

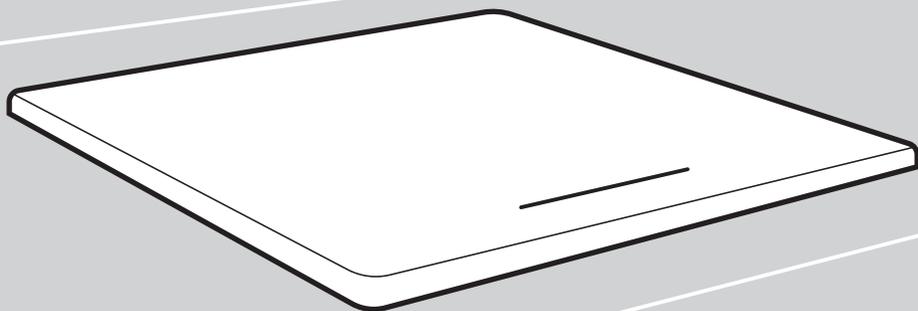
**gorenje**

FR

**NOTICE D'UTILISATION /  
NOTICE D'INSTALLATION**

Table de cuisson  
vitrocéramique

**ECT632BSCE**



Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure. La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

Consultez votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails.

Le schéma ci-dessus est uniquement à titre de référence. Veuillez prendre l'apparence du produit réel comme référence.

Assurez-vous d'avoir reçu un appareil non endommagé. Si vous constatez des dommages dus au transport, veuillez contacter le vendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou l'entrepôt régional auprès duquel il a été livré. Le numéro de téléphone figure sur la facture ou sur le bon de livraison.

Les instructions d'utilisation sont également disponibles sur notre site Internet:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />.



**INFORMATION!**

Information, conseil, astuce ou recommandation



**AVERTISSEMENT!**

Avertissement – danger général

## Sommaire

<b>1.</b>	<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	4
<b>2.</b>	<b>AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ</b> .....	5
	2.1. Installation .....	5
	2.2. Utilisation et entretien.....	6
<b>3.</b>	<b>PRÉSENTATION DE L'APPAREIL</b> .....	9
	3.1. Vue de dessus .....	9
	3.2. Bandeau de commandes .....	9
<b>4.</b>	<b>FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL</b> .....	10
	4.1. Touches sensibles.....	10
	4.2. Batterie de cuisine adéquate .....	10
	4.3. Comment utiliser l'appareil.....	11
<b>5.</b>	<b>DIRECTIVES DE CUISSON</b> .....	17
<b>6.</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	19
<b>7.</b>	<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	22
<b>8.</b>	<b>CONSEILS ET ASTUCES</b> .....	23
<b>9.</b>	<b>ÉLIMINATION ET RECYCLAGE</b> .....	25

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes visent à prévenir les risques ou dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à la réception pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité.

Une utilisation non conforme peut entraîner des dangers et la perte des droits à garantie.

## Explication des symboles

	<b>Danger</b> Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison de gaz extrêmement inflammables.
	<b>Avertissement de tension électrique</b> Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.
	<b>Avertissement</b> Le mot d'avertissement indique un danger présentant un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	<b>Prudence</b> Le mot d'avertissement indique un danger présentant un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.
	<b>Attention</b> Le mot d'avertissement indique des informations importantes (par exemple, des dommages matériels), mais pas un danger.
	<b>Respecter les consignes</b> Ce symbole indique qu'un technicien de service doit uniquement utiliser et entretenir cet appareil conformément aux instructions d'utilisation.

Lisez attentivement et attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/de mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure!

## 2. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser votre table de cuisson.

### 2.1. Installation

#### Risque de choc électrique

- Déconnectez l'appareil du réseau électrique avant tout travaux de réparation ou d'entretien.
- Le raccordement à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications de l'installation électrique de l'habitation doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

#### Risque de coupures

- Faites attention - les bords de la table vitrocéramique sont tranchants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

#### Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de produits combustibles sur l'appareil.
- Veuillez mettre cette notice à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les coûts de la prestation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions de la notice d'installation.
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un professionnel qualifié.
- L'appareil doit être relié à un dispositif de sectionnement capable de l'isoler de tous les pôles de l'installation
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela pourrait invalider toute réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité du constructeur.
- 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 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; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas non plus effectuer sans surveillance des tâches de nettoyage et d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification

similaire pour éviter tout risque.

- ATTENTION : si la surface en vitrocéramique est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer énormément.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ni un système de commande à distance.
- ATTENTION : risque d'incendie : ne rangez rien sur le plan de cuisson.
- ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Même une cuisson brève doit être surveillée en permanence.
- 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.

## 2.2. Utilisation et entretien

### Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fêlée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, mettez immédiatement l'appareil hors tension (fusible / disjoncteur) et contactez un technicien qualifié.
- Déconnectez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant d'entreprendre le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

### Risque de brûlure

- Pendant l'utilisation de l'appareil, ses parties accessibles chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet – sauf les récipients appropriés – entrer en contact avec la surface en vitrocéramique tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Éloignez les enfants.

