

# Sommaire

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

FR

<b>1 Avertissements</b>	<b>52</b>
1.1 Comment lire le manuel d'utilisation	52
1.2 Ce manuel d'utilisation	52
1.3 But de l'appareil	52
1.4 Avertissements généraux de sécurité	52
1.5 Responsabilité du fabricant	53
1.6 Plaque d'identification	53
1.7 Élimination	53
<b>2 Description</b>	<b>54</b>
2.1 Description générale	54
2.2 Symboles	56
2.3 Accessoires disponibles	57
<b>3 Utilisation</b>	<b>58</b>
3.1 Avertissements	58
3.2 Opérations préliminaires	59
3.3 Utilisation du plan de cuisson	59
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>67</b>
4.1 Avertissements	67
4.2 Nettoyage des surfaces	67
4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	67
4.4 Taches d'aliments ou résidus	67
4.5 Quoi faire si...	68
<b>5 Installation</b>	<b>69</b>
5.1 Branchement électrique	69
5.2 Indications de sécurité	71
5.3 Découpe du plan de travail	71
5.4 Encastrement	72
5.5 Pincés de fixation	73
5.6 Pattes de fixation	74
5.7 Plans de cuisson à bord droit	74

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)



# Avertissements

Downloaded from [www.vandenberghe.be](http://www.vandenberghe.be)

## 1 Avertissements

### 1.1 Comment lire le manuel d'utilisation

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

#### Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

#### Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

#### Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

#### Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

#### Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en marche et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

### 1.2 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 durant tout le cycle de vie de l'appareil.

### 1.3 But de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.

L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

### 1.4 Avertissements généraux de sécurité

Pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil, respectez toujours les avertissements généraux de sécurité ci-après. En général

- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation.



## Pour cet appareil

- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.

## 1.5 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'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

## 1.6 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.

## 1.7 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



### Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- 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.



## 2 Description

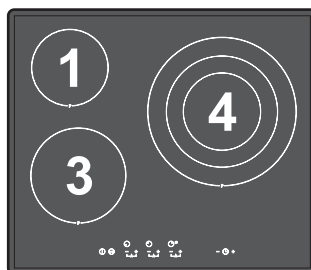
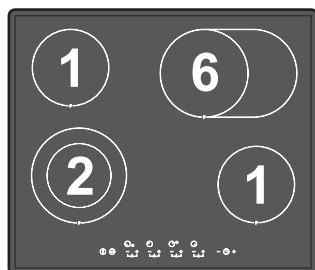
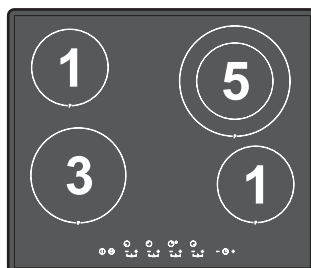
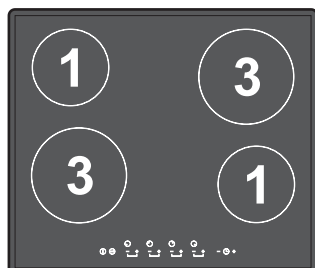
### 2.1 Description générale

L'appareil est équipé de zones de cuisson ayant des diamètres et des puissances différents suivant le modèle. La position et la chaleur des zones de cuisson sont délimitées à l'intérieur des diamètres des cercles tracés sur le verre.

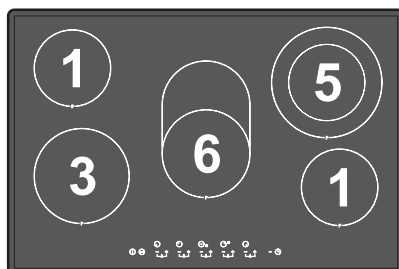
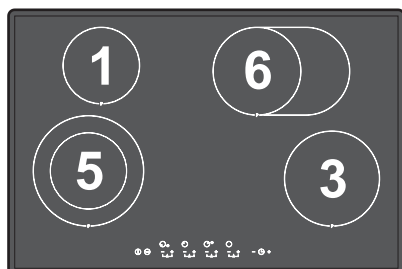
Les zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT : elles s'allument au bout de quelques secondes et le réchauffage est réglable par l'intermédiaire des commandes situées sur le panneau frontal.

