

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	64
2. MISES EN GARDE DE SECURITE	66
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	68
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL.....	69
5. USAGE DU PLAN DE CUISSON.....	70
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	86
7. POSITIONNEMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL	89

CES INSTRUCTIONS SONT UNIQUEMENT VALABLES POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



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



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



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



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. LE CONSERVER EN BON ETAT ET A LA PORTEE DE LA MAIN PENDANT TOUTE LA DUREE DE VIE DE L'APPAREIL.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR LE PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : CUISSON D'ALIMENTS; TOUT AUTRE USAGE DOIT ETRE CONSIDERE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE DANS UN BATEAU OU UNE CARAVANE, NE L'UTILISEZ PAS COMME CHAUFFAGE D'APPOINT.



N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL POUR RECHAUFFER UNE PIECE.



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 POUR LA MISE A LA DECHARGE ET LE RECYCLAGE DES APPAREILS HORS SERVICE VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUÉE SUR L'APPAREIL DE MANIÈRE BIEN VISIBLE.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE, RETIREZ OBLIGATOIREMENT TOUS LES FILMS DE PROTECTION.



POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE D'UTILISER DES GANTS THERMIQUES PREVUS A CET EFFET.



ÉVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES EN ACIER ET DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ABIMER LES SURFACES.

UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ÉCHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE.





Avertissements généraux

FR-BE



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE AU COURS DE CUISSONS PEUVANT LIBERER DES GRAISSES OU DES HUILES. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



APRES AVOIR UTILISE LE PLAN, TOUJOURS VERIFIER SI LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR **O** (ETEINT).



NE PAS DEPOSER SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.



NE PAS UTILISER DES RECIPIENTS QUI DEPASSENT LE PERIMETRE EXTERNE DU PLAN.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



(UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES EN VITROCÉRAMIQUE)
VEILLEZ À NE PAS RENVERSER DE SUCRE NI DE MÉLANGES SUCRÉS SUR LE PLAN PENDANT LA CUISSON ET À NE PAS Y POSER DE MATÉRIAUX NI DE SUBSTANCES RISQUANT DE FONDRE (PLASTIQUE OU FEUILLES D'ALUMINIUM) ; LE CAS ÉCHÉANT, POUR ÉVITER DE DÉTÉRIORER LA SURFACE, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LE PLAN ET NETTOYEZ AVEC LE RACLOIR FOURNI ALORS QUE LA PLAQUE EST ENCORE TIÈDE. **SI LE PLAN EN VITROCÉRAMIQUE N'EST PAS NETTOYÉ IMMÉDIATEMENT, ON COURT LE RISQUE D'INCRUSTATIONS IMPOSSIBLES À ÉLIMINER UNE FOIS QUE LE PLAN AURA REFROIDI.**





2. MISES EN GARDE DE SECURITE



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

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

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

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



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, COMPAREZ LES DONNEES INDIQUEES SUR LA PLAQUETTE AVEC CELLES DU RESEAU.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO LE MARQUAGE SONT POSITIONNES DE FACON VISIBLE SOUS LE CARTER.

LA PLAQUETTE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ETRE RETIREE.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, VERIFIEZ QU'IL A ETE REGLA POUR LE TYPE DE GAZ AVEC LEQUEL IL SERA ALIMENTE, EN VERIFIANT L'ETIQUETTE APPLIQUEE SOUS LE CARTER



AVANT D'EFFECTUER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ALIMENTE PAR LE RESEAU ELECTRIQUE.



LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORME A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

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

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN LA TIRANT PAR 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.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. FAIRE ATTENTION A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS.



Avertissements généraux

FR-BE



L'USAGE DE CET APPAREIL EST INTERDIT AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET PSYCHIQUES REDUITES, OU AYANT PEU D'EXPERIENCE DANS L'USAGE D'APPAREILS ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU FORMEES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES DE LEUR SECURITE.



N'AUTORISEZ PAS LES ENFANTS A S'APPROCHER DE L'APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT OU DE L'UTILISER COMME UN JOUET.



N'INTRODUISEZ PAS D' OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU OUTILS) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



NE PAS UTILISER DE JETS DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR POURRAIT ATTEINDRE LES COMPOSANTS ELECTRIQUES CE QUI LES ABIMERAIT ET PROVOQUERAIT DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT PRENDRE FEU EN CAS DE SURCHAUFFE. ON RECOMMANDE DONC DE NE PAS S'ÉLOIGNER 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.



DÈS QUE VOUS REMARQUEZ UNE FISSURE À LA SURFACE DE LA PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL ET ADRESSEZ-VOUS À UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGRÉÉ.



NE PAS VAPORISER DES PRODUITS EN SPRAY A PROXIMITE DE L'ELECTROMENAGER QUAND IL EST EN MARCHE, N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS EN SPRAY TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



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



CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS RELATIVES À LA COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE, LE PLAN DE CUISSON À INDUCTION ÉLECTROMAGNÉTIQUE APPARTIENT AU GROUPE 2 ET À LA CLASSE B (EN 55011).



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



En vertu 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 prions de collaborer en veillant à éliminer correctement 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.

