


Notice d'utilisation

Tables
encastrables
TE 0014
ACC 985
TE 0004

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous avez témoignée en choisissant:

ARTHUR MARTIN
☒ Electrolux

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.




Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- **90/683 - 73/23 CEE** 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- **93/68 - 89/336 CEE** 03/03/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS RELATIFS AUX TABLES DE CUISSON

Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Toute modification de l'installation électrique de votre habitation qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel qualifié.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- N'utilisez que des récipients à fond plat et du même diamètre que la plaque. Il peut être légèrement supérieur, mais jamais inférieur.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse.
- Pendant le fonctionnement, veillez à tenir les enfants à distance. N'oubliez pas que la table et les récipients restent chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Si la table est équipée d'un couvercle, celui-ci sert à protéger l'appareil de la poussière lorsqu'il est fermé, et à recueillir les projections de graisse lorsqu'il est soulevé; ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation pour le maintenir en bon état le plus longtemps possible.
- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **Plaque signalétique**
Avant d'appeler un service après-vente, relevez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sous votre appareil.
- **Protection de l'environnement**
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Pour qu'ils puissent être récupérés (recyclés), il est nécessaire de les déposer dans les déchetteries prévues à cet effet (renseignez-vous auprès des autorités locales).

SOMMAIRE

Caractéristiques techniques	Page. 4
A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR	Page. 5
Les plaques électriques	Page. 5
Nos conseils	Page. 6
Entretien	Page. 6
A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR	Page. 7
Encastrement	Page. 7
Raccordement électrique	Page. 10
Raccordement électrique à la plaque à bornes	Page. 10

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

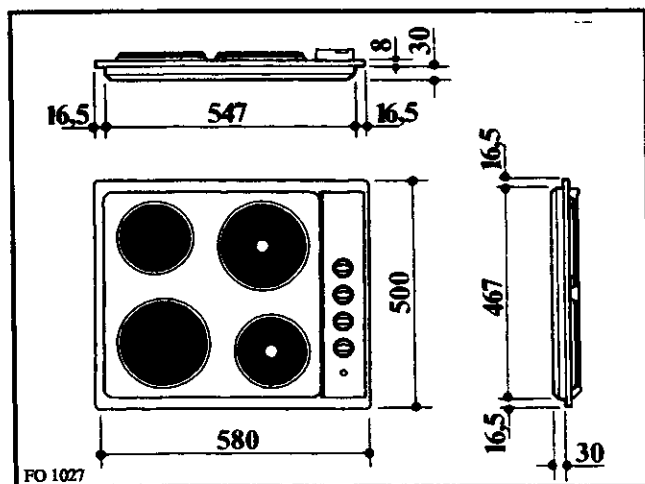
Mod. TE 0014 W / TE 0014 T / ACC 985 W / TE 0014 N

Une plaque standard (avant gauche)	Ø 180 mm	1,5 kW
Une plaque limitée (avant droit)	Ø 145 mm	1,5 kW
Une plaque standard (arrière gauche)	Ø 145 mm	1,0 kW
Une plaque limitée (arrière droite)	Ø 180 mm	2,0 kW
Puissance totale		6,0 kW
Alimentation		230 V - 50 Hz

Mod. TE 0004 W / TE 0004 X

Une plaque standard (avant gauche)	Ø 180 mm	1,5 kW
Une plaque standard (avant droit)	Ø 145 mm	1,0 kW
Une plaque standard (arrière gauche)	Ø 145 mm	1,0 kW
Une plaque limitée (arrière droite)	Ø 180 mm	2,0 kW
Puissance totale		5,5 kW
Alimentation		230 V - 50 Hz

