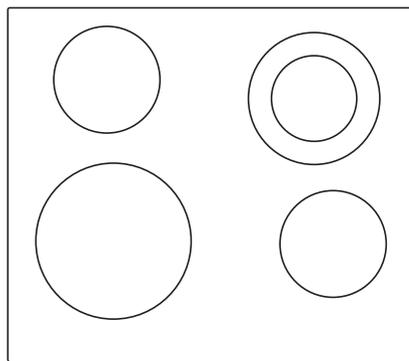


**MODE D'EMPLOI**  
**TABLE DE CUISSON**  
**VITROCÉRAMIQUE**



Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Les instructions pour l'utilisation, l'installation et le raccordement sont également disponibles sur notre site Web:

<http://www.gorenje.com>

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



**INFORMATION**

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



**ATTENTION !**

Attention – danger

# Tables des matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Autres avertissements de sécurité importants</b> .....	<b>6</b>
Avant de raccorder l'appareil .....	6
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>7</b>
Données techniques .....	7
Avant la première utilisation .....	7
Plan de cuisson en vitrocéramique .....	8
Conseils sur la batterie de cuisine .....	8
Conseils pour les économies d'énergie .....	8
<b>Fonctionnement de la table de cuisson</b> .....	<b>9</b>
Bandeau de commandes .....	9
Mise en marche de la table de cuisson .....	10
Mise en marche des foyers .....	10
Démarrage rapide automatique .....	11
Tableau démarrage rapide automatique .....	11
Extension des foyers .....	12
Fonction booster .....	12
Sécurité enfants/verrouillage .....	13
Fonctions du programmateur .....	14
Pause avec la fonction Stop & Go .....	15
Fonction mémoire .....	15
Arrêt automatique .....	15
Arrêt du foyer de cuisson .....	15
Témoin de chaleur résiduelle .....	15
Durée maximale de cuisson .....	16
Arrêt général de la table de cuisson .....	16
<b>Réglages personnalisés</b> .....	<b>17</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>18</b>
<b>Tableau de dépannage et des erreurs</b> .....	<b>19</b>
<b>Installation d'une table de cuisson intégrée</b> .....	<b>20</b>
Encastrement de l'appareil .....	20
Mise en place des pattes de fixation .....	22
Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur .....	22
Installation encastrée dans le plan de travail .....	23
Montage du joint en mousse .....	27
<b>Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique</b> .....	<b>28</b>
Diagramme de raccordement .....	28
<b>Élimination</b> .....	<b>31</b>

## Consignes de sécurité



### **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

**ATTENTION :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur. Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

**AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide de leurs commandes respectives et retirez le fusible ou déclenchez le disjoncteur principal afin que l'appareil soit complètement isolé du secteur.

**ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

**ATTENTION** : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

**ATTENTION** : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

## **Autres avertissements de sécurité importants**

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.

N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. Ne chauffez jamais des aliments dans une feuille d'aluminium ou dans des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre, ce qui peut causer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne conservez pas des articles sensibles à la température sous l'appareil, tels que des nettoyeurs ou détergents, des bombes aérosols, etc.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

## **Avant de raccorder l'appareil**



### **ATTENTION !**

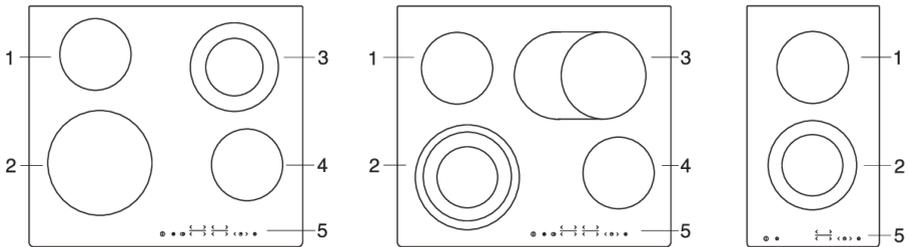
**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

# Description de l'appareil



## INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.



1. Foyer arrière (gauche)
2. Foyer avant (gauche)
3. Foyer arrière droit
4. Foyer avant droit
5. Fonctionnement de la table de cuisson

## Données techniques

(selon le modèle)



- A. Numéro de série
- B. Code
- C. Type
- D. Marque commerciale
- E. Modèle
- F. Données techniques
- G. Mentions/symboles de conformité

**La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil. Le type et le modèle de l'appareil figurent aussi sur la carte de garantie.**

## Avant la première utilisation

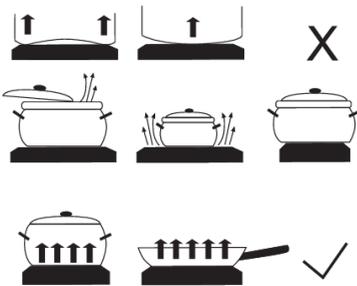
**Si votre plan de cuisson est en vitrocéramique**, nettoyez la surface avec une éponge humide et un détergent usuel. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni d'éponges grattantes qui pourraient rayer la surface ; n'employez pas non plus de produits détachants.

Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager "l'odeur caractéristique d'un produit neuf" ; cela disparaîtra peu à peu.

## Plan de cuisson en vitrocéramique

- La table de cuisson résiste aux changements de température.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps.
- Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique.
- Ne posez pas de récipients vides sur les foyers. - Vous pourriez endommager les foyers si vous y placez des récipients vides. Avant de poser une casserole sur un foyer, essayez le fond du récipient pour faciliter la transmission de la chaleur.

## Conseils sur la batterie de cuisine



- L'utilisation des récipients avec le fond propre et lisse évite l'égratignure de la plaque vitrocéramique.
  - Le diamètre du fond du récipient utilisé devrait correspondre au diamètre de la zone de cuisson choisie.
  - La chaleur créée au niveau du fond d'un pot dépend du diamètre du pot. Si le pot est plus petit, la puissance est aussi plus petite. Si la zone de cuisson n'est pas couverte par le pot, le gaspillage d'énergie ne se produit pas.
  - Assurez-vous que la casserole est au centre de la zone de cuisson.
- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-la en permanence jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec le bouton convenable.
  - Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer.
  - Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.