- Les manches des casseroles peuvent être chauds au toucher. Vérifiez qu'ils n'empiètent pas sur les autres foyers allumés. Maintenez les manches des récipients hors de la portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.

### **Risque de coupure**

- La lame tranchante d'un grattoir pour vitrocéramique est dangereuse lorsque sa protection est en position rétractée. Utilisez cet ustensile avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

### **Consignes de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Les préparations qui débordent provoquent de la fumée et des éclaboussures grasses pouvant s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou espace de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez et ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou tout matériel électronique (par exemple ordinateur, lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la table de cuisson comme décrit dans cette notice (c'est-à-dire en utilisant les touches sensibles) et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets attractifs pour les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Si les enfants grimpaient sur la table de cuisson, ils pourraient se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnées par un adulte responsable et compétent qui leur expliquera son fonctionnement. Le responsable doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans la notice. Toute intervention doit être réalisée par un technicien qualifié.
- Ne posez aucun objet lourd sur votre table de cuisson et n'en laissez pas tomber dessus.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles au fond rugueux et ne faites pas glisser vos

- réipients sur la surface en vitrocéramique, car vous pourriez la rayer.
- N'utilisez pas d'éponges grattantes ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitrocéramique.
  - Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ; gites ruraux, résidences h telieres, motels, maisons d'hôtes et autres environnements de type résidentiel.
  - ATTENTION : l'appareil et ses parties accessibles sont brûlants pendant l'utilisation.
  - Veillez à ne pas toucher les foyers chauds.
  - Maintenez à l'écart les enfants de moins de 8 ans sauf si vous les surveillez en permanence.
  - Maintenez l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - Après utilisation, éteignez les foyers et la table de cuisson avec les touches sensitive et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

**Félicitation** pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique !

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'utilisation et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour procéder à l'installation, veuillez consulter le chapitre "Installation".

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez cette notice pour vous y référer ultérieurement.

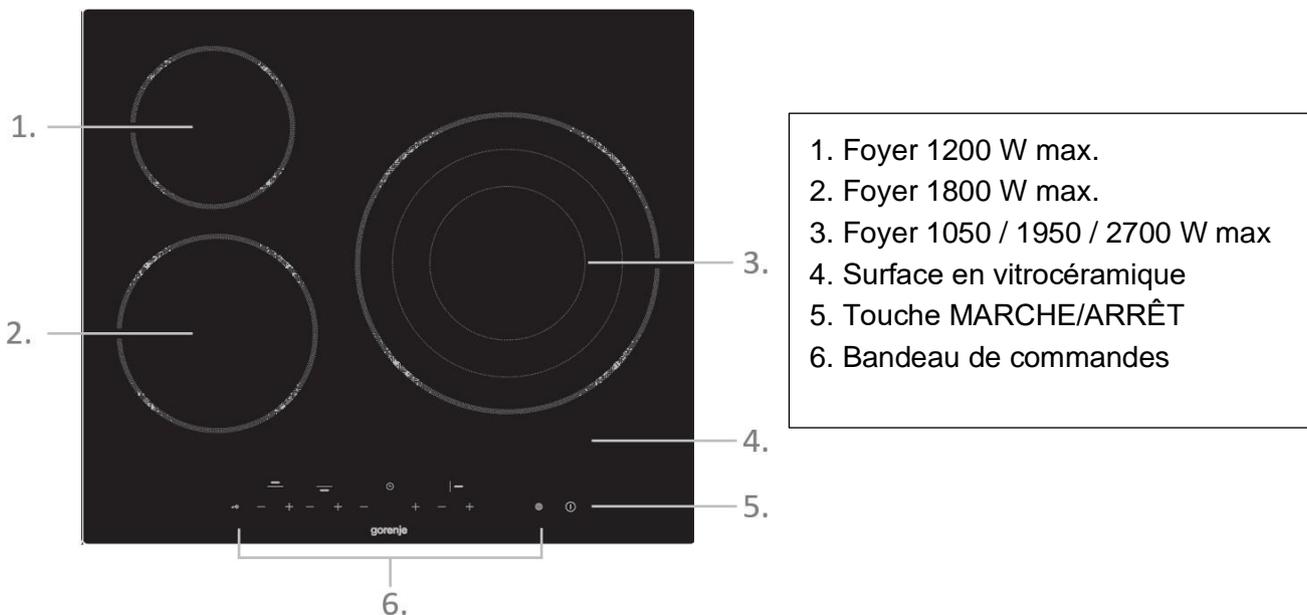
## Caractéristiques techniques

Modèle	ECT632BSCE
Nombre de foyers	3 foyers
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Puissance nominale	5200-6200W
Dimensions de l'appareil P×L×H (mm)	590X520X51
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X480

