

FM4863K-AN

Notice d'utilisation

Wok à induction

## Chère cliente, cher client

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits.

Tout au long de son utilisation, vous ferez l'expérience d'une combinaison parfaite entre design fonctionnel et technologie d'avant-garde.

Sa fabrication est basée sur les standards les plus élevés de l'excellence. Votre appareil a été ainsi conçu pour vous fournir les meilleures performances tout en respectant les aspects environnementaux et d'économie d'énergie.

Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver à proximité pour une utilisation optimale.

Pensez également à la transmettre au prochain utilisateur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil A.E.G. Electrolux.

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

# Sommaire

|  |    |
|--|----|
| <b>Notice d'utilisation</b>                                    | 4  |
| <b>Avertissements importants</b>                               | 4  |
| <b>Description de l'appareil</b>                               | 6  |
| Équipement du plan de cuisson                                  | 6  |
| Bandeau de commande  | 6  |
| Touche sensitive "Touch Control"                               | 7  |
| Voyants  | 8  |
| Indicateur de chaleur résiduelle                               | 8  |
| Accessoires  | 8  |
| <b>Utilisation de l'appareil</b>                               | 9  |
| Mettre l'appareil sous/hors tension                            | 9  |
| Sélectionner le niveau de cuisson                              | 9  |
| Activer/désactiver la fonction Puissance                       | 10 |
| Utilisation de la sécurité enfants                             | 11 |
| Utilisation du minuteur  | 12 |
| Arrêt automatique  | 14 |
| <b>Conseils pour cuisiner avec le wok</b>                      | 15 |
| Récipients de cuisson pour le wok à induction                  | 16 |
| Type de préparation dans un wok :                              | 17 |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                                  | 18 |
| <b>Que faire si ...</b>  | 20 |
| <b>Protection de l'environnement</b>                           | 22 |
| <b>Instructions d'installation</b>                             | 23 |
| Conseils de sécurité   | 23 |
| <b>Montage</b>   | 25 |
| <b>Montage de plusieurs plaques de cuisson à face frontale</b> | 27 |
| Plaque signalétique  | 31 |
| <b>Garantie/Si vous devez nous contacter</b>                   | 32 |
| Garantie   | 32 |
| Si vous devez nous contacter                                   | 32 |
| <b>Service après-vente</b>                                     | 35 |

# Notice d'utilisation



## 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

- Eviter 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.

- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Risque de brûlure ! La graisse ou l'huile versée après coup dans une poêle déjà chaude s'enflamme très rapidement et peut éclabousser.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Eteindre la zone de cuisson 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.
- Danger d'incendie ! Ne pas poser de papier, de carton, de torchons, etc., entre la cuvette vitrocéramique et la poêle wok.

## Précautions de nettoyage

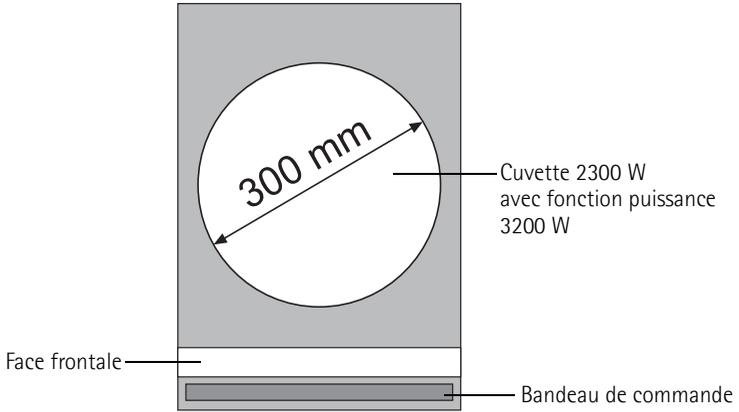
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

## Comment éviter d'endommager l'appareil

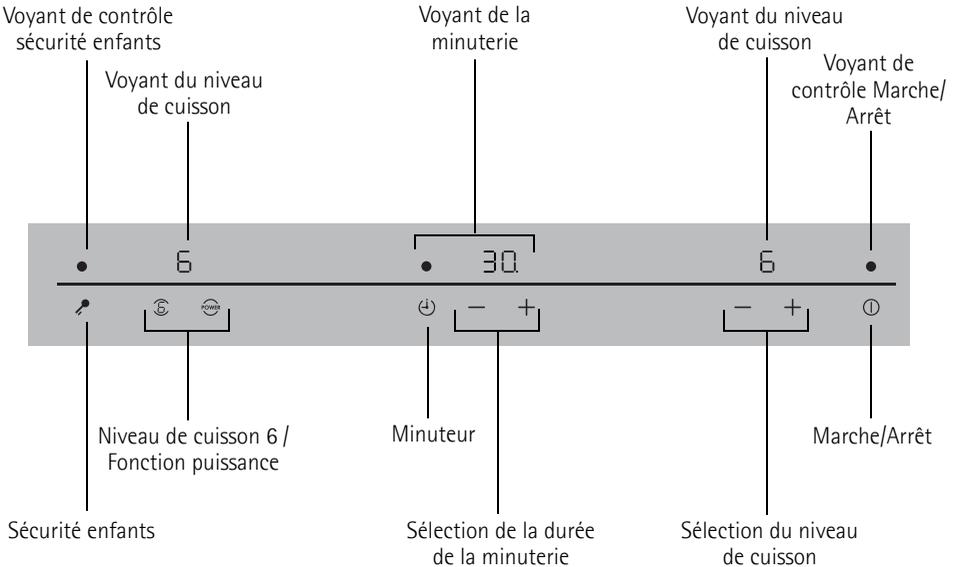
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas utiliser la zone de cuisson sans ustensile de cuisine ou avec un ustensile de cuisine vide.
- Ne recouvrez pas l'espace de 5 cm permettant d'aérer l'espace entre le plan de travail et la face avant du meuble.

