

* *On pense à vous*

Table de cuisson vitrocéramique
à induction

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Sommaire

Avertissements importants.....	3	Protection de l'environnement	21
Description de l'appareil.....	4	Instructions d'installation	22
Utilisation de l'appareil	7	Montage.....	23
Conseils de cuisson.....	16	Plaque signalétique	26
Nettoyage et entretien.....	18	Service après-vente.....	27
Que faire si	19		




Sous réserve de modifications

Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :

 Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil

 Remarques générales et recommandations

 Remarques relatives à la protection de l'environnement

 Risque dû à l'alimentation électrique

Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Utilisation réglementaire

- 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 connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Éviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et

des plans de travail homologués et adaptés.

- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.
- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.
- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

Précautions de nettoyage

- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

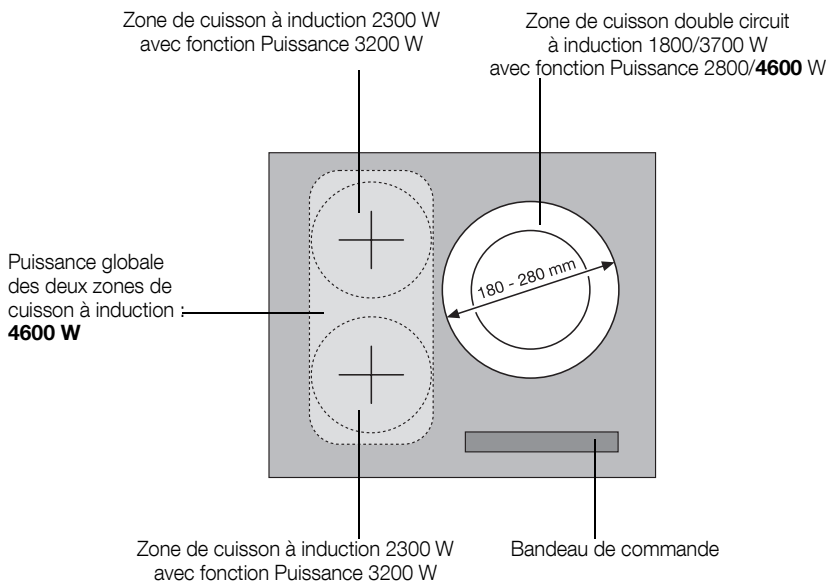
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.

4 électrolux

- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fond abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5 cm permettant d'aérer l'espace entreestiné le plan de travail et la face avant du meuble.

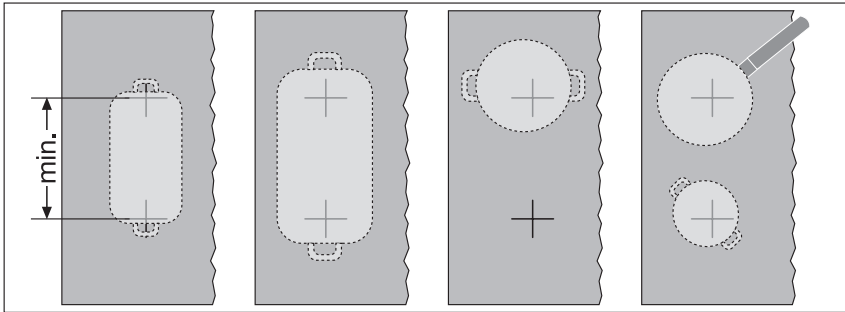
Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson

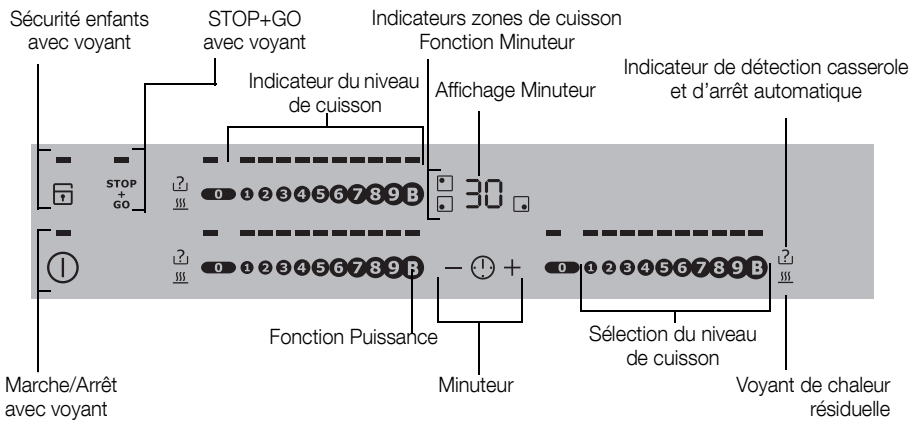


La table de cuisson est divisée en trois zones de cuisson. Un élément chauffant à induction est situé sous la vitrocéramique au niveau de chaque zone de cuisson. Les deux zones de cuisson de gauche sont respectivement marquées d'une croix au milieu de la surface en vitrocéramique. Sur ces zones de cuisson, les récipients de cuisson peuvent être placés à n'importe quel endroit, à condition de recouvrir entièrement la croix. Le fond du récipient de cuisson doit avoir un diamètre de 125 mm minimum.