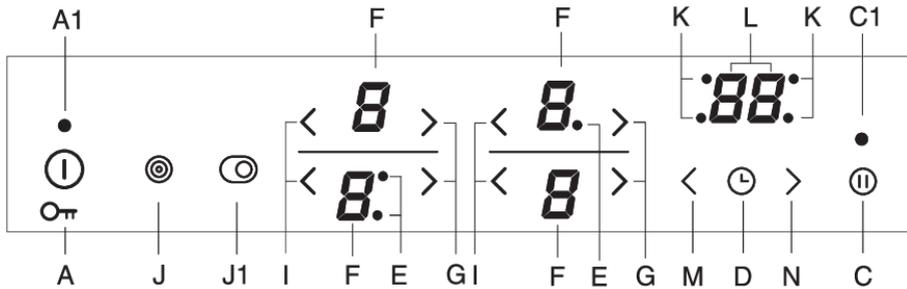
## Conseils pour les économies d'énergie

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Si votre recette le permet, couvrez la casserole avec un couvercle de diamètre correspondant. 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.

# Fonctionnement de la table de cuisson

## Bandeau de commandes

(selon le modèle)



A Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson et sécurité enfants

A1 Voyant Marche de l'appareil

C Touche Stop & Go (Pause)

C1 Voyant Stop & Go (Pause)

D Touche Minuteur coupe-courant /Compte-minutes

E Voyant de l'extension du foyer

F Affichage de l'allure de chauffe / de la chaleur résiduelle

G Touche de réglage croissant de l'allure de chauffe

I Touche de réglage décroissant de l'allure de chauffe

J Touche Marche/Arrêt de l'extension du foyer gauche

J1 Touche Marche/Arrêt de l'extension du foyer droit

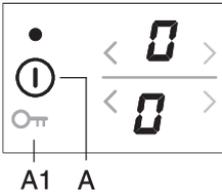
K Voyants du minuteur coupe-courant

L Affichage du minuteur

M Touche de réglage décroissant du minuteur

N Touche de réglage croissant du minuteur

## Mise en marche de la table de cuisson

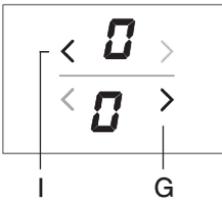


Pour mettre la table de cuisson en marche, effleurez 1 seconde la touche Marche/Arrêt (A). Un "0" s'affiche sur tous les indicateurs d'allure de chauffe. Un signal sonore bref retentit et un voyant s'allume au-dessus de la touche "Marche".

### INFORMATION

Si vous ne mettez aucun foyer en marche dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson se met à l'arrêt.

## Mise en marche des foyers



Après avoir mis la table de cuisson en marche, allumez le foyer voulu dans les 10 secondes qui suivent. Réglez l'allure de chauffe du foyer activé avec les touches < et >. Si vous effleurez d'abord la touche >, l'allure de chauffe se règle immédiatement sur "9". Si vous effleurez d'abord la touche <, l'allure de chauffe se règle immédiatement sur "4".

### Modification du réglage des foyers.

Vous pouvez modifier à tout moment l'allure de chauffe d'un foyer en effleurant la touche < ou >. Pour augmenter ou diminuer plus rapidement l'allure de chauffe, maintenez votre doigt sur la touche < ou >.

### Fonction Maintien au chaud /Réchauffage

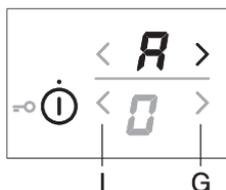
Le foyer chauffe-plat est destiné à maintenir au chaud les préparations qui sont déjà cuites. Pour activer cette fonction , choisissez le réglage entre 0 et 1.

## Démarrage rapide automatique

Tous les foyers sont dotés d'une fonction spéciale qui règle la puissance au niveau maximum lorsque la cuisson démarre, quelle que soit l'allure de chauffe sélectionnée. Au bout d'un certain temps, l'allure de chauffe du foyer passe à la valeur initialement choisie (entre 1 et 8).

**La fonction Démarrage rapide automatique convient** aux préparations dont la cuisson démarre à feu vif, puis se poursuit longtemps à feu doux sans nécessiter une surveillance constante.

**La fonction Démarrage rapide automatique ne convient pas** aux plats que l'on fait sauter, frire ou étuver, qui doivent être souvent retournés, arrosés ou remués, ou encore qui doivent cuire assez longtemps dans une cocotte à pression.



Le foyer doit être à l'arrêt ( "0" doit apparaître sur l'afficheur). Effleurez

3 secondes la touche > jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

"A" et "9" clignotent alternativement sur l'afficheur. Réglez l'allure de chauffe à laquelle la cuisson doit se poursuivre après le démarrage rapide.

"A" et la puissance réglée apparaissent alternativement sur l'afficheur.

Dès que le temps imparti pour le démarrage rapide est arrivé à son terme, le foyer passe automatiquement à l'allure de chauffe réglée qui reste alors affichée en permanence.

## Tableau démarrage rapide automatique

Allure de chauffe réglée	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du Démarrage rapide automatique (min)	1:00	2:00	4:50	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Si vous réduisez l'allure de chauffe pendant que le démarrage rapide automatique est en cours, cette fonction se désactive sur le foyer correspondant.

Pour désactiver la fonction Démarrage rapide automatique, sélectionnez le foyer correspondant et réduisez l'allure de chauffe à "0". Réglez ensuite la nouvelle allure de chauffe.

