

LU BE FR

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement

LU BE NL

Aanwijzingen voor gebruik, montage en aansluiting



Domino vitrocéramique encastrable

Vitrokeramische Inbouw Kookplaat



---

## ***Chère Cliente, Cher Client,***

Cette table de cuisson vitrocéramique encastrable est prévue exclusivement pour un usage ménager.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement. Ils sont pourvus dans ce but des marquages appropriés.

Lorsque cet appareil sera parvenu en fin de vie et que vous ne l'utiliserez plus, veillez à ce qu'il n'encombre pas l'environnement et remettez-le aux déchetteries ou aux services collectant les appareils ménagers.

---

## ***Notice d'utilisation***

Cette notice d'utilisation est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir correctement. Ce manuel est rédigé pour différents modèles de la même famille et il est donc possible qu'il décrive des fonctions que votre appareil ne possède pas.

---

## ***Instructions de raccordement***

Le raccordement doit être effectué selon les instructions du chapitre « Raccordement au réseau électrique » et en conformité avec les règles et normes en vigueur. Il doit être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié.

---

## ***Plaque signalétique***

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

---

## ***Protection contre l'incendie***

La table de cuisson peut être encastrée entre un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail et un autre meuble de même hauteur que le plan de travail.

# Consignes de sécurité

- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- Lorsque la table de cuisson est en service, le pourtour des zones de cuisson est susceptible de chauffer. Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas des foyers chauds et prévenez-les à temps du risque de brûlure.
- L'huile très chaude peut facilement s'enflammer. Il faut donc surveiller vos fritures en permanence (par ex. pommes frites).
- Les foyers ne doivent pas fonctionner à vide, sans casseroles.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Il n'est pas possible de préparer les aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les foyers chauds.
- Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. Si une fente visible apparaît, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, mettez l'appareil hors tension et contactez le service après-vente.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes avec les capacités physiques ou mentales réduites ou sans expériences et connaissances peuvent utiliser l'appareil à condition qu'ils soient surveillés ou instruits dans l'utilisation de l'appareil en sécurité et comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants de plus de 8 ans peuvent réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil à condition qu'ils soient surveillés.



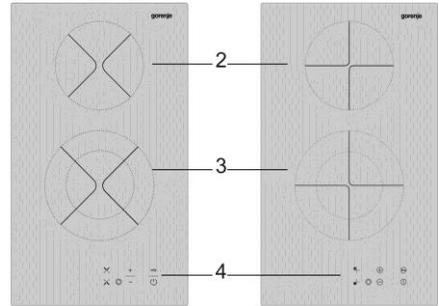
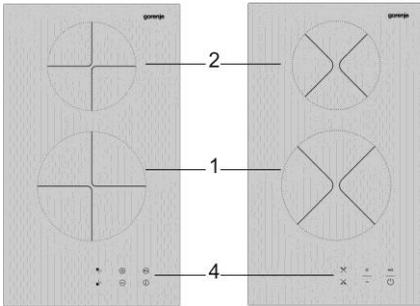
Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



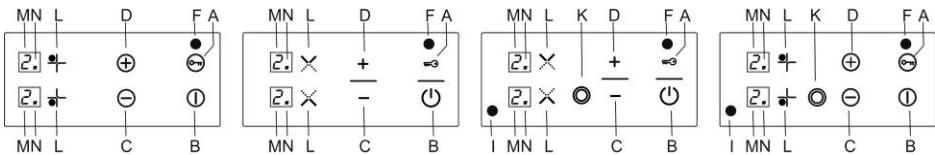
**CARTON ET PAPIER À RECYCLER**

# Plan de cuisson vitrocéramique



- 1 - zone de cuisson d'avant
- 2 - zone de cuisson de derrière
- 3 - zone de cuisson d'avant - zone duo
- 4 - panneau de commande