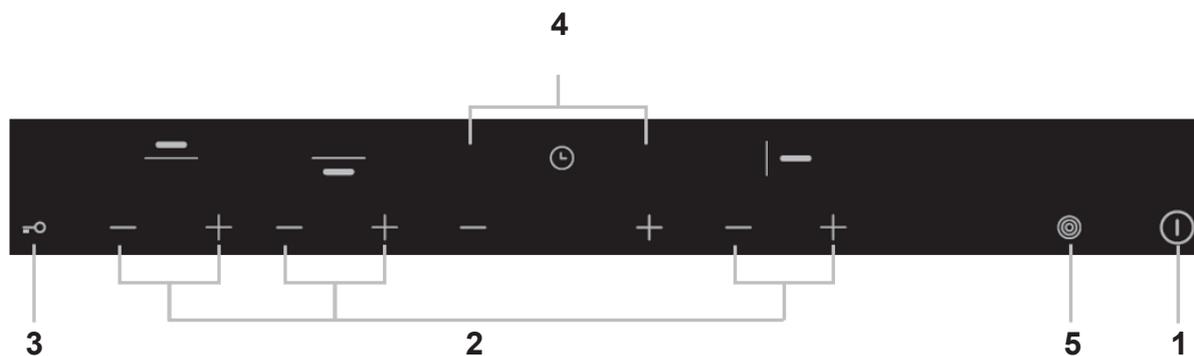
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforcons continuellement d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis leurs caractéristiques et leur conception.

### 3. PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

#### 3.1. Vue de dessus



#### 3.2. Bandeau de commandes



1. Touche MARCHE/ARRÊT générale
2. Touches de réglage de l'allure de chauffe
3. Touche Sécurité enfants (verrouillage du clavier)
4. Touches de réglage du minuteur
5. Touche de réglage du foyer triple zone

#### ● REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera sujette à l'objet réel.

## Principe de fonctionnement

Cette table de cuisson en vitrocéramique utilise le chauffage par résistance et ajuste la puissance de sortie (allures de chauffe) par le biais de touches sensibles.

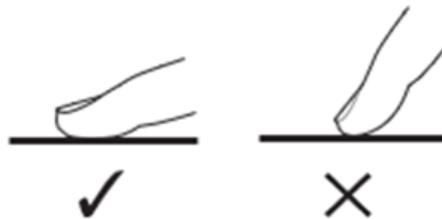
## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez cette notice en portant une attention particulière au chapitre "Consignes de sécurité".
- Enlevez le film qui protège la surface en vitrocéramique.

## 4. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

### 4.1. Touches sensibles

- Les touches régissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Appliquez sur les touches une partie large de votre doigt et non le bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois que vous effleurez une touche.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres, sèches, et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut les empêcher de réagir correctement.

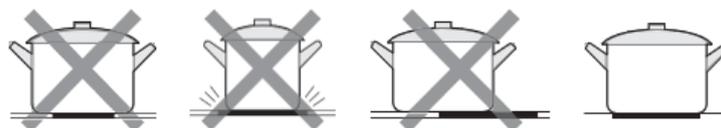


### 4.2. Batterie de cuisine adéquate

- N'utilisez pas de batterie de cuisine à fond rugueux ou incurvé.



- Veillez à ce que le fond de votre casserole soit lisse, qu'il repose à plat sur la vitrocéramique et qu'il ait le même diamètre que le foyer. Placez toujours vos récipients au centre du foyer.



- Soulevez toujours les casseroles, ne les faites pas glisser sur la vitrocéramique car elles pourraient rayer la surface.



### 4.3. Comment utiliser l'appareil

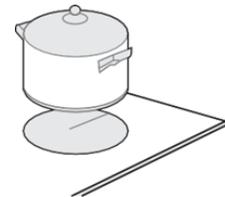
#### Démarrage de la cuisson

Après la mise sous tension, un signal sonore retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant ainsi que la table de cuisson est passée en mode veille.

1. Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT générale. Tous les indicateurs affichent "-".



2. Placez une casserole convenable sur le foyer que vous souhaitez utiliser.
  - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface du foyer sont propres et secs.



3. Réglez l'allure de chauffe en effleurant la touche "-" ou "+".
  - Si vous ne choisissez pas de réglage dans la minute qui suit, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
  - Vous pouvez modifier le réglage de l'allure de chauffe à tout moment pendant la cuisson.
  - Si vous maintenez votre doigt sur l'une de ces touches, les valeurs croissantes ou décroissantes défilent rapidement.

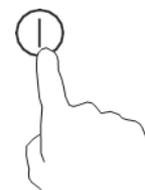


#### Fin de la cuisson

1. Éteignez le foyer en faisant défiler les chiffres jusqu'à "0" ou en effleurant simultanément les touches "-" et "+".



2. Éteignez la table de cuisson en effleurant la touche MARCHE/ARRÊT générale.



## Attention aux surfaces chaudes



La lettre "H" signale les foyers qui sont chauds au toucher. Elle disparaît quand la surface a refroidi à une température sans danger. Ce témoin peut également vous être utile pour réaliser des économies d'énergie : si vous souhaitez réchauffer une autre préparation, placez-la sur le foyer encore chaud.

- H +

## Sécurité enfants / Verrouillage des touches

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher toute manipulation involontaire (par exemple, les enfants pourraient allumer accidentellement les foyers).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT générale.

