

FR

**MODE D'EMPLOI
DETAILLE DE
LA PLAQUE A
INDUCTION**

gorenje
BY
S+ARCK®

Cher client,

vous avez acheté le produit de notre nouvelle série d'appareils. Nous désirons que votre produit vous serve bien.

Lire le présent Mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Il contient des informations importantes comment commander l'appareil économiquement et en toute sécurité. Conserver le Mode d'emploi avec l'appareil pour une réutilisation éventuelle.

Consulter le Mode d'emploi aussi sur le site:

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



Informations

Conseil, NB

SOMMAIRE

4 INFORMATIONS, INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES	INTRODUCTION ET DESCRIPTION
9 DESCRIPTION ET COMMANDE DE L'APPAREIL	
12 COMMANDE DE L'APPAREIL	COMMANDE
21 SIGNALISATION DÉFAUT	
22 PRINCIPES D'UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON A INDUCTION	
23 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	ENTRETIEN ET RÉCLAMATION
24 RÉCLAMATION	
25 MODALITÉS D'EXPLOITATION ET DE LIQUIDATION DE L'EMBALLAGE	
26 LIQUIDATION DE L'APPAREIL APRÈS LA FIN DE SA DURÉE DE VIE	
27 INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALATION	INSTALATION
31 RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	
33 TECHNICAL DATA	DONNÉES TECHNIQUES
34 INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT, RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014	

INFORMATIONS, INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES



MESURES DE SÉCURITÉ

Les enfants de plus de 8 ans et les personnes avec les capacités physiques ou mentales réduites ou sans expériences et connaissances peuvent utiliser l'appareil à condition qu'ils soient surveillés ou instruits dans l'utilisation de l'appareil en sécurité et comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants de plus de 8 ans peuvent réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil à condition qu'ils soient surveillés.

ALERTE: Risque d'incendie : ne mettre aucun objets sur les zones de cuisson.

ALERTE: La cuisson avec la graisse ou l'huile sur la zone de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'utilisez JAMAIS de l'eau pour éteindre le feu mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes par un couvercle ou par un tissu humide, par exemple.

AVIS: La cuisson doit être surveillée. La cuisson de courte durée doit être surveillée en continu.

Après l'utilisation, éteignez l'élément de cuisson par son unité de commande et ne comptez pas sur le détecteur de récipient.

Ne mettez aucun objets métalliques, comme couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la zone de cuisson à induction parce qu'il est possible de les chauffer.

ALERTE: Si la surface de la plaque ou de la zone de cuisson est fissurée, éteignez l'appareil et la protection pour éviter l'accident dû à l'électricité.

Ne pas utiliser le nettoyeur vapeur ou le nettoyeur haute pression pour le nettoyage de l'appareil pour éviter le risque d'accident dû à l'électricité.

L'appareil n'est pas conçu pour la commande par le temporisateur externe ou des autres systèmes de commande spéciaux.

ALERTE: N'utilisez que les barrières du panneau de commande construites par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le Mode d'Emploi ou les barrières du panneau de commande cuissons dans l'appareil. L'utilisation de barrières non conformes peut provoquer des accidents.

AVERTISSEMENT

Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut brancher l'appareil au réseau électrique.

La manipulation de l'appareil ou l'intervention non professionnelle peuvent engendrer le risque de blessure grave ou détériorer le produit. Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut installer l'appareil, le réparer, le modifier ou intervenir sur lui.

Dans le système de distribution fixe de l'énergie électrique, il est nécessaire de placer devant l'appareil une installation pour découpler tous les pôles de l'appareil du réseau où la distance entre les contacts découplés est de 3 mm, au minimum (interrupteur principal, ci-après dans le texte).

Il est nécessaire de raccorder la plaque de cuisson au réseau électrique avec la tension prescrite indiquée sur l'étiquette de type, l'alimentation conforme à la puissance de la plaque de cuisson (voir "Raccordement de l'appareil au réseau électrique").

Faire valider la date d'installation sur la fiche de garantie.

Le produit est conçu exclusivement pour la cuisson. Il est interdit de l'utiliser à une autre fin, par exemple pour chauffer la pièce. Ne pas mettre la vaisselle vide sur les zones de cuisson.

Les cordes d'alimentation de l'appareil ou des autres appareils ne doivent pas entrer en contact avec la plaque de cuisson. Éteindre l'interrupteur principal d'alimentation électrique pour le nettoyage et les travaux de maintenance.

Ne pas utiliser la plaque vitrocéramique comme zone de dépôt. Il y a des risques d'éraflure, éventuellement, d'autre usure. Ne pas faire chauffer la nourriture en feuilles d'aluminium, récipients plastiques etc. Risque de fusion, d'incendie, éventuellement, d'usure de la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson n'est pas en marche, il faut que tous ses éléments de commande soient débranchés.

Si le milieu où l'appareil est situé change (travail avec les produits de peinture, avec les collants, etc.), il faut toujours débrancher l'appareil.

En manipulant l'appareil ou mettant l'appareil hors de service pour une période longue, il est nécessaire d'arrêter l'interrupteur principal d'alimentation électrique situé devant l'appareil.

