

# Sommaire

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

FR

<b>1 Avertissements</b>	<b>52</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	52
1.2 Responsabilité du fabricant	53
1.3 But de l'appareil	53
1.4 Élimination	53
1.5 Plaque d'identification	54
1.6 Ce manuel d'utilisation	54
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	54
<b>2 Description</b>	<b>55</b>
2.1 Description générale	55
2.2 Panneau de commandes	56
2.3 Accessoires disponibles	57
2.4 Avantages de la cuisson par induction	57
<b>3 Utilisation</b>	<b>58</b>
3.1 Avertissements	58
3.2 Utilisation correcte du plan de cuisson.	59
3.3 Principes de fonctionnement	60
3.4 Opérations préliminaires	61
3.5 Utilisation du plan de cuisson	62
3.6 Conseils pratiques pour économiser l'énergie	67
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>68</b>
4.1 Avertissements	68
4.2 Nettoyage des surfaces	68
4.3 Nettoyage ordinaire hebdomadaire	68
4.4 Taches d'aliments ou résidus	68
4.5 Quoi faire si...	69
4.6 Codes d'erreur	69
<b>5 Installation</b>	<b>70</b>
5.1 Branchement électrique	70
5.2 Indications de sécurité	71
5.3 Découpe du plan de travail	72
5.4 Encastrement	72
5.5 Pincés de fixation	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)



## 1 Avertissements

### 1.1 Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- 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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- 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.

#### 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 pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.



## Pour cet appareil

- Ne vous fiez pas de l'éventuel détecteur de casseroles.
- S'il est présent, éliminez du couvercle les éventuels liquides ayant débordé avant de l'ouvrir.
- Avant de fermer le couvercle, laissez refroidir le plan de cuisson.
- 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 interpellez 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, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).

## 1.2 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.

## 1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- 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, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

## 1.4 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.



# Avertissements

- 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.

## 1.5 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.

## 1.6 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.

## 1.7 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 fonction et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

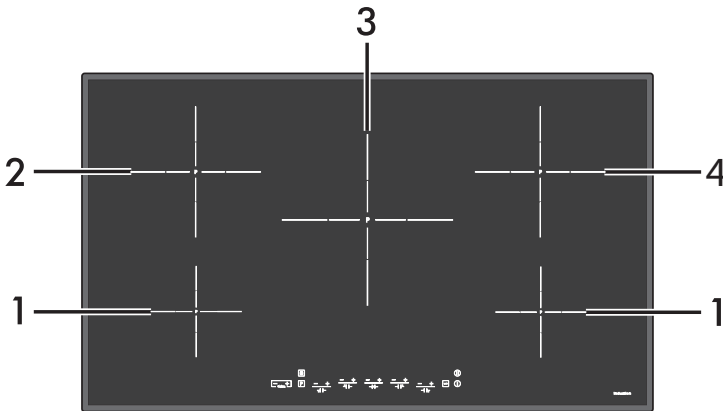
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



Zone	Diamètre Externe (mm)	Diamètre interne (mm)	Puissance max. absorbée (W)*	Puissance absorbée en fonction Power (W)*
1	145	100	1400	2200
2	180	100	1850	3000
3	270	120	2600	3700
4	210	100	2300	3700

\* les puissances sont indicatives et peuvent varier suivant le récipient utilisé ou les réglages effectués.



## Description

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

### 2.2 Panneau de commandes



Durant la première connexion au réseau électrique, un contrôle automatique allume tous les voyants pendant quelques secondes.

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

Utilisez le plan de cuisson à induction par l'intermédiaire des touches à capteur Touch-Control.

Effleurez un symbole de la surface en vitrocéramique.

Chaque effleurement est confirmé par un signal sonore.

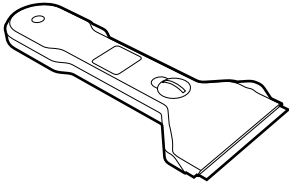
Le tableau suivant énumère les commandes disponibles sur le plan de cuisson et en fournit une courte description.

