

FM4800TYAN

Notice d'utilisation

Teppan Yaki à
induction

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits.

Tout au long de son utilisation, vous ferez l'expérience d'une combinaison parfaite entre design fonctionnel et technologie d'avant-garde.

Sa fabrication est basée sur les standards les plus élevés de l'excellence. Votre appareil a été ainsi conçu pour vous fournir les meilleures performances tout en respectant les aspects environnementaux et d'économie d'énergie.

Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver à proximité pour une utilisation optimale.

Pensez également à la transmettre au prochain utilisateur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil A.E.G. Electrolux.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :



Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil



Remarques générales et recommandations



Remarques relatives à la protection de l'environnement



Risque dû à l'alimentation électrique

Sommaire

Notice d'utilisation	4
Avertissements importants	4
Description de l'appareil	6
Les caractéristiques essentielles de votre appareil	6
Équipement Teppan Yaki	7
Bandeau de commande	7
Touche sensitive "Touch Control"	8
Voyants	9
Indicateur de chaleur résiduelle	9
Utilisation de l'appareil	10
Cuisiner avec le Teppan Yaki	10
Plage de température	10
Mettre l'appareil sous/hors tension	11
Régler la température	11
Utilisation de la sécurité enfants	12
Utilisation du minuteur	13
Arrêt automatique	15
Conseils pour cuisiner avec le Teppan Yaki	16
Utilisation de graisses et d'huiles	16
Tableaux	16
Nettoyage et entretien	19
Que faire si ...	20
Protection de l'environnement	21
Instructions d'installation	22
Conseils de sécurité	22
Montage	23
Montage de plusieurs plaques de cuisson à face frontale	27
Plaque signalétique	31
Garantie/Si vous devez nous contacter	32
Garantie	32
Si vous devez nous contacter	32
Service après-vente	35

Notice d'utilisation



Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- ATTENTION ! Risque de brûlure ! La graisse ou l'huile versée après coup sur la surface du gril déjà chaude s'enflamme très rapidement et peut gicler.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Enlever les autocollants et les pellicules de la table vitrocéramique et de la surface du gril.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Eteindre la zone de cuisson après chaque utilisation.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance de 30 cm minimum au niveau du buste par rapport à la surface du gril allumée.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5 cm permettant d'aérer l'espace entreestiné le plan de travail et la face avant du meuble.
- N'utilisez pas de casseroles en fonte ou dont le fond est détérioré, qui sont rugueuses ou présentent des parties ébarbées. Cela peut provoquer des rayures lors de leur déplacement.

Précautions de nettoyage

- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les objets pouvant fondre et les aliments ayant débordé peuvent brûler et doivent donc être enlevés immédiatement.

Indications spéciales pour le Teppan Yaki

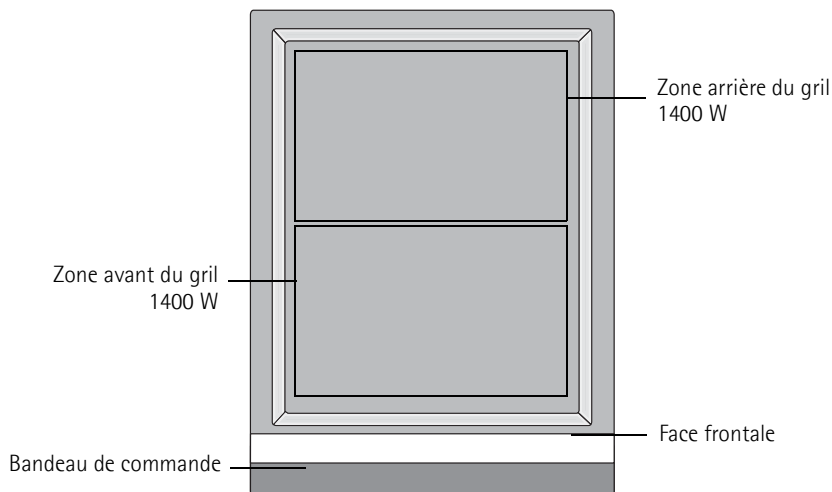
- Des bruits dus à l'extension du gril peuvent se produire pendant le fonctionnement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du gril dont la fonction n'est en aucun cas influencée.
- En cas d'utilisation fréquente du gril, sa surface peut se courber légèrement au milieu, au niveau de la séparation des zones. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du gril dont la fonction n'est en aucun cas influencée. Par conséquent :
 - ne pas poser de casseroles à cet endroit, car elles peuvent vaciller.
 - Les aliments peuvent dorer de façon irrégulière lors du rôtissage sur la zone de transition (par exemple, lors de la cuisson de crêpes).

