

<b>AVERTISSEMENTS</b>	<b>61</b>	Utilisation de la plaque de cuisson	73
Avertissements généraux de sécurité	61	Fonctions supplémentaires	76
Installation	65	Fonctions spéciales	78
Fonction de l'appareil	67	Menu utilisateur	79
Ce manuel d'utilisation	67	Fonctionnalité de sécurité	80
Responsabilité du fabricant	68	Messages d'erreur	81
Plaque d'identification	68	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>81</b>
Élimination	68	Nettoyage de la plaque de cuisson	81
Données techniques sur l'efficacité énergétique	68	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	82
Pour économiser l'énergie	68	Que faire si...	83
Comment lire le manuel d'utilisation	69	<b>INSTALLATION</b>	<b>83</b>
<b>DESCRIPTION</b>	<b>69</b>	Raccordement du gaz	83
Description générale	69	Types de gaz et Pays d'appartenance	86
Panneau de commandes	70	Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs	87
Accessoires	71	Branchement électrique	87
<b>UTILISATION</b>	<b>72</b>	Procédure de limitation de puissance	88
Précautions	72	Découpe du plan de travail	88
Opérations préliminaires	72	Encastrement	89
Utilisation des accessoires	72	Fixation au meuble d'encastrement	90
Fonctions d'usine	73	Pour l'installateur	90

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

Ces instructions sont exclusivement valables pour les pays de destination indiqués sur la plaque des caractéristiques apposée sur l'appareil.

Ce plan de cuisson encastrable appartient à la classe 3.

## AVERTISSEMENTS

### Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- N'essayez jamais d'éteindre

une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont

surveillés et instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers possibles liés à ce dernier.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Activez le verrouillage des commandes en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre la plaque de cuisson.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Après utilisation, éteignez les

plaques. Ne vous fiez jamais uniquement au détecteur de présence des casseroles.

- Surveillez attentivement les enfants, car ils s'aperçoivent difficilement de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants ne touchent les zones de cuisson.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- **ATTENTION** : Un processus de cuisson sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.
- N'utilisez pas les fonctions Booster et/ou Double Booster (si elles sont présentes) pour

- réchauffer des aliments gras ou huileux, risque d'incendie.
- Pendant la cuisson, les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus de la plaque de cuisson car ils risquent de surchauffer.
  - **ATTENTION** : cuisiner sans surveillance sur un feu de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis couvrez la flamme avec, par exemple, un couvercle ou une couverture.
  - N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
  - N'utilisez pas de pots magnétiques.
  - N'utilisez pas de dessous-de-plat ou d'autres matériaux entre le fond du récipient et la surface en vitrocéramique, risque de brûlures.
  - N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
  - N'utilisez pas et ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou directement sous la plaque de cuisson.
  - Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
  - Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
  - **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
  - **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
  - Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), portez toujours des équipements de protection individuelle.
  - N'effectuez pas d'opérations de nettoyage lorsque l'appareil est encore chaud ou en fonctionnement.
  - Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces de la plaque de cuisson.
  - Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
  - N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
  - Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
  - Éteignez immédiatement

l'appareil en cas de lézardes, de fissures ou de cassure de la surface de cuisson en vitrocéramique. Mettez l'appareil hors tension et interpelliez le service d'assistance technique.

- Les porteurs de pacemakers ou d'autres dispositifs semblables doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif dont la gamme de fréquence est comprise entre 20 et 50 kHz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de la combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation, en particulier lorsque l'appareil est utilisé : maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une

ventilation plus efficace, par exemple en augmentant la puissance d'une éventuelle aspiration mécanique.

### **Dommages subis par l'appareil**

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez jamais la surface en vitrocéramique comme un plan d'appui.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la plaque de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès de la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur la plaque de cuisson.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur la plaque durant la cuisson.
- Ne posez pas de matériaux ou de substances (papier, plastique ou feuilles d'aluminium) risquant de fondre ou de prendre feu durant la cuisson.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique et sur les brûleurs.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson ou sur les brûleurs allumés.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- La surface en vitrocéramique est très résistante aux chocs. Évitez cependant que des objets solides et durs ne tombent sur la surface de cuisson car ils risquent de l'endommager.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles de la plaque de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

### Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas cet appareil sur un lave-vaisselle.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Avant l'installation, vérifiez la compatibilité des conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système

d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations pour l'installation en vigueur. Portez une attention particulière aux prescriptions en matière de ventilation.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette de réglage du gaz.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé par un technicien autorisé.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Les tuyaux de raccordement du gaz ne doivent pas entrer en contact avec une partie mobile du module encastré (par exemple, un tiroir) et ne doivent pas traverser un espace où ils pourraient être écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le

couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.

- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec la partie inférieure de la plaque de cuisson ou avec un éventuel four encastré en dessous.
- Veillez à ne pas brancher d'autres appareils électriques. Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.
- Le couple de serrage des vis

- des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
  - Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
  - Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
  - Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
  - Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
  - Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension,

conformément aux règles d'installation.

- L'évaluation du bon fonctionnement de l'appareil (rotation des manettes, positionnement des grilles, etc.) doit être effectuée avec l'appareil installé et fixé au meuble.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

### Pour cet appareil

- Les zones de cuisson à induction sont indépendantes des brûleurs à gaz. Les brûleurs à gaz peuvent être utilisés lorsque les zones à induction sont éteintes et vice versa.

### Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
- dans les bed & breakfast.

### Ce manuel d'utilisation

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

- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

## Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

## Plaque d'identification

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

## Élimination

 Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

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

### Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et retirez-le.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison

d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

## Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations conformes à la réglementation européenne d'ecodesign sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit.

Ces données sont contenues dans la « Fiche d'informations sur le produit » qui peut être téléchargée à partir du site Internet à la page dédiée au produit en question.

## Pour économiser l'énergie

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

mais demi vide entraîne un gaspillage d'énergie.



