

HK634030FB

Notice d'utilisation

Table vitrocéramique

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Utilisation du minuteur	8
Installation	4	Activation de la fonction STOP+GO	9
Description de l'appareil	6	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande	9
Utilisation de l'appareil	7	La sécurité enfants	9
Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt	7	Conseils utiles	10
Dispositif d'arrêt de sécurité	7	Entretien et nettoyage	11
Niveau de cuisson	8	En cas d'anomalie de fonctionnement...	12
/ Activation / désactivation des circuits extérieurs	8	En matière de protection de l'environnement	13
La fonction de démarrage automatique de la cuisson	8	Emballage	13

Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité



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

Avertissements importants



AVERTISSEMENT

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

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.

- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation

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



AVERTISSEMENT

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

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.



AVERTISSEMENT

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel à votre Service Après-vente.

Installation



Avant d'installer l'appareil, notez les données qui figurent sur la plaque signalétique :

- Désignation du modèle (Modèle)...
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S. N.)

La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.

Modell HK634030F-B	Prod.Nr. 949 593 324 00
Typ 58 HAD 53 A0	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 6,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE

Avertissement importants



AVERTISSEMENT

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

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 plancher de protection directement sous l'appareil.

Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures 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 risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.



AVERTISSEMENT

Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

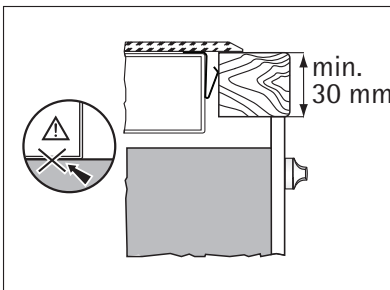
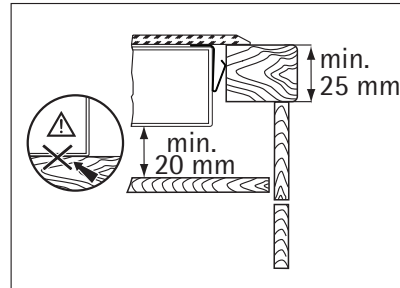
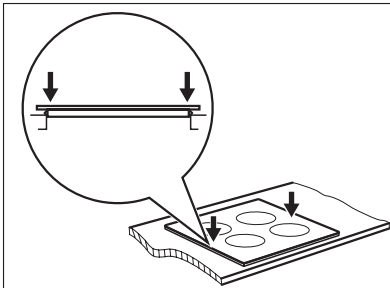
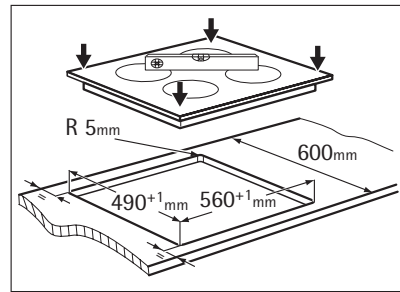
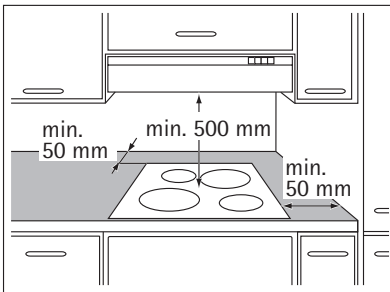
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.

- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

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.

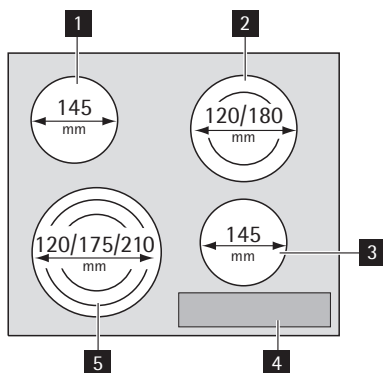
Les dispositifs d'isolation comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

Montage



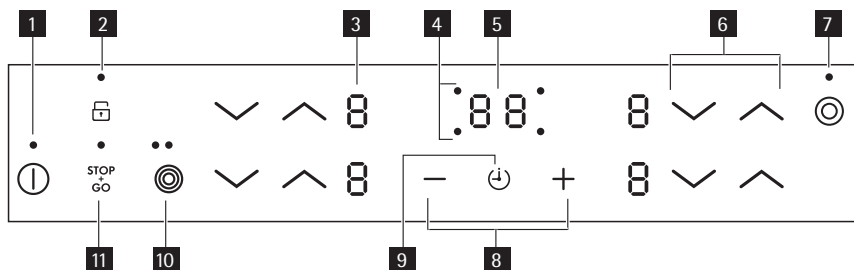
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson





- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson à double circuit 700/1700 W
- 3** Zone de cuisson 1200 W
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à triple circuit 800/1600/2300 W

Description du bandeau de commande















Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction
1	①	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson
2	🔒 avec voyant	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
3	Indicateur du niveau de cuisson	Affichage du niveau de cuisson
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Affichage de la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée
5	Affichage du minuteur	Affichage de la durée en minutes
6	^ / v	Augmentation ou diminution du niveau de cuisson
7	🔌 avec voyant	Activation et désactivation du circuit extérieur
8	+ / -	Augmentation ou diminution de la durée
9	🕒	Sélection d'une zone de cuisson

	Touche sensitive	Fonction
10		Activation et désactivation des circuits extérieurs
11	 avec voyant	Activation et désactivation de la fonction-STOP +GO

Affichage des niveaux de cuisson

Des voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées

Affichage	Description
	La zone de cuisson est à l'arrêt
 -   - 	La zone de cuisson est en fonctionnement
	La fonction de maintien au chaud /  est activée
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée
	Anomalie de fonctionnement
	La zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle)
	La sécurité enfants est activée
	L'arrêt de sécurité est activé

Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !


Utilisation de l'appareil

① Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ① pendant 2 secondes pour mettre l'appareil en fonctionnement. Appuyez sur ① pendant 1 seconde pour mettre l'appareil à l'arrêt.

Dispositif d'arrêt de sécurité

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt et le dispositif  est activé si :

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt .
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentit pendant un court instant et la table de cuisson se met à l'arrêt. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- vous n'avez pas mis à l'arrêt la zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson après un certain temps. Voir tableau.

Durée du dispositif d'arrêt de sécurité

Niveau de cuisson	[0] - [1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Se met à l'arrêt	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure

Niveau de cuisson

Appuyez sur \wedge pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur \vee pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur \wedge et sur \vee simultanément pour le désactiver.

⊗ / ⊙ Activation / désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient.

Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive ⊗ / ⊙. Le voyant s'allume. Pour activer plusieurs circuits extérieurs, appuyez de nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume.

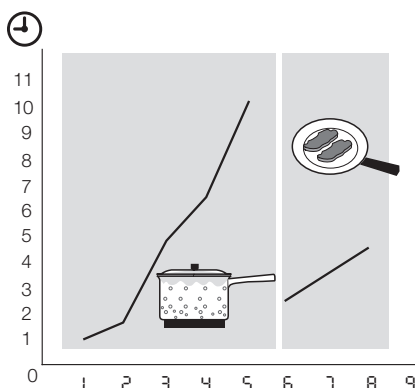
Répétez ces opérations pour désactiver le circuit extérieur. Le voyant de contrôle s'éteint.

La fonction de démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée lorsque vous réglez un niveau de cuisson en partant de [0]. La zone de cuisson choisie fonctionne à la puissance maximale pendant un certain temps puis revient au niveau de cuisson sélectionné. Si vous réglez un niveau de cuisson supérieur lors de la cuisson automatique (par ex. de [3] à [5]), la durée de la cuisson automatique est ajustée.

En présence de chaleur résiduelle sur la zone de cuisson (affichage [H]), la cuisson automatique n'est pas activée.

La durée de fonctionnement de la cuisson automatique dépend du niveau cuisson sélectionné :



⌚ Utilisation du minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée le temps d'une cuisson.

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant de régler le minuteur, ou après

- **Sélection d'une zone de cuisson** : appuyez plusieurs fois sur ⊗ jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Départ ou modification de la durée du minuteur** : appuyez sur + ou - du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte de la durée est activé.

- **Arrêt du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur — pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
 - **Contrôle du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et clignote. La zone de cuisson est mise à l'arrêt.
 - **Désactivation du signal sonore** : appuyez sur
- Vous pouvez vous servir du minuteur comme **sablier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur Appuyez sur + ou – pour sélectionner la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et clignote

Activation de la fonction STOP+GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.

- **Appuyez sur pour activer** cette fonction. Le symbole s'allume.
- **Appuyez sur pour désactiver** cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

n'interrompt pas le minuteur.

verrouille l'intégralité du bandeau de commande, à l'exception de la touche sensitive

.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire ou accidentelle du niveau de cuisson en cours de cuisson.

Appuyez sur le symbole . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur fonctionne encore.

Appuyez sur le symbole pour désactiver cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

La mise à l'arrêt de l'appareil désactive automatiquement cette fonction.

La sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la sécurité enfants




- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le symbole s'allume. Mettez l'appareil à l'arrêt.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . s'allume. Appuyez sur jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. s'allume
- Mettez l'appareil à l'arrêt.

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . Le symbole s'allume.

- Appuyez sur  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le symbole  s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt avec , la sécurité enfants est de nouveau activée.

Conseils utiles

Plats de cuisson



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.


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.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
 1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, puis les ingrédients
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

Conseils relatifs à l'acrylamide



Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



AVERTISSEMENT

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

Par mesure de sécurité, il est interdit de **not** nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.













Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
3. Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

En cas d'anomalie de fonctionnement...


Anomalie	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles au même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande La fonction de verrouillage des touches ou la Sécurité enfants est activée . Désactivez la fonction. Voir le chapitre "Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande" et "Sécurité enfants". La fonction STOP+GO est activée . Désactivez la fonction. Voir le chapitre "Activation de la fonction STOP+GO". Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre Service Après-vente.
Il est impossible d'activer les circuits de cuisson extérieurs.	Activez d'abord le circuit intérieur.
La cuisson automatique n'est pas activée.	<ul style="list-style-type: none"> Présence de chaleur résiduelle sur la zone de cuisson . Laissez refroidir la zone de cuisson Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que le démarrage automatique de la cuisson. Vous avez réglé le niveau de cuisson avec la touche sensitive . Commencez en partant de  et utilisez seulement .
Un signal sonore retentit et l'appareil se remet en fonctionnement et à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	La touche  est recouverte. Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
 s'allume.	<ul style="list-style-type: none"> Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement. <p>La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt, puis remettez-la en fonctionnement.</p>
Affichage de  et d'un chiffre.	Erreur du système électronique. Débranchez électriquement l'appareil pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si  s'allume de nouveau, faites appel au Service Après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la

vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut 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.

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



Vous pouvez commander des accessoires, consommables et pièces détachées via notre magasin online sur:

www.aeg-electrolux.be

Downloaded from www.vandenborre.be