

LU **BE** **FR**

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement

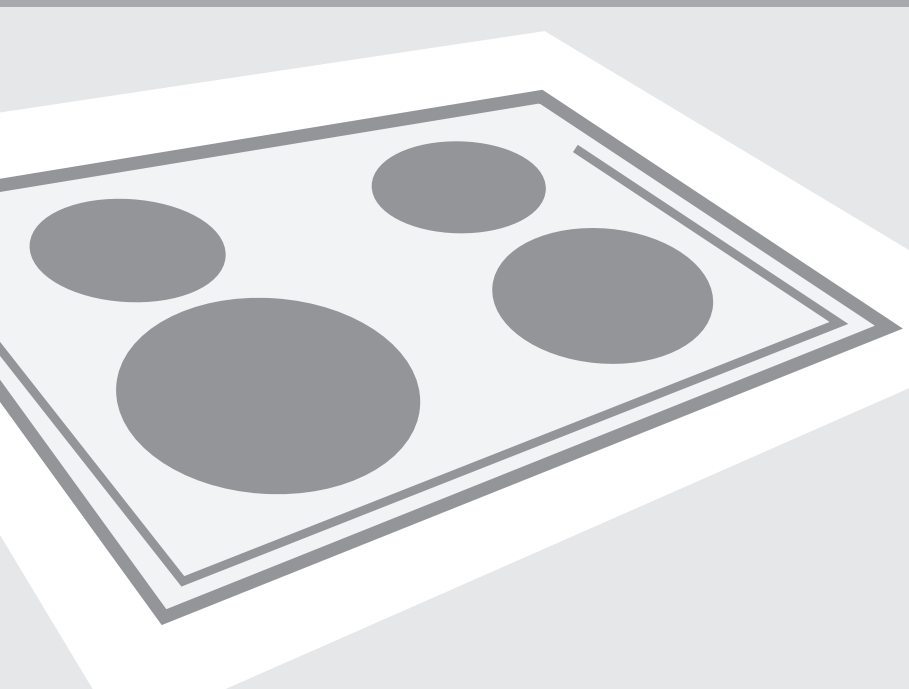


Table de cuisson électrique encastrable

Table de cuisson électrique encastrable

**Chère Cliente,
Cher Client,**



Cette table de cuisson électrique encastrable est prévue exclusivement pour un usage domestique.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement.

Notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions que votre appareil ne possède pas.

Raccordements

Les raccordements doivent être effectués selon les instructions figurant dans cette notice et en conformité avec la réglementation et les normes en vigueur. Ils doivent être réalisés exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

Important - À lire avant d'utiliser l'appareil.....	3
Description de l'appareil.....	5
Les foyers.....	6
Fonctionnement des plaques électriques.....	7
Nettoyage et entretien.....	8
Garantie et dépannage.....	9
Installation.....	10
Raccordement au réseau électrique.....	12
Caractéristiques techniques	14

Important - À lire avant d'utiliser l'appareil

Précautions à prendre

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- **ATTENTION** : l'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les résistances. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- **ATTENTION** : risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- **ATTENTION** : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec un linge mouillé.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

Mises en garde

- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un technicien du service après-vente agréé ou par un professionnel qualifié.
- Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer de graves blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention service après-vente agréé ou à un professionnel compétent.
- Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Tout autre usage serait inadapté, en particulier le chauffage de la pièce. Ne posez pas de récipients vides sur les foyers.
- Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

- Ne rangez pas sous l'appareil des produits peu résistants à la chaleur tels que détergents, aérosols, etc.
- Les plaques électriques en fonte et leurs collerettes peuvent se décolorer à l'usage. La garantie ne couvre pas la remise en état d'origine.



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

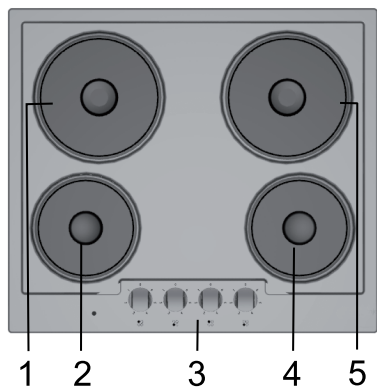


CARTON ET PAPIER À RECYCLER

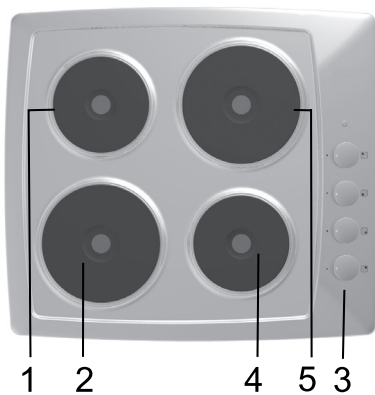
Description de l'appareil

La figure ci-dessous montre la disposition des plaques électriques et des manettes sur la table de cuisson.

