

Notice d'utilisation			
	Table de cuis- son		

# Sommaire

Consignes de sécurité .....	2	Entretien et nettoyage .....	7
Installation .....	3	En cas d'anomalie de fonctionnement .....	7
Description de l'appareil .....	5	Caractéristiques techniques .....	8
Fonctionnement .....	6	En matière de protection de l'environnement .....	9
Conseils utiles .....	6		

Sous réserve de modifications.



## Consignes de sécurité

**i** Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

### Avertissements importants

**!** **Avertissement** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

**i** Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance indépendant.

### Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

### Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de

réipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.



**Avertissement Danger d'incendie !** Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

### Fonctionnement correct

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez tout écoulement de liquide dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson sans récipient de cuisson dessus.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi tout risque d'accident matériel et corporel.
- Utilisez uniquement des récipients avec un fond dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé).
- N'utilisez pas de récipient dont le diamètre est plus petit que celui de la zone de cuisson. Le manche du récipient pourrait devenir très chaud à cause de la chaleur.
- Ne placez pas les récipients trop près de la zone de commande.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.

- N'utilisez pas de récipient instable ou déformé afin d'éviter tout renversement pouvant provoquer un accident.
- Ne placez jamais de produits inflammables ou d'éléments imprégnés de produits inflammables et/ou d'objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium) sur ou à proximité de l'appareil. Risque d'explosion ou d'incendie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité. Veillez à ce que les câbles d'alimentation ne touchent pas l'appareil ou des récipients chauds. Ne laissez pas les câbles s'enchevêtrer.

### Comment éviter d'endommager l'appareil

- Éliminez immédiatement les liquides acides, tels que vinaigre et jus de citron, ou les produits anti-tartre qui se sont déposés sur la table de cuisson, car ils sont susceptibles de la ternir.
- Ne déposez pas de couvercles humides sur les plaques de cuisson et ne laissez pas les casseroles

chaudes refroidir sur les plaques. De la condensation pourrait se former et engendrer la formation de rouille.


- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur la table de cuisson et ne mettez pas cette dernière en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil de feuilles d'aluminium.

### Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

## Installation

### Installation

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

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- **L'installation et le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent uniquement être effectués par un professionnel qualifié.**
- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés répondant aux normes en vigueur.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, règles de sécurité des appareils électriques, etc.).

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Installez une protection contre les chocs, par exemple, n'installez des tiroirs que si un panneau de protection se trouve directement sous l'appareil.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil au plan de travail sans laisser d'espace à l'aide du mastic approprié.
- Protégez le bas de l'appareil de la vapeur et de l'humidité provenant par exemple d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à leur ouverture.
- **Avant tout nettoyage ou intervention technique, débranchez la prise électrique de l'appareil.**

**⚠ Avertissement** Risque de choc électrique.

Respectez soigneusement les instructions pour le branchement électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez une protection contre les contacts électriques pour une installation conforme.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- L'installation et le raccordement électrique de votre appareil ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé.

L'appareil doit disposer d'une installation électrique vous permettant de le débrancher de l'alimentation principale à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolement appropriés comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

**La responsabilité du fabricant ne peut être mise en cause pour tout préjudice corporel affectant des personnes ou des animaux ou tout préjudice matériel dû au non-respect de ces conditions.**

### Branchement électrique

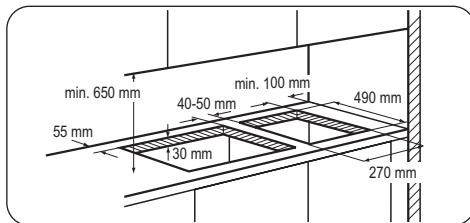
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface 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 afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

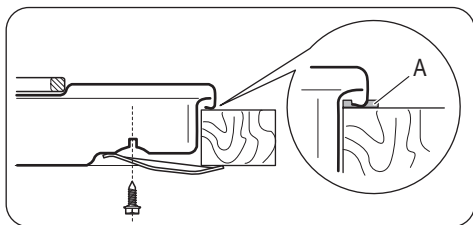
### Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. 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).

