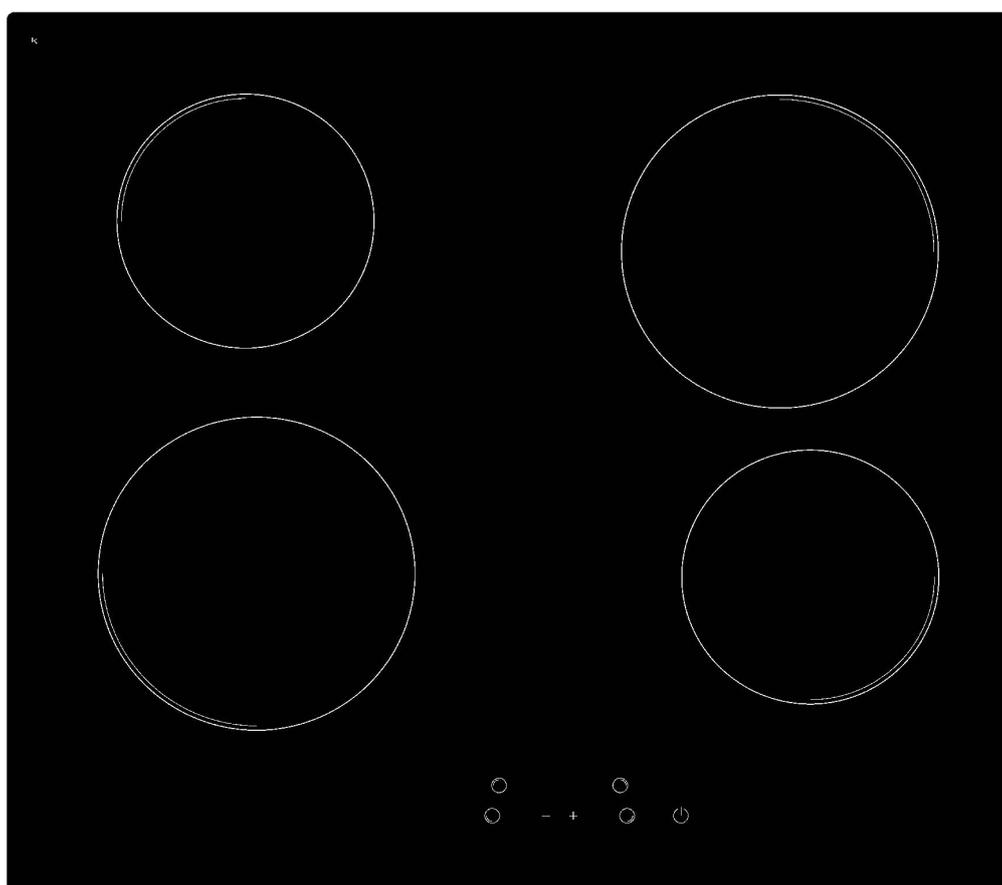




**MARQUE** : PROLINE  
**REFERENCE** : VH6000T  
**CODIC** : 4339339



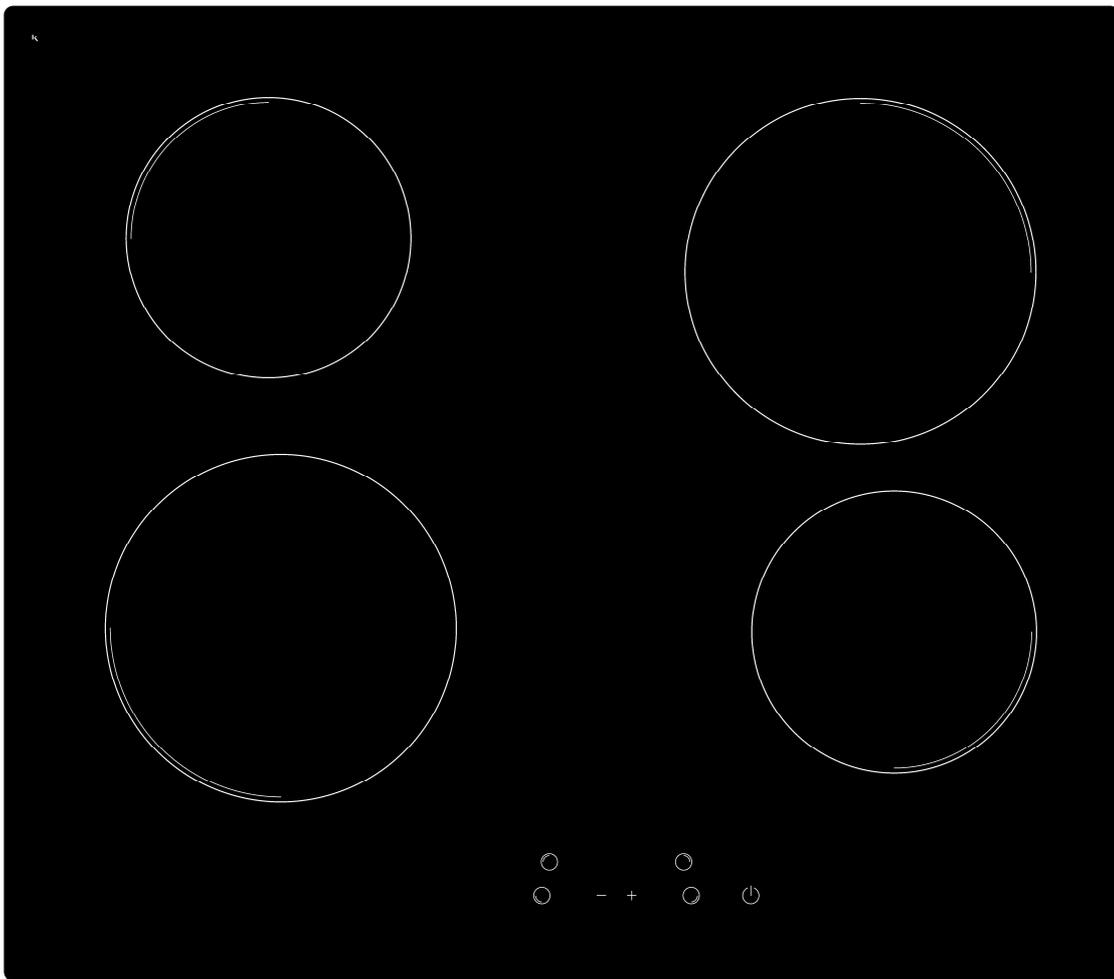
**NOTICE**



# PROLINE

TABLE VITROCERAMIQUE

MODELE VH6000T



NOTICE

## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

## SOMMAIRE

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SECURITE</b> .....                                   | <b>3</b>  |
| MISES EN GARDE IMPORTANTES .....                        | 3         |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....          | 4         |
| PRECAUTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL..... | 5         |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....     | 5         |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....    | 6         |
| AUTRES PROTECTIONS .....                                | 6         |
| <b>SPECIFICATIONS &amp; BANDEAU DE COMMANDE</b> .....   | <b>7</b>  |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....                       | 7         |
| BANDEAU DE COMMANDE .....                               | 7         |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....                  | <b>8</b>  |
| AFFICHAGE .....   | 8         |
| TOUCHES SENSITIVES .....                                | 8         |
| <b>UTILISATION DE LA TABLE</b> .....                    | <b>8</b>  |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....                      | 8         |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....                   | 9         |
| FONCTION MINUTERIE .....                                | 9         |
| FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » .....                    | 10        |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....                | 11        |
| <b>CONSEILS DE CUISSON</b> .....                        | <b>11</b> |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON .....     | 11        |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....                     | <b>12</b> |
| <b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME</b> .....               | <b>12</b> |
| <b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....              | <b>13</b> |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....                | <b>14</b> |
| CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR.....                       | 14        |
| INSTALLATION .....                                      | 14        |
| <b>CONNEXION ELECTRIQUE</b> .....                       | <b>16</b> |
| PRECAUTIONS.....  | 16        |
| BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE .....                  | 17        |
| <b>MISE AU REBUT</b> .....                              | <b>18</b> |