Types d'aliment / mode de cuisson	Quantité	Allure de chauffe réglée	Durée de cuisson (min)
Soupe / réchauffage	0,5 - 1 l	A 7 - 8	4 - 7
Lait / réchauffage	0,2 - 0,4 l	A 1 - 2	4 - 7
Riz / cuisson	125 g – 250 g, environ 300 ml - 600 ml d'eau	A 2 - 3	20 - 25
Pommes de terre en robe des champs (entières, avec la peau)	750 g - 1,5 kg	A 5 - 6	25 - 38
Légumes frais, émincés / cuisson	0,5 - 1 kg, environ 400 ml - 600 ml d'eau	A 4 - 5	18 - 25

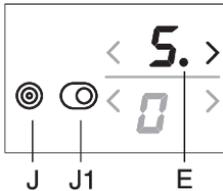
- Le tableau ci-dessus donne quelques exemples de préparations pour lesquelles la fonction Démarrage rapide automatique est particulièrement avantageuse.
- Les valeurs numériques y figurent à titre indicatif et peuvent varier en fonction d'autres paramètres (par exemple type et qualité des récipients, quantité d'eau utilisée, etc.).

- Les petites quantités doivent cuire sur les petits foyers, et les grandes quantités sur les grands foyers.

## Extension des foyers

(selon le modèle)

Vous pouvez sélectionner une extension sur certains foyers (selon les modèles).



### Activation de l'extension du foyer

- Vous pouvez activer une extension pour agrandir un foyer sélectionné dont vous avez déjà réglé l'allure de chauffe. Pour activer l'extension, effleurez la touche J/J1. Le voyant (E) s'allume à côté de l'afficheur.
- Le foyer et son extension sont alors réglés à la même puissance.
- Si le foyer comporte une deuxième extension, vous pouvez aussi l'activer en effleurant de nouveau la touche (J/J1) : les deux voyants (I) à côté de l'afficheur d'allure de chauffe sont alors allumés.

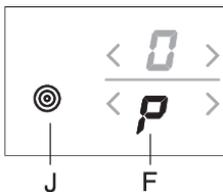
### Désactivation de l'extension du foyer

- Pour désactiver l'extension (ou les deux extensions), effleurez la touche (J/J1) située à côté du foyer sélectionné.

## Fonction booster

(selon le modèle)

Sur certains modèles, la fonction Booster peut être activée sur le foyer avant gauche repéré par la lettre "P" ou "»". Elle vous permet de chauffer plus vite le récipient et son contenu.



### Activation de la fonction booster

- Sélectionnez le foyer avant gauche.
- Effleurez la touche (J) pour activer une extension du foyer ou la fonction Booster. La lettre »P« apparaît sur l'afficheur d'allure de chauffe, et la puissance supplémentaire est fournie aussitôt au foyer qui devient d'un rouge intense.

### Désactivation de la fonction booster

Vous pouvez désactiver la fonction Booster de deux manières :

- Effleurez la touche (J). Vous désactivez ainsi la fonction Booster et rétablissez l'allure de chauffe que vous aviez réglée auparavant.
- Vous pouvez aussi réduire la puissance au niveau désiré en effleurant la touche ◀.

## INFORMATION

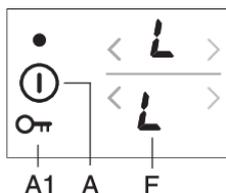
Le foyer dont la fonction booster P est activée consomme une grande quantité d'énergie électrique. Pour cette raison, il n'est pas possible de régler en même temps le foyer voisin (arrière) sur la puissance maximale ; l'allure de celui-ci est même limitée à 7 tant que la fonction Booster est en marche. Si vous activez cette fonction sur le foyer avant gauche à un moment où le foyer arrière est réglé sur 8 ou 9, ou si le démarrage rapide automatique est en cours, l'allure de chauffe du foyer arrière gauche se règle automatiquement sur 7 et le démarrage rapide automatique se désactive.

## INFORMATION

Chaque foyer intègre sa propre protection contre la surchauffe. Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur le foyer ou si la transmission de la chaleur aux aliments n'est pas suffisante, la cuisson est automatiquement désactivée pour quelques secondes. Cette mesure de protection est particulièrement importante pour le foyer doté de l'option booster puisqu'il fonctionne à une puissance beaucoup plus forte et que la probabilité de surchauffe est donc plus élevée.

## Sécurité enfants/verrouillage

Vous pouvez activer la Sécurité enfants de la table de cuisson pour éviter qu'elle soit mise en marche par inadvertance.



### Verrouillage des commandes

La table de cuisson doit être à l'arrêt. Effleurez 3 secondes la touche Marche/ Arrêt. "L" apparaît sur tous les afficheurs des foyers à la place du "0". La table de cuisson est maintenant verrouillée. Elle se mettra automatiquement à l'arrêt au bout de quelques secondes.

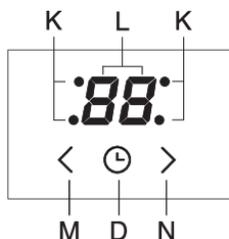
### Déverrouillage des commandes

Pour déverrouiller la table de cuisson, procédez de la même façon que pour la verrouiller. Elle doit être à l'arrêt. Effleurez 3 secondes la touche Marche/Arrêt. "0" apparaît sur tous les afficheurs des foyers à la place du "L". La table de cuisson est maintenant déverrouillée et prête à être utilisée.

## INFORMATION

Si la Sécurité enfants a été activée en mode Réglages personnalisés (voir le paragraphe "Mode Réglages personnalisés"), la table de cuisson se verrouillera automatiquement chaque fois que vous la mettez à l'arrêt.

## Fonctions du programmateur



Vous pouvez programmer une durée dans la plage comprise entre 1 et 99 minutes. Le minuteur de la table de cuisson dispose des deux fonctions :

### 1 Compte-minutes

Effleurez la touche Minuteur/Compte-minutes (D) pour activer le compte-minutes. "0" apparaît sur l'afficheur (L) du minuteur. Effleurez

les touches >(N) ou <(M) pour régler le laps de temps (de 1 à 99 minutes) au bout duquel vous voulez être alerté.

- À l'expiration de la durée réglée, l'alarme retentit, mais aucun foyer ne s'éteint.
- Désactivez l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche ; elle peut aussi s'éteindre automatiquement après un certain temps.
- La fonction Minuteur reste activée même lorsque la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche (A).
- Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant est affiché en secondes.

