

*Thinking of you**

 **Electrolux**

ARTHUR MARTIN

notice d'utilisation

FR

* *On pense à vous*

Table de cuisson
AHT 70830
AHG 70830

Nous avons pensé à vous

lors de la conception de ce produit

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice.

Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	6
Description de l'appareil	9
Utilisation de votre table de cuisson	10
Conseils d'utilisation	12
Entretien et nettoyage	13
Garantie / service - clientèle.....	25
Plaque signalétique	26

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	16
Installation	17
Raccordement gaz	17
Branchement électrique	19
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé.....	20
Encastrement	22
Possibilités d'encastrement	24

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :

- **2006/95** (Basse Tension) ;
- **90/396** (Appareil Gaz)
- **2004/108** (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.



Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent au verso de la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

FABRICANT :

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 Porcia (PN) - ITALIE

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

-  Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
-  Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
-  Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il 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 des risques matériel et corporel.
-  Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
-  Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.
-  Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
-  Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.
-  Pendant et après le fonctionnement, les récipients et leur contenu peuvent basculer et les composants de la table s'échauffent. Tenez les enfants éloignés pour éviter tout risque de brûlure.

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballiez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- 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 celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- 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.
- Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- N'utilisez jamais votre table à vide (sans récipient dessus).
- **Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt ■ lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Ne conservez pas à proximité de l'appareil des produits inflammables sensibles aux températures (exemples: produits de nettoyage, bombe aérosols,...)
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas commandes.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson,

veillez à ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.

- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse.
- Evitez tout courant d'air. Si un brûleur ne présente pas une flamme régulière, nettoyez-le soigneusement. Si l'inconvénient subsiste, faites appel au service après-vente.
- L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation : vous prolongerez ainsi sa durée de vie et vous éviterez un mauvais fonctionnement des brûleurs et des bougies d'allumage.
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- La table de cuisson ne doit pas être utilisée pour entreposer quoi que ce soit.
- Des feuilles d'aluminium et des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.
- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre et d'endommager irrémédiablement le verre (matières plastiques, feuilles d'aluminium, sucre et produits sucrés).
- Si cela se produisait, intervenez immédiatement pendant que la surface vitrocéramique est encore chaude. Utilisez un racloir spécial en protégeant vos mains.
- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- **Attention! Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation et faites appel au service après-vente.**
- **Pour tables de cuisson en verre:** l'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor.

C'est pourquoi il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES EN VERRE. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements.

- N'utilisez que les accessoires livrés avec votre appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter les diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non-respect de cette préconisation entraînerait la surchauffe de la table en verre et sa rupture.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une pièce correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie de distribution du gaz de votre région.
- Cette table est conçue pour fonctionner en 230 V monophasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction des foyers.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

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 **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

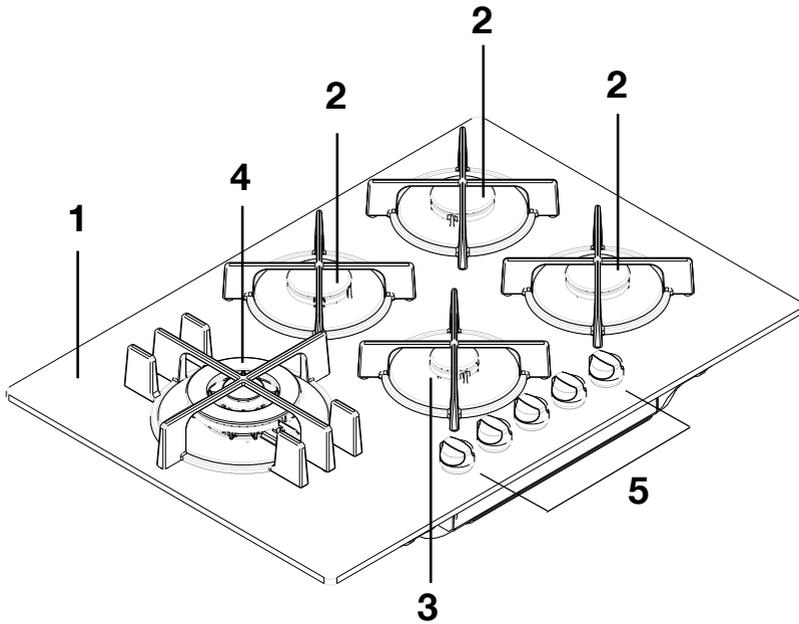
En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



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.

