



Thinking of you
Electrolux



EHU6832FOG

FR TABLE DE CUISSON

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	8
5. CONSEILS UTILES	12
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	16
8. INSTALLATION	18
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	20

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

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

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil. Pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage**AVERTISSEMENT**

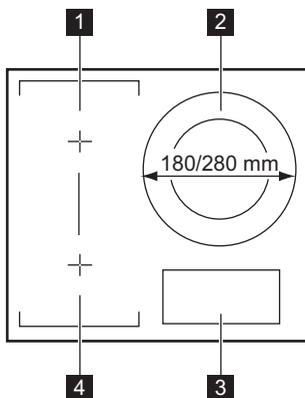
Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut**AVERTISSEMENT**

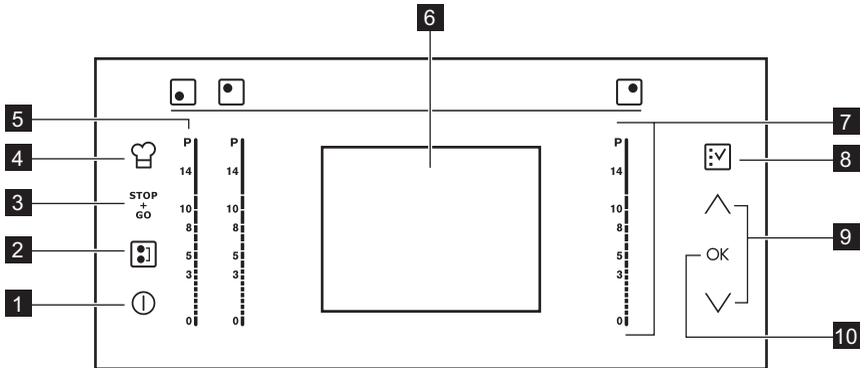
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL**3.1 Vue d'ensemble**

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

3.2 Description du bandeau de commande

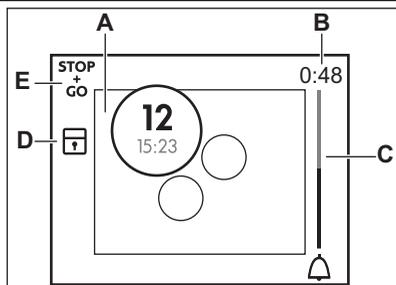


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensible	Fonction
1	ⓘ	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	⊠	Pour activer et désactiver la Bridge Function.
3	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
4	👨‍🍳	Pour activer la fonction Cook Assist.
5	P	Pour activer la fonction Puissance maxi .
6	Affichage	Pour indiquer la fonction en cours.
7	Bandeau de sélection	Pour sélectionner les niveaux de cuisson.
8	🔒	Pour régler la minuterie (Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur) et pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
9	^ / v	Pour sélectionner un réglage.
10	OK	Pour confirmer les réglages.

3.3 Affichage

Les messages sur l'affichage et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.



- A) Les zones de cuisson
 B) Fin de cuisson
 C) Voyant du Minuteur
 D) La fonction Touches verrouil. est activée.
 E) La fonction $\text{STOP} + \text{GO}$ est activée.

Zone de cuisson dans l'affichage	Description
	La zone de cuisson est activée. En haut : niveau de cuisson, en bas : la minuterie.
	La fonction Maintien au chaud / STOP+GO est activée.
	Puissance maxi est activée.
	Puissance maxi fonctionne.
	Réglage de la zone de cuisson.
	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	<p>OptiHeat Control. La zone de cuisson est désactivée. Les dimensions et les couleurs indiquent le niveau de chaleur résiduelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grand anneau rouge : en cours de cuisson • Grand anneau orange : maintien au chaud • Petit anneau jaune : encore chaud • Petit anneau gris : la zone de cuisson est froide

3.4 Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

La zone de cuisson reste chaude une fois la session de cuisson terminée. Risque de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur **ⓘ** pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

