

AVERTISSEMENTS	30	UTILISATION	37
Avertissements généraux de sécurité	30	Opérations préliminaires	37
Installation	34	Fonctions d'usine	37
Fonction de l'appareil	35	Plan du barbecue	38
Ce manuel d'utilisation	35	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	39
Responsabilité du fabricant	35	Nettoyage de la plaque en vitrocéramique	39
Plaque d'identification	35	Que faire si...	40
Élimination	35	INSTALLATION	40
Données techniques sur l'efficacité énergétique	36	Branchement électrique	40
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	36	Découpe du plan de travail	41
Comment lire le manuel d'utilisation	36	Pour l'installateur	42
DESCRIPTION	36		
Description générale	36		

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

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.
- Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous manipulez les casseroles chaudes.
- 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.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- 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.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- ATTENTION : Cuisiner sans surveillance des aliments contenant de la graisse et/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 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.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés ou de boîtes en plastique pour la cuisson.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- N'utilisez pas ou ne conservez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche (si elle est présente).
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT (S'IL EST PRÉSENT) OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- 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.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- 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, pour éviter le risque d'électrocution. Mettez l'appareil hors tension et interpellez le service d'assistance technique.

- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface de la plaque de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les indicateurs de chaleur résiduelle sont actifs.
- Activez le verrouillage des commandes si des enfants ou des animaux domestiques peuvent atteindre la table de cuisson.
- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- ATTENTION : N'utilisez qu'un écran de protection conçu par le fabricant de l'appareil de cuisson. L'utilisation d'écrans de protection non adaptés peut provoquer des accidents.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la

surface et de la faire éclater.

- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'appui.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des cuissons risquant de provoquer une surchauffe et la combustion de graisses et d'huiles. Faites très attention
- Danger d'incendie : Ne posez/ conservez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson.
- 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 sur la plaque

de cuisson des substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre.

- 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.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Placez les récipients directement sur la surface en vitrocéramique.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- 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.

- Nettoyez constamment les touches à capteur et n'y posez aucun type d'objet.
- Pour éviter de rayer la surface en verre, ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque, mais soulevez-les et replacez-les où vous le souhaitez.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas cet appareil sur un piédestal.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- 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.
- Un technicien habilité doit

effectuer le branchement électrique.

- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- 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.
- L'installation et le remplacement éventuel du câble de branchement électrique doit être exclusivement réalisé par du personnel technique autorisé.
- 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.

- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

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.

- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

Comment lire le manuel d'utilisation

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



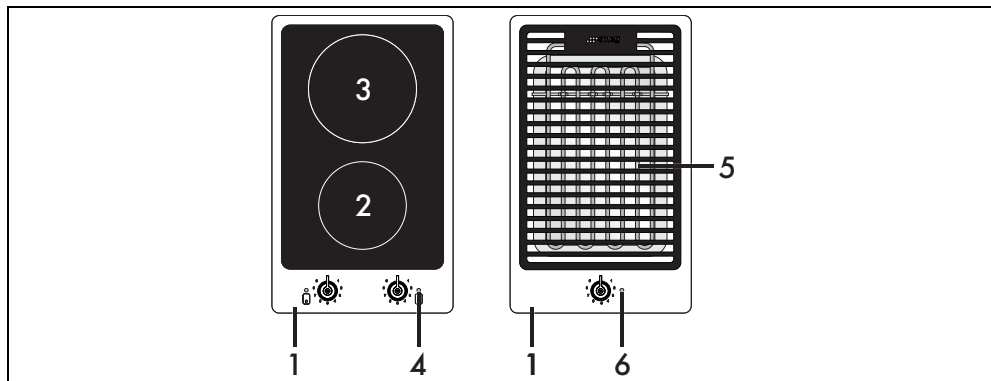
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale



- 1 : Panneau de commande
2 : Zone de cuisson avant
3 : Zone de cuisson arrière
4 : Voyant de chaleur résiduelle
5 : Résistance du barbecue
6 : Voyant de résistance du barbecue

Symboles zones de cuisson



Zone avant



Zone arrière

Manettes de la plaque de cuisson

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 souhaitée. Les voyants situés à côté des manettes indiquent la chaleur résiduelle, ils s'allument quand les zones de cuisson dépassent les 50 °C.