Description de l'appareil



1. Plan de travail
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur auxiliaire
4. Brûleur triple couronne
5. Manette de commande des brûleurs

Utilisation de votre table de cuisson

Les commandes

Les manettes qui commandent les brûleurs sont dotées de 3 positions principales d'utilisation :

■ = position arrêt

 = débit maximum

 = débit minimum

Chaque brûleur **est équipé d'une sécurité thermocouple**, qui coupe l'arrivée de gaz si la flamme s'éteint accidentellement (débordement, courant d'air, etc.).

 Ces modèles sont équipés de robinets progressifs, qui permettent un meilleur réglage de la flamme.

L'allumage des brûleurs

 **Pour allumer un brûleur**

1. Appuyez sur la commande du brûleur choisi, et tournez-la vers la gauche jusqu'au repère de débit maximum ().

Maintenez la commande enfoncée, pendant **5 secondes** environ après l'apparition de la flamme pour activer la sécurité thermocouple.

En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Pour cela, présentez une flamme au brûleur.

2. Placez le récipient sur le brûleur.
3. Réglez le débit selon les nécessités de votre préparation, en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond.
4. Si le brûleur s'éteint, renouvelez

l'opération en maintenant la commande enfoncée 15 secondes maximum.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau (lett. A) et la couronne (lett. B) du brûleur soient placés correctement.

Pour éteindre les brûleurs

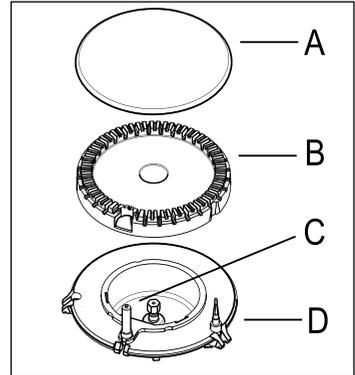
Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt (■).

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

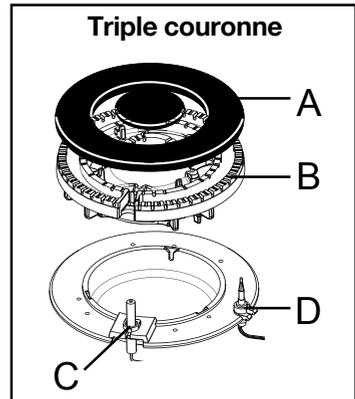
 **Ne maintenez pas la manette de commande pressée plus de 15 secondes.**

 **Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur la position "arrêt". Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.**

 **Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position "arrêt" et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.**



- A - Chapeau
- B - Couronne
- C - Bougie d'allumage
- D - Sécurité thermocouple



i Conseils d'utilisation

Les brûleurs

Afin d'obtenir un rendement maximum de chaque brûleur, utilisez des récipients adaptés au diamètre des brûleurs.

Brûleur triple couronne

diamètre du récipient 18 - 28 cm

Brûleur semi - rapide central / arrière

diamètre du récipient 12 - 24 cm

Brûleur semi - rapide droit / avant

diamètre du récipient 12 - 22 cm

Brûleur semi - rapide droit / arrière

diamètre du récipient 12 - 24 cm

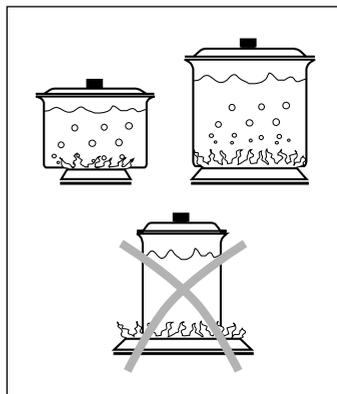
Brûleur auxiliaire

diamètre du récipient 8-18 cm

- Ne placez un récipient sur un brûleur qu'après avoir allumé celui-ci.
- N'utilisez que des récipients creux.
- Assurez-vous que la flamme ne déborde pas du fond du récipient.
- Si vous devez utiliser des récipients dont le diamètre est important, nous vous recommandons d'effectuer vos cuissons sur le brûleur avant gauche, afin d'éviter la détérioration des manettes de commandes.
- **Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous faites des fritures : l'huile ou la graisse peuvent facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**
- Si la flamme d'un brûleur s'éteint accidentellement, ramenez la manette correspondante sur la position arrêt et attendez une minute avant de rallumer le brûleur.
- L'utilisation continue et intensive de votre table de cuisson demande une aération supplémentaire : ouvrez une

fenêtre ou augmentez la puissance d'aspiration mécanique (si existante).

- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter les diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non-respect de cette préconisation entraînerait la surchauffe de la table en verre et sa rupture.
- Veillez à ce que les récipients ne débordent pas du plan de cuisson et à centrer vos récipients sur les zones de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- **Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.**
- **La cuisson prolongée avec des casseroles en faïence ou des plats en fonte n'est pas recommandée. De plus, n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les récipients pendant leur utilisation.**



Entretien et nettoyage

⚠ Avant de procéder au nettoyage : débranchez électriquement l'appareil, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position arrêt "■" et attendez que l'appareil soit refroidi.

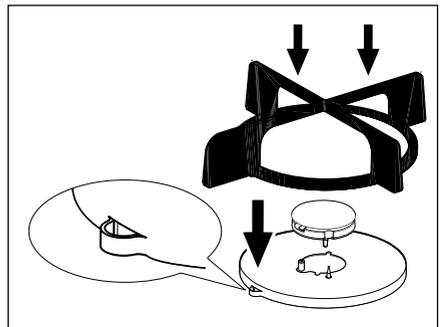
⚠ L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.

Les brûleurs

- Lavez les chapeaux de brûleurs avec de l'eau chaude et un détergent doux, en prenant soin d'enlever toute incrustation. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une petite brosse en acier.
- Après le nettoyage, veillez à remettre correctement en place les couronnes et chapeaux de brûleurs parfaitement secs.
- Gardez les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté: leur encrassement peut causer des difficultés d'allumage.

Les grilles

- Les grilles peuvent être retirées de la table pour faciliter le nettoyage.
- Les grilles **ne peuvent pas être** lavés en lave-vaisselle; ils doivent être lavés **à la main**.
- Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Utilisez si besoin un produit légèrement abrasif.
- **Après les avoir lavés, veillez à les remettre en place correctement**, comme indiqué sur la figure: assurez-vous de faire correspondre le creux sous le bras, avec la référence situé sur la plaque fixée sur le verre. Dans ce cas, la grille sera stable et fixe.



 **Remettez les grilles en place avec précaution pour éviter de rayer le verre de la table de cuisson.**

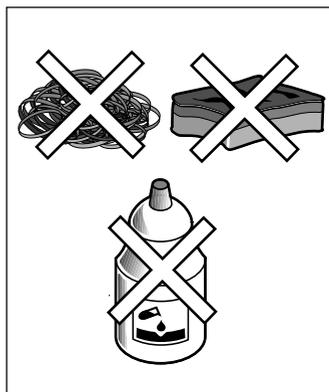
Les manettes

- Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Pour un meilleur nettoyage du plan de cuisson, les manettes sont amovibles.
- Assurez-vous que la manette soit sur la position "Arrêt".
- Retirez la manette.
- Après le nettoyage, remettez en place la manette dans sa position initiale.

 **Lors du nettoyage, en aucun cas du liquide ou du produit d'entretien ne doit pénétrer à l'intérieur du caisson où se situent les éléments électriques.**

Le dessus de la table de cuisson

- Passez une éponge légèrement imbibée d'eau tiède (et, si nécessaire, de détergent doux) après chaque utilisation.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table.
- N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis, etc.) ou d'éponge à face abrasive.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que : bombes aérosols pour four, produits détachants, produits anti-rouille, poudres à récurer.
- Nous proscrivons également l'emploi de **détergents doux** (produit pour la vaisselle par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.



- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.
- Régulièrement et correctement entretenue, votre table de cuisson conservera très longtemps son aspect d'origine.



Enlevez rapidement de la table de cuisson les taches de vinaigre, citron, sel et les substances acides et alcalines en général.



