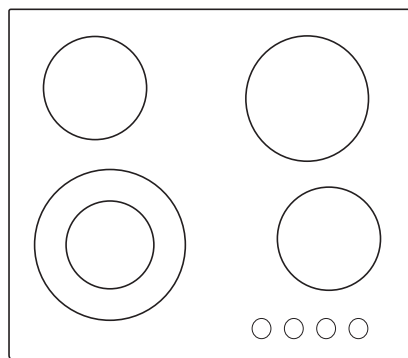


MODE D'EMPLOI
TABLE DE CUISSON
VITROCÉRAMIQUE



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



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

Tables des matières

Consignes de sécurité	4
Autres avertissements de sécurité importants	7
Avant de raccorder l'appareil	7
Description de l'appareil	8
Données techniques	8
Avant la première utilisation	8
Plan de cuisson en vitrocéramique	9
Conseils sur la batterie de cuisine	9
Conseils pour les économies d'énergie	9
Fonctionnement de la table de cuisson	10
Bouton du foyer double zone	11
Témoins de chaleur résiduelle	11
Nettoyage et entretien	12
Tableau de dépannage et des erreurs	14
Installation d'une table de cuisson intégrée	15
Encastrement de l'appareil	15
Mise en place des pattes de fixation	17
Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur	17
Installation encastrée dans le plan de travail	18
Montage du joint en mousse	22
Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique	23
Diagramme de raccordement	23
Élimination	26

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 !

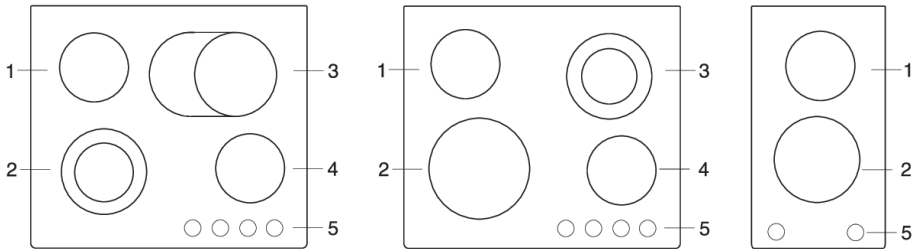
Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

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

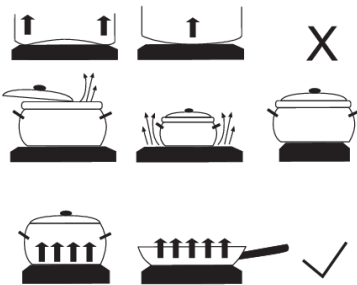
Si votre plan de cuisson est en vitrocéramique, nettoyez la surface avec une éponge humide et un détergent usuel. N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, ni d'éponges grattantes qui pourraient rayer la surface ; n'employez pas non plus de produits détachants.

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.

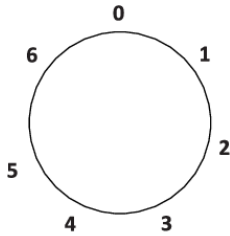
Conseils pour les économies d'énergie

- 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

Pour mettre en marche et régler les foyers, utilisez les boutons montés sur le bandeau de commandes.

Le symbole à côté de chaque bouton indique le foyer qu'il pilote.

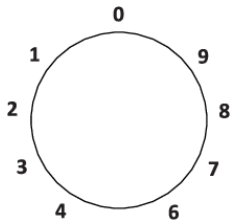


L'allure de chauffe des foyers se règle en continu (1 à 9) ou pas à pas (1 à 6).

Il est possible de tourner dans les deux sens les boutons de réglage pas à pas.

En ce qui concerne les boutons de réglage en continu, la puissance augmente quand vous les tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, et elle diminue quand vous les tournez en sens inverse.

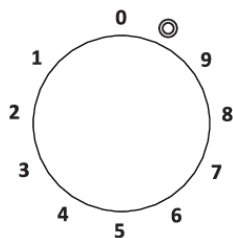
Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie.



Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes allures de chauffe.

S	E	
0	0	Foyer à l'arrêt
1	1-2	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités
2	3-4	Réchauffage
3	5-6	Réchauffage ou cuisson à feu doux de grandes quantités
4	7	Poursuite de la cuisson / friture (par ex. omelette, etc.)
5	8	Friture dans un bain d'huile
6	9	Cuisson à feu vif

Bouton du foyer double zone

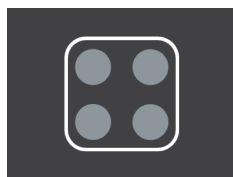


Lorsque vous tournez normalement le bouton de réglage du foyer double zone, vous activez seulement la zone centrale.