Description de l'appareil

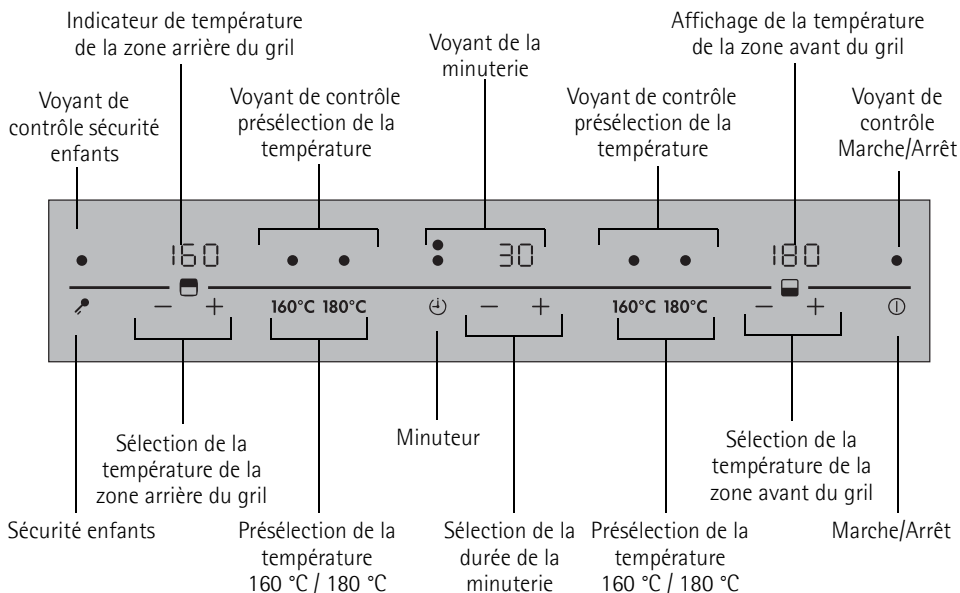
Les caractéristiques essentielles de votre appareil

- La surface du gril a une épaisseur de 11 mm. Elle se compose de deux couches en acier inoxydable et d'une couche intermédiaire en aluminium. La surface du gril accumule bien la chaleur. L'accumulation de chaleur empêche une diminution rapide de la température du gril, par exemple, lors de la cuisson de viande sortant du réfrigérateur.
- Le gril est divisé en deux zones de mêmes dimensions, réglables séparément (voir « Equipement Teppan Yaki »).
- Le bord en forme de canal a trois fonctions importantes :
 - Il réduit tellement bien la température sur les surfaces de montage que le gril peut être installé sur divers plans de travail de cuisine.
 - La courbure du canal accueille une partie de l'extension de la surface du gril chauffée.
 - Les petits résidus d'aliments et de liquides peuvent être simplement poussés dans le canal et éliminés sans fatigue.
- La température voulue est maintenue en permanence à un niveau constant grâce au thermostat à réglage lisible. Il est ainsi possible d'éviter que les aliments chauffent excessivement et d'obtenir une cuisson sans graisses et préservant toutes leurs valeurs nutritives des aliments.
- Les aliments peuvent être préparés (chauffés) directement sur la surface du gril avec ou sans graisse. Il est toutefois possible de les faire cuire dans des casseroles.
- La durée de chauffage, par exemple à 180 °C, est d'environ 4 minutes. Le temps de refroidissement, par exemple de 180 °C à 100 °C, est d'environ 25 minutes, à 60 °C d'environ 60 minutes.
- Le gril doit toujours être préchauffé.

Equipement Teppan Yaki










Bandeau de commande








Touche sensitive "Touch Control"

Les touches sensibles Touch Control permettent de commander l'appareil. Une pression sur les touches sensibles permet d'activer les fonctions et le fonctionnement.

Appuyez sur les touches sensibles par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.


	Touche sensitive	Fonction
	Marche / Arrêt	Mettre l'appareil sous/hors tension
	Augmenter les réglages	Augmenter la température
	Réduire les réglages	Diminuer la température
	Minuteur	Sélection du Minuteur
	Augmenter les réglages	Augmenter le temps du minuteur
	Diminuer les réglages	Diminuer le temps du minuteur
	Sécurité enfants	Verrouiller le bandeau de commande pour les enfants
160°C	Présélection de la température 160 °C	Activer la présélection de la température 160° C
180°C	Présélection de la température 180 °C	Activer la présélection de la température 180 °C

Voyants

Voyant	Description
	L'appareil est allumé.
50 - 220	Indicateur de température en degrés Celsius La température est réglée.
	Erreur Apparition d'une anomalie de fonctionnement
	Chaleur résiduelle La zone de cuisson est encore chaude
	Sécurité enfants la sécurité enfants est activée
	arrêt automatique Arrêt activé

Indicateur de chaleur résiduelle



Avertissement ! Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle .



La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

Utilisation de l'appareil



Cuisiner avec le Teppan Yaki

Les aliments peuvent être préparés (chauffés) directement sur la surface du gril avec ou sans graisse. Il est toutefois possible de les faire cuire dans des casseroles.

En cas d'utilisation de casseroles sur le gril, le temps de cuisson est toutefois nettement plus long que sur une table vitrocéramique, du gaz ou une plaque en fonte.


Les garnitures accompagnant le menu comme, par exemple, les sauces, le riz, peuvent être cuits ou maintenus au chaud dans la poêle ou dans une casserole directement sur le gril.

Il n'est pas conseillé de cuire de grandes quantités sur le gril comme, par exemple, des spaghettis.

-  Lors de la cuisson sur le gril, n'hésitez pas à remuer les aliments avec une pelle ni à les éloigner. Des traces de travail sur la surface du gril sont normales et n'ont aucune influence sur son fonctionnement.
-  Le Teppan Yaki à induction peut émettre des bruits pendant son fonctionnement. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.