Si vous constatez que votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, cassure), débranchez immédiatement l'appareil ou déconnectez-le de l'alimentation électrique (risque d'électrocution) et faites appel à votre service après vente.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dûs à un mauvais entretien de votre table de cuisson.

Nettoyage de la bougie d'allumage

Cet appareil est muni d'une allumeur électrique. L'allumage est assuré par une "bougie" en céramique avec une électrode métallique.

Pour éviter les difficultés d'allumage, maintenir ces deux éléments en parfait état de propreté et veillez à ce que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Caractéristiques techniques

Puissance des brûleurs

Brûleur triple couronne 3,8 kW

Brûleur semi-rapide 1,9 kW

Brûleur auxiliaire 1,0 kW

Alimentation: 230 V ~ 50 Hz

Air nécessaire à la combustion 16 m³/h

Catégorie: III1c2E+3+

Appareil réglé en Usine pour fonctionner avec gaz type

G20/G25 (2E+) 20/25 mbar

Appareil de classe: 3

Dimensions de l'appareil (pour tables de cuisson en verre)

Largeur: 740 mm

Profondeur: 510 mm

Dimensions de l'appareil (pour table de cuisson en acier inoxydable)

Largeur: 745 mm

Profondeur: 515 mm

Dimensions de l'ouverture pour l'encastrement dans le plan de travail (voir chapitre "Encastrement")

Largeur: 560 mm

Profondeur: 480 mm

Installation

Emplacement

Cet appareil a été conçu pour être encastré ou placé à côté d'autres meubles selon la norme en vigueur.

Les meubles juxtaposés aux côtés de la table de cuisson ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci.

Les bords latéraux de la découpe pratiquée doivent se trouver à au moins **450 mm** des murs ou des meubles latéraux.

Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au dessus de la table de cuisson.

N'installez pas l'appareil près de matériaux inflammables (par ex.: rideaux, torchons, etc.).

⚠ Débranchez l'appareil avant toute intervention.

Important

- L'installation et le branchement de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:
- Arrêté du 2 août 1977, Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et leurs dépendances;
- Norme DTU P 45 I 204, Installations de gaz (anciennement DTU n.° 61 - installation de gaz - Avril 1982 + additif n.° 1 Juillet 1984);

• Règlement Sanitaire Départemental.
Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- Norme NF C 15 100 - Installations électriques à basse tension - Règles.

Recommandations

- Vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et vérifiez que tous les raccords sont bien étanches;
- N'omettez pas d'installer un robinet de barrage visible et accessible.

Raccordement gaz



Raccordez la table à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions légales en la matière.

Assurez-vous que l'appareil est réglé pour le type de gaz auquel il sera alimenté. Pour le passage d'un gaz à un autre, reportez-vous au paragraphe "Adaptation des brûleurs au gaz utilisé".

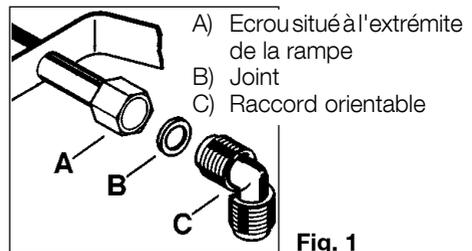


Fig. 1

Important

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane (bouteille), contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

-  1) Vissez le raccord orientable C dans l'écrou A situé à l'extrémité de la rampe d'alimentation, sans omettre d'intercaler le joint d'étanchéité B (Fig. 1).
- 2) Orientez le raccord C dans la direction voulue, puis effectuez un serrage correct.
- 3) Effectuez ensuite le raccordement du tube d'arrivée de gaz.
- 4) Contrôlez la parfaite étanchéité du raccord et de l'embout en utilisant une solution savonneuse.**
- 5) Fixez l'appareil au meuble.

Raccordement "rigide"

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux rigides métalliques (cuivre avec embout mécanique).