### 2 Minuteur coupe-courant pour un foyer sélectionné

Après avoir réglé l'allure de chauffe du foyer voulu, vous pouvez utiliser cette fonction pour programmer la durée de fonctionnement de ce foyer. À l'expiration de la durée de cuisson réglée, le foyer s'éteint automatiquement. Pour activer le minuteur, effleurez la touche Minuteur / Compte-minutes (D). "0" apparaît sur l'afficheur (L) du minuteur. Effleurez de nouveau la touche (D). Le voyant (K) du foyer concerné se met à clignoter.

- Effleurez la touche > ou < pour régler la durée de cuisson entre 1 et 99 minutes.
- Dès que vous avez réglé la durée de cuisson sur la valeur souhaitée, le compte à rebours commence. Le voyant (K) indiquant le foyer pour lequel la fonction du minuteur a été activée continue de clignoter.
- À l'expiration de la durée de cuisson réglée, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint. "0" clignote sur l'afficheur du minuteur. Vous pouvez couper l'alarme en effleurant une touche quelconque, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout d'un certain temps.

### INFORMATION

Vous pouvez régler la durée de cuisson séparément pour chaque foyer. Si la fonction Minuteur est active sur plusieurs foyers à la fois, le temps de cuisson restant pour les différents foyers apparaît alternativement sur l'afficheur du minuteur à des intervalles de quelques secondes. Un voyant clignotant indique alors le foyer concerné.

### Pour modifier la durée de cuisson

- Durant le fonctionnement du minuteur, vous pouvez modifier à tout moment la durée de cuisson.
- Effleurez la touche Minuteur (D) afin d'afficher le temps de cuisson restant pour le foyer choisi. Le voyant (K) correspondant clignote.
- Effleurez la touche > ou < (N), (M) pour régler le nouveau temps de cuisson.

### Pour afficher le temps de cuisson restant

Si la fonction Minuteur est active pour plusieurs foyers à la fois, vous pouvez afficher le temps de cuisson restant en effleurant la touche (D).

## Remise à zéro du minuteur

- Sélectionnez le foyer voulu en effleurant la touche (D) (voir le paragraphe »Pour modifier la durée de cuisson«). La durée de cuisson réglée s'affiche et le voyant indiquant le foyer concerné s'allume.
- Effleurez la touche  (M) pour régler la valeur à "0" ou effleurez en même temps les touches  (N) et  (M) afin de remettre le minuteur instantanément à "0" .

## Pause avec la fonction Stop & Go

La fonction Stop&Go vous permet de mettre la cuisson en pause (ou de la suspendre temporairement) tout en conservant tous vos réglages.

Pour mettre la cuisson en pause, effleurez la touche Stop&Go (C). Un voyant (C1) s'allume au-dessus de cette touche. Les réglages affichés commencent à clignoter.

Tous vos réglages sont conservés et les foyers ne chauffent plus (les résistances sont désactivées). Toutes les touches sont inactives, sauf Marche/Arrêt et Stop&Go. Pour désactiver la fonction Stop&Go, effleurez à nouveau la touche Stop&Go.

Le voyant (C1) s'éteint. Si vous ne désactivez pas la fonction Stop&Go, la table de cuisson se mettra automatiquement à l'arrêt au bout de 10 minutes.

## Fonction mémoire

La fonction Mémoire vous permet de restaurer les derniers réglages de tous les foyers 5 secondes après avoir désactivé la table de cuisson. Cela est pratique lorsque, par exemple, vous avez désactivé l'appareil en appuyant par inadvertance sur la touche Marche/Arrêt ou que du liquide répandu sur la vitrocéramique a provoqué l'arrêt de la table de cuisson.

Après avoir désactivé la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt, vous avez 5 secondes pour la remettre en marche, puis 5 secondes de plus pour effleurer la touche Stop&Go et restaurer ainsi vos réglages. Durant ces 5 secondes, le voyant situé au-dessus de la touche Stop&Go clignote. Tous les réglages actifs avant l'arrêt de la table de cuisson sont restaurés.

## Arrêt automatique

Si les touches sont activées trop longtemps pendant la cuisson (par exemple, en raison d'un liquide renversé ou d'un objet placé sur les touches tactiles), toutes les zones de cuisson seront désactivées après 10 secondes. Le symbole  clignote sur l'écran.

Dans les 2 minutes qui suivent, retirez l'objet ou nettoyez le liquide renversé sur les touches tactiles, sinon la table de cuisson se désactive automatiquement. La fonction mémoire permet de rétablir les réglages les plus récents à l'aide de la touche Stop&Go.

## Arrêt du foyer de cuisson

Pour arrêter un foyer, effleurez la touche  qui lui correspond et réglez ainsi l'allure de chauffe à zéro

"0" . Pour arrêter instantanément le foyer, effleurez simultanément ses touches  et  . Un signal sonore bref retentit et "0" apparaît sur l'afficheur.

Si l'allure de chauffe de tous les foyers est réglée à "0" , la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de quelques secondes.

## Témoin de chaleur résiduelle

Dès que vous éteignez un foyer ou mettez la table de cuisson à l'arrêt, les informations suivantes s'affichent :

- "H" le foyer est brûlant;

La durée d'affichage de ces informations dépend de l'allure de chauffe précédemment réglée et de la durée de fonctionnement du foyer. Même lorsque la lettre "H" disparaît, il est possible que le foyer n'ait pas encore refroidi complètement (coupure d'électricité, présence sur le foyer d'un récipient chaud, etc.). Soyez prudent, risque de brûlures ! Au cas où une coupure d'électricité survient au moment où les foyers sont chauds, la lettre "H" clignote quand le courant est rétabli. Ce signal vous avertit que les foyers peuvent éventuellement être brûlants, surtout si la coupure d'électricité a été de courte durée.



#### **INFORMATION**

L'appareil a fait l'objet d'essais en usine au cours desquels ses foyers ont fonctionné. Pour cette raison, il se peut que le "H" clignote quelques instants lors de la première utilisation de l'appareil à votre domicile.



#### **INFORMATION**

Lorsque le "H" ne s'affiche plus, le foyer peut encore être chaud. Risque de brûlures !