Pour les récipients de cuisson de taille plus importante, tels que les sauteuses par exemple, deux zones de cuisson peuvent être utilisées en même temps. Dans ce cas, les croix doivent être recouvertes au moins à moitié par le récipient.



Bandeau de commande







Touche sensitive “Touch Control”



Les touches sensibles Touch Control permettent de commander l'appareil. Une pression sur les touches sensibles permet d'activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores. Appuyez sur les touches sensibles par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

	Touche sensitive	Fonction
	Marche / Arrêt	Mettre l'appareil sous/hors tension
	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
	Stop+Go	Activer/désactiver la fonction de maintien au chaud
	Arrêt	Mettre la zone de cuisson à l'arrêt
	Niveau de cuisson	Régler le niveau de cuisson
	Puissance	Activer/désactiver la fonction puissance, fonction de démarrage de cuisson automatique
	Minuteur	Sélection du Minuteur
	Augmenter les réglages	Augmenter le temps du minuteur
	Diminuer les réglages	Diminuer le temps du minuteur

Voyants

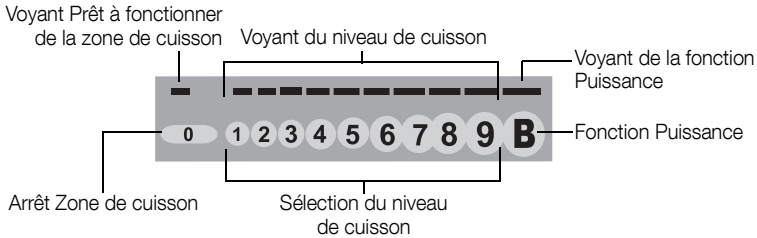
	Voyant	Description
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
	Erreur	La fonction Erreur s'est enclenchée
	Détection des plats de cuisson	Les plats de cuisson ne sont pas adaptés ou trop petits ou bien il n'y a pas de plat de cuisson sur la zone de cuisson.
	arrêt automatique	Arrêt activé

Indicateur de chaleur résiduelle

 **Avertissement :** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Une fois l'appareil mis à l'arrêt, les zones de cuisson nécessitent un certain temps pour refroidir. Surveillez l'indicateur de chaleur résiduelle .

Bandeau de commande

Le niveau de cuisson et la fonction Puissance se règlent à partir du bandeau de commande. L'indicateur du niveau de cuisson consiste en une chaîne d'éléments lumineux.



i Si vous effleurez le bandeau de commande pendant plus de 6 secondes, un signal sonore retentit et l'appareil se met à l'arrêt.

Les **foyers à induction** génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La chaleur résiduelle des plats de cuisson suffit pour chauffer la vitrocéramique.

Le **ventilateur de refroidissement** se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement en fonction de la température du système électronique.

Table de cuisson vitrocéramique

i Ne faites pas chauffer des récipients à vide sur votre table de cuisson. La cuisson à vides des récipients ou la surchauffe des zones de cuisson peuvent entraîner des décolorations permanentes de la sérigraphie des zones de cuisson. Néanmoins ceci n'altère en rien le bon fonctionnement des zones de cuisson.

Utilisation de l'appareil

i Utilisez des plats de cuisson adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mettre l'appareil sous/hors tension

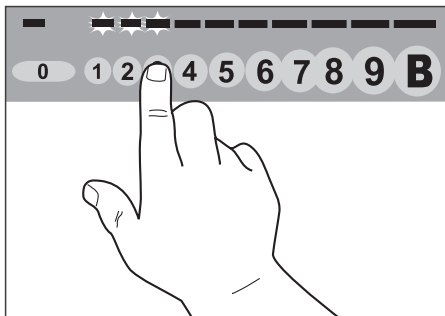
	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurer ① pendant 1 seconde	Le voyant s'allume. Les voyants de fonctionnement des zones de cuisson s'allument également.
Mise à l'arrêt	Effleurer ① pendant 1 seconde	Le voyant s'éteint. Les voyants de fonctionnement des zones de cuisson s'éteignent à leur tour.

- i** Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Sélectionner le niveau de cuisson

Appuyez sur la touche correspondant au niveau de cuisson souhaité.

Le niveau de cuisson s'affiche. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche.



Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande




Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensible „Marche/Arrêt“, ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.