Raccordement "flexible" avec embout mécanique

– **Gaz naturel** : Le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil (la tuyauterie doit être visitable sur toute sa longueur). Elle doit être conforme à la norme "NFD 36-100" (durée

de vie 5 ans) ou "NFD 36-103" (durée de vie 10 ans). Le raccordement peut se faire aussi avec un flexible métallique "NFD 36-121"

– **Butane/Propane** : Un tube souple, équipé de ses colliers (conforme à XPD 36-110) peut être utilisé s'il est visitable sur toute la longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un flexible conforme à la norme XPD 36-112 ou un flexible métallique conforme à "NFD 36-125".

 **Pour assembler les différentes pièces il est conseillé de suivre l'ordre suivant:**

- fixez le raccord orientable à l'embout en interposant le joint;
- fixez le raccord orientable à la rampe d'alimentation de l'appareil;
- orientez le raccord dans la direction voulue;
- contrôlez la parfaite étanchéité du raccord et de l'embout en utilisant une solution savonneuse;
- fixez l'appareil au meuble.

Entretien

 Contrôlez périodiquement le tuyau d'arrivée du gaz et l'éventuel régulateur de pression. En cas d'anomalie remplacez la pièce défectueuse.

Pour garantir un bon fonctionnement et une bonne sécurité, il est nécessaire de procéder périodiquement au graissage des robinets de réglage du gaz. Confiez cette opération à un technicien qualifié.

Branchement électrique

⚠ Reliez l'appareil à la terre, conformément aux prescriptions de la norme NF.C 15100 et aux règlements en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:

- le disjoncteur et l'installation électrique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur principal soient facilement accessibles.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

La table de cuisson est équipée d'un câble d'alimentation et est apte au fonctionnement en 230 V ~ 50 Hz.

Appliquez au câble une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Branchez la fiche à une prise adéquate.

Si l'on désire un branchement direct au réseau (branchement fixe) il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la borne du conducteur de protection.

Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" de la planchette à bornes) doit toujours être relié à la phase du réseau d'alimentation.

Le câble d'alimentation doit être placé de telle manière qu'il ne touche aucune partie chaude.

Après le branchement essayez les éléments chauffants en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

⚠ Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Remplacement du câble d'alimentation

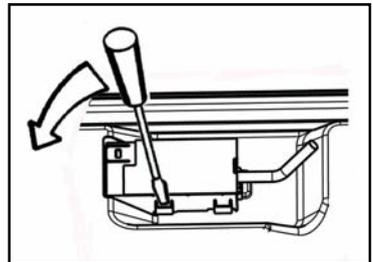
Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié selon les normes en vigueur. Utilisez un câble de type H05 V2V2 d'une section adaptée à la charge.

En outre, il faut que le câble de terre jaune-vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre.

⚠ Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 90°C.

Pour ouvrir la trappe d'accès à la barrette secteur et avoir accès aux bornes de raccordement, procéder comme décrit ci-dessous:

- insérez l'extrémité d'un tournevis dans les saillies situées sur le côté à l'intérieur de l'appareil (voir illustration);
- exercez une faible pression et faites levier vers le haut.



Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

Pour la conversion de l'appareil d'un type de gaz à l'autre, opérez comme suit:

A. Remplacement des injecteurs

- 1) Otez les grilles.
- 2) Enlevez les brûleurs.
- 3) Avec une clé de 7 dévissez les injecteurs (Fig. 2) et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau 2).
- 4) Remplacez l'étiquette d'étalonnage (collée à côté du tuyau d'alimentation en gaz) par celle correspondant au nouveau type de gaz. Elle se trouve dans l'emballage des injecteurs fournis avec la table.

Les opérations ci-dessus peuvent être effectuées aisément après encastrement de la table de cuisson dans le meuble de cuisine.

Important : dans le cas d'un changement de gaz en butane, propane ou air propané, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30/G31 ou G130) fournie dans la pochette d'injecteurs.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir tableau 1).

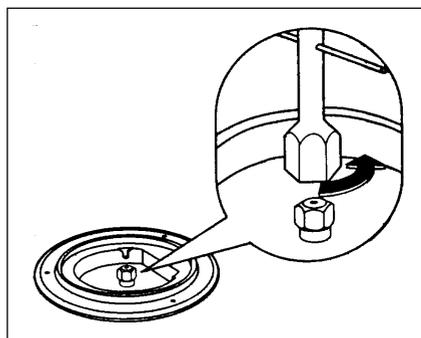


Fig. 2

**Tableau n° 1 -
Diamètre de la vis de réglage**

Brûleur	Diamètre en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple couronne	56

B. Réglage du ralenti

- 1) Allumez chacun des brûleurs.
- 2) Tournez les manettes jusqu'à l'obtention du débit réduit.
- 3) Retirez les manettes.

