

731579/01

EN **INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION**
Built-in Electric hob

FR **NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**
Table de cuisson électrique encastrable

gorenje

**Chère Cliente,
Cher Client,**

Cet appareil est destiné à un usage ménager.

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

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

Notice d'utilisation

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Elle est rédigée pour différents modèles, et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

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.

**Instructions de
raccordement**

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions de la notice jointe à l'appareil et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sur la face inférieure de la table de cuisson.

Le fabricant s'efforce d'apporter des améliorations continues. C'est pourquoi le texte et les illustrations de cette notice peuvent être modifiés sans préavis.

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

Consignes de securite	14
Installation	15
Raccordement au réseau électrique	16
Caractéristiques techniques	17
Fonctionnement	18
Garantie et dépannage	22
Nettoyage et entretien	23

CONSIGNES DE SECURITE

- 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 laissez pas les jeunes enfants sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ils risqueraient de se brûler.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et 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 enfants s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

 Sur une table de cuisson, les fritures à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer. Surveillez-les en permanence (surtout les frites). 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.

 Risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur l'appareil.

 N'utilisez pas votre appareil si elle est fêlée. Si une fente apparaît, coupez immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil. Risque de choc électrique.

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

• Ne posez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles et objets similaires sur l'appareil, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

• Il n'est pas possible de mettre l'appareil en marche avec un programmateur externe ou une télécommande.

• N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

• Si un autre appareil électrique est branché à proximité de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas l'appareil chaud.

• Ne rangez pas sous l'appareil des produits inflammables ou sensibles à la chaleur (détergents, aérosols, etc.).

• En cas de dysfonctionnement, mettez immédiatement l'appareil hors tension et contactez le service après-vente.

• Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur.

• Ne raccordez pas l'appareil au réseau électrique par l'intermédiaire d'une rallonge ou d'une multiprise, car elles n'offrent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe avec une prise multiple).

• Connectez l'appareil par un raccordement permanent.

• L'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.

• Les foyers de cuisson ne doivent pas fonctionner à vide, sans casseroles.

• La table de cuisson ne doit pas être utilisée comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.

• La préparation d'aliments dans les récipients en plastique ou aluminium est interdite. Ne pas poser d'objets en plastique ou aluminium sur la table de cuisson chaude.

 Attention à ne faire tomber aucun objet ou de la vaisselle sur la surface en vitrocéramique. Tout objet, même léger (une salière par exemple) peut fissurer ou endommager la plaque en vitrocéramique.

• Si l'appareil est encastré au-dessus d'un four à pyrolyse, il est préférable de ne pas l'utiliser lorsque le four est allumé car la protection contre la surchauffe de la table de cuisson pourrait se déclencher.

• Après avoir utilisé la table de cuisson, la débrancher de l'interface utilisateur. Ne vous fiez pas du détecteur de casserole.

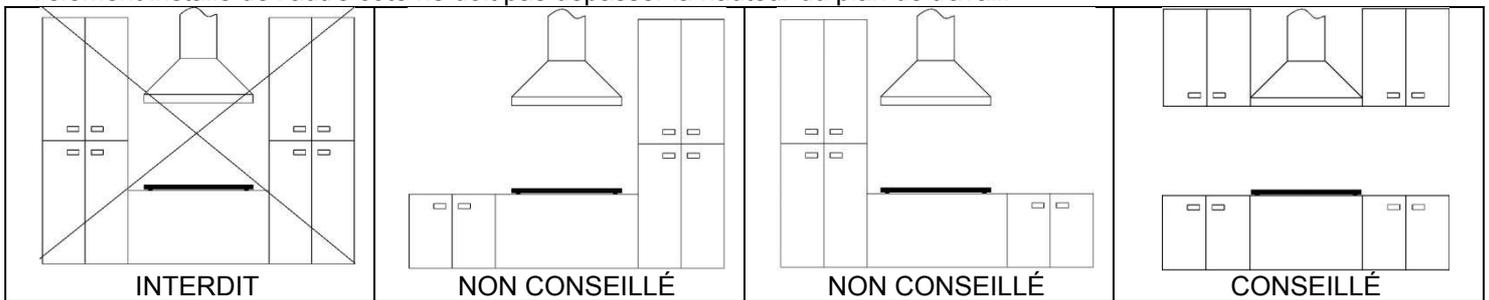


Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.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

