



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHN6740FOG

FR TABLE DE CUISSON

NOTICE D'UTILISATION



## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	6
4. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	8
5. CONSEILS UTILES . . . . .	11
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	14
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	14
8. INSTALLATION . . . . .	16
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	18

## 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. Ingénieux 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](http://www.electrolux.com)**



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



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 :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- 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.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- 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. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- 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.
- 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.

- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

## 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.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- 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.
- 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.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- 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.
- 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.

## 2.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- 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.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude 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 qui peuvent 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, à proximité ou sur l'appareil.



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- 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 la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.3 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.



### AVERTISSEMENT

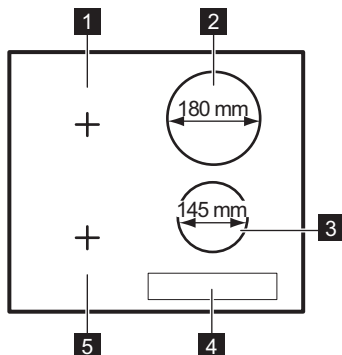
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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 secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

## 2.4 Mise au rebut

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Vue d'ensemble

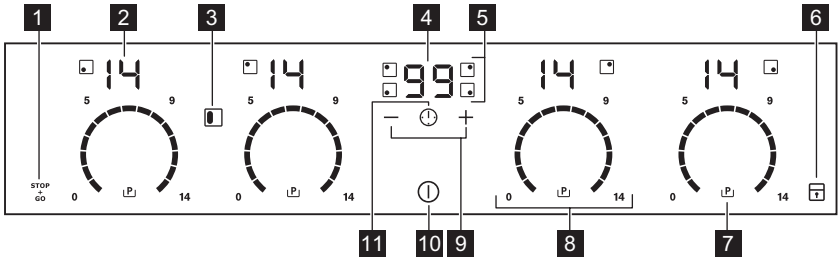


- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Zone de cuisson à induction
- 3** Zone de cuisson à induction
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à ind

## 3.2 Description du bandeau de commande



Pour afficher le bandeau de commande, allumez l'appareil en appuyant sur .



**Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.**

touche sensible	fonction
<b>1</b>	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
<b>2</b>	Affichage du niveau de cuisson Pour indiquer le niveau de cuisson.
<b>3</b>	Pour activer la fonction Bridge.
<b>4</b>	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
<b>5</b>	Voyants du minuteur des zones de cuisson Pour indiquer la zone de cuisson à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
<b>6</b>	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
<b>7</b>	Pour activer la fonction Booster.
<b>8</b>	Barre de commande Pour régler le niveau de cuisson.
<b>9</b>	Pour augmenter ou diminuer la durée.
<b>10</b>	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>11</b>	Pour choisir la zone de cuisson.

### 3.3 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction <sup>STOP</sup> <sub>GO</sub> est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	La fonction Booster est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

Affichage	Description
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

### 3.4 OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)



#### AVERTISSEMENT

\ \ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil et s'éteint lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil.

Lorsque l'appareil est à l'arrêt, la seule touche sensitive visible est celle-ci : .

### 4.2 Arrêt automatique

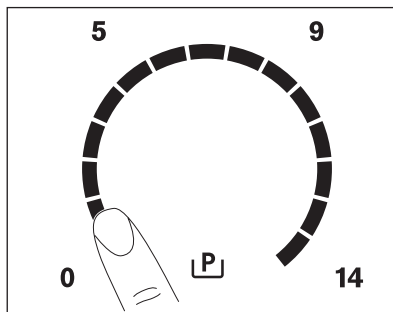
#### Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ().
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- 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 pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. 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 l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - , - — 6 heures
  - - — 5 heures
  - - — 4 heures
  - - — 1,5 heures

### 4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin, vers la droite ou la gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.







## 4.4 Fonction Bridge

La fonction Bridge couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord l'une des zones de cuisson.




Pour activer la fonction Bridge, appuyez sur . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles.

Pour désactiver la fonction Bridge, appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

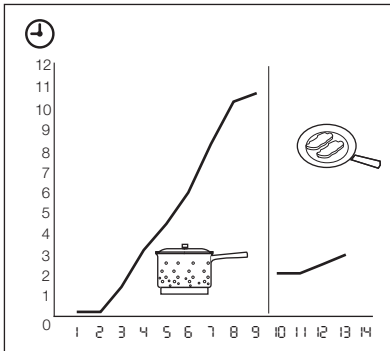
## 4.5 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :



1. Appuyez sur la touche  ( s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 5 secondes,  s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



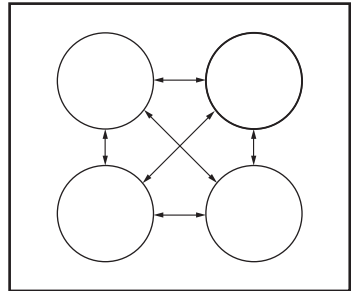
## 4.6 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut

être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur ,  s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

## 4.7 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre les zones de cuisson (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour une zone de cuisson. La puissance des autres zones de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.





## 4.8 Minuteur

### Minuteur dégressif

Utilisez le minuteur dégressif pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

**Réglez le minuteur dégressif après avoir sélectionné la zone de cuisson.**

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.

- **Pour choisir 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 le minuteur dégressif :**  
appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de **00** à **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le compte à rebours démarre.

- **Pour vérifier la durée restante :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur dégradé :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur ou .
- **Pour désactiver le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque le compte à rebours touche à sa fin, un signal sonore retentit et clignote. La zone de cuisson se désactive.