	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurer	s'allume
Mise à l'arrêt	Effleurer	s'éteint

- i** La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

Activer/désactiver la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO active la fonction de maintien au chaud pour toutes les zones de cuisson actives en même temps, et les fait repasser ensuite au niveau de cuisson initial.






	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionne-ment	 effleurer	Position de maintien au chaud 
Mise à l'arrêt	effleurer 	Niveau de cuisson initial (sauf démarrage de cuisson automatique et fonction puissance)

-  La fonction de minuterie n'est pas désactivée par la fonction STOP+GO.
-  STOP+GO verrouille l'ensemble du bandeau de commande, sauf les touches à effleurement ①.

Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson

Tous les foyers sont équipés du démarrage automatique de la cuisson. La cuisson automatique s'effectue en deux temps : le démarrage de la cuisson automatique se fait à pleine puissance. Sa durée varie en fonction du niveau de cuisson sélectionné pour la suite de la cuisson.

A la fin de cette durée, la puissance maximum bascule automatiquement sur le niveau de cuisson sélectionné précédemment.

Étape	Affichage	
1.	Sélectionner le niveau de cuisson 	L'indicateur de  clignote
2.	Sélectionner le niveau de cuisson souhaité de 1 à 8.	Le niveau de cuisson souhaité s'affiche. L'indicateur de  s'allume. Tant que l'indicateur de  est allumé, l'appareil fonctionne à pleine puissance. L'indicateur de  s'éteint dès que le temps du démarrage de la cuisson est écoulé.



La durée du démarrage automatique de la cuisson dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée du démarrage automatique de cuisson [min:sec]
1	0:10
2	0:10
3	3:10
4	5:50
5	10:10
6	2:00
7	2:30
8	2:50
9	---

Utilisation de la sécurité enfants




La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Activer la sécurité enfants


Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	① Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)	Le voyant s'allume. Les voyants des zones de cuisson s'allument.
2.	effleurer  pendant 4 secondes	 s'allume

La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants




Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	① Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)	 s'allume
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	 s'éteint.
3.	Mettre à l'arrêt l'appareil.	

La sécurité enfants est désactivée.


 La sécurité enfants ne peut être activée et désactivée, que lorsqu'aucun niveau de cuisson n'est sélectionné.

Brider la sécurité enfant


La sécurité enfant peut être désactivée le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	① Mettre l'appareil en fonctionnement	 s'allume
2.	effleurer  pendant 4 secondes	 s'éteint.




Jusqu'à la prochaine mise à l'arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement. La sécurité enfants reste active après la mise hors tension.



 Après le bridage de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être réglé dans un délai approximatif de 10 secondes. Dans le cas contraire, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Activer/désactiver la fonction Puissance

La fonction Puissance  confère davantage de puissance aux zones de cuisson par induction, par exemple pour porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau.

La fonction Puissance est activée pendant une durée maximum de 10 minutes. Ensuite, les zones de cuisson par induction repassent automatiquement au niveau de cuisson réglé 9.

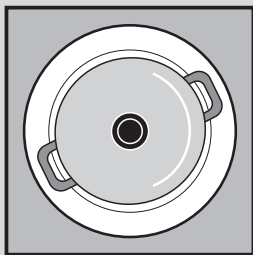
	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurer 	Les éléments lumineux du bandeau de commande s'allument. L'indicateur de  clignote.
Mise à l'arrêt	Sélectionner le niveau de cuisson 1-9	Le niveau de cuisson choisi s'affiche. L'indicateur situé au-dessus de  s'éteint.

 La fonction Puissance ne peut être désactivée que lorsque le symbole de  est allumé.

Fonction puissance de la grande zone de cuisson

La grande zone de cuisson combine les fonctions des zones de cuisson à double circuit à induction. La fonction puissance permet d'obtenir une performance élevée même avec de petites casseroles.

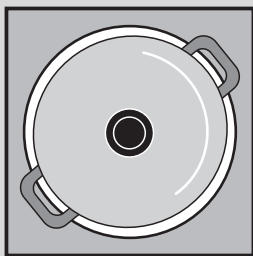
Attention : Les diamètres indiqués se rapportent aux fonds des casseroles. Il s'agit de données indicatives : en effet, le centre inductif du fond de la casserole peut être plus petit que le diamètre du fond lui-même.



Casserole jusqu'à 180 mm de diamètre

(plus petite que le cercle central imprimé)

Lorsque **B** est effleuré, la zone de cuisson augmente la puissance de 1800 watt à 2800 watt maximum.



Casserole à partir de 210 mm de diamètre env.

