



[it] Istruzioni di montaggio e D'uso

[en] Instructions for installation and use

[fr] Prescriptions de montage et mode D'emploi

[de] Montage- und Gebrauchsanweisung

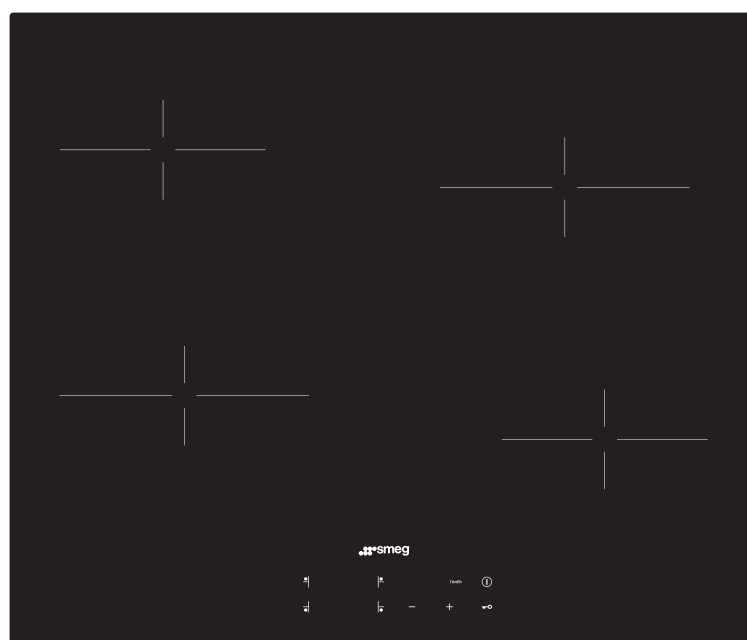
[nl] Montagevoorschriften en Gebruiksaanwijzing

[es] Montaje y modo de empleo

[cn] 电陶炉使用/安装说明

[sv] Monterings- och bruksanvisningar

SE264TD



Contenu

1. Avant-propos	1
1.1 Avertissements de sécurité	1
1.2 Installation	1
1.2.1 Risque de choc électrique	1
1.2.2 Risque de coupure	1
1.2.3 Instructions de sécurité importantes	1
1.3 Fonctionnement et entretien	2
1.3.1 Risque de choc électrique	2
1.3.2 Risque pour la santé	2
1.3.3 Risque de surface chaude	2
1.3.4 Risque de coupure	3
1.3.5 Instructions de sécurité importantes	3
2. Présentation du produit	6
2.1 Vue de dessus	6
2.2 Panneau de commande	6
2.3 Informations sur le produit	6
2.4 Principe de fonctionnement	6
2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique	7
2.6 Spécifications techniques	7
3. Fonctionnement du produit	7
3.1 Commandes tactiles	7
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine	7
3.3 Comment l'utiliser	8
3.3.1 Commencer la cuisson	8
3.3.2 Terminer la cuisson	9
3.3.3 Verrouillage des commandes	9
3.3.4 Commande de la minuterie	9
3.3.5 Protection contre la surchauffe	12
3.3.6 Avertissement de chaleur résiduelle	12
3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut	12
4. Directives de cuisson	12
4.1 Conseils de cuisson	12
4.1.1 Mijotage, cuisson du riz	12
4.1.2 Saisir un steak	13
4.1.3 Cuisson au wok	13
5. Réglages de la chaleur	13
6. Entretien et nettoyage	14
7. Conseils et astuces	15
8. Installation	16
8.1 Sélection de l'équipement d'installation	16
8.2 Avant de localiser les supports de fixation	17
8.3 Mises en garde	18
8.4 Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur	19

1. Avant-propos

1.1 Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer dessus tout travail ou entretien.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ce conseil peut provoquer un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention : les bords du panneau sont coupants.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ni produit combustible ne doit être placé sur cet appareil en tout temps.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter un danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un

interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

- Ne pas installer l'appareil correctement peut invalider tout recours en garantie ou responsabilité.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, désactivez immédiatement l'appareil via le fusible et contactez un technicien qualifié.
- Désactivez le fusible avant de procéder à l'entretien.
- Le non-respect de ce conseil peut provoquer un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes ayant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou fabricant d'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet autre que des ustensiles de cuisine appropriés entrer en contact avec le verre céramique jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Tenez les enfants à distance.
- Les poignées de casseroles peuvent être chaudes au toucher.