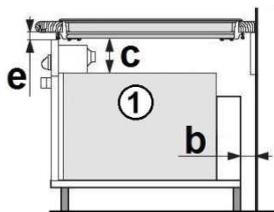
INSTALLATION

Consignes de sécurité

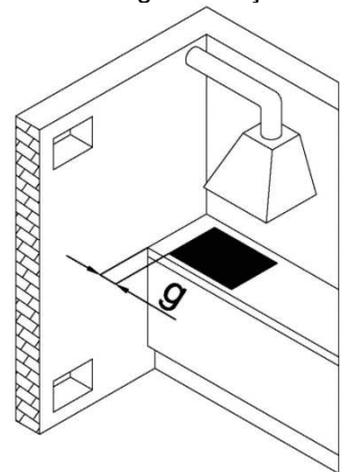
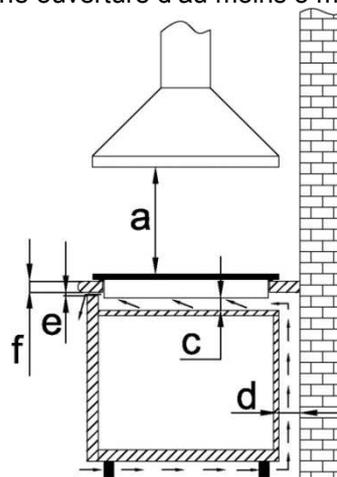
- L'appareil doit être encastré dans le plan de travail exclusivement par un professionnel qualifié.
- Les placages et autres finitions du plan de travail doivent être assemblés avec un adhésif réfractaire (100°C), afin d'éviter qu'ils ne se décollent ou se déforment.
- Idéalement, l'appareil doit être installé avec beaucoup d'espace de chaque côté. Étant donné sa classe de protection contre l'incendie, l'appareil peut être encastrée à côté d'un meuble plus haut que le plan de travail, mais dans ce cas, l'élément installé de l'autre côté ne doit pas dépasser la hauteur du plan de travail.



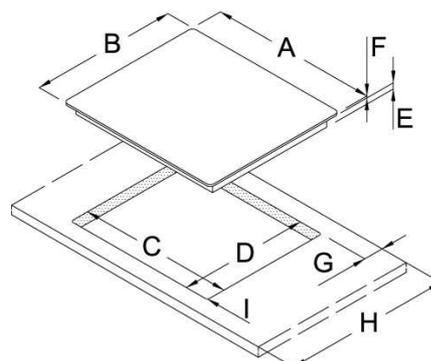
- Des profils de finition en bois massif ne peuvent être posés pas sur le plan de travail.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à côté de la table de cuisson, la distance entre ce meuble et l'appareil doit être au moins de 250mm.
- Toutes les dimensions et distances à prendre pour le bon fonctionnement de l'appareil sont indiqués dans les chiffres ci-dessous
- Le meuble sous la table de cuisson ne doit comporter aucun tiroir. Si le meuble intègre une étagère, celle-ci doit être éloignée d'au moins 60 mm de la surface inférieure du plan de travail. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas comme rangement.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés suffisamment haut pour ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être conforme aux instructions de montage de la hotte et ne pas être inférieure à 700 mm.
- Mettez en place les éléments muraux et la hotte aspirante avant d'installer l'appareil afin de ne pas l'endommager.
- Une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un réfrigérateur congélateur, d'un congélateur, d'un lave-linge, d'un lave-linge séchant ou d'un sèche-linge.
- Seuls les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement ^① peuvent être installés sous cette table de cuisson.
- Avant d'encastrer un four, il convient de retirer le panneau arrière du meuble de cuisine sur toute la largeur de la découpe destinée à la table de cuisson. Par ailleurs, une ouverture d'au moins 5 mm doit être ménagée en façade.