Type EVK4...



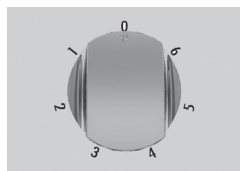
Type EVK6...



1. Foyer arrière gauche
2. Foyer avant gauche
3. Manettes
4. Foyer avant droit
5. Foyer arrière droit

Manettes

Plaques électriques



1 à 6 Allure de chauffe

Après réception de votre appareil, nettoyez avec un linge humide la totalité de la table de cuisson, y compris les foyers.

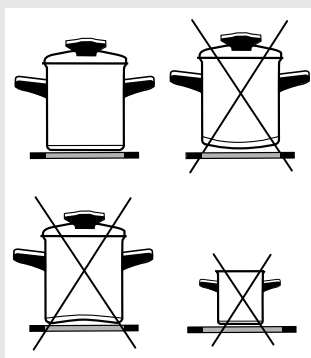
Avant la première utilisation

Mettez les foyers en marche et laissez-les chauffer à la puissance maximale pendant 3 à 5 minutes ; il est possible que de la fumée se dégage de la table de cuisson. Le revêtement protecteur des plaques électriques parviendra ainsi à sa solidité maximale.

Recommandations importantes

- Ne faites pas fonctionner les foyers à vide, sans casseroles, et n'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Pour assurer une bonne transmission de la chaleur entre les foyers et les récipients, veillez à ce que les surfaces en contact soient sèches et propres ; dans le cas contraire, les foyers pourraient se détériorer.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures (frites par exemples) et surveillez-les en permanence.
- Ne posez jamais sur les foyers des casseroles mouillées ni des couvercles embués. L'humidité endommage les foyers.
- Ne laissez jamais refroidir des récipients chauds sur des foyers froids, car la condensation qui se produirait sous le fond des récipients provoquerait la corrosion des foyers.

Batterie de cuisine



Conseils sur l'utilisation des récipients

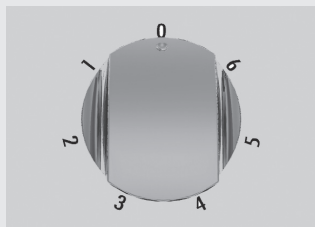
N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

- La transmission de la chaleur est meilleure lorsque le fond du récipient et le foyer sont de diamètre identique et que le récipient est placé au milieu du foyer.
- Quand vous cuisinez dans des récipients en porcelaine ou en verre à feu (Pyrex), observez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis diminuez la puissance selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression (et les autres récipients) pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et le foyer.
- Les batteries de cuisine en Pyrex à fond dépoli conviennent à la cuisson sur les plaques électriques, à condition que le fond du récipient soit de même diamètre que le foyer. Si le diamètre du récipient est supérieur, il risque d'éclater en raison du stress thermique.

Conseils pour les économies d'énergie

- Si vous utilisez une batterie de cuisine non conventionnelle, suivez toujours les instructions du fabricant.
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la zone de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans une petite quantité d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

Fonctionnement des plaques électriques

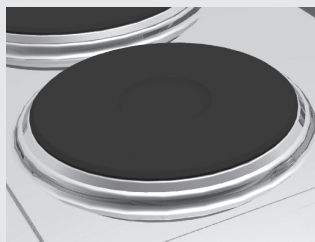


- Pour activer et régler les plaques électriques, utilisez les manettes montées sur le bandeau de commandes.
- Le voyant jaune s'allume quand au moins une des plaques est en service.
- L'allure de chauffe est indiquée par les chiffres 1 à 6. Les différentes puissances se règlent pas à pas. Il est possible de tourner les boutons dans les deux sens.
- Vous pouvez éteindre les plaques 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes allures de chauffe.

S	
0	Foyer à l'arrêt.
1	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités.
2	Réchauffage.
3	Réchauffage ou cuisson à feu doux de grandes quantités.
4	Poursuite de la cuisson / friture (par ex. omelette, etc.).
5	Friture dans un bain d'huile.
6	Cuisson à feux vif.

- L'appareil doit être nettoyé avec de l'eau chaude, un détergent liquide et une éponge douce.
- N'utilisez jamais de produits agressifs ni d'objets pointus. Humectez les débris d'aliments desséchés ou calcinés, puis nettoyez les taches avec un détergent approprié.
- Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec un détergent spécialement prévu pour l'inox. Étalez une fine pellicule de produit sur la surface sèche et refroidie à l'aide d'un chiffon sec et bien absorbant. Frottez dans le sens du traitement de la surface. Pour enlever les taches résistantes, frottez-les d'abord avec une éponge humide, puis essuyez la surface avec un torchon sec pour la faire briller. N'utilisez jamais pour l'inox des produits destinés à l'aluminium.