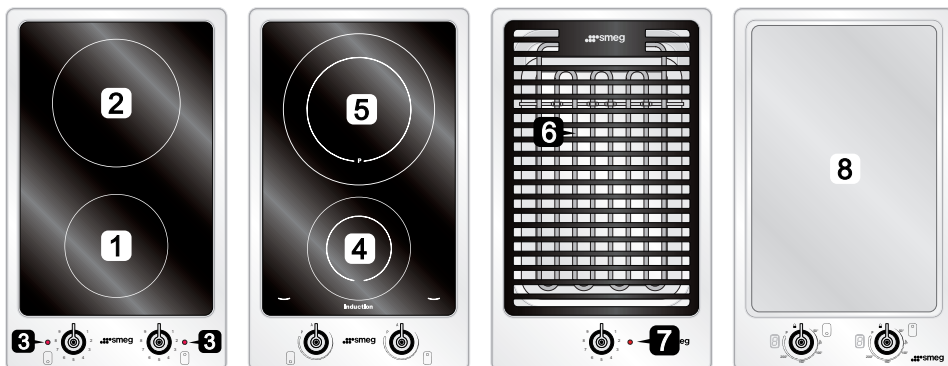
Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

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 retirer les portes et laisser les grilles et les plaques à leur emplacement, de manière à éviter que des enfants, en jouant, restent prisonniers à l'intérieur. Il est également nécessaire de couper le câble d'alimentation électrique et de le retirer avec la fiche.



4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL



- | | | | | |
|----------|-------------------------------|----|----------|---|
| 1 | Petite plaque vitrocéramique | en | 5 | Grande plaque à induction |
| 2 | Grande plaque vitrocéramique | en | 6 | Résistance du barbecue |
| 3 | Voyants de chaleur résiduelle | | 7 | Voyant du thermostat de la résistance du barbecue |
| 4 | Petite plaque à induction | | 8 | Plaque teppan yaki |



Lorsque vous utilisez les plaques électriques ou le barbecue (s'ils sont prévus) pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



5. USAGE DU PLAN DE CUISSON

5.1 Plan en vitrocéramique

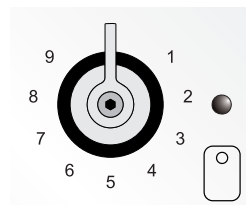
L'appareil est équipé de deux zones de cuisson ayant un diamètre et des puissances différents.

Les positions sont clairement indiquées par des cercles et le réchauffement n'a lieu qu'à l'intérieur des diamètres tracés sur le plan. Les zones rayonnantes s'allument au bout de quelques secondes et leur réchauffement est commandé en agissant sur la manette du régulateur d'énergie.



Pour allumer les zones de cuisson, tournez la manette sur une position souhaitée entre **1** et **9**.

Le réglage est progressif, par conséquent toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées. Les voyants situés à côté des manettes indiquent la chaleur résiduelle : ils s'allument quand les plaques électriques dépassent 50 °C et ils s'éteignent quand elles descendent en-dessous de cette valeur. Pour effectuer le nettoyage, se reporter au paragraphe "6.2 Nettoyage des composants du plan de cuisson".





5.1.1 Tableau des indications de 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 d'aliments et le goût du consommateur.

Position manette	Type de cuisson adapté
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 plats 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, 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, rissellement de viandes ou de poissons, œufs, etc.
9	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

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

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

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



5.2 Plaque à induction



Les objets métalliques comme les couverts ou les couvercles ne doivent pas être posés sur le dessus du plan de cuisson car ils peuvent chauffer.

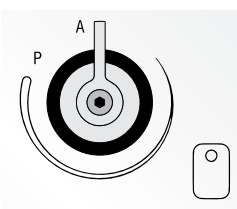
5.2.1 Zones de cuisson

L'appareil est équipé de deux zones de cuisson ayant des diamètres et des puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre.

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 le fond de la casserole et produisent la chaleur nécessaire pour la cuisson des aliments.

Le symbole situé à côté des manettes indique la zone de cuisson commandée. Pour allumer, enfoncez et tournez la manette sur la position souhaitée. Le réglage est continu et l'appareil fonctionne donc également à des valeurs intermédiaires. Pour éteindre, replacez la manette sur **0**.

Les deux afficheurs situés à côté des zones de cuisson fournissent des informations concernant les puissances de cuisson et les fonctions spéciales "Booster" et "Réchauffement automatique".





5.2.2 Fonction booster

Le plan à induction possède une fonction booster pour atteindre rapidement les températures ; elle est particulièrement indiquée pour les casseroles et les poêles contenant de l'eau. Ce booster génère une émission temporaire d'une puissance allant jusqu'à dépasser la puissance nominale de la zone même.

Le booster peut être activé en tournant la manette en sens horaire sur **P**.

L'allumage de la fonction booster est indiqué par le symbole **P** sur l'afficheur relatif à la zone de cuisson sélectionnée.

Le booster reste actif pour un maximum de 10 minutes puis il se désactive. L'afficheur indique la valeur maximale de cuisson [9].