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON



A L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

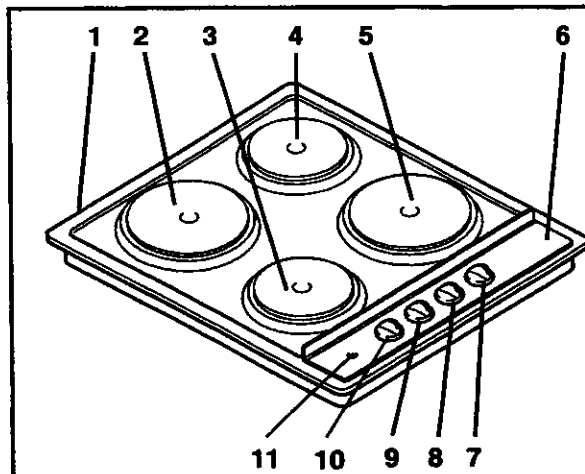
LES PLAQUES ELECTRIQUES

Avant la première utilisation, faites chauffer les plaques à vide 3 à 5 minutes pour durcir le vernis protecteur.

Ces plaques offrent le choix entre 6 allures de chauffe. La plaque limitée repérée par un point rouge convient particulièrement aux cuissons demandant un démarrage rapide à feu vif.

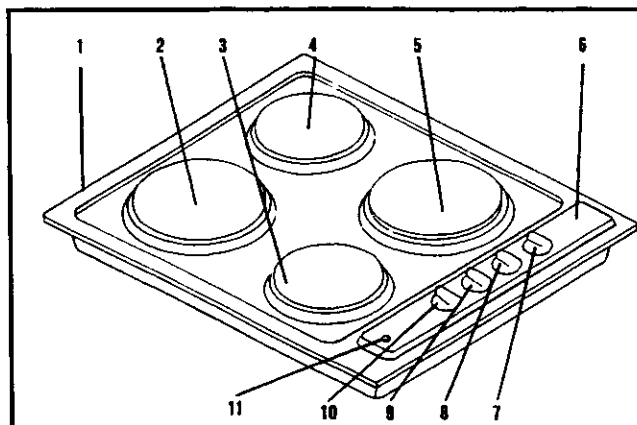
- Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche jusqu'au repère choisi: le voyant de fonctionnement s'allume.
- Pour arrêter le fonctionnement de la plaque, ramenez la manette sur la position "0" (arrêt): le voyant s'éteint.

Fig. 1



Mod. TE 0014 W / TE 0014 T / ACC 985 W TE 0014 N

- 1. Table de cuisson**
- 2. Plaque standard 1500 W/180 mm Ø
 - 3. Plaque limitée 1500 W/145 mm Ø
 - 4. Plaque standard 1000 W/145 mm Ø
 - 5. Plaque limitée 2000 W/180 mm Ø
- 6. Bandeau de commande**
- 7. Manette plaque arrière gauche
 - 8. Manette plaque arrière droite
 - 9. Manette plaque avant droite
 - 10. Manette plaque avant gauche
 - 11. Voyant de fonctionnement

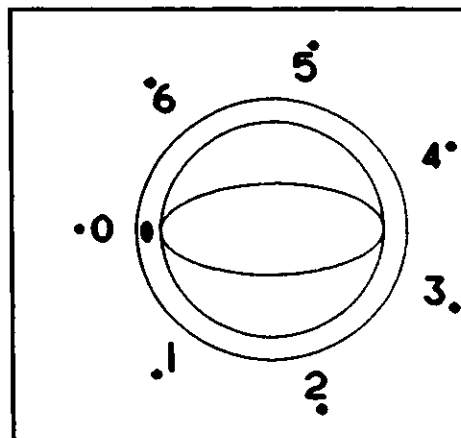


Mod. TE 0004 W / TE 0004 X

- 1. Table de cuisson**
- 2. Plaque standard 1500 W/180 mm Ø
 - 3. Plaque standard 1000 W/145 mm Ø
 - 4. Plaque standard 1000 W/145 mm Ø
 - 5. Plaque limitée 2000 W/180 mm Ø
- 6. Bandeau de commande**
- 7. Manette plaque arrière gauche
 - 8. Manette plaque arrière droite
 - 9. Manette plaque avant droite
 - 10. Manette plaque avant gauche
 - 11. Voyant de fonctionnement

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous (fig. 2) guidera vos premiers essais.

Tournez la manette jusqu'au repère 6 et, après quelques minutes, ramenez-la sur le repère correspondant au mets à cuire.