Le voyant de la résistance du barbecue signale quant à lui 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.

UTILISATION

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).

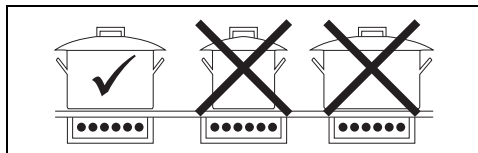
Fonctions d'usine

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.

Conseils pratiques pour économiser l'énergie

Le diamètre de la base de la casserole doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson.



- 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.
- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat. En outre, il doit être propre et sec, tout comme la plaque de cuisson.
- 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.
- Veillez à ce que la cocotte minute contienne suffisamment de liquide car toute surchauffe causée par le 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.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou dont le fond est rugueux.



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

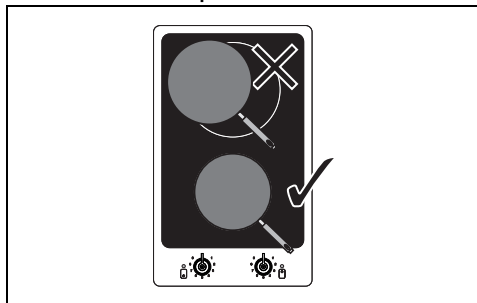
Diamètres des récipients utilisables

Zone	Diamètre du récipient	Puissance absorbée
2	140 mm	1 400 W
3	210 mm	1 850 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.

Utilisation des récipients

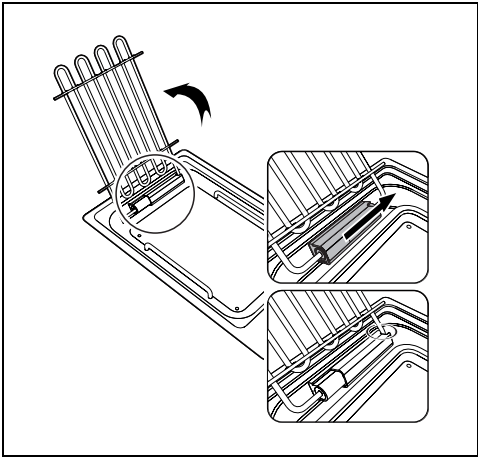


Pendant la cuisson, pour éviter des brûlures, des dommages à la table de cuisson ou au plan de travail, tous les récipients ou les poêles à steak doivent être positionnés dans le périmètre de la

 À la fin de chaque utilisation, vérifiez toujours que les manettes soient en position neutre.

Niveau de puissance	Types de cuisson	Approprié pour...
1	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)	Faire fondre du beurre, du chocolat ou des produits analogues
2 - 3	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliments	Maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, pour battre des sauces au jaune d'œuf ou au beurre
4 - 5	Pour continuer la cuisson	Réchauffer des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses
6	Cuire de grandes quantités d'aliments	La 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	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage	Rôtir viande, poissons, foie, rissoler des viandes et poissons, œufs, etc.
9	Rôtir, rissoler, cuire (puissance maximale)	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition

Plan du barbecue



Vous pouvez utiliser la grille pour faire griller, gratiner ou comme barbecue. Dans la cuvette située sous la résistance, il est possible de mettre :

- De l'eau afin de récupérer les graisses et les 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.

- 
- La résistance basculante, si elle est rehaussée, doit toujours être bloquée avec le dispositif coulissant prévu à cet effet.
 - Avant de rehausser la résistance, vérifiez qu'elle est froide. Risque de brûlure !
 - Quand la résistance est rehaussée, faites attention à ne pas déclencher le dispositif de commande. Risque de brûlure !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 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.