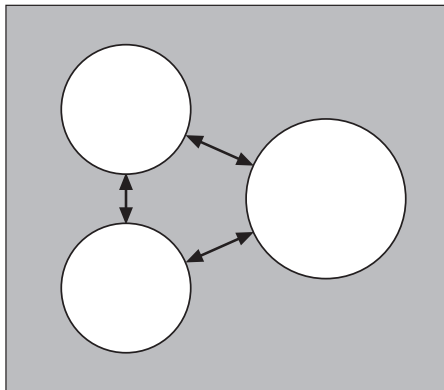
(plus grande que le cercle central imprimé)

La zone de cuisson fonctionne à pleine puissance jusqu'à 4600 watt maximum

Lorsque **B** est effleuré, l'affichage repasse au niveau 9.

Gestion de la puissance

Les zones de cuisson de la plaque de cuisson disposent d'un niveau de puissance global maximum.



Le dispositif de gestion de puissance répartit la puissance disponible entre les trois zones de cuisson.

Si la fonction Puissance est sélectionnée pour une zone de cuisson, le dispositif de gestion de puissance met à disposition la puissance supplémentaire nécessaire en la soustrayant aux autres zones de cuisson.

Exemple : Pour deux zones de cuisson, le niveau de cuisson 9 est sélectionné. La fonction Puissance est activée pour la troisième zone de cuisson. La fonction Puissance est exécutée. Cependant, la puissance maximale de l'appareil est dépassée lorsque le niveau de puissance 9 a été sélectionné pour deux zones de cuisson et que la fonction Puissance est parallèlement activée pour la troisième zone. Dans ce cas, le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance des deux zones de cuisson de 9 à 5, par exemple. L'indicateur alterne entre 9 et 5, et s'arrête ensuite sur 5, ce qui correspond au niveau de puissance maximum possible actuellement. (L'indicateur passera de 9 à 5 ou de 9 à 3 ou à une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la dimension de la zone de cuisson.)


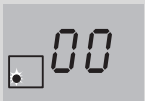

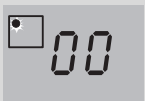

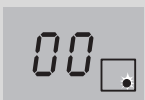


Utilisation du minuteur

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 clignote


- i** Si uniquement la fonction minuteur a été activée, celle-ci ne peut être modifiée que lorsque l'appareil est en marche.
- i** Lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné en plus du minuteur pour cette même zone de cuisson, cette dernière se désactive après écoulement de la durée programmée.
- i** La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.

Sélection de la zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 effleurer 1 x	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote. 
2.	 effleurer 1 x	Le voyant de contrôle de la deuxième zone de cuisson clignote. 
3.	 effleurer 1 x	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote. 


- i** Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.

Régler l'heure

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	+ ou - effleurer	00 à 99 minutes


Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement.
Le temps est à présent réglé.
Le temps est désormais décompté.

Désactiver la fonction minuteur

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	- Effleurer	Le temps restant sera décompté jusqu'à 00 .


Le voyant de contrôle s'éteint.
La fonction minuteur s'éteint pour la zone de cuisson sélectionnée.

Modifier la durée

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	 Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche
2.	+ ou - effleurer	01 à 99 minutes


Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement.
Le temps est à présent réglé.
Le temps est désormais décompté.

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	 sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche

Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur 	Confirmation signal sonore

Neutralisation du signal sonore

Arrêt automatique






Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si un ou plusieurs champs de sonde sont couverts pendant plus de 10 secondes par des objets (casserole, etc), un signal retentit et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

Bandeau de commande

- Si lors de la mise à l'arrêt un ou plusieurs champs de capteur du pupitre de commande est couvert pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit. Le signal sonore s'arrête automatiquement dès que les champs des capteurs ne sont plus couverts.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe (par ex. lorsqu'une casserole chauffée ne contient pas d'aliments), le foyer de cuisson s'éteint automatiquement.  s'affiche. Avant toute nouvelle utilisation, le foyer de cuisson doit être réglé sur  et doit avoir refroidi.
- Si vous utilisez de la vaisselle non adaptée,  s'allume sur l'indicateur et le voyant des foyers de cuisson s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement.  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur  .

Niveau de cuisson	Désactivation après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30

Conseils de cuisson

Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

Matériaux des ustensiles de cuisson

Matériaux des ustensiles de cuisson	pouvant convenir
fonte	+
acier, acier émaillé	+
acier inoxydable	+*
Fond de casserole multicouches	+*
aluminium, cuivre, laiton	-
verre, céramique, porcelaine	-

i Les ustensiles de cuisine pour zones de cuisson à induction portent un marquage spécial apposé par leur fabricant.

Test d'aptitude

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si ...

- ... une petite quantité d'eau déposée sur un foyer à induction devient chaude en un court laps de temps après avoir sélectionné le niveau de cuisson 9.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile de cuisson.

Fond de l'ustensile de cuisine

Le fond de l'ustensile de cuisine doit être aussi épais et plan que possible.