Vérifiez que les poignées de casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ce conseil pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame de rasoir d'un grattoir de plaque de cuisson est exposée lorsque le capot de sécurité est rétracté. Utilisez avec une extrême attention et toujours entreposez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements provoquent de la fumée et des résidus graisseux peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ni ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou des dispositifs électroniques (par ex. des ordinateurs, des lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour le réchauffement ou le chauffage de la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne stockez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pourraient être gravement blessés.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes handicapées qui ont des limites dans leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour leur expliquer son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou pour leur entourage.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas une quelconque pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne vous mettez pas debout sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords irréguliers ou ne faites pas glisser des casseroles sur la surface vitrocéramique car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ni d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre plaque de cuisson car ceux-ci peuvent rayer la vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - coins cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - fermes ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - des environnements de type gîte.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Prenez soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques,

sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter
- La possibilité d'un choc électrique pour les surfaces de la plaque de cuisson en vitrocéramique ou les matériaux similaires qui protègent les pièces sous tension
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

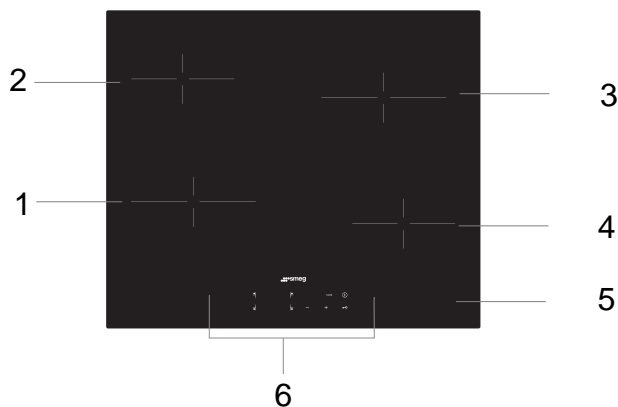
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.

Nous vous recommandons de passer du temps à lire ce mode d'emploi/manuel d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et l'utiliser. Veuillez lire la section sur l'installation pour l'installer.

Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi/manuel d'installation pour une consultation ultérieure.

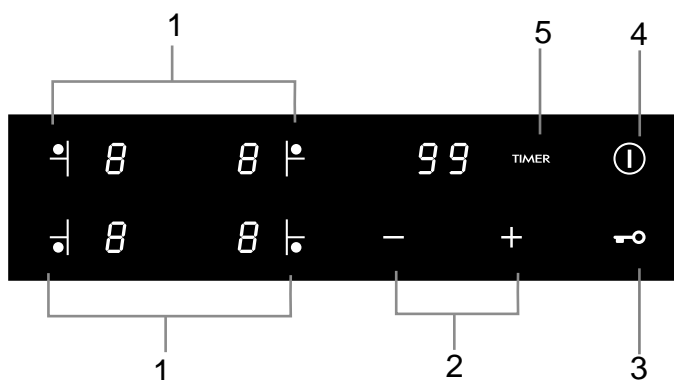
2. Présentation du produit

2.1 Vue de dessus



- 1 Zone max. 1800 W
- 2 Zone max. 1200 W
- 3 Zone max. 1800 W
- 4 Zone max. 1200 W
- 5 Plaque de verre
- 6 Panneau de commande

2.2 Panneau de commande



1. Commandes de sélection de la zone de chauffage
2. Commandes de régulation de puissance/minuterie
3. Commande de verrouillage
4. Commande ON/OFF
5. Commande de la minuterie

2.3 Informations sur le produit

La plaque de cuisson vitrocéramique micro-ordinateur peut répondre à différents types de demandes de cuisine en raison du chauffage par résistance électrique, de la commande micro-informatisée et de la sélection multi-puissance, il s'agit vraiment du choix idéal pour les familles modernes.

La plaque de cuisson vitrocéramique est centrée sur les clients et dispose d'un design haut de gamme. La plaque de cuisson dispose de performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

2.4 Principe de fonctionnement

Cette plaque de cuisson vitrocéramique utilise directement un chauffage par résistance électrique et ajuste la puissance de sortie par la régulation de puissance avec les commandes tactiles.