# Description de l'appareil

## Équipement du plan de cuisson



## 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.

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                 |
|  | Augmenter les réglages | Augmenter le niveau de cuisson                      |
|  | Diminuer les réglages  | Diminuer le niveau de cuisson                       |
|  | Minuteur               | Sélection du Minuteur                               |
|  | Augmenter les réglages | Augmenter le temps du minuteur                      |
|  | Diminuer les réglages  | Diminuer le temps du minuteur                       |
|  | Sécurité enfants       | Verrouiller le bandeau de commande pour les enfants |
|  | Puissance              | Activation/désactivation de la fonction Puissance   |
|  | Niveau de cuisson 6    | Régler directement le niveau de cuisson 6           |

## Voyants

| Voyant  |                                | Description   |
|---|--------------------------------|---|
|  |                                | La zone de cuisson est désactivée   |
|  | Position de maintien au chaud  | La position de maintien au chaud est sélectionnée   |
|  | Niveaux de cuisson             | Le niveau de cuisson est sélectionné  |
|  | Erreur                         | Apparition d'une anomalie de fonctionnement   |
|  | 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. |
|  | Chaleur résiduelle             | La zone de cuisson est encore chaude  |
|  | Sécurité enfants               | la sécurité enfants est activée   |
|  | Puissance                      | La fonction Puissance est activée   |
|  | arrêt automatique              | Arrêt activé  |

## Indicateur de chaleur résiduelle



**Avertissement !** Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle .

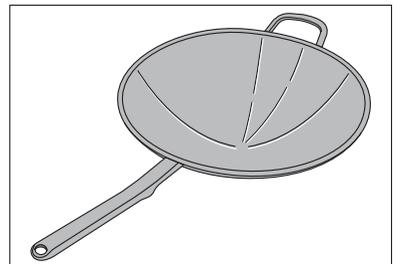


La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

## Accessoires

### Poêle wok (fournie avec l'appareil)

- 390 mm, 6 litres
- Avec manche et poignée
- WOK P 6.0 acier inoxydable



## Utilisation de l'appareil

**i** Sur cet appareil, utilisez uniquement une poêle wok adaptée.

### Mettre l'appareil sous/hors tension

|                        | Bandeau de commande  | Affichage   | Voyant de contrôle |
|------------------------|--|---|--------------------|
| Mise en fonctionnement | Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes |  /  | s'allume           |
| Mise à l'arrêt         | Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes |  / aucun   | s'éteint           |

**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

|            | Bandeau de commande  | Affichage   |
|------------|--|---|
| Augmenter  | Appuyez sur  .  |  jusqu'à    |
| Réduire    | Appuyez sur  .   |  jusqu'à  |
| Désactiver | Appuyez simultanément sur  et  . |    |

## Activer/désactiver la fonction Puissance

La fonction Puissance  augmente la performance des zones de cuisson, comme par exemple la possibilité de faire bouillir rapidement une quantité importante d'eau.

La fonction Puissance est active pendant 10 minutes. Ensuite, la zone de cuisson à induction se repositionne sur le niveau de cuisson 9.

|                        | Bandeau de commande   | Affichage à gauche  | Affichage à droite  |
|------------------------|---|---|---|
| Mise en fonctionnement | appuyer sur la touche  |  |  |
| Mise à l'arrêt         | appuyer sur la touche —   | s'éteint  |  |

## Utilisation de la sécurité enfants

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

### Activer la sécurité enfants

| Etape   | Bandeau de commande   | Affichage/signal  |
|---|---|---|
| 1.  | ⌚ Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)  |  |
| 2.  | Appuyuer sur la touche  pendant 4 secondes |  |
| L'appareil se met à l'arrêt. La sécurité enfants est activée. |   |   |

### Désactiver la sécurité enfants

| Etape  | Bandeau de commande   | Affichage/signal   |
|--|---|--|
| 1.   | ⌚ Mettre l'appareil en fonctionnement   |           |
| 2.   |  Appuyez sur cette touche pendant 4 secondes |  s'allume |
| L'appareil se met à l'arrêt. La sécurité enfants est désactivée. |   |  |

### Brider la sécurité enfants

Cette touche permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

| Etape   | Bandeau de commande              | Voyant/Signal   |
|---|----------------------------------|---|
| 1.  | ⌚ Mettre l'appareil sous tension |                  |
| 2.  | Appuyez simultanément sur + et - |  / signal sonore |
| Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil. |                                  |   |

## Utilisation du minuteur

Deux fonctions sont possibles :

| Fonction                           | Condition requise                      | Résultat à l'expiration de la durée  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>Système automatique d'arrêt</b> | avec un niveau de cuisson sélectionné  | signal sonore<br> s'allume<br>La zone de cuisson se met à l'arrêt |
| <b>Minuteur</b>                    | en cas de zone de cuisson non utilisée | signal sonore<br> s'allume  |



Si un niveau de cuisson est réglé en plus d'un minuteur réglé, le minuteur fait office de système automatique d'arrêt. La zone de cuisson s'éteint à l'expiration de la durée réglée.