## **Durée maximale de cuisson**

Pour votre sécurité, le temps de fonctionnement continu de chaque foyer est limité. La durée de cuisson maximale est calculée en fonction du dernier réglage de l'allure de chauffe. Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, le foyer s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée.

<b>Niveau</b>	<b>⌋</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>P</b>
Durée maximale de fonctionnement (heures)	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

## **Arrêt général de la table de cuisson**

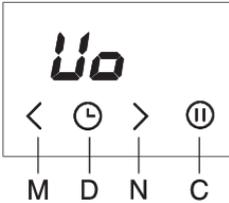
Effleurez la touche Marche/Arrêt (A) pour mettre toute la table de cuisson hors tension. L'appareil émet un signal sonore et tous les indicateurs s'éteignent, sauf les témoins de chaleur résiduelle "H" des foyers encore chauds.

# Réglages personnalisés

Vous pouvez régler le volume du signal sonore, la durée de l'alarme acoustique et les paramètres de verrouillage.

Vous pouvez activer le menu des réglages dans les 2 minutes qui suivent le raccordement de l'appareil au réseau électrique, et ceci en effleurant 3 secondes la touche Pause (Stop&Go) pendant que la table de cuisson est encore à l'arrêt.

Le premier paramètre "Uo" indiquant le volume du signal sonore apparaît sur l'afficheur du minuteur. Pour sélectionner le type de paramètre que vous voulez régler, effleurez la touche Minuteur (M,N).



**Uo** volume du signal sonore et de l'alarme  
**So** durée de l'alarme acoustique  
**Lo** Verrouillage automatique



La valeur réglée apparaît sur l'afficheur du foyer avant droit. Vous pouvez ajuster cette valeur en effleurant la touche  ou  du foyer avant droit. Pour valider et enregistrer les paramètres, effleurez 2 secondes la touche Pause (Stop&Go). Un signal sonore retentit alors. Si vous ne voulez pas enregistrer les nouveaux paramètres, fermez le menu des réglages personnalisés en effleurant la touche Marche/Arrêt.

## Volume du signal acoustique et de l'alarme (intensité sonore) « Uo »

Vous pouvez régler les valeurs suivantes :

**00** sur l'afficheur = muet (ne s'applique pas à l'alarme et au signal d'erreur)

**01** sur l'afficheur = volume minimum

**02** sur l'afficheur = volume moyen

**03** sur l'afficheur = volume maximum (par défaut)

Après chaque modification, vous entendrez un signal sonore bref correspondant au nouveau volume réglé.

## Durée de l'alarme acoustique « So »

Vous pouvez régler les valeurs suivantes :

**05** sur l'afficheur = 5 secondes

**1.0** sur l'afficheur = 1 minute

**2.0** sur l'afficheur = 2 minutes

## Sécurité enfants/Verrouillage « Loc »

Si le verrouillage automatique est activé dans le menu des réglages personnalisés, la table de cuisson se verrouille automatiquement chaque fois que vous la mettez à l'arrêt.

**00** sur l'afficheur = désactivé (réglage par défaut)

**01** sur l'afficheur = activé

# Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.

## INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.

Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !

## INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



## INFORMATION

N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.



## INFORMATION

Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.

Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.

## Tableau de dépannage et des erreurs

**Pendant la période de garantie, seul le service après-vente autorisé par le fabricant peut effectuer des réparations.**

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Toute réparation non autorisée de l'appareil peut entraîner un risque de choc électrique et de court-circuit ; par conséquent, ne l'effectuez pas. Confiez ces travaux à un expert ou à un technicien de service.

En cas de problèmes mineurs liés au fonctionnement de l'appareil, consultez ce manuel pour savoir si vous pouvez les résoudre vous-même.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou ne fonctionne pas du tout en raison d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée, la visite d'un technicien de service n'est pas gratuite, même pendant la période de garantie.

Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause
<b>Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.</b>	Contactez le service après-vente.
<b>Bip continu et affichage </b>	De l'eau s'est répandue sur la surface des touches tactiles, ou un objet a été placé sur les touches tactiles. Essuyez la surface des touches tactiles.
<b>F sur l'écran</b>	Ceci indique qu'une erreur s'est produite pendant l'opération.

Si les problèmes persistent malgré le respect des conseils ci-dessus, appelez un technicien de maintenance agréé. La réparation ou toute demande de garantie résultant d'un branchement ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, l'utilisateur prendra en charge le coût de la réparation.



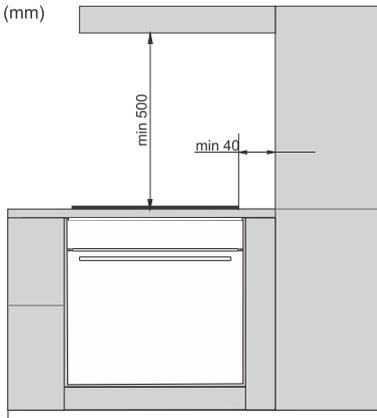
## ATTENTION !

Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant le cordon secteur de la prise murale.

