



notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Table de cuisson induction

AHD68210P

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Que faire si...	12
Description de l'appareil	3	Élimination	14
Utilisation de l'appareil	5	Instructions d'installation	14
Conseils de cuisson et de rôtissage	10	Réparations	16
Nettoyage et entretien	12		



Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

⚠ Avertissement Veuillez vous conformer aux avertissements figurant dans cette notice d'utilisation. Dans le cas contraire, tout dommage dû au non-respect de ces avertissements ne sera pas pris en compte par la garantie.

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 laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel, à savoir la cuisson et le rôtissage des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Toute transformation ou modification de l'appareil est proscrite.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou matériaux inflammables ou des objets susceptibles de fondre (par ex. film plastique, plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Évitez 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.

- Pour éviter que les enfants ou animaux mettent en fonctionnement l'appareil, activez la sécurité enfants.

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.
- Si l'appareil présente un dysfonctionnement ou un endommagement de la table de cuisson (éclat, fêlure, cassure), mettez à l'arrêt l'appareil, débranchez-le pour éviter tout risque d'électrocution et contactez immédiatement votre service après vente.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Sécurité durant l'utilisation

- Retirez les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Attention : Risque d'incendie !
- Mettez les zones de cuisson hors service après chaque utilisation.

- Les porteurs de pacemakers doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm des zones de cuisson à induction en fonctionnement.
- Danger de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- 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.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- N'utilisez pas les plaques de cuisson à vide (sans y déposer un ustensile de cuisson) ou avec des récipients vides.

Sécurité lors du nettoyage

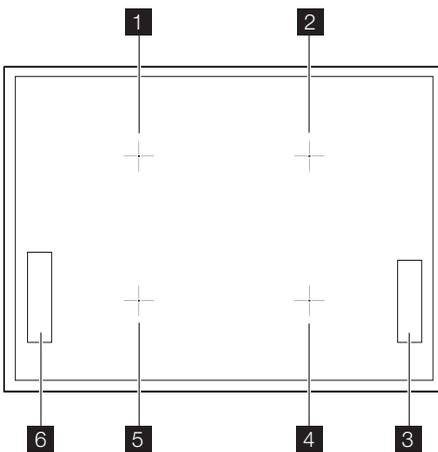
- Mettez l'appareil hors service et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Évitez de couvrir l'ouverture de ventilation de 5 mm située entre le plan de travail et la partie avant de l'appareil installé au-dessus.

Pour 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.

Description de l'appareil

Description de la surface de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 2 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 3 Bandeau de commande
- 4 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 5 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W
- 6 Bandeau de commande

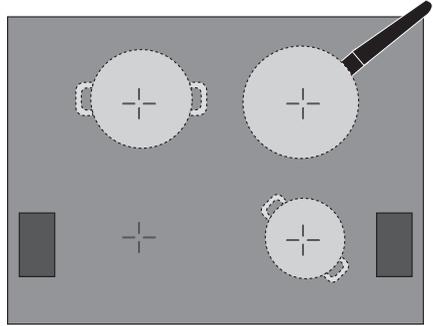
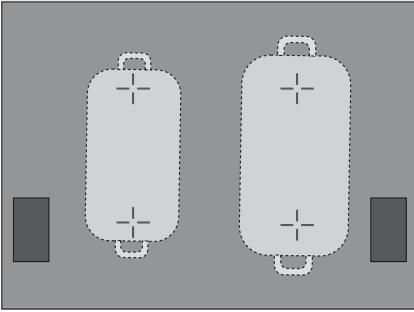
La table de cuisson est divisée en quatre zones de cuisson. Sous chaque zone de cuisson de la table de cuisson, se trouve un élément chauffant à induction, dont le centre est indiqué par un repère (une croix) sur la surface de la vitrocéramique. Les récipients de cuisson peuvent être posés sur n'importe quelle zone de cuisson. Mais le récipient doit être entièrement recouvert par le récipient de cuisson. Le fond magnétique du récipient de cuisson doit avoir un diamètre compris entre 125 et 210 mm.

