

# ZANUSSI

TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE  
ELECTRISCHE KOOKPLAT  
ELECTRICHOB  
ELEKTRO-KOCHMULDE  
ENCIMERA ELECTRICA  
PLACA ELETRICA  
SET ÜSTÜ OCAK  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ  
**ZDE 320**

NOTICE D'UTILISATION  
GEBRUIKSAANWIJZING  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
INSTRUCTION BOOKLET  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO  
KULLANIM KILAVUZU  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

BE ES PT TR GR RU

# FRANÇAIS



## Avertissement et conseils importants pour votre sécurité

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

**Important:** cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive bien l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

### Pendant l'utilisation


- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Cet appareil n'est destiné qu'à la préparation des aliments et à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Veillez à ce que votre appareil soit toujours propre. Les restes d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Pendant le fonctionnement l'appareil s'échauffe sensiblement et reste chaud pendant longtemps après l'arrêt. Veillez à tenir les enfants à distance.
- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à un service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position « Stop » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité de l'appareil, veillez à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne touchent pas les surfaces chaudes ou ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement.
- Lorsque l'appareil est hors service, il doit être rendu inutilisable. Débranchez-le du réseau d'alimentation électrique.

### Pour l'installation et l'entretien

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur. Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique.

- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- La Société constructrice décline toute responsabilité en cas d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.



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 à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions appropriées. 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.

## Comment lire votre notice d'utilisation?

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



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



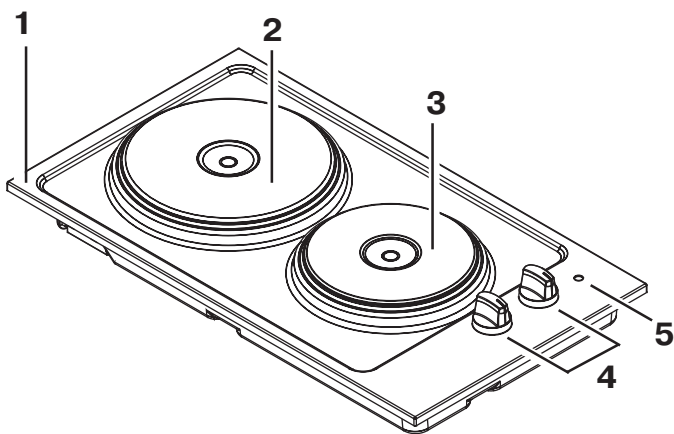
Informations sur l'environnement

**Les présentes instructions sont uniquement valables dans les pays dont le code d'identification figure sur la couverture du livret de mode d'emploi ainsi que sur l'appareil.**

# Sommaire

Avertissement et conseils importants .....	2
Description de l'appareil .....	3
Conseils avant la première utilisation .....	3
Utilisation .....	4
Conseils utiles .....	4
Entretien et nettoyage .....	5
Caractéristiques techniques .....	5
A l'intention de l'installateur .....	6
Raccordement électrique .....	6
Encastrement .....	7
Garantie .....	9

## Description de l'appareil



### 1. Table de cuisson

- 2. Plaque normale - 180 mm Ø
- 3. Plaque normale - 145 mm Ø
- 4. Boutons de commande des plaques
- 5. Lampe-témoin de fonctionnement

## Conseils avant la première utilisation

Le première fois, avant d'utiliser la table de cuisson, faites fonctionner les plaques électriques pendant environ 10 minutes sur la position maximum.

Lors de cette première mise en fonction de la table, il se produira une odeur brûlée ou une odeur plutôt désagréable: ceci est absolument normal, cela provient de l'évaporation des résidus de graisse de la fabrication et des joints d'étanchéité montés pendant la mise en place de l'appareil. Ces odeurs disparaîtront après un certain temps de fonctionnement.