Il est recommandé de contacter tous les deux ans une société d'entretien et de demander le contrôle du fonctionnement de la plaque pour éviter les pannes et augmenter la durée de vie de la plaque de cuisson.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il est interdit de mettre le produit dans la poubelle à ordures ménagères. Il est nécessaire de l'amener dans un centre de collecte chargé du recyclage des installations électriques et électroniques. La liquidation conforme du produit permet d'éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé. Vous pouvez obtenir les informations détaillées sur le recyclage du produit à la Mairie, Service de Liquidation des ordures ménagères, ou dans le magasin où vous avez acheté le produit.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

FINALITÉ DE L'APPAREIL

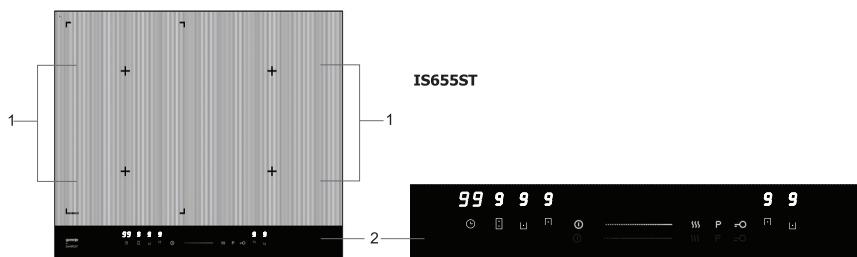
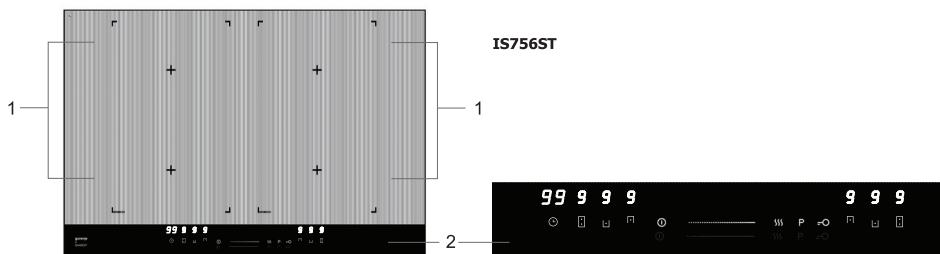
L'appareil est conçu pour la préparation normale des plats dans les foyers et on doit pas l'utiliser à une autre fin.

Les différentes possibilités de son utilisation sont décrites de manière exhaustive dans le présent Manuel.



Lorsque vous utilisez plaque à induction en céramique PAS mettre les périphériques supplémentaires (tels que les bagues de réduction dits ou pad inductive qui vous permet d'utiliser des casseroles à fond non magnétique) entre le fond du récipient et la surface de la plaque à induction. L'utilisation de tels dispositifs peuvent endommager l'appareil et peut se produire à haut risque de brûlures.

DESCRIPTION ET COMMANDE DE L'APPAREIL



1. Zones de cuisson
2. Panneau de commande - COMMANDE TOUCHE (TOUCH CONTROL)

L'appareil sera placé dans une ouverture située à niveau de la surface de travail du bloc cuisine.

Le caoutchouc étanchéité collé sur les bords de la plaque de cuisson empêche la pénétration des liquides sous la plaque de cuisson.

La partie principale de l'appareil est composée d'une plaque de cuisson vitrocéramique, complétée des éléments portatifs, électriques et de couverture de l'appareil.

La surface des zones de cuisson correspond aux dimensions habituelles des récipients de cuisson.

On ne recommande pas d'utiliser les récipients dont le diamètre dépasse la zone de cuisson indiquée.

Le limiteur de température évite la surchauffe de l'électronique d'induction.

La signalisation de la chaleur résiduelle signale la température élevée de la surface de la zone de cuisson après l'arrêt.

Le symbole s'éteint après le refroidissement de la zone de cuisson qui élimine le danger de brûlure.

BRUIT NORMAL PENDANT L'EXPLOITATION DE L'APPAREIL AVEC LE CHAUFFAGE PAR INDUCTION

Si le chauffage marche à la puissance maximale et en fonction du type de récipient choisi, l'appareil peut faire du bruit, bourdonnement, siflement, claquement, par exemple. En diminuant le niveau de chauffage, le bruit disparaît. La quantité du plat chauffé peut influencer l'intensité du bruit.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche à la température élevée. Le ventilateur peut marcher même avec les zones de cuisson arrêtées, si la température est élevée.

Les bruits cités représentent une manifestation courante du chauffage par induction et ne signalent aucun défaut.

RECIPIENTS POUR LE RECHAUFFAGE SUR LES ZONES DE CUISSON D'INDUCTION

Le rechauffage portant sur l'induction emploie le magnétisme pour générer la chaleur. Pour cette raison, les récipients doivent contenir du fer. Contrôler à l'aide d'un aimant si le récipient est magnétique. Le diamètre du fond d'un récipient mis sur la zone de cuisson à induction doit être égal ou inférieur au diamètre de la zone de cuisson délimitée comme suit :

Ø de Ø 140 à Ø 200 mm – pour les zones individuelles,
Ø de 200 à 200 x 400 mm – pour les zones flexi.

Autres contraintes relatives au récipient – voir "Principes d'utilisation de la plaque vitrocéramique".

COMMANDE DE L'APPAREIL



Seule la personne adulte peut commander l'appareil selon le présent Mode d'emploi.

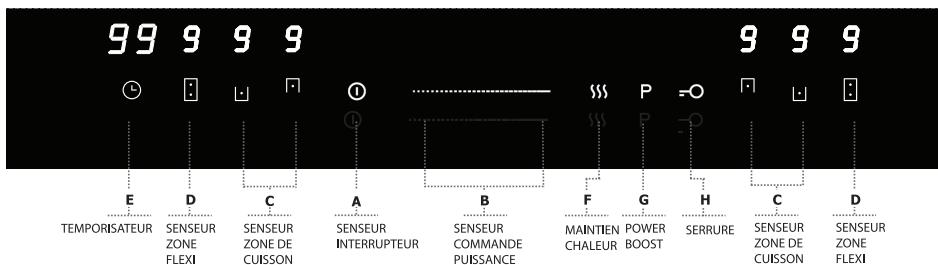
Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en service.

La plaque électrique vitrocéramique est un appareil qui exige la surveillance.

