'allumage du plan de cuisson, suivez les instructions fournies au paragraphe « 6. Utilisation du plan de cuisson ».



Lors de la première connexion de l'appareil au réseau électrique, le message  pourrait apparaître sur les afficheurs. Il n'indique pas que les plaques sont chaudes mais que, durant la phase d'essai à l'usine, on a éteint le plan de cuisson avec la chaleur résiduelle active. Cette signalisation se désactive au bout de cinq minutes.

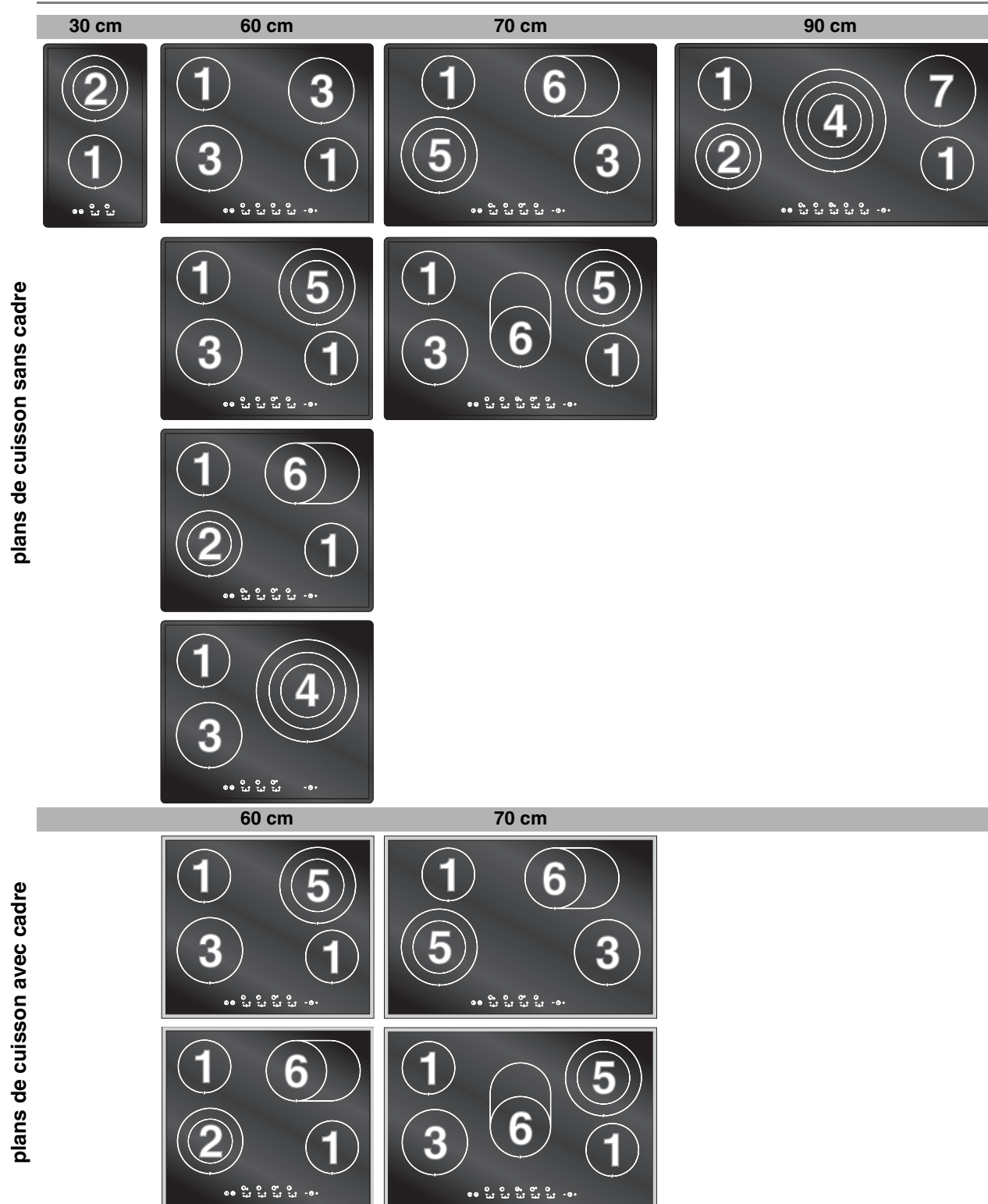


5. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL

L'appareil est équipé de zones de cuisson ayant des diamètres et des puissances différents suivant le modèle.

Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre. Les zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT : elles s'allument au bout de quelques secondes et le réchauffage est réglable par l'intermédiaire des commandes situées sur le panneau frontal. Les zones de cuisson à deux ou trois cercles concentriques sont à double ou triple réchauffement : à l'intérieur du petit diamètre, ou bien sur les deux diamètres.

5.1 Disposition des zones de cuisson





Zone	Diamètre externe (mm)	Puissance max. absorbée (W) *	Diamètre interne (mm)	Puissance max. absorbée (W) *	Diamètre intermédiaire (mm)	Puissance max. absorbée (W) *
1	150	1200	-	-	-	-
2	185	2000	124	800	-	-
3	185	1800	-	-	-	-
4	290	2700	150	1950	216	1050
5	215	2400	148	1100	-	-
6	plaque ovale	2200	170	1400	-	-
7	200	2000	-	-	-	-

*Les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant les sélections effectuées et la tension du réseau.

5.2 Niveaux de puissance

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

Niveau de puissance	Approprié pour
0	Position OFF
U	Réchauffage des aliments
1 - 2	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliment (puissance minimum)
3 - 4	Pour continuer la cuisson
5 - 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
7	Rôtir, rissoler avec de la farine
8	Rôtir
9 - P (sur certains modèles uniquement)	Rôtir / Rissoler, cuire (puissance maximum)

5.3 Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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

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



5.4 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 sélections du plan de cuisson, la durée de fonctionnement maximum de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné.


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

Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
(U) - 1	10
2	6
3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9 - P	1

5.5 Protection contre la surchauffe du plan de cuisson

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

Pour éviter une surchauffe au niveau des composants électroniques, on a prévu l'intervention d'un dispositif qui interrompt l'alimentation des zones de cuisson antérieures ; les messages  et  clignotent.


Si la température de la carte électronique ne diminue pas, le dispositif met toutes les zones de cuisson hors tension et le message  s'affiche (sur certains modèles uniquement).

Lorsque la température revient sous les niveaux de garde, la cuisson peut reprendre.



Pour les cuissons prolongées à des puissances élevées, on conseille d'utiliser les zones de cuisson postérieures.

5.6 Autres fonction

L'actionnement simultané ou prolongé de trois ou plusieurs commandes, par exemple si l'on y pose involontairement une casserole ou si une fuite d'eau s'est produite, il désactivera toutes les zones de cuisson allumées et l'afficheur indiquera le message .

Enlevez l'objet des touches.




6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

6.1 Avertissements et conseils généraux



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



Lors de la première connexion de l'appareil au réseau électrique, le message  pourrait apparaître sur les afficheurs. Il n'indique pas que les plaques sont chaudes mais que, durant la phase d'essai à l'usine, on a éteint le plan de cuisson avec la chaleur résiduelle active. Cette signalisation se désactive au bout de cinq minutes.

6.2 Panneau de commandes

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

Touches fonction



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



Touche de blocage des commandes : enfoncée pendant 3 secondes, elle active ou désactive le blocage des commandes.



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



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



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

Symboles d'identification



Plaque : avant gauche.



Plaque : avant gauche.



Plaque : arrière gauche.



Plaque : avant gauche.



Plaque : centrale.



Situé à côté du symbole de la plaque, il indique une plaque multiple.




Plaque : postérieure droite.



Plaque : antérieure droite.




6.3 Allumage du plan

Au repos, le plan de cuisson sera complètement éteint. En maintenant le symbole  enfoncé pendant deux secondes, le plan de cuisson s'allume ; l'allumage est signalé par le voyant lumineux situé au-dessus de ce symbole.





Dans les 30 secondes qui suivent l'allumage, si aucune fonction ne s'active, le plan de cuisson s'éteint automatiquement.





Si l'on a activé la fonction de blocage des commandes après avoir enfoncé la touche , les afficheurs indiquent le message  ou  (sur certains modèles uniquement) ; pour pouvoir allumer le plan de cuisson, il faut désactiver le blocage des commandes (voir "6.8 Blocage des commandes").




6.4 Allumage d'une plaque

Après avoir allumé le plan de cuisson, agir sur les touches  pour activer la plaque souhaitée ; le symbole  s'affiche.



Appuyez sur le symbole , l'afficheur indiquera  ou  (selon le modèle) ; cela signifie que la plaque est active à la puissance maximale.