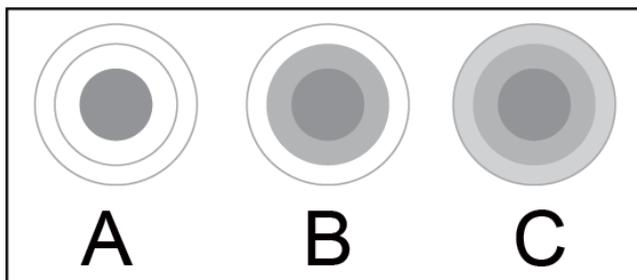
Pour verrouiller les touches	
Effleurez la touche Verrouillage 	L'indicateur du minuteur affiche "Lo"
Pour déverrouiller les touches	
Assurez-vous que la table de cuisson est en position Marche. Effleurez la touche Verrouillage pendant un certain temps  .	



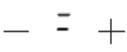
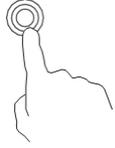
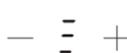
Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT . En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT , mais vous devrez d'abord le déverrouiller avant de vous en servir la prochaine fois.

## Utilisation de la fonction triple zone

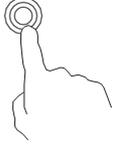
- La fonction triple zone est disponible uniquement sur le foyer triple zone.
- Le foyer triple zone comporte deux parties : une zone centrale et une zone périphérique. Vous pouvez utiliser la zone centrale (A) indépendamment ou en même temps que la zone périphérique (B) et (C).



## Activation de la fonction triple zones

1. Réglez l'allure de chauffe entre 1 et 9 (par exemple sur 6) 
2. La zone centrale du foyer triple zone est activée. 
3. Effleurez une fois la touche  du foyer triple zone pour activer la zone (B).
4. L'indicateur du foyer affiche alternativement "  " et " **6** ". 
5. Effleurez une deuxième fois la touche  du foyer triple zone pour activer la zone (C). 
6. L'indicateur du foyer affiche alternativement "  " and " **6** ". 

## Désactivation de la fonction triple zone

1. Si la partie (B) du foyer triple zone est active, effleurez deux fois la touche  pour que seule la partie (A) reste allumée ; la fonction triple zone est alors désactivée. 
2. Si la partie (C) du foyer triple zone est active, effleurez une fois la touche  pour que seule la partie (A) reste allumée ; la fonction triple zone est alors désactivée.
3. Une fois que la fonction triple zone est désactivée, l'indicateur du foyer affiche. 

### ● REMARQUE

1. La double boucle est disponible uniquement sur le foyer triple zone. Vous pouvez activer cette fonction quand l'allure de chauffe est réglée u préalable entre 1 et 9.
2. Vous pouvez activer la fonction double ou triple zone uniquement après avoir sélectionné le foyer triple zone.

## Minuteur

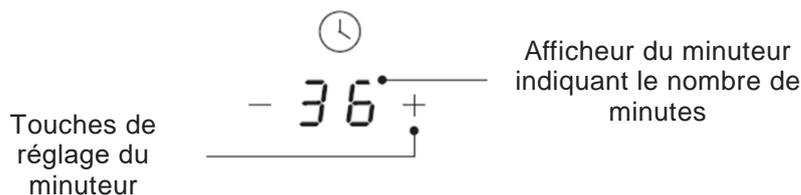
Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes:

- a. En tant que compte-minutes. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucun foyer lorsque le temps de cuisson réglé s'est écoulé.

b. En tant que minuteur coupe-courant. Dans ce cas, vous pouvez régler le minuteur pour qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent automatiquement lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée.

- La durée maximale réglable sur le minuteur est de 99 minutes.

### Vue d'ensemble sur le minuteur



### Utilisation du minuteur en tant que compte-minutes

Quand vous n'avez sélectionné aucun foyer

1. Assurez-vous que la table de cuisson est en position Marche.

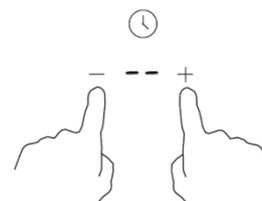
#### REMARQUE

vous pouvez utiliser le compte-minutes même si aucun foyer n'est allumé.

2. Effleurez la touche Minuteur ; l'afficheur du minuteur clignote. Réglez le laps de temps voulu en effleurant la touche "-" ou "+" du minuteur.



3. Si vous voulez annuler le réglage du laps de temps, effleurez simultanément les touches "-" et "+" ; l'afficheur du minuteur indique alors "- -".



4. Dès que vous avez réglé le laps de temps, le compte à rebours démarre. L'afficheur indique le temps restant et clignote 5 secondes.



5. Lorsque le compte à rebours est arrivé à son terme, le signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'afficheur du minuteur indique "- -".



#### Conseil:

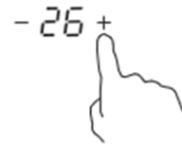
- Effleurez la touche "-" ou "+" du minuteur pour réduire ou augmenter le laps de temps de 1 minute.
- Maintenez votre doigt un certain temps sur la touche "-" ou "+" du minuteur pour réduire ou augmenter le laps de temps de 10 minutes.
- Si le laps de temps réglé excède 99 minutes, le minuteur revient automatiquement à 0 minute.