Commande	Description
	Timer (temporisateur) : elle active la fonction Minuteur et Cuisson programmée.
	Elle active les fonctions spéciales du plan : Melting, Keep Warm et Simmering.
	Elle active la fonction Power.
	Augmentation : augmente le niveau de puissance ou le temps de cuisson.
	Diminution : diminue le niveau de puissance ou le temps de cuisson.
	Zone antérieure gauche.
	Zone postérieure gauche.
	Zone centrale.
	Zone postérieure droite.
	Zone antérieure droite.
	Verrouillage des commandes : elle bloque les touches du plan de cuisson.
	Elle met en pause le plan de cuisson.
	On/Off : allume ou éteint le plan de cuisson.



## 2.3 Accessoires disponibles

### Racloir



Utile pour le nettoyage du plan de cuisson.

**i** Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

**i** Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

## 2.4 Avantages de la cuisson par induction

**i**

Le plan de cuisson est muni 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 le plan 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.



## 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 verrouillage des commandes 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 des matériaux inflammables 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.
- Évitez que des objets solides et lourds ne tombent sur la surface de cuisson en l'endommageant.
- N'utilisez pas le plan comme surface d'appui.





## 3.2 Utilisation correcte du plan de cuisson

### 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.

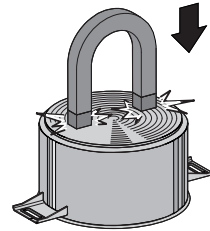
#### Récipients appropriés :

- 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.

Pour vérifier si la casserole est adéquate, il suffit d'approcher un aimant au fond : s'il est attiré, la casserole est indiquée pour la cuisson à induction. Si vous ne disposez pas d'un aimant, vous pouvez verser dans le récipient une petite quantité d'eau, posez-le sur une zone de cuisson et allumez la plaque. Si le symbole  s'affiche, cela signifie que la casserole n'est pas appropriée.



Utilisez exclusivement des récipients ayant un fond parfaitement plat, indiqués pour les plaques à induction. L'utilisation des casseroles au fond irrégulier pourrait compromettre l'efficacité du système de réchauffage jusqu'à empêcher la détection de la casserole sur la plaque.



## 3.3 Principes de fonctionnement

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

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

Niveau de puissance sélectionné	Durée maximum de la cuisson en heures
1	8 ½
2	6 ½
3	5
4	4
5	3 ½
6	2 ½
7	2
8	1 ½
9	1 ½

### Protection contre la surchauffe

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

Pour éviter les températures trop élevées de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement.

### Chaleur résiduelle



#### Utilisation impropre Risque de brûlures

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

Ci-après l'utilisation la zone de cuisson est encore chaude, l'afficheur montre le symbole **H** au niveau de la zone de cuisson.

Le symbole s'éteint quand la température de la zone de cuisson baisse en dessous de 40° C.



Le symbole **H** reste allumé même lorsque le plan s'éteint.

### Tableau des indications de cuisson

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

Le tableau suivant indique les valeurs de puissance disponibles et l'indication du type d'aliment à préparer.








Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.



Downloaded from www.vandeporre.be

FR

Niveau de puissance	Approprié pour
0	Position OFF
1 - 2	Réchauffer des plats, maintenir en ébullition de petites quantité d'eau, battre des sauces au jaune d'œuf ou au beurre.
3 - 4	La cuisson des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, cuire des omelettes de 2-3 œufs, des plats à base de fruits et de légumes, des cuissons diverses.
5 - 7	La cuisson de viandes, de poissons et de légumes à l'eau, plats contenant une quantité plus ou moins importante d'eau, préparation de confitures, etc.
8-9	Rôtis de viande ou de poissons, côtes de bœuf, foie, rissoler des viandes ou des poissons, cuire des œufs, etc.
	Faire frire des pommes de terre etc. dans de l'huile, amener rapidement de l'eau à ébullition.
	Amener rapidement l'eau à ébullition.
	Décongeler les aliments.
	Maintenir les aliments cuits au chaud.
	Maintenir l'eau en ébullition dans la casserole.

## 3.4 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.




## 3.5 Utilisation du plan de cuisson

Pour allumer le plan de cuisson :

- Maintenez la touche **On/Off**  enfoncée pendant au moins une seconde.

Pour éteindre le plan de cuisson :



- Maintenez la touche **On/Off**  enfoncée pendant au moins 2 secondes.




Le plan de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quelques secondes si aucune zone de cuisson ne s'active.