Plage de température

Entre 50 °C et 220 °C, vous pouvez régler la température de la surface du gril de 10° en 10°.

-  La durée de chauffage, par exemple à 180 °C, est d'environ 4 minutes.

Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Mise en fonctionnement	Appuyez sur la touche ⓘ pendant 2 secondes	ⓘ / H	s'allume
Mise à l'arrêt	Appuyez sur la touche ⓘ pendant 2 secondes	H / aucun	s'éteint

i Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Régler la température




	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	effleurer +	de 50 à 220
Réduire	effleurer —	de 220 à 50
Eteindre	Effleurer simultanément + et —	0

i Si une température est réglée, l'affichage clignote jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte. Un signal sonore retentit dès que la température réglée est atteinte. L'affichage cesse de clignoter et indique la température réglée




Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Activer la sécurité enfants





Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⌚ Mettre l'appareil en marche (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)	
2.	effleurer  pendant 4 secondes	
L'appareil se met à l'arrêt. La sécurité enfants est activée.		

Désactiver la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⌚ Mettre l'appareil en marche	
2.	 effleurer pendant 4 secondes	 s'allume
L'appareil se met à l'arrêt. La sécurité enfants est désactivée.		



Forcer le dispositif de sécurité enfant

La sécurité enfants peut être désactivée pour un processus de cuisson unique; elle reste activée par la suite.

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⌚ Mettre l'appareil en marche	
2.	Appuyez simultanément sur  et  d'une zone du gril	 / Signal sonore
Jusqu'au prochain arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement.		

Utilisation du minuteur


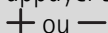

Deux fonctions sont possibles :

Fonction	Condition requise	Résultat à l'expiration de la durée
Système automatique d'arrêt	avec un niveau de cuisson sélectionné	signal sonore  s'allume La zone de cuisson se met à l'arrêt
Minuteur	en cas de zone de cuisson non utilisée	signal sonore  s'allume



Si un niveau de cuisson est réglé en plus d'un minuteur réglé, le minuteur fait office de système automatique d'arrêt. La zone de cuisson s'éteint à l'expiration de la durée réglée.

Régler la durée

Etape	Touche	Affichage
1.	appuyer sur la touche 	Le voyant de contrôle clignote
2.	appuyer sur la touche 	de  à 99 minutes

Le voyant de contrôle s'allume.
 La durée est sélectionnée.
 Le décompte commence.

Arrêter la fonction

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	appuyer sur la touche ⏻	Le voyant de contrôle clignote.
2.	appuyer sur la touche —	Le décompte de la durée commence pour arriver à 0.
Le voyant de contrôle s'éteint. La fonction minuteur est arrêtée.		



Modifier la durée

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	appuyer sur la touche ⏻	Le voyant de contrôle clignote
2.	appuyer sur la touche + ou —	DE 1 à 99 minutes
Le voyant de contrôle s'allume. La durée est réglée. Le décompte commence.		

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur ⏻	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

Arrêt automatique

- Après la mise sous tension de l'appareil, si une température n'est pas réglée en l'espace de 10 secondes environ, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Si les deux zones du gril sont éteintes, le Teppan Yaki s'éteint lui aussi automatiquement après 10 secondes environ.
- Si une zone du gril n'est pas éteinte après 90 minutes ou si la température n'est pas modifiée, la zone du gril s'éteint automatiquement.  s'affiche. Avant de l'utiliser de nouveau, il faut mettre cette zone du gril sur .

Conseils pour cuisiner avec le Teppan Yaki

Utilisation de graisses et d'huiles

Il est particulièrement important de veiller à la bonne température des graisses et des huiles utilisées. Une température correctement réglée contribue à maintenir intacts les précieux éléments constitutifs de graisses et des huiles. Si la température est trop élevée, la graisse se met à fumer (c'est ce qu'on appelle le "point de fumée").

Graisses / Huiles	Température la plus élevée (°C)	Point de fumée (°C)
Beurre	130	150
Graisse de porc	170	200
Graisse de bovin	180	210
Huile d'olive	180	200
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Graisse de noix de coco	200	240



N.B. : Préchauffez toujours le gril !

Tableaux

Nature du plat	Température (°C)	Durée/conseils
Poisson et crustacés	140–160	Préchauffer le gril
Darnes de saumon	160	8 minutes, tourner après 4 minutes
Grosses crevettes (décortiquées)	140	6 minutes, tourner après 3 minutes
Steaks de requin, de 2,5 cm d'épaisseur environ	160	10 minutes, tourner après 5 minutes
Soles meunières	140	8 minutes, tourner après 4 minutes, côté clair en premier
Filets de carrelet	140	6 minutes, tourner après 3 minutes

