

gorenje

FR

BE

LU

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement



Domino encastrable à gaz



**Chère Cliente,
Cher Client,**

Ce domino encastrable à gaz et à allumage électrique est prévu exclusivement pour un usage ménager.

Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. L'emballage est pourvu dans ce but du marquage approprié.

Lorsque cet appareil sera parvenu à la fin de sa vie utile, veillez à ce qu'il n'encombre pas l'environnement et remettez-le aux déchetteries ou aux services collectant les appareils ménagers usagés.

Notice d'utilisation

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

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. EN L'ABSENCE de symbole, il convient de se reporter à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays pour installer l'appareil et l'adapter à un autre type de gaz.

Instructions de raccordements

Les raccordements doivent être effectués selon les instructions jointes à l'appareil et en conformité avec la réglementation et les normes en vigueur. Ils doivent être réalisés exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

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

Consignes de sécurité	3
Description de l'appareil.....	5
Fonctionnement des brûleurs	6
Nettoyage et entretien.....	10
Guide de dépannage	12
Installation.....	13
Raccordement au réseau électrique.....	15
Raccordement au gaz	17
Tableau des injecteurs	20
Caractéristiques techniques	21

Consignes de sécurité

- 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, à moins de les surveiller en permanence.
- ATTENTION: risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- 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 un linge mouillé.
- ATTENTION: si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression, cela pourrait entraîner un court-circuit.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système de contrôle spécial.
- Afin d'éviter tout danger, l'appareil doit être installé exclusivement par un professionnel qualifié. Durant son utilisation, un appareil de cuisson à gaz dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : laissez dégagées les ouvertures naturelles de ventilation ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.

- ATTENTION: 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.
- Si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce, fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz sur la bouteille ou sur le tuyau permanent, éteignez toutes les sources de feu (y compris les cigarettes) et aérez la cuisine. Ne mettez aucun appareil électrique en marche et appelez d'urgence un professionnel du gaz.
- Fermez également l'arrivée principale de gaz si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant un certain temps (avant de partir en vacances par exemple).
- Lorsque la table de cuisson est en service, certaines surfaces (en particulier les foyers) peuvent être très chaudes. Ne laissez pas les jeunes enfants à proximité de l'appareil et mettez-les en garde contre les risques de brûlure.
- Les matières grasses peuvent facilement s'enflammer ; soyez particulièrement vigilant lorsque vous préparez des aliments dans de la graisse ou de l'huile (pommes de terre frites). Surveillez vos fritures en permanence.
- Les foyers ne doivent pas fonctionner à vide, sans casserole.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Si vous constatez un défaut quelconque, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et contactez le Service Clients.
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes à capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, de l'utiliser seulement sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Cette recommandation s'applique aussi aux mineurs.



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

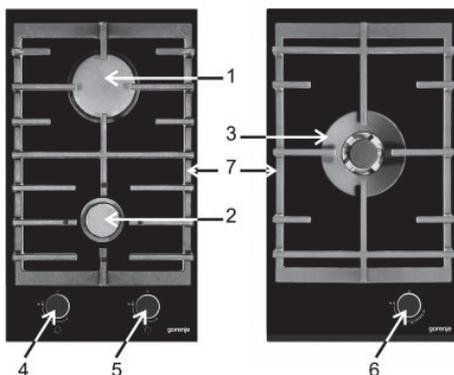
Précautions spéciales pour la vitrocéramique

- La vitrocéramique est extrêmement solide, mais elle n'est pas incassable. Si un objet lourd ou pointu tombe sur la surface, il peut l'endommager.
- ATTENTION: au cas où la vitrocéramique serait brisée:
 - éteignez immédiatement tous les brûleurs et coupez l'alimentation électrique de l'appareil,
 - ne touchez pas la surface en vitrocéramique,
 - n'utilisez pas l'appareil.
- Les grains de sable ou le fond rugueux des récipients en fer peuvent provoquer des rayures sur la vitrocéramique.
- N'utilisez pas la table de cuisson en vitrocéramique comme plan de travail, vous pourriez l'abîmer ou la rayer. Ne réchauffez jamais les aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique car vous pourriez endommager la table de cuisson ou les récipients pourraient fondre et prendre feu.