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

## Comment lire le manuel d'utilisation

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



Avertissement/Attention

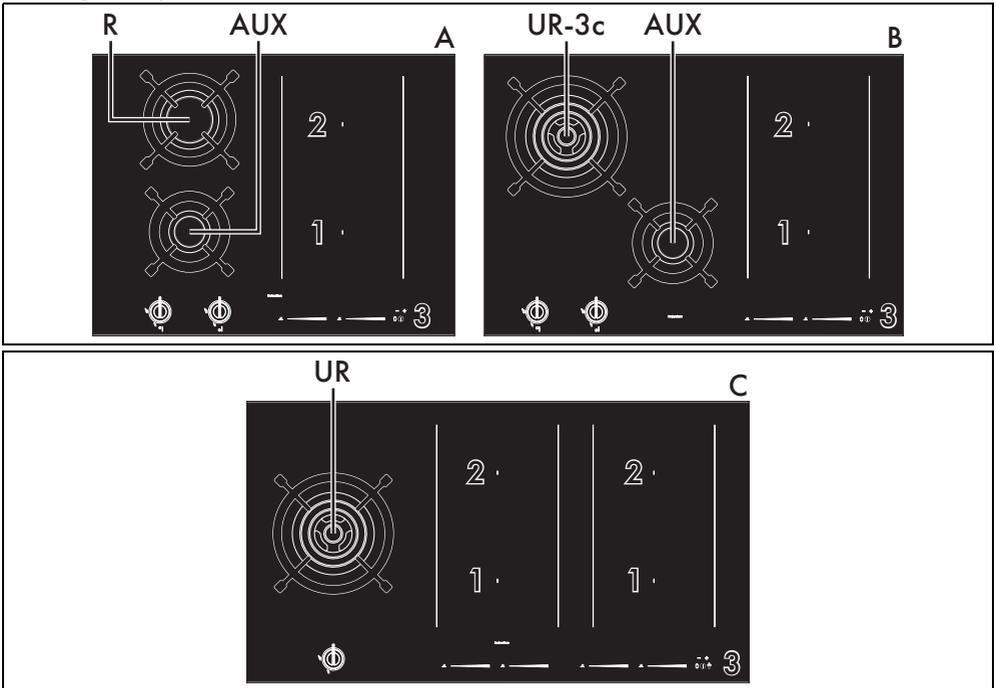


Informations/Recommandations

FR

# DESCRIPTION

## Description générale



- 1, 2 : Zones de cuisson à induction
- 3 : Panneau de commandes
- AUX : Brûleur auxiliaire
- R : Brûleur rapide
- UR-3c : Brûleur ultrarapide à triple couronne
- UR : Brûleur ultrarapide
- A : Modèles à partir de 65 cm.
- B : Modèles à partir de 75 cm.
- C : Modèles à partir de 90 cm.

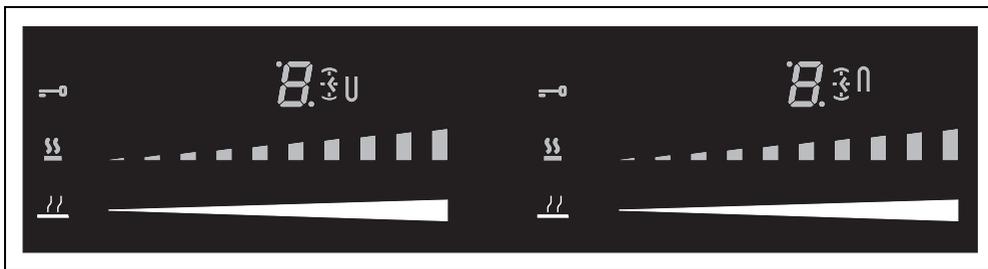
Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Double Booster (W)*
1 - 2 Zones simples	182 x 218	2100	2500	3000

Zone	Dimensions H x L (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Booster (W)*	Puissance absorbée avec la fonction Double Booster (W)*
1 + 2 Fonction Bridge	365 x 218	3000	3700	-

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

## Panneau de commandes

### Zone des zones de cuisson



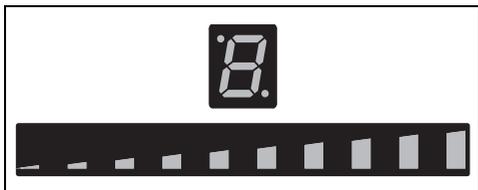
### Liste des touches



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

 Touche fonction Warming : active le maintien de la chaleur.

### Liste des icônes



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

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

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

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

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

### Zone des commandes principales



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

 Touche fonction Auto-Vent 2.0 : active la communication entre la plaque de cuisson et la hotte aspirante (uniquement sur certains modèles).

 Touche de fonction Gril : active la fonction Gril.

  Touches augmentation et diminution de la valeur.

 Icône minuteur : indique l'activation du minuteur autonome.

 Afficheur de la minuterie.



L'absence du symbole  indique que l'appareil n'est pas conçu pour la communication sans fil avec la hotte.

## Zones de cuisson à gaz

 Zone postérieure

 Zone antérieure

## Manettes brûleurs

Utiles pour allumer et régler les brûleurs de la plaque de cuisson. Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme. Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

## Avantages de la cuisson par induction



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

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

## Gestion de la puissance

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



La priorité est fournie par la dernière zone sélectionnée.

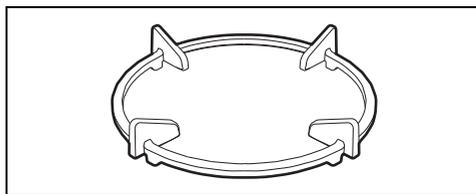


Le module de gestion de la puissance n'influence pas l'absorption électrique totale de l'appareil.

## Accessoires

- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

## Croisillon réducteur



Utile si l'on utilise des récipients « WOK ».

# UTILISATION

## Précautions



Voir Avertissements généraux de sécurité.

### La fuite de gaz peut provoquer une explosion.

En cas d'odeur de gaz ou de pannes de l'installation de gaz :

- Fermez immédiatement l'alimentation du gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement toutes les flammes libres et les cigarettes.
- N'allumez pas d'interrupteurs de courant ou d'appareils et n'extrayez aucune prise de courant. N'utilisez pas de téléphones ni de portables à l'intérieur de l'édifice.
- Ouvrez les fenêtres et aérez la pièce.
- Appelez le service après-vente ou l'organisme fournisseur de gaz.

### Fonctionnement anormal

Une quelconque des conditions suivantes doit être considérée un fonctionnement anormal et nécessite une demande d'intervention :

- Allumage incorrect des brûleurs.
- Difficultés des brûleurs à rester allumés.
- Extinction des brûleurs pendant le fonctionnement.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

## Opérations préliminaires



Voir Avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires (si présents).
- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).

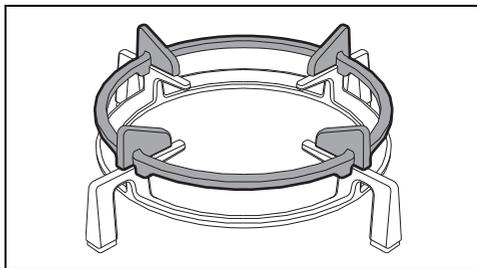
## Utilisation des accessoires

### Croisillon réducteur

Les croisillons réducteurs doivent être posés sur les grilles de la plaque de cuisson. Assurez-vous qu'eux sont positionnés de façon correcte.

Le croisillon réducteur ne doit être utilisé que sur

le brûleur UR.



### Récipients utilisables pour la cuisson à induction

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

#### Récipients appropriés :

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

#### Récipients inappropriés :

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

### Diamètres des récipients

Pour contrôler que l'appareil soit en mesure de détecter correctement les récipients et pour obtenir des résultats optimaux au cours de la cuisson, les récipients doivent présenter des dimensions correspondant aux mesures figurant dans le tableau qui suit.

Zones de cuisson	Diamètre minimum (mm)	Diamètre conseillé (mm)
1 - 2 (Simple)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240

Veuillez tenir compte de ce qui suit :

- Les récipients de cuisson ne doivent pas dépasser les lignes sérigraphiées figurant sur la surface de l'appareil.
- N'approchez pas les récipients aux bords de la surface en vitrocéramique ni au panneau de commandes.
- Tout gril éventuellement utilisé doit présenter des dimensions maximales de 36 x 20 cm

pour les zones 1 - 2.