### Activation de la zone de cuisson


Après avoir allumé le plan :

- Appuyez sur les touches  et  de la zone de cuisson souhaitée pour sélectionner la puissance de cuisson (de 1 à 9).

### Désactivation de la zone de cuisson

- Appuyez sur la touche  pour ramener la valeur de la puissance à 0 (zéro).




Pour désactiver simultanément toutes les zones de cuisson, enfoncez la touche **On/Off**  pendant au moins deux secondes.

### Sélection rapide



Cette fonction permet de sélectionner rapidement la zone de cuisson à la puissance maximale.

Après avoir allumé le plan :






- Appuyez une fois sur la touche  de la zone de cuisson souhaitée. On sélectionne le niveau de puissance 9.

### Accélérateur



Cette fonction permet d'utiliser la puissance maximale distribuable de la zone de cuisson jusqu'à ce que le liquide soit en ébullition dans la casserole.


Pour activer l'Accélérateur, après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez sur la touche  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce qu'on atteigne le niveau de puissance 9.
2. Appuyez de nouveau sur la touche . Sur l'afficheur clignotent le symbole  et l'indication du niveau de puissance 9.
3. Appuyez sur la touche  de la zone de cuisson pour sélectionner un niveau de puissance de 1 à 8. Sur l'afficheur clignotent le symbole  et l'indication du niveau de puissance sélectionné.



Quand le liquide présent dans la casserole bout, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance de sélectionné.

Pour désactiver l'Accélérateur :

- Appuyez sur la touche  de la zone de cuisson concernée.



## Fonction Power



Cette fonction permet d'utiliser la puissance maximale distribuable de la zone de cuisson pendant un maximum de 10 minutes.

Pour activer la fonction Power, après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **P**. Sur l'afficheur clignote une DEL au-dessus de la touche **P**.
2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** de la zone de cuisson souhaitée. L'afficheur indique le symbole **P** au niveau de la zone de cuisson activée. Au bout de 10 minutes, le niveau de puissance de la zone de cuisson baisse automatiquement au niveau de puissance 9.

Pour désactiver la fonction Power :

- Appuyez sur la touche **-** de la zone de cuisson souhaitée. La zone de cuisson passe automatiquement au niveau de puissance 9.

## Fonction Melting



Cette fonction permet de décongeler les aliments.

Pour activer la fonction Melting, après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez une fois sur la touche **S**. Sur l'afficheur clignote une DEL au-dessus de la touche **S**.
2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** de la zone de cuisson souhaitée. L'afficheur indique le symbole **M** au niveau de la zone de cuisson activée.

Pour désactiver la fonction Melting :

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** de la zone de cuisson concernée.



# Utilisation






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

## Fonction Keep warm





Cette fonction permet de garder les aliments cuits au chaud

Pour activer la fonction Keep warm, après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez deux fois sur la touche . Sur l'afficheur clignote une DEL à côté de la touche .
2. Appuyez sur la touche  ou  de la zone de cuisson souhaitée. L'afficheur indique le symbole  au niveau de la zone de cuisson activée.

Pour désactiver la fonction Keep warm :






- Appuyez sur la touche  ou  de la zone de cuisson concernée.

## Fonction Simmering





Cette fonction permet de maintenir le liquide en ébullition dans la casserole.

Pour activer la fonction Simmering, après avoir allumé le plan de cuisson :

1. Appuyez trois fois sur la touche . Sur l'afficheur clignotent deux DELs au-dessus de la touche .
2. Appuyez sur la touche  ou  de la zone de cuisson souhaitée. L'afficheur indique le symbole  au niveau de la zone de cuisson activée.

Pour désactiver la fonction Simmering :

- Appuyez sur la touche  ou  de la zone de cuisson concernée.






Downloaded from www.sandepborte.be

## Fonction Pause



Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de toutes les zones de cuisson.




Pour activer la fonction Pause, après avoir activé au moins une zone de cuisson :

- Maintenez la touche  enfoncée. L'afficheur indique une DEL au-dessus de la touche  et le symbole  au niveau de toute la zone de cuisson.



Toutes les touches du plan de cuisson se désactivent à l'exception de la touche de verrouillage des commandes. Toutes les zones de cuisson s'éteignent.