Alimentation en gaz naturel ou Air propane

Agissez sur la vis de réglage (Fig. 3) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.

Alimentation en gaz Butane ou Propane

Vissez à fond la vis (Fig. 3), celle-ci étant déjà prévue pour assurer le débit minimum.

Contrôlez en tournant la manette de la position de débit minimum et vice versa, que la flamme ne s'éteint pas.

Remarque: La vis de réglage est de petite dimension, utilisez un tourne-vis plat très fin.

- 4) Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

Les opérations ci-dessus peuvent être effectuées aisément après encastrement de la table de cuisson dans le meuble de cuisine.

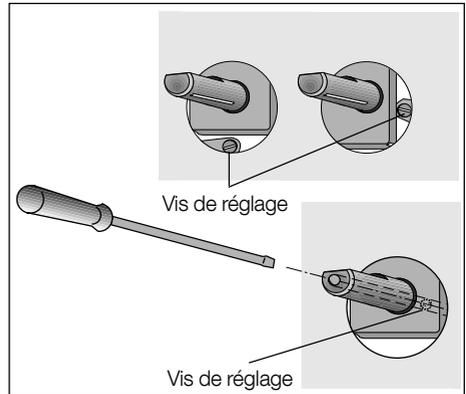


Fig. 3

Tableau n° 2

TYPE DE BRÛLEUR	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL kW	DÉBIT CALORIFIQUE MINIMUM kW	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL					
			GAZ NATUREL			GAZ BUT.-PROP. 28-30/37 mbar		
			Repère injecteur 100/mm	m³/h		Repère injecteur 100/mm	g/h	
			G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31	
Auxiliaire	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Semi-rapide	1,9	0,45	96	0,181	0,210	71	138	136
Triple couronne	3,8	1,20	146	0,362	0,421	98	276	271

Encastrement

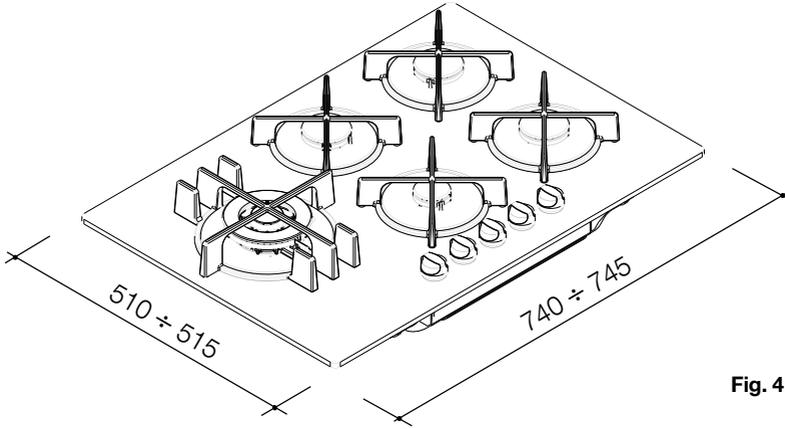


Fig. 4

Les dimensions sont indiquées en millimètres.

Cette table de cuisson a été conçue pour encastrement dans les meubles de cuisine ayant une profondeur allant de 550 à 600 mm et les caractéristiques nécessaires.

Les tables de cuisson peuvent être montées dans un meuble ayant une ouverture pour l'encastrement des dimensions indiqués dans la Fig. 5.



La fixation de la table au meuble doit être effectuée de la façon suivante:

- 1) Otez les grilles, enlevez les brûleurs et retournez la table de cuisson, en s'assurant de ne pas endommager les "bougies" en céramique (allumage électrique).