Très modéré	1	Pour tenir au chaud les aliments. Pour faire fondre du beurre et du chocolat.
Modéré	2	Pour préparer des sauces, cuissons à l'étouffée, flans, oeufs sur le plat.
Doux	3	Soupes de légumes secs. Décongélation aliments surgelés, faire bouillir de l'eau ou du lait.
Moyen	4	Pommes vapeur, légumes frais, pâtes, soupes, bouillons, beignets, poisson.
Fort	5	Omelettes, steaks, crêpes.
Rapide	6	Steaks, escalopes, fritures.

Fig. 2

NOS CONSEILS

Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé) et utilisez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé (fig.3).

Ne faites pas chauffer les plaques à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

Important: Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

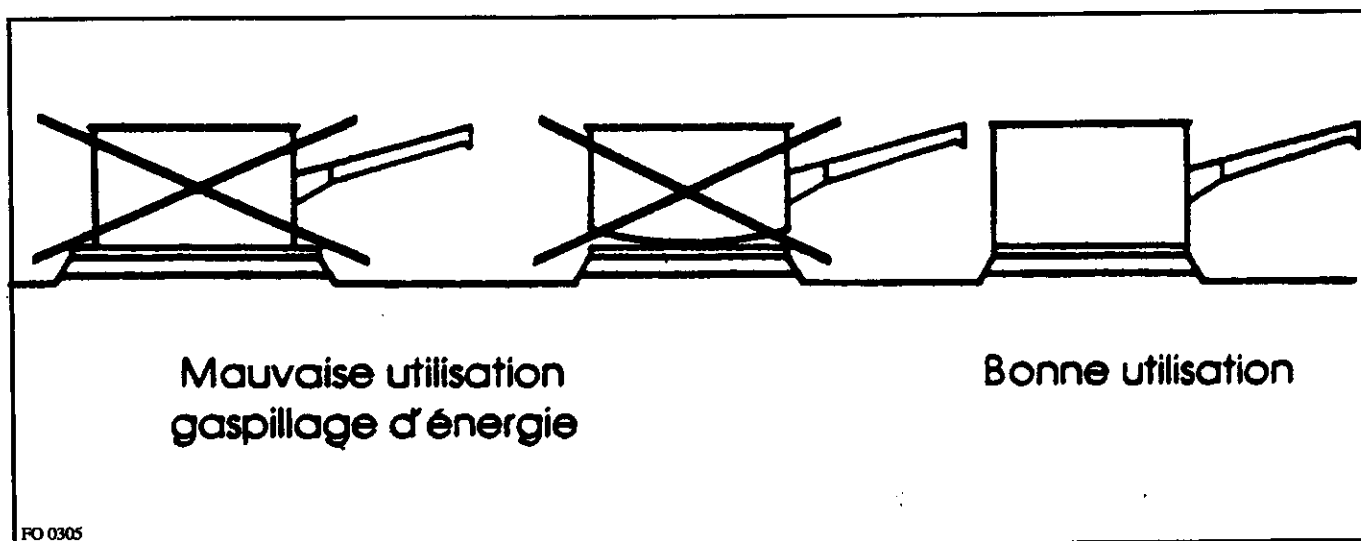


Fig. 3

ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre table, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les manettes doivent se trouver sur la position ARRÊT et le voyant doit être éteint. Il est également recommandé d'attendre que les plaques soient froides.

Plaques électriques:

Après chaque utilisation, essuyez les plaques avec un papier absorbant. Elles doivent être maintenues bien sèches. Si nécessaire, faites-les chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.

De temps en temps, et avant toute période prolongée de non utilisation, graissez légèrement les plaques (huile de table, huile pour machine à coudre ou vaseline). Vous trouverez également des produits spécifiques de protection et d'entretien dans le commerce.

Évitez de passer un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des "peluches" sur leur revêtement. Attendez leur complet refroidissement.

Dessus de table de cuisson:

Revêtement émaillé: Après chaque utilisation, passez un éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais **ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ce qui risquerait de rayer la surface.**

Bien que l'émail soit antiacide, il est souhaitable d'enlever rapidement les taches de vinaigre, de citron et les substances acides en général.

