FAURE

Notice d'utilisation

Table de cuisson vitrocéramique à induction

FIE6003F

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Instructions d'installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Notice d'utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Conseils utiles _ 8
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ 10
En matière de protection de l'environnement _ _ 10

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

Avertissement Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.

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

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil

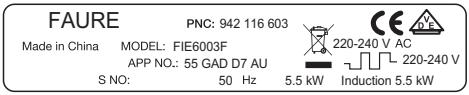
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager irrémédiablement les récipients eux-mêmes ainsi que la table de cuisson.

- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne recouvrez pas des parties de l'appareil avec du papier aluminium.
- **Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail ainsi qu'à l'avant de l'appareil pour permettre à l'air de circuler correctement.**

Avertissement Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Instructions d'installation

Avant d'installer l'appareil , notez le numéro de série qui figure sur la plaque signalétique. **La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.**



Avertissement importants

Avertissement Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.
Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.
Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.
Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recylage conforme et réglementaire, etc.).
Respectez l'espacement 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 l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.

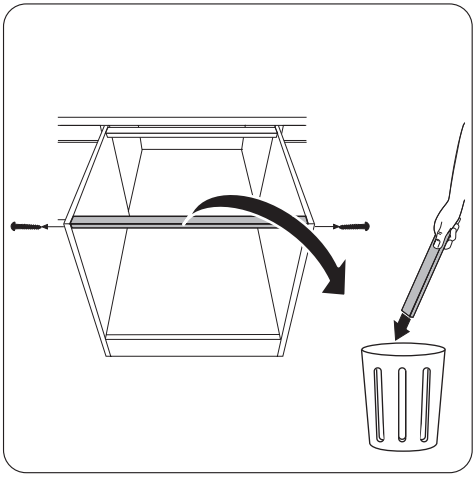
Avertissement Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

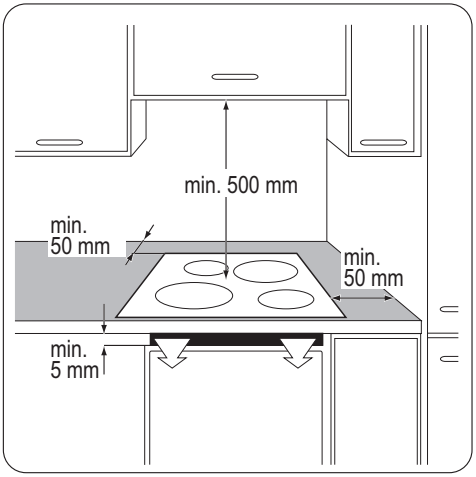
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique 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 d'alimentation 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). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

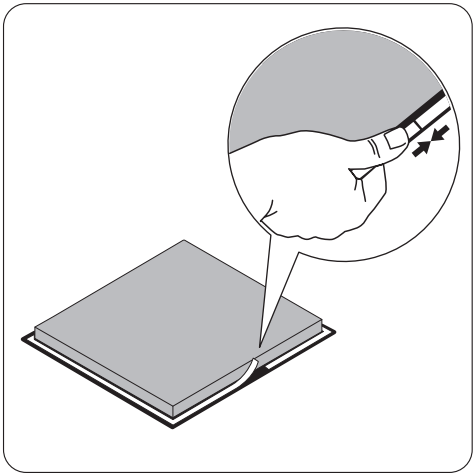
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

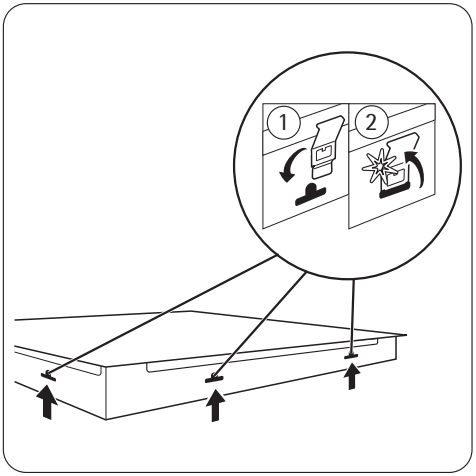
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