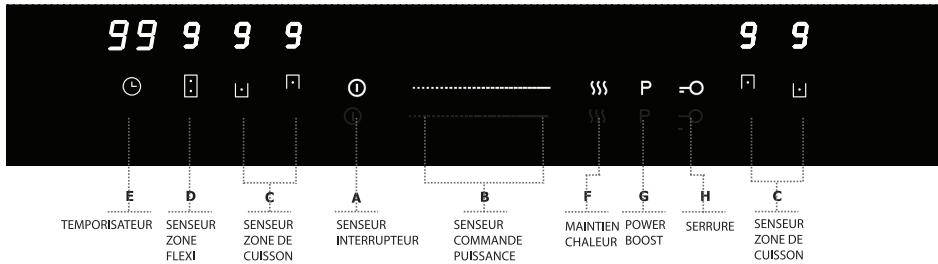
Les personnes avec le stimulateur cardiaque ou avec la pompe à insuline ne peuvent commander l'appareil avec les zones de cuisson d'induction qu'à condition que leurs éléments implantés soient conformes au règlement 89/336/CEE.

PANNEAU DE COMMANDE

IS756ST



IS655ST



ATTENTION!

La commande sensor est activée en mettant un doigt sur un symbole situé sur la plaque vitrocéramique. Entretenir le panneau propre et sec.

Ne rien poser sur le panneau de commande de la plaque de cuisson.

Il est interdit que les enfants utilisent ou nettoient la surface de cuisson de la plaque.

ATTENTION à l'activation involontaire de l'appareils, par les animaux domestiques, par exemple!

Le débranchement de l'appareil du réseau fait annuler les paramètres réglés.

Ne poser jamais les produits alimentaires conditionnés dans les feuilles d'aluminium, le couvert, le couvercle d'un pot ou des autres objets métalliques sur la zone de cuisson d'induction. Si l'appareil était mis en marche, involontairement ou par hasard, ces objets pourraient se chauffer vite et causer la brûlure ou la détérioration.

La plaque de cuisson s'arrête en 60 secondes, au maximum, après avoir enlevé le pot de la zone d'induction.

Après la fin d'utilisation, arrêter la zone d'induction par la commande, ne pas compter sur l'arrêt automatique (reconnaissance d'un pot).

Le senseur "B", situé sur le panneau de commande, permet de régler en continu la puissance des zones de cuisson dans la gamme de 9 niveaux (degrés).

MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE A INDUCTION



Appuyer sur le senseur A (interrupteur secteur). Les symboles des écrans de commande "C", "D" et "E" s'allument. Si on ne fait pas d'autre choix en 60 secondes, la plaque à induction s'arrête automatiquement.

MISE EN SERVICE DE LA PLAQUE DE CUISSON

En appuyant sur le senseur "C" ou "D", on sélectionne une zone de cuisson ou la zone flexi. Dans 5 sec., après avoir activé la plaque de cuisson, on appuie sur le senseur "B" pour régler le niveau demandé de puissance (1 - 9).

RECONNAISSANCE D'UN POT SUR LA ZONE DE CUISSON D'INDUCTION



Si la zone de cuisson est mise en marche et il n'y a aucun pot ou le pot est trop petit, la transmission d'énergie ne se réalise pas. Le symbole "**"! !"** clignote.

Si un pot conforme est posé sur la zone de cuisson, le degré de puissance réglé est activé et le chiffre correspondant au degré est allumé sur l'écran. La transmission d'énergie est interrompue, si le pot est

enlevé. Le symbole "*H*" recommence à clignoter sur l'écran de degré de puissance. Si on pose un récipient plus petit mais dont le diamètre n'est pas inférieur au diamètre minimal nécessaire pour mettre la zone de cuisson en marche, la puissance correspondant au diamètre du récipient lui sera fournie.

REGIME PONT (ZONE FLEX)

Il est possible d'utiliser les zones de cuisson situées à gauche et à droite comme zones de cuisson séparées (avant et arrière) ou unies dans le régime pont de 200x400 mm (IS756ST).

Pour le type IS655ST, il est possible d'utiliser les zones de cuisson, situées à gauche, séparément (avant et arrière) ou de manière intégrée dans le régime pont tandis que les zones de cuisson, situées à droite, on ne peut les utiliser que séparément.

Pour activer le régime pont appuyer sur le senseur "D".

Il est possible de déplacer la marmite ($\varnothing 200$) de la zone de cuisson avant à la zone de cuisson arrière (ou inversement), le régime pont détecte automatiquement la position et règle la puissance pour la zone donnée.

Pour assurer le bon transfert de la puissance dans le régime pont il est nécessaire de placer la marmite ($\varnothing 200$) dans la partie avant ou dans la partie arrière de la zone.

Il est également possible d'utiliser le récipient de forme allongée jusqu'à 200x400 mm.

Il est possible de placer le récipient allongé dans le régime pont dans n'importe quelle partie de la zone.

INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE



Après avoir arrêté la zone de cuisson dont la température est supérieure à 60° C, le symbole "H" signalant la température élevée de la surface de la zone de cuisson est visualisé sur l'écran.

Cette signalisation diminue le risque de brûlure provoquée par la zone arrêtée. On peut profiter de l'énergie de la zone de cuisson chaude.

PROTECTION ENFANT

La protection enfant permet d'empêcher de modifier le réglage pendant la cuisson ou d'utiliser l'appareil.

PROCÉDÉ

Mettre la plaque de cuisson en service en appuyant sur le senseur “A“.

Pour activer la protection enfant appuyer sur le senseur “H“.

Les lettres “Lo“ sont visualisées sur l’écran au-dessus du senseur “E“.

Il est possible d’activer la protection à condition qu’une zone de cuisson soit active.