## Mises en garde importantes

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- **MISE EN GARDE:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Pour ses informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et sur les précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur, référez-vous sections "Utilisation de la table" et "Nettoyage et entretien".
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

### **Précautions avant utilisation en cuisson**

- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants de la surface vitrocéramique.
- Ne tentez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est relié à la terre, conformément aux prescriptions en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

## Précautions concernant l'utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la plaque vitrocéramique ou la casserole chaude.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe adaptés. Il risquerait en effet de chauffer, fondre ou brûler si la plaque était activée de manière non intentionnelle ou qu'elle était encore chaude.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la surface vitrocéramique avec une casserole ou tout autre objet.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Evitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : n'entrez aucun objet sur la surface de cuisson.

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil, maintenez un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans ce tiroir. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

### **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

- Si un défaut est constaté, débranchez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

### **Autres protections**

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

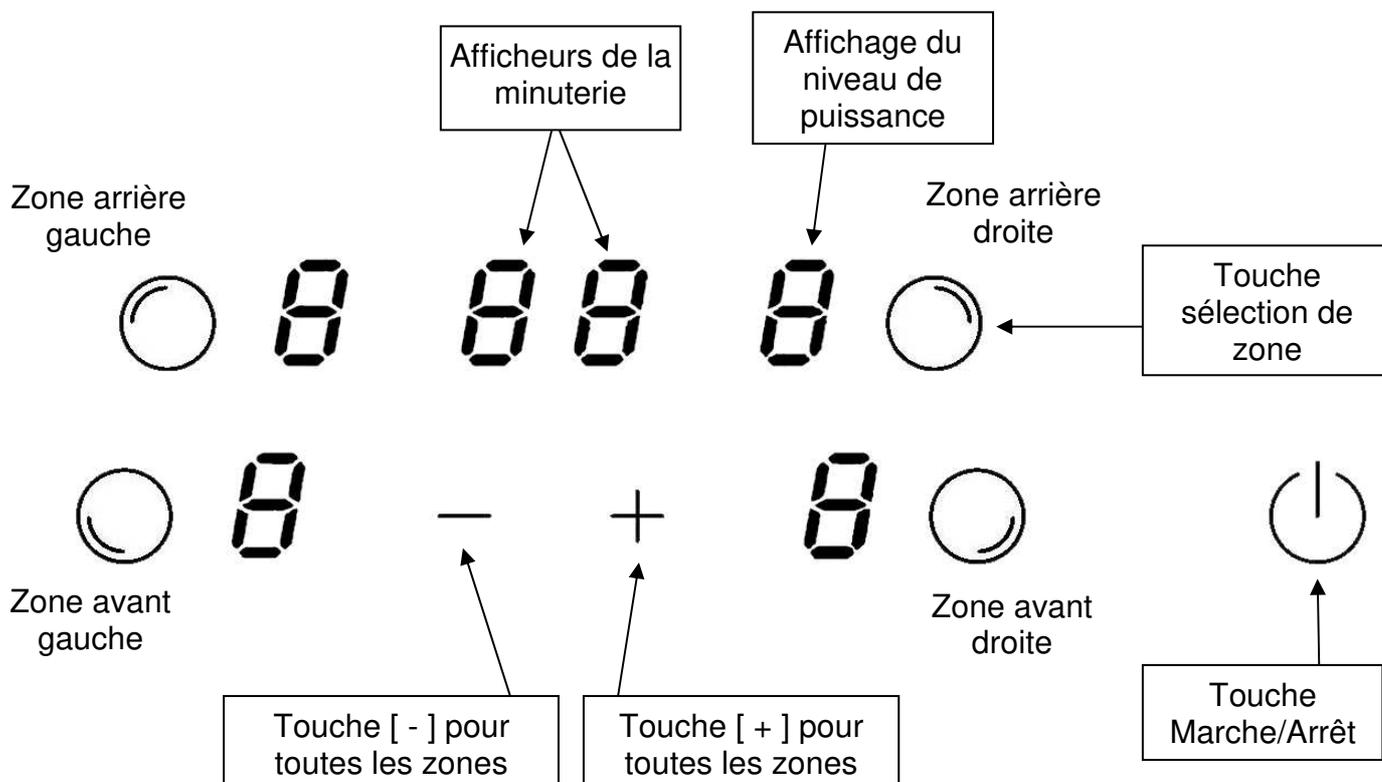
# SPECIFICATIONS & BANDEAU DE COMMANDE

## Caractéristiques techniques

| Type   | VH6000T     |
|--|-------------|
| Puissance Totale   | 6000 W      |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson $EC_{hob}^*$ | 178.3Wh/kg  |
| <b>Foyer avant gauche</b>                                  | Ø 180 mm    |
| Puissance nominale   | 1800 W      |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}^*$                         | 174.4Wh/kg  |
| <b>Foyer arrière gauche</b>                                | Ø 145mm     |
| Puissance nominale   | 1200 W      |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}^*$                         | 173.8 Wh/kg |
| <b>Foyer arrière droit</b>                                 | Ø 180 mm    |
| Puissance nominale   | 1800 W      |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}^*$                         | 191.3 Wh/kg |
| <b>Foyer avant droit</b>                                   | Ø 145 mm    |
| Puissance nominale   | 1200 W      |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}^*$                         | 173.8 Wh/kg |

\* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

## Bandeau de commande



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

---

## Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u>      | <u>Fonction</u>                |