Nature du plat	Température (°C)	Durée/conseils
Viande de veau	160–180	Préchauffer le grill
Côtelette de veau	180	10 minutes, tourner après 5 minutes
Médaille de veau, de 4 cm d'épaisseur	160	10 minutes, tourner après 5 minutes
Steaks de veau de 3-4 cm d'épaisseur	160	6 minutes, tourner après 3 minutes
Escalope de veau nature	180	5 minutes, tourner après 2½ minutes
Emincé de veau	180	6 minutes, tourner après 3 minutes (les morceaux de viande ne doivent pas se toucher)
Viande de bœuf	160–180	Préchauffer le grill
Steak de bœuf bleu	180	2 minutes, tourner après 1 minutes
saignant	180	4 minutes, tourner après 2 minutes
à point	180	6 minutes, tourner après 3 minutes
bien cuit	180	8 minutes, tourner après 4 minutes
Hamburger	160	Sans matières grasses, les temps de cuisson augmentent d'environ 20 % 6-8 minutes, tourner après 3-4 minutes
Châteaubriand	160 100	Faire bien revenir la viande dans de l'huile sur tous les côtés. (tourner seulement lorsque la viande se détache) Terminer la cuisson pendant 10 minutes sur un côté
Viande de porc	160–180	Préchauffer le grill
Médailles de porc	160	8 minutes, tourner après 4 minutes (en fonction de l'épaisseur)
Echine de porc	180	8 minutes, tourner après 4 minutes
Escalope de porc	160	6 minutes, tourner après 3 minutes
Côtes	160	8-10 minutes, tourner plusieurs fois
Brochettes de porc	160	6-8 minutes, bien cuire sur tous les côtés

Nature du plat	Température (°C)	Durée/conseils
Agneau	160-180	Préchauffer le grill
Côtelettes d'agneau	180	10 minutes, tourner après 5 minutes
Filet d'agneau	160	10 minutes, tourner après 5 minutes (il est important que les filets soient bien cuits sur tous les côtés)
Pavés d'agneau	160	6-8 minutes, tourner après 3-4 minutes
Volaille	140-160	Préchauffer le grill
Blanc de poulet	140	8-10 minutes, tourner après 4-5 minutes
Emincé de dinde	160	6 minutes, tourner plusieurs fois
Saucisses	160	Préchauffer le grill
Œufs au plat	140	Préchauffer le grill
Crêpes / Omelettes	140-160	Préchauffer le grill
Fruits	140-160	Préchauffer le grill
Légumes	140-160	10-20 minutes, tourner plusieurs fois
Légumes	140-160	10-15 minutes, sous une cloche de cuisson (tourner à mi-cuisson)
Faire revenir du riz précuit	140-160	10-15 minutes, tourner plusieurs fois
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	15-20 minutes, tourner à mi-cuisson



Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Nettoyage et entretien



Attention : Danger de brûlure lors du nettoyage du grill chaud !



Attention : N'utilisez en aucun cas de la poudre à récurer ou un produit nettoyant agressif !

Nettoyage du grill avec des glaçons

1. Eteindre l'appareil et le laisser refroidir à 80 °C environ.
2. Posez des glaçons les uns à côté des autres sur le grill, retirez les salissures avec une spatule et poussez-les dans la goulotte jusqu'à ce que les résidus plus gros aient été éliminés. Retirer les résidus de la goulotte (par exemple, avec du papier absorbant). De l'eau froide peut également être utilisée à la place des glaçons.
3. Laisser refroidir la surface du grill à 80° °C environ. Nettoyez vigoureusement dans le sens du polissage avec un chiffon propre humidifié d'eau froide.
4. Nettoyage à froid :
 - Laissez agir le produit dégraissant pendant 5 minutes environ.
 - Éliminez les résidus de cuisson avec une spatule ou un tampon à récurer en acier
 - Terminez le nettoyage avec de l'eau (chiffon humide).
5. Les taches laissées par du blanc d'œuf ou les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, lorsqu'elles sont froides, avec un torchon propre et un peu de jus de citron. Rincer de nouveau avec un chiffon humide.



Si le grill est déjà froid avant le nettoyage, le chauffer à 80° C environ et l'éteindre de nouveau.

Nettoyage du grill entre deux cuissons

Procédure identique à celle décrite aux points 2-3 ci-dessus.




Nettoyage du bandeau de commande

1. Essuyer le bandeau de commande avec un chiffon humide et une petite quantité de produit à vaisselle.
2. Essuyer l'appareil avec un torchon propre.

Face frontale amovible

La face frontale en aluminium comprend une fixation aimantée. Elle se retire facilement à la main et se nettoie avec un produit nettoyant. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges à gratter. Les faces ne doivent pas être nettoyées dans le lave-vaisselle.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Le Teppan Yak ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil.	Remettre l'appareil en marche.
	La sécurité enfants est activée 	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants")
	Plusieurs touches sensibles ont été effleurées simultanément.	N'effleurer qu'une seule touche sensible à la fois.
	L'arrêt automatique s'est déclenché	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettre l'appareil en marche.
Le voyant de chaleur résiduelle n'indique rien	La surface du gril a fonctionné trop brièvement et n'a donc pas encore suffisamment chauffé	Si la surface du gril est chaude, appeler le service après-vente.
Affichage de  et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si  s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.



Avvertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Protection de l'environnement




Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



Appareils usagés

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.

Instructions d'installation



Conseils de sécurité

Attention! A lire impérativement!

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)

Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.

La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.

La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.

Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.

Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

Distance par rapport au mur : 50 mm minimum.



Risque de blessure par courant électrique.

- L'appareil doit être mis hors tension pendant les opérations de montage et de démontage.
- Respecter le schéma électrique.
- Respecter les consignes de sécurité électrotechniques.
- Garantir la protection contre les contacts en effectuant une installation dans les règles de l'art.
- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.