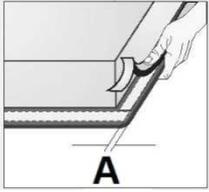
a	≥ 800 mm
b	≥ 50 mm
c	≥ 60 mm
d	≥ 40 mm
e	≥ 5 mm
f	25-40 mm
g	≥ 250 mm



A (mm)	600
B (mm)	520
C (mm)	560
D (mm)	490
E (mm)	40
F (mm)	5
G (mm)	≥ 50
H (mm)	≥ 600
I (mm)	≤ 7



Pose du joint en mousse



Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure du verre le joint en mousse fourni.

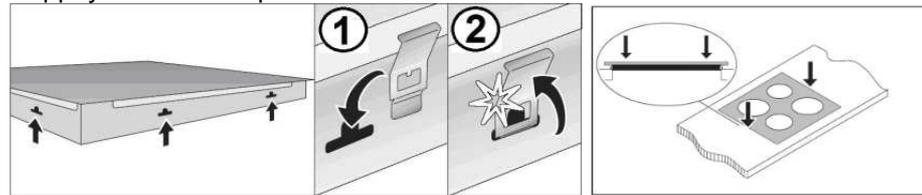
N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !

Pour poser le joint, procédez de la façon suivante :

- Retirez la bande adhésive qui protège le joint ;
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure du verre, à $A=2$ ou 3 millimètres du bord. Le joint doit être collé sur tout le pourtour du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

Procédure d'installation

- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau ;
- Protégez les surfaces découpées avec un vernis spécial, du caoutchouc au silicone ou de la résine pour éviter tout gonflement dû à l'humidité. Les matériaux utilisés doivent être thermorésistants ;
- Mettez en place les ressorts fournis ;
- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe ;
- Insérez la table de cuisson dans la découpe ;
- Appuyez fortement par-dessus.



RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement ne doit être réalisé que par un professionnel qualifié.
- Le dispositif de protection du système doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez ou retirez les cache-bornes.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans l'habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, intercalez un dispositif de sectionnement omnipolaire entre l'appareil et le départ du circuit. Ce dispositif devra ouvrir les contacts pour tous les pôles, permettant ainsi une coupure totale en cas de surtension de catégorie III.
- Les pièces conductrices et isolées doivent être protégées de façon à éviter tout contact accidentel.



- Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Raccordez-le selon la tension du réseau et en observant le schéma de connexion électrique fourni. Raccordez le conducteur de terre à la borne repérée par le symbole standard de mise à la terre.
- Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide du serre-câble qui le protège contre l'arrachement accidentel.
- Après avoir effectué le raccordement, allumez tous les brûleurs pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.
- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, en raison de la température élevée de ce dernier durant le fonctionnement.

Adaptation de base des capteurs à l'environnement

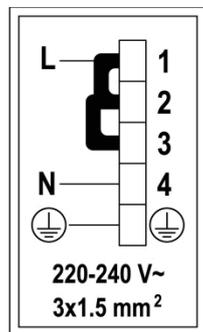
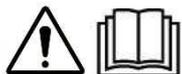
Après chaque branchement au secteur, procédez à l'adaptation de base qui garantit la fonction optimale des capteurs. Tous les afficheurs s'allument pendant quelques secondes. Pendant l'adaptation des capteurs il ne doit y avoir aucun objet. A défaut, l'adaptation s'arrête jusqu'au retrait des objets. Pendant ce temps vous ne pouvez pas utiliser la table de cuisson.