# Utilisation

## Plaques chauffantes avec commutateur à 7 positions

Les plaques sont commandées par un bouton à 7 positions:

Position 0: fermé

Position 1: allure de chauffe minimale

Position 6: allure de chauffe maximale

Dans les positions intermédiaires 2-3-4-5 on obtient des valeurs de puissance croissante.



**Lorsqu'on frit dans l'huile ou dans la graisse il faudra surveiller attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourraient facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**



Nous vous conseillons, pour une cuisson optimale, de régler d'abord sur la valeur «rapide» pour accélérer le chauffage de la plaque, et de commuter ensuite sur la position convenant le mieux à l'aliment à cuire.

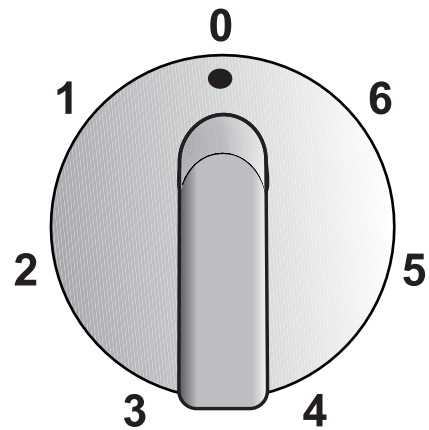
## Lampe-témoin de fonctionnement

La lampe-témoin de fonctionnement s'allume dès qu'une plaque est branchée.

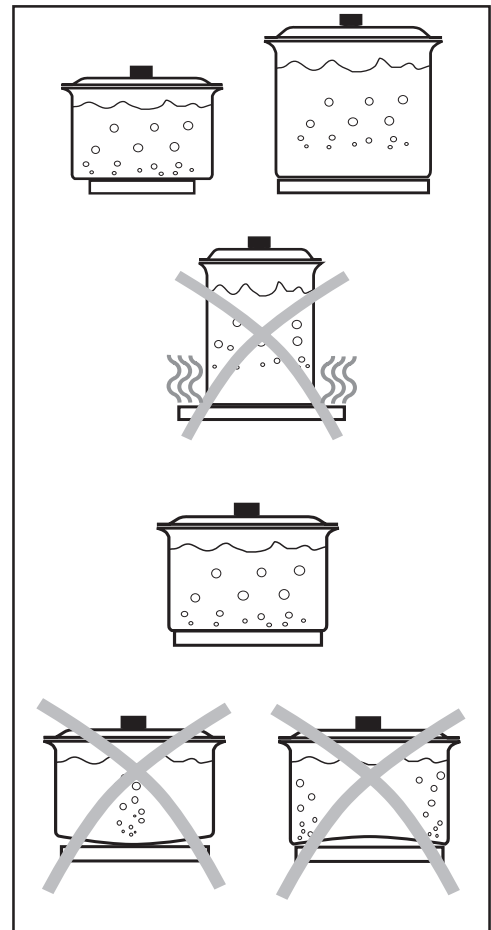


## Conseils utiles

- Pour un bon fonctionnement, il est nécessaire que les casseroles aient un fond épais, parfaitement plane, de façon à assurer un contact absolu avec la plaque chauffante et de ce fait, une conduction parfaite.
- Les casseroles ordinaires ont rarement un fond plat et se déforment rapidement à l'usage. De ce fait vous éliminez deux grandes qualités de la plaque chauffante électrique: la chaleur également répartie et l'économie en courant. De plus, le temps de cuisson se prolonge. Il est donc recommandé de vous procurer une batterie de cuisine spécialement conçue pour la cuisson à l'électricité. En plus, ces casseroles spéciales sont faciles à manier et d'un entretien aisé.
- Vous pouvez placer directement sur les plaques les récipients en verre à feu en porcelaine contenant les aliments, en observant toutefois les modes d'emploi spéciaux.
- Enfin, pour obtenir de bons résultats, la plaque et la casserole doivent avoir le même diamètre. Le diamètre de la casserole peut être légèrement supérieur; un diamètre inférieur est contre-indiqué.
- Ne laissez jamais de plaques en fonction sans casseroles!
- Débranchez la plaque peu avant la fin de la cuisson. Celle-ci se terminera en utilisant la chaleur accumulée par la plaque. Vous épargnerez du courant.