2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique

- Lisez ce manuel, en prenant particulièrement en compte la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être sur votre plaque vitrocéramique.

2.6 Spécifications techniques

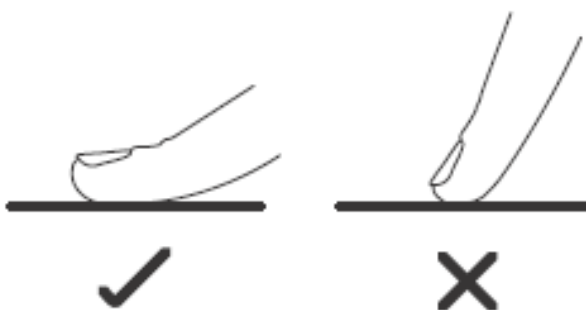
Plaque de cuisson	SE264TD
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	5500-6600W
Taille du produit LxWxH (mm)	600x510x55
Dimensions de l'encastrement AxB (mm)	560x490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, il est possible que nous modifions les spécifications et les conceptions sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt et non sa pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y a pas d'objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

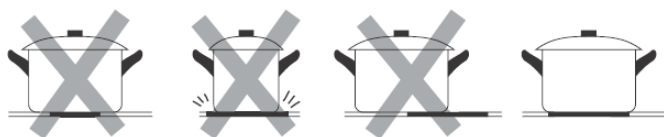


3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine

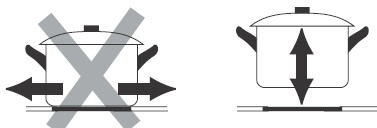
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole soit lisse, repose à plat contre le verre et dispose de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.




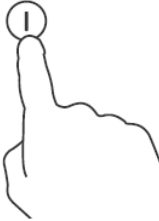
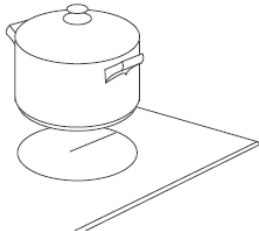
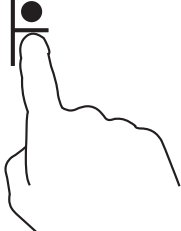
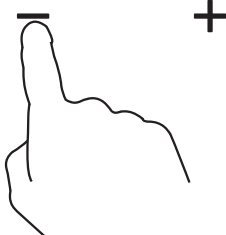
Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique. Ne les faites pas glisser car cela risque de rayer le verre.



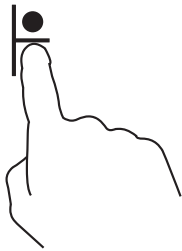
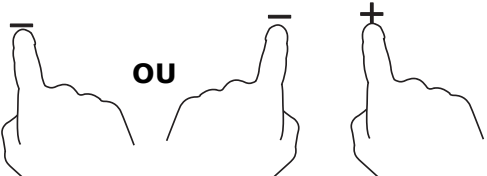

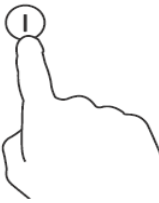
3.3 Comment l'utiliser

3.3.1 Commencer la cuisson

Après la mise sous tension, l'alarme sonore émet un bip, tous les témoins lumineux s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, ce qui indique que la plaque vitrocéramique est entrée en mode veille.

<p>Appuyez sur le bouton ON/OFF  . Tous les indicateurs affichent « - ».</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs. 	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage (par ex. zone n° 3).</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en appuyant sur la commande « - » ou « + ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur en moins d'une minute, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson. • En maintenant enfoncé l'un de ces boutons, la valeur s'ajustera vers le haut ou vers le bas. 	

3.3.2 Terminer la cuisson

<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre (par ex. zone n° 3).</p>	
<p>Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 » ou en appuyant simultanément sur les touches « - » et « + ».</p>	
<p>Éteignez la plaque de cuisson en entier en appuyant sur la commande ON/OFF .</p>	





Méfiez-vous des surfaces chaudes

« H » montrera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface sera refroidie à une température sécuritaire. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie, si vous souhaitez chauffer de nouvelles casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.





