



---

FR Table de cuisson

Notice d'utilisation



**Electrolux**

## TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....            | 2  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....               | 5  |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....           | 8  |
| 4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....             | 10 |
| 5. CONSEILS.....                            | 14 |
| 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....              | 17 |
| 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 18 |
| 8. INSTALLATION.....                        | 21 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....         | 26 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....              | 27 |

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieurs et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.  
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

 Informations générales et conseils.

 Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

### 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et

dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités sont réduites, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- En cas de bris de verre de la plaque de cuisson :
  - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toutes les résistances électriques puis isolez l'appareil de l'alimentation électrique,
  - ne touchez pas la surface de l'appareil,
  - n'utilisez plus l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est relié directement à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. Il est indispensable de garantir une déconnexion complète conformément aux conditions

de surtension de catégorie III. Le fil de terre n'est pas concerné.

- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par exemple, à l'aide d'un manchon isolant) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support),

un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## 2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

## 2.4 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.

- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil. pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.



**AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Assurez-vous que les récipients sont placés au centre des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique si la pièce en est dotée.
- 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.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact



**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.

avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.

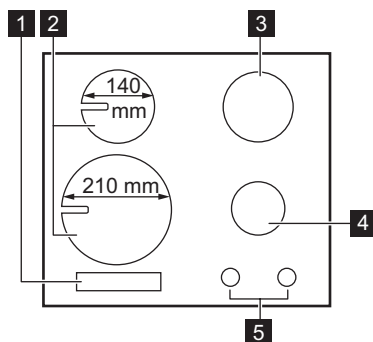
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil.

## 2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Description de la table de cuisson



### 2.6 Mise au rebut



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

### 2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.


- 1 Panneau de commande
- 2 Zones de cuisson à induction
- 3 Brûleur rapide
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Manettes de commande

### 3.2 Manette de commande

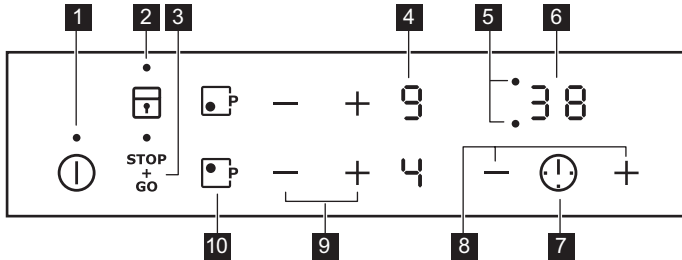
| Symbole | Description                                |
|---------|--|
|         | pas d'alimentation en gaz / position Arrêt |

| Symbole | Description  |
|---------|--|
|         | position d'allumage / alimentation en gaz maximale |








| Symbole   | Description                  |
|---|------------------------------|
|  | alimentation en gaz minimale |






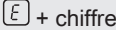




### 3.3 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| Touche sensitive | Fonction  | Commentaire   |
|------------------|---|---|
| <b>1</b>         |  MARCHE/ARRÊT                                  | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.                     |
| <b>2</b>         |  Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.         |
| <b>3</b>         | + / - -   | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                           |
| <b>4</b>         | - Indicateur du niveau de cuisson   | Pour indiquer le niveau de cuisson.                               |
| <b>5</b>         | - Voyants du minuteur des zones de cuisson  | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| <b>6</b>         | - Affichage du minuteur   | Pour indiquer la durée, en minutes.                               |
| <b>7</b>         |  -   | Pour choisir la zone de cuisson.                                  |
| <b>8</b>         | + / - -   | Pour augmenter ou diminuer la durée.                              |
| <b>9</b>         |  Fonction Booster                            | Pour activer et désactiver la fonction.                           |
| <b>10</b>        |  STOP+GO                                     | Pour activer et désactiver la fonction.                           |


### 3.4 Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage   | Description   |
|---|---|
|  | La zone de cuisson est désactivée.  |
|  | La zone de cuisson est activée.   |
|  | La fonction STOP+GO est activée.  |
|  | La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.  |
|  | Fonction Booster est activée.   |
|  | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.  |
|  | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).   |
|  | La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.                                 |
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
|  | La fonction Arrêt automatique est activée.  |

### 3.5 Voyant de chaleur résiduelle



#### AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE

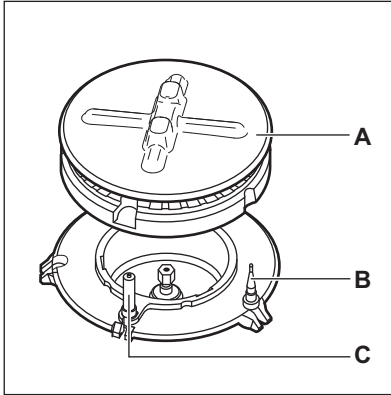


#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 4.1 Brûleurs à gaz

### Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau et couronne du brûleur
- B. Thermocouple
- C. Bougie d'allumage

### Allumage du brûleur

**i** Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

**!** **AVERTISSEMENT!** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Enfoncez la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (⚡).<sup>(\*)</sup>
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est 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.