Cuisson sur deux zones

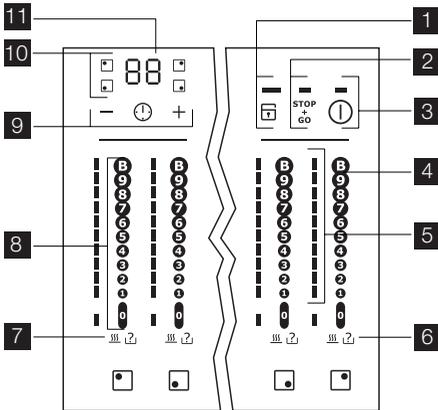
Vous pouvez faire reposer un récipient de grande taille sur deux zones de cuisson simultanément. Il peut s'agir des deux zones de cuisson de gauche ou de droite de la table de cuisson.

1. Centrez le récipient sur les deux zones de cuisson.
Le récipient doit recouvrir au moins deux repères (deux croix).
2. Réglez le même niveau de cuisson pour les deux zones de cuisson (niveau 8 maximum).

i La répartition de la chaleur peut varier selon les récipients. Les récipients dont le fond est épais et plat permettent de meilleurs résultats de cuisson.



Bandeau de commande



- 1 Sécurité enfants avec voyant
- 2 STOP+GO avec voyant
- 3 Marche/Arrêt avec voyant
- 4 Fonction puissance
- 5 Indicateur du niveau de cuisson
- 6 Indicateur arrêt automatique
- 7 Indicateur de chaleur résiduelle
- 8 Sélection du niveau de cuisson
- 9 Minuteur
- 10 Voyants des zones de cuisson - Minuteur
- 11 Affichage du minuteur

Touches sensibles

L'appareil est doté de touches sensibles. Les fonctions sont activées en appuyant sur ces touches et confirmées par des afficha-

ges et des signaux sonores. Appuyez du bout des doigts sur la touche désirée, sans activer les autres touches.

Touche sensible	Fonction	
⓪	Marche / Arrêt	Pour mettre l'appareil en fonctionnement et à l'arrêt
🔒	Verrou	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
STOP+GO	STOP+GO	Pour activer / désactiver la fonction Maintien au chaud
0	Arrêt Foyer	Éteindre la zone de cuisson
1-9 / B	Niveaux de cuisson	Régler le niveau de cuisson
B	Puissance	Activation/désactivation de la fonction Booster
🕒	Minuteur	Pour sélectionner le minuteur
+	Augmenter les réglages	Pour augmenter la durée programmée sur le minuteur

Touche sensitive	Fonction
—	Réduire les réglages
	Pour réduire la durée programmée sur le minuteur

Affichages

Affichage	Description
SSS	Chaleur résiduelle La zone de cuisson est encore chaude
E + chiffre	Erreur Une erreur s'est produite
?	Détection des récipients Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
?	Coupure automatique L'arrêt automatique est 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 se refroidissent au bout d'un certain temps. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle SSS.

i Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre des ingrédients ou pour conserver les aliments au chaud.

Les **zones de cuisson 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 table vitrocéramique.

Utilisation de l'appareil

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

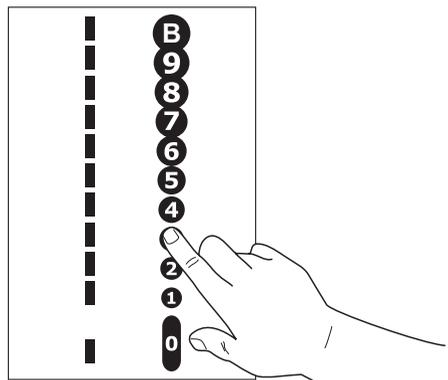
Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de l'appareil

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Appuyez légèrement sur  pendant une seconde	Le voyant s'allume. Les voyants de fonctionnement des foyers s'allument également.
Mettre à l'arrêt	Appuyez légèrement sur  pendant une seconde	Le voyant s'éteint. Les voyants de fonctionnement des foyers s'éteignent à leur tour.

i Après la mise en fonctionnement, il est nécessaire de sélectionner un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt.

Réglage du niveau de cuisson

Appuyez sur la surface de contrôle pour sélectionner un niveau de cuisson. Le niveau de cuisson s'affiche. Augmentez ou réduisez-le si besoin. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.



Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

A tout moment de la cuisson, la zone tactile, à l'exception de la touche Marche/Arrêt, est

verrouillée pour empêcher une modification des réglages, par exemple lors du nettoyage de la table.

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurez 	Le voyant s'allume
Mettre à l'arrêt	Effleurez 	Le voyant s'éteint

i Le verrouillage se désactive automatiquement à la mise à l'arrêt de l'appareil.

Activation/désactivation de la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO bascule automatiquement toute les zones de cuisson allu-

mées sur le mode de maintien au chaud, puis à nouveau sur le réglage initial.

	Bandeau de commande	Affichage
Mise en fonctionnement	Effleurez 	
Mettre à l'arrêt	Effleurez 	Réglage initial (sauf fonction de préchauffage automatique)

i STOP+GO ne désactive pas la fonction minuteur.

i STOP+GO verrouille l'ensemble du bandeau de commande à l'exception des touches sensibles **1**.

Utilisation de la fonction de préchauffage automatique

Tous les foyers sont équipés de la fonction de préchauffage automatique. Lors du réglage d'un niveau de cuisson avec la fonction

de préchauffage automatique de la cuisson, le foyer est chauffé à la puissance maximale pendant un temps déterminé, puis repasse automatiquement au niveau de cuisson sélectionné.

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1.	Sélectionner le réglage du préchauffage B	L'affichage B clignote
2.	Sélectionner le niveau de cuisson souhaité de 1 à 8	Le niveau de cuisson souhaité s'affiche. B s'allume. Tant que l'indicateur de B est allumé, l'appareil travaille à pleine puissance. L'indicateur de B s'éteint dès que le temps du préchauffage est écoulé.

Lorsque la cuisson automatique est sélectionnée, sa durée de fonctionnement dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement de la cuisson automatique [min:sec]
1	0:12
2	0:12
3	3:07

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement de la cuisson automatique [min:sec]
4	5:51
5	10:12
6	2:01
7	2:28
8	2:52
9	---

Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Activation de la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	① Mettre l'appareil en marche. Ne sélectionner aucun réglage de température.	s'allume. Les voyants Prêt à fonctionner des foyers s'allument.
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	au-dessus de  s'allume

La sécurité enfants est activée.

Bridage de la sécurité enfants

Cette fonction permet de désactiver temporairement la sécurité enfants le temps d'une cuisson ; elle se réactive ensuite.

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	① Mettre l'appareil en marche	au-dessus de  s'allume
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	au-dessus de  s'éteint

Jusqu'au prochain arrêt de l'appareil, celui-ci peut être utilisé normalement.

i Après la désactivation de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être sélectionné dans les 10 secondes, dans le cas contraire, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

Désactivation de la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1.	① Mettre l'appareil en marche. Ne sélectionner aucun réglage de température.	au-dessus de  s'allume
2.	Effleurer  pendant 4 secondes	au-dessus de  s'éteint
3.	① Mettre à l'arrêt l'appareil.	

La sécurité enfants est désactivée.

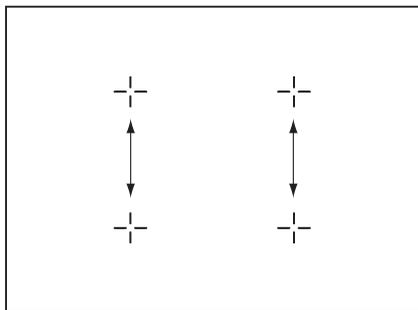
Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Puissance **B** vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction, comme par exemple pour avoir la possibilité porter rapidement à

ébullition une grande quantité d'eau La fonction Puissance est activée pendant une durée maximum de 10 minutes. La zone de cuisson permute ensuite automatiquement sur le niveau de puissance 9.

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

Gestion du niveau de puissance



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

La puissance maximum est atteinte lorsque vous avez sélectionné le niveau de cuisson 8 pour toutes les zones de cuisson.

Deux zones de cuisson sont couplées formant une paire (voir la figure) et donc le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance maximum disponible entre ces deux zones de cuisson.