|------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 0                | Zéro                    | La zone de chauffe est activée |
| 1...9            | Niveau de puissance     | Choix du niveau de cuisson     |
| E                | Message d'erreur        | Défaut de circuit électronique |
| A                | Accélérateur de chauffe | Cuisson automatique            |
| H                | Chaleur résiduelle      | La zone de cuisson est chaude  |
| L                | Verrouillage            | La table est sécurisée         |

## Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Il vous suffit d'effleurer la touche pour activer la fonction souhaitée. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

**Veillez appuyer sur une seule touche à la fois.**

## UTILISATION DE LA TABLE

---

### Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. Afin d'éviter d'endommager votre table, utilisez uniquement des produits conçus spécialement pour le nettoyage de surfaces en vitrocéramique.

### Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

- **Allumer/Éteindre la table de cuisson :**

#### Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur  pour allumer la table de cuisson.

Appuyez pendant quelques secondes sur  pour éteindre la table de cuisson.

#### Signal

4 x [ 0 ]

Afficheur éteint ou [ H ]

- **Allumer/éteindre une zone de chauffe :**

#### Action sur le bandeau de commande

Une fois la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.

Appuyez sur [ + ] pour augmenter le niveau de puissance.

Appuyez sur [ - ] pour diminuer le niveau de puissance.

Appuyez sur [ - ] pendant plusieurs secondes pour arrêter la zone de chauffe.

#### Signal

Afficheur allumé

[ 1 ] à [ 9 ]

[ 9 ] à [ 1 ]

[ 0 ] ou [ H ]

Si aucun réglage n'est fait dans les 20 secondes suivant l'allumage de la table, elle s'éteint.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes, ce qui est signalé par le symbole [ H ]. Ce dernier s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus. **Risque de brûlure et d'incendie !**

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage de la minuterie :**

### Action sur le bandeau de commande

Une fois la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.

Appuyez sur [ + ] ou [ - ] pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance.

Appuyez simultanément sur [ - ] et [ + ] afin d'activer la minuterie

Appuyez sur [ - ] pour diminuer la durée

Appuyez sur [ + ] pour augmenter la durée

Un point clignotant apparaît à côté du niveau de puissance.

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêt de la minuterie :**

### Action sur le bandeau de commande

Appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.

Appuyez simultanément sur [ - ] et [ + ] pour afficher le temps restant

Appuyez sur [ - ] jusqu'à [ 0 ] pour désactiver la minuterie

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche [ 00 ] en clignotant et un signal sonore retentit.

Pour stopper le signal sonore et faire disparaître le symbole [ 00 ], il vous suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

### Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur  pour allumer la table de cuisson.