Si vous voulez mettre en marche le foyer entier, y compris son extension, tournez le bouton jusqu'au symbole situé après les chiffres ; vous entendez alors un petit « clic » ; tournez ensuite le bouton en sens inverse jusqu'à l'allure de chauffe désirée.

Pour désactiver le foyer entier, tournez le bouton dans l'autre sens jusqu'à la position 0.

Témoins de chaleur résiduelle



(selon le modèle)

Les tables de cuisson vitrocéramique sont équipées de témoins de chaleur résiduelle à l'avant du bandeau de commandes. Si l'un de ces voyant est allumé, cela signifie que le foyer correspondant est encore chaud (risque de brûlure). Quand vous éteignez un foyer, le témoin de chaleur résiduelle reste allumé tant que la température de la zone de cuisson n'est pas descendue au-dessous de 50 °C.

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.

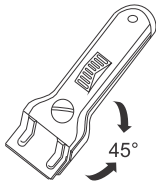
Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol 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
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Contactez le service après-vente.
Bip continu et affichage 	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.
F sur l'écran	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.

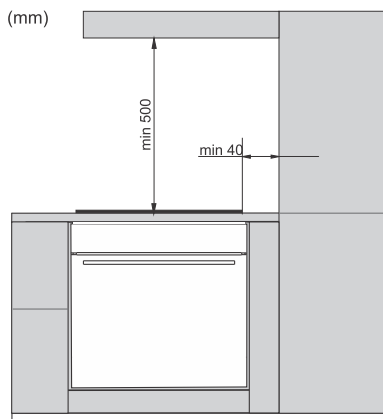
ATTENTION !

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

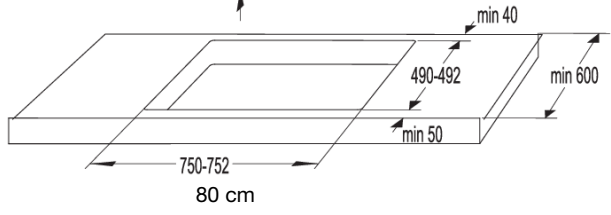
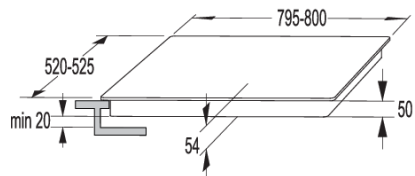
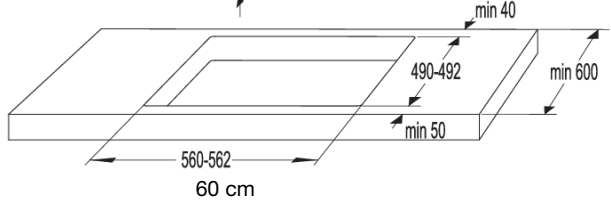
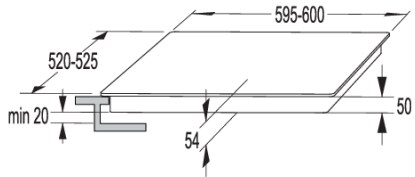
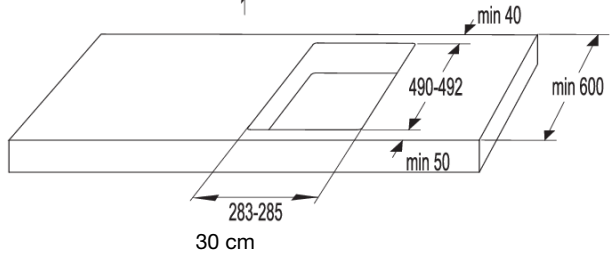
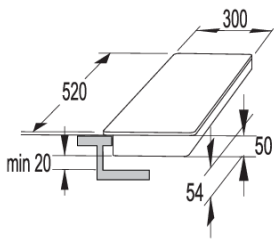
Installation d'une table de cuisson intégrée