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 silicone présent dans ces produits génère une pellicule de protection hydrofuge et anti-saleté. Toutes les taches restent sur la pellicule et peuvent être facilement éliminées. Ensuite, séchez la surface avec un chiffon propre. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent sur la surface de cuisson pour éviter toute réaction agressive au réchauffement entraînant une modification de la structure.

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.

Nettoyage de la plaque barbecue

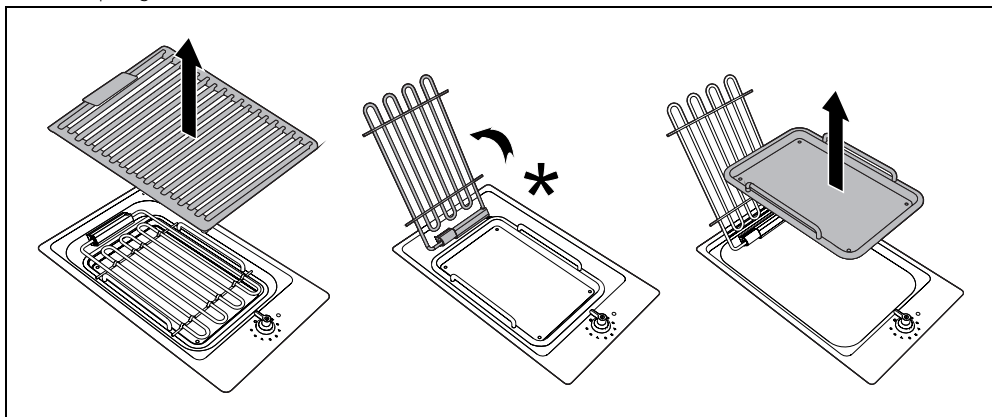


- Avant de rehausser la résistance, vérifiez qu'elle est froide. Risque de brûlure !
- Quand la résistance est rehaussée, faites attention à ne pas déclencher le dispositif de commande. Risque de brûlure !

Sortez la plaque 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 en suivant les instructions ;
2. Soulevez la résistance et bloquez-la en faisant coulisser vers la droite le crochet (d'après la figure) ; *voir chapitre « Plan du barbecue »
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.



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.

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.

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.

INSTALLATION

Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

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

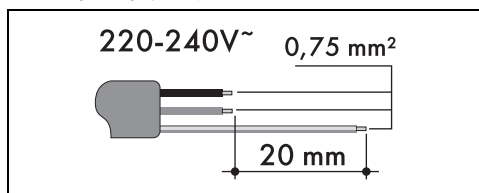
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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 :

- 220-240 V 1N~



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

Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, 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 être conforme à la norme AS/NZS 3000.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Découpe du plan de travail

Indications de sécurité pour le positionnement et l'installation

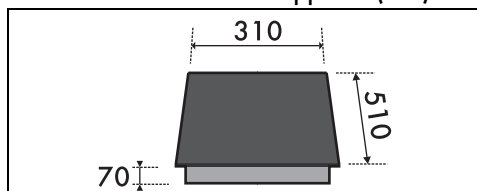


Voir Avertissements généraux de sécurité.

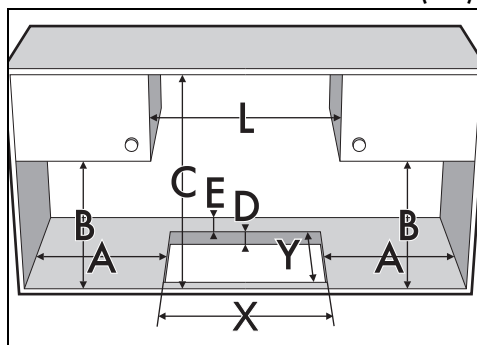
- L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).
- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (>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 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)



Dimensions du meuble d'encastrement (mm)



X (mm)			Y (mm)	
292			494	
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min. 110	min. 460	min. 750	20 ÷ 70	min. 50