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

## CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation) :** appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur jusqu'à ce que s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de et appuyez sur ou pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

## Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur la touche ou du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et clignote.

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

## 4.9 STOP+GO

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

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours . La fonction n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## 4.10 Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.





Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.





## 4.11 Dispositif de sécurité enfants

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





### Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .






### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson


- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

## 4.12 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

### Désactivation des signaux sonores






Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé. Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur .
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

### Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

## 5. CONSEILS UTILES



### ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

### 5.1 Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



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.

### Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffé 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 du récipient de cuisson** doit être aussi plat et épais que possible.

### Dimensions du récipient de cuisson :

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

## 5.2 Utilisation des zones de cuisson



### IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

## 5.3 Bruit pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.**

## 5.4 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies 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.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

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. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 5.5 Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 5.6 Exemples de cuisson

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	Conseils	Consommation énergétique nominale
 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
 14	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales.

Pour enlever les salissures :



- – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil.
- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces

de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques nuisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique.

- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements **de gauche à droite**.
- Enfin, **essuyez l'appareil avec un chiffon propre**.

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil 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 l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
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.

Problème	Cause probable	Solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson 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 de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
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 nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas complètement la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
<b>E3</b> s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
<b>E4</b> s'allume.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais l'indicateur de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.
<b>E7</b> s'allume.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si <b>E7</b> s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
<b>E8</b> s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. L'appareil n'est branché qu'à une seule phase.	Branchez l'appareil comme illustré.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur 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.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. 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.

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation



Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

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

### 8.1 Appareils encastrables

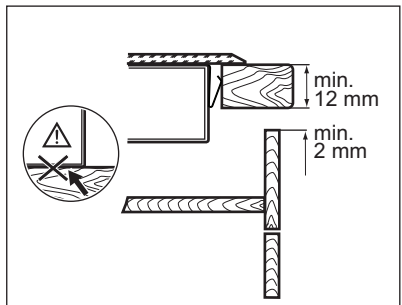
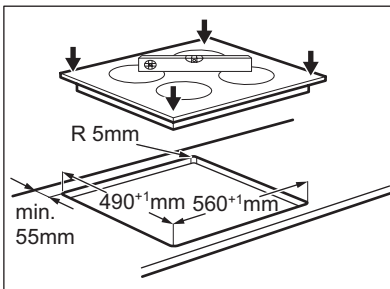
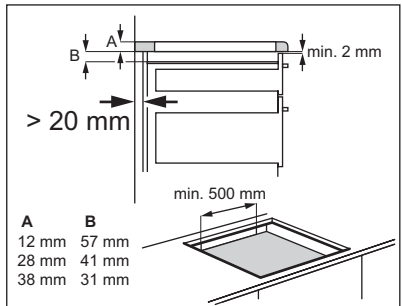
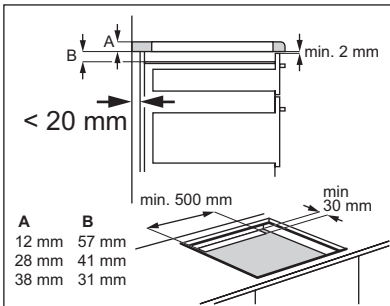
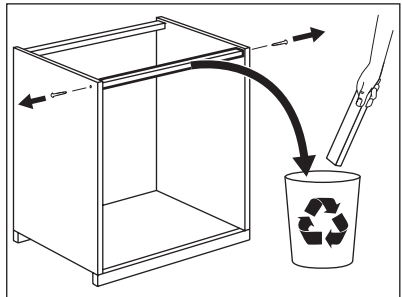
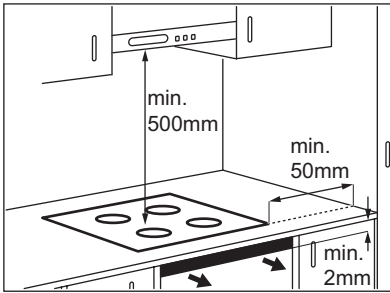
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

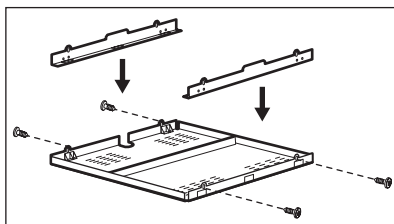
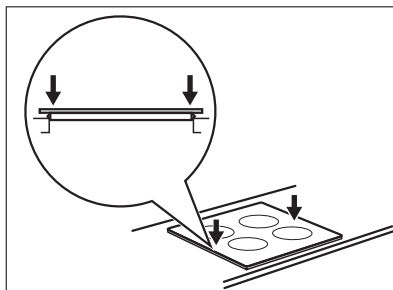
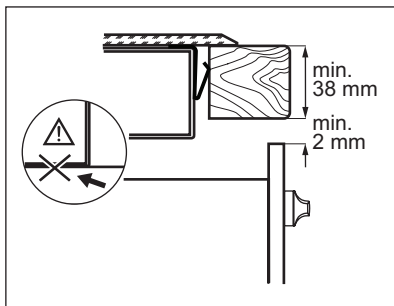
avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 8.2 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

### 8.3 Montage





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option <sup>1)</sup>), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

<sup>1)</sup> L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

## 9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHN6740FOG

Typ 58 GAD DC AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr. ....

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 083 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



### Puissance des zones de cuisson


Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Avant droite — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Arrière gauche	2300 W	3200 W	10	125


Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Avant gauche	2300 W	3200 W	10	125

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du ta-

bleau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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



892951869-E-022013