

**Informations
pour les
utilisateurs**

**Table
de cuisson
à induction**



FIM 63 F

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.


Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil et nous espérons que vous choisirez de nouveau notre marque lors de votre prochain achat d'appareil électroménager.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la comme documentation de référence pendant toute la durée de vie du produit. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.


Sommaire


Notice d'utilisation- - - - -	3	Que faire si ... - - - - -	12
Avertissements importants - - - - -	3	Protection de l'environnement - - - - -	14
Description de l'appareil - - - - -	5	Instructions d'installation - - - - -	15
Utilisation de l'appareil - - - - -	7	Montage - - - - -	17
Conseils de cuisson - - - - -	9	Service après-vente - - - - -	23
Nettoyage et entretien- - - - -	11		

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

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 débrancher-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

- Il est recommandé aux utilisateurs portant un pace-maker de ne pas s'approcher des foyers à induction en fonctionnement à moins de 30 cm de distance.
- Danger de brûlures ! Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.

Précautions de nettoyage

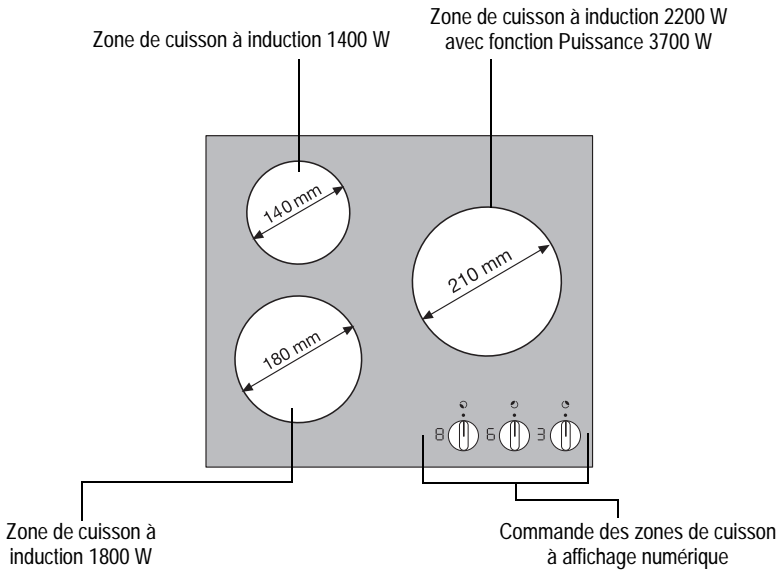
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

Comment éviter d'endommager l'appareil

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

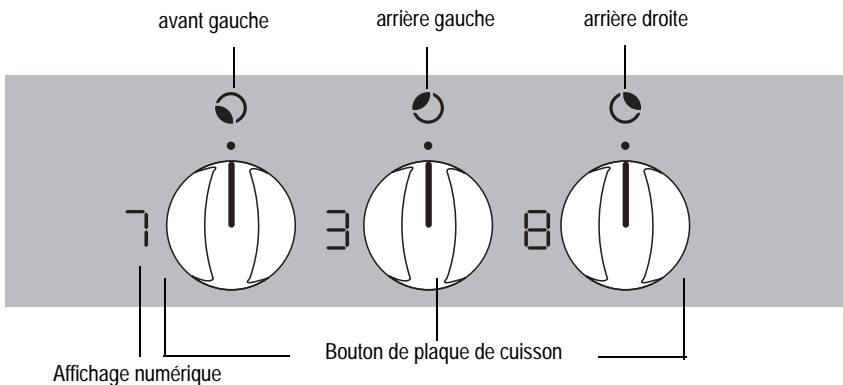
Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson






Bandeau de commande



Disposition des zones de cuisson en fonction des commandes




Voyants

Voyant	Description
	La zone de cuisson est désactivée
	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.

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

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

Utilisation de l'appareil

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

Sélectionner le niveau de cuisson

	Commande des zones de cuisson	Affichage
Augmenter	Tourner vers la droite	1 à 9
Réduire	Tourner vers la gauche	9 à 1
Mettre à l'arrêt	Placer sur zéro	0 / H

Activer/désactiver la fonction Puissance


La fonction Puissance augmente la performance de la zone de cuisson droite, 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.

	Commande des zones de cuisson	Affichage
Mise en fonctionnement	Tourner légèrement au-delà de la butée de fin de course	P
Mise à l'arrêt	Tourner vers la gauche	0 à 0 / H








Utilisation de la sécurité enfants



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

	Commande des zones de cuisson	Affichage
Mise en fonctionnement	Tourne légèrement les commandes des zones de cuisson 1 et 3 simultanément vers la gauche à partir de la position zéro	 est visualisé dans les 3 affichages si vous tentez de mettre en fonctionnement une zone de cuisson.
Mise à l'arrêt	Répéter la procédure	La sécurité enfants est désactivée. Il est dès lors possible de mettre en fonctionnement n'importe quelle zone du plan de cuisson.