## Réglage du minuteur pour éteindre un foyer

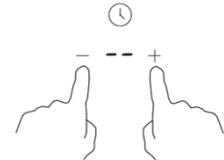
1. Effleurez la touche “-“ ou “+” du foyer pour lequel vous voulez régler la durée de cuisson à l'aide du minuteur.



2. Réglez la durée de cuisson en effleurant la touche “-“ ou “+” du minuteur.



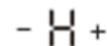
3. Si vous voulez annuler le réglage du minuteur, effleurez simultanément les touches “-“ et “+” l'afficheur du minuteur indique alors “- -”



4. Dès que vous avez réglé la durée de cuisson, le compte à rebours démarre. L'afficheur indique le temps restant et clignote 5 secondes.



5. Lorsque la cuisson est arrivée à son terme, le foyer s'éteint automatiquement ; l'indicateur affiche "H" pour vous prévenir que le foyer est chaud.



### REMARQUES

1. Le point rouge allumé à côté de l'indicateur d'allure de chauffe signale que ce foyer est sélectionné.



2. Si vous voulez modifier la durée de cuisson après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à l'étape 1.

## Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

1. Si le minuteur est réglé sur plus d'un foyer, l'indicateur du minuteur affiche la durée de cuisson qui sera terminée en premier. (Exemple : si le foyer n° 1 est réglé sur 5 minutes et le foyer n° 2 sur 15 minutes, alors l'indicateur du minuteur affiche "5")

### REMARQUE

Le point rouge clignote à côté de l'indicateur d'allure de chauffe.



2. Quand la durée de cuisson est parvenue à son terme, le foyer s'éteint automatiquement. L'indicateur du minuteur affiche alors le temps de cuisson restant pour le foyer suivant, et le point rouge clignote sur l'indicateur de ce foyer.

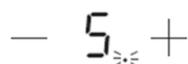


3. Quand la durée de cuisson est parvenue à son terme, le foyer s'éteint automatiquement.



### REMARQUES

1. Le point rouge allumé à côté de l'indicateur d'allure de chauffe signale que ce foyer est sélectionné.



2. Si vous voulez modifier la durée de cuisson après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à l'étape 1.

### Protection contre la surchauffe

Un capteur surveille la température à l'intérieur de la table vitrocéramique. S'il détecte une chaleur excessive, la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.

### Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, les foyers restent chauds après avoir été éteints. Cette chaleur résiduelle est signalée par la lettre "H" sur l'indicateur du foyer pour vous avertir qu'il ne faut pas le toucher.

### Durée limite de fonctionnement

L'arrêt automatique est un autre dispositif de sécurité qui équipe la table de cuisson. Il s'enclenche chaque fois que vous oubliez d'éteindre un foyer. Les durées limites de fonctionnement figurent dans le tableau ci-dessous:

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée limite de fonctionnement (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 5. DIRECTIVES DE CUISSON

-  Soyez prudent lorsque vous préparez des fritures car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie sérieux.

### Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments parviennent à ébullition, réduisez l'allure de chauffe.
- L'utilisation d'un couvercle raccourcit le temps de cuisson et économise l'électricité en retenant la chaleur.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour raccourcir le temps de cuisson.
- Faites démarrer la cuisson à température élevée puis réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.

### Frémissement, cuisson du riz

- Le frémissement se produit juste avant l'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent de temps en temps à la surface du liquide. C'est la clé pour réussir de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent grâce à une chaleur douce. Vous devriez également faire cuire en dessous du point d'ébullition les sauces à base d'œufs ou épaissies à la farine.
- Certaines cuissons, y compris celle du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour que les aliments soient cuits correctement dans les délais recommandés.

### Cuisson des steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant 20 minutes environ avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez d'huile les deux côtés du steak. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude puis déposez la viande dans la poêle.
4. Retournez le steak une seule fois. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaités. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez légèrement sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il sera ferme, plus il sera "bien cuit".
5. Avant de servir, laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude pour qu'il se détende et s'attendrisse.

### Plats sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles à l'avance, car la cuisson doit être réalisée très rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs portions.
3. Préchauffez brièvement le wok et versez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours croquants, baissez le réglage du foyer, remettez la viande dans le wok et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez doucement tous les ingrédients pour qu'ils restent bien chauds.
7. Servez immédiatement..