Les zones de cuisson avec deux ou trois cercles concentriques sont à double ou triple réchauffage : à l'intérieur du petit diamètre ou sur les deux diamètres.

### Disposition des zones de cuisson : plans de cuisson sans cadre



60 cm



70 cm

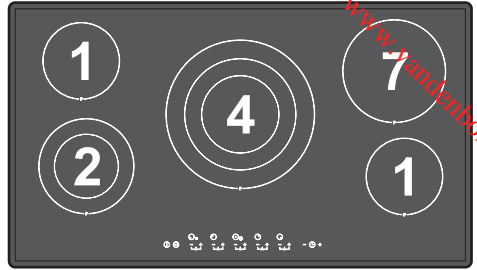


Downloaded from [www.vandenberghe.be](http://www.vandenberghe.be)

FR

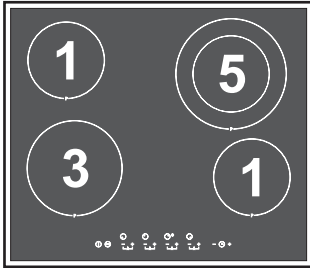


30 cm

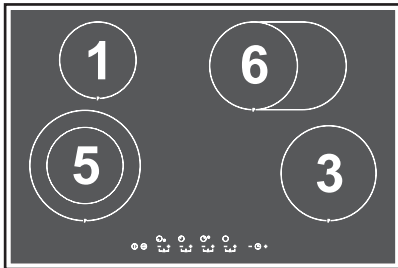
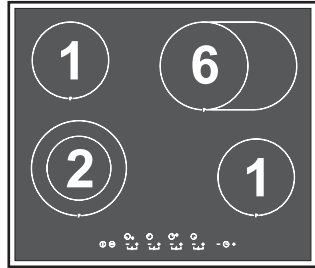


90 cm

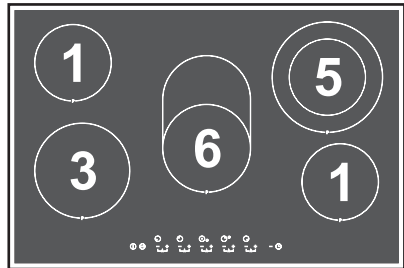
## Disposition des zones de cuisson : plans de cuisson avec cadre



60 cm



70 cm





# Description

Downloaded from www.vandenborre.be

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

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

## 2.2 Symboles

**Touche ON/OFF**

Allume ou éteint le plan de cuisson.

**Touche de blocage des commandes**

Enfoncée pendant 3 secondes, elle active ou désactive le blocage des commandes.

**Touche augmentation**

Elle augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

**Touche diminution**

Elle diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.

**Touche du temporisateur**

Elle active la minuterie ou le temporisateur pour l'extinction automatique.

## Zones de cuisson

Avant gauche

Arrière gauche

Centrale

Arrière droite

Avant droite

Avant (version de 30 cm uniquement)

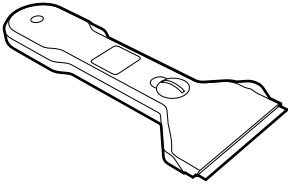
Arrière (version de 30 cm uniquement)

ou elles indiquent que les zones de cuisson à côté desquelles elles sont placées sont multiples.



## 2.3 Accessoires disponibles

### Raclair



Utile pour le nettoyage du plan de cuisson.



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.



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



#### Haute température Risque de brûlures

- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant l'emploi.
- Ne touchez pas et ne nettoyez pas la surface du plan de cuisson durant le fonctionnement ou lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont allumés.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Activez le blocage des touches en présence d'enfants ou d'animaux domestiques en mesure d'atteindre le plan de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez les zones de cuisson qui restent très chaudes pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces du plan de cuisson.