Au cours des 3 dernières secondes de fonctionnement du booster, le symbole **P** clignotant indique la désactivation imminente de cette fonction.

La désactivation automatique de la fonction booster peut également se produire en cas de température excessive du plan et sous l'action du contrôle de puissance intégré.

Si l'on tourne de nouveau la manette sur **P**, lorsque le booster est déjà en fonction, l'afficheur indiquera la valeur maximale de puissance [9].

La fonction peut également être désactivée en tournant la manette en sens inverse horaire sur une valeur de puissance inférieure.



5.2.3 Contrôle automatique de réchauffement

Le contrôle automatique de réchauffement est utilisé pour distribuer la puissance maximale d'une zone de cuisson pour une période qui dépend de la valeur de puissance sélectionnée. Une fois que sa fonction est terminée, le contrôle automatique de réchauffement se désactive en indiquant sur l'afficheur la puissance de fonctionnement sélectionnée précédemment.

Pour activer cette fonction, tournez la manette en sens inverse horaire sur **A**, l'afficheur indiquera le symbole **A**. Sélectionner dans les 10 secondes successives la puissance de cuisson souhaitée. Après ce temps, le contrôle automatique de réchauffement entrera en fonction en affichant le symbole **A** jusqu'à sa désactivation.

Au terme de la fonction de contrôle automatique du réchauffement, l'afficheur indiquera la valeur de puissance sélectionnée précédemment.

Le contrôle automatique de réchauffement peut être désactivé en tournant la manette sur une valeur de puissance supérieure ou inférieure, ou en activant la fonction d'accélérateur de réchauffement.



5.2.4 Puissances de fonctionnement

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

Zone numéro	Diamètre zone	Puissance absorbée	
		Fonctionnement normal :	1850 W
1	210 mm	Avec fonction booster.	2500 W
		Fonctionnement normal :	1400 W
2	140 mm	Avec fonction booster.	1800 W



Lorsque vous utilisez votre plan de cuisson pour la première fois, il est conseillé de le faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.


5.3 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 acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire au chauffage.

Les récipients ci-après ne sont pas indiqués :

- verre ;
- céramique ;
- terre cuite ;
- 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, à la place de la puissance, le symbole  apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la casserole n'est pas correctement positionnée.

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

On fournit ci-après un tableau avec les diamètres minimaux des casseroles en fonction de la zone de cuisson.



ZONES DE CUISSON DU PLAN

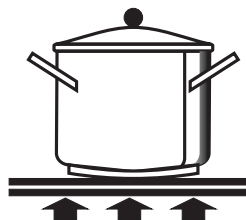
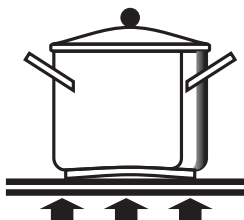
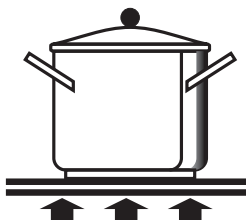
Ø min. (en cm)

- | | | |
|---|-------------------------|----|
| 4 | Petite zone à induction | 9 |
| 5 | Grande zone à induction | 14 |

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 soit toujours au centre du périmètre de la zone de cuisson.




Utilisez impérativement uniquement des récipients spécialement conçus pour la cuisson à induction, au **fond épais et complètement plat**, ou, en l'absence de ces caractéristiques, des récipients au **fond non bombé** (concave ou convexe).







5.3.1 Détection casseroles

Chaque zone de cuisson est munie d'un dispositif de détection casseroles qui démarre la cuisson uniquement quand sur la plaque se trouve, bien positionné, un récipient aux caractéristiques adéquates.

Si le récipient est mal positionné ou s'il n'est pas d'un matériau adéquat, et si l'on essaie d'activer malgré tout la plaque, sur l'afficheur apparaît, quelques secondes après l'activation de cette dernière, le symbole  qui signale l'erreur.




5.3.2 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 si le  clignote :



5.3.3 Blocage des commandes du plan de cuisson

Au repos, les commandes du plan peuvent être bloquées contre les mises en marche accidentelles de la part des enfants.


Lorsque les plaques sont éteintes, tournez en les maintenant les manettes sur le symbole **A** pendant environ 2 secondes jusqu'à l'apparition sur les afficheurs de la puissance des symboles , après quoi relâchez les manettes.

La fonction peut être activée en tournant sur le symbole **A** une seule manette pendant au moins 5 secondes et en la maintenant.

Pour le débloquent, répéter la même opération : Les afficheurs montreront le chiffre 0 indiquant que le blocage des plaques a été désactivé.



5.3.4 Message d'erreur

Les fonctions de toutes les commandes sont surveillées. En cas d'erreur sur une manette, les zones de cuisson qui ne sont pas concernées continuent leur activité normale. La zone de cuisson concernée par une erreur s'éteint automatiquement et sur l'afficheur apparaît le symbole .



5.3.5 Protection thermique de la fiche électronique

L'appareil est muni d'un dispositif qui mesure constamment la température de la fiche électronique.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera certaines fonctions pour abaisser la température et permettre au plan en verre-céramique de continuer à fonctionner correctement.