3.3.3 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher une utilisation involontaire (par exemple, les enfants activant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à l'exception de la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage  .	Le témoin lumineux de la minuterie indiquera « Lo ».
Pour déverrouiller les commandes	
Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit allumée Touchez et maintenez la commande de verrouillage  pendant un certain temps.	



Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, sauf la commande ON/OFF , vous pouvez toujours éteindre la plaque vitrocéramique avec la commande ON/OFF  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson dans l'opération suivante.

3.3.4 Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- a) Vous pouvez l'utiliser en tant qu'alarme. Dans ce cas, la minuterie ne désactive aucune zone de


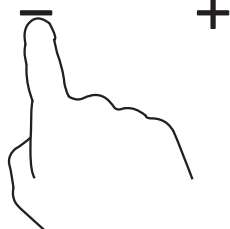
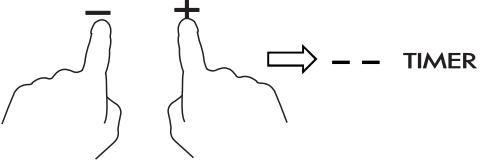
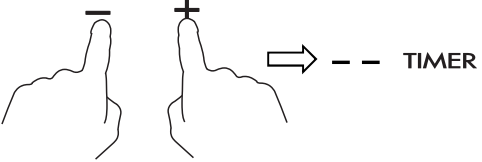


cuisson lorsque le temps programmé est expiré.

b) Vous pouvez la configurer pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après la fin du temps programmé.

- La minuterie maximale est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie en tant qu'alarme

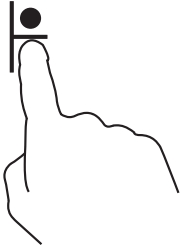

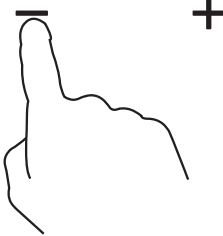
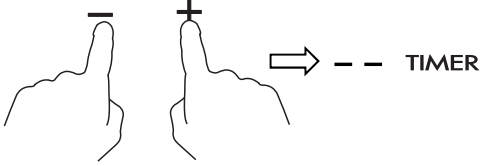

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

<p>S'assurer que la plaque de cuisson soit allumée. Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.</p>	
<p>Touchez la commande de minuterie, l'indicateur de minuterie indiquera « -- ».</p>	
<p>Ajustez le réglage de la minuterie en appuyant sur la commande « - » ou « + ». Le témoin lumineux de l'alarme commencera à clignoter et apparaîtra dans l'affichage de la minuterie.</p>	
<p>La minuterie s'annule en appuyant simultanément sur les touches « - » et « + » et la touche « -- » sera indiquée dans l'affichage des minutes.</p>	
<p>Lorsque la minuterie est réglée, elle commencera immédiatement le décompte. L'affichage indiquera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.</p>	
<p>L'alarme sonore émettra un bip pendant 30 secondes et le témoin lumineux de la minuterie affiche « -- » lorsque le temps de réglage est terminé.</p>	

Indication :

- Appuyez une fois sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Appuyez sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie et maintenez pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

c) Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

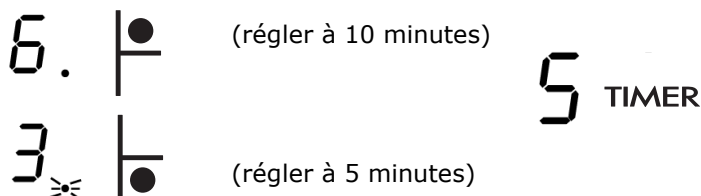
Régler une zone	
Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage.	
Touchez la commande de la minuterie, le témoin lumineux de la minuterie indique « 10 ».	
Ajustez le réglage de la minuterie en appuyant sur la commande « - » ou « + ». Le témoin lumineux de l'alarme commencera à clignoter et apparaîtra dans l'affichage de la minuterie.	
La minuterie s'annule en appuyant simultanément sur les touches « - » et « + » et la touche « -- » sera indiquée dans l'affichage des minutes.	
Lorsque la minuterie est réglée, elle commencera immédiatement le décompte. L'affichage indiquera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.	

Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

a) Si plus d'une zone de chauffage utilise cette fonction, le témoin lumineux de la minuterie indiquera le temps le plus bas.

(Par ex. temps de réglage de la zone n° 1 de 5 minutes, temps de réglage de la zone n° 2 de 15 minutes, le témoin lumineux de la minuterie indique « 5 »).

REMARQUE : le point rouge à côté du témoin lumineux du niveau de puissance clignotera.



b) Une fois que le décompte de la minuterie arrive à terme, la zone correspondante s'éteint. Elle montrera ensuite la nouvelle minuterie indiquant le temps le plus bas et le point de la zone correspondante va



se mettre à clignoter.

c) Lorsque la minuterie de cuisson arrive à terme, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.



Remarque :

a) Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume, indiquant que cette zone est sélectionnée.



b) Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

3.3.5 Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque vitrocéramique arrête automatiquement l'opération.

3.3.6 Avertissement de chaleur résiduelle

Il y aura de la chaleur résiduelle si la plaque de cuisson fonctionne depuis un certain temps. La lettre « H » apparaît pour vous avertir de vous tenir éloigné.

3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut

L'interruption automatique est une autre caractéristique de sécurité de la plaque de cuisson. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Directives de cuisson



Lors de la friture, veillez à ce que l'huile et la graisse ne chauffent pas trop rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. L'huile et la graisse s'enflammeront spontanément à des températures extrêmement élevées et cela présente un grave risque d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduire le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments sont chauffés.

4.1.1 Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se situe en dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles ne montent

que de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes délicieuses et des ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez également préparer des sauces épaisses à base d'œufs et de farine au-dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus haut que le réglage le plus bas afin de s'assurer que les aliments soient bien cuits dans le temps recommandé.

4.1.2 Saisir un steak

Pour cuisiner un steak savoureux et juteux :

1. Mettez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Réchauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis mettez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous souhaitez. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer comment il est cuit : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de s'assouplir et devenir tendre avant de servir.

4.1.3 Cuisson au wok

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire compatible avec la vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord toute la viande, la mettre de côté et la garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, mettez le réglage de la zone de cuisson sur une valeur inférieure, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servez immédiatement.

5. Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous sont uniquement fournis à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris vos ustensiles de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez la plaque vitrocéramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Aptitude
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture• Pour faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• Mijotage doux• Réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement• Mijotage rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautés• Cuisson des pâtes

9	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson au wok • Saisies • Porter la soupe à ébullition • Bouillir de l'eau
---	--

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'alimentation de la plaque de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyeur de plaque de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez l'alimentation de la plaque de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore l'être ! Soyez extrêmement prudent. • Des éponges à récurer très résistantes, des éponges en nylon et des agents de nettoyage abrasifs agressifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou votre éponge à récurer est approprié. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre peut se colorer.
Débordements, aliments fondus et déversements sucrés et chauds sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir approprié pour les plaques de cuisson en vitrocéramique, mais attention aux surfaces de la zone de cuisson chaude :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement dans une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou les déversements avec un chiffon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Les salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et la nourriture ou les débordements sucrés. S'ils sont refroidis sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de manière permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est tranchante. Utilisez avec une extrême attention et toujours entreposez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'alimentation de la plaque de cuisson hors tension. 2. Absorbent le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon humide et propre. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez l'alimentation de la plaque de cuisson en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Assurez-vous de sécher la zone de commande tactile avant de remettre la plaque de cuisson en marche.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque de cuisson ne peut pas s'allumer.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit connectée à l'alimentation électrique et qu'elle soit allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson en vitrocéramique » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt en touchant les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile soit sèche et utilisez la pulpe de votre doigt lorsque vous appuyez sur les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Une éponge à récurer abrasive ou des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond plat et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou de cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

8. Installation

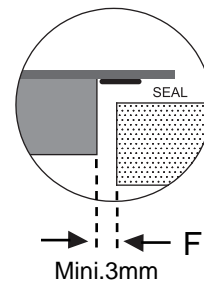
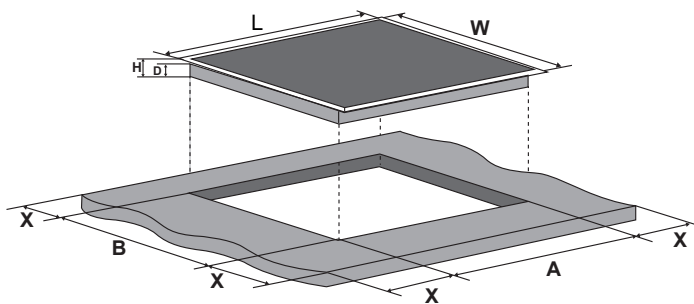
8.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail en fonction des tailles indiquées dans le dessin.