**!** **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.

**!** **ATTENTION!** En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique : pour cela, approchez une flamme du brûleur, tournez la manette vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale et enfoncez-la. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

**i** Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

**i** Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

## Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.




### AVERTISSEMENT!

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.



## 4.2 Zones de cuisson à induction

### Activation et désactivation


Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### Arrêt automatique





**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

| Niveau de cuisson   | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|---|---|
|  , 1 - 2 | 6 heures                                |
| 3 - 4   | 5 heures                                |
| 5   | 4 heures                                |
| 6 - 9   | 1,5 heure                               |

### Niveau de cuisson



Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.





### Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur  ( s'allume).

Appuyez immédiatement sur  ( s'allume). Appuyez immédiatement sur  jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

### Fonction Booster

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction

uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur . s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur ou .

## Minuteur

### Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

**Pour sélectionner la zone de cuisson :** appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

**Pour activer la fonction ou modifier la durée :** appuyez sur la touche ou du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Appuyez sur la touche ou du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

## STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . s'affiche pendant 4 secondes.





**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.









Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

## Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.


**Pour activer la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction :** allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

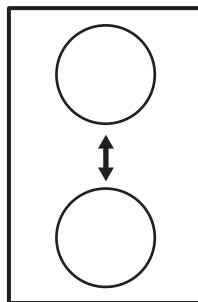
Appuyez sur  pendant 4 secondes.

**Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous

éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont reliées à une phase. Reportez-vous à l'illustration.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## 5. CONSEILS



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

### 5.1 Ustensiles de cuisson

#### Électrique :



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

#### Matériaux des récipients

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de

cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.

- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

### Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».



### ATTENTION!

N'utilisez pas de plats en fonte, en stéatite, en grès, de grils ou de plats à gratin.

### Gaz :



### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.



### ATTENTION!

Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus de la manette de commande sinon la flamme fait chauffer la manette.



### ATTENTION!

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.



### ATTENTION!

Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.



### ATTENTION!

Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

## 5.2 Diamètres des récipients



Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

| Brûleur     | Diamètre du récipient (mm) |
|-------------|----------------------------|
| Rapide      | 180 - 220                  |
| Semi-rapide | 120 - 220                  |

## 5.3 Bruits en cours de fonctionnement (pour les zones de cuisson à induction)

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.**



## 5.4 Exemples de cuissons (pour les zones de cuisson à induction)

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone

de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

| Niveau de cuisson   | Utilisation :   | Durée (min) | Conseils   |
|---|---|-------------|--|
|  - 1 | Conservez les aliments cuits au chaud.  | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient.  |
| 1 - 2   | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.   | 5 - 25      | Mélangez de temps en temps.  |
| 1 - 2   | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.   | 10 - 40     | Couvrez pendant la cuisson.  |
| 2 - 3   | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                       | 25 - 50     | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4   | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.  | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillerées de liquide.  |
| 4 - 5   | Cuire des pommes de terre à la vapeur.  | 20 - 60     | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.   |
| 4 - 5   | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.   | 60 - 150    | Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.   |
| 6 - 7   | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à la moitié du temps.  |
| 7 - 8   | Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.  | 5 - 15      | Retournez à la moitié du temps.  |
| 9   | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                 |             |  |
|  P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.  |             |  |



## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.



### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou entre les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).

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

### 6.2 Supports de casserole



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si

nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.