Description de l'appareil

La surface de la table de cuisson est en vitrocéramique; elle est équipée de brûleurs à gaz et de boutons de commande (selon les modèles).

1. Brûleur arrière – rapide (B)
2. Brûleur avant – auxiliaire (A1)
3. Brûleur double (Wok)
4. Boutons de commande du brûleur avant
5. Boutons de commande du brûleur arrière
6. Boutons de commande du brûleur double
7. Grille support en fonte



Boutons de commande

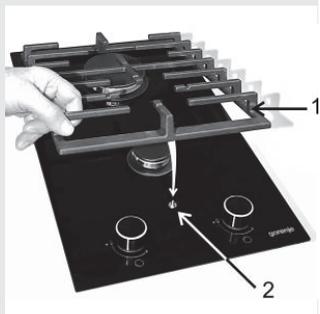
Modèle 2 feux

		L'arrivée du gaz est fermée
		Puissance maximale
		Puissance minimale

Modèle 1 feu – Brûleur double (Wok)

		L'arrivée du gaz est fermée
		Puissance maximale – couronne interne
		Puissance minimale – couronne interne
		Puissance maximale – couronnes interne, intermédiaire et externe
		Puissance minimale – couronne interne, intermédiaire et externe

Positionnement de la grille



1. Grille en fonte
2. Centrage – axe de positionnement de la grille

⚠ La grille support en fonte chauffe lorsque l'appareil est en service et reste chaude encore un moment après l'extinction des brûleurs. Par conséquent, faites toujours attention de ne pas vous brûler, même lorsque vous manipulez les boutons de commande.

La grille peut supporter un poids total de 15 kg.

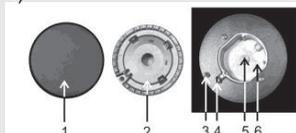
Posez les récipients sur la grille sans la heurter rudement.

Fonctionnement des brûleurs

Précautions à prendre à l'égard des brûleurs

- N'utilisez jamais les brûleurs à vide, sans casserole, ou pour chauffer la pièce.
- Maintenez la table de cuisson en bon état de propreté, car les salissures peuvent altérer le fonctionnement des brûleurs
- Pour saisir ou faire dorer vos ingrédients, réglez d'abord le brûleur au maximum puis poursuivez la cuisson à une allure réduite.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et la table de cuisson.
- Le chapeau du brûleur doit toujours être positionné avec soin sur la couronne. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.
- Sur certains modèles, les brûleurs sont équipés d'une sécurité par thermocouple. Celle-ci coupe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme (liquides qui débordent, courant d'air, etc.) et empêche le gaz de se répandre dans la pièce.
- Si la flamme s'éteint brusquement sur des modèles sans thermocouple, le gaz s'échappe dans la pièce.

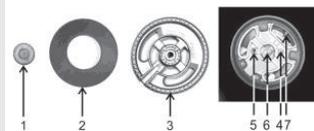
a)



a) Brûleur rapide et brûleur auxiliaire

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec support pour le chapeau
- 3 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une sécurité)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur
- 6 Coupelle du brûleur

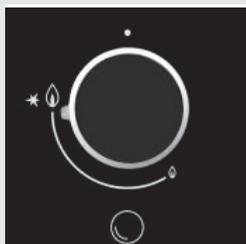
b)



b) Brûleur double (wok) – uniquement sur certains modèles

- 1 Coupelle du brûleur WOK
- 2 Chapeau du brûleur
- 3 Couronne du brûleur avec support pour le chapeau
- 4 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une sécurité)
- 5 Bougie d'allumage
- 6 Injecteur
- 7 Injecteur

Allumage et commandes des brûleurs



Modèle avec deux brûleurs:

- Les brûleurs sont commandés à l'aide des boutons correspondants. L'allure de chauffe des brûleurs est indiquée par des repères représentant une grande et une petite flamme (voir le chapitre Description de l'appareil).
- Vous pouvez tourner le bouton vers la grande flamme  vers la petite  et en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre les deux flammes.
- Les brûleurs s'allument avec l'allumeur électrique monté sur chaque brûleur (uniquement sur certains modèles).