Étalonnage initial de l'unité de commande

Avant d'utiliser l'appareil, étalonnez les capteurs pour adapter leur sensibilité aux conditions ambiantes et de l'utilisateur. Chaque fois que vous branchez l'appareil ou qu'il y a une perte de puissance qui entraîne le réarmement de l'unité de commande, la sensibilité des capteurs se réadapte chaque fois que vous appuyez sur le capteur de verrouillage. La première fois que vous touchez le capteur de verrouillage, respectez les conditions suivantes :

- Ne portez pas de gants.
- Le doigt doit être propre.
- Touchez la vitre (délicatement).

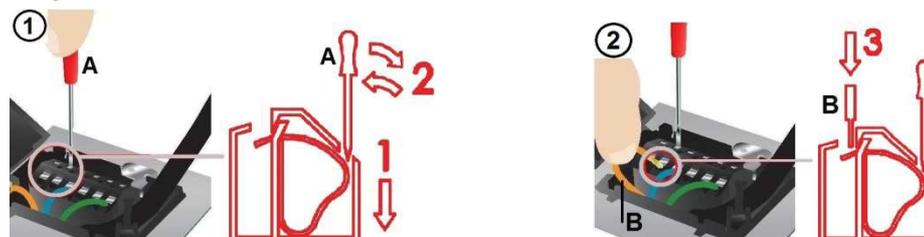
Schéma de connexion



Pour le branchement utiliser des câbles harmonisés comme le H05V2V2-F (90°C), ou possédant des caractéristiques équivalentes ou meilleures.

PHASE	L	MARRON
TERRE		JAUNE / VERT
NEUTRE	N	BLEU

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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

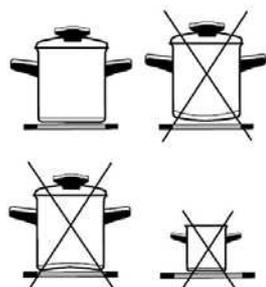
731579/01	
P _{TOT}	3000 W
Tension d'alimentation	220-240 V~
Fréquence d'alimentation	50/60 Hz

	Ø 14 cm / 1,2 kW
	Ø 18 cm / 1,8 kW

Avant la première utilisation

- Enlevez tous les emballages protecteurs et les autocollants.
- Nettoyez la table de cuisson exclusivement avec un linge humide puis essuyez-la.
- Veillez à ce que les foyers de cuisson et les casseroles soient toujours propres et secs, pour une transmission de chaleur idéale et pour que la surface en céramique ne s'abîme pas.
- Ne pas poser sur les foyers de cuisson les casseroles mouillées ou les couvercles recouverts de vapeur d'eau. L'humidité abîme les foyers de cuisson.
- Ne pas refroidir les casseroles chaudes sur des foyers de cuisson froids (non utilisés) car sous la casserole se forme la condensation qui accélère la corrosion.

Casseroles



- Utilisez des casseroles de qualité avec un fond droit et stable.
- La transmission de chaleur est meilleure quand le diamètre du fond de la casserole correspond au diamètre du foyer de cuisson et quand la casserole est placée au milieu du foyer de cuisson.
- Pour la cuisson dans les casseroles en verre thermorésistant ou en porcelaine, respectez les conseils du producteur des casseroles.
- Attention que les casseroles à pression et toutes les autres casseroles pendant la cuisson contiennent assez de liquide, car utiliser une casserole vide sur la table de cuisson provoque une surchauffe et endommage la casserole et le foyer de cuisson.
- Ne pas utiliser de casserole en argile car cela peut griffer la table vitrocéramique.