### Régler la durée

| Etape | Touche   | Affichage  |
|-------|--|--|
| 1.    | appuyer sur la touche<br> | Le voyant de contrôle clignote   |
| 2.    | appuyer sur la touche<br>+ ou -  | de  à <b>99</b> minutes |

Le voyant de contrôle s'allume.  
 La durée est sélectionnée.  
 Le décompte commence.

### Arrêter la fonction

| Etape | Bandeau de commande  | Affichage   |
|-------|--|---|
| 1.    | appuyer sur la touche<br> | Le voyant de contrôle clignote.   |
| 2.    | appuyer sur la touche<br>-   | Le décompte de la durée commence pour arriver à  . |

Le voyant de contrôle s'éteint.  
 La fonction minuteur est arrêtée.

## Modifier la durée

| Etape  | Bandeau de commande   | Affichage                      |
|--|---|--------------------------------|
| 1.   | appuyer sur la touche  | Le voyant de contrôle clignote |
| 2.   | appuyer sur la touche<br>+ ou -   | <b>de 1 à 99</b> minutes       |
| Le voyant de contrôle s'allume.<br>La durée est réglée.<br>Le décompte commence. |   |                                |

## Désactivation du signal sonore

| Etape                           | Bandeau de commande   | Signal sonore              |
|---------------------------------|---|----------------------------|
| 1.                              | Appuyez sur  | Confirmation signal sonore |
| Neutralisation du signal sonore |   |                            |

## Arrêt automatique

### Plan de cuisson

- Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans les 10 secondes suivant la mise sous tension du plan de cuisson, ce dernier se met à l'arrêt automatique.
- Si la zone de cuisson est mise à l'arrêt, le plan de cuisson se met à l'arrêt lui aussi automatiquement après 10 secondes.

### 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 la zone de cuisson n'est pas mise à l'arrêt après un certain laps de temps ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson s'éteint automatiquement  s'affiche. Avant de l'utiliser de nouveau, il faut mettre la zone du cuisson sur .

| Niveau de cuisson  | Désactivation après |
|--|---------------------|
|   | 6 heures            |
|   | 5 heures            |
|   | 4 heures            |
|  | 1 heure 30          |

## Conseils pour cuisiner avec le wok

Le wok à induction convient particulièrement bien à la préparation de mets "à la minute", notamment aux spécialités chinoises. Les aliments doivent être constamment tournés pendant la cuisson de brève durée. Grâce au système de chauffe par induction, il est possible de cuire à feu vif dans la poêle wok de façon extrêmement rapide. La viande et le poisson restent juteux et les légumes conservent leur couleur saveur et leurs vitamines.



**Attention !** Risque de brûlure avec des graisses et des huiles chaudes.

Le wok à induction atteint une puissance élevée – notamment à partir du niveau de cuisson 7 – en raison du temps de réaction extrêmement rapide. La graisse et l'huile chauffent très rapidement ; lorsqu'elles commencent à dégager de la fumée, leur température est trop élevée.

Pendant le déroulement de la cuisson avec de la graisse ou de l'huile, ne pas laisser sans surveillance la cuisson au wok.



Il est possible d'évaluer correctement la température de friture en ayant recours au test de la cuillère en bois. Plonger le manche d'une cuillère en bois dans la graisse chaude :

- Si de petites bulles remontent, la température de friture est atteinte.
- En l'absence de petites bulles, la température de friture n'est pas encore atteinte.



### Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

### Manipulation du wok

- Poser soigneusement la poêle wok dans la cuvette. En cas de manipulation incorrecte, la poignée peut tomber sur la zone de cuisson vitrocéramique et endommager cette dernière.
- Ne pas secouer la poêle wok lorsqu'elle est dans la cuvette. La zone de cuisson vitrocéramique peut se rayer ou être détériorée par la poignée.

## Récipients de cuisson pour le wok à induction

### Vérification de l'adaptation des récipients de cuisson

Les récipients de cuisson sont adaptés à l'induction si ...

- ... lorsqu'un peu d'eau est répandue sur une zone de cuisson à induction réglée sur le niveau de cuisson 9, l'eau chauffe en quelques instants.
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.



Lors de l'utilisation sur les zones de cuisson à induction, les récipients de cuisson peuvent émettre des bruits. Ces bruits ne signifient pas une anomalie de l'appareil. Le fonctionnement n'est aucunement perturbé.