Appuyez simultanément sur [ - ] et [ + ] afin d'activer la minuterie

Appuyez sur [ - ] pour diminuer la durée

Appuyez sur [ + ] pour augmenter la durée

### Signal

Afficheur allumé

[ 1 ] à [ 9 ]

[ 00 ]

[ 00 ] passe à 30,29,...

le temps augmente

### Signal

Afficheur allumé

temps restant

passe à [ 00 ]

puis s'éteint

### Signal

4 x [ 0 ]

[ 00 ]

[ 00 ] passe à 30,29,...

le temps augmente

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue de fonctionner.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche [ 00 ] en clignotant et un signal sonore retentit.

Pour stopper le signal sonore et faire disparaître le symbole [ 00 ], il vous suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. La table s'éteint.

## Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C, afin notamment d'éviter aux liquides en ébullition de déborder et aux casseroles de brûler.

- **Enclencher la fonction « Maintien au chaud »:**

**Action sur le bandeau de commande**

Une fois la table de cuisson allumée; appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson

Appuyez une fois sur [ + ] pour sélectionner le niveau de puissance

Appuyez sur la touche [ - ] pour activer la fonction « Maintien au chaud »

**Signal**

[ 0 ]

[ 1 ]

[ U ]

- **Arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**

**Action sur le bandeau de commande**

Appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson

Appuyez sur les touches [ - ] ou [ + ] pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance

La fonction « Maintien au chaud » sera alors désactivée.

**Signal**

[ U ]

[ 0 ] to [ 9 ]

## Programmation de l'accélérateur de chauffe

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un accélérateur de chauffe. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'accélérateur de chauffe :**

**Action sur le bandeau de commande**

Une fois la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de sélection de zone pour choisir la zone de cuisson.

Appuyez sur [ + ] jusqu'au niveau [ 9 ].

Appuyez de nouveau sur [ + ] pour activer l'accélérateur de chauffe.

Appuyez sur [ - ] pour atteindre le niveau de puissance souhaité. Par exemple, pour sélectionner le niveau 7, appuyez sur [ - ] jusqu'au niveau 7.

**Signal**

[ 0 ]

[ 1 ] à [ 9 ]

[ 9 ] clignote avec [ A ]

[ 9 ] passe à [ 8 ] puis

[ 7 ]

[ 7 ] clignote avec [ A ]

- **Arrêter l'accélérateur de chauffe :**

**Action sur le bandeau de commande**

Lorsque les 4 afficheurs retrouvent leur intensité lumineuse normale, appuyez sur la touche de sélection de zone pour sélectionner la zone clignotant avec [ A ].

Appuyez sur [ - ] et maintenez la touche enfoncée jusqu'à [ 0 ] pour arrêter l'accélérateur de chauffe.

**Signal**

[ 7 ] clignote avec [ A ]

[ 0 ]

## Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ ⏻ ]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

### Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur ⏻ pour allumer la table de cuisson.

Dans les 5 secondes suivant la mise en route de la table de cuisson, appuyez sur [ - ], relâchez, et appuyez immédiatement sur la touche de sélection de la zone avant gauche. Le bandeau de commande sera alors verrouillé.

### Signal

[ 0 ] ou [ H ]

[ L ]

- **Déverrouillage :**

### Action sur le bandeau de commande

Appuyez pendant quelques secondes sur ⏻ pour allumer la table de cuisson.

Dans les 5 secondes suivant la mise en route de la table de cuisson, appuyez sur [ - ], relâchez, et appuyez immédiatement sur la touche de sélection de la zone avant gauche. Le bandeau de commande sera alors déverrouillé.