## Conseils pratiques pour l'utilisation de la plaque de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs, une consommation de gaz minimale et éviter d'endommager la plaque de cuisson, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

Brûleur	Diamètre du récipient
AUX	8 - 18 cm
R	20 - 26 cm
UR	20 - 30 cm
UR-3c	20 - 30 cm

## Fonctions d'usine

### Première mise sous tension

À la première mise sous tension, ou après une interruption et un rétablissement de celle-ci, il faut effectuer un contrôle automatique qui allume les voyants et les afficheurs pendant quelques secondes. À l'issue de cette opération, on pourra visualiser l'appareil normalement.

### Mise sous tension et mise hors tension

Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche  pendant au moins une seconde. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Après la mise sous tension, l'appareil sera automatiquement éteint après environ 10 secondes d'inactivité.

## Utilisation de la plaque de cuisson

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes

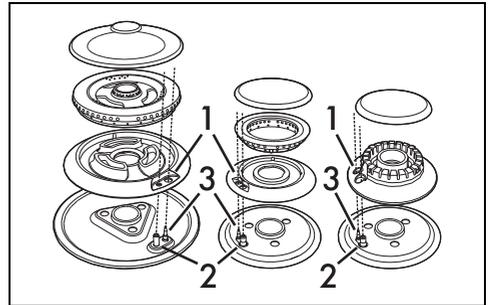
pour permettre au thermocouple de chauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.

Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longtemps.



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Ramenez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

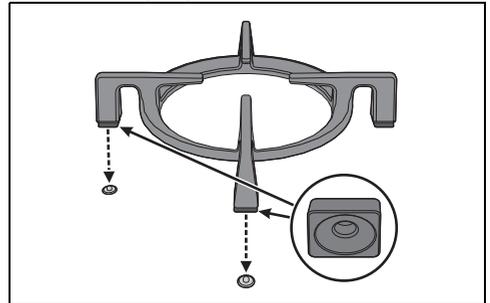
## Position correcte des couronnes et des chapeaux



Avant d'allumer les brûleurs de la plaque de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices 1 des couronnes correspondent aux bougies 3 et aux thermocouples 2. Contrôlez également que les embrayages des couronnes pénètrent correctement à l'intérieur des orifices du brûleur.

## Position correcte des grilles

Sous les grilles se trouvent des éléments en silicone dont il faut centrer le trou sur l'axe de fixation sur la plaque de cuisson.



Assurez-vous que les grilles sont simplement centrées sur les brûleurs correspondants, sans contraindre les grilles à rester soulevées ou inclinées ; le cas échéant, recommencez les opérations de positionnement.

En cas d'instabilité particulière d'une casserole, contrôlez que les grilles sont correctement positionnées.

### Allumage des zones de cuisson



L'appareil est équipé d'un système de détection automatique des récipients.

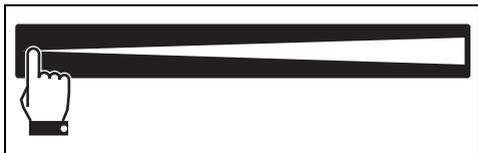
Après avoir allumé l'appareil :

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

### Réglage des zones de cuisson

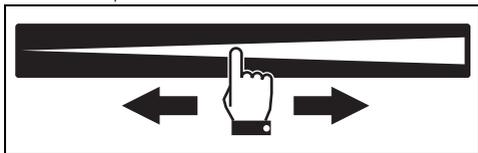
Après avoir placé un récipient et s'être assuré que la zone a été activée :

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



La valeur de la puissance indiquée est égale à .

2. Faites coulisser le doigt vers la gauche ou vers la droite jusqu'à sélectionner une puissance de 1 à 9, ou bien activer les fonctions Booster ou Double Booster (voir les chapitres dédiés).



L'afficheur de la zone utilisée indique la valeur

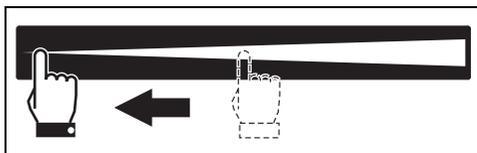
de la puissance réglée.



Il est également possible de sélectionner le niveau de puissance par une pression directe sur la barre de défilement, à l'endroit qui correspond environ au niveau de puissance souhaité.

### Extinction des zones de cuisson

1. Faites coulisser le doigt jusqu'à l'extrémité gauche de la barre de défilement de la zone de cuisson à éteindre.



1. L'afficheur de la zone sélectionnée indique la valeur .



Pour éteindre plus d'une zone de cuisson en même temps, il suffit d'éteindre l'appareil à l'aide de la touche .

### Tableau récapitulatif des niveaux de puissance

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

Niveau de puissance	Approprié pour :
0	Position OFF
de 1 à 2	Cuisson de quantités réduites d'aliments (puissances minimales)
de 3 à 4	Cuisson
de 5 à 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de pièces plus grandes
de 7 à 8	Rôtir, rissellement avec de la farine
9	Rôtir
	Amener à ébullition de grandes quantités d'eau (puissance maximale, voir « Fonction Booster »)

## Fonction Booster

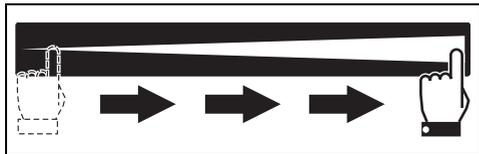


Voir Avertissements généraux de sécurité.

La fonction Booster vous permet de chauffer un récipient au maximum pendant un temps limité. Utile pour porter de grandes quantités d'eau à ébullition en peu de temps.

Après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone :

1. Faites coulisser le doigt de l'extrémité gauche à l'extrémité droite de la barre de défilement.



La fonction Booster peut également être activée par une seule pression sur l'extrémité droite de la barre de défilement.

2. La fonction Booster sera activée et l'afficheur de la zone de cuisson affichera le symbole **P**.



La fonction Booster reste active au maximum pendant 5 minutes, après quoi le niveau de puissance de la zone retourne au niveau 9.

Pour désactiver la fonction Booster, il suffit de diminuer le niveau de puissance de la zone de cuisson ou d'éteindre l'appareil.

## Fonction Double Booster



Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

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

symboles **|||** et **P** seront affichés en séquence, pour indiquer que la fonction Double Booster est activée.

Pour désactiver la fonction, il suffit de sélectionner un autre niveau de puissance ou bien d'éteindre l'appareil.

## Fonction Bridge (sur certains modèles uniquement)



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

Grâce à cette fonction, il est possible de commander simultanément deux zones de cuisson (antérieure et postérieure) en vue de l'utilisation de récipients tels que des poissonnères ou des casseroles allongées.

Après avoir allumé la plaque :

1. Placez deux petits récipients ou un récipient de forme allongée sur les zones reliées verticalement.
2. Les afficheurs qui correspondent aux zones de cuisson concernées affichent le symbole **0**.



3. À côté de l'afficheur apparaissent les symboles **n** et **U** clignotants. Ces symboles indiquent que la fonction Bridge peut être activée.



Après avoir mis les récipients en place (à l'allumage ou lorsque la plaque de cuisson est déjà allumée), si vous souhaitez utiliser les deux zones de cuisson séparément, attendez 5 secondes jusqu'à ce que les symboles **n** et **U** disparaissent.