Une utilisation en toute sécurité et conforme à la norme EN60335 est uniquement garantie avec le wok livré avec l'appareil. Ne pas utiliser de récipients de cuisson à fond plat.

## Type de préparation dans un wok :

### **Cuire en remuant**

- Le wok contenant de l'huile pivote.
- Les ingrédients émincés, y compris les sauces et les assaisonnements, sont cuits rapidement à grand feu en étant constamment remués.
- Les ingrédients devraient être prêts rapidement grâce au temps de cuisson extrêmement court.
- Avec les ingrédients, commencer par le temps de cuisson le plus long.
- Type de préparation très sain.
- Les légumes ont une grande saveur, conservent leur couleur et restent croquants.
- Les morceaux de viande restent tendres.

### **Frيره**

- Très faible diminution de température.
- Faible quantité d'huile nécessaire.
- Les aliments devant être frits absorbent peu de graisse grâce à une température constante.
- La viande, le poisson, les légumes, etc., ont une couleur et une croûte régulières, ce qui garantit une saveur typique.
- N'utiliser que des graisses spéciales friture.

### **Pocher / fouetter**

- Méthode de cuisson douce.
- Le wok à induction convient très bien.
- La forme incurvée du wok convient particulièrement bien pour fouetter des crèmes, des sabayons, des sauces au beurre, des pâtes pour parfaits ou biscuits sans bain-marie de 65° à 80°C.

### **Faire bouillir / cuire**

- Cuire : cuire au point d'ébullition (bouillonnement), par exemple, spaghettis.
- Faire bouillir : cuire juste au-dessous du point d'ébullition (sans bouillonnement), par exemple, boulettes.

### **Cuire à la vapeur**

- Cuire dans du jus, en ajoutant éventuellement un peu de graisse et de liquide supplémentaire.
- Cuire à feu doux les aliments contenant de l'eau comme les légumes, le poisson et les fruits pour conserver tout leur arôme.

### **Cuire à l'étuvée**

- Type de préparation très doux.
- La teneur en substances nutritives et la couleur des aliments sont parfaitement préservées.

## 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.

## Face frontale amovible

La face frontale en aluminium comprend une fixation aimantée. Elle se retire facilement à la main et se nettoie avec un produit nettoyant. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges à gratter. Les faces ne doivent pas être nettoyées dans le lave-vaisselle.

## Que faire si ...

| Symptôme   | 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.  |
|  | La sécurité enfants est activée  . | Désactiver la sécurité enfants (voir le chapitre "Sécurité enfants").   |
|  | Plusieurs touches sensibles ont été effleurées simultanément.   | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.  |
|  | Le système d'arrêt automatique s'est enclenché  | Enlever les objets se trouvant éventuellement sur le bandeau de commande (casserole, chiffon, etc.). Remettre l'appareil en fonctionnement.   |
| 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.   |
| La fonction de puissance ne se met pas en circuit  | La fonction de puissance a déjà été activée brièvement plusieurs fois l'une derrière l'autre                        | Laisser refroidir la zone de cuisson.   |
|  allumé                         | Ustensiles de cuisine n'étant pas adaptés   | Utiliser des ustensiles adéquats  |
|  | Aucun ustensile de cuisine sur la zone de cuisson   | Poser les ustensiles de cuisine   |
| Affichage de  et d'un chiffre | Erreur du système électronique  | Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique).<br>Si  s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente |
| La modification des niveaux de cuisson ne se fait pas facilement.  | Différences de potentiel  | Ne pas toucher le manche de la poêle lors du réglage des niveaux de cuisson et ne pas le mettre au-dessus du bandeau de commande.   |

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.



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.

## Protection de l'environnement



### Élimination 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 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.

# 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.

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.

- L'appareil doit être mis hors tension pendant les opérations de montage et de démontage.
- Respecter le schéma électrique.
- Respecter les consignes de sécurité électrotechniques.
- Garantir la protection contre les contacts en effectuant une installation dans les règles de l'art.
- Le branchement électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.



## Dommages matériels par courant électrique.

Des dommages peuvent être causés par le courant électrique.