### Signal

[ L ]

[ 0 ] ou [ H ]

## CONSEILS DE CUISSON

---

### Exemples de réglage des puissances de cuisson

|       |                               |   |
|-------|-------------------------------|---|
| 1 à 2 | Faire fondre<br>Réchauffer    | Sauces, beurre, chocolat, gélatine<br>Plats pré-cuisinés              |
| 2 à 3 | Faire mijoter<br>Décongeler   | Riz, pudding et plats cuisinés<br>Légumes, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Cuire à la vapeur             | Légumes, poissons, viande   |
| 4 à 5 | Cuire à l'eau                 | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes<br>Légumes frais               |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux              | Viandes, foie, œufs, saucisses<br>Goulasch, roulades, tripes          |
| 7 à 8 | Cuire<br>Frire                | Pommes de terre, beignets, galettes                                   |
| 9     | Frire,<br>Porter à ébullition | Steaks, omelettes<br>eau  |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

**Avant de nettoyer la plaque de cuisson, vérifiez qu'elle est débranchée et qu'elle est froide afin d'éviter tout risque de brûlure.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement les éclaboussures de sucre et de mets contenant du sucre.

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

---

### **La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :**

- Vérifiez que la table de cuisson est bien branchée.
- Vérifiez que le fusible de protection n'a pas sauté.
- Vérifiez que la fonction de verrouillage des touches n'est pas activée.
- Vérifiez que les touches sensibles ne sont pas couvertes d'eau ou de graisse.
- Vérifiez qu'aucun objet n'est posé sur les touches sensibles

### **Le symbole [ E ] s'affiche suivi d'un numéro :**

- Cela signifie un dysfonctionnement de l'électronique.
- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Si l'erreur persiste, notez le numéro d'erreur affiché et appelez le service après-vente.

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête:**

- Le dispositif de sécurité s'est enclenché automatiquement. Il s'enclenche lorsque vous avez oublié d'éteindre l'une des zones de cuisson ou lorsqu'un objet est posé sur une ou plusieurs touches sensibles

### **Le symbole [ L ] s'affiche :**

- Reportez-vous au chapitre de ce manuel portant sur le verrouillage du bandeau de commande.

### **Le symbole [ Er03 ] s'affiche :**

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

### **Le symbole [ Er21 ] s'affiche :**

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

### **Le symbole [ U400 ], [ Er25 ] ou [ U4 ] s'affiche en clignotant :**

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.**

# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

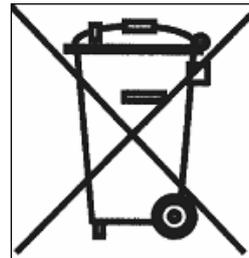
---

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil

- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



**Nos emballages/produits  
peuvent faire l'objet d'une  
consigne de tri,  
pour en savoir plus :**  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## Conseils pour l'installateur

### IMPORTANT

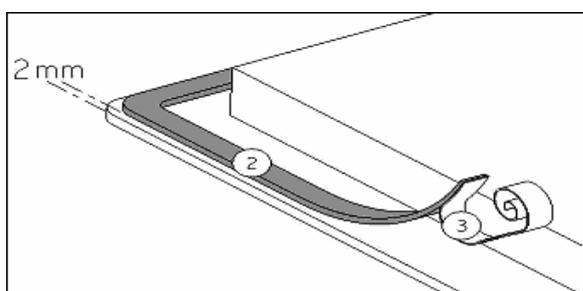
L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectués exclusivement par des **TECHNICIENS QUALIFIES et en accord avec les règles de sécurité locales.**

Le non-respect de ces conditions entraîne la perte de la garantie.

## Installation

### Mise en place du joint d'étanchéité

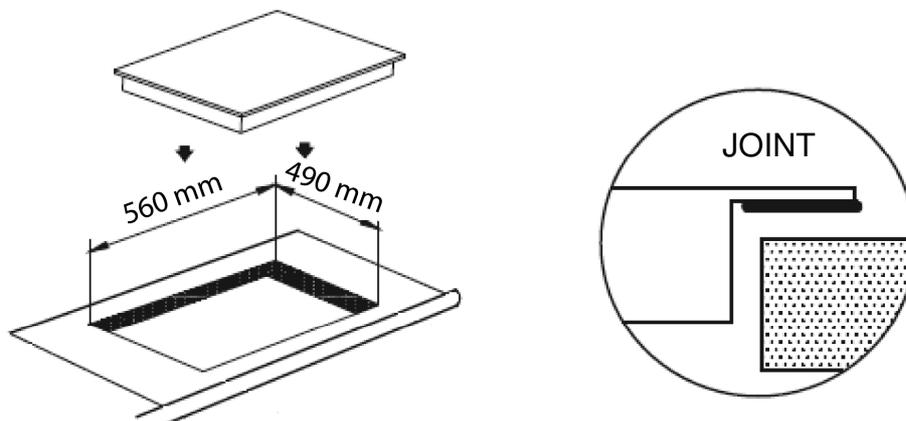
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