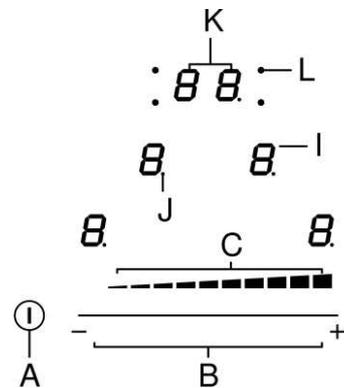
Économies d'énergie

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, soyez vigilant quant aux dimensions : le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient, qui est généralement plus grand que celui du fond.
- Les cocottes-minute qui cuisent les aliments sous haute pression en milieu hermétique sont très économiques en temps et en énergie. Grâce à une durée de cuisson plus courte, les vitamines sont mieux préservées.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression, sinon la surchauffe qui en résulterait pourrait endommager à la fois la cocotte et le foyer.
- Couvrez toujours les récipients avec un couvercle de diamètre correspondant.
- Utilisez des récipients dont la contenance est adaptée à la quantité d'aliments à cuire.

FONCTIONNEMENT

- Dès que vous mettez la table de cuisson sous tension, tous les affichages s'allument un instant : elle est prête à fonctionner.
- La table vitrocéramique est équipée de touches sensibles commandées par des capteurs électroniques qui s'activent dès que l'on effleure au moins une seconde la zone sérigraphiée.
- Toute activation d'une touche est confirmée par un signal sonore.
- Vous ne devez rien poser sur les touches (une erreur pourrait être signalée ).
- Veillez à ce que le bandeau de commande reste toujours propre.

Commandes de la table de cuisson



- A** Touche Marche/Arrêt de la table de cuisson
- B** Curseur sensible
- C** Voyants du curseur sensible
- G** Touche de Verrouillage du clavier
- H** Voyant du Verrouillage
- J** Sélection/indicateur du foyer
- I** Point décimal sur l'indicateur d'allure de chauffe du foyer :
 - **Allumé** : le réglage de l'allure de chauffe est possible
 - **Éteint** : le réglage de l'allure de chauffe est impossible
- K** Touche et afficheur du minuteur
- L** Voyant indiquant le foyer pour lequel le minuteur est actif :
 - **Clignotant** : il est possible de régler un laps de temps
 - **Fixe** : il est impossible de régler un laps de temps.

Curseur sensible

	0
	Allure de chauffe moyenne
	Pleine puissance

Mise en marche de la table de cuisson

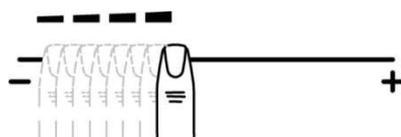
- Effleurez au moins une seconde la touche .
- La table de cuisson est désormais activée, tous les indicateurs des foyers affichent , les points décimaux correspondants clignotent et l'indicateur du minuteur affiche .

À partir de ce moment-là, vous avez 20 secondes pour procéder au réglage suivant, sinon la table de cuisson se met à l'arrêt.

Mise en marche des foyers

Après avoir mis la table de cuisson en marche, activez un foyer dans les 20 secondes qui suivent.

- Sélectionnez le foyer voulu ; son indicateur affiche **0** et le point décimal correspondant s'arrête de clignoter pour rester allumé en permanence.
- Réglez l'allure de chauffe de 1 à 9 en touchant le curseur sensible.



- Lorsque vous effleurez ce curseur pour la première fois, l'allure de chauffe se règle en fonction du point que vous avez touché. Les voyants LEDs s'allument au-dessus du curseur selon l'allure de chauffe réglée.
- Quand vous faites glisser votre doigt sur le curseur sensible, l'allure de chauffe change. Elle augmente si vous déplacez votre doigt vers la droite, et elle diminue si vous le déplacez vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, le foyer commence à chauffer à la puissance réglée.

Modification de la puissance réglée sur les foyers

- Sélectionnez le foyer voulu.
- Touchez le curseur sensible ou faites glisser votre doigt dessus pour modifier l'allure de chauffe.
- Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, le foyer commence à chauffer à la puissance réglée.

Démarrage rapide automatique

Lorsque la cuisson démarre, cette fonction augmente la puissance au niveau maximum afin d'amener le foyer plus rapidement à l'allure de chauffe réglée. Au bout d'un certain temps, l'allure de chauffe du foyer passe automatiquement à la puissance initialement choisie.