On fournit ci-après un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température correspondante de démarrage :

Opération	Température d'intervention
Mise en marche ventilateur à vitesse réduite	50 °C
Mise en marche ventilateur à grande vitesse	60 °C
Retour du ventilateur à une vitesse réduite	55 °C
Mise hors tension du ventilateur	45 °C
Réduction de la puissance de fonctionnement de booster à 9	76 °C
Réduction de la puissance d'un point pour chaque zone de cuisson	85° C
Mise hors tension de toutes les zones de cuisson	90° C
Remise sous tension des zones de cuisson à puissance réduite	85° C
Fonctionnement normal de toutes les zones de cuisson	80° C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.

5.3.6 Protection thermique du plan en verre-céramique

Chaque zone de cuisson est munie d'un dispositif qui en mesure constamment la température.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera certaines fonctions pour abaisser la température et permettre au plan en verre-céramique de continuer à fonctionner correctement.

On fournit ci-après un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température correspondante de démarrage :




Opération	Température d'intervention
Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9	250° C
Réduction de la puissance d'un point	280° C
Extinction de la zone de cuisson	300° C
Retour de la puissance à la valeur sélectionnée	250° C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.



5.3.7 Fonction de maintien

L'objectif de la fonction de maintien est de régler la température du fond des casseroles à environ 70 °C. Cela permet de maintenir les aliments au chaud à un niveau énergétique optimal, ainsi que de les chauffer délicatement. La durée maximale de la fonction de maintien est limitée à 2 heures.

La fonction de maintien se trouve entre [0] et [1] et elle est indiquée par le symbole  pertinent sur les zones de cuisson.

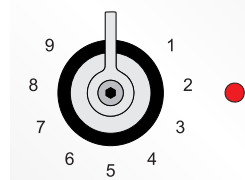
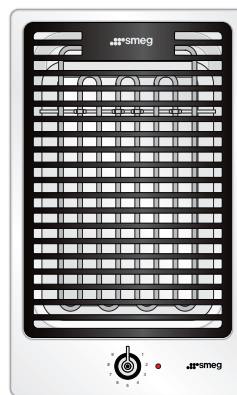
5.4 Plan du barbecue

Le réglage de la puissance de la plaque du barbecue est effectué au moyen de la manette de commande en la plaçant sur la position désirée entre **1** et **9**.

Le réglage est progressif ; par conséquent, toutes les zones intermédiaires peuvent être utilisées.

L'allumage du voyant signale que la plaque est en train de chauffer. Son extinction indique que le niveau de puissance sélectionné est atteint.

L'intermittence régulière signale que la puissance de la plaque est maintenue constamment au niveau programmé. Pour enlever la grille et effectuer le nettoyage, voir le paragraphe "6.3 Nettoyage du barbecue"





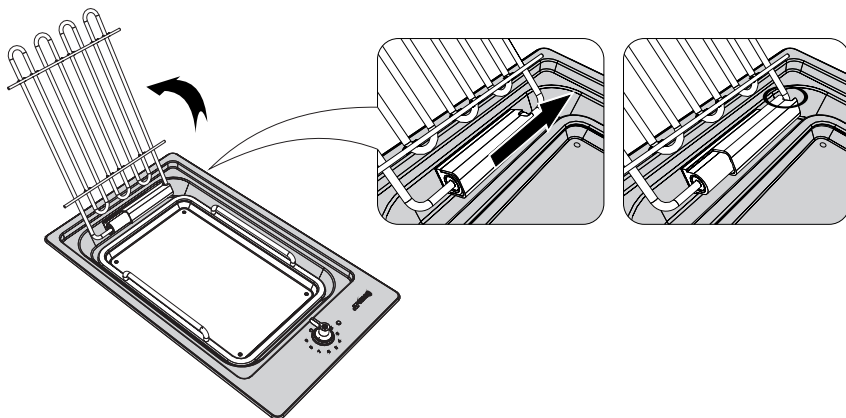
Vous pourrez utiliser la grille pour faire **griller, gratiner** ou comme **barbecue**.

Dans la barquette située sous la résistance, il est possible de mettre :

- de l'eau afin de récupérer les graisses et le gras dérivants de la cuisson (ne pas dépasser un litre et demi d'eau à l'intérieur de la barquette), ou bien ;
- une couche de roche lavique qui permet de conserver pendant plus longtemps la chaleur et donc d'améliorer les temps et la qualité de la cuisson.

Dans les deux cas, faites attention à ne pas dépasser le bord de la cuvette.

Avant de verser dans la cuvette l'eau ou la roche lavique, bloquez la résistance d'après la fig. 2.



ATTENTION !

- *la résistance basculante, si elle est rehaussée, doit toujours être bloquée avec le dispositif coulissant prévu à cet effet.*
- *Avant de soulever la résistance, vérifiez quelle est froide. Risque de brûlure!*
- *Quand la résistance est soulevée, faites attention à ne pas activer le dispositif de commande. Risque de brûlure !*



5.5 Plaque teppan yaki

Ce plan permet de cuisiner ou de réchauffer les plats directement sur la plaque, avec ou sans huile. Le principe sur lequel se base ce type de cuisson est le fonctionnement à des températures ne dépassant jamais le point de fumée des mets (cest-à-dire les températures aux quelles les aliments brûlent) et sur des temps de cuisson très rapides.