DÉSACTIVATION DE LA PROTECTION ENFANT

Appuyer sur le senseur “H“ pendant environ 3 secondes.

Les lettres “Lo“ disparaissent, la plaque de cuisson est prête à fonctionner.

ARRET DE LA PLAQUE DE CUISSON

Il est possible d’activer la fonction d’arrêt total sans tenir compte d’un régime de travail de la plaque de cuisson en appuyant sur la commande “ACTIVÉE/ARRETÉE“ (symbole “A“). Si la plaque de cuisson est arrêtée, un signal acoustique (pépiement) est donné et tous les symboles s’éteignent (si la signalisation de la chaleur résiduelle ou de l’alarme n’est pas visualisée sur un écran).

FONCTION DE PUISSANCE ELEVEE “POWER BOOST“

La fonction “POWER BOOST“ permet de fournir vite la puissance maximale à une zone de cuisson.

La durée maximale de marche d’une zone de cuisson dans ce régime est de 5 minutes.

Après la fin de cette période, la puissance est diminuée automatiquement au degré “2“.

Si on utilise la fonction “POWER BOOST“ et la deuxième zone à induction située même côté de la plaque de cuisson est en service, la puissance de cette zone de cuisson baisse automatiquement au niveau “2“.

 Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction “POWER BOOST“.

ACTIVATION DE LA FONCTION “POWER BOOST“

Régler un niveau de puissance pour une zone de cuisson.

Appuyer sur le senseur “G“ pour activer la fonction “POWER BOOST“.

La lettre “b“ est visualisée sur l’écran de la zone donnée pendant l’activation de cette fonction.

DESACTIVATION DE LA FONCTION “POWER BOOST”

Régler un niveau de puissance sur le senseur “B” pour désactiver la fonction “POWER BOOST”.

FONCTION “MAINTIEN DU PLAT CHAUD“



La puissance peu élevée permet de maintenir le plat chaud.
Il est possible d'utiliser cette fonction pour toutes les zones de cuisson.

ACTIVATION DE LA FONCTION “MAINTIEN PLAT CHAUD“



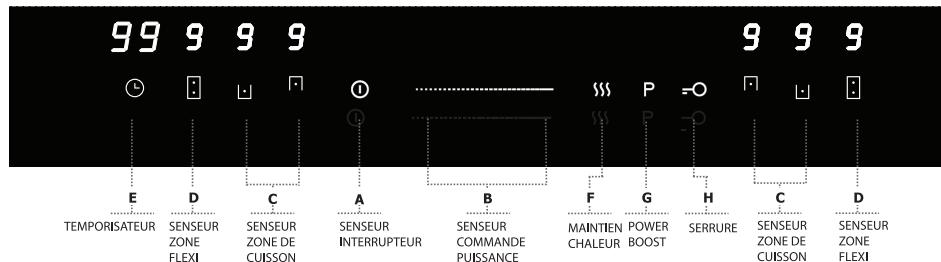
Appuyer sur le senseur “A” pour mettre la plaque de cuisson en service.
Appuyer sur le senseur “C” ou “D” pour sélectionner une zone de cuisson ou la zone flexi.
Appuyer sur le senseur “F” pour activer la fonction maintien plat chaud.
Le symbole “I” est visualisé sur l'écran de la zone de cuisson.

DESACTIVATION DE LA FONCTION “MAINTIEN PLAT CHAUD“

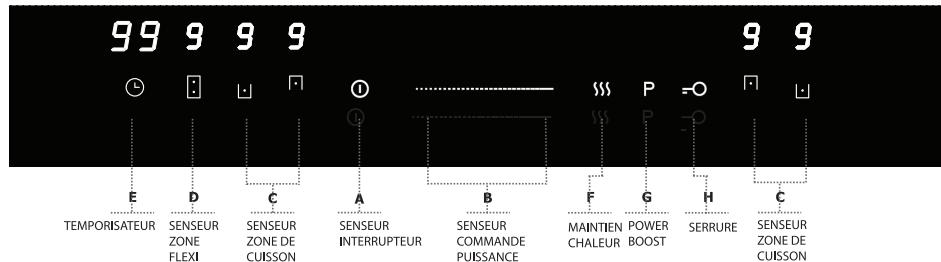
Appuyer sur le senseur „C“ ou „D“ pour sélectionner la zone de cuisson ou la zone flexi pour laquelle on a activé la fonction maintien plat chaud.

La fonction est désactivée par le réglage de puissance par le senseur “B“.

IS756ST



IS655ST



TEMPORISATEUR (TIMER)

La plaque de cuisson est équipée d'un temporisateur qui peut travailler en deux régimes :

- a) minuterie
- b) températisation de la zone de cuisson (réglage de la durée de marche de la zone de cuisson)

MINUTERIE

Temporisateur – régime minuterie.

Après l'échéance de la durée réglée, un signal acoustique est donné.

Il est possible d'activer la minuterie, si la plaque encastrée est en service et, en parallèle, une zone de cuisson, au minimum, est activée.

PROCÉDÉ

Appuyer sur le senseur "A" pour mettre la plaque de cuisson en service.

En appuyant sur le senseur "C" ou "D", on sélectionne la zone de cuisson.

Le senseur "B" permet de régler la puissance (1 - 9).

Attendre 5 secondes, au minimum, pour que le senseur de sélection de la zone de cuisson ne soit plus actif.

Ensuite, appuyer sur le senseur de temporisateur "E".

Le chiffre 10 s'allume sur l'écran au-dessus du senseur.

Le senseur "B" permet de régler la durée en minutes.

En appuyant sur le senseur de temporisateur "E" et le senseur "B", il est possible de régler la durée en dizaines de minutes.

Après la fin de la durée réglée, la valeur "00" est visualisée sur l'écran et le signal sonore de 30 secondes est donné.