## Bandeau de commandes



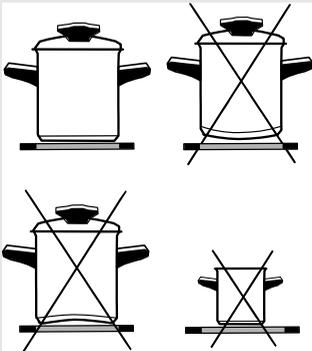
- A - senseur fermeture de la fonction (clef)
- B - senseur interrupteur
- C - senseur moins (-)
- D - senseur plus (+)
- F - lampe de contrôle fermeture de la plaque cuisson
- I - lampe de contrôle branchement du circuit extérieur zone duo
- K - senseur zone duo
- L - senseur zone de cuisson
- M - indicateur niveau de puissance
- N - symbole activation de la zone de cuisson

- La table de cuisson comporte deux foyers appelés aussi zones de cuisson. La surface en vitrocéramique est lisse et sans saillies afin d'éviter les dépôts de saleté.
- Les foyers atteignent rapidement la puissance réglée, mais la surface sur leur pourtour reste relativement froide.
- La table de cuisson est résistante aux changements de température.
- Elle est également résistante aux chocs. Vous pouvez y poser les casseroles assez rudement sans l'abîmer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Il n'est pas possible de préparer les aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- Ne faites pas de café turc dans une cafetière dont le fond est beaucoup plus petit que le foyer, car vous pourriez endommager la surface en vitrocéramique.

#### ATTENTION!

- Si du sucre ou des aliment sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud, sinon vous pourriez endommager la zone de cuisson.
- Évitez de nettoyer le plan vitrocéramique lorsque les foyers sont encore chauds, car vous pourriez le détériorer.

#### Batterie de cuisine



N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

- Pendant la cuisson, le récipient doit se trouver au milieu du foyer.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en verre à feu, observez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis diminuez la puissance selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Quand vous faites cuire des aliments dans des récipients en métal clair ou à fond très épais, le temps d'ébullition peut être plus long (jusqu'à 10 minutes en plus). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et de couleur foncée.

**Les foyers s'abîment:**

- si vous les mettez en marche sans y poser de récipient ou si le récipient est vide ;
- si vous utilisez un récipient qui ne convient pas, ayant un fond déformé, ou dont le diamètre est inférieur à celui du foyer utilisé (par ex. cafetière turque) ;
- si vous utilisez des récipients en terre cuite qui peuvent rayer la surface en vitrocéramique. Avant de poser un récipient sur la table de cuisson, essuyez le fond avec un torchon sec pour assurer une bonne transmission de la chaleur et éviter de détériorer le foyer.

## Conseils pour les économies d'énergie

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, soyez vigilants quant aux dimensions : le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient, qui est souvent plus grand que celui du fond.
- Les autocuiseurs, grâce à la cuisson sous pression, permettent une importante économie de temps et d'énergie. En outre, la durée de cuisson plus courte préserve les vitamines contenues dans les aliments.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois la cocotte et le foyer.
- Couvrez toujours les récipients avec un couvercle de diamètre adéquat.
- Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.

# Commandes de la table de cuisson

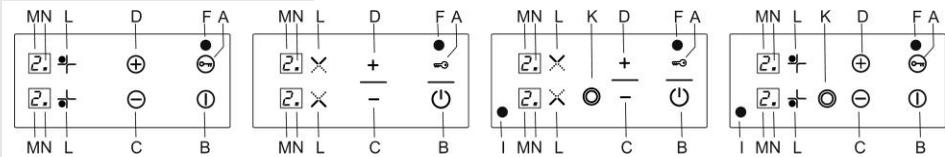
## Calibrage des capteurs

Pendant la période d'adaptation des senseurs aux conditions extérieures:

- Ne mettre aucun objet sur leur surface pour éviter l'activation du régime défauts.
- Entretenir la surface des senseurs toujours propre.
- Ne pas exposer à l'éclairage important, par exemple, à la lampe halogène, à la lumière solaire intensive, etc.