Modèle avec un brûleur double (WOK):

- Le brûleur est commandé à l'aide du bouton. L'allure de chauffe est indiquée par des repères représentant une grande et une petite flamme (voir le chapitre Description de l'appareil).
- Tournez le bouton vers la gauche en direction de la grande flamme de la couronne interne  puis jusqu'à la petite flamme de cette couronne . Arrivé à ce point, il faut pousser le bouton pour le tourner vers la grande flamme des trois couronnes interne, intermédiaire et externe , puis plus loin vers la petite flamme des trois couronnes ; vous pouvez aussi tourner le bouton en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre la grande et la petite flamme.

 Appuyez toujours sur le bouton avant de le tourner.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide (3 kW)	220 – 260 mm
Auxiliaire (1 kW)	120 – 180 mm
Double (WOK) – flamme interne (1 kW)	120 – 180 mm
Double (WOK) – toutes les flammes (4,5 kW)	220 – 280 mm



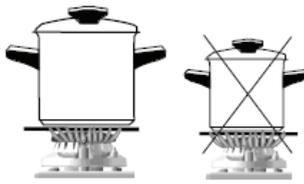
- Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton correspondant, puis tournez-le vers le réglage maximum (symbole grande flamme). La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.
- Si l'allumeur ne fonctionne pas (panne de courant ou humidité), vous pouvez allumer le gaz à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. Après l'inflammation du gaz, maintenez le bouton en position enfoncée pendant 10 secondes environ pour que la flamme se stabilise.
- Ensuite, vous pouvez régler la puissance du brûleur entre la position maximale et la position minimale, en fonction de la cuisson désirée. Nous vous déconseillons les réglages entre et car la flamme n'est pas stable et risque de s'éteindre.

Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur le bouton, tournez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer.

Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, tournez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

- Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton vers la droite sur la position Arrêt .

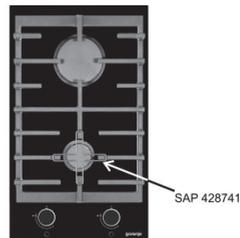
Batterie de cuisine



- Seuls les récipients aux dimensions adéquates pourront vous garantir une durée de cuisson et une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une **casserole trop petite**, cette dernière s'abîmera vite et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les **récipients sont trop grands**, l'oxygène de l'air parvient difficilement au brûleur et il en résulte un rendement réduit.

Grille pour petits récipients

Vous pourrez acheter plus tard une grille réductrice pour petits récipients. Code pour la commande: SAP 428741





Accessoire pour Wok (brûleur double)

- Utilisez l'adaptateur lorsque vous cuisinez dans un wok à fond semi-sphérique.
- Placez l'adaptateur pour wok sur la grille support.

L'appareil doit être nettoyé avec de l'eau chaude, un détergent liquide et une éponge douce. N'utilisez jamais de produits agressifs ni d'objets pointus. Humectez les débris d'aliments desséchés ou calcinés, puis nettoyez les taches avec un détergent approprié. Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec un détergent spécialement prévu pour l'inox. Étalez une fine pellicule de produit sur la surface sèche et refroidie à l'aide d'un chiffon sec et bien absorbant. Frottez dans le sens du traitement de surface. Pour enlever les taches résistantes, frottez-les d'abord avec une éponge humide, puis essuyez la surface avec un torchon sec pour la faire briller. N'utilisez jamais pour l'inox des produits destinés à l'aluminium.

Brûleurs

Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent destiné à laver la vaisselle à la main.

- Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres, car ce sont elles qui assurent le fonctionnement impeccable des brûleurs.
- Il faut également nettoyer la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les orifices sur la couronne soient toujours propres et non obstrués.
- Après le nettoyage, essuyez soigneusement toutes les pièces avec un torchon sec et remettez-les bien en place.
- Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.

Note:

Les chapeaux des brûleurs sont revêtus d'émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement des brûleurs.

Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique

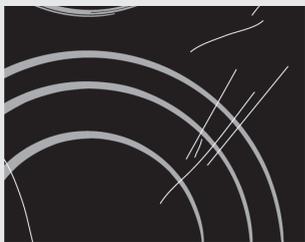


fig. 1



fig. 2

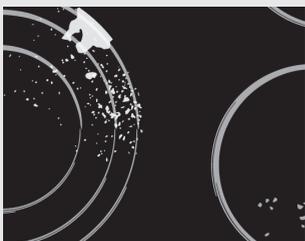


fig. 3



fig. 4

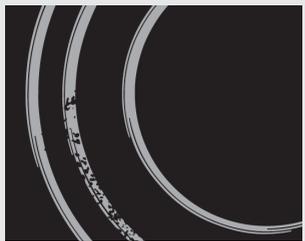


fig. 5

Après chaque utilisation, attendez toujours le **refroidissement complet de la surface vitrocéramique** avant de 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, essuyez la poussière ou les dépôts éventuels sur la table de cuisson et sur le fond des récipients car ils pourraient abîmer la vitrocéramique (fig. 1).

Attention: les tampons métalliques, les éponges grattantes et les détergents abrasifs peuvent rayer la surface ; les produits agressifs en aérosol et les nettoyeurs liquides non appropriés peuvent aussi abîmer la surface (fig. 1 et 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (fig. 2).

Pour enlever **les salissures légères**, utilisez une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (fig. 3).

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. (fig. 3).

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 (fig. 3).

Enlevez **les taches carbonisées** à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (fig. 4). Faites attention à ne pas vous blesser !

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

Le changement de couleur de la vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson ou la solidité de sa surface. Cela provient le plus souvent de la carbonisation des taches, ou du frottement des récipients inadaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre). Il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine.

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

Les réparations doivent être effectuées par des professionnels. Les interventions réalisées par des personnes non qualifiées sont extrêmement dangereuses. Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en désarmant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur. Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entrez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à notre service après-vente.

Note: Vous pouvez cependant remédier vous-même à quelques anomalies en vous reportant aux conseils ci-dessous.

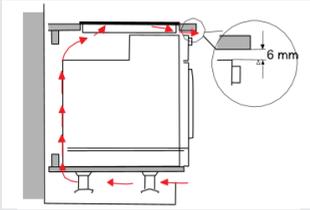
Important

Les prestations du Service Après-Vente réalisées à domicile durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouvel utilisateur.

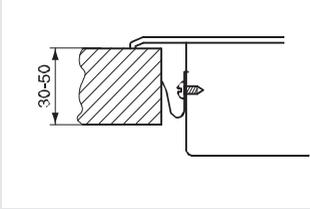
Voici quelques conseils qui vous permettront de résoudre les petits problèmes les plus courants.

Anomalie	Cause	Remède
La flamme n'est pas stable.	L'arrivée du gaz est mal réglée.	Un professionnel doit vérifier l'arrivée du gaz.
La flamme du brûleur change tout à coup.	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces du brûleur.
L'allumage du brûleur est très lent.	Les pièces du brûleur ont été mal remises en place.	Remettez correctement en place les pièces du brûleur.
La flamme s'éteint après s'être allumée.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps ou assez fort sur le bouton.	Appuyez plus longtemps sur le bouton. Avant de le relâcher, appuyez fermement dessus.
La grille porte-casserole a changé de couleur.	Phénomène normal dû aux températures élevées.	Nettoyez la grille support avec un produit d'entretien pour le métal.
L'alimentation électrique générale ne fonctionne pas.	Le fusible a peut-être sauté.	Vérifiez l'état du fusible et remplacez-le si nécessaire.
L'allumeur électrique des brûleurs ne fonctionne plus.	Des résidus de nourriture ou de détergent se sont incrustés entre la bougie et le brûleur.	Démontez le brûleur et nettoyez avec précaution l'interstice entre le brûleur et la bougie.
Les chapeaux des brûleurs sont sales.	Ces salissures sont normales.	Nettoyez les chapeaux avec un produit d'entretien pour le métal.