Pour désactiver la fonction Pause :

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  ou  d'une zone de cuisson activée précédemment. Les zones de cuisson activées précédemment se remettent à fonctionner au niveau de puissance sélectionné.





Si l'on enfonce aucune touche pendant 5 secondes, le plan de cuisson s'éteint automatiquement.

## Verrouillage des commandes



Cette fonction permet de désactiver toutes les touches de l'afficheur par sécurité contre l'utilisation de la part des enfants ou les sélections involontaires.

Pour activer le Verrouillage des commandes, après avoir allumé le plan de cuisson :

- Maintenez la touche  enfoncée pendant trois secondes. L'afficheur indique une DEL au-dessus de la touche .



Une coupure de courant temporaire ne désactive pas le verrouillage des commandes.

Pour désactiver le Verrouillage des commandes :

- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. La DEL au-dessus de la touche  s'éteint.

FR








## Minuteur



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

Pour activer le Minuteur, après avoir activé le plan de cuisson :

1. Appuyez simultanément sur les touches du temporisateur . L'afficheur montre l'indicateur de temps . Une DEL clignotante en dessous de l'indicateur de temps indique l'activation de la fonction.
2. Appuyez sur les touches  ou  du temporisateur pour programmer le minuteur (maintenez enfoncé pour une avance rapide). Quelques secondes après la première sélection, la DEL à côté de l'indicateur de temps s'éteint  et le Minuteur démarre.



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




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

Au terme du temps programmé, une alarme sonore informe l'utilisateur.

Pour désactiver l'alarme sonore :

- Appuyez sur une touche quelconque du plan de cuisson.









Pour désactiver le temporisateur minuteur durant le comptage rebours, mettez sa valeur à zéro au moyen de la touche  du temporisateur.

## Cuisson temporisée



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

Pour activer la fonction Cuisson temporisée, après avoir activé au moins une zone de cuisson :

1. Maintenez sur les touches du temporisateur  simultanément enfoncées. L'afficheur montre l'indicateur de temps . Une DEL au-dessus de l'indicateur du temps montre dans l'ordre les zones de cuisson actives qu'on peut sélectionner.
2. Relâchez les touches du temporisateur  quand la DEL de indique la zone de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur les touches  ou  du temporisateur pour programmer le temps d'activité en minutes de la zone de cuisson sélectionnée (maintenez les touches enfoncées pour une avance rapide). La DEL au-dessus de l'indicateur de temps clignote. Au bout de quelques secondes, la DEL à côté de l'indicateur de temps s'éteint  et la Cuisson temporisée démarre.





Downloaded from www.pandenborre.be

FR



On peut activer la fonction simultanément au niveau de plusieurs zones de cuisson. L'indicateur de temps et la DEL clignotante se réfère à la zone de cuisson qui est sur le point de s'éteindre.

Au terme du temps programmé, une alarme sonore informe l'utilisateur et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver l'alarme sonore :

- Appuyez sur une touche quelconque du plan de cuisson

Pour modifier ou désactiver la fonction Cuisson temporisée :

1. Maintenez les touches du temporisateur



simultanément enfoncées.

L'afficheur montre l'indicateur de temps



. Une DEL au-dessus de

l'indicateur du temps montre dans l'ordre les zones de cuisson actives qu'on peut sélectionner.

2. Relâchez les touches du temporisateur



quand la DEL de indique la zone de cuisson souhaitée.

3. Appuyez sur les touches **+** ou **-** du temporisateur pour programmer le nouveau temps d'activité ou pour amener le temps de la zone de cuisson sélectionnée à **0** (zéro). Au bout de quelques secondes, la DEL à côté de l'indicateur de temps s'éteint **00** et la Cuisson temporisée démarre. Si l'on a sélectionné **0** (zéro) le plan de cuisson concerné s'éteint.

## 3.6 Conseils pratiques pour économiser l'énergie

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



- En achetant une casserole, vérifiez si le diamètre indiqué correspond au fond ou à la partie supérieure du récipient, car celle-ci est presque toujours plus grande que le fond.
- En préparant des plats exigeant une longue cuisson, vous pouvez économiser du temps et de l'énergie en utilisant une cocotte minute qui permet également de préserver les vitamines contenues dans les aliments.
- Assurez-vous que la cocotte minute contient suffisamment de liquide car toute surchauffe 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 le plan de cuisson et le four, la limite maximale de puissance utilisable par le circuit électrique pourrait être dépassée dans certaines conditions.