Si les conditions présentes ne sont pas respectées, on risque la réalisation non conforme du calibrage des senseurs et le message signalant un défaut est visualisé sur l'écran (voir tableau). Après l'élimination du défaut, le calibrage conforme est réalisé automatiquement.

## Panneau de commande



### ATTENTION!

- En appuyant sur un symbole situé sur la plaque vitrocéramique on active la commande assurée par les senseurs. Il est donc nécessaire d'entretenir le panneau de commande propre et sec.
- Les senseurs ne réagissent pas à la couleur foncée et mate (ne pas utiliser les gants noirs). Ne rien mettre sur le panneau de commande de la plaque cuisson.
- Attention à la mise en service indésirable de l'appareil, par exemple, par les animaux domestiques !

### MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE CUISSON

N'appuyer que sur le senseur B (interrupteur). Le symbole "O" ou "H" est visualisé sur les deux écrans et les symboles d'activation de la zone de cuisson "N" clignotent. Si on ne fait pas un autre choix en 10 secondes, la plaque cuisson s'arrête automatiquement.

### MISE EN SERVICE DE LA ZONE DE CUISSON

En 10 secondes à compter de la mise en service de la plaque cuisson, appuyer sur le senseur "L" de la zone de cuisson sélectionnée. Le symbole d'activation de cette zone de cuisson "N" reste allumé, les autres symboles "N" s'éteignent. En 8 secondes, régler le niveau de puissance (1 – 9) par les senseurs "+" et "-".

### RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE SANS FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE

Activer la zone de cuisson (symbole "N" reste allumé) et sélectionner le niveau de puissance en 8 secondes.

### NOTE :

Si le niveau de puissance est réglé par le senseur "-", le niveau de puissance sélectionné et le symbole "A" clignotent en alternance pendant 8 secondes. Après cette période, le niveau de puissance sélectionné reste visualisé sur l'écran.

**RÉGLAGE DU NIVEAU DE  
PUISSANCE  
AVEC LA FONCTION DE  
PRÉCHAUFFAGE :**

Il facilite la cuisson, le plat bouillit plus vite avec la puissance maximale en ensuite la puissance passe automatiquement au niveau sélectionné, moins important.

- Activer la zone de cuisson.
- Appuyer sur le senseur “-”, 9 et A clignotent en alternance sur l’écran.
- En appuyant plusieurs fois sur le senseur “-” (en 8 secondes), on sélectionne la durée demandée de préchauffage et le niveau de puissance après cette période (voir tableau).
- Si le préchauffage n’est pas activé, le niveau 9 reste sélectionné et la fonction de préchauffage est désactivée automatiquement.

Pendant toute la durée de préchauffage, la zone de cuisson est réglée à la puissance maximale et le symbole “A” et le niveau de puissance sélectionné sont visualisés en alternance sur l’écran. Après la période de préchauffage, la puissance passe automatiquement au niveau de puissance sélectionné.

La durée de préchauffage pour les niveaux de puissance, voir le tableau.

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement à la puissance maximale (durée de préchauffage)	Arrêt de sécurité
U	-	6 год.
1	60 sec	6 год.
2	3 min	6 год.
3	4 min 42 sec	5 год.
4	6 min 30 sec	5 год.
5	8 min 30 sec	4 год.
6	2 min 30 sec	1,5 год.
7	3 min 30 sec	1,5 год.
8	4 min 30 sec	1,5 год.
9	-	1,5 год.

**MODIFICATION DU NIVEAU  
DE PUISSANCE**

Pour modifier le niveau de puissance il faut activer la zone de cuisson (senseur “L”) et réaliser la modification à l’aide des senseurs “+” et “-”.

**ARRÊT DE L'APPAREIL**

Il est possible d’arrêter l’appareil à tout moment en appuyant sur le senseur “B” pendant 1 secondes.