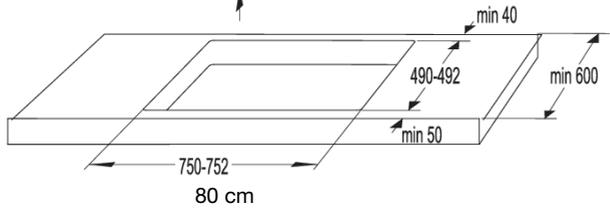
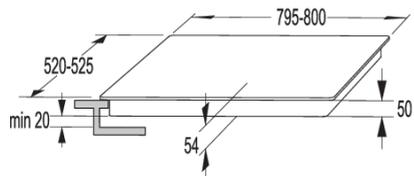
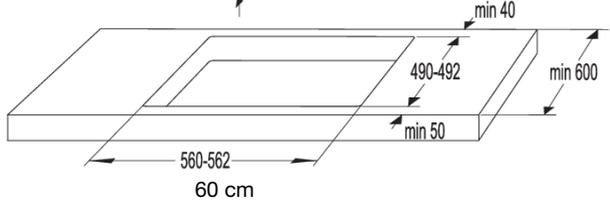
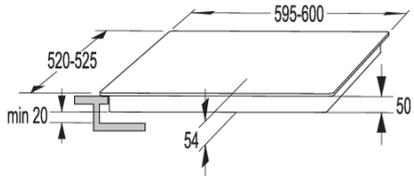
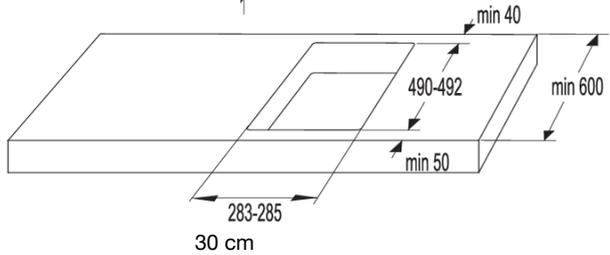
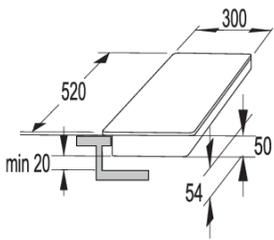
# Installation d'une table de cuisson intégrée

## Encastrement de l'appareil

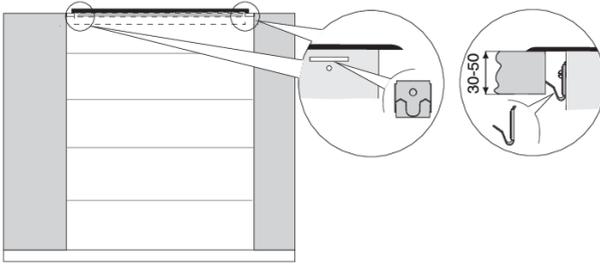
- Le plan de travail doit être complètement à niveau.
- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable.
- Branchez la table de cuisson au réseau électrique (voir les « Instructions pour le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique »).
- Placez la table de cuisson dans la découpe.



- 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.
  - Il est possible de poser des couvre-joints en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
  - La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail de 600 mm de large ou plus.
- 
- 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 500 mm.
  - 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 40 mm.
  - Il est possible de poser des couvre-joints en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.
  - La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé éventuellement à l'arrière est indiquée sur le schéma d'installation.



## Mise en place du les pattes de fixation



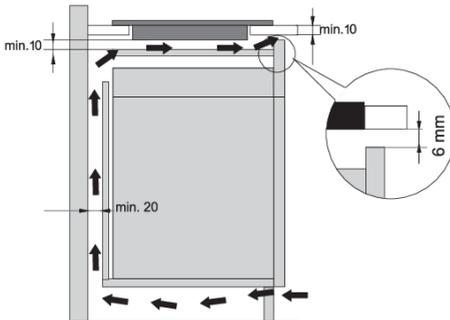
- Le plan de travail dans lequel l'appareil sera encastré doit être mis parfaitement à niveau. Protégez les chants de la découpe.
- Vissez les 4 pattes de fixation fournies avec les 4 vis fournies dans les trous et découpes situés sur les panneaux avant et arrière de la table de cuisson.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et appuyez fermement par-dessus pour assurer son positionnement correct.
- Pour attacher les pattes de fixation, n'utilisez pas de vis d'une longueur supérieure à 6,5 mm.

## Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur



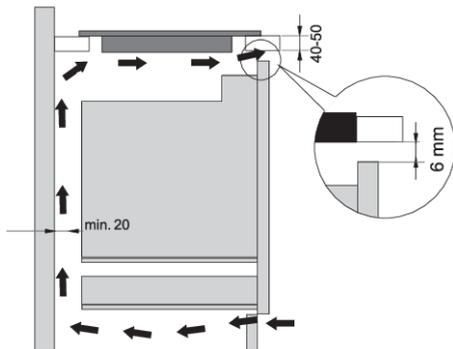
### INFORMATION

Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.



### Meuble inférieur avec tiroir

- Le panneau arrière du meuble installé sous la table de cuisson doit comporter une ouverture d'au moins 140 mm de haut sur toute sa longueur ; en façade, l'ouverture aura une hauteur de 6 mm au moins et sera découpée également sur toute la longueur du meuble.
  - Un panneau de séparation horizontal doit être installé sous la table de cuisson sur toute sa longueur. Il doit y avoir au moins 10 mm d'espace entre l'extrémité inférieure de l'appareil et le panneau de séparation. Une ventilation adéquate doit être assurée par l'arrière.
- 
- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. S'il y a un tiroir sous le meuble de cuisine, ne l'utilisez pas pour ranger de petits objets ou du papier car ceux-ci pourraient, s'ils sont aspirés par le ventilateur, endommager ce dernier et le système de refroidissement. En outre, n'utilisez pas le tiroir pour ranger du papier d'aluminium ou des substances ou liquides inflammables (tels que des aérosols). Tenez ces substances éloignées de la table de cuisson. Risque d'explosion !
  - Il doit y avoir au moins 20 mm d'espace entre le contenu du tiroir et les orifices d'entrée du ventilateur.



### Meuble inférieur avec four

- L'installation d'un four sous la table à induction est possible pour les types de four avec un ventilateur de refroidissement.
- Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée au niveau de l'ouverture pour l'installation.
- En outre, il doit y avoir une ouverture d'au moins 6 mm sur la face avant, sur toute la largeur du meuble.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

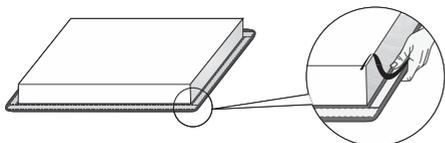
## Installation encastrée dans le plan de travail

Les appareils sans bords biseautés ni bordures décoratives peuvent être encastrés à fleur de plan.