- Seuls les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement peuvent être encastrés sous cette table de cuisson.
- Avant d'installer le four, il faudra retirer le panneau arrière du meuble d'encastrement ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, il est également indispensable de ménager une ouverture d'au moins 6 mm de haut sur toute la longueur du meuble.

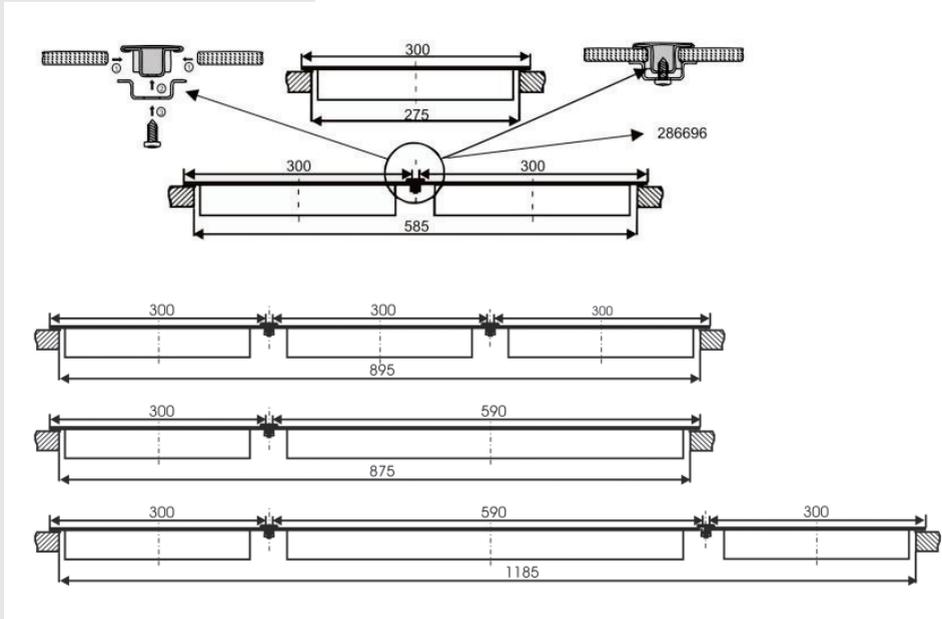
Procédure d'installation



- Le plan de travail doit être mis parfaitement à l'horizontale.
- Protégez convenablement les surfaces découpées.
- Fixez les 4 pattes de fixation jointes avec les 4 vis jointes sur les faces droite et gauche de la table de cuisson
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique et au gaz (voir les instructions des chapitres "Raccordement au réseau électrique" et "Raccordement au gaz").
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et appuyez fermement par-dessus.

Installation de plusieurs tables de cuisson

Si vous installez côte à côte plusieurs tables de cuisson, il faudra les séparer par une barrette de jonction que vous pouvez acheter séparément (code 286696).



- Le raccordement doit être effectué exclusivement par un professionnel qualifié. La mise à la terre de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques de la table de cuisson est apposée sous l'appareil.
- La table de cuisson est prévue pour le raccordement à un réseau de 230 V CA. L'installation électrique doit comporter un dispositif de coupure séparant du circuit tous les pôles de l'appareil, et les contacts en position ouverte doivent être séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- La table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.
- Lorsque le raccordement sera terminé, les fils dénudés et les câbles isolés sous tension devront être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

ATTENTION!