Pour activer la fonction Bridge :

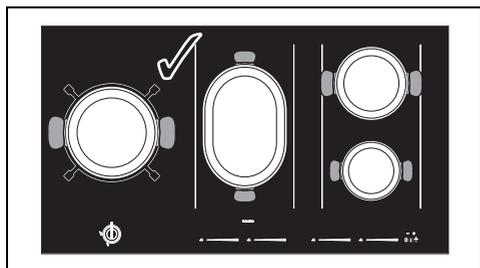
1. Touchez simultanément les barres de défilement des zones concernées ; les symboles **n** et **U** cessent de clignoter.
2. Une fois cette fonction activée, seul l'afficheur de la zone de gauche reste actif.
3. Utilisez la barre de défilement à gauche pour sélectionner le niveau de puissance souhaité pour les deux zones.



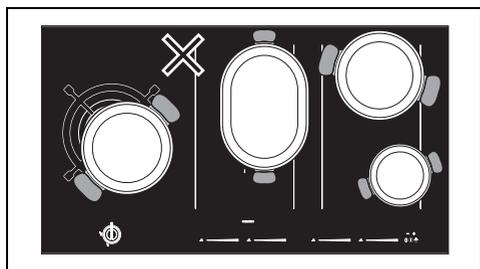
Quand la fonction Bridge est active, il n'est pas possible d'activer la fonction Double Booster sur les zones concernées.

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

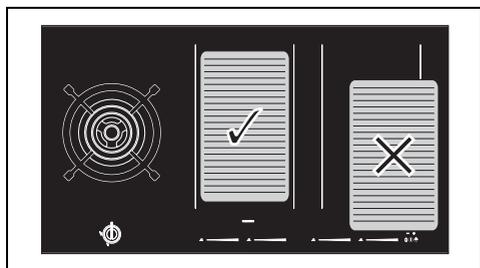
la zone de cuisson.



Positionnement correct de casseroles



Positionnement incorrect de casseroles



Exemples de positionnement grill

## Fonctions supplémentaires

### Minuteur autonome

 Vous pouvez configurer un maximum de 1 heure et 59 minutes.

Cette fonction permet de programmer un minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps programmé. Le minuteur n'interrompt pas le fonctionnement des zones de cuisson mais signale uniquement à l'utilisateur que les minutes sélectionnées se sont écoulées.

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

- Appuyez simultanément sur les touches  et  ; l'icône  apparaîtra entre celles-ci.
- L'afficheur de la minuterie indique .

- Utilisez les touches  et  pour sélectionner le temps souhaité ; maintenez les touches appuyées pour une avance rapide.
- Après quelques instants, le minuteur entamera le compte à rebours et le point se trouvant entre le premier et le deuxième chiffre se mettra à clignoter.
- Lorsque le laps de temps se sera écoulé, des signaux acoustiques seront émis ; appuyez sur la touche  ou  pour désactiver la sonnerie.

### Modifier et désactiver le temporisateur minuteur

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

- Appuyez sur la touche  pour allumer la plaque (si celle-ci est éteinte ou se trouve en mode veille).
- Appuyez simultanément sur les touches  et .
- Utilisez les touches  et  pour changer le compte à rebours ou pour réinitialiser le minuteur. La réinitialisation du minuteur entraîne une désactivation de celui-ci.

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

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

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

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

 Avec un laps de temps égal ou supérieur à 10 minutes, l'icône  apparaîtra sous l'afficheur du minuteur.

## Cuisson temporisée



Vous pouvez configurer un maximum de 1 heure et 59 minutes.

Cette fonction permet de programmer l'extinction automatique de chaque zone de cuisson au bout d'un laps de temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson et sélectionnez un niveau de puissance.
2. Appuyez simultanément sur les touches et ; l'icône s'affichera à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.
3. Utilisez les touches et pour sélectionner le laps de temps souhaité ; maintenez les touches enfoncées pour obtenir un avancement rapide.
4. La cuisson temporisée partira quelques secondes après la dernière sélection.
5. Lorsque le laps de temps se sera écoulé, des signaux acoustiques seront émis ; appuyez sur la touche ou pour désactiver la sonnerie.



- On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson.
- Lorsqu'une autre zone de cuisson est temporisée, l'icône de la zone précédemment programmée est légèrement assombrie.

## Modification ou désactivation de la cuisson temporisée

Pour modifier ou réinitialiser une cuisson temporisée, il suffit de suivre les mêmes instructions indiquées pour modifier ou réinitialiser le minuteur. Si plusieurs cuissons temporisées ont été programmées, il faut appuyer simultanément sur les touches et pour naviguer entre les minuteurs de chaque zone de cuisson et les modifier un par un.

Chaque minuteur sélectionné est indiqué par l'icône à pleine luminosité, tandis que les autres icônes sont partiellement obscurcies.



Pendant une ou plusieurs cuissons temporisées, il est toujours possible de programmer un minuteur autonome.

## Chauffage rapide



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

Cette fonction réchauffe au maximum une zone de cuisson et permet à celle-ci d'atteindre plus rapidement la chaleur qui correspond au niveau de puissance ayant été sélectionné.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson :

1. Maintenez la barre de défilement enfoncée sur le niveau de puissance souhaité (de 1 à 9) pendant au moins 3 secondes.
2. L'afficheur de la zone de cuisson indique le symbole en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.
3. Une fois le temps de chauffage écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de puissance précédemment sélectionné.

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

## Fonction Pause (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction permet d'interrompre l'activité de toutes les zones de cuisson.

Pour activer la fonction Pause :

1. Alors qu'au moins une zone de cuisson est active, appuyez simultanément sur les touches et .
2. Toutes les zones de cuisson afficheront le symbole .



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

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez simultanément sur les touches et . Une animation de la barre graphique de la zone postérieure droite s'affiche.
2. Passez le doigt de gauche à droite le long de la barre de défilement.

3. La fonction Pause est maintenant désactivée et les fonctions précédemment programmées sont restaurées.



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

### Fonction Recall (sur certains modèles uniquement)



Cette fonction ne peut être utilisée que si, au moment de l'arrêt involontaire, au moins une zone de cuisson était active.

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

Dans un tel cas, il faut procéder aux opérations suivantes dans les 6 secondes :

1. Allumez l'appareil.
  - Les DEL au-dessus des touches  et  commencent à clignoter.
2. Appuyer en même temps sur les touches  et  pour établir les fonctions qui étaient précédemment actives.

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

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



Toutes les fonctions qui ne sont pas reprises dans la liste ne seront pas restaurées.

## Fonctions spéciales

### Fonction Warming



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

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

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson.

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

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

### Fonction Gril



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

Pour activer la fonction Gril :

1. Placez un gril ou un récipient allongé sur les zones de droite.
2. Appuyez sur la touche  La DEL située au-dessus de la touche clignote.

Sur la zone avant s'affichera le symbole



U, tandis que sur la zone arrière

s'affichera le symbole . Le système électronique programmera de manière automatique le niveau de puissance sur 9 (phase de préchauffage).