#### Haute température Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable à proximité de l'appareil ou directement sous le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de boîtes, de récipients fermés, de vaisselle et de boîtes en plastique pour la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- En cas de lézardes, de fissures ou s'il est impossible d'éteindre l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas le plan de cuisson en présence d'un four éventuellement installé en dessous et dans lequel un processus de pyrolyse est en cours.
- Ne posez pas sur le plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier.
- Evitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- En cas de lézardes ou de fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et appelez le Service d'Assistance.
- Ne l'utilisez pas comme surface d'appui.





## 3.2 Opérations préliminaires

Pour éliminer l'éventuelle humidité qui s'est accumulée au cours de la fabrication, pour le fonctionnement correct des circuits électroniques et du clavier des commandes :

1. Enlevez les pellicules de protection des surfaces externes de l'appareil et des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques).
3. Positionnez une casserole pleine d'eau sur chacune des zones de cuisson antérieures et allumez-les à la puissance maximale pendant au moins 30 minutes.
4. Au bout de 30 minutes, éteignez les zones de cuisson antérieures et répétez l'opération sur les zones de cuisson postérieures et sur l'éventuelle zone de cuisson centrale.
5. Si après les susdites opérations les commandes ne fonctionnent pas correctement, il pourrait être nécessaire de prolonger les opérations jusqu'à l'évaporation complète de l'humidité.



Durant la première connexion au réseau électrique, un contrôle automatique allume tous les voyants pendant quelques secondes. Il peut arriver que le message **H** s'affiche pour indiquer que durant la phase d'essais à l'usine, on a éteint le plan de cuisson avec la chaleur résiduelle active. Cette signalisation se désactive automatiquement au bout de 5 minutes.

## 3.3 Utilisation du plan de cuisson

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le bandeau frontal. On utilise le plan de cuisson par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control.

La puissance des zones de cuisson peut être réglée sur différents niveaux.

Effleurez un symbole de la surface en vitrocéramique. Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.





Les casseroles et les poêles ne doivent jamais couvrir les touches à capteur pour éviter la désactivation accidentelle de l'appareil.

### Allumage du plan de cuisson

Pour activer une zone de cuisson, enfoncez la touche **ON/OFF**  pendant au moins 3 secondes.





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







Si la fonction « blocage des commandes » est activée, après une pression de 3 secondes sur la touche **ON/OFF** , les afficheurs indiquent le message **BL0C** ou **BL** (suivant les modèles). Appuyez sur la touche Blocage des Commandes  pendant au moins 3 secondes.





## Allumage de la zone de cuisson simple

1. Après avoir allumé le plan de cuisson, agissez sur les touches **Augmentation**  pour activer la zone souhaitée. L'afficheur indique le symbole .
2. Agissez de nouveau sur la touche **Augmentation** . L'afficheur indique le symbole  ou  (suivant le modèle) pour indiquer que la zone de cuisson est active à la puissance maximale.
3. Agissez sur les touches **Augmentation**  et **Diminution**  pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.










Si vous appuyez sur la touche **Augmentation**  quand la zone de cuisson est à la puissance maximale  ou sur  (suivant le modèle), la zone de cuisson se désactive ().







Quand la zone de cuisson est désactivée (), il est impossible de l'activer en appuyant sur la touche **Diminution** .

## Allumage de la zone de cuisson double

1. Après avoir sélectionné la puissance maximale  ou  (suivant le modèle), appuyez sur les touches **Augmentation** . Un point lumineux s'allume sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson double  ou  (suivant le modèle).
2. Agissez sur les touches **Augmentation**  et **Diminution**  pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.



Si vous appuyez sur la touche **Augmentation**  quand la zone de cuisson est à la puissance maximale  ou sur  (suivant le modèle), la zone de cuisson se désactive ().