Encastrement de l'appareil

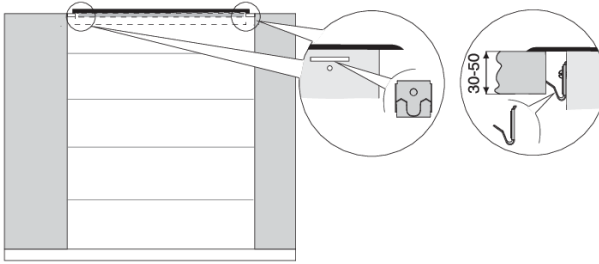
- Le plan de travail doit être complètement à niveau.
- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable.
- Branchez la table de cuisson au réseau électrique (voir les « Instructions pour le raccordement de la table de cuisson au réseau électrique »).
- Placez la table de cuisson dans la découpe.



- 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



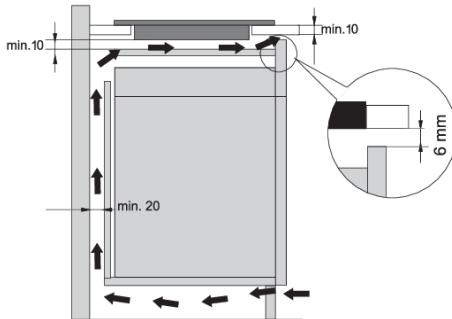
- Le plan de travail dans lequel l'appareil sera encastré doit être mis parfaitement à niveau. Protégez les chants de la découpe.
- Vissez les 4 pattes de fixation fournies avec les 4 vis fournies dans les trous et découpes situés sur les panneaux avant et arrière de la table de cuisson.
- Insérez la 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



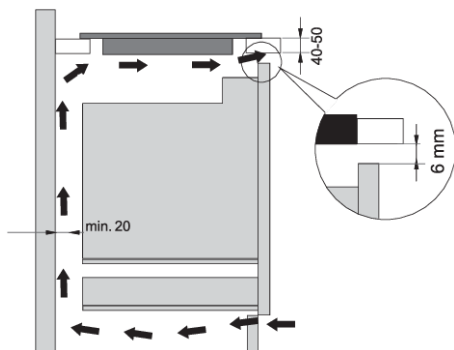
INFORMATION

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.

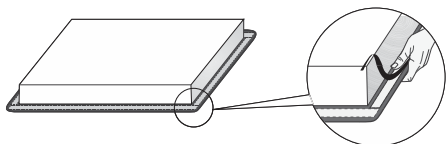
Installation encastrée dans le plan de travail

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 encastrer 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 encastrer 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.

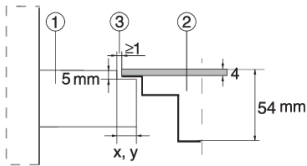
⚠ ATTENTION !

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.