Dommages matériels par courant électrique.

Des dommages peuvent être causés par le courant électrique.

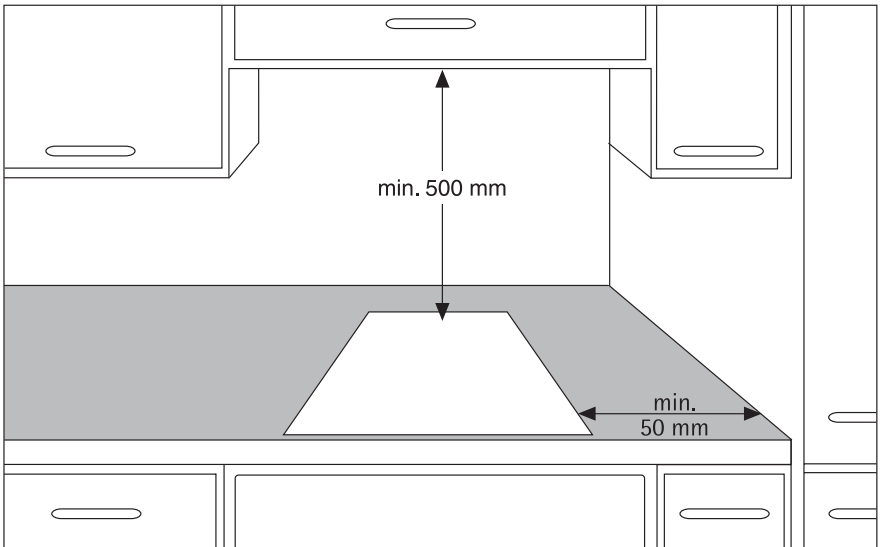
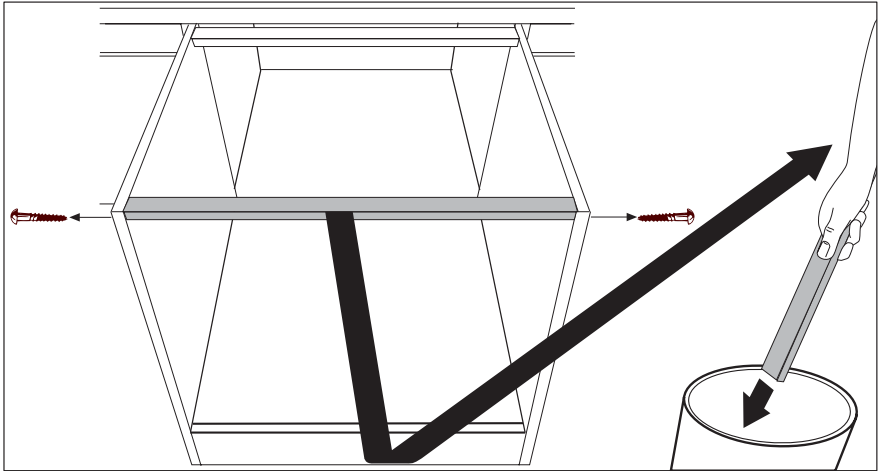
Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.

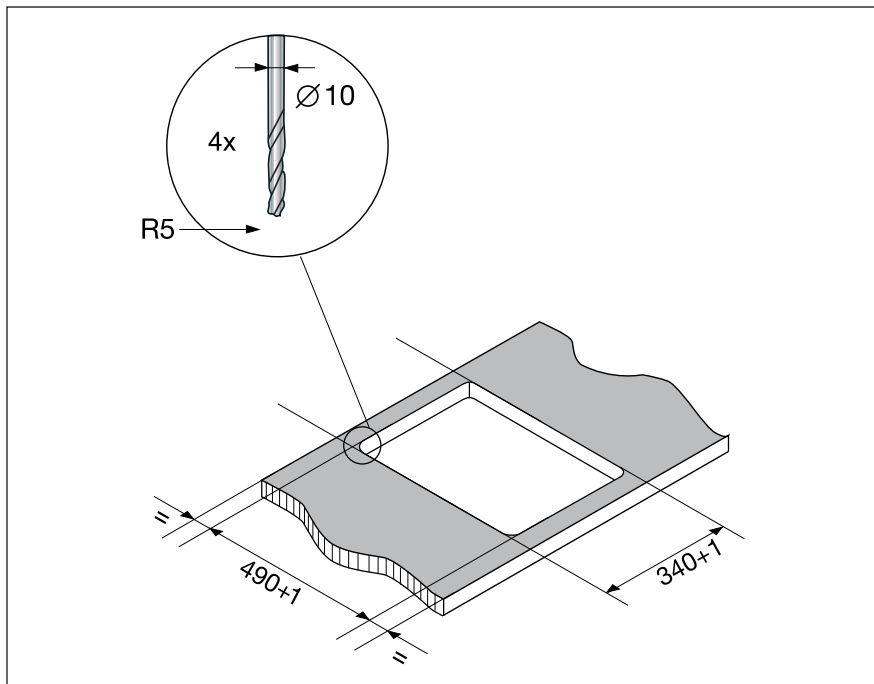
- Raccorder les bornes en bonne et due forme.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- La ligne secteur de cet appareil a été installée directement sur la platine. Si la ligne secteur devait être endommagée, seuls un spécialiste agréé ou notre service-clientèle sont autorisés à la remplacer.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