Downloaded from www.vandenborre.be

FR

## Allumage de la zone de cuisson triple

- Après avoir sélectionné la puissance maximale **9** ou **P** (suivant le modèle), appuyez sur les touches **Augmentation** **+**. Un point lumineux s'allume sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson interne **9** ou **P** (suivant le modèle).
- Appuyez de nouveau sur la touche **Augmentation** **+** pour l'activation complète de la zone de cuisson. Un point lumineux clignote sur l'afficheur à côté de la puissance pour indiquer l'activation de la zone de cuisson complète **9\*** ou **P\*** (suivant le modèle).
- Agissez sur les touches **Augmentation** **+** et **Diminution** **-** pour augmenter ou réduire la puissance souhaitée.



Si vous appuyez sur la touche **Augmentation** **+** quand la zone de cuisson est à la puissance maximale **9** ou sur **P** (suivant le modèle), la zone de cuisson se désactive (**0**).

## Accélérateur

Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de réchauffement sélectionné.

Les zones de cuisson s'allument à la puissance maximale puis diminuent une fois que le niveau de puissance sélectionné est atteint.

- Enfoncez simultanément les touches **Augmentation** **+** et **Diminution** **-** de la zone sur laquelle on souhaite activer la fonction d'accélérateur. L'afficheur indique le message **A** clignotant.
- Au moyen des touches **Augmentation** **+** et **Diminution** **-**, sélectionnez un niveau de puissance compris entre **1** et **9** (également dans la modalité double ou triple). Le message **A** et la puissance qu'on vient de sélectionner s'alterneront sur l'afficheur.



Temps de réchauffage avec la fonction **A** activée :

- Niveau de puissance 1 : **2 minutes**
- Niveau de puissance 2 : **3 minutes**
- Niveau de puissance 3 : **4 minutes**
- Niveau de puissance 4 : **5 minutes**
- Niveau de puissance 5 : **6 minutes**
- Niveau de puissance 6 : **7 minutes**
- Niveau de puissance 7 : **8 minutes**
- Niveau de puissance 8 : **10 minutes**
- Niveau de puissance 9 : **12 minutes**



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






# Utilisation

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)


## Blocage des commandes

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

1. Après avoir activé le plan de cuisson, appuyez sur la touche **Blocage des Commandes**  pendant au moins 2 secondes. Un point lumineux apparaît sur la touche pour indiquer que les commandes sont maintenant bloquées et toute pression sur une touche quelconque affiche le message  **L O C** ou **b L** (suivant les modèles).

2. Appuyez sur la touche **Blocage des Commandes**  pendant au moins 2 secondes. Le point lumineux au-dessus du symbole s'éteint pour indiquer qu'on peut agir sur une touche quelconque.



Pour des raisons de sécurité, la touche **ON/OFF**  reste active avec au moins une zone de cuisson activée. On peut éteindre l'ensemble du plan de cuisson à tout moment, même si le blocage des commandes est actif.

## Chaleur résiduelle



Après avoir désactivé la zone de cuisson, si celle-ci est encore chaude, l'afficheur indique le message .






Les enfants s'aperçoivent difficilement de l'affichage de l'indication de chaleur résiduelle. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Évitez que les enfants y posent les mains.

## Temporisateur de la minuterie (sur certains modèles uniquement)

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

1. Appuyez sur la touche **Temporisateur** . L'afficheur indique le message  pour signifier la possibilité de modifier le temporisateur.

2. Appuyez sur les touche **Augmentation**  ou **Diminution**  pour sélectionner le temps souhaité pour la minuterie (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide).

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



Downloaded from www.myladenborre.be

FR

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

Vous pouvez activer le temporisateur que les zones de cuisson soient allumées ou éteintes.

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

## Temporisateur de désactivation automatique (sur certains modèles uniquement)

Cette fonction permet de programmer la désactivation automatique d'une zone de cuisson au bout d'un temps sélectionné (de 1 à 99 minutes).

