

FR

Notice  
d'utilisation


Table de cuis-  
son


# Sommaire

|                                 |    |   |    |
|---------------------------------|----|---|----|
| Consignes de sécurité .....     | 2  | Entretien et nettoyage .....                      | 10 |
| Installation .....              | 4  | En cas d'anomalie de fonctionnement .....         | 12 |
| Description de l'appareil ..... | 8  | Caractéristiques techniques .....                 | 13 |
| Fonctionnement .....            | 8  | En matière de protection de l'environnement ..... | 14 |
| Conseils utiles .....           | 10 |   |    |


Sous réserve de modifications.


## Consignes de sécurité

 **Attention** Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays dont les symboles figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation.

 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

 **Attention** 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.

 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 le film protecteur du panneau de la table de cuisson en acier inoxydable (si présent) avant de l'utiliser pour

la première fois. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.

- Mettez les zones de cuisson sur la position « Arrêt » après chaque utilisation.
- Les brûleurs et les parties accessibles sont chauds pendant et après la cuisson. Ne posez pas de couvercles ou de couvercles sur la table de cuisson. Les récipients et leur contenu peuvent basculer. Risque de brûlure.
- Les graisses surchauffées s'enflamment rapidement. Risque d'incendie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- 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.

 **Attention** Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

- Votre appareil n'est destiné qu'à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux diamètres des zones 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 inférieur à la dimension de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, la flamme pourrait brûler le manche du récipient.

- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson instables : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables, des articles imprégnés de produits inflammables, des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium) ou des textiles. 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. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec l'appareil ou des récipients brûlants. Ne laissez pas les câbles d'alimentation s'emmêler.

### Comment éviter d'endommager l'appareil

- Évitez tout contact entre la table de cuisson et tout liquide acide, tel que vinaigre ou jus de citron, ou tout produit anti-calcaire. Cela pourrait provoquer des taches.
- Ne déposez pas de couvercles humides sur les plaques de cuisson et ne laissez pas les casseroles chaudes refroidir sur les plaques. Cela pourrait provoquer l'apparition et condensation et de rouille.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager irrémédiablement les récipients eux-mêmes ainsi que la plaque.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur la table de cuisson et ne mettez pas cette dernière en fonctionnement sans récipient.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur aucune des parties de l'appareil.

### Installation

- **Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.**
- **Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité,...), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, selon les normes et règlements en vigueur.**
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil

endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

- N'utilisez les appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés et qui répondent aux normes en vigueur.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un appareil électroménager si celui-ci ne l'a pas formellement prévu.
- Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil.
- Pour protéger l'appareil de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions d'installation du local (type de gaz, pression du gaz,...). Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaquette située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz.
- 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 ac-

cordée 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 (hotte à extraction 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).**
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié. Risque de blessure due à un choc électrique !
- **Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Si les prises mâles et femelles sont mal serrées ou mal installées, la borne peut surchauffer.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.

- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé. Adressez-vous à votre service après vente pour le remplacement du câble d'alimentation.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- 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.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

#### 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.
  - Ecrasez les tuyaux de gaz extérieures, s'ils existent.
  - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

## Installation

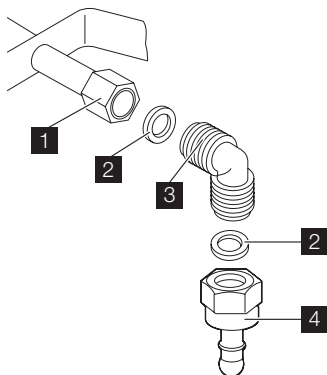
 **Attention** Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

### Raccordement au gaz

Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable conforme à la réglementation en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux métalliques flexibles, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties mobiles et qu'ils ne sont pas tordus. Faites également attention lorsque la table de cuisson est reliée à un four.

**Important** Assurez-vous que la pression d'alimentation de l'appareil répond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète

par un écrou fileté G 1/2". Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.



- 1** Extrémité de l'arbre avec écrou
- 2** Rondelle (la rondelle supplémentaire ne concerne que la Slovénie et la Turquie)
- 3** Coude
- 4** Porte-tuyau en caoutchouc pour gaz liquide (uniquement pour la Slovénie et la Turquie)

### Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en 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.
- **Butane / Propane** : Un tube souple, équipé de ses colliers, peut être utilisé s'il est visitable sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un tuyau flexible à embout métallique approprié.

### Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est visitable sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

**Gaz liquide** : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas passée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

**Important** Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, **et non une flamme** !

### Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les supports de casseroles.
2. Retirez le chapeau et la couronne du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Données techniques »).
4. Assemblez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

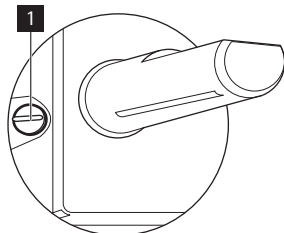
Si la pression du gaz d'alimentation est variable ou différente de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression approprié sur le tuyau d'arrivée de gaz.

### Réglage du niveau minimum

Pour régler le niveau minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.

2. Tournez la manette en position minimum.
3. Enlevez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de dérivation.



### 1 Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.
- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar à du gaz de ville G130 8 mbar dévissez d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz de ville G130 8 mbar à du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar vissez d'environ 3/4 de tour.
- Si vous passez du gaz liquéfié à du gaz de ville G130 8 mbar dévissez d'environ 1 tour.

**⚠ Avertissement** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

### Branchement électrique

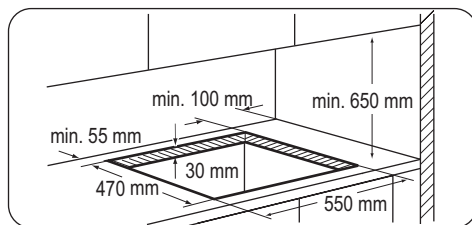
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche 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.

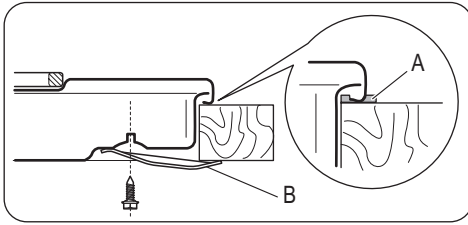
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé 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).

### Encastrable



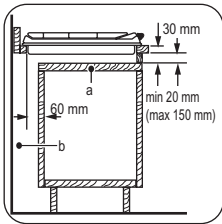


- A) joint fourni
- B) équerres fournies

**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.

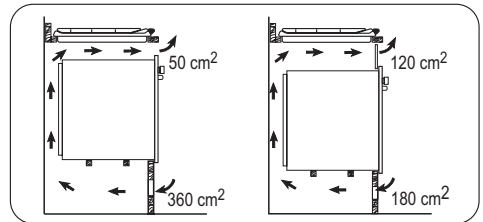


- a) Panneau amovible

- b) Espace pour les branchements

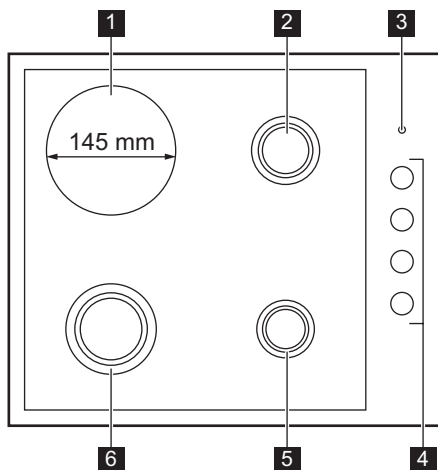
**Au-dessus d'un four**

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.



# Description de l'appareil

## Disposition de la surface de cuisson



- 1** Zone de cuisson électrique à 1 500 W
- 2** Brûleur semi-rapide
- 3** Voyant de mise sous tension
- 4** Manettes de commande
- 5** Brûleur auxiliaire
- 6** Brûleur rapide

## Manettes de commande

| Symbole | Description                                       |
|---------|---|
|         | pas d'alimentation en gaz / position arrêt        |
|         | position d'allumage / alimentation en gaz maximum |
|         | alimentation en gaz minimum                       |

## Manettes de commande des zones de cuisson électriques

| Symbole  | Fonction            |
|----------|---------------------|
| <b>0</b> | position arrêt      |
| <b>1</b> | température minimum |
| <b>6</b> | température maximum |