Après 3 minutes de fonctionnement, la puissance sera diminuée jusqu'au niveau 7 et la DEL au-dessus de la touche fonction Gril cessera de clignoter.

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

Pour désactiver la fonction Gril, appuyez sur la touche .

## Fonction Auto-Vent 2.0 (uniquement sur certains modèles)



- Cette fonction permet de contrôler la vitesse d'aspiration d'une hotte par l'intermédiaire d'une connexion sans fil.
- La hotte doit être conçue pour la fonction Auto-Vent 2.0.
- La fonction est toujours unidirectionnelle, de la plaque vers la hotte. Il n'est pas possible de commander la plaque à travers la hotte.

La fonction Auto-Vent 2.0 est désactivée par défaut, mais peut être activée par l'intermédiaire du menu utilisateur.

Cette fonction dispose d'un mode automatique et d'un mode manuel :

- Le mode automatique règle la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir « Menu utilisateur - option U2).
- Le mode manuel permet de régler la vitesse d'aspiration par l'intermédiaire de la pression de la touche

Après avoir allumé la plaque, pour activer le mode manuel :

1. Appuyez sur la touche
2. Chaque pression suivante augmente la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction d'une séquence cyclique de 5 niveaux de réglage, de 0 (éteint) à 4 (vitesse maximale).

Pour revenir en mode automatique, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer l'appareil.



Faites toujours référence au manuel de la hotte pour des indications plus précises.

## Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet de modifier certaines caractéristiques fonctionnelles de l'appareil. On dispose de 4 options et chacune de celles-ci est accompagnée, sur l'afficheur du minuteur, par la lettre « U », ainsi que par un numéro

progressif.

Option	Description
	Limitation de puissance (kW) - Modification réservée à l'installateur
	Activation et désactivation de la fonction Auto-Vent 2.0 (uniquement sur certains modèles)
	Configuration Auto-Vent 2.0 en mode automatique (uniquement sur certains modèles)
	Option réservée

## Accédez au menu utilisateur

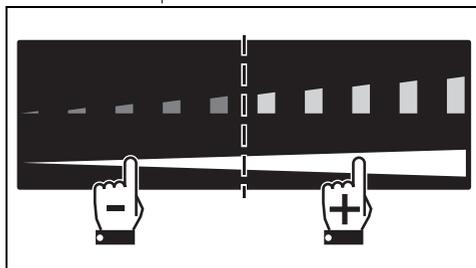
1. La plaque étant éteinte, allumez-la en utilisant la touche
2. Dans les 3 secondes qui suivent, appuyez à nouveau sur
3. Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce qu'apparaissent les barres graphiques se trouvant au-dessus des barres de défilement des zones se trouvant à droite.
4. Appuyez simultanément sur le centre des deux barres de défilement pour achever l'accès.

## Options utilisateurs

Une fois que l'accès a été effectué, la première option qui est proposée est celle qui concerne la limitation de puissance (option U0), dont la modification est réservée à l'installateur (voir « Procédure de limitation de puissance »).

Agissez sur les touches et pour pouvoir naviguer entre les options.

Pour sélectionner les valeurs de chaque option, appuyez sur la moitié gauche de la barre de défilement pour faire défiler vers l'arrière et sur la moitié droite pour la faire défiler vers l'avant.



L'option U1 (uniquement sur certains modèles) permet d'activer ou de désactiver la fonction Auto-Vent 2.0 :

- Valeur 0 : fonction désactivée.
- Valeur 1 : fonction activée.

L'option U2 (uniquement sur certains modèles) permet de configurer la fonction Auto-Vent 2.0. sous son mode automatique. On peut sélectionner 8 valeurs. Le tableau qui suit montre un résumé des réglages possibles :

Valeur	Éclairage de la hotte	Vitesse turbine hotte		
		Cuissons délicates	Cuissons moyennes	Cuissons intenses
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	vitesse 1	vitesse 2
3 - 5 - 7	On	vitesse 1	Vitesse 2	Vitesse 3

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour sélectionner la valeur qui répond le mieux à la limitation de puissance de l'appareil :

Valeur	Limitation de puissance
2 - 3	jusqu'à 4 kW
4 - 5	de 4 à 5 kW
6 - 7	5 kW et plus



Si l'appareil est réglé à un niveau de puissance inférieur par rapport à ce qui figure dans le tableau ci-dessus, il se pourrait qu'aucune des vitesses du ventilateur de la hotte ne puisse être choisie.



Pour les modèles qui ne disposent pas d'une connexion sans fil, les options U1 et U2 du menu utilisateur seront visibles mais ne seront pas accessibles.

### Quitter le menu utilisateur

Vous pouvez quitter le menu utilisateur de deux manières :

- 1 Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins deux secondes. Toutes les modifications seront sauvegardées et la plaque sera éteinte. Il sera par conséquent nécessaire de la rallumer.

Ou bien

- 2 Appuyez sur la touche  pendant au moins deux secondes. Toutes les modifications seront éliminées et la plaque sera redémarrée mais sera encore allumée.

### Fonctionnalité de sécurité



Voir Avertissements généraux de sécurité.

#### Limitation de la durée de cuisson

L'appareil est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

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

Lorsque le dispositif de limitation du temps est activé, le chauffage du récipient est désactivé.

Niveau de puissance	Durée maximum de la cuisson en heures
Warming	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 minutes

#### Indicateurs de chaleur résiduelle

Après l'extinction de la zone de cuisson, un symbole spécifique apparaît sur chaque afficheur, indiquant si la zone est encore

chaude et affichant la température indicative :

Symbole	Température
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

### Protection contre la surchauffe

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

Une ou plusieurs zones de cuisson sont désactivées lorsque les seuils de sécurité sont atteints. À la limite, si la température intérieure est très élevée, l'appareil est éteint automatiquement.

### Verrouillage des commandes (seulement sur certains modèles uniquement)

 Cette fonction a été conçue pour bloquer toutes les touches de la plaque pendant son fonctionnement, à l'exception de la touche .

Cette fonction est utile lors des opérations de nettoyage et afin d'éviter des interactions accidentelles.

Pour activer le verrouillage des commandes, avec au moins une zone de cuisson active :

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

Le verrouillage des commandes est actif et, pour chaque zone de cuisson, le symbole  s'affiche.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyer simultanément sur les touches  et

 pendant au moins une seconde ; les symboles  disparaissent.

### Verrouillage enfants

 Cette fonction a pour but d'empêcher toute activation accidentelle de l'appareil, par exemple de la part d'enfants.

Pour activer le verrouillage enfants, il est nécessaire que l'appareil soit allumé, que les zones de cuisson ne soit pas activées, et qu'aucune minuterie ne soit habilitée :

- Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes.

Le symbole  apparaîtra sur les afficheurs de toutes les zones de cuisson et sur l'afficheur du minuteur.

Pour désactiver le verrouillage enfants, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 3 secondes.

### Messages d'erreur

En cas de dysfonctionnement ou de comportement anormal, l'écran affiche un message contenant le code associé à l'erreur.

Les codes d'erreur commencent toujours par « E » ou « Er », suivis d'une série de chiffres (par exemple « Er47-30 »).