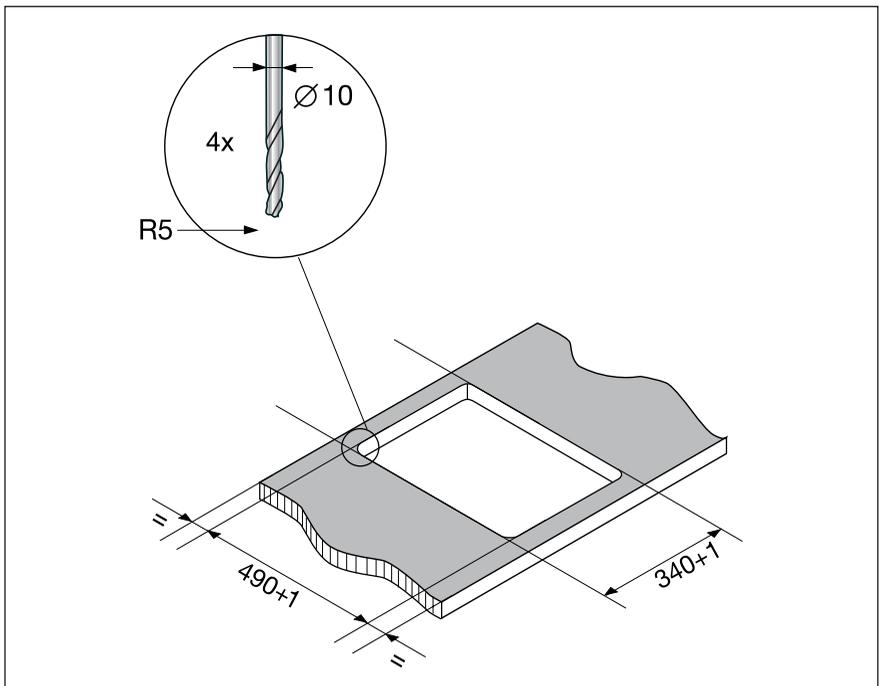
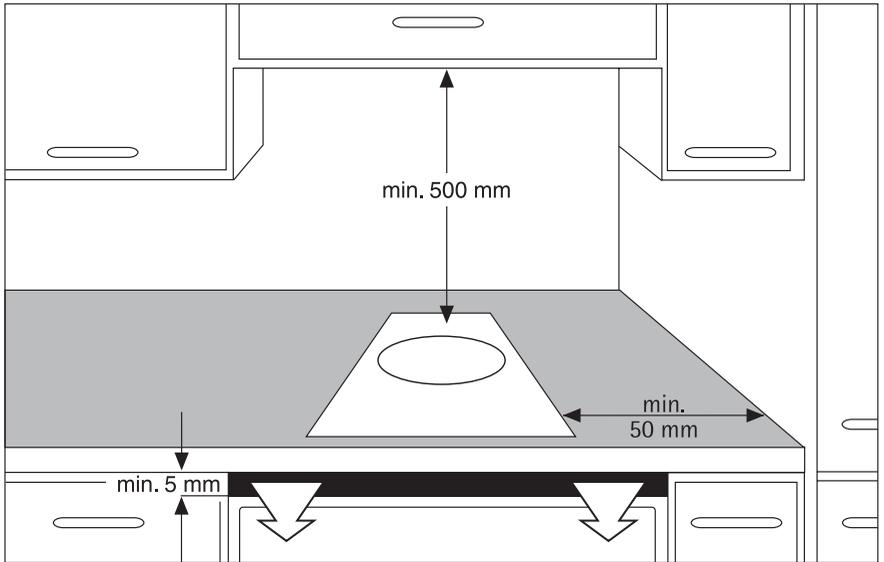
Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.

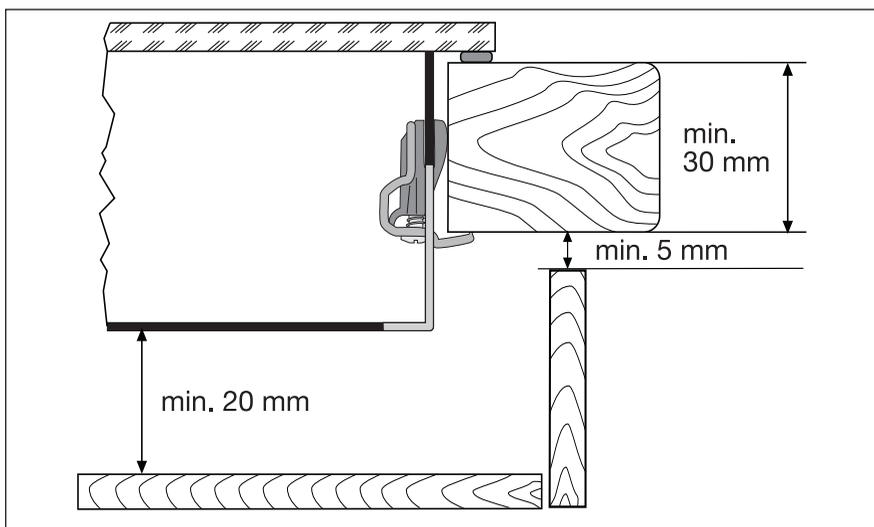
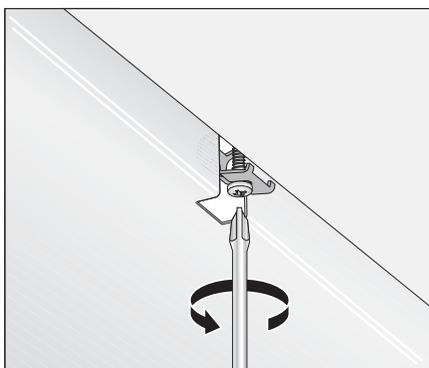
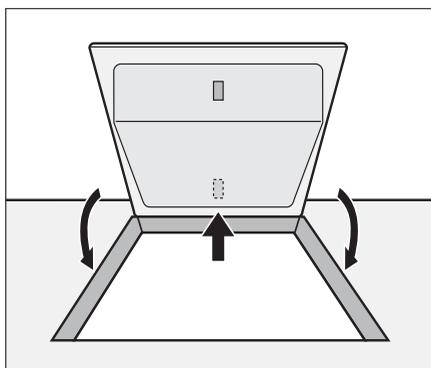
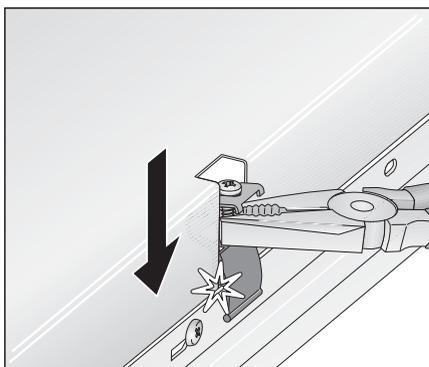
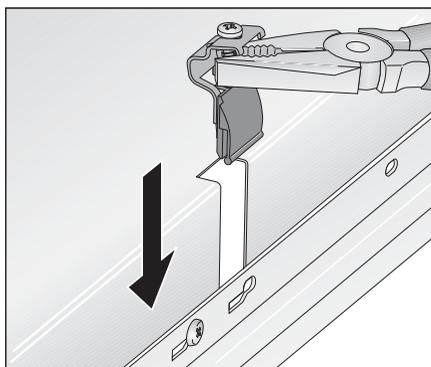
- Raccorder les bornes en bonne et due forme.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- La ligne secteur de cet appareil a été installée directement sur la platine. Si la ligne secteur devait être endommagée, seuls un spécialiste agréé ou notre service-clientèle sont autorisés à la remplacer.
- La conduite de raccordement électrique de cet appareil doit avoir des caractéristiques particulières (de type H05BB-F T 90°C maximum, ou supérieur). Elle peut être fournie en option par le 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.