Revêtement en acier inox: Nettoyez la surface avec un produit spécifique du commerce.

Bandeau de commande et manettes:

Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

ENCASTREMENT

Les tables de cuisson peuvent être encastrées dans un meuble ayant une ouverture aux dimensions indiquées dans la Fig. 4.

Cet appareil appartient à la classe Y relative à la protection contre l'échauffement de l'appareil. Cela signifie que l'arrière et un des côtés de la table peuvent être près d'autres appareils, meubles ou parois ayant une hauteur supérieure, alors que pour l'autre côté une hauteur identique doit être respectée.

Pour fixer la table de cuisson au meuble opérez comme suit:
positionnez le joint livré avec la table sur le bord de la niche prévue pour l'encastrement en prenant soin que les extrémités du joint se touchent, sans être mises l'une sur l'autre;

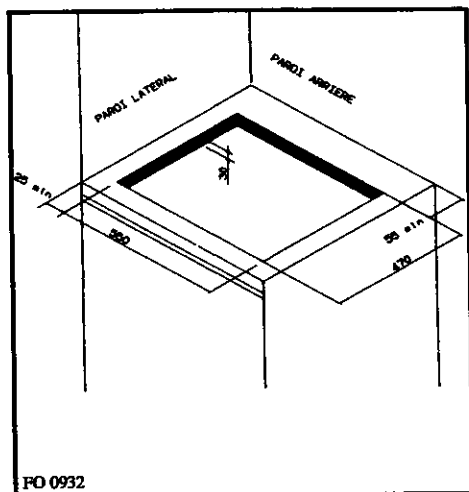


Fig. 4

placez la table dans la niche en la centrant correctement;
fixez la table au meuble avec les pattes de serrage prévues à cet effet (Fig. 5)

L'encastrement de la table de cuisson dans un lave-vaisselle est déconseillé lorsque le constructeur du lave-vaisselle ne l'a pas formellement prévu.

POSSIBILITES D'ENCASTREMENT

Dans un élément de cuisine avec porte

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson doit correspondre à l'illustration de la Fig. 6.

Le panneau situé sous la table de cuisson devra être facilement amovible, pour permettre le dégagement de la table à l'occasion d'un éventuel dépannage et devra être distant d'au moins de 20 mm du fond de celle-ci.

a) Joint d'étanchéité

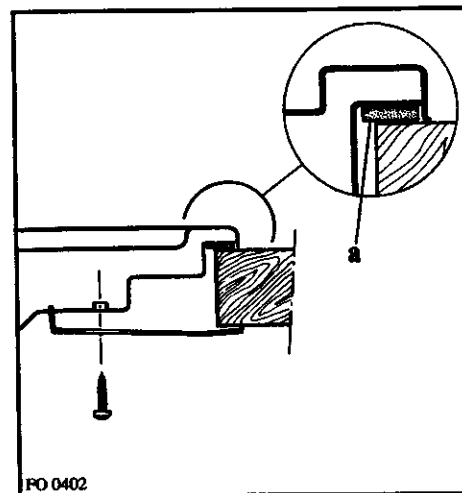


Fig. 5

- a) Panneau amovible
- b) Eventuel espace utile pour les raccordements

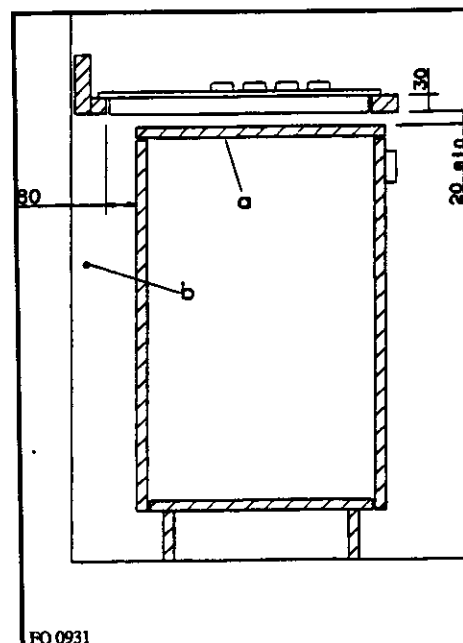


Fig. 6

Au-dessus d'un four

Pour les cotes d'encastrement reportez vous aux Fig.7 et 8.