En vue de l'installation et de l'utilisation, un minimum de 5 cm d'espace doit être conservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, à moins qu'ils ne soient imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques et une plus grande déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

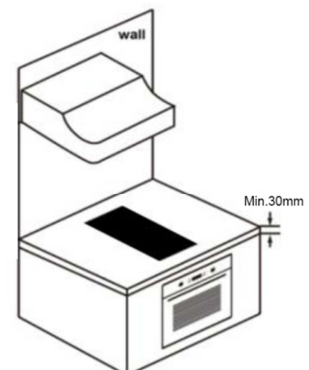
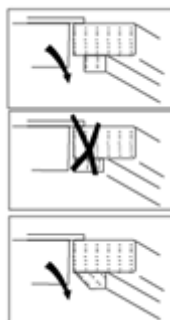
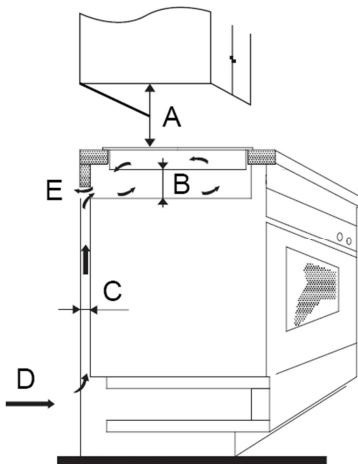


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
600	510	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Assurez-vous, en toutes circonstances, que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité indiquée par le fabricant de hottes entre l'appareil et une hotte aspirante placée au-dessus doit être respectée. Veuillez suivre les instructions du fabricant de hotte.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
vérifier avec le fabricant de la hotte	50 minimum	20 minimum	Prise d'air	550 x 30mm

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

Veillez à ce que la plaque vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter un contact accidentel avec le fond surchauffé de la plaque de cuisson ou d'avoir un choc électrique inattendu pendant le fonctionnement, il est nécessaire de mettre un insert, fixé par des vis, à une distance minimale de 10 mm du fond de la plaque de cuisson.



Il y a des orifices de ventilation à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place.

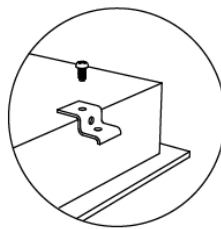
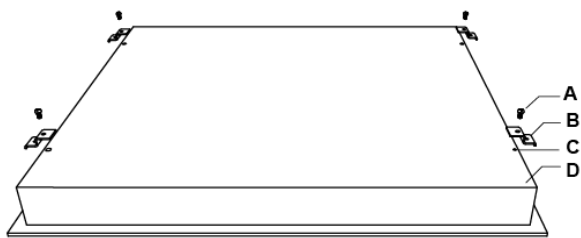


- Soyez conscient que la colle qui joint le matériau en plastique ou en bois au mobilier doit résister à une température qui n'est pas inférieure à 150°C afin d'éviter le décollage des panneaux.
- Le mur arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc résister à une température de 90°C.