Lorsque vous sélectionnez la fonction Booster sur une zone de cuisson, le gestionnaire de puissance ne peut mettre à disposition sur cette zone de cuisson plus de puissance qu'en réduisant la puissance de l'autre zone de cuisson couplée, ceci pour ne pas excéder la puissance maximale de la table.

Exemple : le niveau de cuisson 8 est sélectionné pour une zone de cuisson. La fonction Booster est activée pour une autre zone de cuisson. La fonction Booster est activée, mais, la sélection du niveau de cuisson 8 sur une zone de cuisson et la sélection de la fonction Booster sur la zone de cuisson couplée, excèdent la puissance maximale de la table. Dans ce cas, le système de gestion de puissance modifie le niveau de puissance de la première zone de cuisson activée en réduisant de 8 à 5, par exemple. L'affichage de cette zone alterne alors entre 8 et 5, puis reste sur le niveau maximum actuel de 5 (l'affichage passe de 8 à 5 ou de 8 à 3 ou une autre valeur en fonction du type d'appareil et de la taille de la zone de cuisson.)

Utilisation du minuteur

Fonction	Condition requise	Résultat après écoulement de la durée sélectionnée
Arrêt automatique	Un niveau de cuisson est réglé	Signal sonore 00 clignote La zone de cuisson s'éteint
Minuteur	zones de cuisson non utilisées	Signal sonore 00 clignote

i Si vous sélectionnez le niveau de cuisson et réglez le minuteur d'une zone de cuisson, la zone de cuisson s'éteint lorsque le temps imparti est écoulé.

i Si une zone de cuisson est mise à l'arrêt, le minuteur est également mis à l'arrêt.

Sélection d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1	Appuyez une fois 1	Le voyant de la première zone de cuisson clignote 00
2	Effleurez une fois 2	Le voyant de la deuxième zone de cuisson clignote 00

Étape	Bandeau de commande	Affichage	
3	Effleurez une fois	Le voyant de la troisième zone de cuisson clignote	88 ³
4	Effleurez une fois	Le voyant de la quatrième zone de cuisson clignote	88 ⁴

i Si d'autres fonctions de minuterie sont sélectionnées, le temps restant le plus court de toutes les fonctions de minuterie s'affiche au bout de quelques secondes et le voyant correspondant clignote.

Régler l'heure du jour

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1	Sélection d'une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2	Appuyez + ou -	jusqu'à 00 99 minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.
La durée est réglée.
Le décompte commence.

Mise à l'arrêt du minuteur

Étape	Bandeau de commande	Voyant de contrôle
1	Sélection d'une zone de cuisson	L'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2	Effleurer -	Le temps restant est décompté jusqu'à 00

Le voyant s'éteint.
La fonction de minuterie de la zone de cuisson sélectionnée est désactivée.

Modification de la durée

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1	Sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2	Effleurer + ou -	01 jusqu'à 99 minutes

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.
La durée est réglée.
Le décompte commence.

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Étape	Bandeau de commande	Affichage
1	Sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche

Au bout de quelques secondes, le voyant clignote plus lentement.

Désactivation du signal sonore

Étape	Bandeau de commande	Signal sonore
1	Effleurer	Signal sonore reconnu.

Le signal sonore s'interrompt.

Coupure automatique

Plan de cuisson

- Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans les 10 secondes suivant la mise sous tension de la table de cuisson, cette dernière se met automatiquement à l'arrêt.
- Si une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes par des objets (tels que casserole, etc.) pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt, la table de cuisson se met à l'arrêt automatiquement au bout d'environ 10 secondes.

Bandeau de commande

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, si une ou plusieurs touches sensibles du bandeau de commande sont recouvertes pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit. Celui-ci se désactive automatiquement dès que les touches sensibles ne sont plus recouvertes.

Zones de cuisson à induction

- En cas de surchauffe (par ex. casserole dont l'eau s'est complètement évaporée),

la zone de cuisson s'éteint automatiquement.  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur 0 et la laisser refroidir.

- Si un récipient de cuisson non adapté à la zone de cuisson est utilisé,  s'allume sur l'afficheur. L'affichage de la zone de cuisson concernée s'éteint au bout de 2 minutes.
- Si l'une des zones n'est pas mise à l'arrêt après un certain temps ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson correspondante se met automatiquement à l'arrêt.  s'affiche. Avant de l'utiliser de nouveau, il faut mettre la zone de cuisson sur **0**.