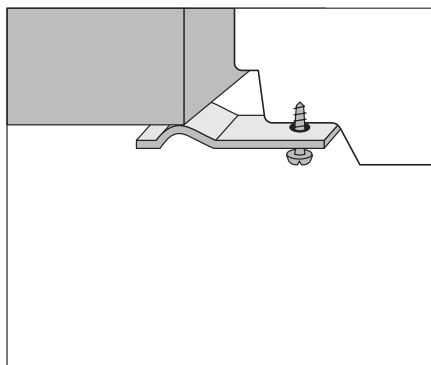
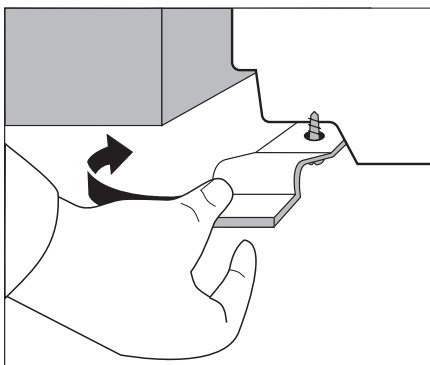
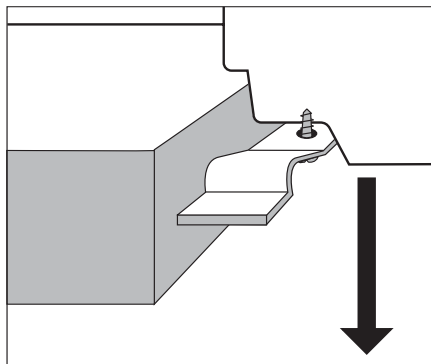
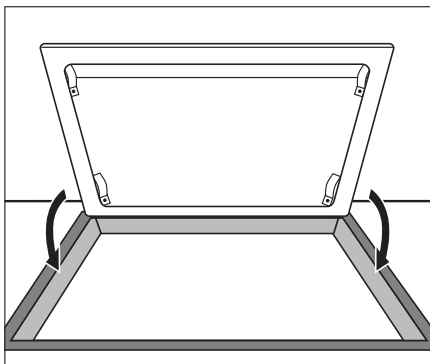
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

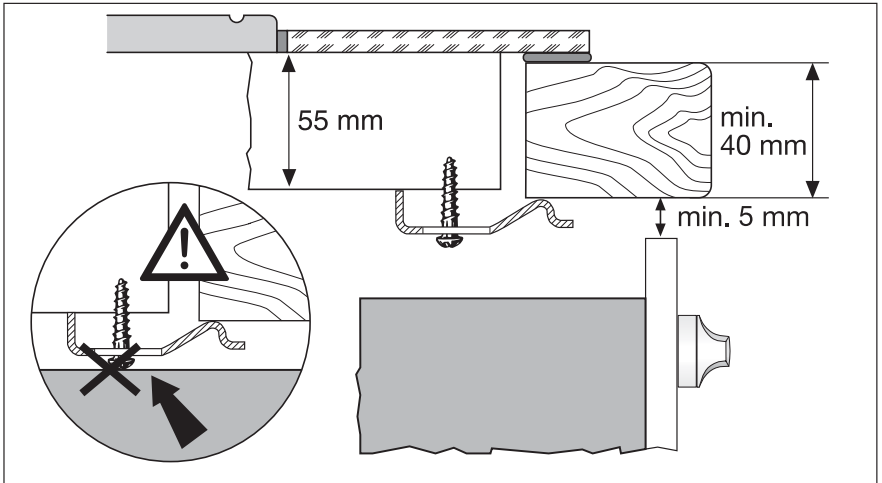
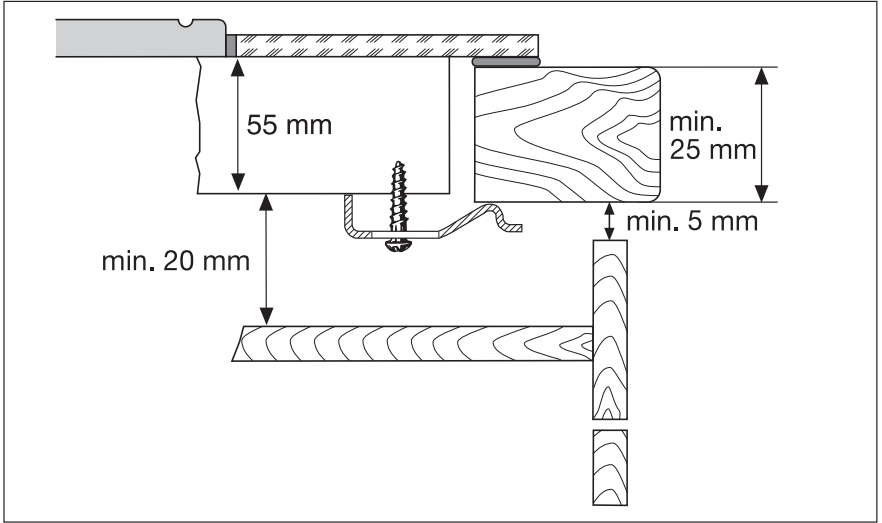
Montage





Attention! Pour des raisons thermiques, la surface de cuisson est en saillie de 3mm par rapport au bandeau de commande en verre.