Le régime de la minuterie n'influence pas de fonctionnement de la zone de cuisson active.

TEMPORISATION DE LA ZONE DE CUISSON

Le régime de températisation de la zone de cuisson permet d'arrêter la zone de cuisson après l'échéance de la durée réglée. Un signal acoustique est donné après la fin d'exploitation.

Il est possible d'activer la fonction de températisation de la zone de cuisson si la plaque de cuisson est en marche et la zone de cuisson est activée (niveau de puissance 1 - 9).

PROCÉDÉ

Appuyer sur le senseur "A" pour mettre la plaque de cuisson en service.

Appuyer sur le senseur "C" ou "D" pour sélectionner une zone de cuisson.

Appuyer sur le senseur "B" pour régler le niveau demandé de puissance (1 - 9).

Dans 5 secondes, appuyer sur le senseur de temporisateur "E" et régler par le senseur "B"

la durée pour arrêter la plaque de cuisson après la fin de cette période.

Après la fin de la période réglée, le signal sonore est donné et la plaque de cuisson s'arrête.



Il est possible d'utiliser la fonction de temporisation pour toutes les zones de cuisson. Il est possible de régler le temps d'arrêt des autres zones de cuisson en appuyant sur le senseur "C" ou "D" et ensuite sur le senseur "E".

Le temps qui reste jusqu'à l'arrêt de la zone de cuisson est visualisé sur l'écran. Le temps visualisé correspond à la zone de cuisson sur laquelle le point décimal clignote à côté du niveau de puissance visualisé.

Les points décimaux allumés pour les autres niveaux de puissance symbolisent le temps d'arrêt de la zone donnée.

Pour mettre la temporisation réglée de la zone de cuisson à zéro appuyer sur le senseur "E" pour environ 2 sec.

Exemple d'opérations avec les degrés de puissance réglés

Degré 0	Arrêté
Degré 1 - 3	Entretenir les liquides à ébullition légère. Réchauffage lent et léger sans danger de brûlure. Faire fondre le beurre, le chocolat. Décongélation. Bouillir une petite quantité de liquide.
Degré 4 - 6	Bouillir de manière intensive. Entretenir une grande quantité de liquide à ébullition. Étuvage.
Degré 7 - 9	Préparation des plats qui demandent le réchauffage rapide et la température importante (bifteck, escalope, frites, etc.). Réchauffage des plats avant de passer à un degré moins élevé.

LIMITATION DE LA DUREE DE MARCHE DE LA ZONE DE CUISSON

La durée de marche de la zone de cuisson est limitée automatiquement. La durée maximale d'utilisation continue d'une zone de cuisson dépend d'un degré réglé de rechauffe (voir tableau).

Mais on ne doit réaliser aucune modification du réglage de la zone de cuisson pendant son utilisation.

Si la limitation de la durée de marche est activée, la zone de cuisson s'éteint, un signal acoustique court est donné et "H" est visualisé sur l'écran.

Le dispositif d'arrêt automatique présente un avantage par rapport à la limitation de la durée de marche, c'est-à-dire, la zone de cuisson ne s'arrête qu'à après l'écoulement du temps du dispositif automatique (par exemple, le dispositif d'arrêt automatique avec 99 minutes et le degré de rechauffe 9 est possible).

DEGRÉ DE PUISSANCE	DURÉE MAXIMALE (HEURES)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P	5 (minutes)

P - fonction de puissance augmentée "BOOSTER"

SIGNALISATION DÉFAUT

(E et le numéro de défaut clignotent)

E1/E2 - MAUVAISE TENSION D'ALIMENTATION

Il faut vérifier le raccordement de la plaque à induction et la tension au niveau du circuit d'alimentation.

E3/E4/E5 - SURCHAUFFE DE LA ZONE DE CUISSON

La surchauffe de la zone de cuisson arrive, si on laisse, par exemple, un récipient vide sur la zone de cuisson en marche. Dans ce cas, il faut laisser refroidir l'appareil.



Si un autre code de défaut est visualisé, il faut contacter le Service agréé.

PRINCIPES D'UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON A INDUCTION



La plaque de cuisson à induction est conforme à toutes les contraintes relatives à l'utilisation de cette installation au foyer, si le présent Mode d'emploi est respecté.

Avant la première mise en service de l'appareil, il faut éteindre l'interrupteur principal ou le débrancher de la prise et

nettoyer bien l'appareil (détergents, voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Décoller l'autocollant promotionnel, situé sur l'appareil, au coin de la plaque vitrocéramique.

Seule la personne adulte peut commander l'appareil selon le présent Mode d'emploi.

Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en service.

La plaque électrique vitrocéramique est un appareil qui exige la surveillance.

Éviter le réchauffage des récipients vides d'email pour ne pas détériorer leur fond et ne pas égratigner la surface de la plaque de cuisson.

Les récipients avec les rainures ou la bavure au niveau du fond ne sont pas recommandés.

Pour atteindre les meilleurs résultats (cuisson sur la zone de cuisson d'induction), il faut que l'épaisseur du fond des récipients métalliques soit de 2 à 3 mm, pour les récipients inox avec le fond garni (sandwich) de 4 à 6 mm.

À la température ambiante, il faut que le fond soit légèrement creusé parce que la chaleur le fait dilater et il sera donc plat sur la surface de la plaque de cuisson ce qui permet de diminuer la perte thermique en contact entre les surfaces.

L'utilisation des récipients avec le fond propre et lisse évite l'égratignure de la plaque vitrocéramique. Le diamètre du fond du récipient utilisé devrait correspondre au diamètre de la zone de cuisson choisie.