La fonction s'active sur tous les foyers et pour toutes les allures de chauffe, sauf pour le réglage 9 qui est déjà la puissance maximale.

Activation

Vous pouvez activer le Démarrage rapide automatique sur n'importe quel foyer qui était précédemment à l'arrêt.

- Sélectionnez le foyer voulu, l'indicateur affiche **0**.
- Touchez d'abord le curseur sensible sur son extrémité droite, puis effleurez de nouveau la position 9. L'indicateur affiche alors **A** et la fonction Démarrage rapide automatique est activée.
- Tant que le point décimal est allumé, il sera possible, par la suite, de régler l'allure de chauffe voulue (entre 8 et 1) en touchant le curseur sensible.
- La lettre **A** et l'allure de chauffe réglée clignotent alternativement sur l'indicateur.

Dès que le temps imparti pour le démarrage rapide (voir le tableau ci-dessous) est arrivé à son terme, la fonction se désactive et le **A** disparaît.

Vous pouvez annuler à tout moment le Démarrage rapide automatique en réglant la puissance à **0.**

Allure de chauffe réglée	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps imparti pour le Démarrage rapide automatique (minute)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	0,2

Verrouillage du clavier

En effleurant la touche de verrouillage, vous pouvez interdire le fonctionnement de la table de cuisson et l'utilisation des foyers.

Activation / Désactivation

- Touchez  pendant 3 secondes environ.
 - Un bip confirme le verrouillage/déverrouillage.
 - Le voyant LED au-dessus de la touche s'allume/s'éteint.
- Vous ne pouvez activer le verrouillage que si la table de cuisson est en marche.
 - Le verrouillage empêche les touches de fonctionner, sauf  et .
 - Si vous mettez la table de cuisson à l'arrêt pendant que le verrouillage est actif,

l'appareil reste verrouillé jusqu'à ce que vous le remettiez en marche.

- **Lorsque les minuteurs réglés parviennent au terme de leur compte à rebours, vous pouvez interrompre le signal sonore en effleurant la touche convenable, sans avoir besoin de déverrouiller le clavier.**

Sécurité enfants

En activant la Sécurité enfants, vous pouvez interdire le fonctionnement de la table de cuisson et l'utilisation des foyers, protégeant ainsi les enfants de toute mise en marche involontaire et d'éventuelles brûlures.

Vous pouvez activer la Sécurité enfants uniquement :

- si le bandeau de commandes est sous tension,
- si la table de cuisson est en marche,
- si aucun minuteur n'est actif.

Activation

- Touchez .
- Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez simultanément la touche du foyer avant droit et la touche , puis à nouveau la touche du foyer avant droit immédiatement après.
- Tous les indicateurs affichent , vous avertissant ainsi que la sécurité enfants est active.

Désactivation

- Touchez .
- Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez simultanément la touche du foyer avant droit et la touche , puis à nouveau la touche  immédiatement après.
- La sécurité enfants est désactivée.

Fonction Maintien au chaud

Cette fonction est destinée à garder au chaud les préparations qui sont déjà cuites. Le foyer sélectionné chauffe à faible puissance.

Pour activer cette fonction, touchez le curseur sensible entre les positions 0 et 1. L'indicateur du foyer affiche .

Minuteur coupe-courant

L'utilisation du minuteur vous permet de cuisiner facilement en réglant la durée de cuisson.

Vous pouvez régler une durée de cuisson sur chaque foyer séparément.