## Installation de l'appareil

L'appareil doit être encastré exclusivement dans un plan de travail résistant à l'humidité et aux températures élevées, constitué de matériaux tels que la pierre naturelle (marbre, granit) ou le bois massif (dans ce cas les chants de la découpe devront être étanchéifiés). Si vous encastrez la table de cuisson dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, il faudra installer un châssis en bois. Ce châssis n'est pas fourni avec l'appareil. Si vous voulez encastrez l'appareil dans un plan de travail constitué d'autres matériaux, vous devrez d'abord consulter le fabricant du plan de travail et recevoir son autorisation explicite. Les dimensions internes de la découpe réalisée pour l'encastrement doivent être au moins égales aux dimensions internes de l'appareil. Cela permettra de le retirer facilement du plan de travail. Le joint d'étanchéité doit être collé sur tout le pourtour de la plaque en vitrocéramique, sur la face du dessous.



Tout d'abord, passez le cordon d'alimentation à travers la découpe. Placez l'appareil au centre de la découpe. Connectez l'appareil au réseau électrique (voir les instructions pour raccorder l'appareil). Avant de sceller l'appareil, testez son fonctionnement. Scellez la fente entre l'appareil et le plan de travail à l'aide d'une pâte à joints en silicone. La pâte à joints en silicone utilisée pour sceller l'appareil doit être résistante à la température (à au moins 160 °C). Lissez la pâte à joints en silicone à l'aide d'un outil approprié. Respectez les instructions d'utilisation de la pâte à joints en silicone sélectionnée. N'allumez pas l'appareil tant que la pâte à joints en silicone n'a pas complètement séché.



1. Mastic au silicone
2. Bande d'étanchéité

### **ATTENTION !**

Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre naturelle à certains endroits.

## Retrait de l'appareil intégré

Déconnectez l'appareil du réseau électrique. Utilisez un outil approprié pour enlever le mastic au silicone sur le pourtour de l'appareil. Retirez la table de cuisson en la poussant vers le haut par le dessous.

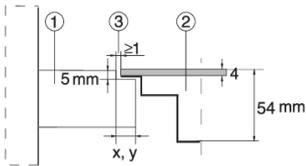
### **ATTENTION !**

Do not attempt to remove the appliance from the upper side of the counter!

### **ATTENTION !**

The service department shall only be responsible for repair and servicing of the cooking hob. Consult your specialized kitchen equipment dealer regarding the re-installation of the flush-mount cooking hob.

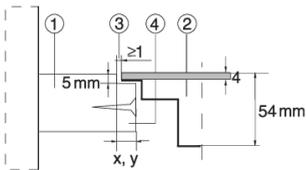
## Plan de travail en pierre



1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide

Étant donnée la marge d'erreur (tolérance) relative à la plaque en vitrocéramique de l'appareil et à la découpe du plan de travail, la largeur de l'espace vide peut être adapté (2 mm au minimum).

## Plan de travail en céramique, bois ou verre

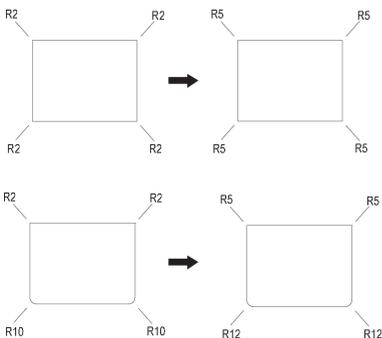


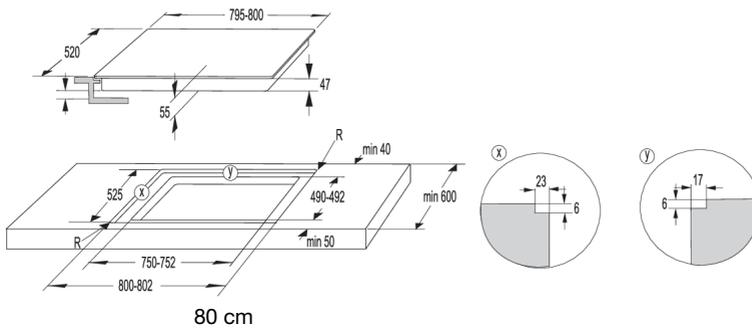
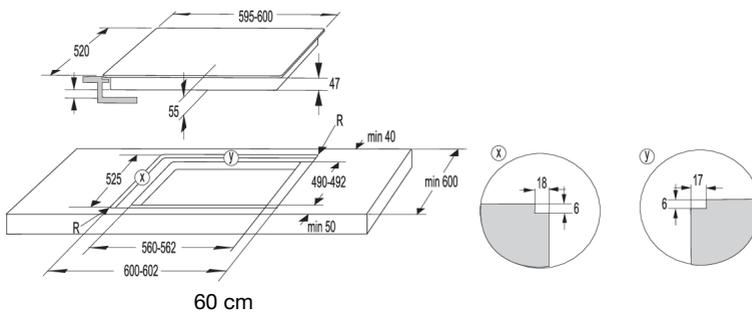
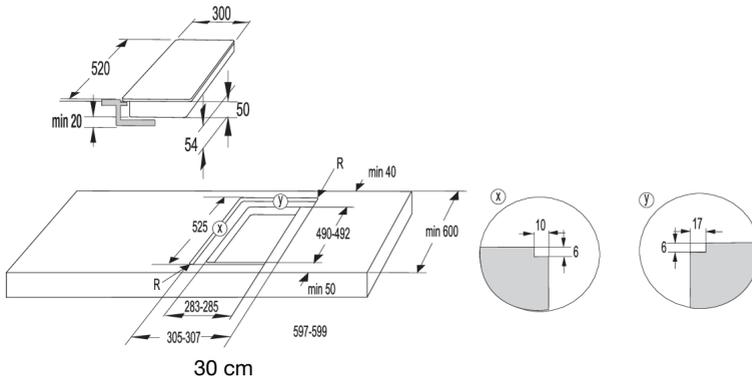
1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Châssis en bois, épaisseur 16 mm

Étant donnée la marge d'erreur (tolérance) relative à la plaque en vitrocéramique de l'appareil et à la découpe du plan de travail, la largeur de l'espace vide peut être adapté (2 mm au minimum). Posez le châssis en bois à 5,5 mm au-dessous de la face supérieure du plan de travail (voir la figure).