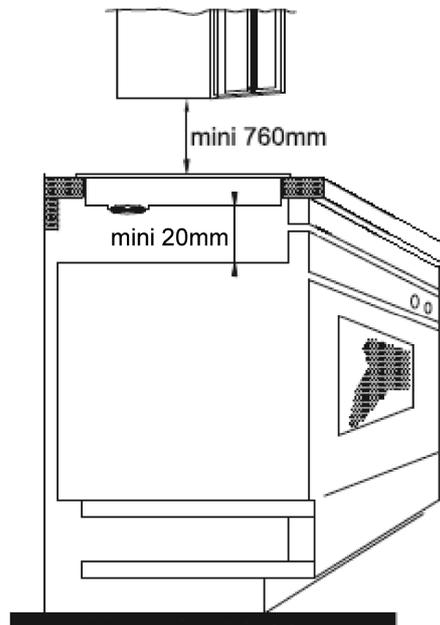
### Encastrement

- Pour la découpe du plan de travail se référer au schéma ci-dessous. La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimum de 30mm et doit être thermo résistant.



- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- N'installez pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Afin de garantir une bonne circulation de l'air pour permettre à l'électronique de refroidir, assurez-vous qu'il y ait **un espace libre de 20 mm au moins** sous la table de cuisson.



- **Attention** : L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir. Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le champ de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- **MISE EN GARDE**: N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

# CONNEXION ELECTRIQUE

---

L'installation électrique doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des préjudices et des dommages aux personnes, animaux ou biens matériels, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Avant d'effectuer toute action sur la partie électrique de l'appareil, il doit être débranché du réseau électrique.

La connexion à un bon réseau de terre est absolument essentielle.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient causé par le défaut du respect de cette règle.

La table doit être installée par un électricien qualifié en conformité avec toutes les normes électriques et d'installation en vigueur.

Avant d'effectuer la connexion au réseau électrique, vérifiez que la tension de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension disponible du réseau. Le câblage du réseau électrique doit être capable de supporter la puissance nécessaire à l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).

Cet appareil doit être branché par une personne compétente et être protégé par un disjoncteur différentiel bipolaire. Tous les fils d'alimentation en courant électrique ainsi que le fil de terre doivent être résistants à une température ambiante de 75°C.

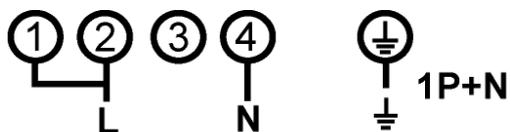
## Précautions

- La table doit être installée par une personne qualifiée. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- La table vitrocéramique ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle ou sèche-linge. Installez la table vitrocéramique à l'écart de sources de chaleur telle qu'un four ou des rayons de soleil.
- Le mur et la zone au-dessus de la table doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, les joints et tous les éléments en contact avec la table doivent être résistants à la chaleur.

## Branchement au réseau électrique

Le cordon doit être branché, en conformité avec la norme en vigueur, à un disjoncteur bipolaire.  
Approvisionnement minimum 32 A.

### Monophasé 230V~ 1P+N



Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.  
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.  
Visser le neutre N au plot 4  
Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2

### Biphasé 400V~ 2P+N



Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.  
Visser le neutre N au plot 4  
Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2

| Réseau        | Raccordement | Diamètre câble          | Câble                      | Calibre de protection |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N  | 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *                |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *                |

\* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

**Attention ! Un vissage trop important risque d'endommager le pas de vis.  
Veillez également à bien engager les fils.**

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**



# MISE AU REBUT

---



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

## **Hotline Darty France**

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local), 7j/7 et 24h/24.

## **Hotline Vanden Borre**

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.