Activation

- Sélectionnez le foyer qui doit être géré par le minuteur (allure de chauffe $\neq 0$).
- Le point décimal correspondant s'allume et l'indicateur du minuteur affiche .
- Touchez l'afficheur du minuteur ; le voyant correspondant au foyer géré par le minuteur se met à clignoter.
- Le réglage se fait d'abord sur le deuxième chiffre, puis sur le premier ; (le chiffre actif est indiqué par le symbole  lorsque vous commencez à régler le minuteur).
- Vous pouvez régler la durée de cuisson exacte en faisant glisser votre doigt sur toute la longueur du curseur sensible. La durée augmente si vous déplacez votre doigt vers la droite, et elle diminue par intervalle d'une minute si vous le déplacez vers la gauche.
- Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, le compte à rebours démarre sur le minuteur au bout de quelques secondes. L'indicateur du foyer affiche l'allure de chauffe réglée et le point allumé à côté de l'afficheur du minuteur indique que ce dernier est en marche.

Modification de la durée de cuisson réglée

Vous pouvez modifier à tout moment la durée de cuisson réglée.

- Sélectionnez le foyer voulu ; le temps de cuisson restant s'affiche sur l'indicateur du minuteur.
- Touchez l'indicateur du minuteur.
- Dans les 10 secondes qui suivent, faites glisser votre doigt sur toute la longueur du curseur sensible pour régler la nouvelle durée de cuisson.

Si vous n'avez pas modifié la durée de cuisson 10 secondes après avoir touché le curseur, le minuteur se met à zéro et s'arrête automatiquement.

Vérification du temps de cuisson restant

- La dernière durée de cuisson réglée est toujours affichée.
- Sélectionnez le foyer ; le temps de cuisson restant pour le foyer sélectionné s'affiche sur le minuteur.

Désactivation

Lorsque la durée réglée est arrivée à son terme, un signal sonore retentit et le foyer

s'éteint. Vous pouvez interrompre l'alarme en effleurant l'indicateur du minuteur, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

Si vous désirez arrêter le minuteur avant la fin de la durée de cuisson réglée :

- Sélectionnez le foyer voulu.
- Touchez l'afficheur du minuteur.
- Pour désactiver le minuteur et annuler le temps réglé, touchez le curseur sensitif sur son extrémité gauche. Vous pouvez aussi remettre le temps de cuisson à zéro en faisant glisser votre doigt sur toute la longueur du curseur.
- Le point lumineux sur la partie gauche de l'afficheur s'éteint et le minuteur est désactivé.

Compte-minutes avec alarme

Activation

- Touchez .
- Touchez l'afficheur du minuteur.
- Faites glisser votre doigt sur le curseur sensitif pour régler le laps de temps voulu.

Désactivation

Lorsque le laps de temps réglé est arrivé à son terme, un signal sonore retentit ; vous pouvez interrompre l'alarme en effleurant l'indicateur du minuteur, sinon elle s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes.

Si vous désirez arrêter le compte-minutes avant la fin du laps de temps réglé :

- Touchez l'afficheur du minuteur.
- Touchez le curseur sensitif jusqu'à ce que **00** s'affiche. La fonction Compte-minutes est désactivée.

Arrêt des foyers

- Sélectionnez le foyer voulu (allure de chauffe $\neq 0$).
- Faites glisser votre doigt sur le curseur sensitif jusqu'à ce que **0** s'affiche.
- Le foyer sera à l'arrêt au bout de 10 secondes.

Désactivation rapide

- Sélectionnez le foyer voulu (allure de chauffe $\neq 0$).
- Touchez le curseur sensitif sur son extrémité gauche pour régler l'allure de chauffe à **0**.
- Un signal sonore bref confirme que le foyer est sur la position ARRÊT.
- Le foyer sera à l'arrêt au bout de 5 secondes.
- Si le minuteur était actif sur ce foyer, il se met également à l'arrêt.

Arrêt de la table de cuisson

Pour arrêter la table de cuisson, effleurez la touche .