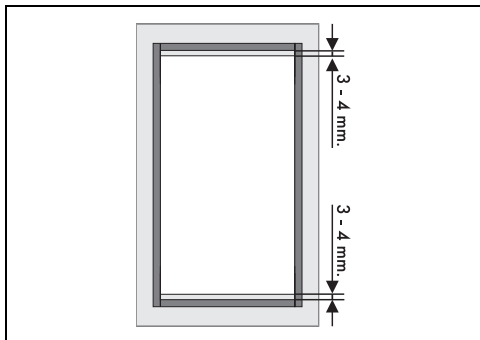
* En présence d'un meuble placé au-dessus de la table de cuisson. En cas de hotte, se référer aux cotes indiquées dans son manuel.

Fixation au meuble d'encastrement

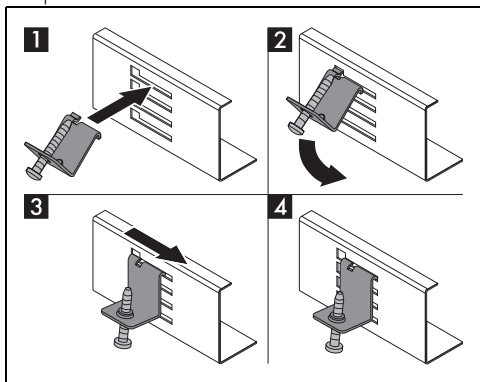
Avant le montage, pour éviter les infiltrations de liquides entre le cadre de la table de cuisson et le plan de travail, positionnez le joint fourni tout autour de la table de cuisson.

1. Référez-vous aux cotes indiquées sur la figure, en tenant compte du fait que les

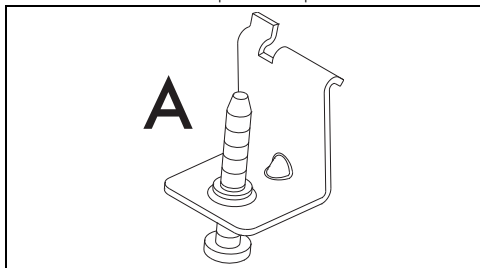
côtés longs avant et arrière doivent se trouver au ras de l'ouverture.



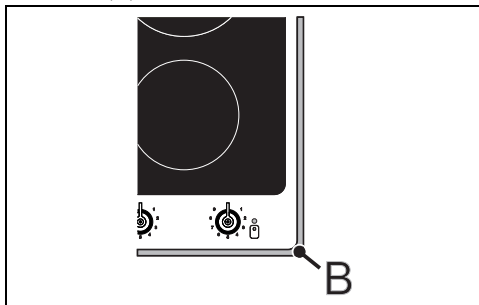
2. Appuyez légèrement dessus pour qu'il adhère bien à la surface du périmètre extérieur de l'ouverture découpée dans le plan de travail ; les côtés avant et arrière du joint doivent se trouver au ras de l'ouverture.



3. Posez la table sur le joint isolant et fixez-la à la structure de support avec les vis et les étriers de fixation fournis (A) jusqu'à l'obtention d'une planéité parfaite.



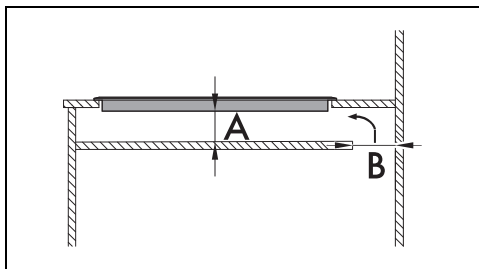
4. Rogner soigneusement le bord du joint en excès (B).



Ne positionnez les étriers qu'après avoir posé la table de cuisson sur le joint.

Sur compartiment neutre

En présence d'autres meubles sous la table de cuisson, il faut installer un double fond à une distance minimale de 20 mm par rapport à la partie inférieure de la table de cuisson, pour éviter tout contact accidentel. Le double fond doit pouvoir être enlevé juste en utilisant les bons outils.



A max. 20 mm

B max. 100 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.

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.