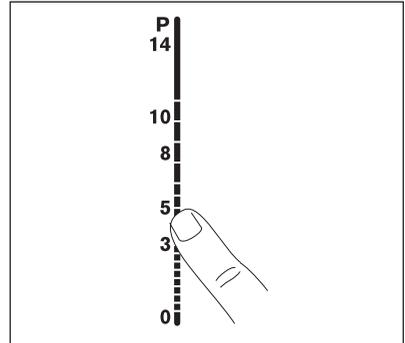
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez-le.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole **?** s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, l'appareil est désactivé. Reportez-vous au tableau.
- La relation entre le niveau de cuisson et les heures de la fonction d'arrêt automatique :
 - 1 – 3 – 6 heures
 - 4 – 7 – 5 heures
 - 8 – 9 – 4 heures
 - 10 – 14 – 1,5 heures

4.3 Sélection de la langue

Pour modifier la langue, mettez en fonctionnement l'appareil par le biais de **ⓘ**, puis appuyez sur **OK**. Réglez la langue du menu avec les flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'affichage indique la liste des langues disponibles. Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour régler la langue. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.4 Le niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.



4.5 Fonction Bridge

La fonction Bridge couple les deux zones de cuisson de gauche de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Réglez d'abord le niveau de cuisson des zones de cuisson de gauche. Pour démarrer la fonction Bridge, appuyez sur **Ⓜ**. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles de gauche. Pour mettre à l'arrêt la fonction Bridge, appuyez sur **Ⓜ**. Les zones de cuisson fonctionnent désormais individuellement.

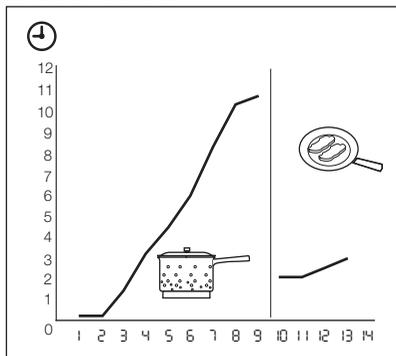
4.6 Démarrage automatique de la cuisson

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

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

1. Appuyez sur la touche **P** (**P** s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, **P** s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



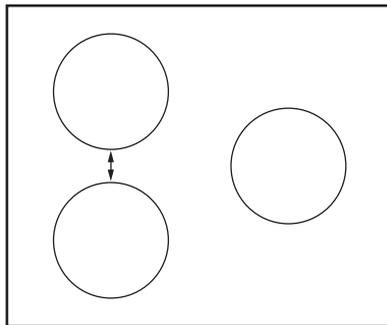
4.7 Puissance maxi

La fonction Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Puissance maxi peut être activée pour une durée limitée (reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques »). Après cela, la zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum.

Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**, **P** s'affiche sur l'anneau. Comme la zone devient plus chaude, la couleur de l'anneau change. Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

4.8 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Puissance maxi augmente la puissance au niveau maximum pour une zone de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



4.9 Minuteur

Il existe 3 fonctions de minuterie : Durée de cuisson, Fin de cuisson et Minuteur. Pour sélectionner la fonction du minuteur, appuyez plusieurs fois sur **⏸** jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée s'affiche.

⏸ Durée de cuisson

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Elle démarre automatiquement et s'affiche sous le niveau de cuisson de la zone de cuisson.

- **Pour réinitialiser** la fonction Durée de cuisson, appuyez sur **⏸** jusqu'à ce que le voyant Durée de cuisson **⏸** s'allume. Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

⏸ Fin de cuisson

Utilisez la fonction de Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session. Appuyez **⏸** deux fois sur la fonction de Fin de cuisson. Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Utilisez les flèches pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Une fois le temps écoulé, la zone est désactivée.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur **⏸**

Minuteur

Appuyez trois fois sur  pour afficher la fonction Minuteur. Utilisez les flèches pour régler la durée. Le voyant Minuteur s'allume. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur .

4.10 STOP+GO

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

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours .

La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

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

4.11 Fonction Cook Assist

Cette fonction vous permet de sélectionner l'un des trois niveaux de friture définissant la température du récipient. L'appareil maintient automatiquement la température sélectionnée pendant la friture. Vous pouvez sélectionner cette fonction pour la zone de cuisson avant gauche de l'appareil.