1. Appuyez sur la touche **Temporisateur** . L'afficheur indique le message pour signifier la possibilité de modifier le temporisateur.
2. Appuyez de nouveau sur la touche **Temporisateur** . Si au moins une zone de cuisson est active, un point lumineux s'allume sous les commandes de la première zone active (de gauche à droite).
3. Appuyez sur les touches **Augmentation** ou **Diminution** pour sélectionner le temps souhaité pour l'extinction automatique (maintenir les touches enfoncées pour une avance rapide), ou sélectionner une autre zone de cuisson

par l'intermédiaire de la touche **Temporisateur** .

4. Pour modifier le temps sélectionné, appuyez sur la touche **Temporisateur** jusqu'à l'affichage d'un point lumineux sous les commandes de la zone de cuisson sur laquelle on souhaite effectuer la modification.
5. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le plan de cuisson désactive la zone de cuisson et informe l'utilisateur par une série de signaux sonores. Pour interrompre cette signalisation, appuyez sur une touche quelconque.

Si le temporisateur d'extinction automatique est activé sans qu'aucune zone de cuisson ne soit active, il se comporte comme un temporisateur de minuterie.

## Menu secondaire

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

**1 = Blocage des commandes automatique** : dans cette modalité, le blocage des commandes s'active automatiquement une minute après la dernière intervention de l'utilisateur.

**2 = Show room** : dans cette modalité, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le bandeau de commandes actif (utile pour une démonstration au magasin). Toutes les minutes, l'afficheur indique le message pendant une seconde. Pour utiliser le plan de cuisson normalement, il est nécessaire de sélectionner cette modalité sur .

**3 = ECO-logic (sur certains modèles uniquement)** ; dans cette modalité, l'électronique du plan de cuisson règle



# Utilisation

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

automatiquement les puissances de manière à respecter l'absorption maximale sélectionnée : 2,8 ou 4 kW. Pour utiliser le plan de cuisson à la puissance maximale, sélectionnez cette modalité sur

A la première installation, dans un délai de deux minutes après avoir mis le plan de cuisson sous tension, maintenez les touches

**Augmentation** et **Diminution** de la première zone de cuisson (celle qui se trouve à proximité du symbole enfoncées.

L'afficheur de la zone de cuisson indique le numéro de la sélection en cours de modification (**1 = Blocage commandes automatique**, **2 = Show room**, **3 = ECO-logic**) avec sa valeur à côté ( : activé, : désactivé).

Par exemple , indique que le **Blocage automatique des commandes** est désactivé.

Appuyez sur la touche **Augmentation** ou **Diminution** pour modifier la sélection sur les valeurs ou .

Si l'on modifie le paramètre **ECO-logic**, on peut sélectionner les valeurs suivantes (2,8 kW), (4 kW), (absorption maximale). Pour avancer et modifier les sélections successives, appuyez sur la touche **Temporisateur**

## Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

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



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



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



## Tableau indicatif des cuissons

Niveau de puissance	Types de cuisson	Approprié pour...
0	Position OFF	Eteint
U	Réchauffage des aliments	Réchauffer les aliments
1	Poursuite de la cuisson de quantités réduites d'aliments (puissance minimale)	Faire fondre du beurre, du chocolat ou des produits analogues.
2	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.
3 - 4	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.
5	Cuire de grandes quantités d'aliments	Maintenir de l'eau en ébullition, cuire des omelettes de 4-6 œufs, des plats de fruits et légumes, des cuissons diverses.
6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage	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	Rôtir des pièces plus grandes, faire rissoler avec de la farine	Rôtir de la viande ou des poissons, biftecks, foie, rissoler de viandes ou de poissons, œufs, etc.
9 - P*	Rôtir, rissoler, cuire (puissance maximale)	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.

\* sur certains modèles uniquement



## Limitation de la durée de cuisson

Le plan de cuisson est équipé d'un dispositif automatique qui limite la durée du fonctionnement.