## Réglages de l'allure de chauffe

Les réglages ci-dessous sont fournis à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites vos propres expériences avec votre table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de l'allure de chauffe	Type de préparation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage doux de petites quantités</li><li>• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijotage doux</li><li>• réchauffage lent</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage</li><li>• mijotage rapide</li><li>• cuisson du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crêpes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• plats sautés</li><li>• cuisson des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• plats sautés</li><li>• saisir à feu vif</li><li>• porter la soupe à ébullition</li><li>• faire bouillir de l'eau</li></ul>

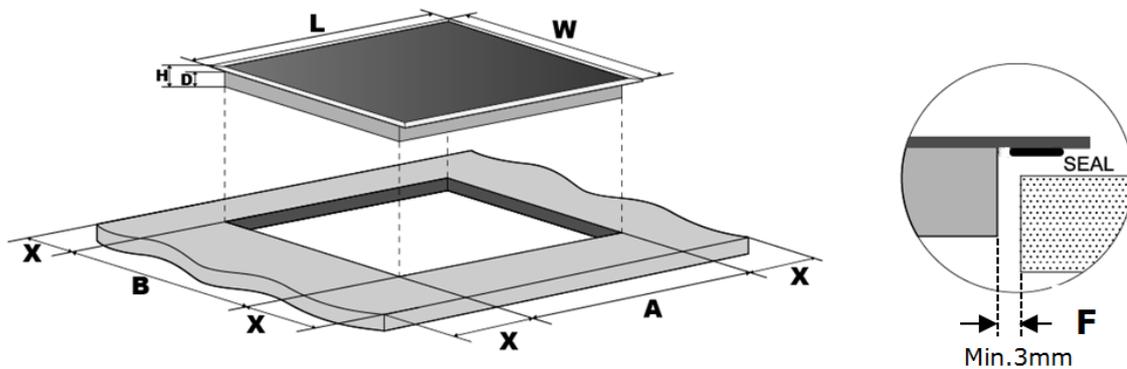
## 6. INSTALLATION

### Encastrement

Découpez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour de la découpe.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur de 30 mm au moins. Afin d'éviter les chocs électriques et les déformations importantes dues au rayonnement thermique de la table de cuisson, le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau isolé et résistant à la chaleur. Pour cette raison, ne le choisissez pas en bois ou en matériaux fibreux hygroscopiques similaires, sauf s'ils sont traités. Voir le schéma d'encastrement ci-dessous:

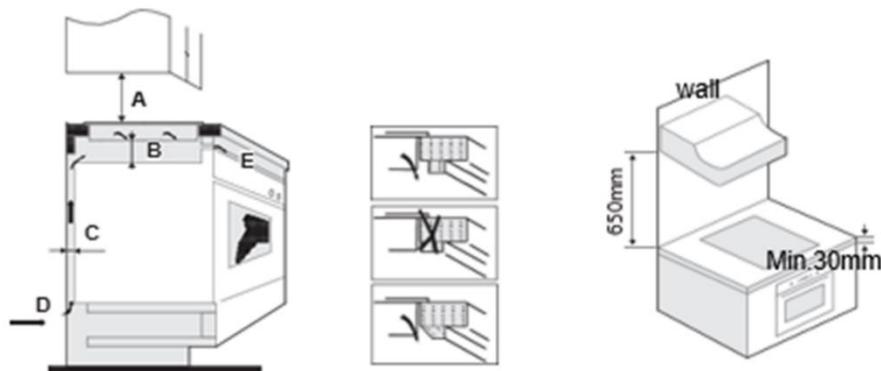
⚠ Remarque: la distance de sécurité entre les panneaux latéraux de la table de cuisson et les surfaces de la découpe réalisée dans le plan de travail doit être au moins de 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson en vitrocéramique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez qu'elle est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous.

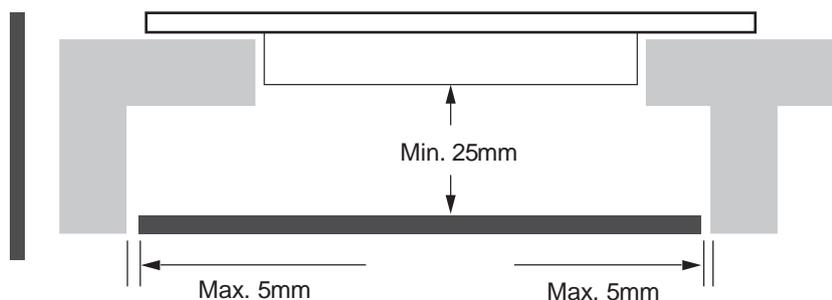
⚠ Remarque: la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard installé au-dessus doit être de 650 mm au moins.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	25 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

## ATTENTION: ventilation adéquate indispensable

Assurez-vous que la table de cuisson en vitrocéramique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond en surchauffe de la table de cuisson ou tout risque d'électrocution imprévisible pendant son fonctionnement, il est nécessaire de placer un tasseau, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du panneau inférieur de l'appareil. Suivez les spécifications ci-dessous.

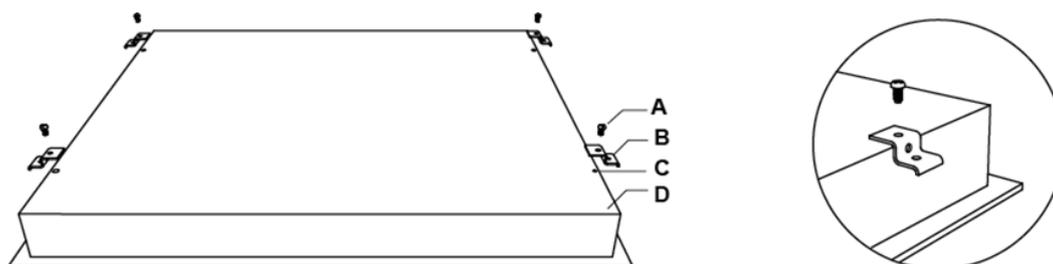


- ⚠ Il y a des ouvertures de ventilation sur le pourtour de la table de cuisson. Lorsque vous mettez l'appareil en place, vous DEVEZ vous assurer que ces ouvertures ne sont pas obstruées par le plan de travail.
- ⚠
  - La colle qui fixe sur le meuble le revêtement en plastique ou en bois doit résister à une température de 150°C au moins pour éviter qu'il ne se décolle.
  - □ Le mur à l'arrière de l'appareil ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90°C.