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

Conseils de cuisson et de rôtissage

i Informations sur les acrylamides
Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon,

peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Matériau de l'ustensile	Convient
Acier, acier émaillé	+
Fonte	+
Acier inoxydable	+*
Fond du récipient multicouche	+*
Aluminium, cuivre, laiton	-
Verre, céramique, porcelaine	-

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

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

Test d'aptitude

- ... un récipient contenant une petite quantité d'eau placé sur une zone de cuisson à induction, réglé sur un niveau de cuisson élevé, chauffe dans un bref laps de temps.
- ... un aimant adhère au fond de l'ustensile.

 Certains ustensiles peuvent émettre des bruits pendant la cuisson lorsqu'ils sont posés sur des zones à induction. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.

Fond de récipient de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimension de l'ustensile

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. Les récipients de cuisson dont le fond magnétique présente un diamètre inférieur à 12 cm ne conviennent pas.

Conseils en matière d'économie d'énergie

-  Déposer l'ustensile sur la zone de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.
-  Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson

Guide de cuisson de la table

Les valeurs dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils/Astuces
0		Position Arrêt		
1	Conserver les aliments au chaud	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Recouvrir
1-2	Faire fondre	Sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min.	Remuer occasionnellement
1 - 2	Solidifier	Omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson
2-3	Faire mijoter à feu doux	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait Réchauffer des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur Braisier	Cuisson des légumes et du poisson à la vapeur Braisier la viande	20-45 min.	Avec les légumes, n'ajouter que peu de liquide (quelques cuillères à soupe)
4-5	Faire bouillir	Cuisson des pommes de terre à la vapeur	20-60 min.	Utiliser une petite quantité de liquide, par ex. : max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Faire bouillir	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients

Niveau de cuisson	Mode de cuisson	adapté pour	Durée	Conseils/Astuces
6-7	Faire revenir	Cuisson des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets, faire un roux	Frir en douceur	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson forte	Galettes de pommes de terre, steaks, Flädle (crêpes accompagnant les soupes)	5-15 min. par récipient	Retourner à mi-cuisson
9	Bouillir, griller, Frire	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulache, viande braisée), faire des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes de liquide.

Nettoyage et entretien

⚠ Avertissement Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil à l'eau additionnée d'un peu de détergent après chaque utilisation. Veillez également à éliminer soigneusement toute trace de produit de nettoyage !

i Les rayures ou les taches foncées présentes sur la surface vitrocéramique qui ne peuvent être éliminées n'entravent toutefois pas le bon fonctionnement de l'appareil.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Les aliments contenant du sucre, les matières plastiques, les feuilles d'aluminium

doivent être éliminés immédiatement à l'aide d'un grattoir. Placer le grattoir en angle sur la surface en vitrocéramique et enlever les résidus en faisant glisser la lame sur la surface. Essayez le bandeau de commande avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle. Pour finir, **essuyez l'appareil à l'aide d'un torchon propre**.

2. Les traces de tartre, d'eau, les éclaboussures de graisse, les décolorations métalliques luisantes doivent être éliminées une fois l'appareil refroidit, en utilisant un produit spécial pour la vitrocéramique ou l'acier inox.

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
La zone de cuisson ne s'allume pas ou ne fonctionne pas	Plus de 10 secondes se sont écoulées depuis la mise sous tension de l'appareil	Remettre l'appareil en marche
	Le verrouillage est activé	Désactiver le verrouillage (Voir le chapitre "Verrouillage/Déverrouillage du bandeau de commande")
	La sécurité enfants est activée	Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants")