Si vous ne modifiez pas les sélections du plan de cuisson, la durée de fonctionnement maximale de chaque zone dépend du niveau de puissance sélectionné.

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



Durée maximale de cuisson :

- Niveau de puissance 1 : **10 heures**
- Niveau de puissance 2 : **6 heures**
- Niveau de puissance 3 : **5 heures**
- Niveau de puissance 4 : **4 heures**
- Niveau de puissance 5 : **3 heures**
- Niveau de puissance 6 : **2 heures**
- Niveau de puissance 7 : **2 heures**
- Niveau de puissance 8 : **2 heures**
- Niveau de puissance 9 : **1 heure**

## Protection contre la surchauffe

Si vous utilisez le plan de cuisson au maximum de sa puissance pendant une longue période, l'électronique pourra présenter des difficultés au niveau du refroidissement, surtout en présence d'une température ambiante élevée.

Dans ce cas, un dispositif intervient en coupant l'alimentation des zones de cuisson antérieures et l'afficheur indique les messages **H** et **E** clignotants.

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

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

## Autres fonctions

En cas d'un actionnement simultané ou prolongé de trois ou plusieurs commandes, par exemple si l'on y pose involontairement une casserole ou si une fuite d'eau s'est produite, un dispositif automatique désactive toutes les zones de cuisson allumées et l'afficheur indique le message d'erreur **E 2**.

Éliminez la cause de l'erreur au moyen des touches.





## 4 Nettoyage et entretien

### 4.1 Avertissements



#### Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne renversez pas de sucre ni de mélanges sucrés sur le plan durant la cuisson.
- Ne posez pas sur le plan de cuisson des matériaux ou des substances risquant de fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) durant la cuisson.
- Nettoyez constamment l'appareil et n'y posez aucun type d'objet sur les touches à capteur.
- 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). Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.

### 4.2 Nettoyage des surfaces

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

### 4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire

Nettoyez et soignez le plan de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour le nettoyage du verre. 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.

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

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

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



**Les changements de couleur** n'influencent ni le fonctionnement ni la stabilité du verre. En effet, il ne s'agit pas de modifications du matériau du plan de cuisson, mais de simples résidus qui n'ont pas été éliminés et qui ont carbonisé.

Des **zones brillantes** peuvent se former suite au frottement du fonds 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 du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

## 4.5 Quoi faire si...

Le plan de cuisson ne fonctionne pas :

- Contrôlez que le plan de cuisson est branché 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, remplacer le fusible.
- Contrôlez que l'interrupteur magnéto-thermique du circuit domestique ne s'est pas déclenché. Le cas échéant, activer de nouveau l'interrupteur.
- Contrôlez que les touches à capteur ne sont pas bloquées par le Blocage des commandes.
- Contrôlez que les touches ne sont pas partiellement couvertes par un chiffon humide, du liquide ou par un objet métallique.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

- Contrôlez que la température de cuisson n'est trop haute ni trop basse.

Le plan de cuisson produit de la fumée :

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

L'afficheur indique le message « E2 » :

- Contrôlez que des aliments ne sont pas tombés accidentellement sur les touches à capteur.
- Éliminez les éventuelles casseroles ou d'autres objets partiellement posés sur les touches à capteur.

L'afficheur indique « E1 - E3 - E4 - E5 v » :

- Un défaut technique s'est manifesté. Contactez le Service d'Assistance.

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 le plan de cuisson :

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



Downloaded from www.vandenborre.be

FR

## 5 Installation

### 5.1 Branchement électrique



**Tension électrique  
Danger d'électrocution**

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H05V2V2-F.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.

#### Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates 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.

