

* *On pense à vous*

Table de cuisson à induction

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	2	En cas d'anomalie de fonctionnement	6
Description de l'appareil	4	Élimination	6
Utilisation quotidienne	4	Installation	7
Conseils utiles	5		
Entretien et nettoyage	5		



Sous réserve de modifications



Consignes de sécurité

- i** Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.
- N'essayez en aucun cas de réparer le lave-vaisselle par vous-même, sous peine de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Si besoin, contactez le Service Après-vente (reportez-vous au livret Service).

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.

Consignes générales de sécurité

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Installation

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si besoin, contactez le Service Après-vente (reportez-vous au livret "Service").

Utilisation réglementaire

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas des liquides ou des matériaux inflammables ou bien des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) dans ou à proximité de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre table de cuisson. Veillez à ce que le cordon d'alimentation d'autres appareils n'entrent pas en contact avec la table de cuisson ou des récipients chauds, ou ne se coincent pas sous la table de cuisson.

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente les 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.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de modifier les spécifications ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit. Il pourrait en résulter un risque de blessures corporelles et d'endommagement de l'appareil.


 **Avertissement** Les branchements électriques doivent être réalisés conformément aux instructions spécifiées dans ce mode d'emploi.

Sécurité durant l'utilisation


- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.


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

- Mettez toujours les zones de cuisson après chaque utilisation à l'aide des touches de commande.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent devenir très chauds.

 **Avertissement** Laissez un espace ouvert de 5 mm entre le plan de travail et le devant de l'appareil situé au

dessous pour la ventilation. Pour en savoir plus sur les distances de sécurité par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents, reportez-vous au chapitre Installation.

 **Avertissement** Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.

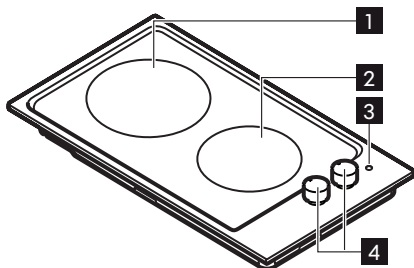
 **Avertissement** Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel au Service Après-vente (reportez-vous au livret Service).

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Évitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- 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 avec du papier aluminium. Ne placez pas d'objet en matière plastique ou de matériaux susceptibles de fondre sur ou à proximité de l'appareil.

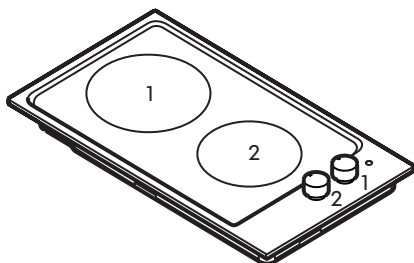
Description de l'appareil

Description de la surface de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 1800 W
- 2** Zone de cuisson à induction 1400 W
- 3** Indicateur
- 4** Boutons de commande

Correspondance des manettes de commande



Le voyant s'allume lorsque les zones de cuisson sont activées, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt. Une fois la table de cuisson mise en fonctionnement, un signal sonore retentit, indiquant que l'appareil fonctionne normalement.

Chaleur résiduelle



⚠ Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures ! Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson se refroidissent au bout d'un certain temps.

Utilisation quotidienne

i Posez un récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en fonction-

nement ou juste après l'avoir mise en fonctionnement.

Réglage du niveau de cuisson

Fonction		Réglage
Tournez dans le sens horaire pour augmenter le niveau de cuisson		1 - 9
Tourner dans le sens anti-horaire pour réduire le niveau de cuisson		9 - 1

Placez la commande sur ● pour mettre la zone de cuisson à l'arrêt

- i** Avant de pouvoir la réutiliser, la manette doit être remise en position d'arrêt.

Mise à l'arrêt automatique

Si vous activez une zone de cuisson sans poser de récipient dessus, la zone de cuisson se met automatiquement à l'arrêt au bout de quelques minutes. Si une zone de cuisson reste allumée après un certain laps de temps ou si le niveau de cuisson reste inchangé, la zone de cuisson concernée se

met automatiquement à l'arrêt. Avant de pouvoir le réutiliser, le bouton doit être remis en position d'arrêt.