Lors de la découpe dans le plan de travail, respectez les rayons des coins (R10 et R2) de la plaque en vitrocéramique.

## VITROCÉRAMIQUE DÉCOUPE





**⚠ ATTENTION !**

Si le four est installé sous une table de cuisson encastree à fleur de plan, l'épaisseur du plan de travail devra être de 40 mm au moins.

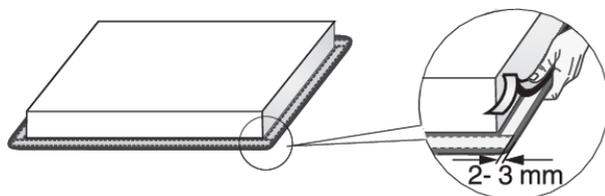
## Montage du joint en mousse



### INFORMATION

Certains appareils sont livrés avec le joint déjà monté !

Avant d'encastrer l'appareil dans le plan de travail, vous devez coller le joint en mousse sur la face inférieure de la table vitrocéramique. Retirez le film protecteur du joint en mousse. Fixez le joint adhésif sur la face inférieure de la vitrocéramique (à 2 ou 3 mm du bord). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la table vitrocéramique, sans recouvrement dans les coins. Lors de la pose du joint, faites attention à ne pas le mettre en contact avec un quelconque objet coupant ou pointu.



### ATTENTION !

N'encastrez pas l'appareil sans le joint!

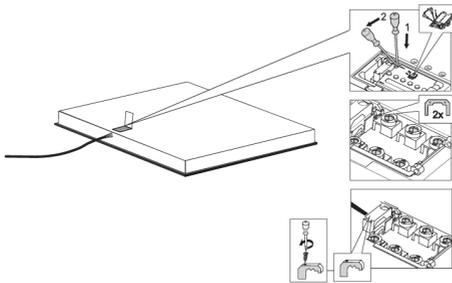
# Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique

- La protection électrique doit être conforme aux réglementations applicables.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du secteur chez l'utilisateur.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de commutation capable de déconnecter tous les pôles de l'appareil du secteur, avec un jeu minimum de 3 mm entre les contacts lorsqu'ils sont ouverts. Les dispositifs appropriés incluent des fusibles, des commutateurs de protection, etc.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

## ATTENTION !

Le raccordement doit être réalisé exclusivement par un professionnel agréé. Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

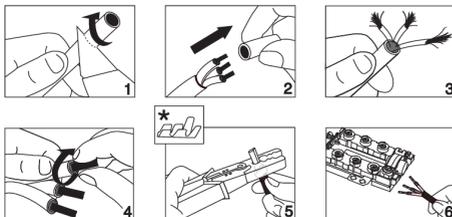
## Diagramme de raccordement



- Vérifiez la tension. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre réseau électrique (220-240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
- Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
- Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
- Les cavaliers sont fournis sur la borne de raccordement.

## Cordon d'alimentation

(appareil sans cordon d'alimentation)



- Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement :
- des câbles à gaine en PVC de type H05 V2V2 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- Le diamètre extérieur du câble doit être au moins de 8,00 mm<sup>2</sup>.

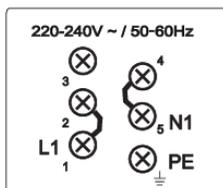
- Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

\* Les embouts ne sont pas fournis



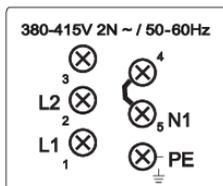
## INFORMATION

Nous vous recommandons d'utiliser des embouts de fils électriques (bornes d'extrémité).



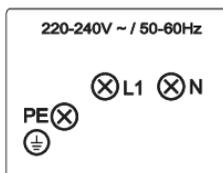
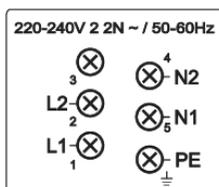
### Raccordement monophasé (32 A)

- Raccordement monophasé (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz) :
  - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.
  - Le circuit doit être équipé d'un fusible d'au moins 32 A. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 4 mm<sup>2</sup>.



### Branchement biphasé (16 A)

- 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz) :
  - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. La tension entre les lignes est de 380-415 V~. Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5. Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz) :
  - La tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220-240 V~.
  - le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.



Pour les appareils de 30 cm de large (dominos à deux foyers), seul un raccordement monophasé est possible. Le câble d'alimentation devra avoir une section de 1,5 mm<sup>2</sup> au moins.

## Branchement du cordon d'alimentation

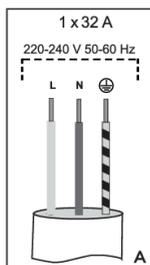
(appareil avec un cordon d'alimentation)

- L'appareil doit être branché directement sur le réseau électrique.
- Les dispositifs de déconnexion du réseau électrique doivent être conformes aux réglementations en vigueur.
- Ne rallongez pas le cordon d'alimentation et ne le faites pas passer sur des bords coupants.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes du four.

### Raccordement monophasé

Raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma A. Si votre réseau électrique ne permet pas d'utiliser un fusible de 32 A, la puissance de l'appareil doit être réduite ou limitée en conséquence.

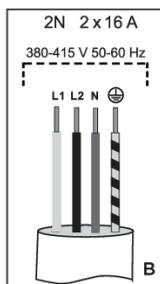
Voir le chapitre Réglages utilisateur.



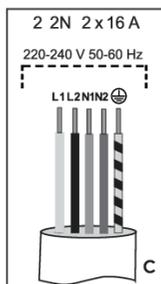
L = marron  
N = bleu  
⊕ = jaune/vert

### Connexion biphassée

- Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 1 conducteur neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma B.
- Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 2 conducteurs neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma C.



L1 = marron  
L2 = noir  
N = bleu  
⊕ = jaune/vert



L1 = marron  
L2 = noir  
N1 = bleu  
N2 = gris  
⊕ = jaune/vert  
uniquement pour les Pays-Bas !

# Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

**Le symbole** sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez 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.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

**gorenje**



697170-a5

CE