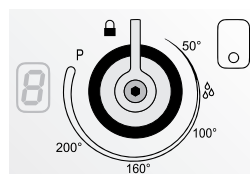
On peut également se servir de casseroles ou d'autres récipients, mais dans ce cas, les délais pour atteindre la température sont bien entendu plus longs. On trouvera des informations complémentaires sur l'utilisation de récipients au paragraphe "5.9 Avertissements sur l'utilisation de la plaque teppan yaki".

L'appareil est équipé de deux zones de cuisson ayant des diamètres et des puissances différents. Leur position est identifiable vers la moitié antérieure et la moitié postérieure de la plaque.

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée *inducteur*, alimentée par un système électronique et créant un champ magnétique variable. La plaque teppan yaki, positionnée à l'intérieur de ce champ magnétique, fait en sorte que les courants à haute fréquence se concentrent sur le fond, produisant la chaleur nécessaire pour le réchauffage et la cuisson des aliments.



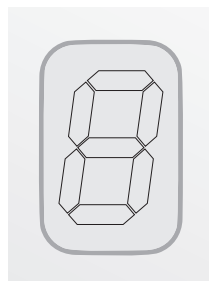
Le symbole situé à côté des manettes indique la zone de cuisson commandée. Pour allumer, tournez la manette sur la position souhaitée. Le réglage est continu et l'appareil fonctionne donc également à des valeurs intermédiaires. Pour éteindre, replacez la manette sur **0**.



5.6 Afficheur

Les deux afficheurs situés à côté des zones des manettes fournissent des informations concernant les puissances de cuisson, le réchauffage et le refroidissement de la plaque ainsi que la fonction spéciale "Booster".

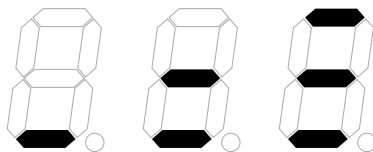
Les afficheurs indiquent les niveaux de température, et les chiffres vont de **1 à 9**. La correspondance entre le niveau et la valeur nominale de la température figure dans le tableau des valeurs au paragraphe "5.8 Températures de fonctionnement".





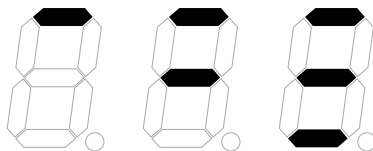
5.6.1 Réchauffage

En réglant la manette sur une valeur supérieure à celle de départ, on démarre la phase de réchauffage. Durant le réchauffage d'une zone de cuisson, l'afficheur indique en alternance (à des intervalles d'une seconde environ) les symboles ci-contre, y compris une phase d'obscurcissement.



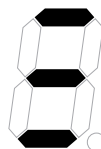
5.6.2 Refroidissement

En réglant la manette sur une valeur inférieure à celle de départ, on démarre la phase de refroidissement. Durant le refroidissement d'une zone de cuisson, l'afficheur indique en alternance (à des intervalles d'une seconde environ) les symboles ci-contre, y compris une phase d'obscurcissement.



5.6.3 Obtention de la température

Quand la zone de cuisson a atteint la température sélectionnée, l'afficheur indique de manière fixe le symbole ci-contre pendant 5 secondes environ.



5.6.4 Alternance de l'affichage des symboles

Durant le réglage du niveau de température, et pendant 5 secondes environ après le dernier réglage, le niveau sélectionné s'affiche (de **1** à **9**). Ensuite, suivant la plaque à réchauffer ou à refroidir, l'afficheur indique les séquences des symboles de réchauffage ou de refroidissement de la zone. Une fois la température atteinte, l'afficheur indique pendant 5 secondes environ le symbole



, puis le niveau de température.



5.6.5 Fonction booster

Le plan à induction possède une fonction booster pour atteindre rapidement les températures ; elle est particulièrement indiquée pour les casseroles et les poêles contenant de l'eau. Ce booster génère une émission temporaire d'une puissance allant jusqu'à dépasser la puissance nominale de la zone même.

Le booster peut être activé en tournant la manette en sens horaire sur **P**.

L'allumage de la fonction booster est indiqué par le symbole **P** sur l'afficheur relatif à la zone de cuisson sélectionnée.

Le booster reste actif pour un maximum de 10 minutes puis il se désactive. L'afficheur indique la valeur maximale de cuisson [9].

Au cours des 3 dernières secondes de fonctionnement du booster, le symbole **P** clignotant indique la désactivation imminente de cette fonction.

La désactivation automatique de la fonction booster peut également se produire en cas de température excessive du plan et sous l'action du contrôle de puissance intégré.

Si l'on tourne de nouveau la manette sur **P**, lorsque le booster est déjà en fonction, l'afficheur indiquera la valeur maximale de puissance [9].

La fonction peut également être désactivée en tournant la manette en sens inverse horaire sur une valeur de puissance inférieure.