3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

### 6.3 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon humide.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

### 6.4 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous

également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

## 6.5 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau

# 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème  | Cause probable  | Solution   |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.   | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.          |
|   | Le fusible a disjoncté.   | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|   |   | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.   |
|   | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.   | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.   |
|   | La fonction STOP+GO est activée.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
|   | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.  | Nettoyez le bandeau de commande.   |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.  | Retirez l'objet des touches sensibles.   |

| Problème   | Cause probable  | Solution   |
|--|---|--|
| La table de cuisson est désactivée.  | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.                             | Retirez l'objet de la touche sensitive.  |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.   | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.  | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.       |
| La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.                        | La zone est chaude.   | Laissez la zone de cuisson refroidir.  |
|  | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                       | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.  |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.   | Le dispositif de gestion de la puissance est activé.                                | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
| Les touches sensibles sont chaudes.  | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.           | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                          |
|  s'allume.  | La fonction Arrêt automatique est activée.  | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.   |
|  s'allume.  | Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.                    | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
|  s'allume. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                                   | Placez un récipient sur la zone de cuisson.  |
|  | Le récipient n'est pas adapté.  | Utilisez un récipient adapté.<br>Reportez-vous au chapitre « Conseils ».                                       |
|  | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées.<br>Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |

| Problème   | Cause probable  | Solution   |
|--|---|--|
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.   | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.   |
|  s'allume.                  | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées. | Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.                          | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.   | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.   |
|  | Le fusible a disjoncté.   | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.   |
|  | Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.  | Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.  |
| La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.   | Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.   | Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.  |

| Problème                           | Cause probable   | Solution   |
|------------------------------------|--|--|
| L'anneau de flamme est irrégulier. | La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires. | Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre. |

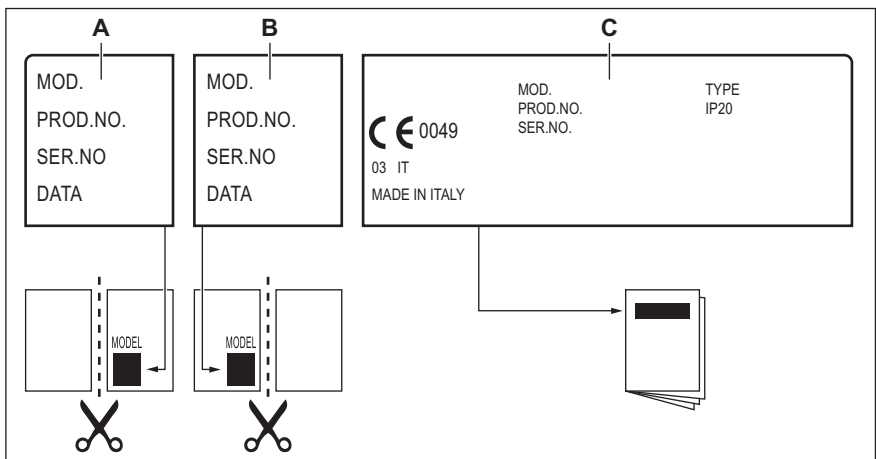
## 7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur,

le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 7.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- A.** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).  
**B.** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).

- C.** Collez-la sur la notice d'utilisation.

## 8. INSTALLATION



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

### 8.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque

signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle .....  
 PNC .....  
 Numéro de série .....

## 8.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## 8.3 Raccordement au gaz



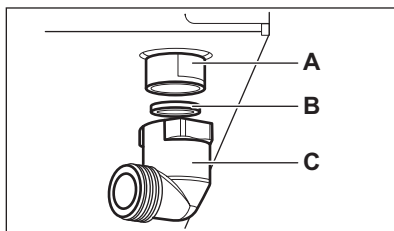
### AVERTISSEMENT!

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

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po. Vissez les pièces sans forcer puis serrez le tout avec du ruban de Téflon si nécessaire pour maintenir la bonne direction.



- A. Extrémité du tuyau avec écrou
- B. Rondelle
- C. Raccord coudé (si nécessaire)

### 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** : utilisez un tube souple, équipé de ses colliers, s'il peut être contrôlé sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, utilisez un tuyau flexible avec un embout métallique approprié.

### Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

### Gaz liquéfié

Utilisez un support de tuyau en caoutchouc pour le gaz liquéfié. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz.

L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;

- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé 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 dépassée.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

## 8.4 Remplacement des injecteurs

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes 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 « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

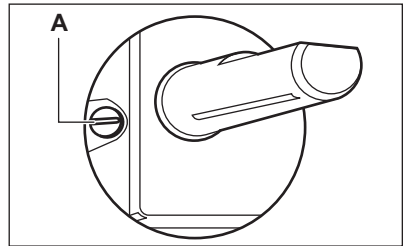
Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter

un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

## 8.5 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A).



5. Si vous passez :
  - du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez entièrement la vis de réglage.
  - du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour.