Agissez sur les symboles  ou  pour réduire ou augmenter la puissance souhaitée.








Si l'on enfonce la première touche  quand la plaque est à la puissance maximale, celle-ci se désactive (). Appuyez de nouveau sur la touche  pour allumer la plaque. La sélection est maintenant graduée de 1 à 9 ou de 1 à P (sur certains modèles uniquement).





Dans la position , il est impossible d'allumer la plaque en appuyant sur la touche .

6.5 Allumage de la plaque double

Pour activer l'allumage d'une plaque double, après avoir réglé la puissance maximale  ou  (sur certains modèles uniquement), appuyez sur la touche . Un point lumineux s'affiche à côté de la puissance, indiquant l'activation complète de la plaque.

Appuyez sur les touches  ou  pour réduire ou augmenter la puissance souhaitée.



Si l'on enfonce la première touche  quand la plaque est à la puissance maximale, celle-ci se désactive ().



6.6 Allumage de la plaque triple

Pour activer l'allumage d'une plaque triple, après avoir réglé la puissance maximale **9** ou **8** (sur certains modèles uniquement), appuyez sur la touche **+**. Un point lumineux s'affiche à côté de la puissance, indiquant l'activation de la plaque interne (**9** ou **8**) ; appuyez de nouveau sur la touche **+** pour l'activation complète de la plaque ; le point à côté de la puissance se met à clignoter (**9** ou **8**).

Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour réduire ou augmenter la puissance souhaitée.



Si l'on enfonce la première touche **+** quand la plaque est à la puissance maximale, celle-ci se désactive (**0**).

6.7 Fonction accélérateur

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

6.7.1 Activation de la fonction accélérateur

Enfoncez simultanément les touches **+** et **-** de la zone pour laquelle on souhaite activer la fonction d'accélérateur. L'afficheur indiquera le message **A** clignotant.

Avec les touches **+** et **-**, sélectionnez un niveau de puissance compris entre 1 et 9 (on peut également activer la zone de cuisson dans la modalité double ou triple). Le message **A** et la puissance qu'on vient de sélectionner s'alterneront sur l'afficheur.



Après avoir activé la fonction **A**, si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans un délai de 5 secondes, la zone de cuisson revient à l'état normal.


Niveau de puissance sélectionné avec A	Temps maximum atteint (min.)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12





6.8 Blocage des commandes


Le blocage des commandes est un dispositif qui permet de protéger l'appareil contre l'utilisation involontaire inappropriée. Il est utile pour prévenir les modifications accidentelles des valeurs de cuisson sélectionnées ; on peut l'activer si le plan de cuisson est allumé ou éteint.

6.8.1 Activation du blocage des commandes


Après avoir allumé le plan de cuisson, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes au moins : un point lumineux s'affiche au-dessus du symbole.

Les commandes sont maintenant bloquées et toute pression sur une touche quelconque active le message  ou  (sur certains modèles uniquement).




Pour des raisons de sécurité, la touche  reste active (lorsqu'au moins une plaque de cuisson est allumée). On peut éteindre l'ensemble du plan de cuisson à tout moment, même si le blocage des commandes est actif.

6.8.2 Désactivation du blocage des commandes

Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes au moins : le point lumineux au-dessus du symbole s'éteint.

Les commandes sont maintenant débloquées et vous pouvez agir sur une touche quelconque.

6.9 Chaleur résiduelle

Si la zone de cuisson que vous venez d'éteindre est encore chaude, le symbole  apparaît sur l'afficheur.





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.





6.10 Temporisateur de la minuterie (sur certains modèles uniquement)

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

6.10.1 Réglage du temporisateur de la minuterie

Appuyez sur la touche  : l'afficheur indique le message  signalant la modification apportée au temporisateur.

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




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





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

6.10.2 Fin du temps sélectionné

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

6.10.3 Désactivation du temporisateur de la minuterie



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







6.11 Temporisateur pour l'extinction automatique des zones de cuisson (sur certains modèles uniquement)

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

6.11.1 Sélection du temps de cuisson




Appuyez sur la touche  : l'afficheur indique le message  signalant la modification apportée à la minuterie (voir "6.10 Temporisateur de la minuterie (sur certains modèles uniquement)").

Appuyez de nouveau sur la touche , si au moins une zone de cuisson est active, un point lumineux s'allume sous les commandes de la première zone active (de gauche à droite) ; vous pouvez maintenant sélectionner le temps pour l'extinction automatique au moyen de la touche  ou  (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide), ou bien sélectionnez une autre plaque au moyen de la touche .