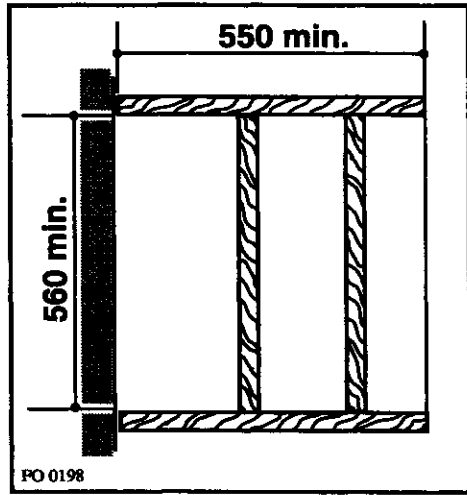


Fig. 7

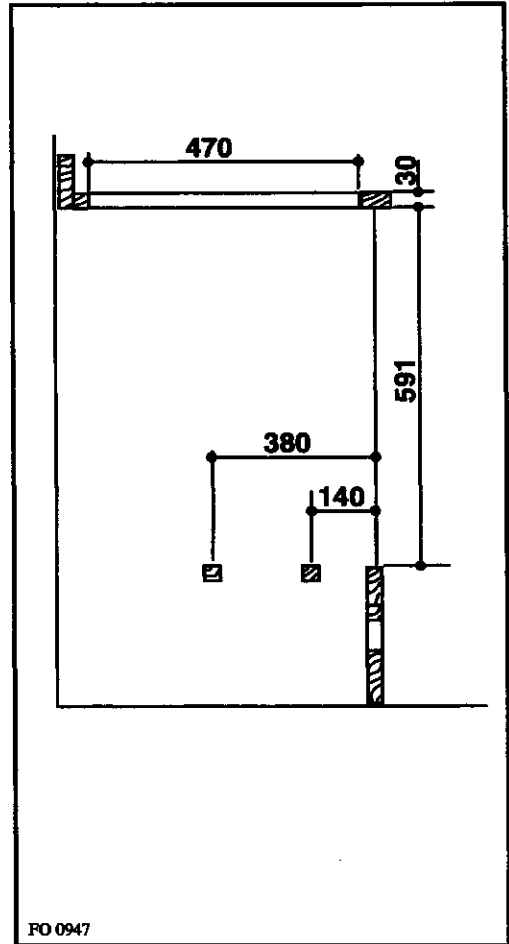


Fig. 8

Prévoir deux supports pour l'aération.
Les figures 9 et 10 illustrent deux solutions possibles.
Les raccordements électriques du four et de la table
doivent rester accessibles et être effectués
séparément.