# Montage





# Montage de plusieurs plaques de cuisson à face frontale

**Pièces supplémentaires :** barre(s) de liaison transversale(s), silicone résistant à la chaleur, bloc de caoutchouc, lame de rasoir.



Utiliser uniquement un silicone spécial résistant à la chaleur.

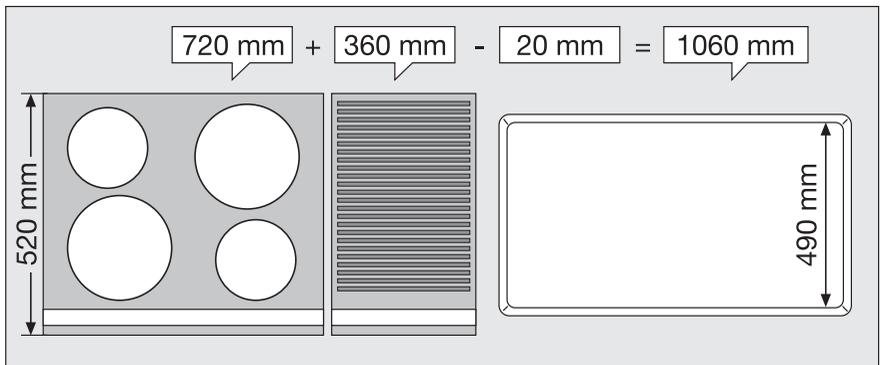
## Découpe

**Distance par rapport au mur :** au moins 50 mm

**Profondeur :** 490 mm

**Largeur :** Les largeurs de tous les appareils à installer doivent être additionnées en enlevant 20 mm (voir aussi "Vue d'ensemble des largeurs de tous les appareils")

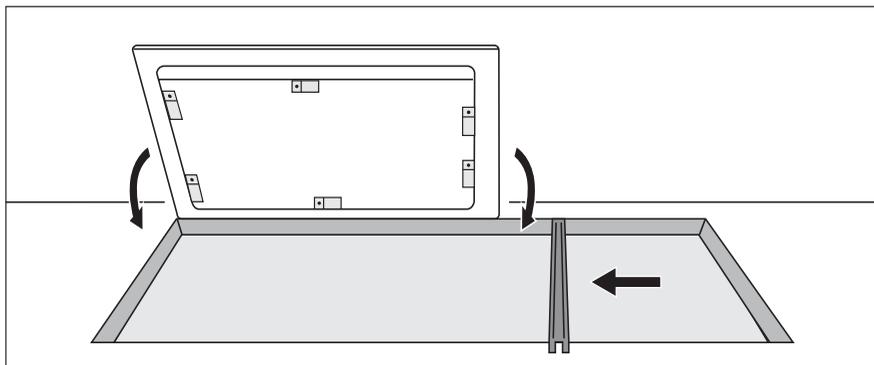
Exemple :



