

FR

Notice
d'utilisation

Table de cuis-
son

Sommaire


Consignes de sécurité	2	Entretien et nettoyage	6
Instructions de sécurité	3	En cas d'anomalie de fonctionnement	7
Description de l'appareil	5	Installation	8
Utilisation quotidienne	5	Caracteristiques techniques	10
Conseils utiles	5	En matière de protection de l'environnement	11

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique




Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif


d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.


Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ni comme plan de stockage.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.


- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

Mise au rebut

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

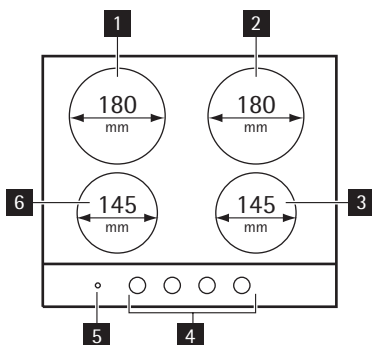
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 2000 W
- 2 Zone de cuisson 2000 W
- 3 Zone de cuisson 1500 W
- 4 Manettes de commande
- 5 Voyant de mise sous tension
- 6 Zone de cuisson 1500 W

Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position Arrêt

Symbole	Fonction
1	chaleur minimale
6	chaleur maximale

Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour diminuer la température, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt.

Avant la première utilisation

Placez un récipient de cuisson contenant de l'eau sur chaque zone de cuisson, réglez sur la position maximum et laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes. Ceci afin de d'éliminer les résidus dans l'appareil.

Conseils utiles

Ensuite, faites fonctionner l'appareil sur la position minimum pendant 20 minutes. Pendant cette période, il se peut qu'une odeur et de la fumée apparaissent. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Après cette opération, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède.

Plaque de cuisson rapide


Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques.

Le point rouge est peint sur la surface et peut disparaître après quelque temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.


La plaque à chauffage rapide peut fumer et produire une odeur quand on l'utilise pour la première fois. La fumée et l'odeur se dissiperont après quelque temps.

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


Récipient de cuisson

-  • Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Économie d'énergie

-  • Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Pour obtenir des résultats satisfaisants, le fond des casseroles doit être du même diamètre (ou

légèrement plus grand) que celui des plaques de cuisson. N'utilisez pas des casseroles plus petites.

 **Avertissement** Assurez-vous que les récipients ne couvrent pas la zone de commande.


Exemples de cuisson


Niveau de réglage :	Utilisation :
1	Maintien au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Porte à ébullition
6	Bouillir / Saisir / Frire


Entretien et nettoyage


 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 **Avertissement** Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.

 Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.


 **Avertissement** Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

 Les égratignures ou les taches sombres n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des salissures :

1. Utilisez une poudre fine à récurer ou un tampon à récurer pour enlever les salissures.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide légèrement imbibé de détergent.
3. Allumez la plaque à faible température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile pour machine à coudre, puis nettoyez avec un papier absorbant.

Important Pour les bords en inox de la table de cuisson, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

 Le bord en inox de la zone de cuisson peut être légèrement décoloré en raison de la charge thermique.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
La zone de cuisson ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.• Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande.• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
L'efficacité de la table de cuisson n'est pas satisfaisante.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que la table de cuisson est propre et sèche.• Assurez-vous que le diamètre du récipient de cuisson utilisé est adapté à la zone de cuisson.• Assurez-vous que le fond du récipient de cuisson utilisé est parfaitement plat.• Assurez-vous que le niveau de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

i Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle

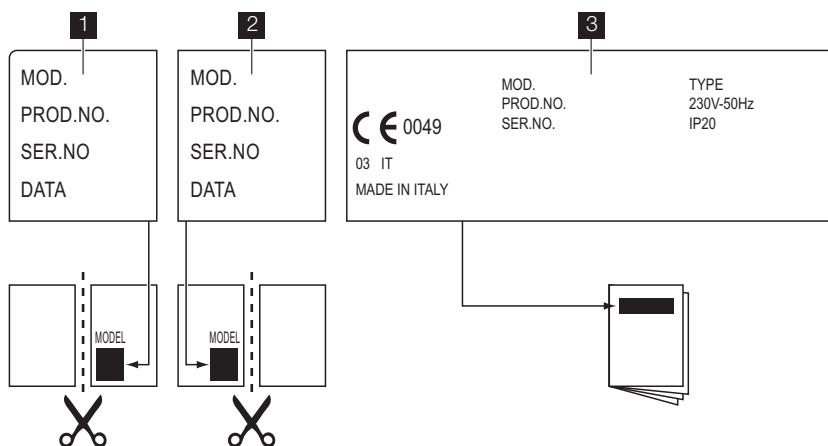
- Référence produit (PNC)

- Numéro de série (S.N.)