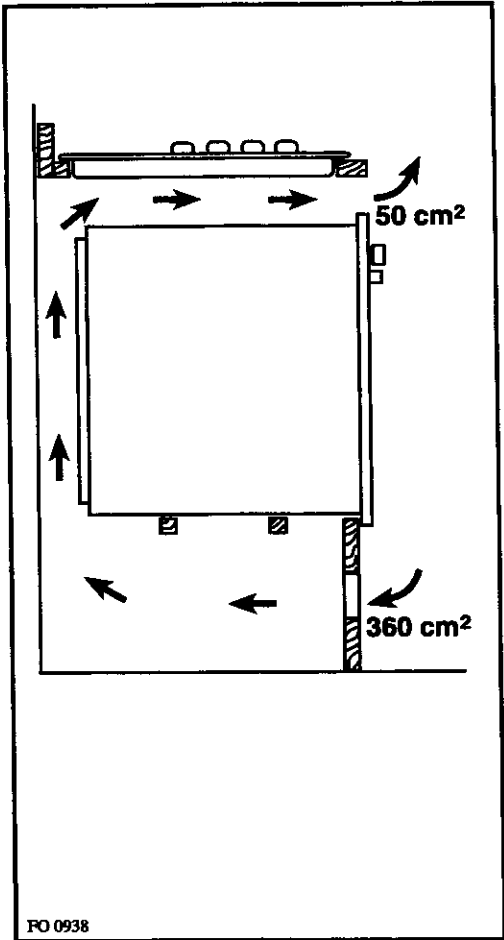


Fig. 9

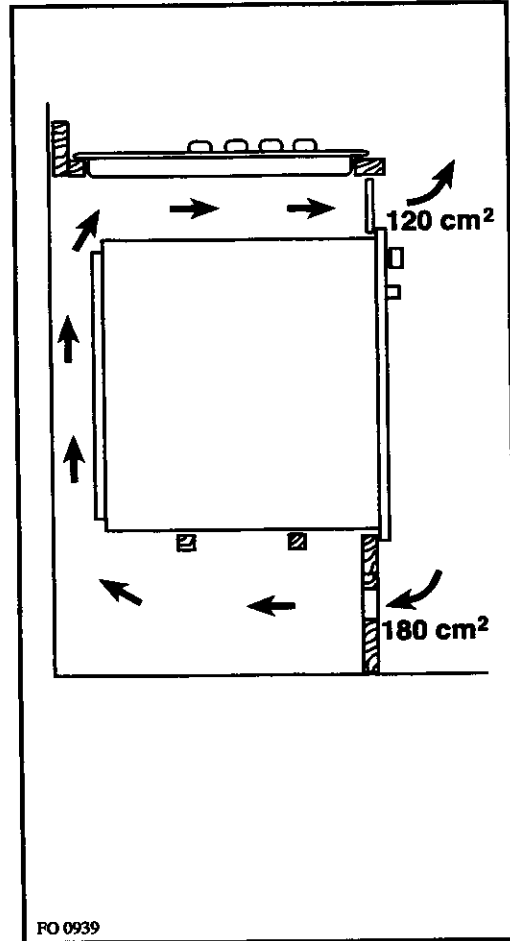


Fig. 10

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement s'assurer que:

- Les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- L'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.
- La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles quand l'appareil est installé.

Suivant les modèles, l'appareil est livré avec ou sans câble d'alimentation.

Lorsque celui-ci n'est pas livré, montez un câble s'adaptant à l'alimentation disponible TYP H05RR-F section minimale 3x2,5 mm² avec fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Le câble doit être muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre repéré jaune-vert.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre vert /jaune/ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.


Après le branchement, les éléments chauffants seront testés en les faisant fonctionner pendant 3 mn environ.

Très important: n'omettez pas de relier l'appareil à la terre en vous conformant aux prescriptions de la norme, NF C 15-100 et aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'incident ou d'accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE A LA PLAQUE A BORNES

La table est équipée d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prévus pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig. 11).

Le conducteur de terre sera raccordé à la borne repérée par le signe . Après le raccordement du câble à la plaque à bornes, le fixer au moyen du serre-câble.

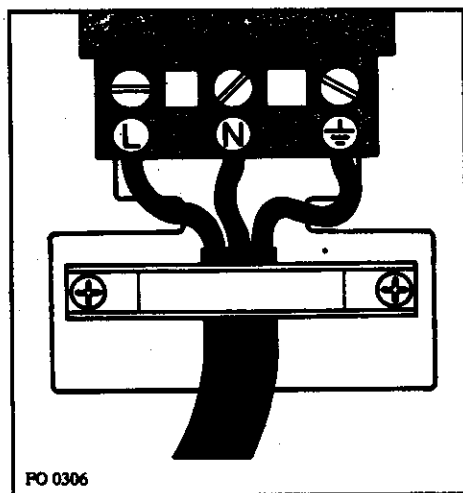


Fig. 11

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir.

A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Ces indications figurent sur la plaque signalétique.

Service Conseil Consommateurs
BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: 03 44 62 22 22

UFAM
43, avenue Félix Louat - BP 50142
60307 SENLIS
Tél.: 03 44 62 22 22
Sa au capital de 450 000 000 F
RCS Senlis B 552 042 285

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78)



3615 AMEL