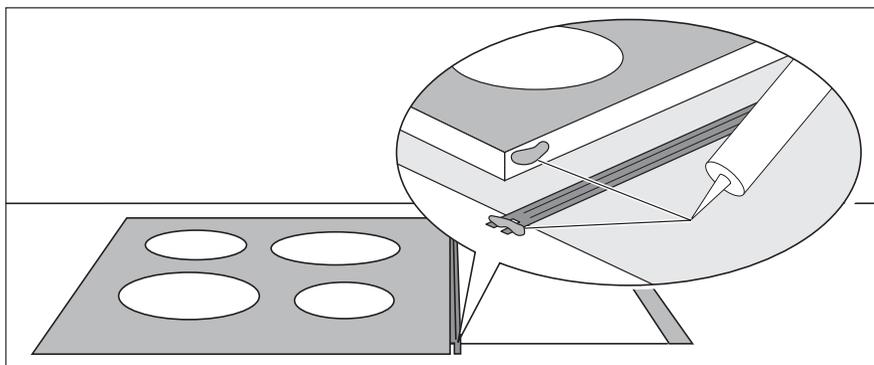
## Montage de plusieurs appareils

1. Calculer la découpe et la détourer à la scie.
2. La face frontale des appareils doit être enlevée à la main (fixation par aimants).
3. Placer les appareils, les uns après les autres sur un support souple (par exemple une couverture) avec la face inférieure orientée vers le haut.
4. Visser/serrez les éclisses/les dispositifs de serrage dans les trous des caisses de protection prévus à cet effet.

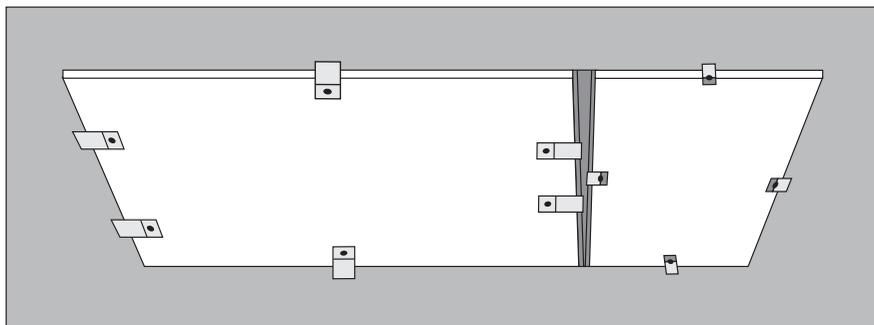
- Placer le premier appareil dans la découpe. Placer la barre de liaison transversale dans la découpe et pousser la traverse en dessous de l'appareil.



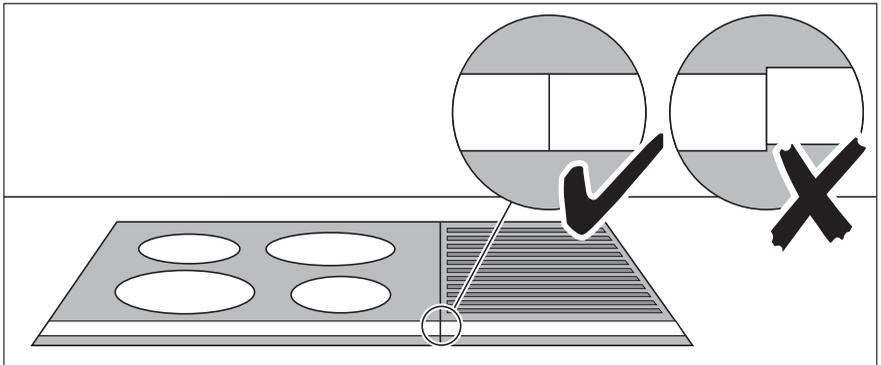
- Mettre du silicone sur les coins des appareils entrant en contact. Mettre du silicone sur l'extrémité de la barre transversale.



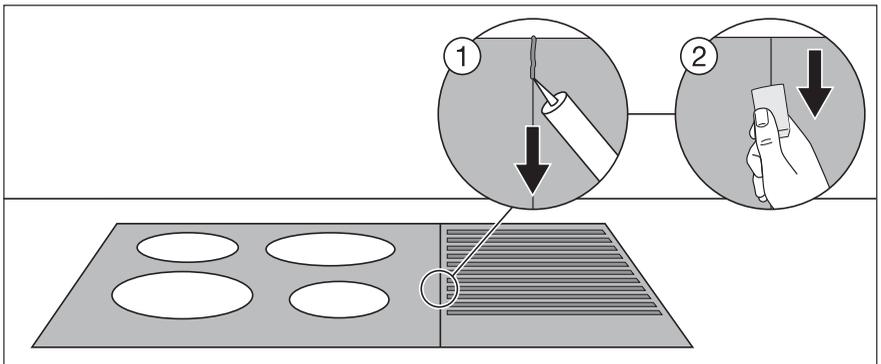
- Visser les éclisses/dispositifs de serrage depuis le dessous au plan de travail et à la barre de liaison transversale sans trop serrer.



8. Replacer les faces frontales sur les appareils. Vérifier le logement correct des faces frontales les unes à côté des autres.



9. Serrer les vis des éclisses/ des dispositifs de serrage.  
10. Projeter des bandes en silicone dans la fente située entre les appareils.  
11. Humidifier les bandes en silicone avec un peu d'eau savonnée.  
12. Presser fermement le bloc de caoutchouc contre la vitrocéramique et le tirer lentement le long de la fente.