Taille des casseroles

Jusqu'à une limite déterminée, les zones de cuisson par induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile de cuisine. Cependant, selon la taille de la zone de cuisson, il faut que la partie magnétique sur le fond de cet ustensile dispose d'un diamètre minimal.

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimal du fond du récipient [mm]
280	145
210	180
145	120

i Placez votre plat de cuisson bien au centre de la zone de cuisson.

Conseils d'économie d'énergie

🌿 Placez votre plat de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer cette dernière.

🌿 Dans la mesure du possible, couvrez toujours votre plat de cuisson avec un couvercle.


Exemples d'utilisation pour la cuisson


Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.


Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
1	Conserver au chaud :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	Faire fondre	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	Faire gonfler	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	Cuire à l'étuvée Cuire à la vapeur	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	Cuire à l'eau	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	Faire cuire à feu doux	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	Faire cuire à température élevée	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	Porter à ébullition Faire revenir Faire frire	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

La fonction Puissance peut également permettre de porter à ébullition des quantités importantes de liquide.

Nettoyage et entretien

 **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

 **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

 **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation


1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.


Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Type de salissure	enlevez		
	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

* grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

 Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

 Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne se mettent pas en marche et ne fonctionnent pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise en marche de l'appareil	Mettez l'appareil à nouveau en marche.
	Le verrouillage est activé	Désactivez le verrouillage (cf. chapitre "verrouillage/déverrouillage du champ d'utilisation")
	Le verrouillage parental est activé	Désactivez le verrouillage parental (cf. chapitre "verrouillage parental")
	Plusieurs zones de capteurs ont été touchées en même temps	Veillez ne toucher qu'une zone de capteur
	Le système d'arrêt automatique s'est enclenché	Veillez éventuellement retirer des objets se trouvant sur le champ d'utilisation (casserolles, maniques etc.). Mettez l'appareil à nouveau en marche
	Bandeau de commande sale	Les touches à effleurement doivent être sèches et exemptes de traces graisse.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
Répétition du signal sonore (6 fois), l'appareil se déconnecte	Une ou plusieurs touche(s) sensible(s) a/ont été recouverte(s) pendant plus de 10 secondes	Libérez les touches sensibles
L'appareil est hors tension et un signal sonore retentit.	Des objets recouvrent partiellement ou complètement le champ de commande.	Éloignez les objets du champ de commande.
Un signal sonore retentit, l'appareil se met sous tension puis de nouveau hors tension au bout de 5 secondes ; au bout de 5 autres secondes, un nouveau signal sonore retentit	La touche sensible Marche/Arrêt est recouverte, par exemple par un chiffon	Ne déposez aucun objet sur le bandeau de commande
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	La commande de la fonction Puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir chapitre „Activer/désactiver la fonction Puissance“
[?] s'allume	Vaisselle de cuisson non adaptée	Utiliser de la vaisselle adaptée
	Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson	Placer la vaisselle de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer	Utiliser un foyer de cuisson plus petit
		Utiliser de la vaisselle adaptée

Symptôme	Cause possible	Solution
[?] est allumé	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson s'est déclenchée	Arrêter la zone de cuisson. Rallumer la zone de cuisson.
	L'arrêt automatique de sécurité s'est déclenché	Éteindre l'appareil. Rallumer l'appareil
Affichage de [E] et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si [E] s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

⚠ Avertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

i En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Bruits lors du fonctionnement

Selon le matériau et l'usinage du fond de l'appareil de cuisson les bruits suivants peuvent être perçus lorsque les zones de cuisson par induction sont en marche :

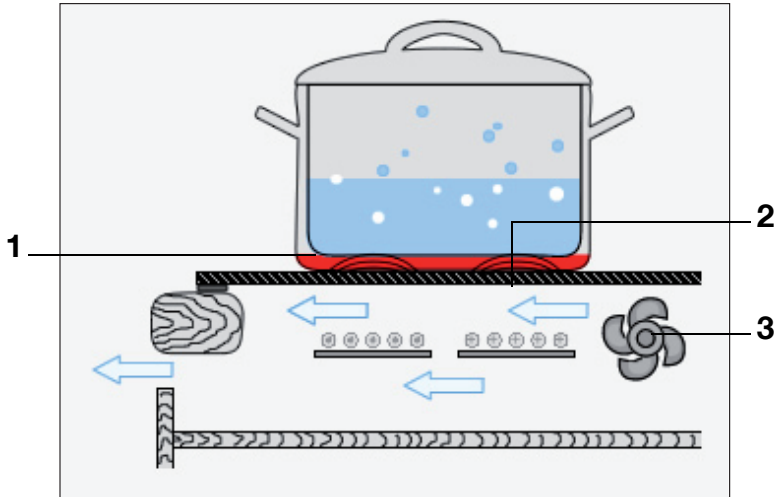
- Crépitements (1)
lorsque la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Sifflement (1)
lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées à haute puissance et que la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Bourdonnement (2)
peut être perçu lorsqu'on utilise un niveau de puissance élevé
- Cliquetis (2)
lors de commutations électroniques

Table de cuisson vitrocéramique

i Ne faites pas chauffer des récipients à vide sur votre table de cuisson. La cuisson à vides des récipients ou la surchauffe des zones de cuisson peuvent entraîner des décolorations permanentes de la sérigraphie des zones de cuisson. Néanmoins ceci n'altère en rien le bon fonctionnement des zones de cuisson.