5.6.6 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 **H** 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 si le **H** clignote.





5.6.7 Blocage des commandes du plan de cuisson

Au repos, les commandes du plan peuvent être bloquées contre les mises en marche accidentelles de la part des enfants.



Lorsque les plaques sont éteintes, tournez en les maintenant les deux manettes

sur le symbole  pendant environ 2 secondes jusqu'à l'apparition sur les afficheurs de la puissance du symbole **L**, après quoi relâchez les manettes.

La fonction peut également être activée en tournant et en maintenant sur le symbole  une seule manette pendant au moins 5 secondes.

Pour le débloquer, répéter la même opération : les afficheurs montreront le chiffre **0** indiquant que le blocage des plaques a été désactivé.



5.7 Utilisation de graisses et d'huiles

En cas de cuisson avec des graisses et des huiles, il est très important de connaître les températures utilisables. Si l'on sélectionne la température correcte, les propriétés de ces substances resteront intactes. En revanche, si les températures sont excessives, les graisses et les huiles commenceraient à fumer (point de fumée) puis à brûler.

Graisse - huile	Température maximale (°C)	Point de fumée (°C)
Beurre	130	150
Saindoux	170	200
Graisse de bœuf	180	210
Huile d'olive	180	200
Huile de graines de tournesol	200	220
Huile d'arachides	200	235

5.8 Températures de fonctionnement

Nous fournissons ci-après un tableau indiquant les températures qui correspondent aux différents niveaux de réchauffage de la plaque.

Position	Température (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



Les températures sont indicatives, la valeur réelle pourrait différer de celle indiquée de $\pm 10^\circ$.



Les données du tableau sont indicatives et sont valables pour un appareil préchauffé. Les valeurs peuvent varier en fonction du type et de la quantité des aliments. Ne déposer les aliments à cuisiner qu'au terme du préchauffage.



5.8.1 Protection thermique teppan yaki

Chaque zone de cuisson est munie d'un dispositif qui en mesure constamment la température. Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera des fonctions pour abaisser la température et permettre à la plaque teppan yaki de continuer à fonctionner correctement. On fournit ci-après un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température correspondante de démarrage :

Opération	Temp. d'intervention
Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9	250 °C
Réduction de la puissance d'un point	280 °C
Extinction de la zone de cuisson	300 °C
Retour de la puissance à la valeur sélectionnée	250 °C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.

5.8.2 Protection thermique de la fiche électronique

L'appareil est muni d'un dispositif qui mesure constamment la température de la fiche électronique. Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera des fonctions pour abaisser la température et permettre à la plaque teppan yaki de continuer à fonctionner correctement. On fournit ci-après un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température correspondante de démarrage :



Opération	Temp. d'intervention
Mise en marche ventilateur à vitesse réduite	50 °C
Mise en marche ventilateur à grande vitesse	60 °C
Retour du ventilateur à une vitesse réduite	55 °C
Mise hors tension du ventilateur	45 °C
Réduction de la puissance de fonctionnement de booster à 9	76 °C
Réduction de la puissance d'un point pour chaque zone de cuisson	85 °C
Mise hors tension de toutes les zones de cuisson	90 °C
Remise sous tension des zones de cuisson à puissance réduite	85 °C
Fonctionnement normal de toutes les zones de cuisson	80 °C

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur le plan de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.

5.9 Avertissements sur l'utilisation de la plaque teppan yaki



Si l'on utilise des casseroles pour la cuisson des aliments, il faut savoir que :

- *Le plan n'est pas conçu pour la cuisson d'aliments dans des casseroles ou des récipients. La consommation et la dispersion d'énergie seront donc bien supérieures à une utilisation normale ;*
- *Le diamètre des récipients utilisés ne devra pas dépasser les dimensions de la plaque ;*
- *Les récipients utilisés devront être positionnés à l'intérieur des limites de la plaque ;*
- *Tout récipient utilisé devra être en métal à l'intérieur et ne pas présenter de parties en plastique. Les hautes températures risquent de les faire fondre.*



Bien que la surface de cuisson en acier soit très résistante et polie, elle présentera des traces d'usure au fil du temps et dans des conditions normales d'utilisation. Mais cela ne compromet pas le fonctionnement de la plaque. Une légère décoloration tendant au jaune de la surface en acier est un phénomène normal.



Évitez de couper les aliments avec des couteaux sur la surface de cuisson, vous risqueriez de la rayer. Pour retourner les aliments, utilisez des spatules et non des instruments pointus. Ces précautions permettent de prévenir la formation d'ébrèchements sur la plaque teppan yaki.



6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, il faut mettre l'appareil hors tension



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.

6.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

6.1.1 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les superficies en acier inox, utiliser **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la superficie, rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

6.1.2 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument l'usage d'éponges métalliques et des racloirs tranchants pour ne pas abîmer les surfaces.

Utiliser les produits normaux pour acier, non abrasifs, en utilisant le cas échéant des outils en bois ou en plastique.

Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

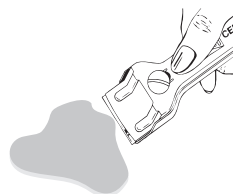


6.2 Nettoyage des composants du plan de cuisson



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

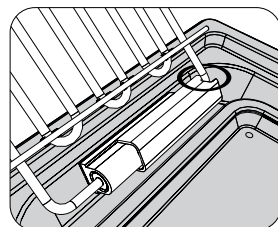
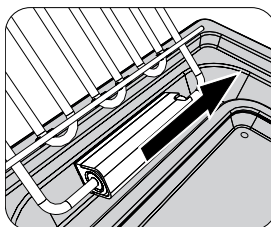
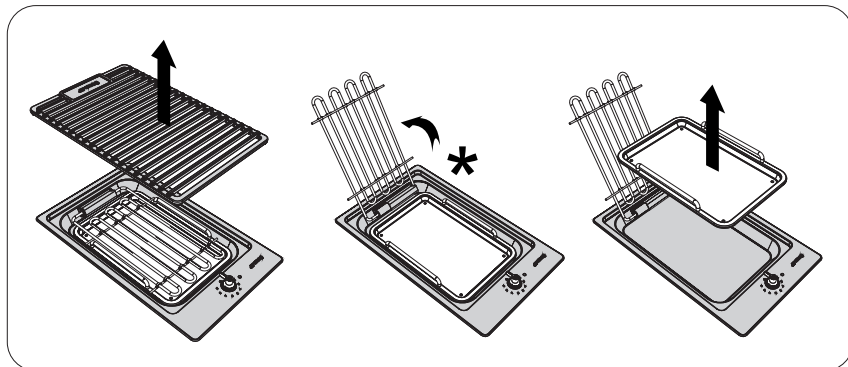


Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer cet appareil.

6.3 Nettoyage du barbecue

Extrayez la grille de son logement après l'avoir laissée refroidir. Nettoyez-la en utilisant un détergent ordinaire et une éponge non abrasive. Pour enlever la cuvette placée sous la résistance du barbecue :

- 1 Enlevez la grille suivant les indications fournies ;
- 2 Soulevez la résistance et bloquez-la en faisant coulisser le crochet vers la droite (d'après la figure) ;
- 3 Enlevez la cuvette au moyen des deux poignées et effectuez le nettoyage avec des détergents spécifiques pour acier inox et une éponge non abrasive.



ATTENTION :

- Avant de soulever la résistance, vérifiez quelle est froide. Risque de brûlure!
- Quand la résistance est soulevée, faites attention à ne pas activer le dispositif de commande. Risque de brûlure !



6.4 Nettoyage de la plaque teppan yaki

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter les incrustations d'aliments sur le plan, difficiles à éliminer.

Ne pas nettoyer l'appareil s'il est encore chaud ; attendre au moins 15 minutes pour lui laisser le temps de refroidir.

Éliminez les gros résidus au moyen d'une spatule. Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé d'utiliser des glaçons additionnés de quelques gouttes de produit vaisselle. Après avoir laissé amollir la saleté (maximum 1 heure), vous pourrez l'éliminer.



ATTENTION :

Ne versez pas d'eau sur l'appareil brûlant pour éviter la formation de vapeur d'eau et d'éclaboussures bouillantes.

Certains types d'aliments cuisinés sur la surface de cuisson peuvent y laisser des taches blanchâtres. Ces taches peuvent être éliminées avec du jus de citron, du vinaigre ou un produit anticalcaire doux. N'utilisez jamais de détergents contenant des agents abrasifs ou des substances acides à base de chlore. Ensuite, nettoyez avec un chiffon humide.

Nettoyez le bord de l'appareil avec un chiffon doux ou une éponge et du produit vaisselle.

Ne la frappez pas et ne la grattez pas avec une spatule. Enfin, séchez le tout avec soin.


N'utilisez pas d'éponges abrasives, en acier, des brosses en métal ou autre.



*Après le nettoyage manuel et avant l'utilisation successive, veillez à avoir **bien éliminé** les résidus de détergent.*

6.4.1 Nettoyage assisté



La plaque teppan yaki dispose également d'une fonction d'aide au nettoyage manuel. Mettre l'appareil sous tension en positionnant les deux manettes sur la fonction de nettoyage assisté . Nettoyez la surface avec un chiffon humide.



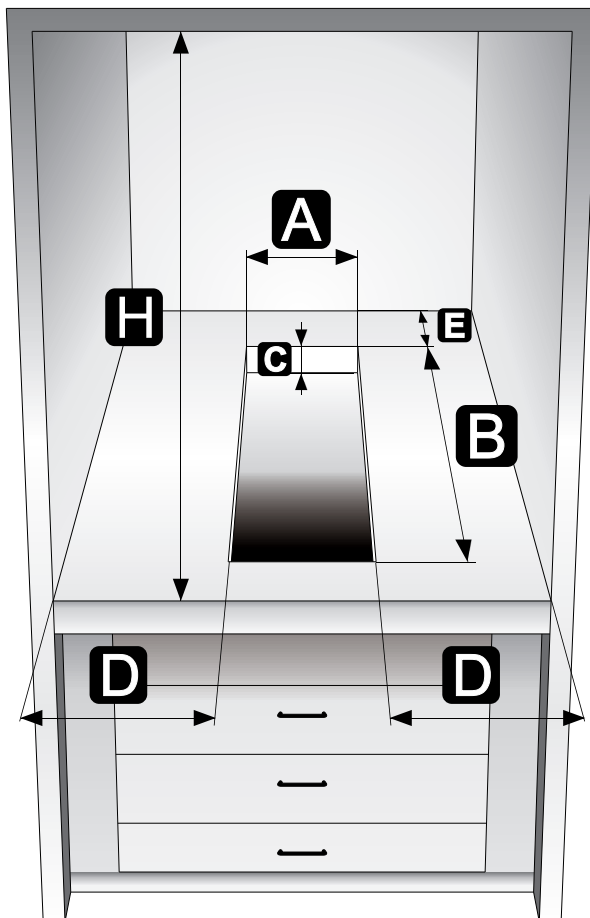
7. POSITIONNEMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL