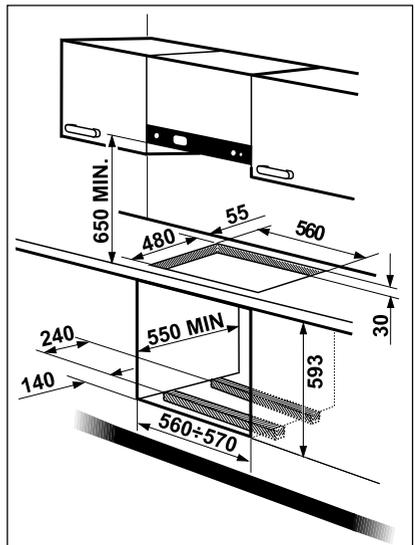


Fig. 5

- 2) Placez sur le bord inférieur du plan de verre (Fig. 6), le joint spécial fourni comme équipement (Fig. 7 - a), en s'assurant que les bouts joignent bien sans se superposer. Le joint se trouve dans l'emballage des injecteurs fournis avec la table.
- 3) Insérez la table dans le meuble et fixez la table au meuble à l'aide des pattes de serrage appropriés, fournis dans le sac d'accessoires (Fig. 7).



L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un four, ou d'un lave linge est déconseillé lorsque le constructeur de ces appareils électroménagers ne l'a pas formellement prévu.



La surface du plan de travail doit être plane et sans aspérité afin d'éviter toute contrainte physique sur l'appareil pouvant détériorer celui-ci.

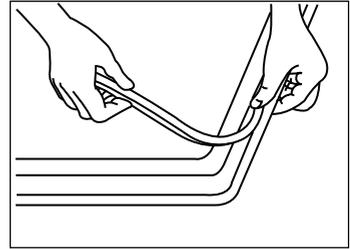


Fig. 6

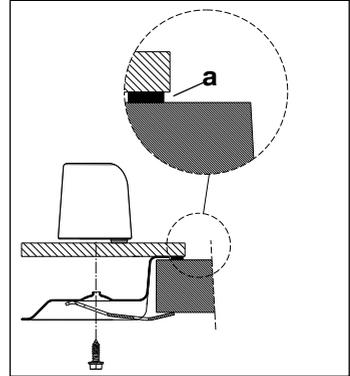


Fig. 7

a) joint d'étanchéité

Possibilités d'encastrement

Dans un meuble de cuisine avec porte

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson devra être fabriqué de façon que le contact avec les parties métalliques chaudes soit évité.

La distance minimum entre le fond de la table de cuisson et le plancher de l'encastrement doit être de 20 mm.

Reportez vous à la Fig. 8.

La tablette sous la table de cuisson doit être aisément démontable pour avoir facilement accès à l'appareil en cas de réparation.

Au-dessus d'un four

Pour les côtes d'encastrement reportez vous à la Fig. 5. 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.

Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au-dessus de la table de cuisson (Fig. 5).

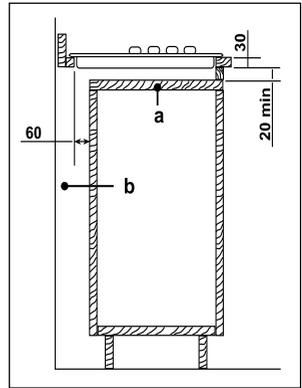


Fig. 8

- a) Tablette amovible
- b) Espace éventuel pour les raccordements

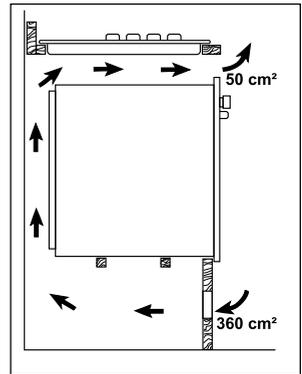


Fig. 9

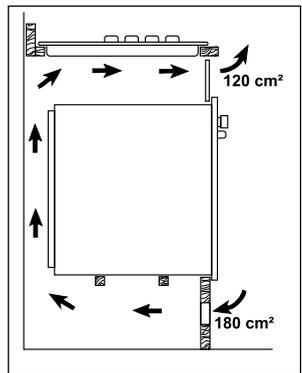


Fig. 10

Garantie/service-clientèle

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 oeuvre 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. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.



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

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € -
562 076 125 RCS COMPIEGNE

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).

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

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	Pärnu mnt. 153, 11624 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
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 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	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
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 İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux-arthurmartin.fr