Si le temporisateur est activé sans qu'aucune zone de cuisson ne soit allumée, celui-ci se comporte comme la minuterie décrite précédemment (voir "6.10 Temporisateur de la minuterie (sur certains modèles uniquement)").

6.11.2 Modification du temps sélectionné

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

6.11.3 Fin du temps sélectionné

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



Vous pouvez utiliser le temporisateur d'extinction automatique comme une simple minuterie. Suivez la description fournie précédemment sans sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson.



6.12 Menu secondaire (Blocage automatique des commandes - Show room - ECO-logic)

Le plan de cuisson possède également un menu secondaire qui permet d'activer ou de désactiver certains paramètres :

- 1 **Blocage automatique des commandes** : en activant cette modalité, le blocage des commandes (voir 6.8 Blocage des commandes) s'active automatiquement une minute après la dernière intervention de l'utilisateur.
- 2 **Show Room** : en activant cette modalité, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif (utile pour une démonstration au magasin). Pour utiliser le plan de cuisson normalement, sélectionnez ce mode sur "n".




Si la modalité show room a été activée, le message **S H 0** s'affiche toutes les minutes pendant une seconde.




- 3 **ECO-logic** (sur certains modèles uniquement) : en activant cette modalité, l'électronique du plan de cuisson règle automatiquement les puissances de manière à respecter l'absorption maximale sélectionnée : 2,8 ou 4 kW. Pour utiliser le plan de cuisson à la puissance maximale, sélectionnez cette modalité sur "n".

6.12.1 Modification des sélections dans le menu secondaire

A la première installation, **dans un délai de deux minutes après avoir mis le plan de cuisson sous tension**, maintenez les touches **+** et **-** de la première zone de cuisson (celle qui se trouve à proximité du symbole ) enfoncées.

L'afficheur de la zone de cuisson indiquera le numéro de la sélection en cours de modification (1 : blocage automatique des commandes, 2 : show room, 3 : ECO-logic) avec sa valeur indiquée à côté (**5** : activé ; **n** : désactivé). Par exemple **1 n**, indique que le blocage automatique des commandes est désactivé.

Les touches **+** et **-** permettent de modifier la sélection en saisissant la valeur sur "**n**" ou sur "**5**"; si l'on modifie le paramètre d'ECO-logic, on peut sélectionner les valeurs suivantes **3** (2,8 kW), **4** (4 kW), **n** (absorption maximale). Pour avancer et modifier les sélections successives, appuyez sur la touche .



Si le plan de cuisson est installé et activé, mettez-le hors tension. Remettez-le sous tension et, dans un délai de deux minutes, effectuez les opérations décrites ci-dessus.



6.13 Tableau des indications de cuisson

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

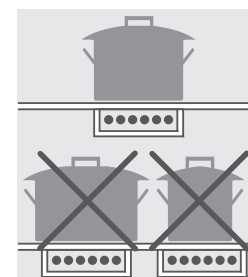
NIVEAU SELECTIONNE	TYPE D'ALIMENTS
U - 1	Pour faire fondre beurre, chocolat ou des produits analogues.
2 - 3	Pour réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, pour battre des sauces au jaune d'oeuf ou au beurre.
4 - 5	Pour réchauffer des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 oeufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses.
6	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
7 - 8	Rôtis de viande ou de poissons, biftecks, foie, rissollement de viandes ou de poissons, œufs, etc.
9 - P*	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

*sur certains modèles uniquement

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

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

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





7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

7.1 Nettoyage du plan en vitrocéramique



Le plan en vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

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 avec le racloir fourni, rincez à l'eau et essuyez soigneusement avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan.

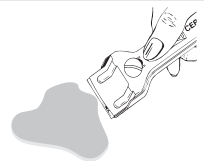
N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. des produits en poudre, des spray pour four, des détachants et des éponges métalliques).

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

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

Les changements de couleur n'influencent pas le fonctionnement ni la stabilité du vitrocéramique. En effet, il ne s'agit pas d'une altération 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 des fonds des casseroles, surtout s'ils sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Leur élimination est difficile avec des produits courants de nettoyage. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par la base des casseroles risque de dépolir avec le temps les décorations du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches.