### Montage



Si vous devez installer plusieurs tables de cuisson de 30 cm les unes à côté des autres dans la même découpe, vous pouvez vous procurer un kit de montage comprenant un support latéral et des joints supplémentaires auprès de votre service après vente. Les instructions d'installation correspondantes sont fournies avec le kit.

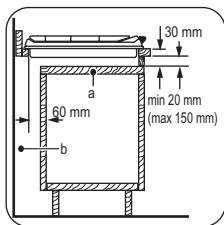


- A) joint fourni  
B) équerres fournies

## Possibilités d'insertion

### Élément de cuisine avec porte

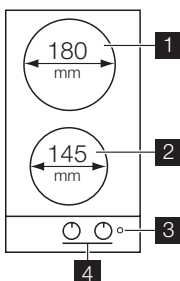
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- a) Panneau amovible

## Description de l'appareil

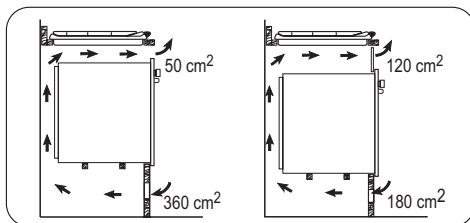
### Description de la table de cuisson



- 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.



### Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position arrêt

- 1 Zone de cuisson arrière à 1500 W  
2 Zone de cuisson avant à 1000 W  
3 Voyant de mise sous tension  
4 Manettes de commande

Symbole	Fonction
1	température minimum
6	température maximum

# Fonctionnement

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. 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.

# Conseils utiles

## 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 diamètre des plats et des zones de cuisson doit être identique.

## Récipient de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.

Zone de cuisson	Diamètre du récipient
Avant	max. 145 mm

Zone de cuisson	Diamètre du récipient
Arrière	max. 180 mm


**Avertissement** Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.


## 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


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

 **Attention** 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.

 **Attention** Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson 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.

### Suppression des salissures :

1. Éliminez les salissures à l'aide d'une poudre ou d'un tampon à récurer.

2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et du détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour entretenir les plaques chauffantes, essuyez-les avec une goutte d'huile d'olive sur un torchon de cuisine pour éviter la rouille.

**Important** Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyeur spécial pour acier inoxydable.

 Le rebord en inox des plaques peut subir une légère décoloration 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. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

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

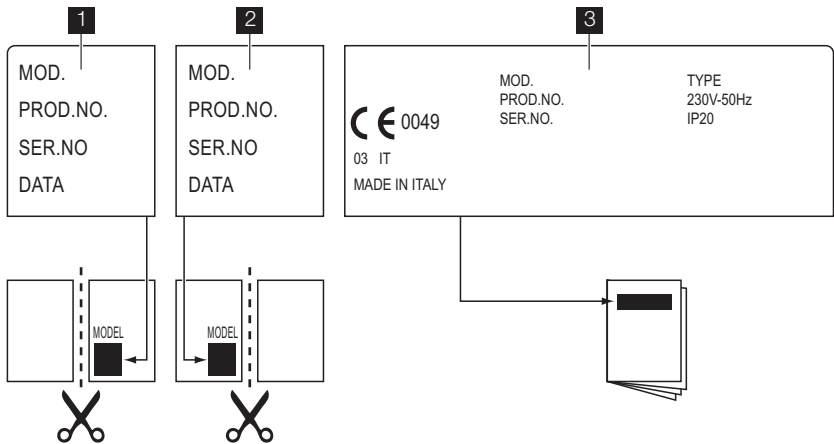
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

**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.

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

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.

Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	290 mm
Longueur :	510 mm

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

Largeur :	270 mm
-----------	--------


Longueur :	490 mm
------------	--------

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson arrière 180 mm	1.5 kW
Zone de cuisson avant 145 mm	1.0 kW



## 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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