#### **AVERTISSEMENT!**

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

## 8.6 Branchement électrique

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.

- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

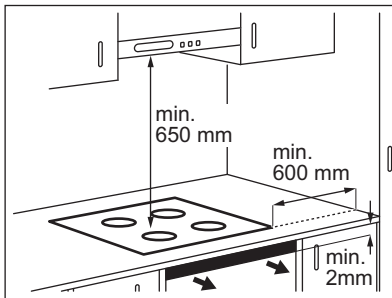


Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

### 8.7 Câble d'alimentation

Pour remplacer le câble d'alimentation, utilisez uniquement le câble spécial ou

### 8.9 Montage

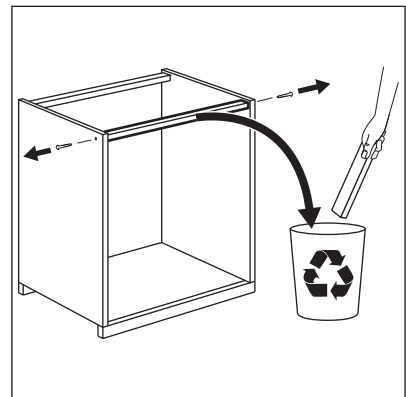


son équivalent. Le type de câble est : H05V2V2-FT90.

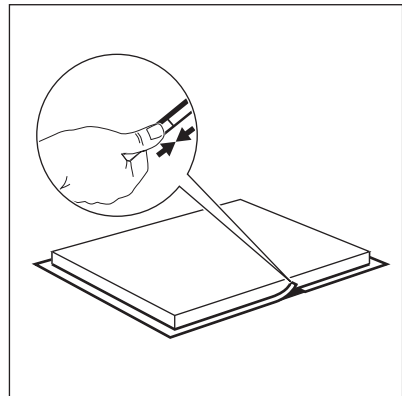
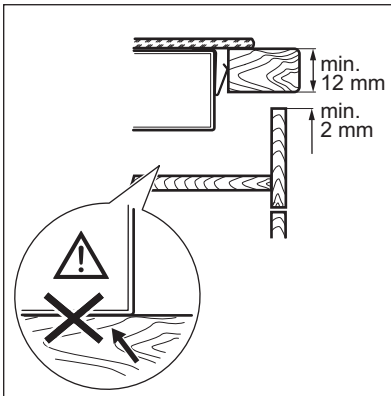
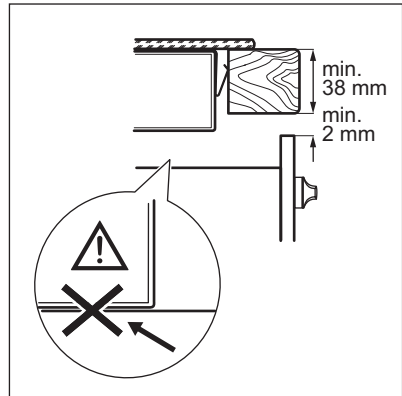
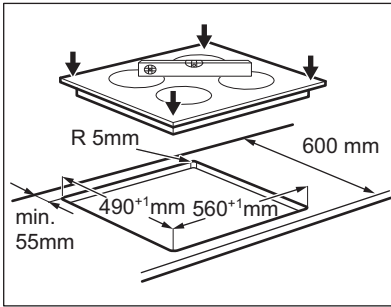
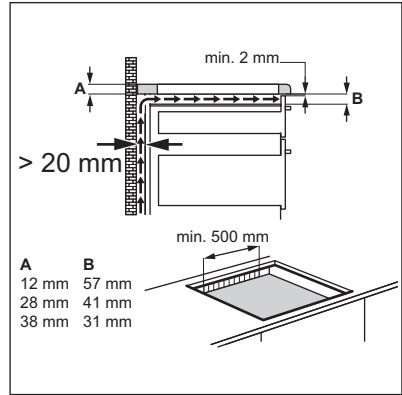
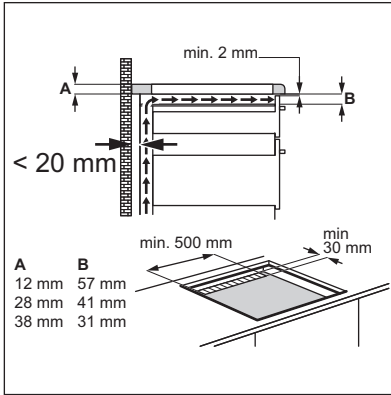
Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

### 8.8 Installation du joint

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.