La chaleur créée au niveau du fond d'un pot dépend du diamètre du pot. Si le pot est plus petit, la puissance est aussi plus petite. Si la zone de cuisson n'est pas couverte par le pot, le gaspillage d'énergie ne se produit pas. Mais il faut positionner le pot toujours au centre de la zone de cuisson. Utiliser la degré de puissance plus important pour amener les plats à l'ébullition. Après avoir porté les plats à l'ébullition passer à la puissance moins importante de la zone de cuisson.

Ne pas utiliser les écuelles de feuille d'aluminium et la vaisselle contenant l'aluminium.

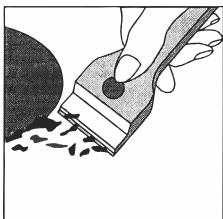
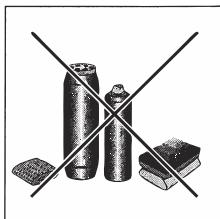
Ne pas mettre les objets de matière plastique (cuillères, écuelles, passoires, etc) sur les zones de cuisson chaudes, ces matières se fondent et roussissent.

La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer. Il faut donc faire attention à la préparation des plats avec la graisse et l'huile (friture, etc.).



Le changement de la teinte et les défauts similaires n'ont impact que sur l'aspect de la plaque vitrocéramique et non, directement, sur son fonctionnement. L'élimination de ces défauts n'est pas couverte par la garantie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Votre plaque à induction est jolie et facile à utiliser. Les recommandations et conseils suivants vous permettront de l'entretenir en bon état pour qu'il puisse vous servir longtemps.

RECOMMANDATIONS

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour le nettoyage de l'appareil !

Nettoyer la plaque vitrocéramique régulièrement, après chaque utilisation, si possible.

D'abord, éliminer les résidus de plats et de liquides de la plaque vitrocéramique par un grattoir (fait partie de l'équipement de l'appareil).

Quand la plaque est froide, appliquer quelques gouttes de détergent conforme et nettoyer la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon propre et fin.

Laver à fond et sécher la surface par les serviettes papier cuisine ou par un torchon fin.

Ne pas utiliser de paille de fer, d'éponge ou d'autre produit de nettoyage avec la surface rugueuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de produit favorisant la corrosion, par exemple, spray pour le nettoyage du four et l'élimination des taches.

Si un objet de plastique, de feuille de cuisine, le sucre ou un produit alimentaire contenant le sucre se fondent par mégarde sur la surface chaude de votre plaque vitrocéramique, il faut les éliminer sans tarder par le grattoir de la plaque qui est encore chaude, éventuellement, aussi de la surface d'un récipient pour éviter la détérioration de la surface de la plaque de cuisson.

Avant de préparer les plats contenant une quantité importante de sucre (confiture, par exemple), il est nécessaire d'appliquer sur la plaque un produit de protection pour assurer la protection de la surface contre la détérioration due au sucre, si le plat s'enfuit ou déborde sur la surface de la plaque.

Les taches métalliques brillantes sont dues à l'usure du fond d'un pot d'aluminium ou à l'utilisation d'un détergent non conforme. Il est difficile de les éliminer par un nettoyage répétitif.

Le changement de la couleur de la plaque de cuisson est dû en général par les roussis qu'on ne peut pas éliminer. Il n'a pas d'impact sur la fonction du vitrocéramique, le matériau n'est pas modifié.

L'usure du décor est due à l'utilisation des détersifs abrasifs ou au frottement long du fond d'un pot sur la surface de la plaque de cuisson. Une tache foncée apparaît sur la plaque de cuisson.

Les changements au niveau de la brillance de l'impression graphique ne signifient pas que l'appareil est endommagé mais résultent de l'utilisation normale de la plaque de cuisson.

RÉCLAMATION

Si une panne apparaît dans le délai de garantie, le client ne l'élimine pas lui-même. Il faut déposer la réclamation dans le magasin où le client a acheté l'appareil, dans un Service de la marque ou dans les Services cités dans les Conditions de garantie. Il faut suivre les dispositions de la Fiche de garantie et des Conditions de garantie. La réclamation n'est pas acceptée sans Fiche de garantie dûment remplie.

MODALITÉS D'EXPLOITATION ET DE LIQUIDATION DE L'EMBALLAGE

Carton ondulé, papier d'emballage

- vente à la société orientée vers la récupération des ordures
- containers de récupération papiers
- autre utilisation

Feuilles d'emballage, sacs PE

- containers de récupération matières plastiques

LIQUIDATION DE L'APPAREIL APRÈS LA FIN DE SA DURÉE DE VIE



L'appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/EU relative au traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Cette directive définit le cadre européen unique (UE) pour la récupération et le recyclage des déchets.

L'appareil contient des matériaux récupérables qu'on peut recycler. Déposer l'appareil dans un dépôt de matières de récupération ou dans un stock des ordures communal.

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALATION

Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.

Avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire, pour assurer son fonctionnement, de réaliser surtout les opérations suivantes :

contrôle de raccordement à l'électricité,
contrôle de la fonction des corps de chauffage, des éléments de commande et de réglage,
présentation de toutes les fonctions de l'appareil au client, présentation de la commande et de l'entretien.

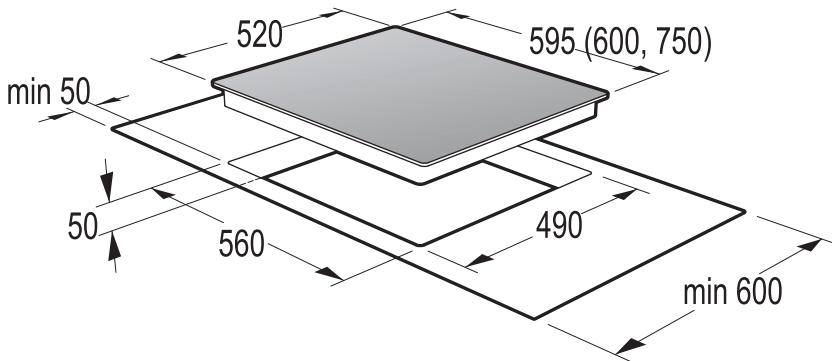
AVERTISSEMENT IMPORTANT!