Niveau de cuisson	Mise à l'arrêt automatique au bout de
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1 heure et demie

Conseils utiles

- i** Les récipients de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction portent un marquage spécifique du fabricant.
- i** Certains récipients peuvent émettre des bruits pendant la cuisson lorsqu'ils sont posés sur des zones de cuisson à induction. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.

Dimension des récipients

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum par rapport à la taille de la zone de cuisson.

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimum du fond du récipient [mm]
Zone de cuisson arrière	145
Zone de cuisson avant	120

Économie d'énergie

- Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.

Entretien et nettoyage

! **Avertissement** Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que l'appareil soit suffisamment refroidi.

! **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

! **Avertissement** Les ustensiles coupants ou produits de nettoyage abrasifs endommagent l'appareil. Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement pour le nettoyage du papier absorbant ou un chiffon, un

racloir spécial tables vitrocéramiques, un produit spécifique à l'entretien de surfaces vitrocéramiques. Vous trouverez ces produits spécifiques dans le commerce. Veillez également à retirer soigneusement toute trace de produit de nettoyage !

- i** Certaines taches et rayures sur la surface vitrocéramique (qui peuvent être dues à des grains de sable sous les récipients par exemple) ne peuvent pas être éliminées mais ne nuisent pas au bon fonctionnement de la table de cuisson.

Nettoyage des résidus et des taches tenaces :

1. Enlevez immédiatement les salissures qui se sont solidifiées (sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés, ...) avec un racloir spécial (non fourni avec l'appareil). Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures tenaces. Essuyez le ban-
2. Nettoyez les salissures telles que les cerneaux de calcaire, les traces d'eau, les projections de graisse, ... à l'aide d'un chiffon propre et sec.

deau de commande avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle. Enfin, essuyez et séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon propre et sec.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Signal sonore (Double signal sonore)	Récipients non adaptés.	Utilisez des récipients adéquats.
	Aucun récipient sur la zone de cuisson.	Posez un récipient sur une zone de cuisson.
	Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson	Choisissez une zone de cuisson plus petite. Utilisez des récipients adéquats.

En cas d'anomalie, faites les vérifications mentionnées. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même. Si après toutes ces vérifications le problème persiste, contactez votre service après vente.


i Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou manipulation de la part de l'utilisateur, ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du tech-

nicien du service après vente ou du vendeur pourra vous être facturé même en cours de garantie.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur.



Élimination

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.

Installation

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.

⚠ Attention Pour procéder à l'installation, reportez-vous aux instructions de montage.

⚠ Avertissement Le technicien chargé de l'installation est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

⚠ Avertissement L'appareil doit être relié à la terre !

⚠ Avertissement Le courant électrique peut provoquer des blessures.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique doit être correctement effectué.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Suivez le schéma d'installation électrique.

i Si vous devez installer plusieurs tables de cuisson de 30 cm les unes à côté des autres dans la même niche, vous pourrez vous procurer un kit de montage comprenant un support latéral et des joints supplémentaires auprès de votre magasin vendeur. Les instructions d'installation correspondantes sont fournies avec le kit.

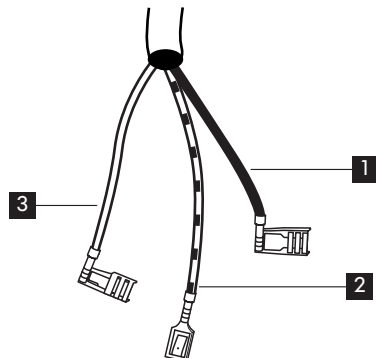
Important Lors du montage, respectez les distances minimales préconisées par rapport à d'autres appareils ou meubles, comme spécifié dans les instructions relatives. Si vous n'installez pas de four sous la table de cuisson, insérez un panneau de séparation à une distance minimale de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.

Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité en y appliquant le joint présent dans le sachet des accessoires fourni avec l'appareil. Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil. N'utilisez pas de masse d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil. Évitez d'installer l'appareil à proximité d'une porte ou d'une fenêtre : vous risqueriez de renverser les récipients lors de l'ouverture de celles-ci.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne peuvent être effectuées que par un professionnel qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur.

Branchement électrique

Avant de procéder au raccordement, vérifiez que la tension nominale de l'appareil figurant sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique de l'habitation. Vérifiez également les données de puissance de l'appareil et assurez-vous que le câble est de dimension appropriée (reportez-vous au chapitre des caractéristiques techniques). La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson. L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation. Appliquez au câble une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour monter une fiche sur le câble d'alimentation, suivez les recommandations illustrées dans la figure ci-dessous.



Remplacement du câble d'alimentation

Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié, selon les normes en vigueur. Dans ce cas, utilisez uniquement un câble de type H05V2V2-F T90. La section du câble doit convenir à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble jaune/vert de mise à la Terre **2** doit avoir la même longueur que le câble de phase marron (ou noir) **1** et que le conducteur neutre **3**. Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien qualifié (figure précédente).

La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée. Si l'on désire un branchement direct au réseau (branchement fixe), il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un dispositif possédant des contacts à coupure bipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le câble d'alimentation électrique sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 90 °C. Le câble de phase de couleur marron (ou noir) (provenant

de la borne "L" dans la planche à bornes) doit toujours être relié à la phase du réseau d'alimentation.

⚠ Avertissement Dès que l'appareil a été raccordé au secteur, vérifiez que toutes les zones de cuisson fonctionnent en sélectionnant la puissance maximale pendant un court laps de temps.