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Installation

! **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation

! **Avertissement** Veuillez lire attentivement les instructions et les suivre scrupuleusement. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

• Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.

• N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement et sous des plans de travail appropriés. Assurez-vous

que les meubles d'encastrement et les plans de travail sont conformes aux normes et réglementations.

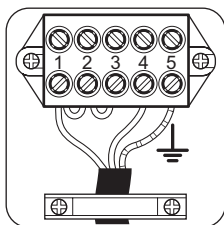
- Respectez les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, à la sécurité des appareils électriques, etc.)

⚠ Avertissement Risque de choc électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est équipé d'un bornier à cinq pôles dont les câbles sont prévus pour une tension monophasée de 230 V.



Si la tension de l'habitation est différente, procédez au branchement comme illustré dans le tableau schématique des connexions qui se trouve sur la protection inférieure.

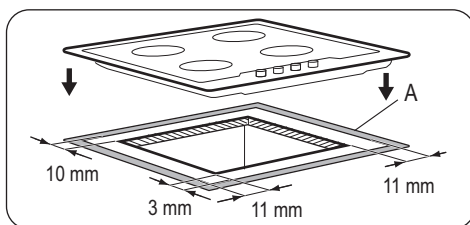
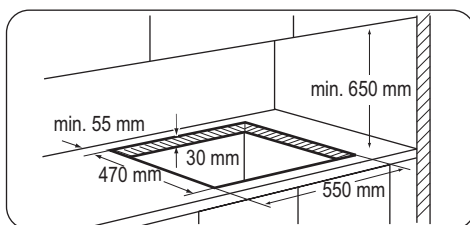
- Tout composant électrique doit être installé ou remplacé par un technicien ou un employé qualifié du service technique.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise.

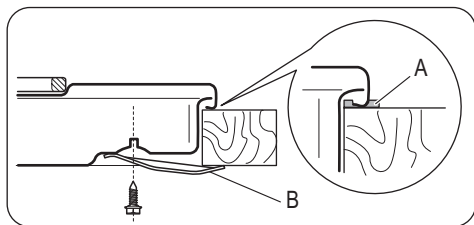
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez la conformité du raccordement à la terre avec les normes et réglementations en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de telle façon qu'il ne touche aucune pièce chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit atteindre une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » du répartiteur. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » du répartiteur) doit toujours être relié à la phase sous tension.

Cordon d'alimentation

Utilisez uniquement un câble de connexion de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrement





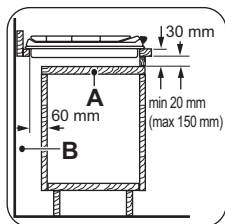
- A) joint fourni
- B) équerres fournies

! **Attention** Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- a) Panneau amovible

Caracteristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	594 mm
Longueur :	510 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

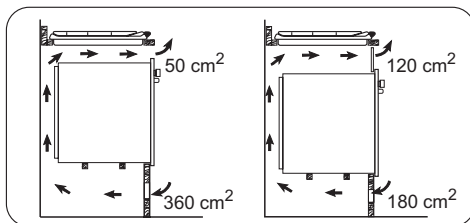
Puissance électrique

Zone de cuisson avant gauche 145 mm	1.5 kW
Zone de cuisson avant droite 145 mm	1.5 kW
Zone de cuisson arrière gauche 180 mm	2.0 kW

- b) Espace pour les branchements


Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.



Zone de cuisson arrière droite 180 mm	2.0 kW
PUISSANCE TOTALE	7.0 kW
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz

En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de

votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.



www.electrolux.com/shop