7.2 Nettoyage hebdomadaire

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



8. EN CAS DE PROBLEMES...


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. - Une coupure de courant s'est vérifiée - Le fusible ou l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique s'est déclenché. - Les touches à capteur sont bloquées (blocage des commandes). - Les touches sont partiellement couvertes d'un chiffon humide, de liquide ou d'un objet métallique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enclenchez l'interrupteur général. - Contrôlez l'alimentation électrique. - Remplacez le fusible ou enclenchez de nouveau l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique. - Débloquez les touches à capteur (blocage des commandes). - Enlever l'obstacle.
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"> - Consultez les conseils de cuisson.
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"> - Nettoyez le plan après la cuisson. Laissez refroidir avant de nettoyer. - Utilisez une casserole plus grande.
Le code d'erreur E2 s'affiche et vous entendez simultanément un signal sonore limité dans le temps.	<ul style="list-style-type: none"> - Les touches Touch-Control sont activées par des aliments tombés des casseroles ou d'autres objets sur le plan de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez la surface ou enlevez l'objet.
Un code d'erreur E1 - E3 - E4 - E5 s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> - Un défaut technique s'est manifesté. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contactez le Service Technique.
Les fusibles ou l'interrupteur magnétothermique du circuit domestique se déclenchent continuellement.		<ul style="list-style-type: none"> - Contactez le Service Technique ou un électricien.
Présence de cassures ou de fissures sur le plan de cuisson		<ul style="list-style-type: none"> - En présence de lézardes, de fissures ou d'une cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil. Mettez l'appareil hors tension et contactez le Service Technique.




9. INSTALLATION


9.1 Consignes de sécurité pour le montage des meubles de cuisine

	<p>AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL, SE MUNIR DE DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE.</p>		
--	---	--	--

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

 Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°C). Ils risquent de se déformer dans le temps s'ils ne sont pas suffisamment thermorésistants.
La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.
Respectez également les distances minimales des découpes du plan à l'arrière d'après les illustrations de montage.

9.2 Découpe du plan de travail

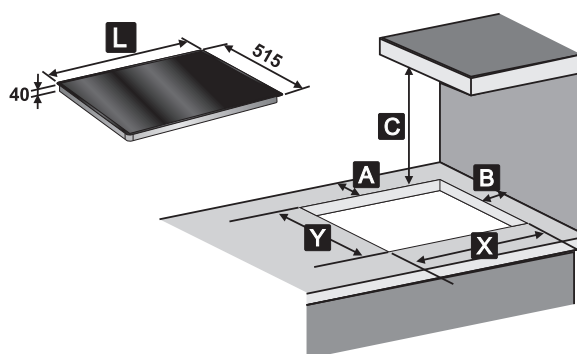
 Cette intervention exige des travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie ; par conséquent, elle doit être effectuée par un technicien qualifié.
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils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

Réalisez sur le dessus du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées dans la figure, en maintenant une distance minimale **A** du bord postérieur.


Cet appareil peut être mis contre un mur qui dépasse en hauteur le plan de travail, à condition de maintenir la distance **B** illustrée dans la figure, pour éviter un éventuel échauffement et les dégâts que ce dernier occasionnerait.

Assurez-vous qu'il existe une distance minimale de **C** mm entre le plan de cuisson et une éventuelle étagère placée verticalement au-dessus de ce dernier.

9.2.1 Plan de cuisson sans cadre

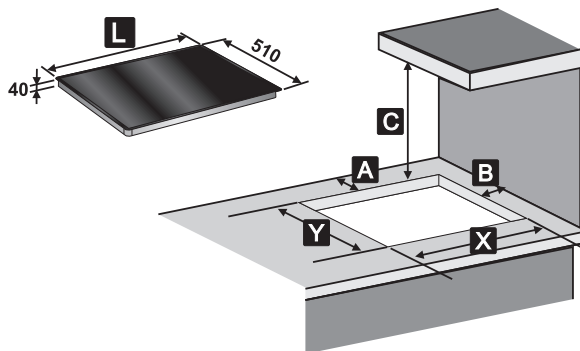


L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
300	270	490	50 min.	50 min.	750 min.
600	565	490	50 min.	50 min.	750 min.
770	745	490	50 min.	50 min.	750 min.
900	850	490	50 min.	50 min.	750 min.

 S'il faut installer à ras le plan de cuisson à bord droit, suivre les indications du paragraphe « 9.5 Ouverture sur le dessus (uniquement sur les modèles sans cadre à bord droit) ».