 En manipulant l'appareil hors l'utilisation courante, il est nécessaire de débrancher l'appareil en le débranchant de la prise ou en arrêtant l'interrupteur principal situé devant l'appareil.



L'appareil n'est pas prêt à la commande par un temporisateur extérieur ou une télécommande séparée.

DIMENSIONS POUR LE MONTAGE

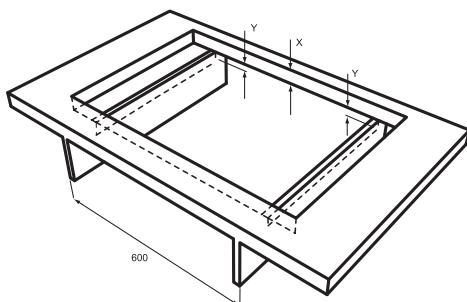


Comme la plaque de cuisson est plus large que la kitchenette et l'épaisseur de la plaque est inférieure à 49 mm, il faut découper les ouvertures au niveau de la kitchenette pour séparer l'appareil de la kitchenette.

Dimensions pour le montage à l'intérieur de la kitchenette.

$X < 49 \text{ mm}$: $y = 49 \text{ mm} - x$

$X \geq 49 \text{ mm}$: $y = 0$



Après le montage, il est nécessaire que l'appareil soit accessible du bas pour assurer l'entretien.

Si une prise ou un four sont situés au-dessous de la plaque de cuisson, il faut assurer le démontage facile.

Réclamer le produit endommagé pendant le transport avant de l'installer, ensuite, les dommages seront considérés comme dommages produits à cause de la mauvaise installation.

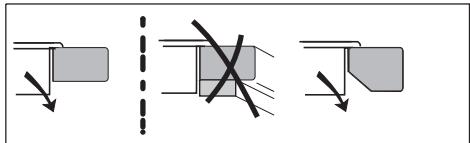
La garantie ne couvre pas de dommages dus à la mauvaise installation.

La garantie ne couvre pas de dommages

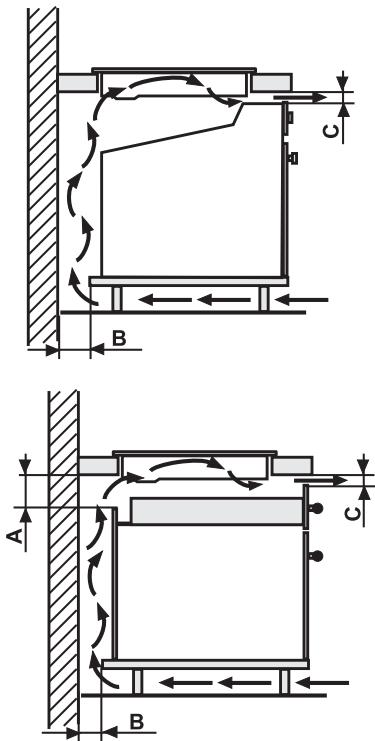
dus à la pénétration de l'eau et de dommages produits pendant le montage.

Avant l'entretien, il faut dégager l'espace autour de l'appareil (tiroirs, étagères, etc.).

Le technicien du Service après-vente est responsable de la réparation et de la maintenance de l'appareil, pour le remontage de la plaque dans le bloc-cuisine, il faut contacter votre expert en montage du bloc-cuisine.



Si la hauteur de la plaque de travail est supérieure à 30 mm, il est nécessaire de modifier sa forme au niveau de la sortie de l'air de refroidissement de l'appareil (voir dessin).



Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.

La plaque de cuisson électrique est destinée du point de vue de l'influence des facteurs externes au milieu normal.

La plaque de cuisson sera placée dans une ouverture située au niveau de la plaque de travail, épaisseur min. de 30mm, matière résistante à la chaleur sur la surface.

Il est nécessaire d'installer la plaque de travail dans la position horizontale, d'assurer son étanchéité au niveau d'un mur et de la protéger contre la pénétration des liquides.

Les dimensions de l'ouverture pour la plaque de cuisson et sa position sont indiquées sur le dessin concernant l'installation.

La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le mur ou les meubles est indiquée sur le dessin.

Il est recommandé d'appliquer un vernis (silicone, par exemple) ou une feuille Al sur la surface créée après la réalisation de

l'ouverture pour limiter la pénétration de l'humidité dans la plaque.

Sans prendre des mesures particulières il est interdit d'installer au-dessous de la plaque de cuisson le four dont les produits de combustion pourraient monter au-dessous de la plaque de cuisson.

Il est nécessaire que la paroi derrière d'un bloc cuisine située derrière la plaque de cuisson soit de la matière résistante à la chaleur (120°C). La distance minimale entre le bord arrière de la plaque de cuisson et la paroi derrière est de 50 mm.

Il est interdit d'installer la plaque de cuisson à proximité d'un bloc cuisine de la matière inflammable qui dépasse au-dessus la plaque de travail.

On vous recommande de n'installer au-dessus de la plaque de cuisson une hotte de cuisine et de monter une petite armoire au-dessus de la hotte. Il n'est pas recommandé d'installer une armoire sans hotte au-dessus de la plaque de cuisson. La distance minimale entre la plaque de cuisson et la hotte est de 760 mm, suivre les instructions données par le fournisseur de la hotte.

A (mm)	B (mm)	C (mm)
50	20	5

Il est nécessaire que la cloison arrière de l'armoire inférieure soit ouverte au niveau de l'ouverture située sur la plaque de travail pour assurer la ventilation.