- Avant toute intervention ou réparation, mettez l'appareil hors tension. Il doit être raccordé en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma des connexions. Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé .
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.
- Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

Schéma des connexions

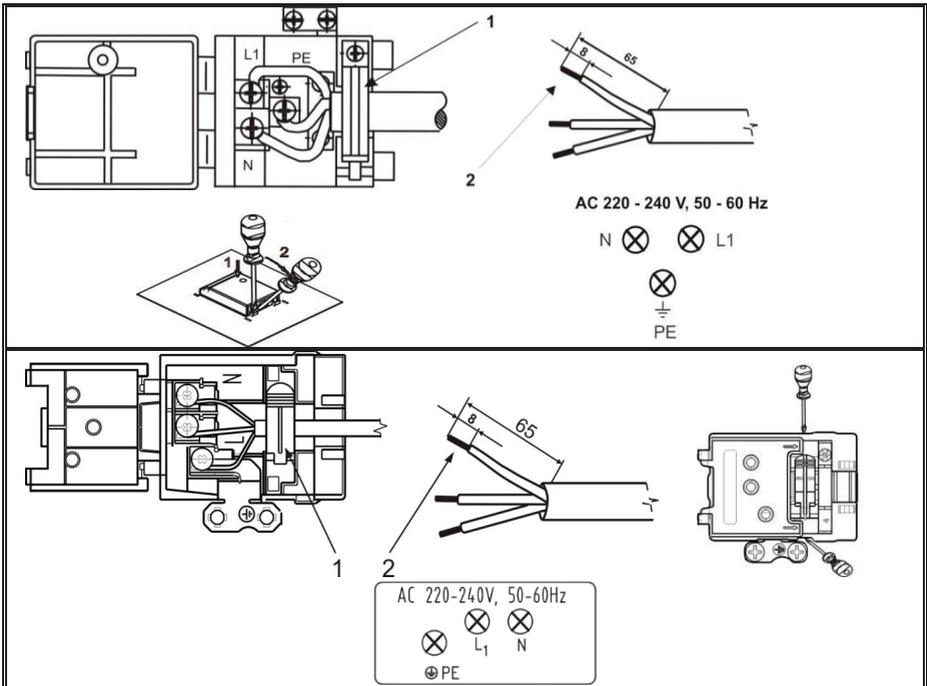
- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez d'abord si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Un électricien devra

vérifier cette tension (230 V avec Neutre) à l'aide d'un voltmètre.

- Positionnez le câble à l'arrière de l'appareil de façon à ce qu'il ne touche pas le panneau arrière de la table de cuisson, car celui-ci peut chauffer lorsqu'elle est en service.

Pour le raccordement électrique on peut utiliser:

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



RACCORDEMENT MONOPHASÉ

1. Clip protégeant le câble contre l'arrachement
2. Extrémité des conducteurs torsadée et aplatie

Raccordement au gaz

Consignes de sécurité

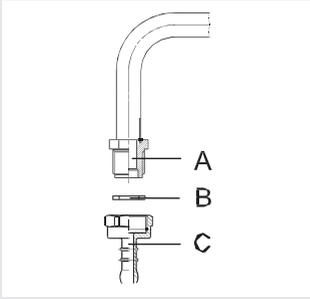
- L'appareil doit être raccordé selon les réglementations et normes en vigueur. Il ne peut être utilisé que dans une pièce bien aérée. Lisez attentivement la notice avant de procéder au raccordement.
- Avant de commencer l'installation, vérifiez tout d'abord si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau (type de gaz et pression) correspondent aux spécifications de l'appareil.
- Les spécifications de l'appareil concernant son raccordement au gaz figurent sur sa plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas prévu pour être raccordé à un conduit d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. Il est primordial d'assurer une aération suffisante.