Les erreurs codifiées telles que :

- « E02 »
- « E2 »
- « Er21 »

Indiquent une surchauffe de l'appareil ou de l'une de ses parties, il est donc nécessaire d'éteindre immédiatement l'appareil, de retirer tous les récipients et de le laisser refroidir.

Si ces erreurs persistent ou si des erreurs différentes apparaissent, notez le code d'erreur et contactez le service d'assistance technique.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage de la plaque de cuisson

#### Grilles de la plaque de cuisson

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation. Séchez-les et

repositionnez-les sur la plaque de cuisson.



Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

acides à base de chlore. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.



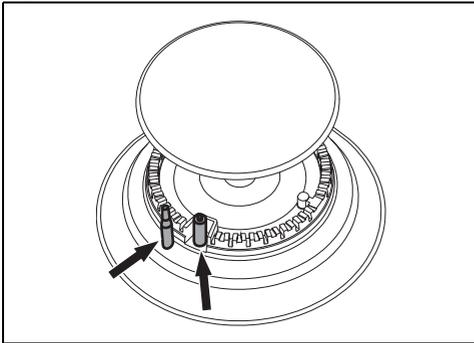
En cas de saleté résistante, effectuez un nettoyage à froid avec une éponge pour vaisselle humidifiée avec de l'eau et un détergent neutre ; puis séchez avec un chiffon en microfibre.

## Couronnes et chapeaux

Les couronnes et les chapeaux sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez-les avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.

## Bougies et thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs éventuels avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



## Nettoyage de la plaque en vitrocéramique



Voir Avertissements généraux de sécurité.

## Nettoyage des surfaces

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

## Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni

## Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez et traitez la plaque de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage de la vitrocéramique. Respectez toujours les instructions du producteur. Le silicose 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.

## Taches d'aliments ou résidus

Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les, rincez à l'eau et essuyez bien avec un chiffon propre. Les grains de sable tombés sur la plaque de cuisson durant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre, risquent de rayer la surface lorsque vous déplacez les casseroles. Éliminez immédiatement les éventuels grains de sable de la surface de cuisson. Les changements de couleur n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau de la plaque de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé. Des zones brillantes peuvent se former suite au frottement du fond des casseroles, surtout si celles-ci sont en aluminium, et à l'utilisation de détergents non appropriés. Il est difficile de les éliminer avec des produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter plusieurs fois les opérations de nettoyage. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement opéré par le fond des casseroles risque d'effacer avec le temps les décorations de la plaque de cuisson

et de contribuer à la formation de taches.



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.



Après les opérations de nettoyage, il faut sécher soigneusement l'appareil car les coulées de détergent ou d'eau risquent d'en compromettre le fonctionnement correct ainsi que son aspect esthétique.

## Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas :

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

# INSTALLATION



L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.

## Raccordement du gaz



Voir Avertissements généraux de sécurité.

Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

### Raccordement avec un tuyau flexible en acier

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est ni trop haute ni trop basse.
- Assurez-vous que la plaque dispose d'une bonne ventilation et que les prises d'air sont complètement dégagées.
- Utilisez des casseroles certifiées et testées pour la cuisson à induction.

La plaque de cuisson produit de la fumée :

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

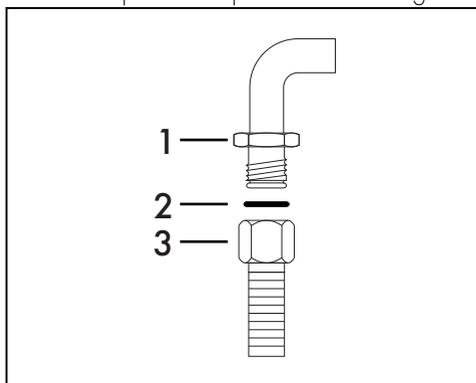
Les fusibles ou l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique se déclenchent continuellement :

- Contactez le Service d'Assistance ou un électricien.

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

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

caractéristiques visées par la norme en vigueur.

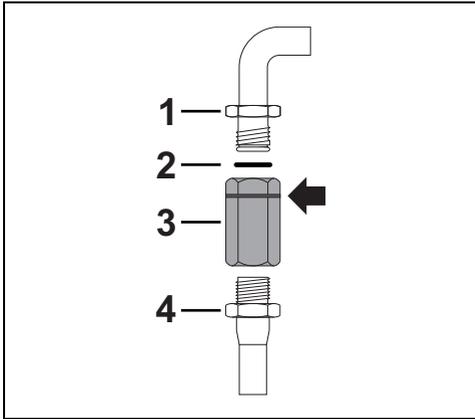


Vissez soigneusement le raccord 3 au raccord du gaz 1 de l'appareil en interposant toujours le joint 2 fourni.

### Raccordement avec un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette

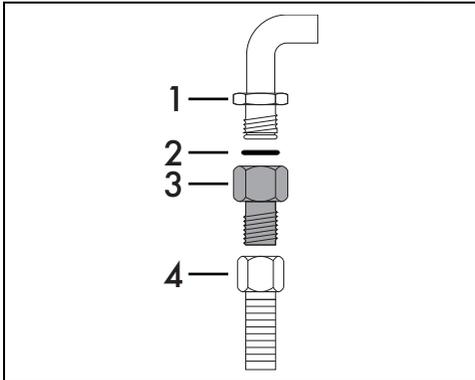
conforme à B.S. 669.



Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz 4 avant d'y visser l'adaptateur 3. Vissez le bloc sur le raccord mobile 1 de l'appareil en interposant toujours le joint 2 fourni.

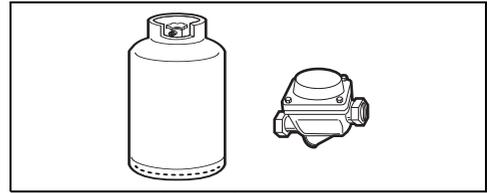
### Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.



Vissez soigneusement le raccord 3 au raccord du gaz 1 (fileté 1/2" ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint 2 fourni. Appliquez du matériau isolant sur le filet du raccord 3, puis vissez le tuyau flexible en acier 4 au raccord 3.

### Raccordement au gaz liquide



Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur. La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

### Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

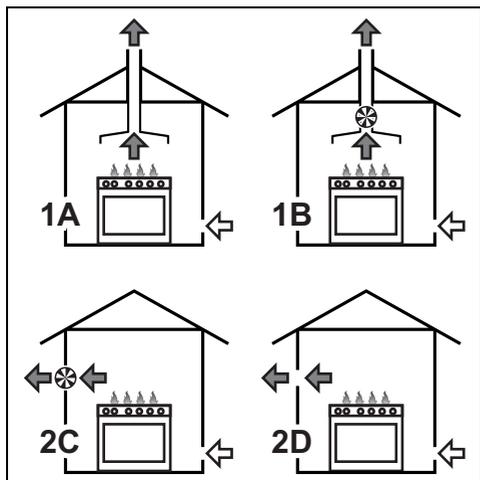
La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

### Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.

À la fin de l'intervention, l'installateur devra

délivrer un certificat de conformité.



- 1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte
- 2 Évacuation en l'absence d'une hotte
- A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel
- B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur
- C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou par la vitre de la fenêtre
- D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur

← Air

← Produits de la combustion

⊗ Électroventilateur

### Adaptation aux différents types de gaz

En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs puis régler l'air primaire. Pour remplacer les injecteurs et régler les brûleurs, démontez la plaque.