8.2 Avant de localiser les supports de fixation

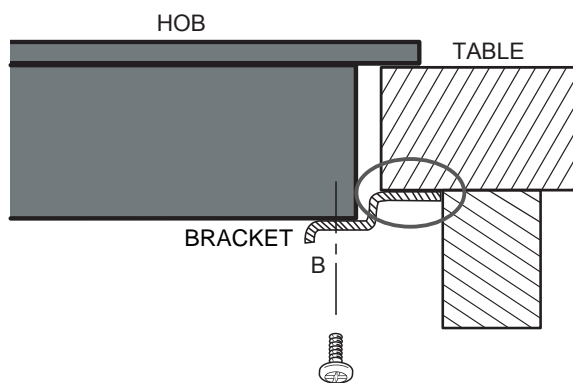
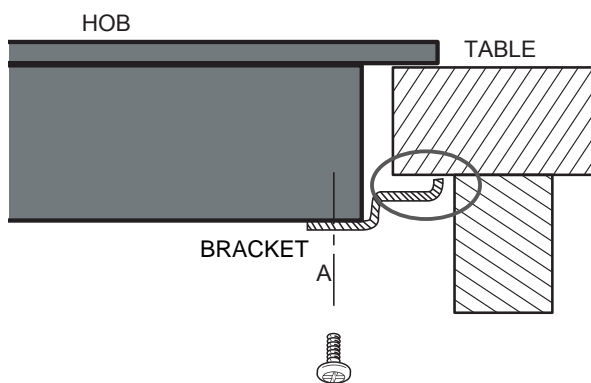
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Fixez la plaque de cuisson sur la surface de travail en vissant quatre supports sur le fond de la plaque de cuisson (voir photo) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

Réglez la position du support de manière à ce qu'il corresponde à l'épaisseur de la surface de travail.



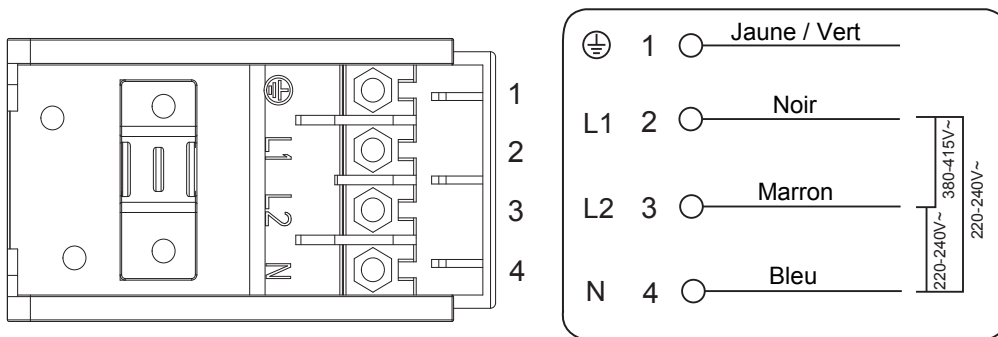
En toutes circonstances, les supports ne doivent pas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

8.3 Mises en garde

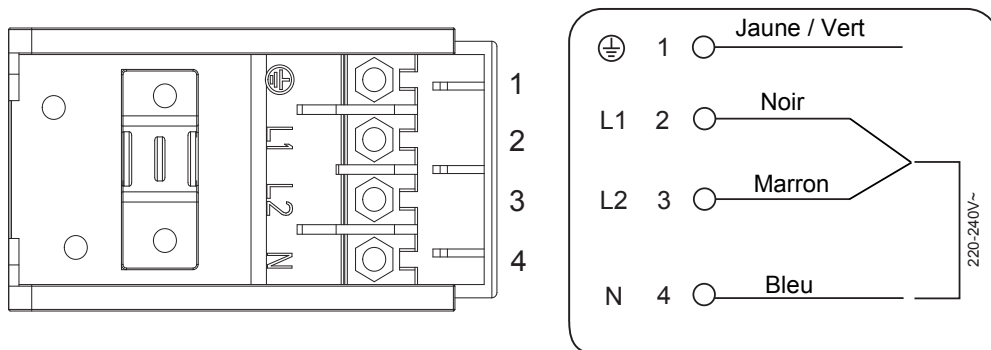
1. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. N'effectuez jamais l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, des lave-vaisselle et des séchoirs rotatifs.
3. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de sorte qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être assuré pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

8.4 Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme de référence ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil choisi est supérieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au secteur par raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé ou qu'il est nécessaire de le remplacer, cela doit être effectué par un technicien après-vente en utilisant les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a été effectuée correctement et qu'elle respecte les consignes de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être tordu ni comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par une personne qualifiée.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.



ÉLIMINATION : ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous aiderez à prévenir tout dommage possible pour l'environnement et la santé humaine, qui pourrait autrement être provoqué en cas de mauvaise élimination.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des biens électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spéciale des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie de la ville dans laquelle vous résidez, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.