Il faut démonter une entretoise avant du meuble pour créer une ouverture pour le passage de l'air, 5 mm, au minimum au-dessous de la plaque de travail dans toute la largeur de l'appareil.

Il faut démonter une entretoise située au-dessous de la plaque de travail au moins dans la zone de la plaque de travail.

La distance entre la plaque de cuisson d'induction et le bloc cuisine, éventuellement, les appareil encastrés, doit permettre la ventilation suffisante des zones de cuisson d'induction - minimum 50 mm.

Il faut éviter le rechauffage excessif venant du bas, par exemple à partir d'un four encastré sans ventilateur de refroidissement.

Si un processus de pyrolyse (nettoyage à l'aide de la température élevée) est en cours au niveau d'un four encastré situé au-dessous de la plaque de cuisson cuisson, il est interdit d'utiliser la plaque de cuisson d'induction.

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Seule la société agréée a le droit de réaliser le raccordement de l'appareil à l'électricité. Devant l'appareil, il est nécessaire d'installer un commutateur pour débrancher l'appareil, la distance des contacts découplés de tous les pôles est de 3 mm, au minimum. Cette obligation ne s'applique pas, si le câble de raccordement est équipé d'une fiche et il est possible de débrancher la fiche de la prise facilement et sans obstacles.

Pour raccorder la plaque de cuisson utiliser un câble 3 fils, diamètre de 4 mm, par exemple, type H05VV-F 3G4, ou un câble 4 fils, diamètre de 2,5mm, par exemple, type H05VV-F 4G2,5, traiter les extrémités selon la figure.

Il est nécessaire de renforcer les extrémités de câble par les embouts pressés.

Après avoir fixé les extrémités des conducteurs au-dessous des têtes de vis au niveau de la plaque à bornes mettre le câble dans la plaque à bornes et assurer contre l'arrachement par une boucle.

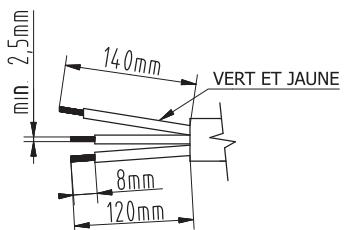
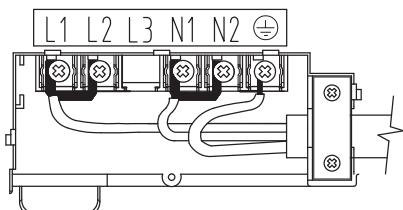
Finalement, fermer le couvercle de la plaque à bornes.

Après avoir raccordé l'appareil, il faut le tourner dans la position de travail, mettre dans l'ouverture et contrôler la position d'un câble d'amorce.

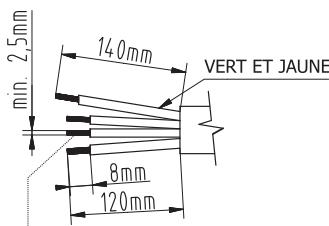
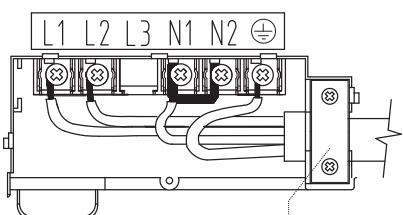
Enlever la feuille de protection au niveau des joints d'étanchéité bord inférieur de la plaque, mettre la plaque dans une ouverture au niveau du bloc-cuisine, pousser légèrement au niveau des bords pour ne pas détériorer l'appareil.

RACCORDEMENT À UN COURANT MONOPHASÉ

1/N/PE \sim 220-240V



2/N/PE \sim 400V



PROTECTION CONTRE
L'ARRACHEMENT

EXTRÉIMITÉS DES CONDUCTEURS RENFORCÉS
PAR L'EMBOUT PRESSÉ

1/N/PE \sim 220-240V



2/N/PE \sim 400V



TECHNICAL DATA

Équipement		
Gratoir de nettoyage	1	
Données techniques		
Plaque de cuisson électrique d'induction	IS655ST	IS756ST
cuisson		
Dimensions		
Dimensions total L x É x H (H = Hauteur)	595 / 520 / 60 mm	750 / 520 / 60 mm
Dimensions de l'ouverture dans la plaque de travail L x É x H (H = Hauteur)	560 x 490 x (30 - 50) mm	
Zones de cuisson		
Gauche avant	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Gauche arrière	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Droit avant	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Droit arrière	200x200 mm, 1800/3000 kW	
Zones flexi gauche et droite		200x400 mm 3000/4000 kW
Zones flexi gauche	200x400 mm 3000/4000 kW	
Tension électrique	220-240 V/400 V ~; 50/60 Hz	
Puissance électrique total	7.2 kW	

INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT, RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014

INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT, RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014

	Symbol	Unité	Valeur	Valeur
Nom du fournisseur ou marque			GORENJE	GORENJE
Identification du modèle			IS756ST	IS655ST
Type de plaque				
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			4	4
Technologie de chauffage	EE electric burner		zones et aires de cuisson par induction	zones et aires de cuisson par induction
Dimensions des zones et / ou des zones de cuisson	L W	cm	20.0	20.0
			20.0	20.0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson	ECelectric cooking	Wh/kg	200.7	203.6
			202.6	200.8
			181.9	181.3
			198.7	182.1
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	EE electric hob	Wh/kg	196.0	192.0

MORA MORAVIA, s.r.o., Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika
506586

SAP



Le fabricant se réserve le droit de réaliser des petites modifications du Mode d'emploi résultant des modifications innovantes ou technologiques du produit qui n'ont pas d'impact sur le fonctionnement du produit.

MORA



506586

A standard linear barcode is positioned above the number 506586. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

fr (02-16)