Très modère	1	Pour tenir au chaud les aliments. Pour faire fondre du beurre et du chocolat.
Modéré	2	Pour préparer des sauces, cuissons à l'étouffée, flans, oeufs sur le plat.
Doux	3	Soupes de légumes secs. Décongélation aliments surgelés, faire bouillir de l'eau ou du lait.
Moyen	4	Pommes vapeur, légumes frais, pâtes, soupes, bouillons, beignets, poisson.
Fort	5	Omelettes, steaks, crêpes.
Rapide	6	Steaks, escalopes, fritures.

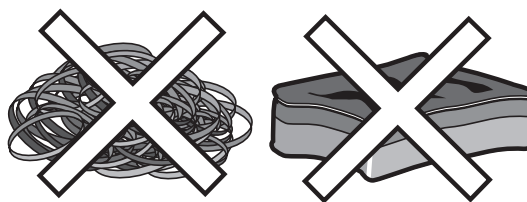


# Entretien et nettoyage



Débranchez électriquement l'appareil avant de procéder au nettoyage.

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



## Nettoyage régulier

- Un nettoyage régulier est indispensable pour une longue durée de l'appareil. Il va de soi, qu'avant de nettoyer la table, il faut laisser refroidir les plaques.
- Ne prenez surtout pas l'habitude de passer rapidement un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des «peluches». Par contre, les plaques et leur pourtour peuvent être nettoyés, de temps à autre, à l'aide d'un fin papier émeri.
- Le pourtour des plaques, en acier spécial, restera impeccable si vous le nettoyez au moyen d'eau chaude additionnée de vinaigre. Nous conseillons d'enduire, de temps en temps, la surface chauffante des plaques d'une graisse non acide (huile comestible, huile pour machine à coudre ou vaseline).
- Vous trouverez également des produits de protection et d'entretien dans le commerce.
- Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux, n'utilisez jamais de produits abrasifs. Pour faciliter le nettoyage vous pouvez enlever les boutons en les soulevant.
- La table émaillée ne sera nettoyée qu'avec de l'eau savonneuse.



- Bien que l'émail soit antiacide, il est souhaitable d'enlever rapidement les taches de vinaigre, citron et les substances acides en général.
- Nettoyez aussi immédiatement les particules de graisse et autres, pour éviter les incrustations. Si malgré tout une incrustation s'était produite, faites ramollir la croûte avec de l'eau chaude. N'utilisez jamais une brosse métallique, un couteau ou objet similaire pouvant rayer l'émail.
- Evitez aussi l'emploi d'un produit de nettoyage acide.
- Nettoyez la table en acier inox avec un produit du commerce.

## Caractéristiques techniques

Plaque normale	Ø 145	1000 W
Plaque normale	Ø 180	1500 W
Puissance totale		2500 W
Tension d'alimentation	230 V 50 Hz	

### Dimensions de la niche d'encastrement

Largeur .....	270 mm.
Profondeur .....	490 mm.

FABRICANT: ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.  
Viale Bologna 298  
47100 FORLI' (Italia)



Cet appareil est conforme aux Directives Communitaires CEE suivantes:

- 73/23 - 90/683 (Basse tension);
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 93/68 (Directives Générales) et modifications successives.

# A l'intention de l'installateur



Les instructions qui suivent s'adressent aux installateurs et concernent les opérations d'installation et d'entretien qui doivent être effectuées dans le respect des normes en vigueur.

Débranchez l'appareil avant toute intervention. Au cas où il serait indispensable de laisser l'appareil sous tension, prenez toutes les précautions qui s'imposent.



Les parois latérales des meubles ne doivent pas dépasser en hauteur le plan de travail de l'appareil.

Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, torchons, etc.).