**MISE EN SERVICE  
DE LA ZONE DUO**

Il est possible de mettre la zone duo en service à tout moment pendant la cuisson.

- Activer la zone de cuisson, en appuyant sur le senseur “L” pour la zone duo.
- Le point est allumé sur l’écran, ensuite, appuyer sur le senseur “K” pour activer la zone duo, le symbole “I” s’allume.

**ARRÊT DE LA ZONE DUO**

Le même procédé, le symbole “I” s’éteint et le circuit extérieur de la zone de cuisson s’arrête.

## **ARRET DE LA ZONE DE CUISSON**

- Activer la zone de cuisson.
- En appuyant en même temps sur les senseurs D (+) et C (-), la zone de cuisson s'arrête, ou en appuyant plusieurs fois sur le senseur C (-), on règle le niveau de puissance à "0".
- Après avoir arrêté la zone de cuisson, le symbole "H" est visualisé sur l'écran de la zone ce qui signifie que la zone est chaude et il est possible de récupérer la chaleur résiduelle.

## **INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE**

Après avoir arrêté la zone de cuisson ou toute la plaque, le symbole "H" signalant la température de la zone de cuisson supérieure à 60°C est visualisé sur l'écran. Le symbole disparaît après le refroidissement de la plaque.

## **NOTE**

**Si le "H" est visualisé sur l'écran après avoir branché la plaque au réseau électrique (par exemple, la mise en service après la coupure de l'électricité pendant la cuisson ou le premier branchement de la plaque à l'électricité), cela signifie que la plaque chaude a été coupée de l'électricité.**

**Ce n'est pas un défaut, le symbole "H" disparaît après l'échéance de la période réglée par le constructeur.**

## **FONCTION DE MAINTIEN DU PLAT CHAUD**

La puissance peu élevée permet de maintenir le plat chaud. Réglage de la fonction :

- Régler la zone de cuisson au niveau de puissance 1 et appuyer sur le senseur "u".
- "u" est visualisé sur l'écran.

## **FERMETURE DE LA COMMANDE DE LA PLAQUE CUISSON**

### **FERMETURE DE LA COMMANDE DE LA PLAQUE CUISSON**

Si on veut fermer le régime sélectionné de la plaque cuisson (pour éviter le réglage involontaire de la plaque cuisson en marche), il faut appuyer sur le senseur A (clef) pendant 2 secondes, au minimum. La lampe de contrôle "F" s'allume.

Si la commande de la plaque de cuisson est fermée, seules les fonctions arrêt de la plaque de cuisson – en appuyant sur le senseur B (interrupteur) ou annulation de la fermeture – en appuyant sur le senseur A (clef) restent actives. Après avoir annulé la fermeture (la diode du senseur A s'éteint), on peut commander toutes les fonctions de la plaque cuisson.

## **NOTE :**

On ne peut fermer à clef que la plaque cuisson qui est en marche."

## **PROTECTION ENFANT**

La protection enfant bloque l'appareil.

- Il est possible d'activer la protection enfant si un niveau de puissance des zones de cuisson est réglé.

## **PROCÉDÉ**

- Mettre la plaque de cuisson en service en appuyant sur le senseur "B".
- Les points apparaissent sur les écrans.
- En 3 secondes, appuyer en même temps sur les senseurs "+" et "-", ensuite, sur le senseur "+".
- L est visualisé sur les écrans et la plaque s'éteint.
- En essayant de mettre la plaque en service, les écrans avec L s'allument.

**DÉSACTIVATION – ARRET DE LA PROTECTION ENFANT**

- Mettre la plaque cuisson en service en appuyant sur le senseur "B".
- L est visualisé sur les écrans.
- En 3 secondes, appuyer en même temps sur les senseurs "+" et "-", ensuite, sur le senseur "-".
- La plaque est prête à l'utilisation.

**ARRET AUTOMATIQUE DE LA PLAQUE DE CUISSON**

Si on arrête toutes les zones de cuisson, la plaque cuisson s'arrête automatiquement en 10 secondes.