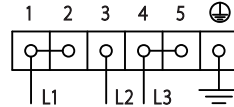
N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

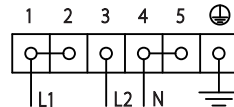
**Modèles de 60-70-90 cm :**

- **220-240 V 3~**



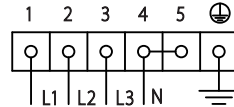
Utilisez un câble **tétrapolaire 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N~**



Utilisez un câble **tétrapolaire 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

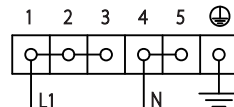
- **380-415 V 3N~**



Utilisez un câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

**Modèles de 60-70 cm :**

- **220-240 V 1N~**



Utiliser un câble **tripolaire 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

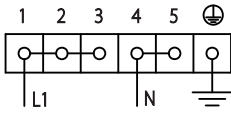


# Installation

Downloaded from www.vandenborre.be

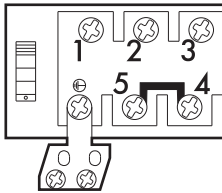
## Modèles de 90 cm :

- 220-240 V 1N~



Utiliser un câble **tripolaire 3 x 6 mm<sup>2</sup>**.

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



## Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

## 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.



Faites passer le câble d'alimentation à l'arrière du meuble. Veillez à ce qu'il ne risque pas le contact avec la partie inférieure du plan 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.

## Essais de bon fonctionnement

Effectuez quelques essais de bon fonctionnement au terme de l'installation. En cas de non fonctionnement, après s'être assuré d'avoir exécuté correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance le plus proche.



Downloaded from www.bandenborre.be

FR

## 5.2 Indications de sécurité



**Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil**  
**Risque d'incendie**

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.

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.

La distance minimale à observer entre les hottes aspirantes et la surface de cuisson doit correspondre au moins à celle indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.

Respectez également les distances minimales des découpes du plan à l'arrière d'après les illustrations de montage.

## 5.3 Découpe du plan de travail



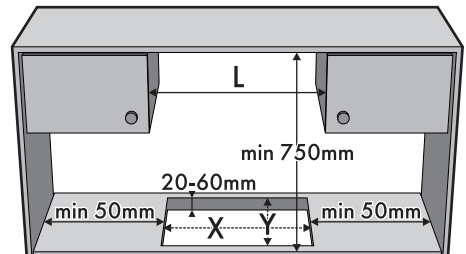
Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié.

L'installation est réalisable sur 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**).

Réalisez dans le plan de travail du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées. Maintenir une distance minimale de **50 mm** à partir du bord arrière.

Cet appareil peut être placé contre des murs plus hauts que le plan de cuisson, à condition de respecter la distance minimale de **50 mm**, pour éviter toute détérioration due à la surchauffe.

Assurez-vous qu'il existe une distance minimale de **750 mm** entre le plan de cuisson et une éventuelle étagère placée verticalement au-dessus de ce dernier.

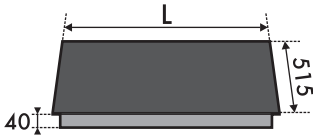




# Installation

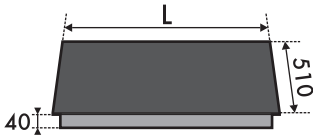
Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Plan de cuisson sans cadre



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

## Plan de cuisson avec cadre



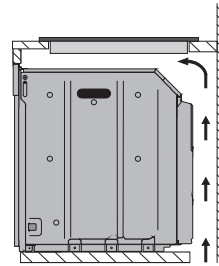
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
570	560	500
760	750	500

## 5.4 Encastrement

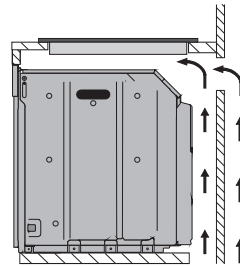
### Sur le compartiment d'encastrement du four

La distance entre le plan de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrables doit garantir une aération suffisante ainsi qu'une évacuation suffisante de l'air.