Symbole	Niveau de friture	Aliment suggéré
	Niveau bas	Cœufs
	Niveau moyen	Crêpes épaisses
	Niveau élevé	Steak

Activation et désactivation de la fonction Cook Assist

Pour activer la fonction :

1. Placez une poêle vide sur la zone de cuisson avant gauche.

2. Appuyez sur .
 3. Utilisez les touches  et  pour sélectionner le niveau de friture. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.
 4. Attendez que l'appareil détecte le récipient.
 5. Au bout d'un certain temps, vous pouvez utiliser les touches  et  si vous souhaitez utiliser la fonction gril Plancha.
 6. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.
 7. Attendez que le récipient atteigne la température du niveau de friture sélectionné (cette information est indiquée sur l'affichage).
 8. Placez les aliments dans la poêle.
- Pour désactiver la fonction :**
1. Appuyez sur la touche 0 de la zone de cuisson avant gauche.
 2. Utilisez les touches  et  pour choisir si vous souhaitez désactiver la fonction.
 3. Confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.

Fonction gril Plancha

La fonction gril Plancha vous permet d'utiliser la fonction Cook Assist avec l'accessoire Infinite Plancha d'Electrolux ou AEG. La fonction gril Plancha couple les deux zones de cuisson de gauche pour la fonction Cook Assist de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglage de la température pour la fonction Cook Assist

Si les résultats ne correspondent pas à vos attentes, vous pouvez régler la température de friture.

Pour ajuster la température, appuyez sur  pour l'augmenter ou sur  pour la diminuer.

- Lorsque vous augmentez la température, le symbole  s'allume.
- Lorsque vous diminuez la température, le symbole  s'allume.

Lors de la prochaine utilisation, l'appareil vous rappellera votre réglage de température.



ATTENTION

Avec les poêles laminées, utilisez uniquement les niveaux de cuisson bas et moyen pour éviter d'endommager et de surchauffer le récipient.



N'utilisez pas de couvercle avec la fonction Cook Assist.

4.12 Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Vous évitez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Activation de la fonction Touches Verrouil.

1. Réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la fonction Touches verrouil. s'affiche.
3. Confirmez l'activation de la fonction en appuyant sur **OK**. Le symbole  s'allume. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver cette fonction appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

4.13 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Éteignez l'appareil en appuyant sur .

- Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur la touche . Un message indiquant que le dispositif de sécurité enfants est activé s'affiche.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Allumez l'appareil en appuyant sur .
- Appuyez sur la touche  puis sur **OK**.

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

- Allumez l'appareil en appuyant sur . Appuyez simultanément sur les touches  et .
- **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil. Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

4.14 Désactivation et activation des signaux sonores

Mettez en fonctionnement l'appareil. Appuyez sur **OK**, puis réglez la signalisation sonore à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Réglez l'option à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur 
- le Minuteur termine son décompte
- la Fin de cuisson est atteinte
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5. CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

5.1 Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés**: fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.

5.2 Utilisation des zones de cuisson



IMPORTANT

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

5.3 Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

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

5.4 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.5 Öko Timer (Minuteur Eco)



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

5.6 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.

Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



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

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

5.7 Conseils pour la fonction Cook Assist

Pour obtenir de meilleurs résultats avec la fonction Cook Assist :

- Démarrez la fonction lorsque l'appareil est froid (un préchauffage manuel du récipient n'est pas nécessaire).
- Utilisez un récipient en acier inoxydable avec un fond multicouche.
- N'utilisez pas de récipient dont le centre est bombé.

Exemples de cuissons avec la fonction Cook Assist

Les données de ce tableau donnent des exemples d'aliments pour chaque niveau

Niveau de friture	Aliment suggéré	Utilisé(s) pour préparer
	Œufs	Œufs au plat, omelette, pain perdu, filets de poisson, légumes
	Crêpes épaisses	Crêpes épaisses, bâtonnets de poisson, aliments surgelés, aliments panés, steaks moyens
	Steak	Steak saignant

 Des poêles de tailles différentes peuvent demander un temps de préchauffage différent. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

 Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

- – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments

de friture. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelés) des aliments ont une influence sur le niveau de friture. Choisissez un réglage et un niveau de friture qui correspond le mieux à vos habitudes de cuisson et à vos poêles.

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil.

- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et

d'un peu de détergent en effectuant des mouvements **de gauche à droite**.

- Enfin, **essuyez l'appareil avec un chiffon propre**.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne change pas de couleur.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.