Plaques électriques



- Nettoyez **les surfaces autour des plaques électriques** avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Auparavant, ramollissez les résidus desséchés avec une éponge humide.
- Il est recommandé de nettoyer immédiatement après utilisation **les plaques électriques souillées**. Si elles ne sont pas très sales, il suffit de les essuyer avec un chiffon humide trempé dans de l'eau additionnée de détergent. Si elles présentent des salissures incrustées, utilisez un tampon grattant en laine d'acier et du détergent. Après nettoyage, essuyez toujours les plaques électriques avec un chiffon sec.
- Les liquides salés qui ont débordé et les moisissures peuvent endommager les plaques électriques. Il faut donc les nettoyer et les essuyer avec soin pour qu'elles restent toujours propres et sèches.
- Pour **entretenir les plaques électriques**, il est conseillé de les graisser de temps en temps avec de l'huile à machine ou d'autres produits similaires disponibles dans le commerce et destinés au nettoyage et à l'entretien. N'utilisez jamais de beurre, bacon, lard, ou autres graisses alimentaires équivalentes (risque de corrosion). Si la plaque chauffante est tiède, le produit pénétrera plus rapidement dans les pores du matériau.
- **Les collerettes autour des plaques sont en acier inoxydable** et la chaleur de la cuisson peut les décolorer ou les jaunir. Ce phénomène est dû à un processus physique. Ce jaunissement peut être éliminé à l'aide d'un détersif classique destiné à l'inox. N'utilisez jamais d'éponge grattante, car elle rayerait les collerettes.

Garantie et dépannage

Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.

Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en fermant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

Important

OLes prestations du Service Après-vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil.

Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à l'acheteur.

Voici quelques conseils qui vous permettront de résoudre les petits problèmes les plus courants.

Anomalie...	Cause probable	Remède
... L'alimentation électrique générale ne fonctionne pas.	Le fusible a peut-être sauté.	Vérifiez l'état du fusible et remplacez-le si nécessaire.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème malgré les conseils ci-dessus, contactez un technicien du service après-vente. Si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement non conforme ou à une utilisation incorrecte, l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, la réparation sera à la charge du client.

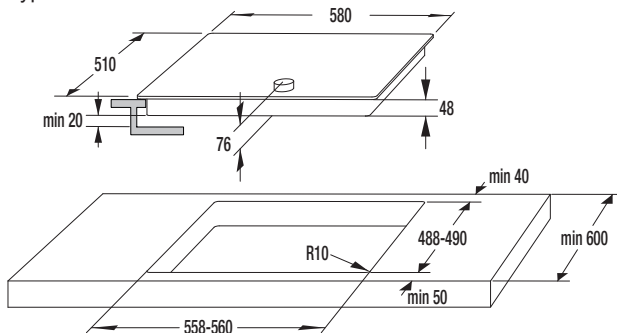
Installation

Consignes de sécurité

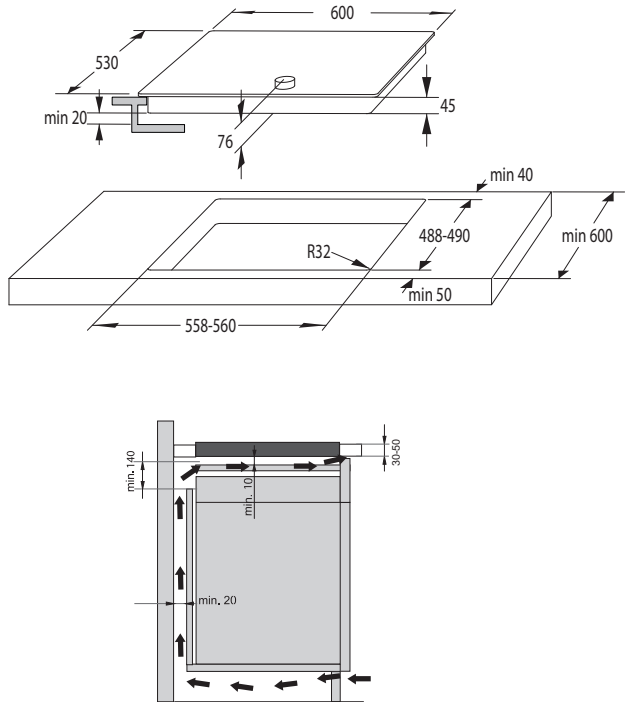
- Par mesure de sécurité, l'appareil doit être encastré dans le plan de travail et raccordé au réseau électrique par un professionnel qualifié.
- Les placages, colles et revêtements du plan de travail doivent être thermostables (résistants à 100°C), sinon ils peuvent se décolorer ou se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- La table de cuisson est prévue pour être encastrée dans un plan de travail de 600 mm de largeur ou plus.
- Après installation, les deux éléments de fixation situés à l'avant doivent rester accessibles par en-dessous.
- Le meuble sous la table de cuisson doit être sans tiroir. Si le meuble comporte une étagère, elle ne devra pas être à moins de 10 cm de la surface inférieure de la table de cuisson. L'espace entre l'étagère et l'appareil doit rester libre, ne l'utilisez pas pour y ranger différents objets.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 650 mm.
- Si un meuble plus haut que le plan de travail est installé à coté de la table de cuisson, la distance minimale entre ce meuble et l'appareil devra être de 100 mm.
- Des couvre-joints en bois massif peuvent être posés sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur les schémas d'installation.
- La distance minimale entre la table de cuisson et le mur situé éventuellement à l'arrière est indiquée sur le schéma d'installation.
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.