Problème	Cause possible	Solution
	Plusieurs touches sensibles ont été effleurées simultanément	N'effleurer qu'une seule touche sensible à la fois
	Le dispositif d'arrêt automatique s'est déclenché	Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettre l'appareil en fonctionnement
	 est activée	Mettre à l'arrêt 
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est mis à l'arrêt	Le bandeau de commande est entièrement ou en partie recouvert.	Retirer les objets.
Le témoin de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est pas, par conséquent, encore chaude	Si la zone de cuisson devrait être chaude, appeler le Service Après-vente.
Signal sonore émis de façon répétée (6x), l'appareil se met à l'arrêt	Une ou plusieurs touches sensibles ont été recouvertes pendant plus de 10 secondes	Enlever ce qui recouvre la ou les touches sensibles
Un signal sonore retentit et l'appareil se met sous tension puis se met à l'arrêt ; au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit	La touche On/Off a été recouverte, par exemple par un torchon	Ne poser aucun objet sur le bandeau de commande
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson	Le dispositif de gestion de la puissance réduit la puissance de cette zone de cuisson	Voir le chapitre " Activation/désactivation de la fonction Booster "
 s'allume	Ustensiles de cuisson n'étant pas adaptés	Utiliser des plats de cuisson adéquats
	Aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson	Poser le récipient de cuisson sur la zone de cuisson
	Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson	Déplacer le récipient sur une zone de cuisson plus petite Utiliser des plats de cuisson adéquats
	La protection contre la surchauffe de la zone de cuisson a été déclenchée	Mettre à l'arrêt la zone de cuisson. Mettre de nouveau la zone de cuisson en fonctionnement
	Le dispositif d'arrêt automatique s'est déclenché	Mettre à l'arrêt l'appareil. Remettre l'appareil en fonctionnement
 et le nombre sont affichés	Défaut dans l'électronique	Débranchez l'appareil du secteur pendant quelques minutes (coupez le fusible de l'installation électrique du domicile) Si après une nouvelle mise sous tension,  s'affiche de nouveau, appelez le service après-vente

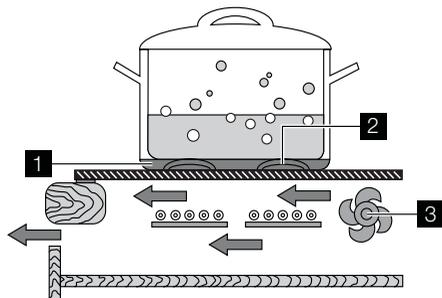
Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou à votre Service après-vente.

⚠ Avertissement Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations n'étant pas effectuées dans les règles de l'art 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 peut être facturé même en cours de garantie.

Bruits de fonctionnement

En fonction du matériau et du traitement du fond du récipient de cuisson, les bruits suivants peuvent se produire lors de l'utilisation des zones de cuisson à induction.



- Craquement **1** lorsque l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")

- Sifflement **1** lorsque vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster si l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich")
- Bourdonnement **2** peut se produire avec la fonction Booster
- Cliquetement **2** pendant les commutations électriques
- Sifflement, bourdonnement **3** L'appareil est doté d'un ventilateur servant au refroidissement des composants électriques. Un son de crécelle peut se produire lors du fonctionnement du ventilateur et se poursuivre pendant un moment encore après la mise à l'arrêt de l'appareil.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas une malfaçon.

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.

Instructions d'installation

Avertissement importants

⚠ Avertissement Veuillez lire les indications ci-dessous !

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.)

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. Respectez l'espace minimal requis par rapport aux autres appareils.

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil. Protégez les surfaces

découpées de l'humidité avec un produit d'étanchéité.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil. Lors de la mise en place, protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité, par exemple un lave-vaisselle ou un four.

Évitez d'installer l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds pourraient être renversés par l'ouverture de la fenêtre ou de la porte.

⚠ Avertissement Le courant électrique peut provoquer des blessures.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Suivez le schéma électrique.
- Observez les consignes de sécurité électro-techniques.
- Garantisiez une protection anti-chocs grâce à une installation correcte.
- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble

approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus).

L'installation électrique et le remplacement du câble d'alimentation ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié.