Caractéristiques techniques

Puissance de la plaque de cuisson

Diamètre de la zone de cuisson arrière 1800 W
180 mm

Diamètre de la zone de cuisson avant 1400 W
145 mm

Puissance totale 3200 W

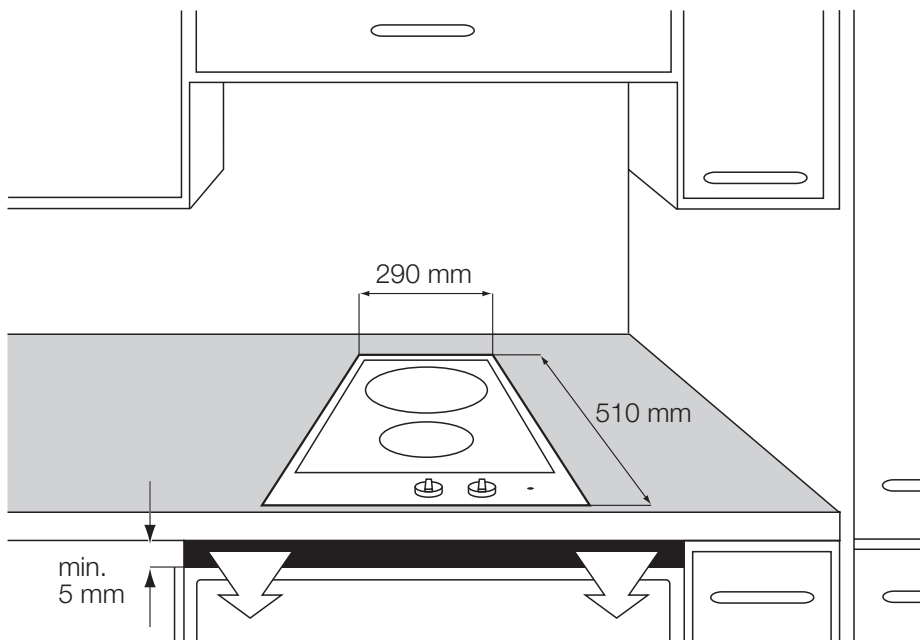
Alimentation électrique 230 V - 50 Hz

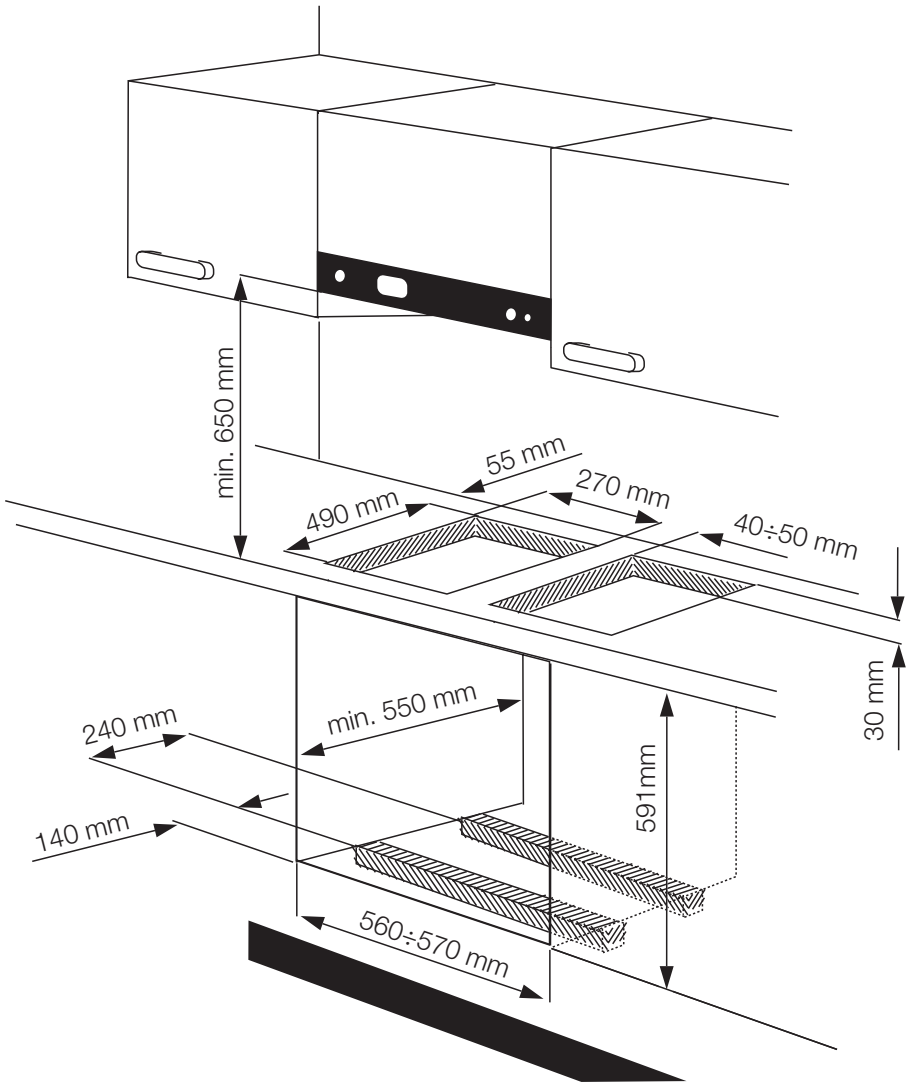
Dimensions de la niche d'encastrement

Longueur 290 mm

Largeur 510 mm

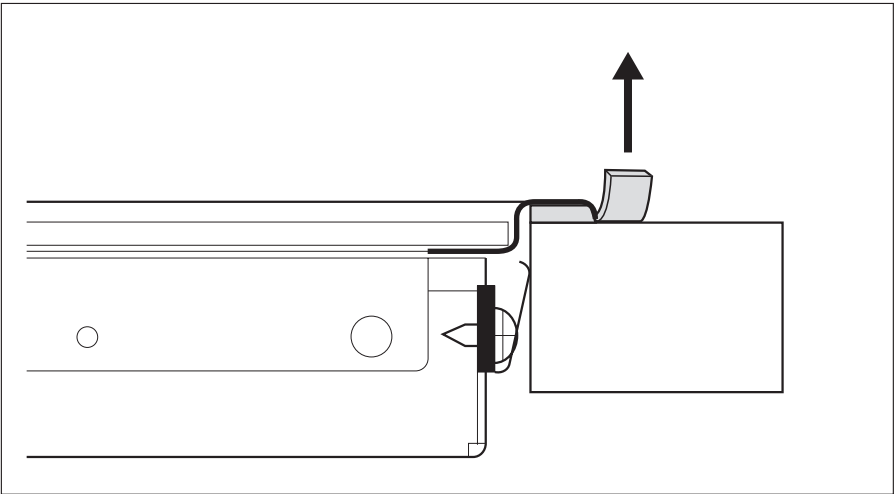
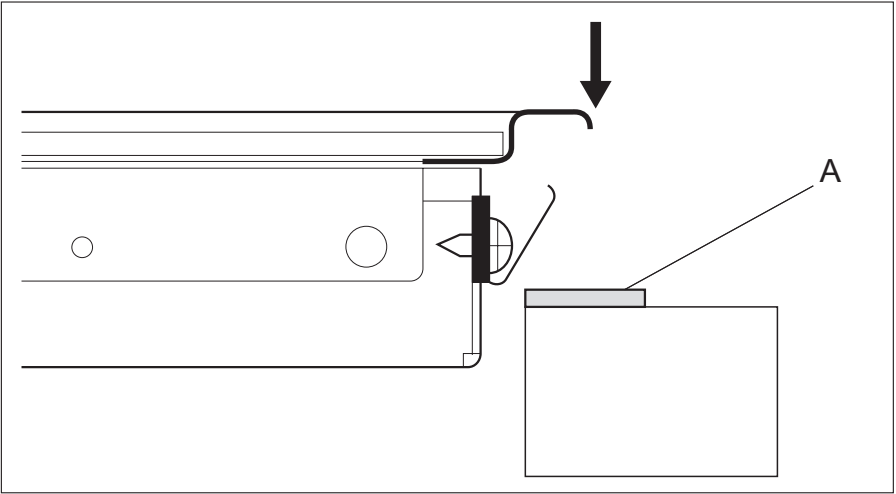
Encastrement

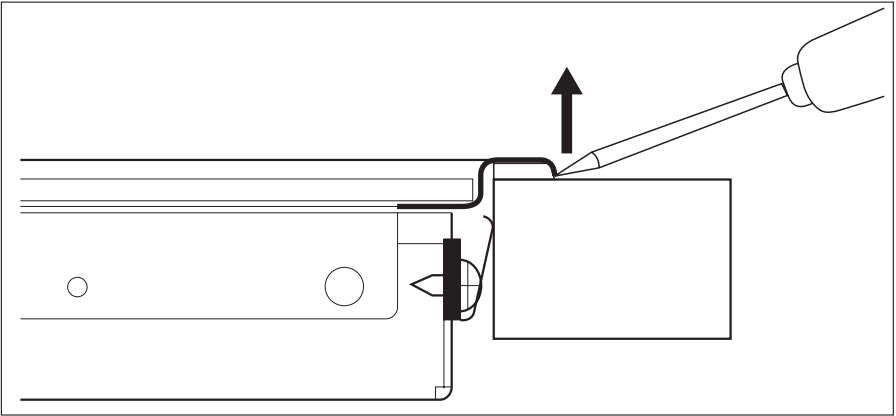




Procédez à l'encastrement de la table de cuisson comme suit :

1. Placez les joints d'étanchéité ("A" dans la figure ci-dessous) (sur les bords de la découpe.
2. Placez la table dans la niche et enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle touche la surface du plan de travail. Puis enlevez le surplus du matériau d'étanchéité.
3. Pour retirer la table de la niche d'encastrement, insérez la pointe d'un tournevis et soulevez le bord de la table.





www.electrolux.com

www.electrolux-arthurmartin.fr