## Raccordement électrique

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une tension de 230 V monophasée.

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement assurez-vous que :

1. les fusibles de l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
2. l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur;
3. la prise et le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles lorsque l'appareil est en place.

L'appareil est fourni équipé d'un cordon d'alimentation. Ce cordon devra être équipé d'une fiche normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette d'identification.

Lors de la fixation de la fiche au câble, veuillez tenir compte des recommandations de la Fig. 3. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.

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. Il sera suffisant pour la puissance de l'appareil et conforme aux normes en vigueur.

Le câble doit suivre un parcours tel qu'il ne soit jamais porté à une température supérieure de 90°C à la température ambiante.

Le conducteur de phase brun (qui sort de l'appareil par la barrette en "L") sera toujours raccordé à une phase du réseau d'alimentation.

### Remplacement de cordon d'alimentation

Le raccordement du cordon d'alimentation au bornier de l'appareil est de type "Y", ce qui signifie que son remplacement exige l'outillage spécial d'un technicien. S'il est nécessaire de remplacer ce cordon, utilisez exclusivement des câbles H05V2V2-F T90. Les cordons doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement. En outre, la longueur du conducteur de terre vert/jaune sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase (Fig. 1).

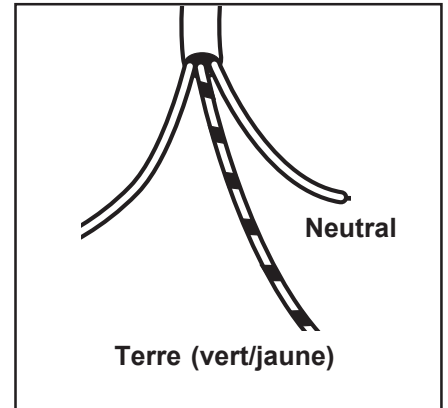


Fig. 1

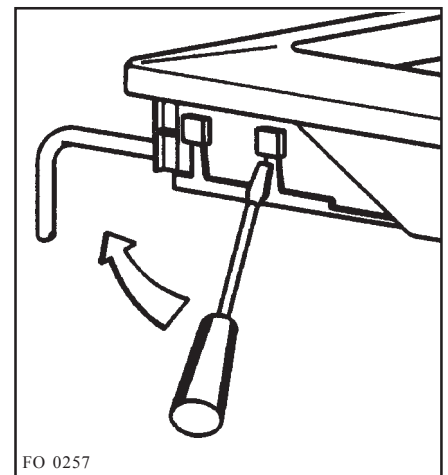


Fig. 2

FO 0257

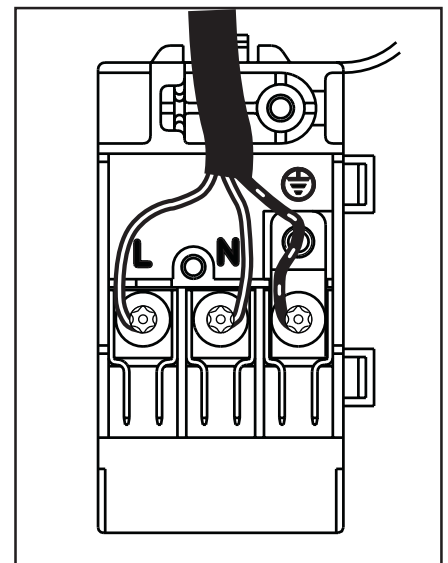
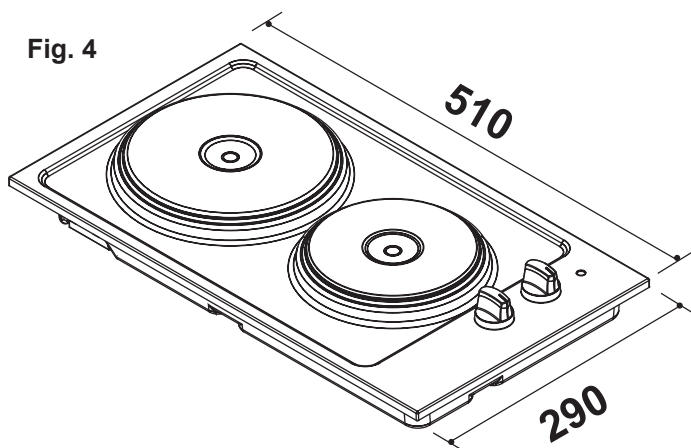