## Fonctionnement

### Allumage du brûleur

**Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme

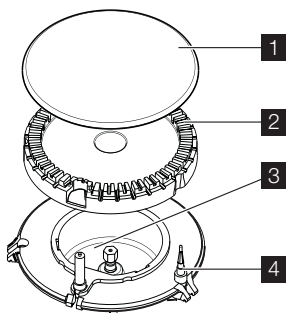
Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale ( ), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



**i** Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



- 1** Chapeau de brûleur
- 2** Couronne de brûleur
- 3** Bougie d'allumage
- 4** Thermocouple

**!** **Avertissement** Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes.

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

**Important** En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

**i** 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.

**i** Lorsque vous rétablissez le courant, après l'installation ou une coupure de courant, il est tout à fait normal que le générateur d'étincelles s'active automatiquement.

### Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

**!** **Avertissement** Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

### Fonctionnement des zones électriques

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.

### 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.

### 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.

### 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 |

## Conseils utiles

### Récipient de cuisson

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

### Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
  - Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
  - Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
  - Pour obtenir des résultats satisfaisants, le fond des casseroles doit être du même diamètre (ou légèrement plus grand) que celui des plaques de cuisson. N'utilisez pas des casseroles plus petites.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

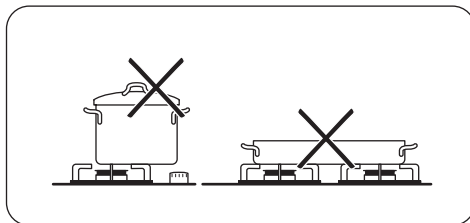
**⚠ Avertissement** Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.

N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

| Brûleur | Diamètre du récipient |
|---------|-----------------------|
| Rapide  | 240 - 260 mm          |

| Brûleur     | Diamètre du récipient |
|-------------|-----------------------|
| Semi-rapide | 180 - 220 mm          |
| Auxiliaire  | 100 - 160 mm          |

**⚠ Avertissement** Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes. Les flammes brûleraient la zone de commande. Ne placez pas le même récipient sur deux zones de cuisson.



**⚠ Avertissement** Assurez-vous que les queues des récipients ne dépassent pas du rebord avant de la table de cuisson et que les récipients sont placés au centre des brûleurs pour une stabilité maximale et pour consommer moins de gaz.

Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter des renversements et des blessures.

**⚠ Avertissement** Il n'est pas conseillé d'utiliser un diffuseur de flamme.

## Entretien et nettoyage

**⚠ Avertissement** Désactivez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant tout nettoyage ou intervention de maintenance, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

**⚠ Avertissement** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

**⚠ Avertissement** N'utilisez pas d'éponges abrasives, de tampons en laine d'acier ou d'acides. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

**i** Les égratignures ou les taches sombres sur la surface n'ont au

- Vous pouvez retirer les supports de casseroles pour nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

- Les supports de casseroles **ne peuvent pas** être lavés au lave-vaisselle, mais doivent être lavés à la main.
- Lorsque vous lavez les supports de casseroles à la main, faites attention au moment de les sécher car l'émaillage produit parfois des aspérités sur les bords. Si nécessaire, enlevez les taches rebelles à l'aide d'une crème détergente.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre en place correctement.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.


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.


Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.


#### Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
  - **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

#### Nettoyage de la plaque de cuisson électrique

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


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

 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 nettoyant spécial pour acier inoxydable.

 Le rebord en inox des plaques peut subir une légère décoloration en raison de la charge thermique.

#### Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

#### Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème   | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
| Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz.          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Absence d'alimentation électrique.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.</li><li>• Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.</li></ul>   |
| Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz.          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.</li></ul>   |
| La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.</li></ul>   |
| Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières.              | <ul style="list-style-type: none"><li>• La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments.</li></ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.</li></ul>  |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Absence d'alimentation électrique.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.</li><li>• Vérifiez le fusible.</li></ul>   |
| La zone de cuisson électrique ne chauffe pas.                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Absence d'alimentation électrique.</li><li>• Vous tournez la manette de la mauvaise zone de cuisson.</li></ul> | <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. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.</li></ul>  |
| L'efficacité de la table de cuisson n'est pas satisfaisante. | <ul style="list-style-type: none"><li>• La table de cuisson n'est pas propre.</li><li>• Le récipient n'est pas adapté.</li></ul>                       | <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> |

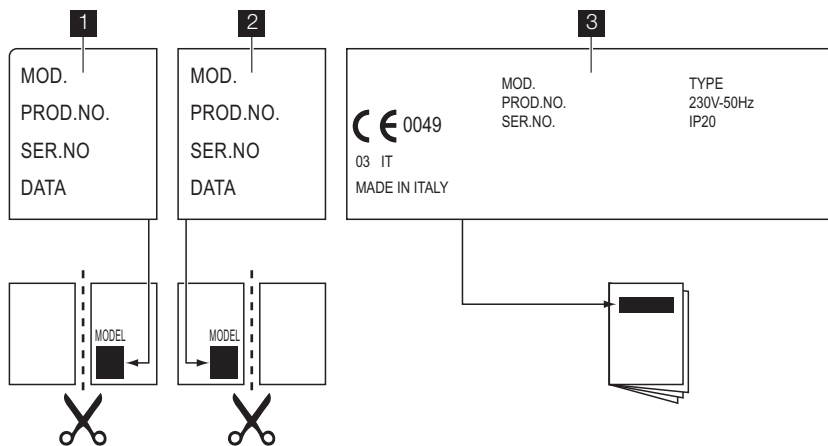
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service

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 :  | 580 mm |
| Longueur : | 500 mm |

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

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur :  | 550 mm |
| Longueur : | 470 mm |

### Puissance

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Brûleur rapide :      | 3,2 kW  |
| Brûleur semi-rapide : | 2,0 kW  |
| Brûleur auxiliaire :  | 1,0 kW  |
| PUISSANCE TOTALE :    | G20/G25 (2E+)<br>20/25 mbar = 8,2 kW<br>G30 (3+) 28-30 mbar =<br>596 g/h<br>G31 (3+) 37 mbar =<br>586 g/h |

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| Alimentation électrique : | 230 V ~ 50 Hz            |
| Catégorie :               | III1c2E+3+               |
| Raccordement gaz :        | G 1/2 "                  |
| Alimentation en gaz :     | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar |
| Classe de l'appareil :    | 3                        |


## Diamètres de by-pass

| Brûleur     | Ø by-pass en 1/100 mm |
|-------------|-----------------------|
| Auxiliaire  | 28                    |
| Semi-rapide | 32                    |
| Rapide      | 42                    |

## Brûleurs à gaz

| BRÛ-LEUR    | PUIS-SANCE NOR-MALE<br>kW | PUIS-SANCE RÉDUI-TE<br>kW | PUISSANCE NORMALE                       |                        |                        |   |                             |                       |   |       |
|-------------|---------------------------|---------------------------|---|------------------------|------------------------|---|-----------------------------|-----------------------|---|-------|
|             |                           |                           | GAZ NATUREL<br>G20/G25 (2E+) 20/25 mbar |                        |                        | LPG<br>(Butane/Propane)<br>G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |                             |                       | LPG<br>(Gaz de ville)<br>G130 (1c) 8 mbar |       |
|             |                           |                           | inj.<br>1/100<br>mm                     | G20 20<br>mbar<br>m³/h | G25 25<br>mbar<br>m³/h | inj.<br>1/100<br>mm                                   | G30<br>28-30<br>mbar<br>g/h | G31 37<br>mbar<br>g/h | inj.<br>1/100<br>mm                       | m³/h  |
| Auxiliaire  | 1.0                       | 0.33                      | 70                                      | 0.095                  | 0.111                  | 50  | 73                          | 71                    | 127                                       | 0.140 |
| Semi-rapide | 2.0                       | 0.45                      | 96                                      | 0.190                  | 0.221                  | 71  | 145                         | 143                   | 195                                       | 0.280 |
| Rapide      | 3.2                       | 0.75                      | 121                                     | 0.305                  | 0.354                  | 88  | 233                         | 229                   | 255                                       | 0.448 |

## En matière de protection de l'environnement


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

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

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

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

### Emballage

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





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