Problème	Cause probable	Solution
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Désactivation et activation des signaux sonores »).
Le rétroéclairage est activé mais le contraste de l'écran est faible.	Un récipient chaud se trouve sur l'écran.	Retirez-le et laissez l'appareil refroidir suffisamment. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez votre service après-vente.
II et un message s'affichent.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
? s'affiche.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

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

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

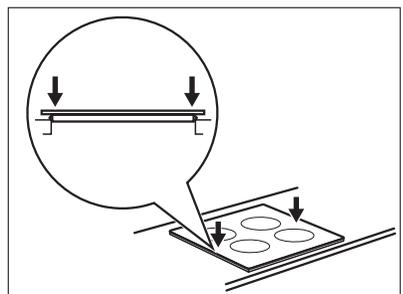
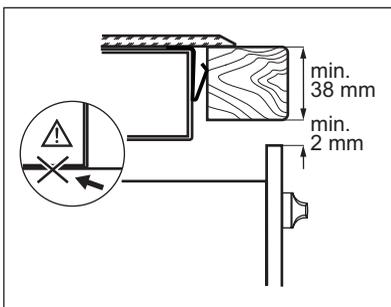
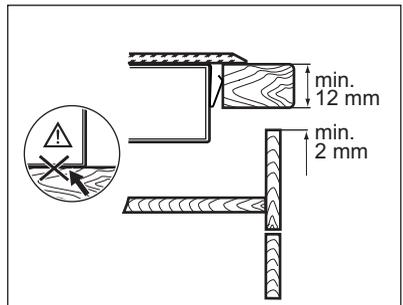
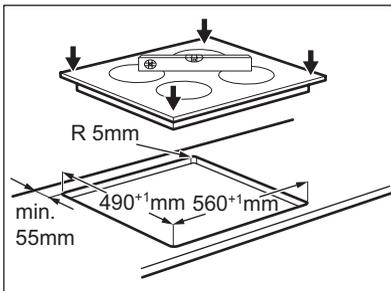
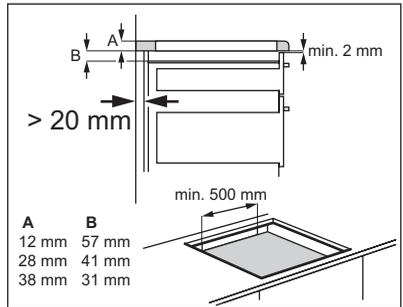
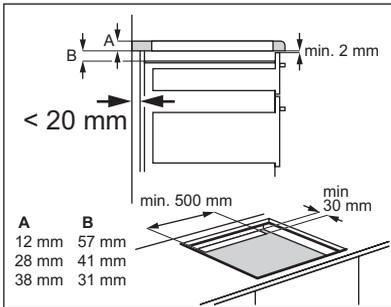
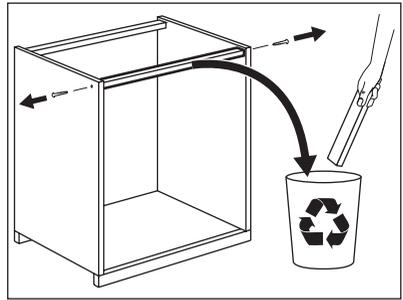
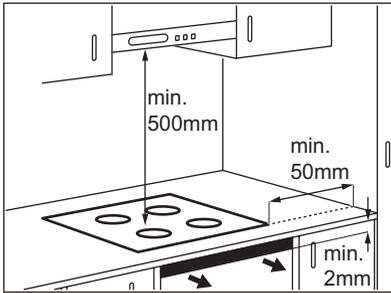
8.1 Appareils encastrables

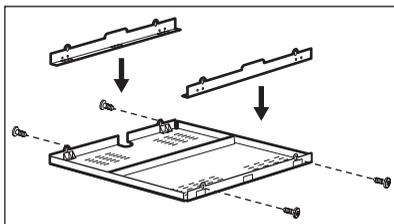
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.2 Câble d'alimentation

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

8.3 Montage





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.

Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

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

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHU6832FOG

Prod.Nr. 949 596 148 00

Typ 58 GBD C4 AU

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr.

7.4 kW

ELECTROLUX



Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite — 180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 5200 W	5	145
Arrière gauche	2300 W	3200 W	10	125
Avant gauche	2300 W	3200 W	10	125

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

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

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.electrolux.com/shop



892958203-A-052013