Fig. 3

Pour ouvrir le couvercle du bornier et accéder aux cosses, procédez comme suit :

- Introduire la pointe d'un tournevis dans les parties saillantes de la face visible du bornier;
- exercer une légère pression et soulever (Fig. 2).

# Encastrement



Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 500 à 600 mm. Les dimensions des tables de cuisson sont indiquées dans la Fig. 4.

## Encastrement et assemblage

Les tables de cuisson peuvent être encastrées dans un meuble ayant une ouverture aux dimensions indiquées dans la Fig. 5.

Le bord de la découpe pratiquée doit se trouver à au moins 55 mm du mur du fond.

Les bords latéraux doivent se trouver à au moins 100 mm des murs ou des meubles latéraux.

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

Pour fixer la table de cuisson au meuble procédez comme suit:

1. placez les joints fournis sur les bords de la découpe, en veillant à ce que les extrémités des joints soient parfaitement jointives, sans recouvrement;
2. placez la table dans la niche d'encastrement en la centrant correctement;
3. Fixez la table au meuble à l'aide des pattes de serrage prévues à cet effet. (Fig. 6). La traction exercée par les vis est suffisante pour tracer un sillon dans le joint d'étanchéité, que l'on pourra aisément enlever.

**i** Si l'on souhaite combiner plusieurs tables de cuisson de 30 cm en une seule découpe rectangulaire, un kit de montage avec une poutre raidisseuse et un joint d'étanchéité additionnel est disponible auprès le service après vente de votre magasin vendeur. Les instructions pour le montage se trouvent dans la boîte du kit.

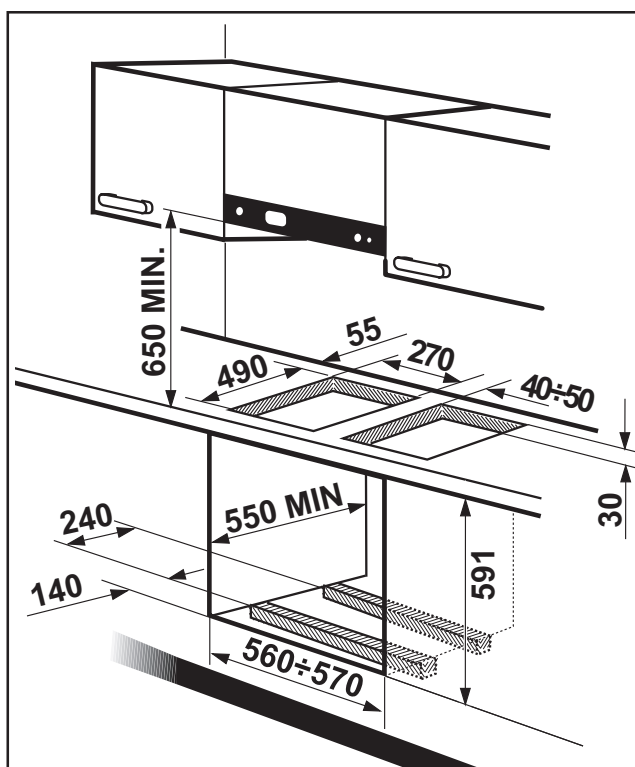
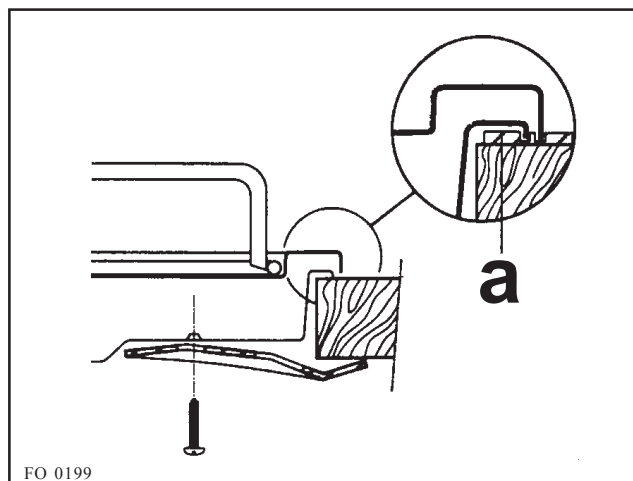