- Souffle, ronronnement (3)
L'appareil est équipé d'un ventilateur pour refroidir le système électronique. Lorsque le ventilateur est en marche, un souffle ou un ronronnement peut être perçu. Ce bruit peut varier selon la puissance en jeu et durer encore un certain temps après que l'appareil a été éteint.

Les bruits décrits ci-dessus sont normaux et n'indiquent pas un défaut quelconque.



Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containers prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

Appareils usagés

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 préserverons 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.

Instructions d'installation

Conseils de sécurité

Attention! A lire impérativement!

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)

Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.

La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.


La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.

Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Montez sur la partie inférieure de l'appareil un élément de protection contre la vapeur et l'humidité susceptibles d'être dégagées par ex. par un lave-vaisselle ou un four.

Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

 Risque de blessure par courant électrique.

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.
- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

 Dommages matériels par courant électrique.

- Des connecteurs à fiche mal fixés ou non conformes peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Fixer les raccords boulonnés de manière adéquate.
- Procéder à la décharge de traction des câbles.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

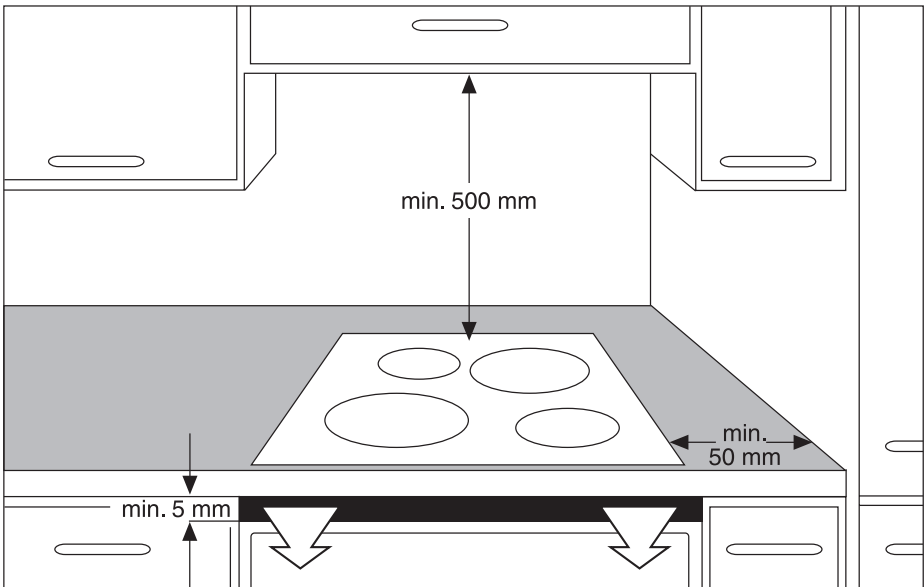
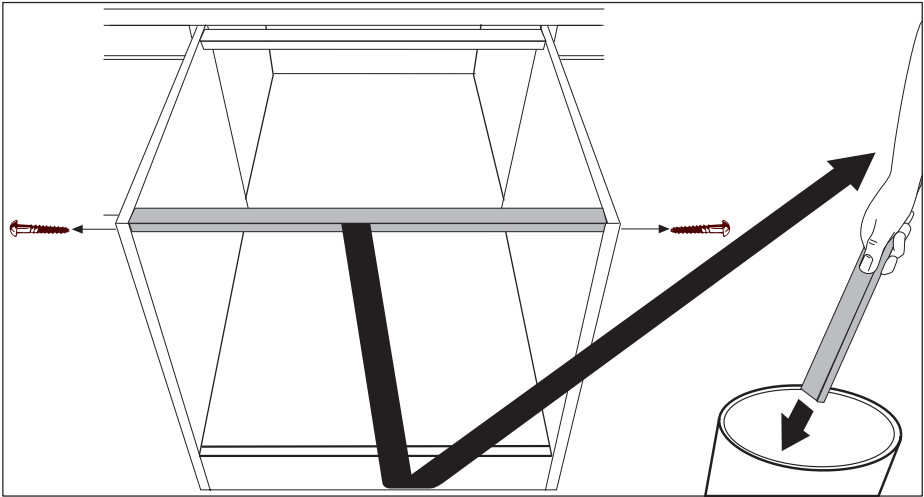
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