9.2.2 Hobs with a frame



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
570	560	500	50 min.	50 min.	750 min.
760	750	500	50 min.	50 min.	750 min.

9.3 Encastrement

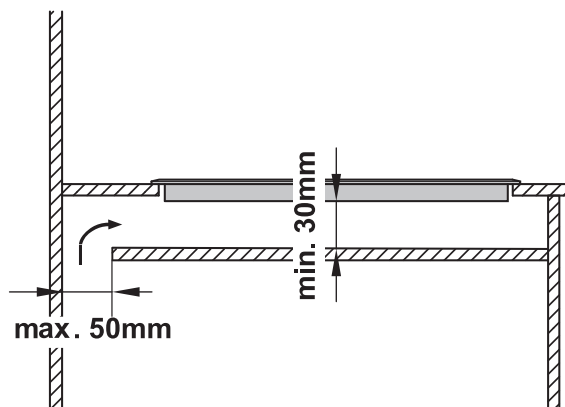
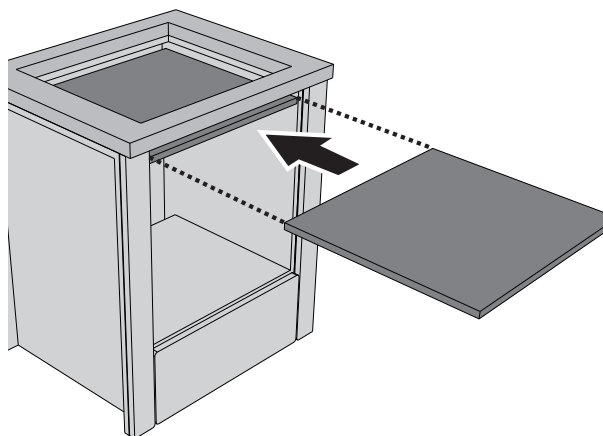
9.3.1 Sur un compartiment neutre ou des tiroirs



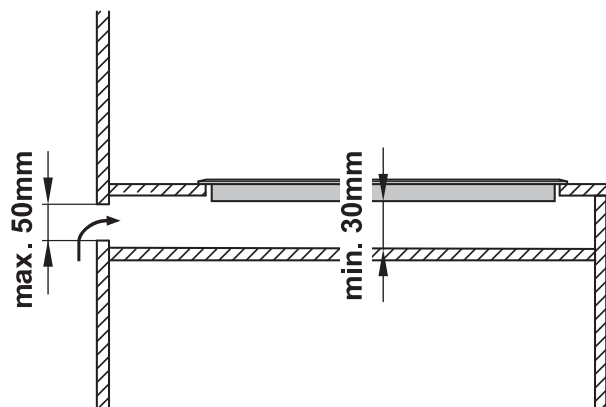
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées.

En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), des lave-vaisselle ou des réfrigérateurs, sous le plan de cuisson, installez un double fond à une distance minimale de 30 mm dans la partie inférieure du plan de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.



avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture à l'arrière



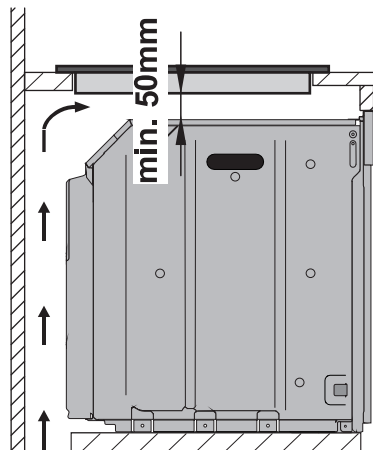
9.3.2 Sur le compartiment d'encastrement du four



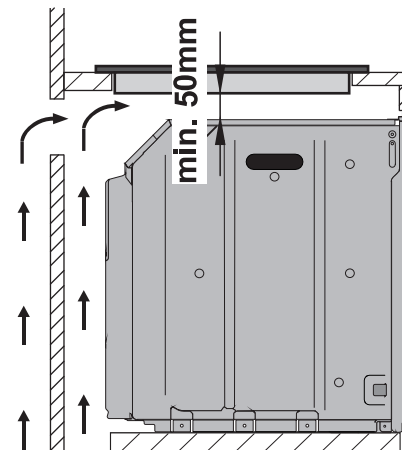
S'il est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.