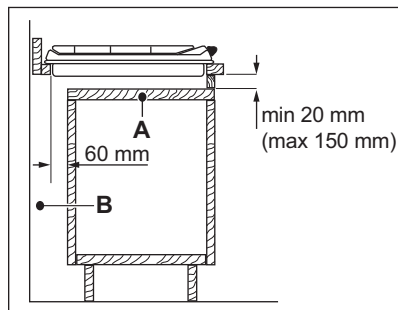
**ATTENTION!**  
Installez l'appareil  
uniquement sur un plan de  
travail dont la surface est  
plane.

## 8.10 Possibilités d'insertion

### Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de  
cuisson doit être facile à retirer et

facilement accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- A. Panneau amovible  
B. Espace pour les branchements

installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



#### ATTENTION!

Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. S'il n'y a pas de four installé sous la table de cuisson, un panneau de séparation non inflammable doit être installé en dessous de l'appareil afin d'empêcher l'accès à la partie inférieure. La position du panneau est décrite dans le chapitre « Installation ».

#### Élément de cuisine avec four

Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Dimensions de la table de cuisson

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur    | 590 mm |
| Profondeur | 520 mm |

### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Fonction Booster [W] | Fonction Booster durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|---|----------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Avant gauche    | 2300  | 3300                 | 10                                    | 180 - 210                  |
| Arrière gauche  | 1400  | 2500                 | 4                                     | 125 - 140                  |

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

### 9.3 Diamètres des vis de réglage

| BRÛLEUR     | Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm |
|-------------|---------------------------|
| Rapide      | 52                        |
| Semi-rapide | 32                        |

## 9.4 Autres caractéristiques techniques

|                           |                       |   |
|---------------------------|-----------------------|---|
| PUISSANCE TOTALE :        | Gaz d'origine :       | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 4,6 kW                           |
|                           | Gaz de remplacement : | G30 (3+) 28-30 mbar = 334 g/h<br>G31 (3+) 37 mbar = 329 g/h |
|                           | Zones électriques :   | 3,7 kW  |
| Alimentation électrique : | 220-240 V ~ 50/60 Hz  |   |
| Catégorie de l'appareil : | II2E+3+               |   |
| Raccordement au gaz :     | G 1/2"                |   |
| Classe de l'appareil :    | 3                     |   |

## 9.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm |
|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Rapide      | 2,7                  | 0,75                  | 115                         |
| Semi-rapide | 1,9                  | 0,45                  | 96                          |

## 9.6 Brûleurs à gaz pour LPG G30/G31 28-30/37 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |             |
|-------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------|
|             |                      |                       |                             | G30 28-30 mbar           | G31 37 mbar |
| Rapide      | 2,7                  | 0,75                  | 86                          | 196                      | 193         |
| Semi-rapide | 1,9                  | 0,45                  | 71                          | 138                      | 136         |

# 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Identification du modèle                              | EGD6576NOK                |
| Type de table de cuisson                              | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson électriques                | 2                         |
| Technologie de cuisson par zone de cuisson électrique | Induction                 |

|   |                           |               |
|---|---------------------------|---------------|
| Diamètre des zones de cuisson électriques circulaires (Ø)             | Arrière gauche            | 14,0 cm       |
|   | Avant gauche              | 21,0 cm       |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière gauche            | 188,6 Wh / kg |
|   | Avant gauche              | 177,4 Wh / kg |
| Nombre de brûleurs à gaz  | 2                         |               |
| Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)         | Arrière droit - Rapide    | 55.0%         |
|   | Avant droit - Semi-rapide | 52.4%         |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)            | 53.7%                     |               |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       | 183,0 Wh / kg             |               |


EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général


EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances

## 10.2 Économies d'énergie

- Avant utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement assemblés.
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.
- Mettez le récipient au centre du brûleur.
- Lorsque vous chauffez de l'eau, n'utilisez que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si cela est possible, utilisez un autocuiseur Reportez-vous à son mode d'emploi.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Veillez recycler tous les matériaux portant le symbole . Aidez à protéger l'environnement pour les générations futures en jetant les matériaux d'emballage de façon adaptée. Ne jetez pas les appareils électriques portant le

symbole  avec les ordures ménagères. Jetez tous les produits électriques dans les points de collecte mis à disposition par les autorités locales ou dans les centres de recyclage commerciaux.







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



867329279-A-132016