13. Laisser durcir le silicone pendant une journée.  
14. Retirer avec soin les résidus de silicone avec une lame de rasoir.  
15. Nettoyer soigneusement la vitrocéramique.  
16. Replacer les faces frontales.

## Vue d'ensemble des largeurs de tous les appareils

### **180 mm**

Hotte de table

### **360 mm**

Zone de cuisson vitrocéramique à 2 foyers radiants

Zone de cuisson vitrocéramique à 2 foyers à induction

Plaque de cuisson au gaz avec 2 brûleurs

Grill

Grill/Friteuse

Wok

Teppan Yaki à induction

### **580 mm**

Zone de cuisson vitrocéramique à 4 foyers radiants

Plaque de cuisson au gaz avec 4 brûleurs

Teppan Yaki à induction

### **720 mm**

Zone de cuisson vitrocéramique à 4 foyers radiants

Zone de cuisson vitrocéramique à 4 foyers à induction

Plaque de cuisson au gaz avec 4 brûleurs

## Plaque signalétique

AEG-ELECTROLUX

3,2 kW 220-240 V



 Typ 59 WOK 02 AG

Prod-nr: 941 177 710

~ 50/60

Serie

FM4863K-AN



# Garantie/Si vous devez nous contacter

## Garantie

### France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

## Si vous devez nous contacter

### Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

**Info Conso Electrolux** est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

#### AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

#### APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Écouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

### Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX  
 Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)  
 Fax : 03 44 62 21 54  
 E-MAIL : [info.conso@electrolux.fr](mailto:info.conso@electrolux.fr)  
 Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :  
 Centre Contact Consommateurs  
 BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX  
 Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)  
 E-MAIL : [chp.consommateur@electrolux.fr](mailto:chp.consommateur@electrolux.fr)  
 Permanence téléphonique du lundi au vendredi

www.electrolux.com

|  |  |                   |
|---|---|--|
| Albania   | +35 5 4 261 450   | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane  |
| Belgique/België/<br>Belgien   | +32 2 363 04 44   | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek   |
| Česká republika   | +420 2 61 12 61 12  | Budějovická 3, Praha 4, 140 21   |
| Danmark   | +45 70 11 74 00   | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia   |
| Deutschland   | +49 180 32 26 622   | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg   |
| Eesti   | +37 2 66 50 030   | Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn   |
| España  | +34 902 11 63 88  | Carretera M-300, Km. 29,900<br>Alcalá de Henares Madrid  |
| France  | www.electrolux.fr   |  |
| Great Britain   | +44 8705 929 929  | Addington Way, Luton, Bedfordshire<br>LU4 9QQ  |
| Hellas  | +30 23 10 56 19 70  | 4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki  |
| Hrvatska  | +385 1 63 23 338  | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb  |
| Ireland   | +353 1 40 90 753  | Long Mile Road Dublin 12   |
| Italia  | +39 (0) 434 558500  | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)  |
| Latvija   | +37 17 84 59 34   | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga   |
| Lithuania   | +3702780607   | <b>Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius</b>  |
| Luxembourg  | +352 42 431 301   | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm  |
| Magyarország  | +36 1 252 1773  | H-1142 Budapest XIV,<br>Erzsébet királyné útja 87  |
| Nederland   | +31 17 24 68 300  | Vennootsweg 1, 2404 CG -<br>Alphen aan den Rijn  |
| Norge   | +47 81 5 30 222   | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo   |
| Österreich  | +43 18 66 400   | Herziggasse 9, 1230 Wien   |
| Polska  | +48 22 43 47 300  | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa   |
| Portugal  | +35 12 14 40 39 39  | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q.35<br>2774 - 518 Paços de Arcos                     |
| Romania   | +40 21 451 20 30  | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO  |
| Schweiz/Suisse/<br>Svizzera   | +41 62 88 99 111  | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil  |
| Slovenija   | +38 61 24 25 731  | Electrolux Ljubljana d.o.o.<br>Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana  |
| Slovensko   | +421 2 43 33 43 22  | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotre-<br>bière SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi   | www.electrolux.fi   |  |

|  |  |  |
|---|---|---|
| Sverige   | +46 (0)771 76 76 76   | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143,<br>S-105 45 Stockholm                    |
| Türkiye   | +90 21 22 93 10 25  | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim<br>İstanbul                                      |
| Россия  | +7 495 937 7837   | 129090 Москва, Олимпийский<br>проспект, 16, БЦ „Олимпик“                          |
| Україна   | +380 44 586 20 60   | 04074 Київ, вул.Автозаводська,<br>2а, БЦ „Алкон“                                  |

## Service après-vente

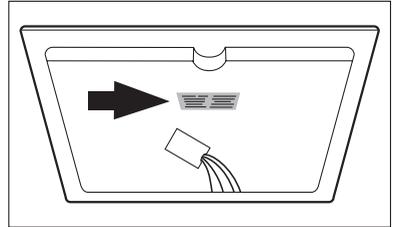
En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

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 :

- 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
- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



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



[www.aeg-electrolux.fr](http://www.aeg-electrolux.fr)

[www.aeg-electrolux.be](http://www.aeg-electrolux.be)

315 917 619-A-080508-01    Sous réserve de modifications