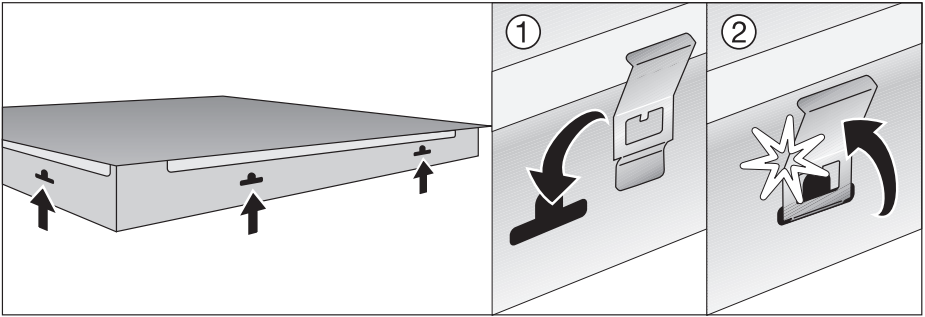
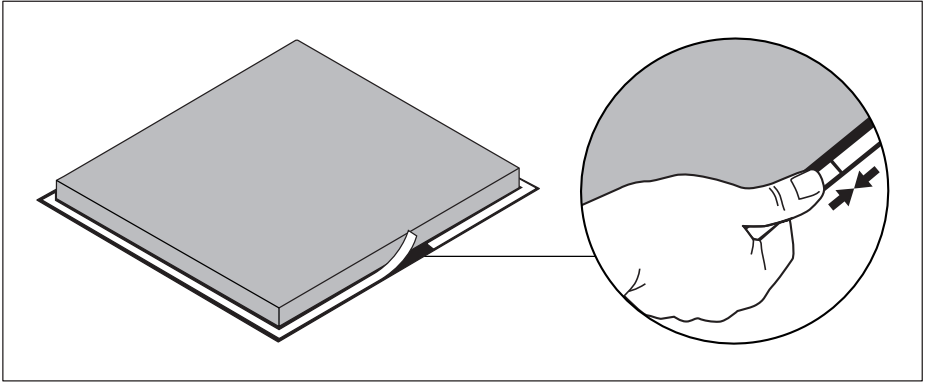
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

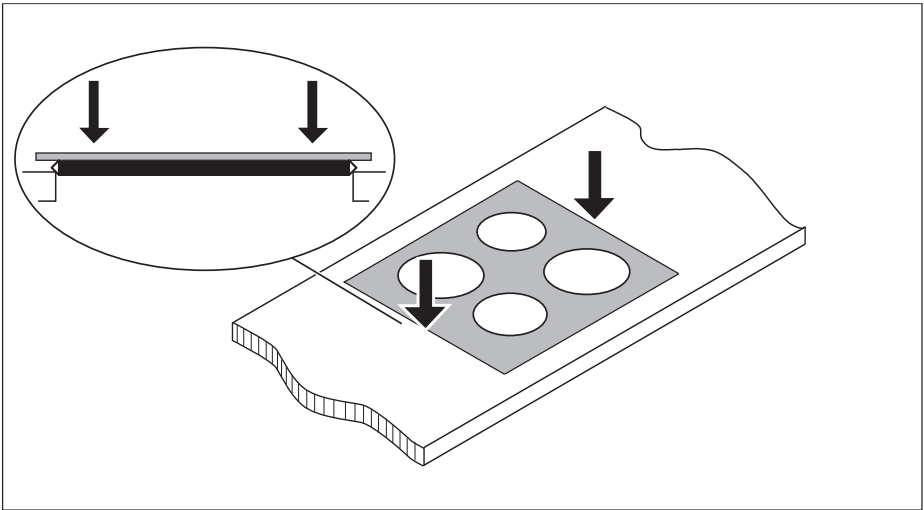
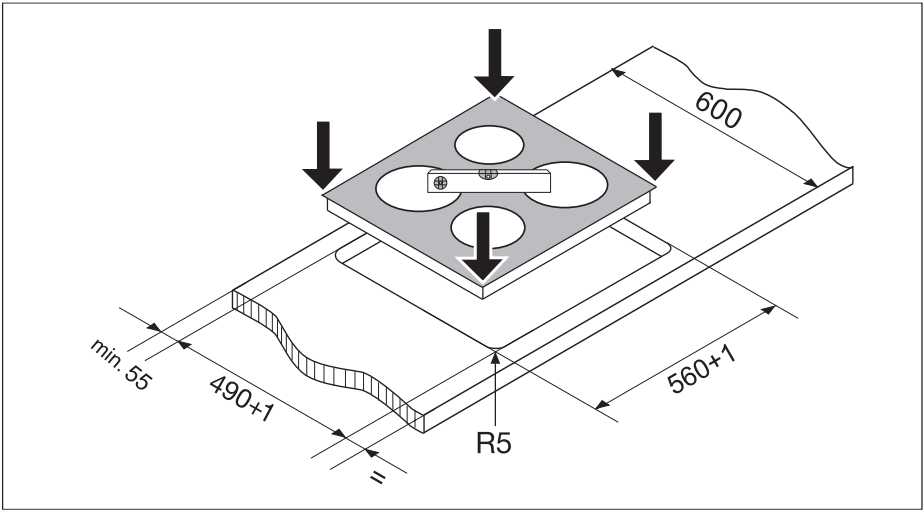
Application du joint