Fig. 5



a) Joint d'étanchéité

Fig. 6

# Possibilités d'encastrement

## Dans un meuble de cuisine avec porte

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

Reportez vous à la solution illustrée dans la Fig. 7.

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

## Au-dessus d'un four

Pour les cotes d'encastrement reportez vous au Fig.5.

Prévoir deux supports pour l'aération. Les Figures 8 et 9 illustrent deux solutions possibles.

Les raccords électriques du four et de la table doivent rester accessibles et être effectués séparément.

Fig. 7

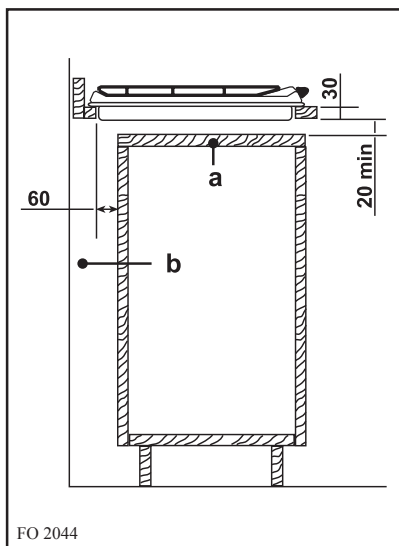


Fig. 8

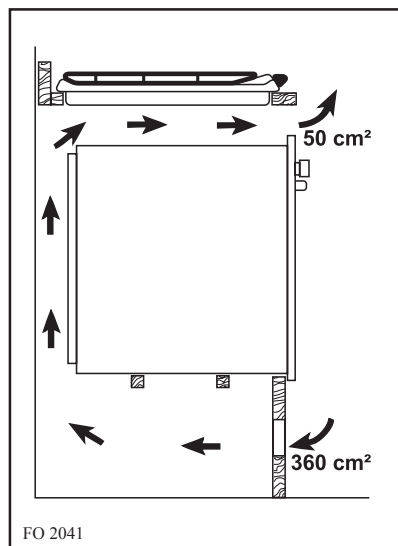
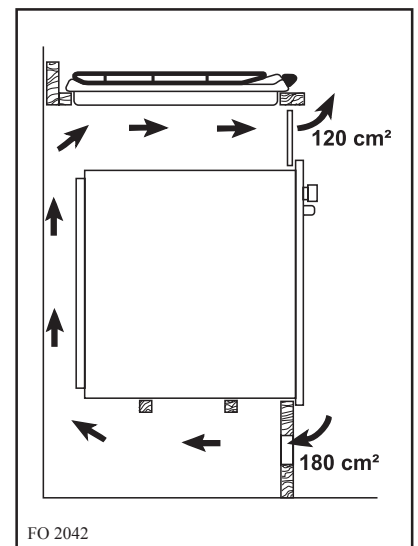


Fig. 9



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

## DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE (Belgique)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
  - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
  - des conditions environnementales anormales en général,
  - des conditions de fonctionnement inadaptées,
  - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non quali-

fiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.

10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :

**ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM**  
**Bergensesteenweg, 719 – 1502 LEMBEEK**  
**Tél. 02.3630444**