Dimensions d'encastrement

Type EVK4..

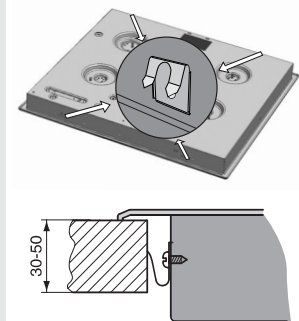


Type EVK6..

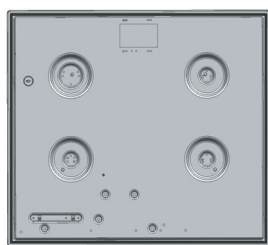


- Seuls les fours de type EVP4, EVP2... équipés d'un ventilateur de refroidissement peuvent être encastrés sous cette table de cuisson.
- Avant d'installer le four, il faudra retirer le panneau arrière du meuble d'encastrement ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, il est également indispensable de ménager une ouverture d'au moins 6 mm de haut sur toute la longueur du meuble.

Procédure d'installation



- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Nettoyez et protégez convenablement les surfaces découpées.
- Fixez les 4 pattes de fixation jointes avec les 4 vis jointes sur les parois avant et arrière de la table de cuisson, au niveau de la découpe dans le plan de travail.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir les instructions du chapitre "Raccordement au réseau électrique").
- Pour visser l'élément de fixation, n'utilisez pas de vis mesurant plus de 6,5 mm de long.



- Appliquez le joint adhésif fourni sur tout le pourtour du panneau inférieur de la table de cuisson.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et appuyez fermement par-dessus.

Raccordement au réseau électrique

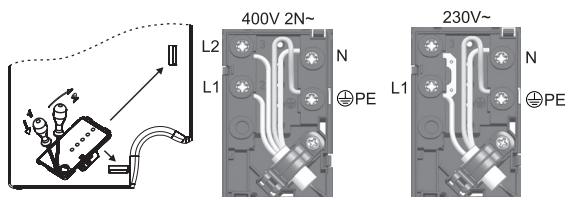
Consignes de sécurité

- Le raccordement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.
- La mise à la terre de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques de la table de cuisson est apposée sous l'appareil.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles, disjoncteurs différentiels et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Vu sa classe de protection contre l'incendie, la table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.
- Lorsque le raccordement sera terminé, les fils dénudés et les câbles isolés sous tension devront être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

Schéma des connexions

ATTENTION !

- Avant toute intervention ou réparation, mettez l'appareil hors tension. Il doit être raccordé en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma des connexions. Raccordez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé .
 - Maintenez le câble d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.
 - Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.
-
- Un raccordement incorrect peut détériorer certains éléments de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
 - Avant de procéder au raccordement, vérifiez d'abord si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. Un électricien devra vérifier cette tension (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
 - Le câble d'alimentation à l'arrière de l'appareil devra être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la table de cuisson, car celui-ci chauffe beaucoup durant le fonctionnement.



NB:

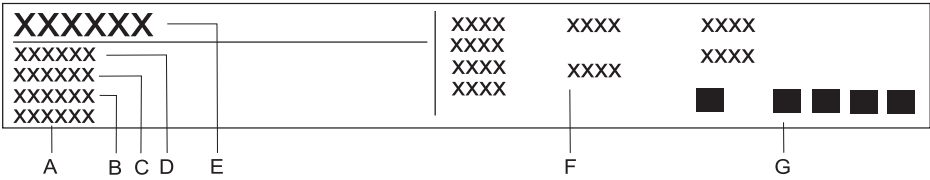
Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous les avez serrées convenablement.

Pour le raccordement électrique on peut utiliser:

- des câbles à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert ;
- des câbles à gaine en PVC de type H05 VV-F 4x1,5 avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique



- A** Numéro de série
- B** Code
- C** Modèle
- D** Type
- E** Marque de fabrication
- F** Informations techniques
- G** Mentions de conformité / symboles

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À
DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

Vous trouverez aussi le mode d'emploi de l'appareil sur notre site
internet : www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

EVK6,4K



267300

fr (04-19)