**ARRET DE LA PLAQUE DE CUISSON POUR DES RAISONS DE PROTECTION**

Toute la plaque cuisson s'arrête si on appuie sur un ou plusieurs senseurs pendant 12 secondes, au minimum (par exemple, si on met un torchon ou un pot sur les symboles de commande).

**ARRET DE LA PLAQUE DE CUISSON POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ**

La plaque est équipée d'un dispositif d'arrêt de secours. La durée pour activer l'arrêt dépend du niveau de puissance réglé – voir tableau.

<b>Tableau des défauts</b>	
<b>Écran</b>	<b>Cause</b>
<b>F1</b>	• éclairage trop fort
<b>F2</b>	• lumière forte en pulsion (par exemple, tube fluorescent)
<b>F3</b>	• senseur couvert par l'éclairage artificiel
<b>F4</b>	• éclairage fort et instable
<b>FF</b>	• couverture des senseurs (par exemple, liquide déversé)

**NOTE:**

Les symboles FF, de FF1 à F4 sont visualisés en alternance avec les symboles de A0 à A9 qui indiquent un senseur particulier .

L'utilisation non conforme de la plaque cuisson (par exemple, chauffage d'un récipient vide) peut produire sa surchauffe ce qui est signalé par le symbole "t" sur les écrans.

# Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique

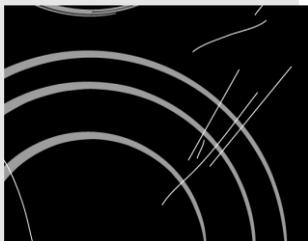


fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4

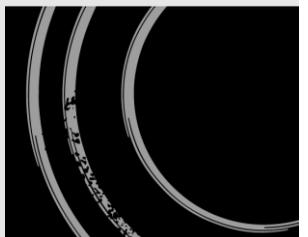


fig. 5

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante. Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées. Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (fig.1). Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (fig.1 et fig. 2). Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (fig. 2). Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (fig. 3). Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (fig. 3). Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique (fig. 3). Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (fig. 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (fig.5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (fig. 4).

Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement des fonds des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

## Important:

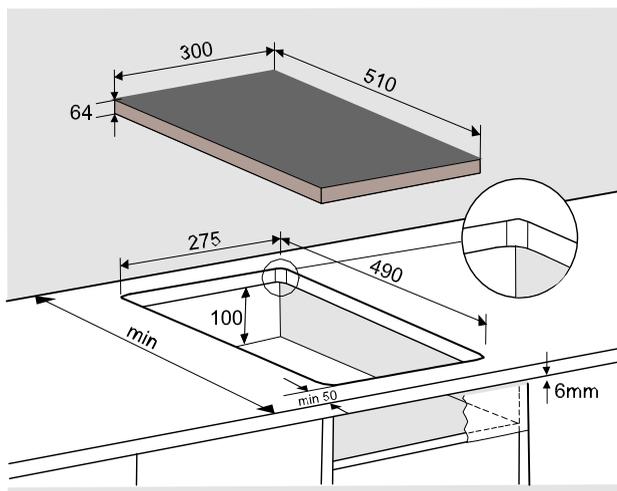
Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

# Encastrement de la table de cuisson

## Attention

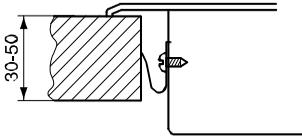
- Par mesure de sécurité, l'appareil ne doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique que par un professionnel qualifié.
- Les placages, colles et revêtements du plan de travail et des meubles adjacents doivent être thermostables (résistants à 100°C), sinon ils peuvent se décolorer ou se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail de 600 mm de largeur ou plus.
- La table de cuisson doit être encastrée de manière à ce que les deux éléments de fixation avant soient accessibles par le dessous.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 650mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance minimale entre ce meuble et l'appareil devra être de 40mm.
- Des couvre-joints en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur les schémas d'installation.