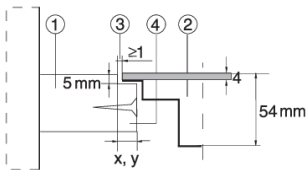
Plan de travail en pierre



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

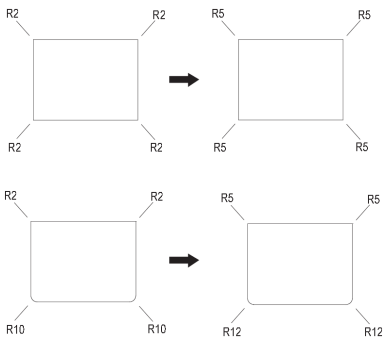


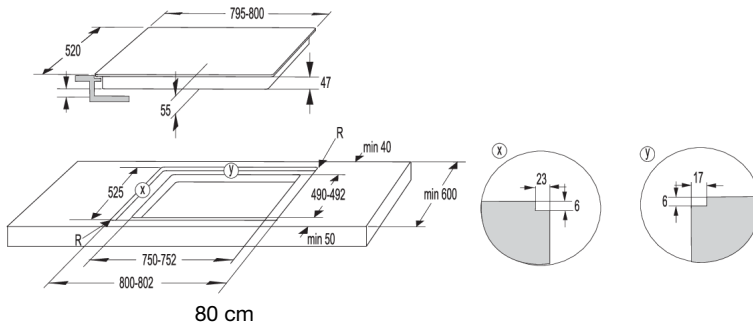
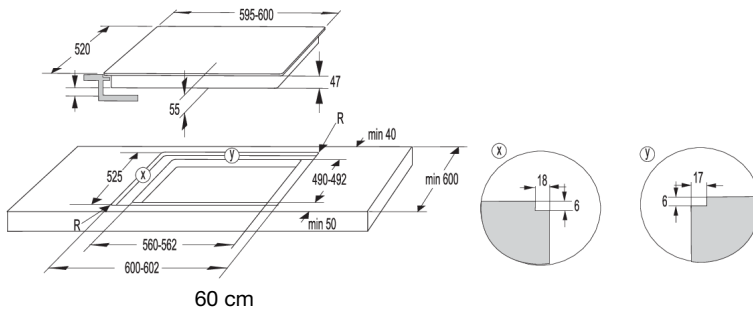
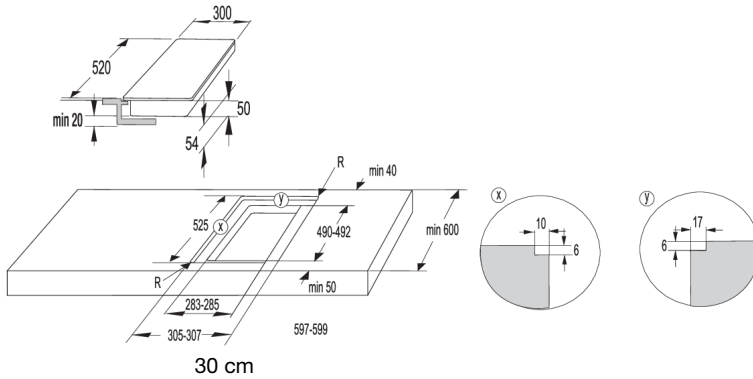
1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Châssis en bois, épaisseur 16 mm

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.

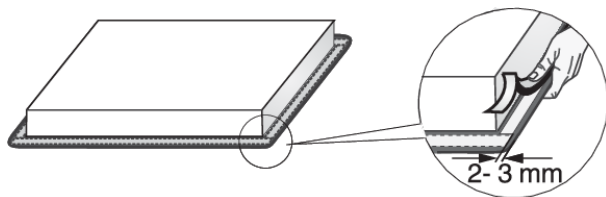
Montage du joint en mousse



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!

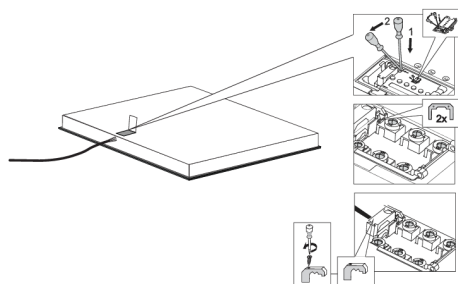
Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique

- 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.

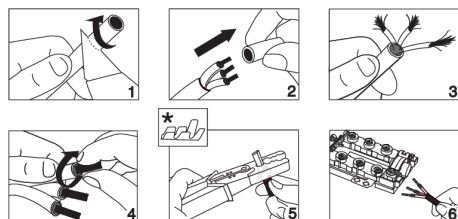
Diagramme de raccordement



- 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 mm².

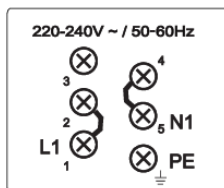
- Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

* Les embouts ne sont pas fournis



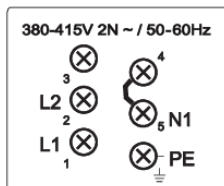
INFORMATION

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



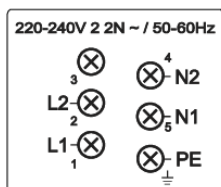
Raccordement monophasé (32 A)

- 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 mm².



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 mm².
- 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 mm².



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 mm² au moins.

Branchement du cordon d'alimentation

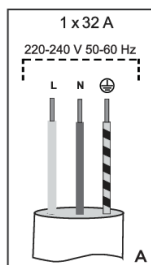
(appareil avec un cordon d'alimentation)

- 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.

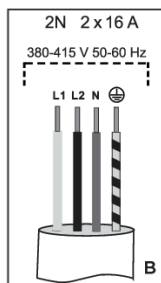
Voir le chapitre Réglages utilisateur.



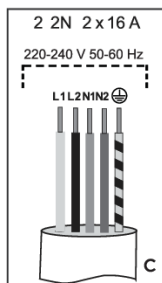
L = marron
N = bleu
⊕ = jaune/vert

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



698549-a9

CE