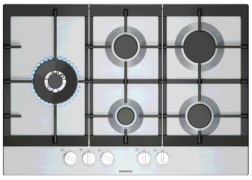
TABLE DE CUISSON

Mode d'emploi Siemens EC7A5SI90

Marque : Siemens Référence : EC7A5SI90



Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Sécurité
5. Indications générales
6. Utilisation conforme
7. Restrictions du périmètre utilisateurs
8. Utilisation sûre
9. Éviter les dommages matériels
10. Commander
11. Description de l'appareil
12. Bouton de commande
13. Brûleur multi-couronnes Dualwok
14. Bouton de commande amovible
15. Brûleurs
16. Grilles
17. Ustensiles de cuisson
18. Ustensiles appropriés
19. Utiliser des ustensiles
20. Accessoires
21. Commande
22. Utilisation
23. Allumer un brûleur à gaz
24. Système de sécurité
25. Allumer un brûleur à gaz manuellement
26. Désactiver un brûleur
27. Comportement normal en fonctionnement
28. Recommandations de réglage de cuisson
29. Nettoyage et entretien
30. Produits de nettoyage
31. Recommandations de nettoyage
32. Aide en cas de défaut
33. Dépannage
34. Dépannage
35. Service après-vente
36. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
37. Environnement
38. Protection de l'environnement et économies d'énergie
39. Économies d'énergie
40. Élimination de l'emballage

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

41. Mise au rebut
42. Mettre au rebut un appareil usagé

Premières étapes

La présente section décrit toutes les étapes, du déballage à l'utilisation initiale de votre appareil.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer l'appareil

Déballez votre appareil et vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

- Retirez l'emballage.
- Sortez les informations produits de l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport. En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente. Service après-vente

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Éviter les dommages matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Bouton de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

La taille de la flamme peut être réglée par étapes sur différentes positions de chauffe à l'aide des boutons de commande.

Brûleur multi-couronnes Dualwok

Avec le brûleur multi-couronnes Dualwok, vous pouvez contrôler les flammes intérieures et extérieures indépendamment les unes des autres.

Bouton de commande amovible

Vous pouvez retirer le bouton de commande de l'appareil.

Le bouton de commande est magnétique et relié au socle du bouton de commande .

Retirez le bouton de commande vers le haut.

Pour remettre le bouton de commande en place, appuyez dessus à son emplacement d'origine.

Ne retirez jamais le socle du bouton de commande et son support . Seul le service après-vente peut remettre en place le socle du bouton de commande et le support.

Les aimants peuvent endommager les supports de données magnétiques et perturber les téléviseurs et les moniteurs. Éloignez les supports de données magnétiques du bouton de commande de l'appareil, par exemple les cartes de crédit ou autres cartes à bande magnétique, les téléviseurs et les moniteurs.

Brûleurs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.

|

| | Chapeau de brûleur

| | Corps du brûleur

| | Thermocouple pour la surveillance de flamme

| | Bougie d'allumage

Grilles

Insérez les grilles correctement. cooktop

Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles. Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.

Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.

Vous pouvez éliminer les résidus métalliques laissés sur la grille par le mouvement de certains ustensiles de cuisson en les nettoyant correctement. Nettoyage et entretien

Ustensiles de cuisson

Ces indications vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

Ustensiles appropriés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. L'ustensile de cuisson ne peut pas dépasser le bord du foyer.

N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur les grands brûleurs. Les flammes ne doivent pas toucher les côtés des ustensiles de cuisson.

Utilisez les ustensiles de cuisson à fond bombé uniquement sur le brûleur multi-couronnes.

Accessoires

Utiliser des ustensiles

Le choix et le positionnement des ustensiles de cuisson ont une incidence sur la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.

L'utilisation de certains ustensiles de cuisson peut entraîner une légère déformation temporaire de la surface de cuisson en acier inox. C'est normal et cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer un brûleur à gaz

La table de cuisson dispose d'un allumage automatique des brûleurs.

Les parties du brûleur et la grille doivent être correctement insérées. N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur. Les trous et les rainures du brûleur doivent être propres pour obtenir une flamme correcte. Recommandations de nettoyage

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé. Maintenez le bouton de commande enfoncé. Tous les brûleurs produisent des étincelles et la flamme s'allume dans un brûleur sélectionné.
- Patientez quelques secondes, puis relâchez le bouton de commande. Système de sécurité
- Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.
- Si aucun allumage ne se produit, tournez le bouton de commande sur la position Éteindre et répétez les étapes décrites précédemment. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Système de sécurité

Le système de sécurité (thermocouple) empêche le flux de gaz si les flammes s'éteignent accidentellement. Pour allumer le brûleur, vous devez activer le système qui permet au gaz de circuler.

- Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande. La flamme s'allume.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé à fond pendant 4 secondes supplémentaires.

Allumer un brûleur à gaz manuellement

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
- Approchez un briquet ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

Désactiver un brûleur

- Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur .

Comportement normal en fonctionnement

Ces comportements sont normaux pour l'appareil :

Recommandations de réglage de cuisson

Les boutons de commande de l'appareil vous permettent de régler progressivement la taille de la flamme sur différents niveaux de puissance, de 1 à 9.

Les temps de cuisson et les niveaux de puissance dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau des ustensiles.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne .

Recommandations de nettoyage

Nettoyez toutes les pièces de l'appareil après chaque utilisation.

Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage. Produits de nettoyage

Les températures élevées du brûleur multicouronnes peuvent entraîner une légère décoloration de la surface de l'acier inoxydable. C'est normal.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici.

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

Dépannage

Le fonctionnement électrique général est perturbé.

- Le fusible est défectueux.
Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- La sécurité automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché(e).
Dans le boîtier à fusibles, vérifiez si le fusible automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché.
- La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.
Branchez l'appareil au réseau électrique.
- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

L'allumage automatique ne fonctionne pas.

- Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur.
Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur.
- Les éléments du brûleur sont humides.
Séchez soigneusement les éléments du brûleur.
- Des éléments du brûleur sont mal positionnés.
Positionnez correctement les éléments du brûleur.
- L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est endommagé.
Contactez un électricien.

La flamme du brûleur est irrégulière.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Des éléments du brûleur sont mal positionnés.
Positionnez correctement les éléments du brûleur.
- Les orifices du brûleur sont encrassés.
Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

Les flammes du brûleur sont de grande taille ou instable.

- La pression du gaz arrivant à l'appareil est trop élevée.
Éteignez l'appareil.Contactez un installateur agréé et demandez à contrôler le régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide.

Le débit de gaz semble anormal ou aucun gaz ne sort.

- L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires.
Ouvrez les vannes intermédiaires.

Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.

- Un bouton de commande est ouvert.
Fermez le bouton de commande.
- La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche.
Fermez le robinet de gaz principal.Aérez la pièce.Contactez immédiatement un installateur autorisé pour qu'il vérifie l'installation au gaz et établisse un certificat d'installation.N'utilisez plus l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz provenant de l'installation ou de l'appareil.

Le brûleur se désactive immédiatement dès que vous relâchez le bouton de commande.

- Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.
Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage.Enfoncez fermement le bouton de commande.
- Les orifices du brûleur sont encrassés.
Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique

européen.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- Fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.