Cet appareil appartient à la classe 3 (encastement).

Cette intervention requiert un ouvrage de maçonnerie et/ou de menuiserie et doit être donc effectué par un technicien compétent.
à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).

7.1 Cotes d'encastement



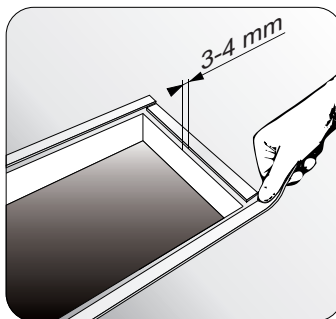
DISTANCES	A	B	C	D	E	H
MINIMUM	292 mm	494 mm	20 mm	110 mm	50 mm	750 mm
MAXIMUM	292 mm	494 mm	70 mm	-	-	-



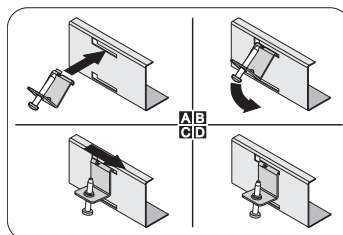
7.2 Fixation à la structure de support

Placez avec soin le joint isolant fourni sur le périmètre externe de l'orifice réalisé dans le dessus d'après la figure ci-contre, en exerçant une légère pression des mains pour bien le faire adhérer sur toute sa surface.

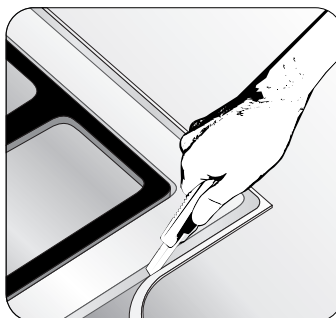
Il est important que le joint soit posé à une distance de 3-4 mm du périmètre externe de l'orifice réalisé dans le dessus.



Ces opérations terminées, posez le plan sur le joint isolant et avec les vis et les pattes de fixation, fixez le plan à la structure de support de manière à ce qu'il soit parfaitement horizontal.

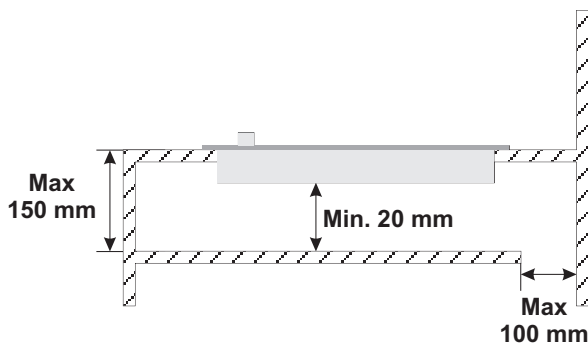


Rognez soigneusement le bord qui dépasse du joint.





Mise en garde : La température de la surface inférieure du plan peut dépasser les 125° C. Pour éviter les situations de danger, l'accès sous le plan doit être limité. Voir les instructions d'installation



IMPORTANT: si l'appareil est monté sur un meuble, prévoir l'installation d'une tablette de séparation (voir figure).

Si, en revanche, l'appareil se trouve sur un four installé sous le plan, il n'est pas nécessaire de prévoir une tablette de séparation.

Si installé au-dessus d'un four, il doit être muni d'un ventilateur de refroidissement.



7.3 Raccordement 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 plaquette ne doit jamais être éliminée.



La fiche reliée au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur sur les installations électriques. Vérifier que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate.



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.

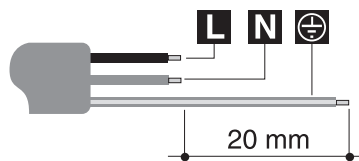


Évitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunt.



En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 1,5 mm² (câble de 3 x 1,5), en tenant compte du fait que l'extrémité à raccorder à l'appareil devra posséder un fil de terre (jaune-vert) plus

long d'au moins 20 mm. Utiliser uniquement un câble du type H05V2V2-F ou analogue résistant à la température maximale de 90 °C. Le remplacement devra être effectué par un technicien spécialisé qui devra effectuer le branchement au réseau selon le schéma ci-dessous.



L = marron

N = bleu

⊕ = jaune-vert



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