Dans tous les cas, s'il est installé au-dessus d'un four, laissez un espace entre le fond du plan de cuisson et la partie du produit installé en dessous.



avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture sur le fond et à l'arrière

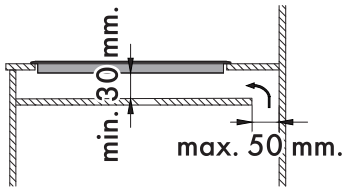
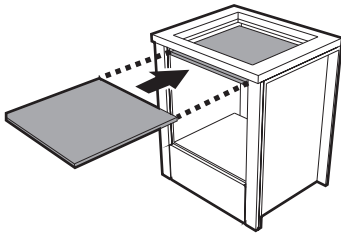


S'il est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.

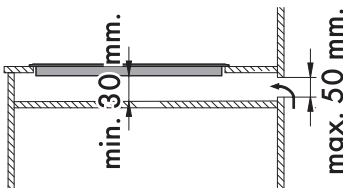


## Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

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



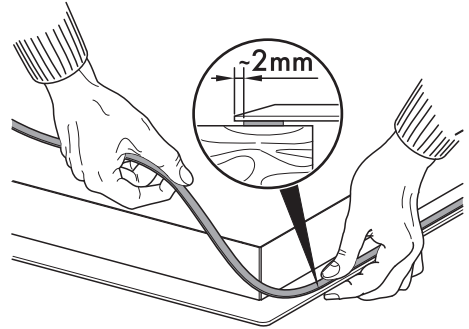
avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture à l'arrière

## Joint du plan de cuisson

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

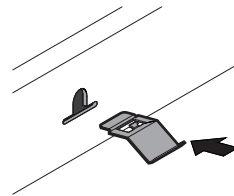


Ne fixez pas le plan de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter le plan de cuisson sans l'endommager.

## 5.5 Pinces de fixation

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.



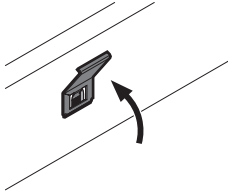
Si l'utilisateur n'installe pas le double fond en bois, il s'expose au risque d'un contact accidentel avec des parties tranchantes ou chaudes.



# Installation

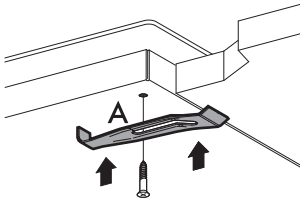
Downloaded from [www.yandenborre.be](http://www.yandenborre.be)

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



## 5.6 Pattes de fixation

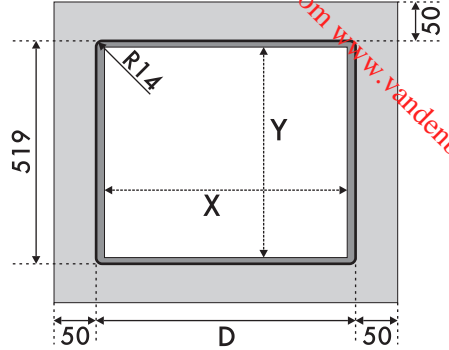
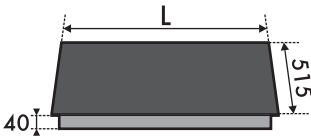
- Vissez les pattes de fixation (A) dans les trous prévus à cet effet sur les côtés du carter inférieur pour fixer correctement le plan de cuisson à la structure.



Une fixation trop serrée risque de tendre le verre et d'en provoquer la rupture.

## 5.7 Plans de cuisson à bord droit

Pour ce type de plans de cuisson, il est nécessaire d'ajouter un fraisage dans le trou d'encastrement pour l'installation de l'appareil au ras du plan de travail.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	D (mm)
600	565	490	604
770	745	490	774

Après avoir étalé le joint (A) autocollant sur la surface en verre et après avoir positionné et fixé le plan de cuisson au moyen de brides, remplissez les bords de silicone isolant (B) et nettoyez en cas de débordements.

Pour démonter le plan de cuisson, coupez le silicone avec un cutter avant d'essayer d'extraire l'appareil (C).