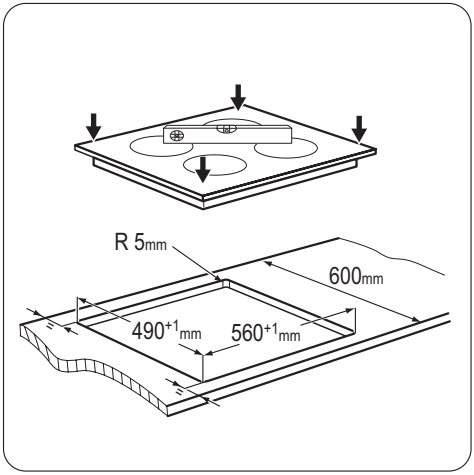
Montage

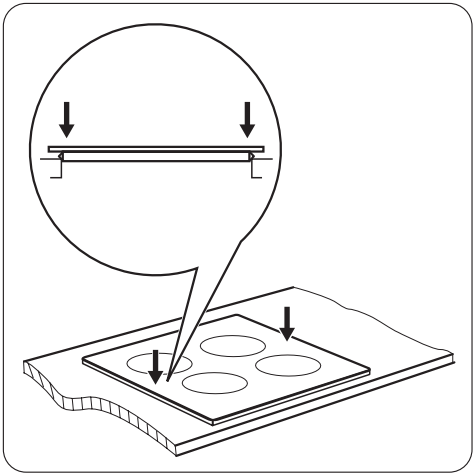


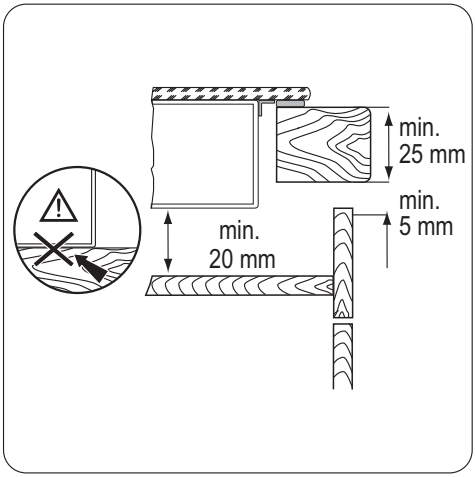


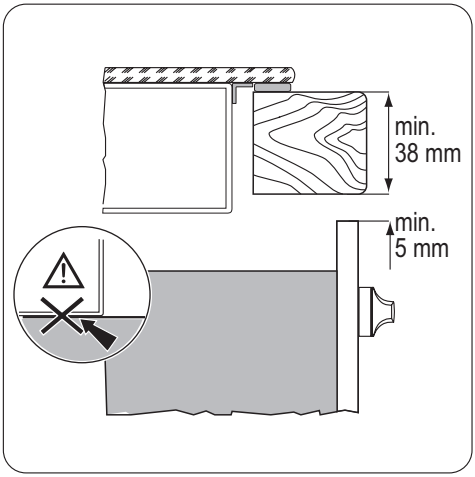





R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm

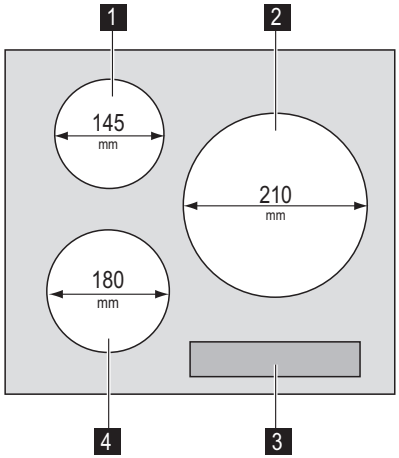



min.
25 mm
min.
5 mm
min.
20 mm


min.
38 mm
min.
5 mm

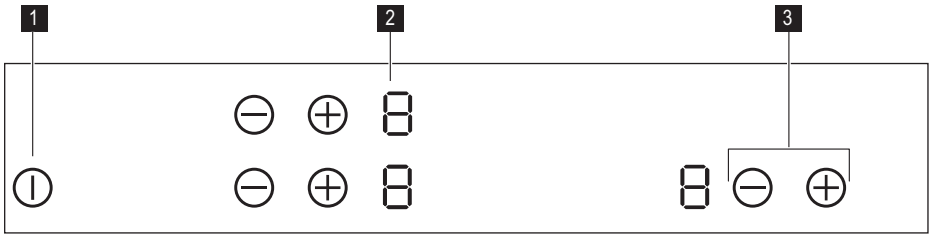
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction 1 400 W
2 Zone de cuisson à induction 2 300 W
3 Bandeau de commande
4 Zone de cuisson à induction 1 800 W

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. Des voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson
2	Indicateur du niveau de cuisson	Indication du niveau de cuisson ou des fonctions activées
3	⊕ / ⊖	Augmentation ou diminution des niveaux de cuisson

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est active.
E	Il y a une anomalie.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
-	L'arrêt de sécurité automatique est activé.
F	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.

Indicateur de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement** H La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

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

Notice d'utilisation

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

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si:

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt. 0 .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes.
- La table de cuisson surchauffe (récipient vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la réutiliser.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. F s'affiche et la zone de cuisson concernée se met à l'arrêt automatiquement au bout de 2 minutes.
- la zone de cuisson n'est pas mise à l'arrêt ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, - s'affiche et la table de cuisson est désactivée. Voir tableau.

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Arrêt au bout de	6 heure.	5 heure.	4 heure.	1,5 heure.

Niveau de cuisson

Appuyez sur ⊕ pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur ⊖ pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur ⊕ et sur ⊖ simultanément pour le désactiver.

Plats de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adapté :** un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

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

Dimensions de l'ustensile : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Économie 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.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Recouvrir

Niveau de cuis-son	Adapté à :	Durée	Conseils
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuez de temps en temps.
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Riz et plats à base de riz ; cuisson de petites quantités de pommes de terre ou de légumes à la vapeur ; réchauffage 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 les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min.	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide.
4-5	Faire bouillir des pommes de terre.	20-60 min.	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissolettes, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	selon besoin.	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf en daube), cuisson des frites.		

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

⚠ **Avertissement** Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

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

Enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.

3. Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'utiliser.	• Vous avez effleuré deux ou plusieurs touches sensitives en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensitive à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande. • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée qu'un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.	Vous avez recouvert ⓘ . Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
F s'allume.	• Récipient de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adéquat. • Aucun récipient sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
- s'allume.	• L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt et remettez-la en fonctionnement.
Affichage de E et d'un chiffre	Erreur du système électronique Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si E s'affiche à nouveau, contactez 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 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.

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.

En matière de protection de l'environnement

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.

FAURE

www.electrolux.com/shop

892933198-C-292010