 Pour pouvoir effectuer le remplacement des injecteurs, l'appareil doit être démonté du meuble encastrable.

### Démontage de la plaque

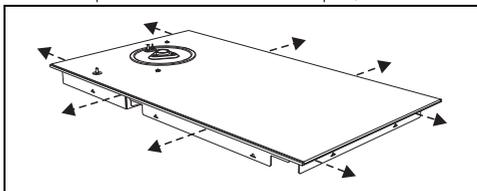
1. Tirez la manette et les rosaces des manettes (le cas échéant) vers le haut pour les enlever. Faites attention au ressort situé entre la manette et la rosace.

2. Enlevez les grilles de la plaque.
3. Enlevez les couronnes et les chapeaux correspondants.
4. Enlevez les vis de fixation de la plaque ainsi que les plaquettes relatives situées en correspondance de chaque brûleur.
5. Enlevez les joints en correspondance des bougies et des thermocouples, situés sous les plaquettes précédemment enlevées.



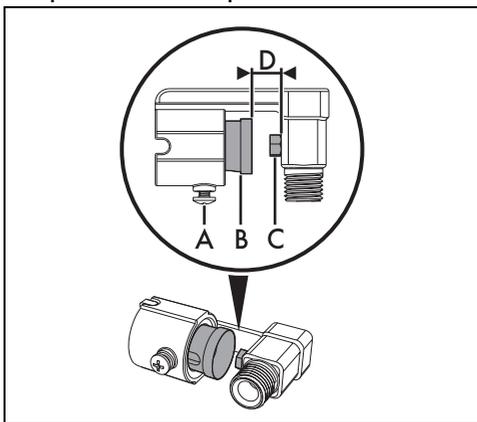
Si le brûleur Ultrarapide est présent, il faut dévisser l'écrou qui fixe le thermocouple à la plaque (CH8).

6. Dévissez les vis qui fixent la plaque au carter brûleurs (dans la figure le modèle de 90 cm est représenté à titre d'exemple).



7. Démontez la plaque.

### Remplacement des injecteurs



1. Desserrez la vis A et poussez à fond le régulateur d'air B.
2. Avec une clé fixe, démontez les injecteurs C et montez ceux indiqués pour le nouveau type de gaz, en suivant les indications figurant dans les tableaux correspondants (voir « Types de gaz et pays d'appartenance » ou « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).

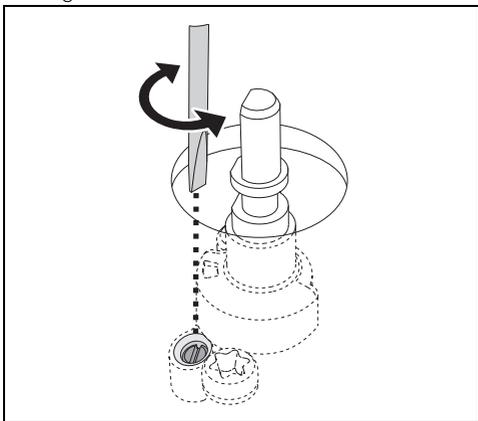


Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser 3 Nm.

- Réglez l'arrivée d'air en déplaçant le régulateur d'air B, jusqu'à obtenir la distance D reportée dans le tableau correspondant (voir « Types de gaz et pays d'appartenance » ou « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs »).
- Après avoir réglé chaque brûleur, assemblez correctement l'appareil.

### Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

- Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum.
- Extrayez la poignée du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimale régulière.



- Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur.
- Tournez rapidement la poignée du maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre.
- Répétez cette opération pour tous les robinets.

### Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



Après avoir effectué l'adaptation à un gaz différent du gaz réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. L'étiquette se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

### Lubrification des robinets de gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante.



La lubrification des robinets de gaz devra être effectuée par un technicien spécialisé.

### Types de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
<b>1 Gaz méthane G20</b>										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
<b>2 Gaz méthane G20</b>										
G20 25 mbar										•
<b>3 Gaz méthane G25.1</b>										
G25.1 25 mbar										•
<b>4 Gaz méthane G2.350</b>										
G2.350 13 mbar									•	
<b>5 Gaz Liquide G30/31</b>										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
<b>6 Gaz Liquide G30/31</b>										
G30/31 37 mbar									•	
<b>7 Gaz de Ville G110</b>										
G110 8 mbar	•						•			

Vous pouvez identifier les types de gaz disponibles suivant le pays d'installation. Référez-vous au numéro figurant dans l'en-tête pour trouver les valeurs correctes dans les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ».

## Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20 - 20 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Portée thermique nominale (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	76	126	130	175
Portée réduite (W)	400	900	1600	1800
Air primaire (mm)	1	1	0,5	1
2 Gaz Méthane G20 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Portée thermique nominale (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	73	120	123	165
Portée réduite (W)	400	900	1600	1800
Air primaire (mm)	1	1	1	0,5
3 Gaz Méthane G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Portée thermique nominale (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	76	135	140	190
Portée réduite (W)	400	900	1600	1800
Air primaire (mm)	1	1	1	0,5
4 Gaz Méthane G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Portée thermique nominale (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	100	175	180	280
Portée réduite (W)	400	900	1600	1800
Air primaire (mm)	1	1	2	3
5 Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Portée thermique nominale (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	48	85	87	115
Portée réduite (W)	400	1100	1800	1800
Air primaire (mm)	1,5	8	1,5	12
Portée nominale G30 (g/h)	80	225	240	436
Portée nominale G31 (g/h)	79	221	236	429
6 Gaz liquide G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Portée thermique nominale (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	48	80	82	110
Portée réduite (W)	450	1100	2000	1800
Air primaire (mm)	1,5	10	2	12
Portée nominale G30 (g/h)	80	225	240	436
Portée nominale G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Gaz de ville G110 - 8 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Portée thermique nominale (kW)	1,10	3,10	3,10	3,80
Diamètre injecteur (1/100 mm)	132	250	250	310
Portée réduite (W)	400	900	1400	1400
Air primaire (mm)	1	1	1,5	1,5

Les injecteurs non fournis sont disponibles dans les centres d'assistance agréés.

### Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

### Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

La plaque d'identification, avec les données

techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

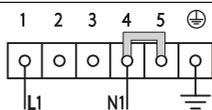
L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

### Modèles à partir de 65 cm (A) et modèles à

220-240 V 1N<sup>~</sup>

3 x 1,5 mm<sup>2</sup>

câble tripolaire



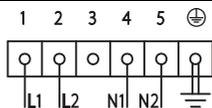
### partir de 75 cm (B)

### Modèles à partir de 90 cm (C)

220-240 V / 380-415 V 2N<sup>~</sup>

6 x 1,5 mm<sup>2</sup>

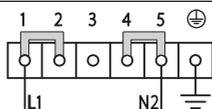
câble à six pôles



220-240 V

3 x 6 mm<sup>2</sup>

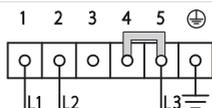
câble tripolaire



220-240 V 3<sup>~</sup>

4 x 6 mm<sup>2</sup>

câble tétrapolaire



doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

## Procédure de limitation de puissance



- Cette procédure est uniquement réservée à l'installateur.
- L'appareil est réglé en usine à la puissance maximale.