Témoin de chaleur résiduelle

Quand un foyer actif ou la table de cuisson entière est mis à l'arrêt, certains indicateurs peuvent afficher un **H** signalant que le foyer correspondant est encore chaud. La durée de cet affichage est calculée en fonction de l'allure de chauffe précédemment réglée et de la durée de fonctionnement du foyer avant l'arrêt. Même lorsque le témoin **H** est éteint, le foyer peut encore être chaud dans certaines circonstances (panne de courant, objets sensibles à la chaleur laissés sur le foyer).



Risque de brûlure.

Arrêt de sécurité

Pour améliorer la sécurité, votre table de cuisson est équipée d'un dispositif qui limite la durée de fonctionnement maximale de chaque foyer. La durée de fonctionnement est mesurée à partir du moment où l'allure de chauffe du foyer a été modifiée pour la dernière fois. Si vous n'avez pas changé la puissance depuis un bon moment, le foyer s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée (voir le tableau ci-dessous).

Allure de chauffe réglée	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nombre d'heures avant l'arrêt de sécurité	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

GARANTIE ET DÉPANNAGE

- Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.
- Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles ou en débranchant le cordon secteur.
- Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque de choc électrique ou de court-circuit. Par conséquent, n'entrez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.
- En cas de défauts ou problèmes mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.
- Les prestations du Service Après-Vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement non conforme ou à une utilisation incorrecte, l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, la réparation sera à la charge du client.

 / ER03 + signal sonore continu	Activation permanente des touches. Les commandes de la table de cuisson se désactivent au bout de 10 secondes.	Nettoyez le bandeau de commandes. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente pour obtenir une assistance technique.
ER21	En raison de la surchauffe, les commandes de la table de cuisson se sont désactivées pour éviter que l'électronique soit endommagée.	Laissez refroidir la cavité dans laquelle l'appareil est encastré. Vérifiez l'isolation thermique du bandeau de commandes. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente pour obtenir une assistance technique.
U400	Les commandes de la table de cuisson se désactivent au bout d'une seconde en émettant un signal sonore continu.	Raccordez l'appareil à une tension d'alimentation électrique correcte. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente pour obtenir une assistance technique.
ER20 - ER40 ER22 - ER36 ER47	Contactez le service après-vente pour obtenir une assistance technique.	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Surface en vitro



Fig.1



Fig.2



Fig.3

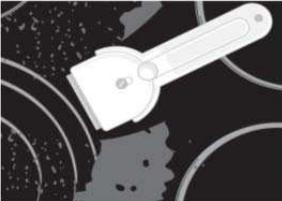


Fig.4



Fig.5

Après chaque utilisation de la surface en vitro, attendez qu'elle refroidisse puis nettoyez-la, sinon le moindre résidu se carbonisera lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien courant de l'appareil, utilisez des produits de nettoyage spécialement conçus pour le vitro: ils forment une couche protectrice.

Avant chaque utilisation, essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitro du fond des récipients, car ils pourraient rayer la surface (Fig.1).

- les tampons métalliques ;
 - les éponges abrasifs ;
 - les détergents abrasifs ;
 - les produits agressifs ;
 - les produits anticalcaires ;
- peuvent rayer la surface (Fig.1 et Fig.2).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide :

- de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique ; lorsque vous utilisez ces produits, suivez les instructions du fabricant ;
- d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (Fig.4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide (Fig.3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer le cadre de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant).



Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface en vitrocéramique.

Le sucre et les aliments sucrés peuvent détériorer irrémédiablement le vitro (Fig.5). Il faut donc enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la surface, même si le vitro est encore chaud (Fig.4).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer :

- si vous utilisez des éponges abrasives ;
- si vous utilisez des détergents abrasifs ;
- si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Le changement de couleur de la surface en vitro :

- n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil ;
- provient le plus souvent de taches carbonisées ou d'une batterie de cuisine inadaptée en aluminium ou en cuivre.



Les imperfections décrites ci-dessus n'affectent que l'aspect 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.

Gorenje gospodinjski aparati, d.d.

Partizanska cesta 12

SI-3320 Velenje, SLOVENIA

info@gorenje.com