## 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 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 du plan de cuisson et de contribuer à la formation de taches.

## 4.5 Quoi faire si...

On fournit ci-après une liste des solutions possibles pour résoudre d'éventuels problèmes de fonctionnement.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le Service d'Assistance.

Le plan de cuisson ne fonctionne pas :

- Contrôlez que le plan de cuisson est raccordé
- Contrôlez que l'interrupteur général du réseau domestique est activé.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants :

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

Le plan de cuisson produit de la fumée :

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

Interrupteur général ou l'interrupteur magnétothermique 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.

## 4.6 Codes d'erreur

En cas de panne, l'afficheur indique un code d'erreur qui identifie le problème.

Le tableau suivant énumère les codes d'erreur possibles ainsi que les actions que l'utilisateur doit accomplir.

Code	Action
	Appuyez sur une touche quelconque du plan de cuisson.
	Contactez le service d'Assistance et indiquez le code d'erreur.
	Contactez le service d'Assistance et indiquez le code d'erreur.
	Contactez le service d'Assistance et indiquez le code d'erreur.



# Installation

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

## 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.
- 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 est raccordé comme suit :

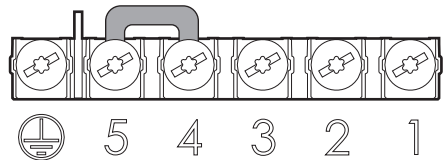
Type raccordement	Type câble
	hexapolaire 6 x 1,5 mm <sup>2</sup>

En cas de remplacement du câble, l'appareil peut également fonctionner comme suit :

Type raccordement	Type câble
<b>220-240 V 1N~</b> 	tripolaire* 3 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>380-415 V 3N~</b> 	pentapolaire 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

\* utilisez le pontet fourni.

Le schéma ci-après illustre le bornier d'alimentation vu du dessous, sans aucun câble raccordé. Le raccordement entre les bornes **5** et **4** 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 suivi correctement les instructions, débranchez l'appareil et contactez le service d'Assistance.

## 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.
- N'obstruez sur aucun type d'installation la grille d'aération située à l'avant du produit.

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.



# Installation

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

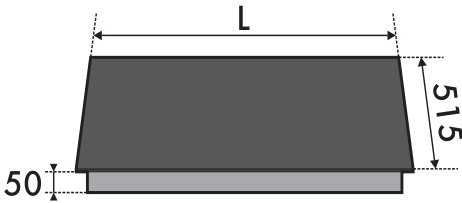
## 5.3 Découpe du plan de travail

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

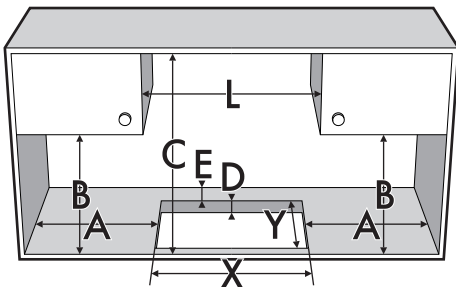
L'installation est réalisable sur différents matériaux comme la maçonnerie, le métal, le bois massif et le bois revêtu de stratifié plastique, à condition qu'ils soient résistants à la chaleur (>90°C).

Réalisez dans le plan de travail du meuble une ouverture ayant les dimensions indiquées.

### Dimensions encastrement



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
900	878	490



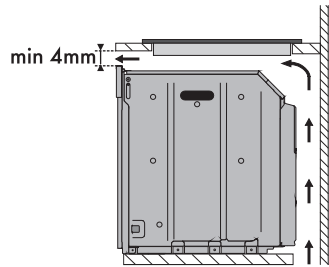
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

## 5.4 Encastrement

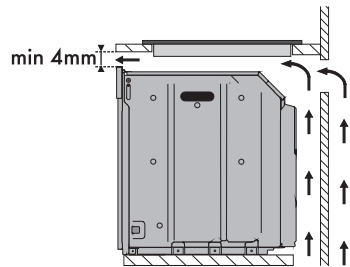
### Sur le compartiment d'encastrement du four

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.