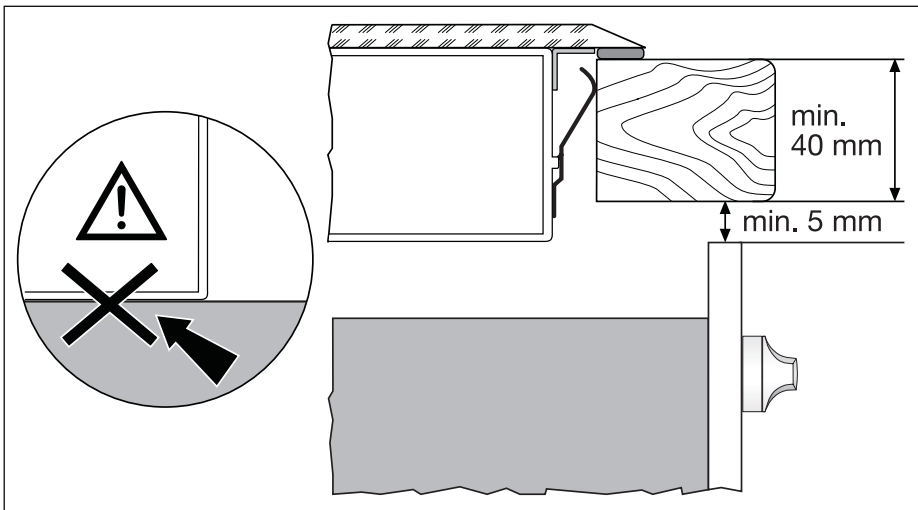
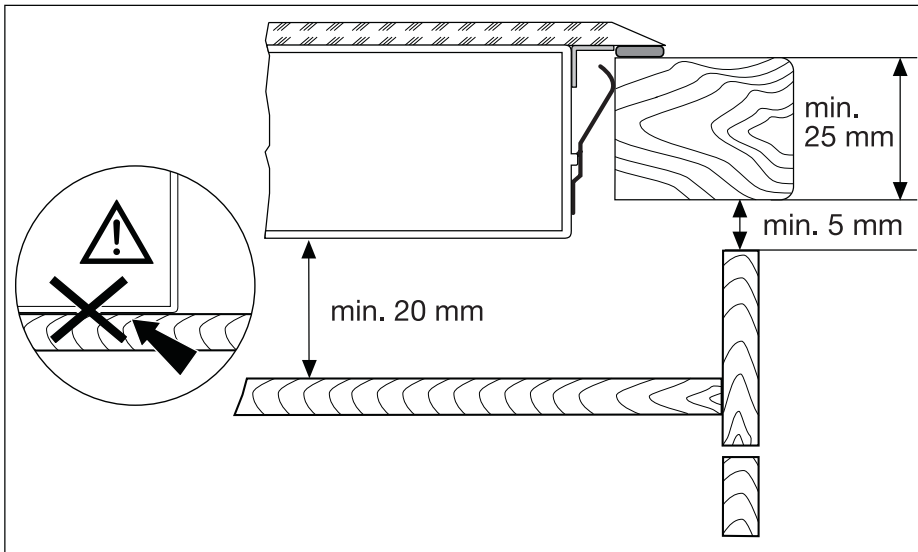
- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

Montage












Plaque signalétique

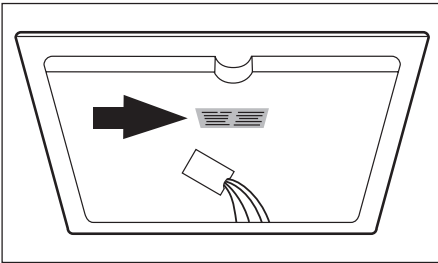
Modell AHD60135S		Prod.Nr. 949 593 199	
Typ 55GADDDAU	230 V	50 Hz	Induktion 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
ELECTROLUX - ARTHUR MARTIN			  

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres
- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle

PNC :

S-No :

www.electrolux.com

www.electrolux-arthurmartin.fr