Montage de plusieurs plaques de cuisson à face frontale

Pièces supplémentaires : barre(s) de liaison transversale(s), silicone résistant à la chaleur, bloc de caoutchouc, lame de rasoir.



Utiliser uniquement un silicone spécial résistant à la chaleur.

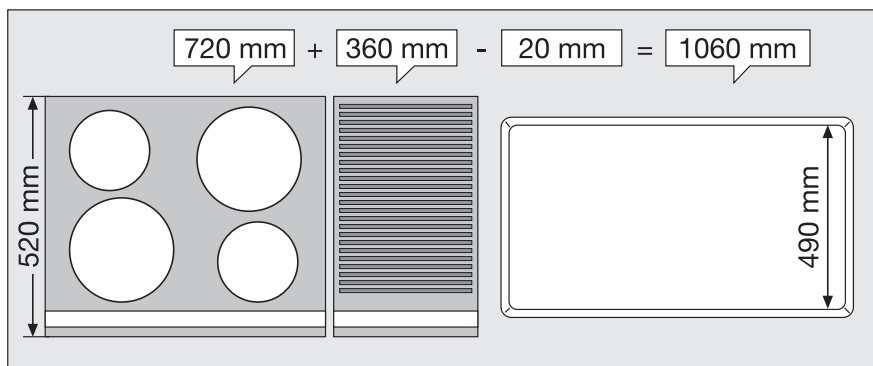
Découpe

Distance par rapport au mur : au moins 50 mm

Profondeur : 490 mm

Largeur : Les largeurs de tous les appareils à installer doivent être additionnées en enlevant 20 mm (voir aussi "Vue d'ensemble des largeurs de tous les appareils")

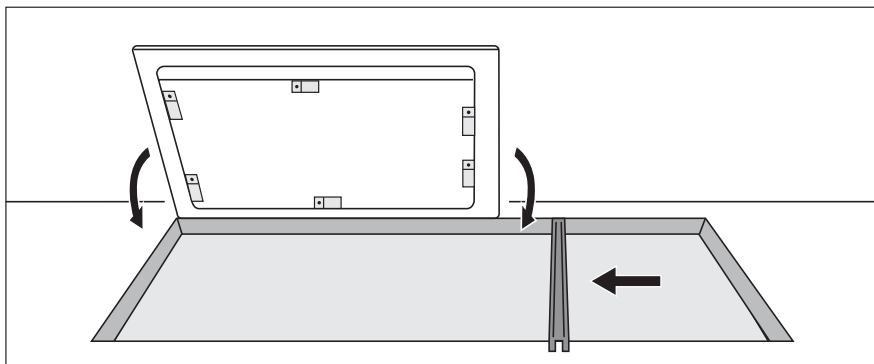
Exemple :



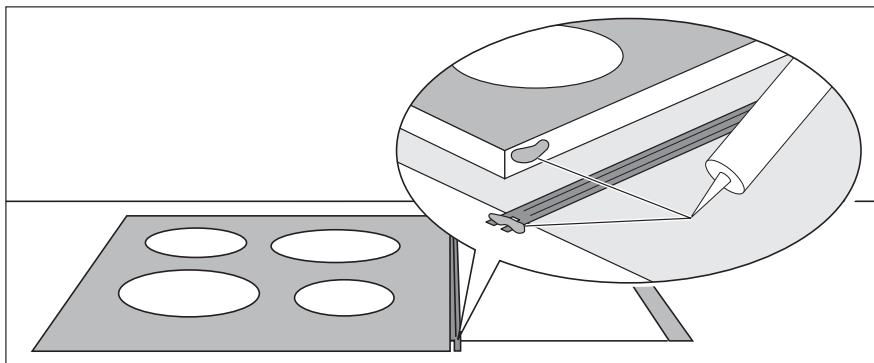
Montage de plusieurs appareils

1. Calculer la découpe et la détourer à la scie.
2. La face frontale des appareils doit être enlevée à la main (fixation par aimants).
3. Placer les appareils, les uns après les autres sur un support souple (par exemple une couverture) avec la face inférieure orientée vers le haut.
4. Visser/serrez les éclisses/les dispositifs de serrage dans les trous des caisses de protection prévus à cet effet.

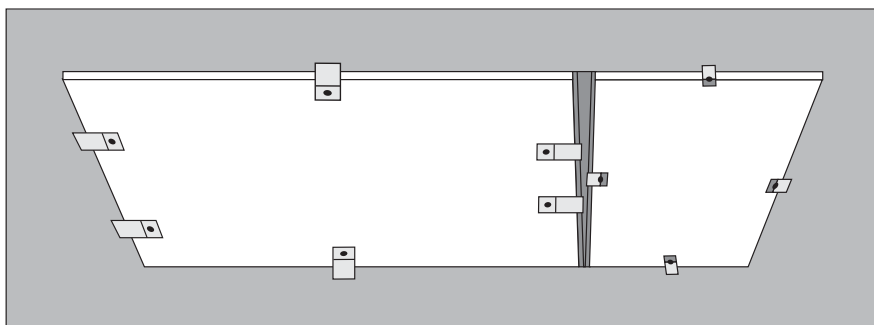
- Placer le premier appareil dans la découpe. Placer la barre de liaison transversale dans la découpe et pousser la traverse en dessous de l'appareil.