Raccordement

- L'appareil doit être raccordé conformément aux prescriptions de votre fournisseur de gaz.
- La table de cuisson est équipée d'un raccord mécanique fileté ISO-7-1 R½ pour le raccordement au gaz à droite.
- L'appareil est fourni avec un embout pour le tuyau de gaz liquéfié (butane ou propane en bouteille) et un joint d'étanchéité non métallique.
- Lors du branchement, il faut retenir fermement le raccord coudé R½ pour qu'il ne tourne pas.
- Vous pouvez utiliser des joints d'étanchéité métalliques ou non métalliques. Les joints non métalliques doivent être à usage unique et leur épaisseur ne doit pas se déformer de plus de 25%.
- L'appareil doit être raccordé à la source de gaz liquéfié par un tuyau flexible certifié.
- Le tuyau ne doit pas toucher le panneau inférieur de la table de cuisson, ni l'arrière et/ou le dessus d'un four qui serait installé à proximité.
- Si le meuble de cuisine sous la table de cuisson comporte un four encastrable, ce dernier devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement. De plus, le flexible de raccordement au gaz devra être entièrement en métal (en acier inoxydable par exemple). Ce flexible ne devra pas toucher la paroi supérieure du four ni le panneau inférieur de la table de cuisson.
- Le tuyau flexible doit être installé de façon à ne pas toucher les parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple un tiroir) et ne doit pas traverser un espace où il pourrait être comprimé.



Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.



Pièces de raccordement

A Raccord mécanique fileté ISO-7-1 R $\frac{1}{2}$

B Joint non métallique d'une épaisseur de 2 mm

C Embout du tuyau flexible pour le gaz liquéfié en bouteille

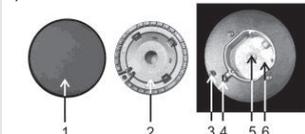
Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et avoir un cône bleu-vert bien tendu. Si elle n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation des brûleurs et lisez ensemble la notice d'utilisation.

Adaptation à un autre type de gaz

- Seul un professionnel agréé par la compagnie de distribution du gaz ou par le service après-vente est habilité à réaliser l'adaptation.
- Il n'est pas nécessaire de retirer l'appareil du plan de travail pour l'adapter à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'alimentation en gaz.
- Remplacez les injecteurs existants, dont la puissance nominale est spécifiée, par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi (voir le tableau des injecteurs ci-dessous).
- En cas d'adaptation au gaz liquéfié (butane ou propane), la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée à fond.
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais plus d'un tour et demi par rapport à sa position « serrée à fond ».
- Une fois l'adaptation terminée, collez sur les anciennes caractéristiques une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé.
- Enfin, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.

Brûleurs de la table de cuisson (selon le modèle)

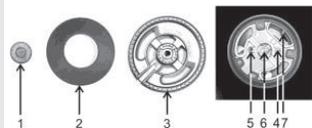
a)



a) Brûleur rapide et brûleur auxiliaire

- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur avec support pour le chapeau
- 3 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une sécurité)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur
- 6 Coupelle du brûleur

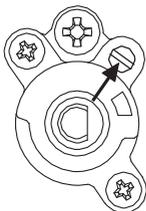
b)



b) Brûleur double (wok) – uniquement sur certains modèles

- 1 Coupelle du brûleur WOK
- 2 Chapeau du brûleur
- 3 Couronne du brûleur avec support pour le chapeau
- 4 Thermocouple (seulement sur certains modèles équipés d'une sécurité)
- 5 Bougie d'allumage
- 6 Injecteur
- 7 Injecteur

Éléments de réglage



Pour accéder aux éléments de réglage:

- Retirez la grille support, les couronnes et les chapeaux des brûleurs;
- Enlevez les boutons de commandes et leur joint d'étanchéité.

Robinets de gaz (différents selon le brûleur)

Modèle avec 2 brûleurs

Vis de réglage du ralenti sur le modèle avec 2 brûleurs.

Modèle avec 1 brûleur double (wok)

Vis de réglage du ralenti sur le modèle avec un seul brûleur double:

La vis réglant le ralenti de la couronne intérieure se trouve au centre du robinet.

La vis réglant le ralenti de la couronne extérieure est positionnée sur le côté.