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

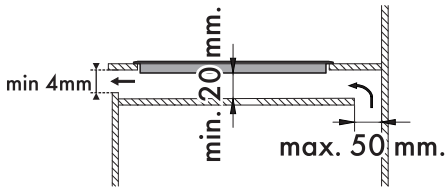
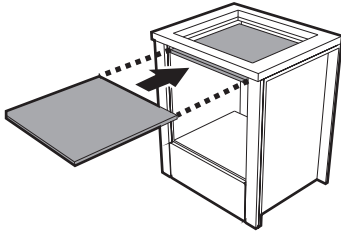


S'il est installé au-dessus d'un four, équipez ce dernier d'un ventilateur de refroidissement.

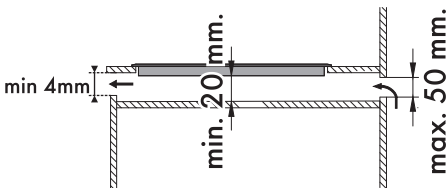


## Sur un compartiment neutre ou des tiroirs

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 **20 mm** du bord inférieur du plan de cuisson, pour éviter des contacts accidentels. Le double fond doit pouvoir être démonté en n'utilisant que des outils spécifiques.



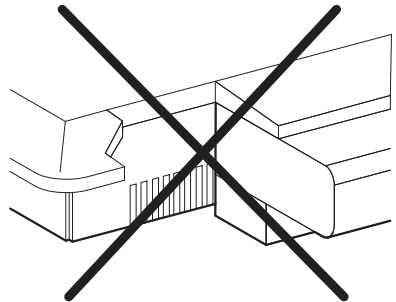
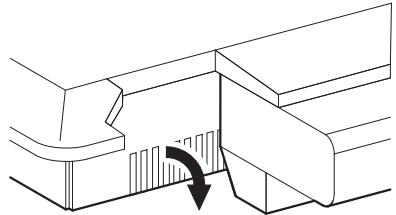
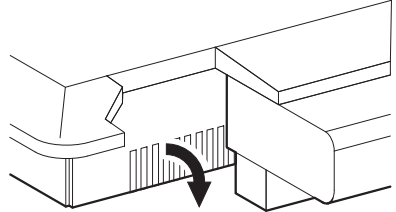
avec une ouverture sur le fond



avec une ouverture à l'arrière

## Aération

On illustre ci-après deux cas d'installation adéquate avec une aération correcte et un cas d'installation erronée à éviter.



FR



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.

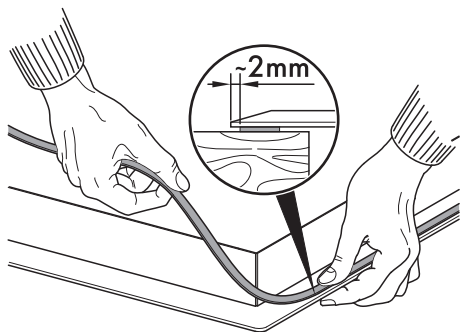


# Installation

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

## 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.

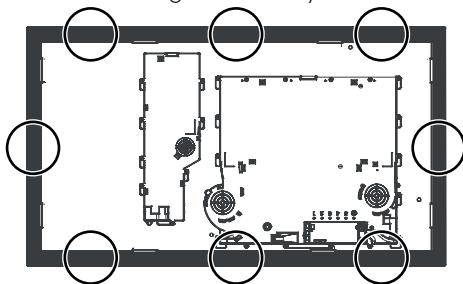


Ne fixez pas le plan de cuisson avec du silicone. Au besoin, vous ne pourriez pas démonter le plan de cuisson sans l'endommager.

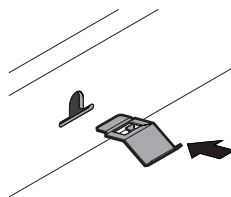
## 5.5 Pinces de fixation

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

1. Faites basculer l'appareil avant de l'installer dans le meuble. Utilisez du papier journal ou une surface souple sur laquelle poser l'appareil pour éviter d'endommager ou de rayer le verre.



2. Encastrez les pinces en les introduisant horizontalement et en exerçant une légère pression au niveau de l'ouverture.



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