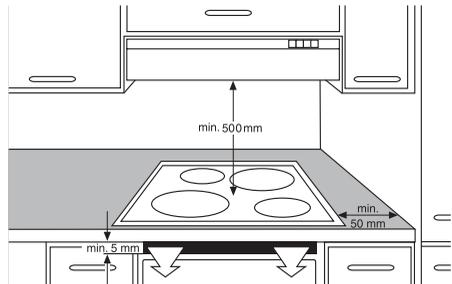
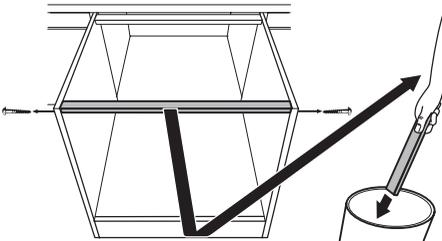
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm

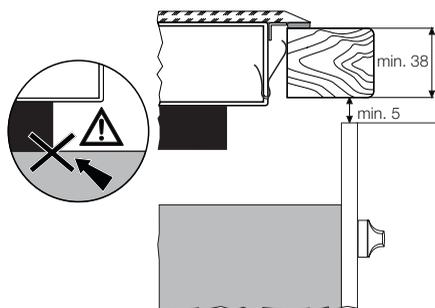
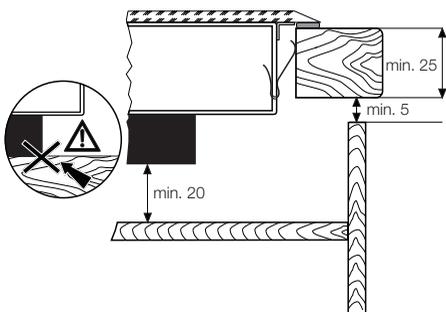
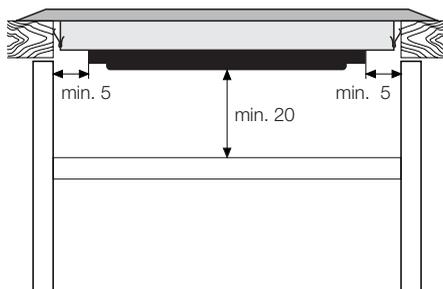
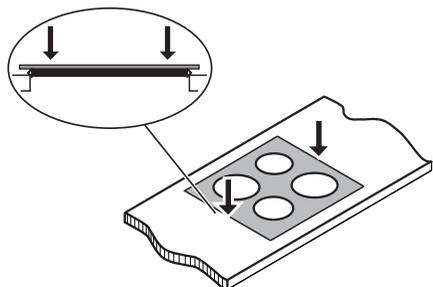
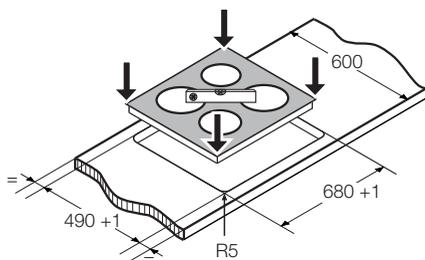
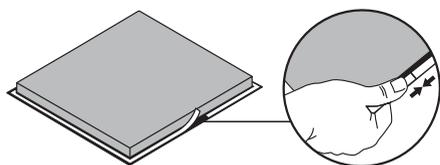
Les dispositifs d'isolation doivent inclure un disjoncteur, des fusibles (sortir les fusibles à visser de leur support) et une mise à la terre conforme aux règles et normes en vigueur.

Mise en place du joint

- Nettoyez la zone de la découpe du plan de travail.
- 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.

Ensemble





Plaque signalétique

Modell AHD68210P		Prod. Nr. – 949 593 056	
Typ 55 GDD D4 AU	230 V, 50 Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
ELECTROLUX ARTHUR MARTIN			

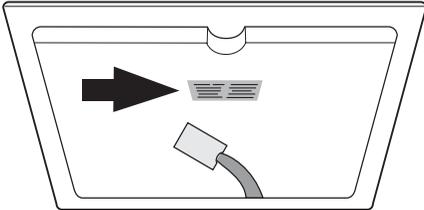
Réparations

En cas de problème technique, vérifiez au préalable si vous pouvez y remédier personnellement en consultant le chapitre " Que faire si ...".

Si vous ne parvenez pas à y remédier, adressez-vous au Service Après-vente ou à l'un de nos partenaires.

Pour nous permettre d'intervenir rapidement, veuillez nous fournir les informations suivantes :

- Combinaison à 3 lettres et chiffres pour la table de cuisson
- Désignation du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série
(No S - voir plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Tout message d'erreur affiché par l'appareil



www.electrolux.com

www.arthurmartin.fr