La distance entre le plan de cuisson 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 d'au moins 5 cm entre le fond du plan de cuisson et le dessus du produit installé en dessous.



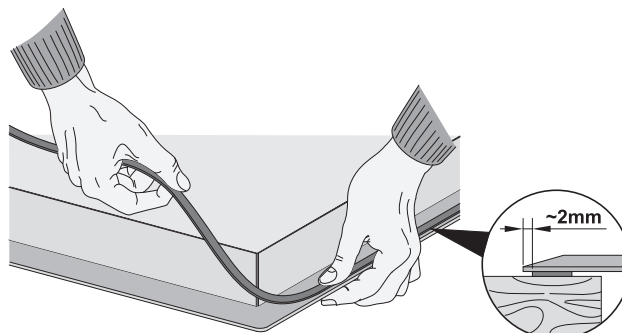
avec une ouverture sur le fond uniquement



avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

9.4 Joint du plan de cuisson

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



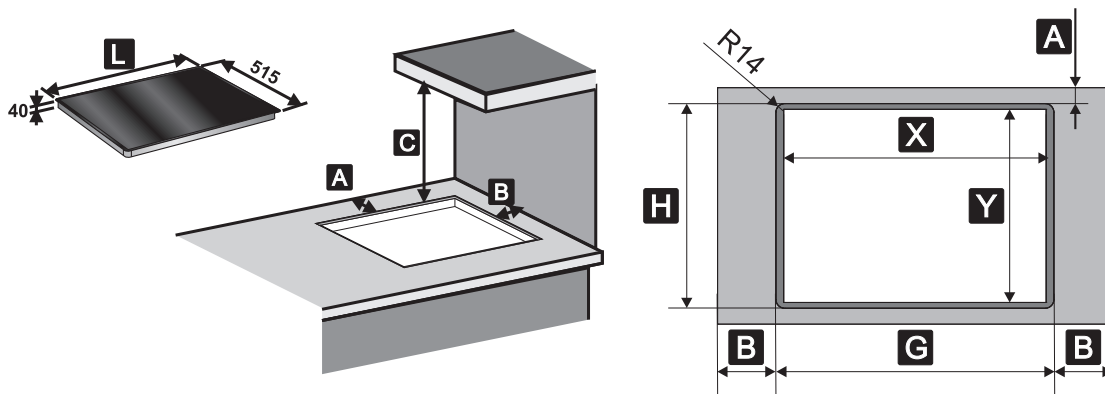
Ne fixez pas le plan de cuisson avec de la silicone, car il serait impossible de le démonter sans l'endommager.



9.5 Ouverture sur le dessus (uniquement sur les modèles sans cadre à bord droit)

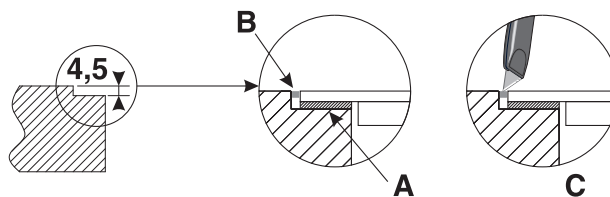
Les figures illustrent les dimensions de l'ouverture et du fraisage complémentaire à réaliser dans le trou d'encastrement si l'on souhaite **installer le plan de cuisson au niveau du dessus**.

Les dimensions de l'ouverture et du fraisage du dessus sont mentionnées à titre indicatif et il faut absolument se référer au plan de cuisson en vitrocéramique avant de réaliser des coupures.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
600	565	490	604	519	50 min.	50 min.	750 min.
770	745	490	774	519	50 min.	50 min.	750 min.

Après avoir étalé l'éponge (A) autocollante (voir 9.4 Joint du plan de cuisson) sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé le plan de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolante (B) et nettoyez-le en cas de débordements. S'il est nécessaire de démonter le plan en verre, coupez la silicone avec un cutter avant d'essayer de le soulever (C).

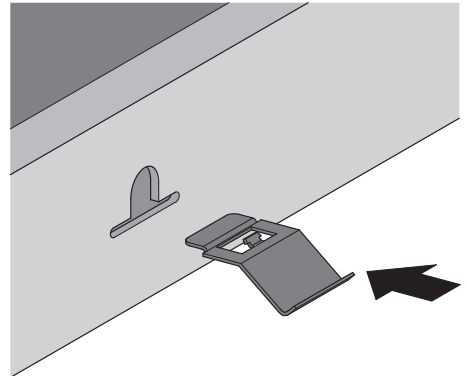


Utilisez une quantité de silicone suffisante pour assurer la tenue du plan de cuisson au dessus ; mais elle n'est pas destinée à fixer l'appareil. Pour fixer l'appareil, voir "9.7 Fixation avec des brides".