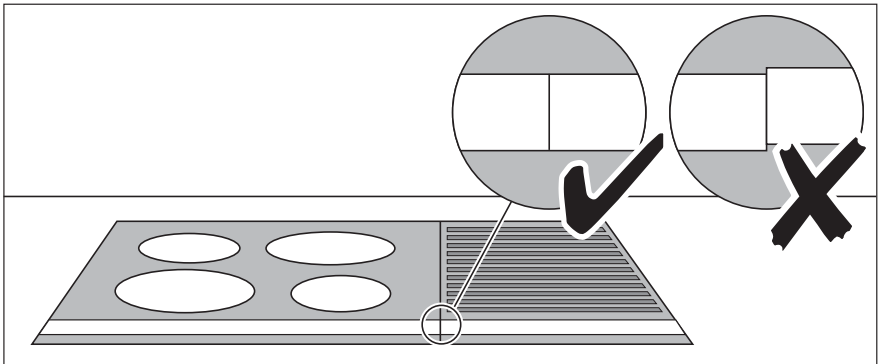
- Mettre du silicone sur les coins des appareils entrant en contact. Mettre du silicone sur l'extrémité de la barre transversale.



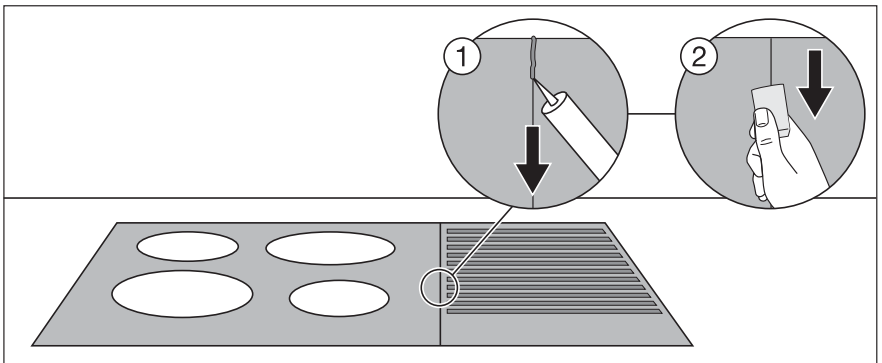
- Visser les éclisses/dispositifs de serrage depuis le dessous au plan de travail et à la barre de liaison transversale sans trop serrer.



8. Replacer les faces frontales sur les appareils. Vérifier le logement correct des faces frontales les unes à côté des autres.



9. Serrer les vis des éclisses/ des dispositifs de serrage.
10. Projeter des bandes en silicone dans la fente située entre les appareils.
11. Humidifier les bandes en silicone avec un peu d'eau savonnée.
12. Presser fermement le bloc de caoutchouc contre la vitrocéramique et le tirer lentement le long de la fente.



13. Laisser durcir le silicone pendant une journée.
14. Retirer avec soin les résidus de silicone avec une lame de rasoir.
15. Nettoyer soigneusement la vitrocéramique.
16. Replacer les faces frontales.

Vue d'ensemble des largeurs de tous les appareils

180 mm

Hotte de table

360 mm

Zone de cuisson vitrocéramique à 2 foyers radiants

Zone de cuisson vitrocéramique à 2 foyers à induction

Plaque de cuisson au gaz avec 2 brûleurs

Grill

Grill/Friteuse

Wok

Teppan Yaki à induction

580 mm

Zone de cuisson vitrocéramique à 4 foyers radiants

Plaque de cuisson au gaz avec 4 brûleurs

Teppan Yaki à induction



720 mm

Zone de cuisson vitrocéramique à 4 foyers radiants

Zone de cuisson vitrocéramique à 4 foyers à induction

Plaque de cuisson au gaz avec 4 brûleurs

Plaque signalétique

AEG - ELECTROLUX	Prod-nr: 941 177 677
2,8 kW 220-240 V	~ 50/60
SC  Induction 2,8 kW	Serie FM4800TYAN 
 Typ 59TPA22KO	

Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Écouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

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).




Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
 Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
 Fax : 03 44 62 21 54
 E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
 Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
 Centre Contact Consommateurs
 BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
 Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
 E-MAIL : chp.consommateur@electrolux.fr
 Permanence téléphonique du lundi au vendredi

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domá- ce spotřebiče SK, Seberínino 1, 821 03 Bra- tislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm

		
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

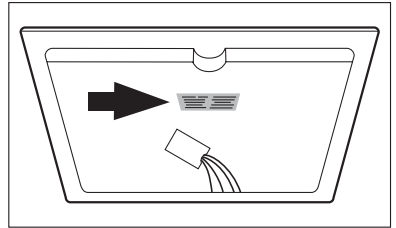
Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres



Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle:

PNC :

S-No :

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.fr

www.aeg-electrolux.be

Sous réserve de modifications

374 483 611-O-080508-02