## Mise en place des équerres de fixation

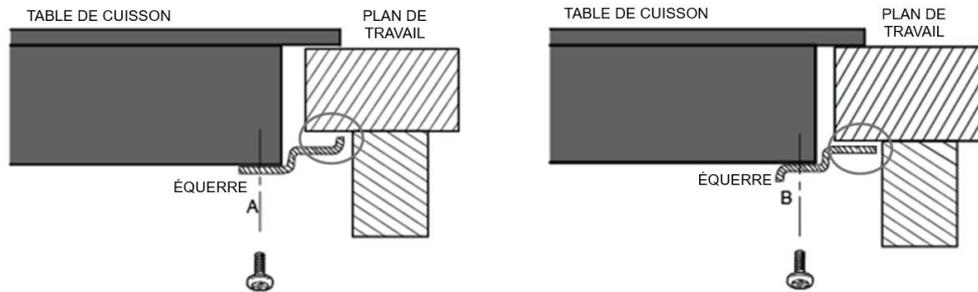
Placez l'appareil à l'envers sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les commandes sortant de la table de cuisson.

Après avoir réalisé le raccordement électrique, fixez l'appareil au plan de travail en vissant quatre équerres au panneau inférieur de la table de cuisson (voir illustration).



A	B	C	D
vis	équerre	trou pour la vis	panneau inférieur

Positionnez les équerres dans un sens ou dans l'autre en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



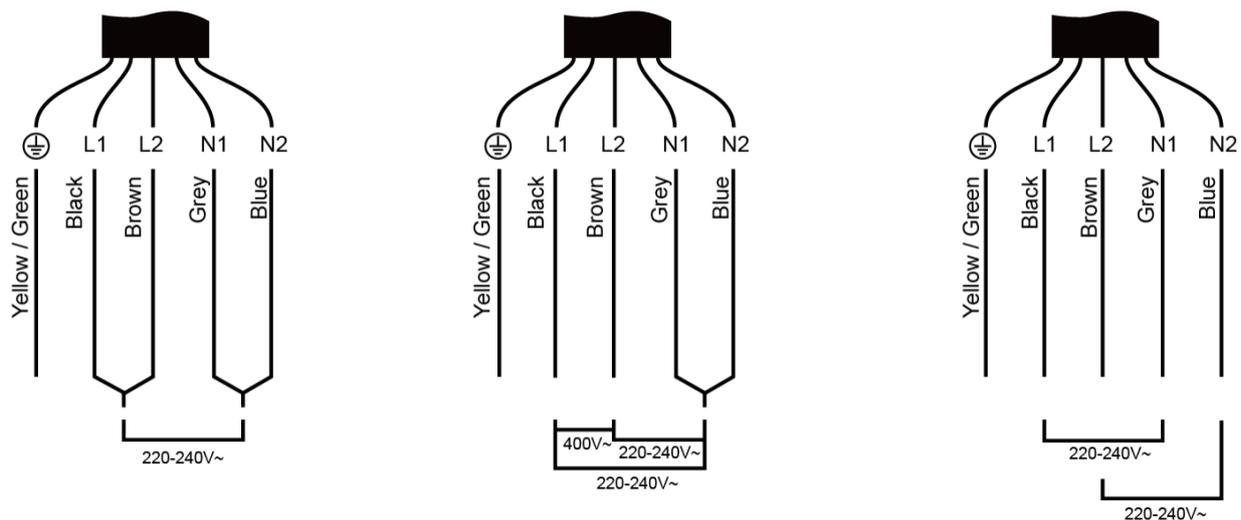
⚠️ Après installation, les équerres ne doivent jamais toucher les surfaces internes du plan de travail (voir illustration).