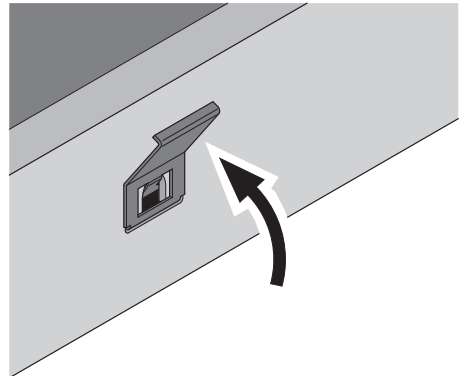


9.6 Positionnement des pinces de fixation

Pour garantir la fixation et un centrage optimal, positionnez les pinces fournies tel qu'on le décrit ci-après : Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.

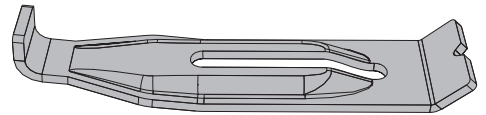


Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.

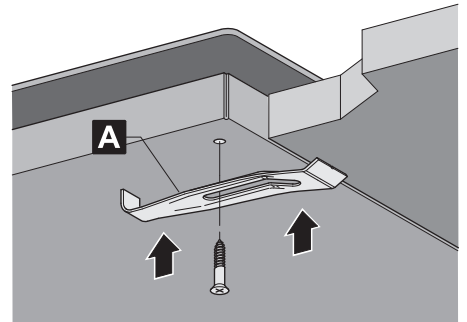


9.7 Fixation avec des brides

Fixez le plan de cuisson à la structure à l'aide des brides spéciales fournies.



Pour fixer correctement le plan de cuisson, visser les brides **A** dans les trous réalisés sur les côtés du carter.



Faites attention durant la fixation au moyen des brides, car un serrage excessif pourrait soumettre le verre à une tension qui risquerait de le briser.



9.8 Branchement électrique



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



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



AVANT TOUTE INTERVENTION, DEBRANCHEZ LE PLAN.



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



EN CAS DE BRANCHEMENT SUR LE RESEAU ELECTRIQUE PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET 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 DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.**



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



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



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



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



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**, SITUÉ DANS UNE POSITION FACILEMENT ACCESSIBLE OU A PROXIMITE DE L'APPAREIL.



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



TYPE DE PLAN (CM)	TYPES DE RACCORDEMENTS POSSIBLES	TYPE DE CABLE (s'il n'est pas présent)
60 - 70 - 90	380 - 415 V 3N~ 	pentapolaire 5 x 1,5 mm² H05V2V2-F
	380 - 415 V 2N~ 	tétrapolaire 4 x 2,5 mm² H05V2V2-F
	220 - 240 V 3~ 	tétrapolaire 4 x 2,5 mm² H05V2V2-F
60 - 70	220 - 240 V 1N~ 	tripolaire 3 x 4 mm² H05V2V2-F
	220 - 240 V 1N~ 	tripolaire 3 x 6 mm² H05V2V2-F



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



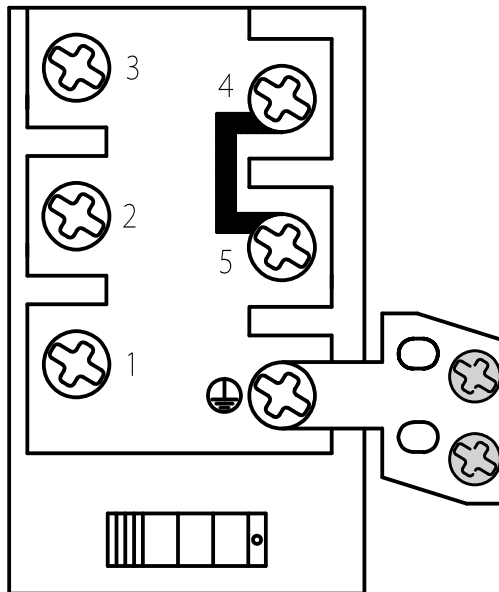
Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H05V2V2-F.



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



9.8.1 Schéma bornier



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