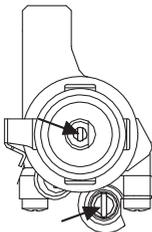


Tableau des injecteurs

Type de gaz, Indice de Wobbe (W) et pression		Brûleur auxiliaire		Brûleur rapide	
		Max	Min	Max	Min
Gaz naturel H W=45,7÷54,7 MJ/m ³ Gaz naturel E, E+ W=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, P=20 mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consommation (l/h)	95,2	34,4	285,6	72,4
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	72X	•	128H3	•
	Code de l'injecteur	690771		438244	
Gaz liquéfié 3+, 3B/P W=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 P=30 mbar	Puissance nominale (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consommation (l/h)	72,7	26,2	218,1	55,3
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	50	24	85	33
	Code de l'injecteur	690780		690782	

Type de gaz, Indice de Wobbe (W) et pression		Brûleur double (wok)			
		Max		Min - flamme interne	Min - flammes intermédiaire et externe
Gaz naturel H W=45,7÷54,7 MJ/m ³ Gaz naturel E, E+ W=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, P=20 mbar	Puissance nominale (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consommation (l/h)	76,2/400,2		34,3	181,0
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	70H1	147H3	•	•
	Code de l'injecteur	438921	438922		
Gaz liquéfié 3+, 3B/P W=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 P=30 mbar	Puissance nominale (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consommation (l/h)	58,2/305,6		26,2	138,3
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	44	95	27	66
	Code de l'injecteur	438974	438975		

- Les vis de réglages sont prévues pour le gaz liquéfié en bouteille. Pour le gaz naturel, il faut procéder à un nouveau réglage du débit (cependant, ne desserrez pas la vis de plus d'un tour et demi par rapport à sa position « serrée à fond »).
- **Le brûleur double a 2 injecteurs. L'injecteur mentionné dans la colonne de gauche du tableau doit être monté au centre du brûleur, tandis que l'injecteur de la colonne de droite doit être monté sur le côté.
- La puissance indiquée pour les brûleurs tient compte du pouvoir calorifique supérieur (PCS) du gaz.

Attention:

Seul un professionnel agréé par la compagnie du gaz ou un technicien du service après-vente est habilité à procéder à cette intervention.

Lorsque l'adaptation est terminée, collez sur les anciennes caractéristiques une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé, puis vérifiez à nouveau l'étanchéité de tous les raccords et le bon fonctionnement de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Type	4108	4109
Modèle	GC341UC	GCW341UC
Dimensions de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) en mm	46/300/510	46/300/510
Tension du secteur	230 V ~	230 V ~
Tension de service	230 V ~, 50 Hz	230 V ~, 50 Hz
Brûleurs	A1 = brûleur auxiliaire B = brûleur rapide	Brûleur double (wok)
Avant	1kW / A1	\
Arrière	3kW / B	\
Puissance totale des brûleurs (kW)		4,2
Débit total des brûleurs pour le gaz liquéfié (g/h)	290,8	305,6
Type de gaz indiqué sur la plaque signalétique	G 20 – 20mbar	G 20 – 20mbar
Raccordement au gaz à droite	EN 10226 R1/2	EN 10226 R1/2
Catégorie (GB)	II2H3B/P	II2H3B/P
Classe	3	3

* L'appareil est encastré sur une hauteur de 64 mm.

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO 66/2014				
	Symbole	Unité	Valeur	Valeur
Nom du fournisseur ou marque de fabrique			GORENJE	GORENJE
Identification du modèle			4108	4109
Type de table de cuisson				
Nombre de brûleurs			2	1
Efficacité énergétique par brûleur	EE _{brûleur}			
Brûleur auxiliaire		%	-	-
Brûleur rapide		%	55,1	-
Brûleur double (wok)		%	-	54,1
Efficacité énergétique de la table de cuisson	EE _{table}	%	55,1	54,1

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

La notice d'utilisation de l'appareil est également disponible sur notre site web: www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com/> >

706033