## Dimensions d'encastrement



- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50mm d'épaisseur.
- Le meuble sous la table de cuisson ne doit pas avoir de tiroir. Le panneau horizontal supérieur de ce meuble doit être au minimum à 100mm du plan de travail. L'espace intermédiaire entre ce panneau et l'appareil doit rester vide et l'on ne doit rien y ranger.
- Le panneau arrière du meuble de cuisine doit comporter
  - une ouverture de 175mm de haut sur toute sa longueur; en façade, l'ouverture aura une hauteur de 6 mm au moins.

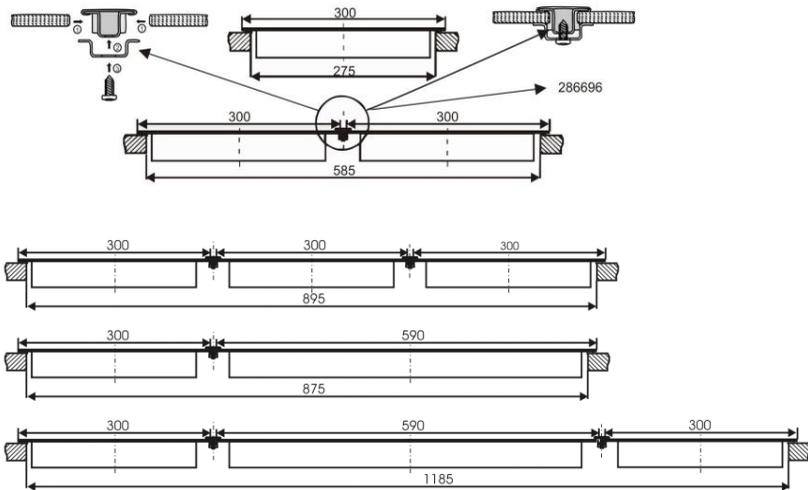
## Procédure d'installation



- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Nettoyez et protégez convenablement les surfaces découpées.
- Vissez les 4 pattes de fixation jointes avec les 4 vis jointes sur les parois avant et arrière de la table de cuisson à travers les perforations prévues à cet effet.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir les instructions « Raccordement au réseau électrique »).
- Insérez la table de cuisson dans la découpe.
- Appuyez fermement par-dessus pour qu'elle s'enfonce bien.

## Installation de plusieurs tables de cuisson vitrocéramique

Si vous encastrez côte à côte plusieurs tables de cuisson, il faudra installer entre elles une barrette de jonction (code 286696).



- Le raccordement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. La mise à la terre de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
- La plaque signalétique de la table de cuisson est apposée sous l'appareil.
- La table de cuisson est prévue pour le raccordement à un réseau de 230 V CA.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure omnipolaire. L'ouverture entre les contacts de ce coupe-circuit doit être au minimum de 3 mm. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Les appareils de ce type peuvent être encastrés entre un meuble plus haut que le plan de travail et un autre meuble de même hauteur que le plan de travail.
- Lorsque le raccordement sera terminé, les fils dénudés et les câbles isolés sous tension devront être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

## ***Adaptation des touches sensibles à la température ambiante***

Chaque fois qu'elle est mise sous tension, la table de cuisson s'adapte automatiquement aux conditions du milieu pour assurer le fonctionnement optimal des touches sensibles. Les signes « - » apparaissent sur tous les indicateurs.

Quand l'adaptation est terminée, un signal sonore retentit, tous les indicateurs s'éteignent et la table de cuisson est prête à fonctionner.

Au cours de l'adaptation, aucun objet ne doit être posé sur les touches, sinon la procédure sera interrompue jusqu'à ce que vous enleviez ces objets. Pendant ce temps-là, vous ne pouvez pas mettre votre table de cuisson en marche.

### Mise en garde

Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Il doit être raccordé en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma des connexions.

Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé .

Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.