Pour pouvoir modifier la puissance maximale absorbée par l'appareil, il faut accéder au menu utilisateur (voir « Menu utilisateur »). L'option concernant la limitation de puissance est marquée par le code **111**, de même que la première qui est proposée.

Les afficheurs des zones antérieure et postérieure droite montrent les numéros qui sont associés à la puissance programmée en usine (valeur exprimée en kW) :

**74** (7,4 kW). Agissez sur la barre de défilement se trouvant le plus à droite pour modifier la puissance : appuyez sur sa partie gauche pour la diminuer et sur sa partie droite pour l'augmenter.

Grâce à la fonction Eco-Logic Advance, la valeur de puissance augmente et diminue par palier de 0,1 kW à chaque pression.

Pour sortir du menu utilisateur, consultez le chapitre « Menu utilisateur ».

## Découpe du plan de travail

### Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation



Voir Avertissements généraux de sécurité.

- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>90°C), dans le cas contraire, ils risquent de se déformer dans le temps.
- Si le meuble n'a pas l'ouverture d'encastrement requise, celle-ci doit être créée par des travaux de menuiserie et/ou de maçonnerie et doit être réalisée par un technicien compétent.
- La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson



Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



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



Pour tous les branchements, si présents, utilisez toujours le shunt fourni

### Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau monopolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

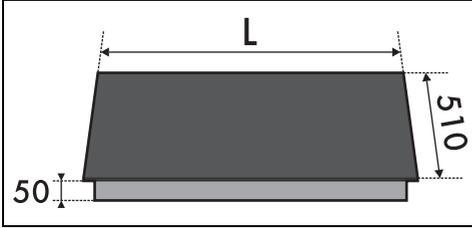
### Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe

doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.

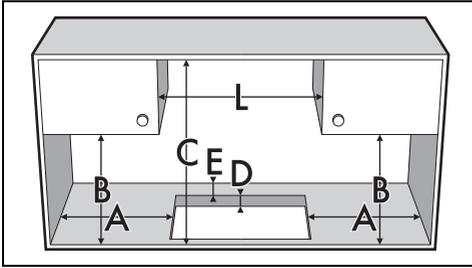
- Respectez également les distances minimales des découpes de la plaque à l'arrière d'après les instructions de montage.
- Si l'appareil installé au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'une turbine de refroidissement.

### Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



	L
Modèles A à partir de 35 cm	350
Modèles B à partir de 65 cm	650
Modèles C à partir de 90 cm	900

### Dimensions du meuble d'encastrement (mm)

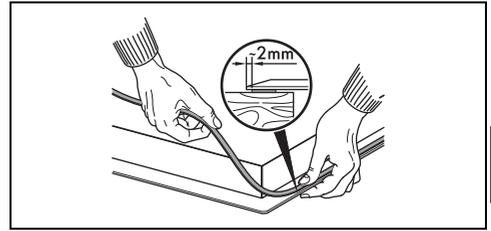


A	min. 200
B	min. 460
C	min. 750
D	40 ÷ 60
E	min. 50
	min. 650 - modèles A à partir de 65 cm
L	min. 750 - modèles B à partir de 75 cm min. 900 - modèles C à partir de 90 cm

### Joint de la plaque de cuisson

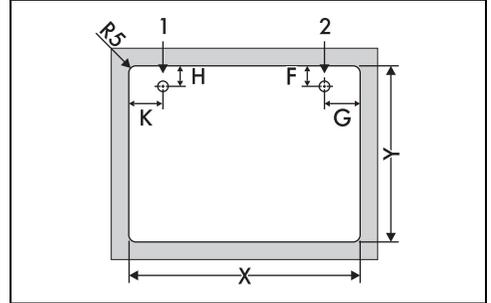
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la plaque de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni

tout autour de la plaque de cuisson.



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

### Encastrement partiellement à ras (mm)



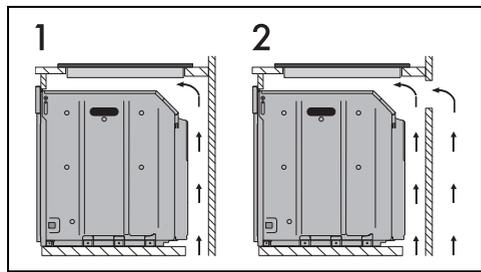
	X	Y	F	G	H	K
Mod. A à partir de 65 cm	555 ÷ 560	482 ÷ 486	69	85	35	93
Mod. B à partir de 75 cm	719 ÷ 724	482 ÷ 486	69	53	35	66
Mod. C à partir de 90 cm	844 ÷ 848	482 ÷ 486	70	112	35	75
1	Raccordement du gaz					
2	Branchement électrique					

### Encastrement

#### Sur le compartiment d'encastrement du four

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de

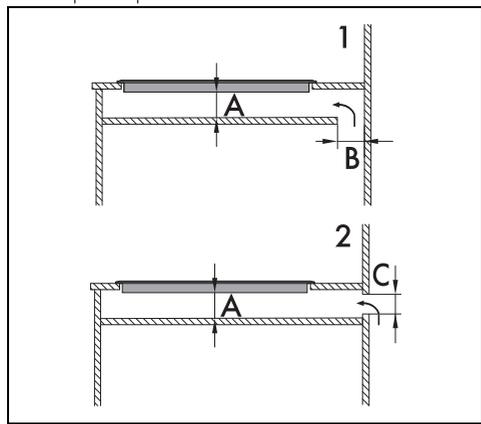
l'air. Si elle est installée au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond de la plaque de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



- 1 Avec une ouverture sur le fond
- 2 Avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

### Sur un compartiment neutre

En présence d'autres meubles sous la plaque de cuisson, installez un double fond en bois à une distance minimale de 20 mm dans la partie inférieure de la plaque de cuisson, pour éviter les contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.



- 1 Avec une ouverture sur le fond
- 2 Avec une ouverture à l'arrière

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

C max. 50 mm

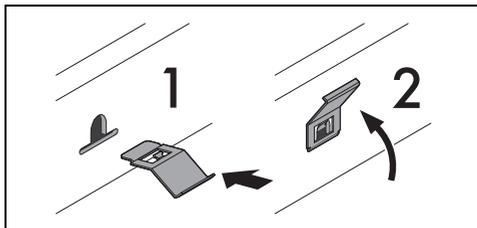


Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.

### Fixation au meuble d'encastrement

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

1. Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.
2. Ensuite, tournez-les vers le haut pour les encastrer définitivement.



### Pour l'installateur

- En cas de raccordement avec une fiche, cette dernière doit toujours rester accessible après l'installation.
- Ne pliez ou ne coincez pas le câble d'alimentation.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. On risque d'endommager cette partie de l'appareil, ce qui peut invalider la garantie du producteur.
- Sur tous les branchements, utilisez de l'eau et du savon pour vérifier les pertes de gaz. N'utilisez PAS de flammes libres pour identifier les fuites éventuelles.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.