## PRÉCAUTIONS À PRENDRE

1. La table de cuisson en vitrocéramique doit être installée par une personne qualifiée ou un technicien. Nous mettons des professionnels à votre service. N'entreprenez jamais vous-même l'installation de l'appareil.
2. La table de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être montée au-dessus d'un appareil frigorifique, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
3. La table de cuisson en vitrocéramique doit être installée de manière à assurer le meilleur rayonnement thermique possible afin d'accroître sa fiabilité.
4. Le mur et la zone où se propage la chaleur, au-dessus du plan de travail, doivent être thermostables.
5. Pour éviter tout dommage, les revêtements et colles des meubles environnants doivent résister à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

## Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur ; il devra être relié à un disjoncteur unipolaire. Le raccordement doit être réalisé comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé, il devra être remplacé par un technicien du service après-vente qui utilisera les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé au secteur par un branchement permanent, il faudra installer un disjoncteur omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été réalisé correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi?	Comment?	Important!
Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique (traces de doigts, marques, taches alimentaires ou éclaboussures non sucrées)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique tant que la surface est encore chaude (mais pas brûlante)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</li> <li>4. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la table de cuisson est hors tension, le témoin de chaleur résiduelle n'est pas allumé, mais le foyer peut encore être chaud. Soyez prudent !</li> <li>• Les éponges grattantes, certains tampons à récurer en nylon et les nettoyants agressifs / abrasifs peuvent rayer la vitrocéramique. Lisez toujours les recommandations du fabricant pour vérifier si votre éponge ou votre nettoyant est approprié.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la table de cuisson : la vitrocéramique pourrait être tachée durablement.</li> </ul>
Préparations qui ont débordé, aliments fondus, préparations sucrées et chaudes répandues sur la vitrocéramique	<p>Retirez immédiatement ces salissures avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir pour vitrocéramique, mais prenez garde aux surfaces chaudes des foyers.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile sous un angle de 30 degrés et raclez les salissures en les amenant sur une zone fraîche de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les souillures avec une éponge à vaisselle ou un essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour "Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique" ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez dès que possible les taches des aliments fondus, sucrés, ou les préparations renversées. Si vous les laissez refroidir sur la vitrocéramique, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager la surface de manière irréversible.</li> <li>• Risque de coupure : lorsque la protection est en position rétractée, la lame du grattoir est tranchante. Utilisez-le avec beaucoup de précautions et rangez-le toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.</li> </ul>
Liquide répandu sur le bandeau de commandes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Absorbent le liquide répandu.</li> <li>3. Essuyez le bandeau de commandes avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Séchez complètement le bandeau de commandes avec de l'essuie-tout.</li> <li>5. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même. Il est possible que les touches ne fonctionnent pas tant qu'elles sont couvertes de liquide. Essuyez soigneusement le bandeau de commandes avant de remettre la table de cuisson sous tension.</li> </ul>

## 8. CONSEILS ET ASTUCES

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants présentent les causes possibles et des conseils pour résoudre les problèmes. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser du temps et de l'argent, notamment en appelant le centre de service.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne se met pas en marche	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et que vous avez appuyé sur la touche Marche/Arrêt générale. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre habitation ou votre localité. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches ne réagissent pas.	Le bandeau de commandes est verrouillé.	Déverrouillez le bandeau de commandes. Voir les instructions du paragraphe 3.3.4 Sécurité enfants /Verrouillage des touches.
Les touches fonctionnent mal.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou vous effleurez peut-être les touches du bout des doigts.	Assurez-vous que le bandeau de commandes est sec et effleurez les touches avec la partie large de votre phalange.
La vitrocéramique est rayée.	Le fond de la batterie de cuisine est rugueux.  Vous avez utilisé des tampons à récurer ou des nettoyeurs inappropriés et abrasifs	Utilisez une batterie de cuisine à fond plat et lisse. Voir le paragraphe 3.2 Batterie de cuisine adéquate  Voir le chapitre "Entretien et nettoyage".
Certains récipients grésillent ou cliquent	Cela provient peut-être de la fabrication de votre batterie de cuisine (les couches des différents métaux vibrent différemment).	Phénomène normal pour la batterie de cuisine ; il n'indique pas un défaut.

### Affichage des pannes, conseils et astuces

1. La table de cuisson est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson.
2. Code d'erreur survenant lors de l'utilisation et solution.

Code d'échec	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E0	Zéro erreur.	Reconnectez la carte d'affichage à la carte d'alimentation. Remettez la carte d'alimentation en place.
E1	Défaillance du capteur de temp. à plaque céramique – circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température à plaque céramique
E2	Défaillance du capteur de temp. de la plaque en céramique - court-circuit	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	

<b>Code d'échec</b>	<b>Problème</b>	<b>Solution</b>
C1	Capteur à plaque céramique haute température	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil..
E3	Capteur de température de la CTN en panne – circuit ouvert.	Remplacer la carte d'affichage.
E4	Défaillance du capteur de température NTC – court-circuit	
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale	Veuillez vérifier que l'alimentation électrique est normale. Remettez l'appareil sous tension une fois l'alimentation rétablie.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

## 9. ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

### Consignes importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination des déchets:

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE). Il porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers en fin de vie. Les appareils usagés doivent être rapportés aux points de collecte officiels pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour connaître les points de collecte, veuillez contacter votre mairie ou le revendeur où vous avez acheté le produit. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

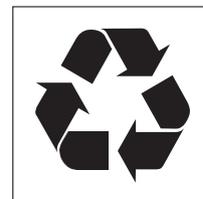


### Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/UE). Il ne contient pas de substances nocives et interdites spécifiées dans la directive.

### Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à la réglementation environnementale nationale. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Déposez-les dans les points de collecte des emballages désignés par les autorités locales.



**gorenje**

CE