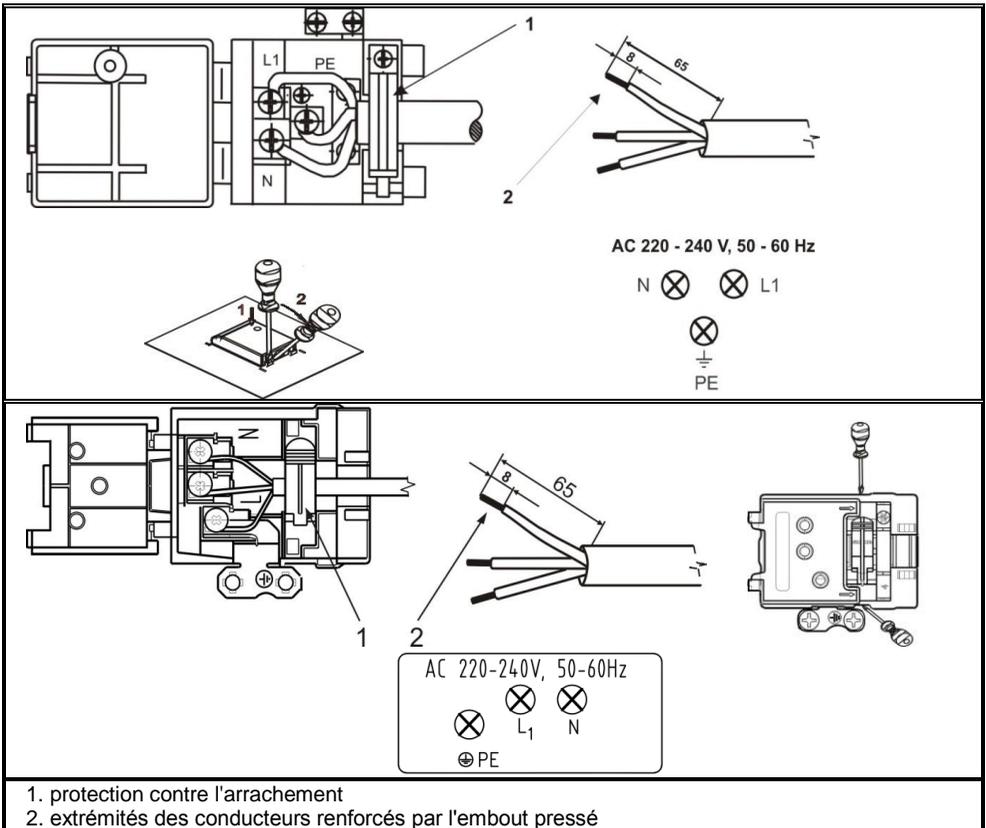
Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

## Schéma des connexions

- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez d'abord si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Les professionnels doivent mesurer cette tension (230 V avec Neutre) à l'aide d'un voltmètre.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, car ce dernier peut chauffer durant le fonctionnement.

### Pour le raccordement on peut utiliser:

- des câbles à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 3x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert ;
- des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F 3x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.



## Caractéristiques techniques

Type	430A	4309
Tension du secteur	AC 230 V	
Tension de service	230 V, 50 Hz	
Commandes	Touches sensibles électroniques	
Foyers (ø mm/kW)	HL = Foyer Hi-light	
Avant	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL
Arrière	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Puissance raccordée totale (kW)	2,9	3,0

INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT, RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014				
	Symbole	Unité	Valeur	Valeur
Nom du fournisseur ou marque			GORENJE	GORENJE
Identification du modèle			430A	4309
Type de plaque				
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			2	2
Technologie de chauffage	EE <sub>electric burner</sub>		zones de cuisson conventionnelle	
Les diamètres des zones et / ou les zones de cuisson	Ø	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson	EC <sub>electric cooking</sub>	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	EE <sub>electric hob</sub>	Wh/kg	193,0	191,3

282471fr

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