Arrêt automatique

Zones de cuisson à induction

- Si une surchauffe anormale de la zone de cuisson s'est produite (ex. récipient vide), la zone de cuisson s'éteint automatiquement et  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur  et la laisser refroidir.
- Si le récipient utilisé n'est pas adapté  s'allume sur l'afficheur et s'éteint au bout de deux minutes. Ensuite  s'affiche. Si le réglage de la commande de la zone de cuisson est modifié alors que  est allumé,  apparaît à l'affichage. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur .

- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement.  s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur .


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

Conseils de cuisson

Plats pour cuisson sur zones de cuisson à induction

Matériaux des ustensiles de cuisson

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

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

Test d'aptitude

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

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


Fond de l'ustensile de cuisine


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

Taille des casseroles

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

Diamètre de la zone de cuisson [mm]	Diamètre minimal du fond du récipient [mm]
210	180
180	145
140	120

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

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

Conseils d'économie d'énergie

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




Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		en position		
1	Conserver au chaud :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	Faire fondre	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	Faire gonfler	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	Cuire à l'étuvée Cuire à la vapeur	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	Cuire à l'eau	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	Faire cuire à feu doux	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hachée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	Faire cuire à température élevée	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	Porter à ébullition Faire revenir Faire frire	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

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

Nettoyage et entretien

-  **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.
-  **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.
-  **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation


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


Enlever les salissures

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

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

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


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

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


Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	La zone de cuisson qu'on souhaite utiliser n'est pas en fonctionnement	Mettre la zone de cuisson en fonctionnement
	Le fusible de l'installation électrique de l'habitation (boîte à fusibles) disjoncte.	Vérifier le fusible. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faire appel à un électricien agréé.
	La sécurité enfants est activée. 	Désactiver la sécurité enfants (se référer au chapitre "Sécurité enfants" de la notice d'utilisation de la cuisinière)
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.
 s'allume	Vaisselle de cuisson non adaptée	Utiliser de la vaisselle adaptée
	Ne pas placer de vaisselle de cuisson sur le foyer de cuisson	Placer la vaisselle de cuisson
	Le diamètre du fond du plat de cuisson est trop petit pour le foyer	Utiliser un foyer de cuisson plus petit Utiliser de la vaisselle adaptée
 s'allume	Aucun ustensile de cuisson n'est posé sur la zone de cuisson	Mettre la zone de cuisson à l'arrêt, poser l'ustensile de cuisson, mettre la zone de cuisson en fonctionnement
	L'arrêt automatique s'est déclenché	Mettre la zone de cuisson à l'arrêt. Mettre la zone de cuisson à nouveau en fonctionnement
Affichage de  et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si  s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

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

 **Avvertissement !** 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.

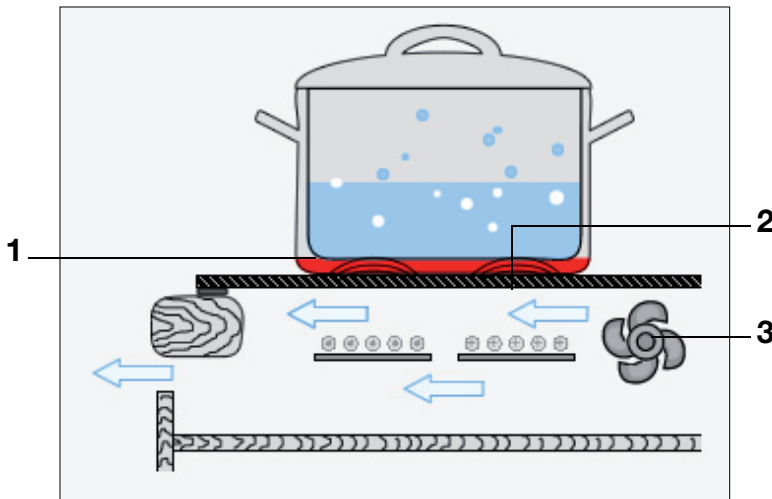
Bruits lors du fonctionnement

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

- Crépitement (1)
lorsque la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)
- Sifflement (1)
lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont utilisées à haute puissance et que la batterie de cuisson est composée de plusieurs matériaux (usinage en sandwich)

- Bourdonnement (2)
peut être perçu lorsqu'on utilise un niveau de puissance élevé
- Cliquetis (2)
lors de commutations électroniques
- Souffle, ronronnement (3)
L'appareil est équipé d'un ventilateur pour refroidir le système électronique. Lorsque le ventilateur est en marche, un souffle ou un ronronnement peut être perçu. Ce bruit peut varier selon la puissance en jeu et durer encore un certain temps après que l'appareil a été éteint.

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



Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs 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.


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

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

 **Risque de blessure par courant électrique.**

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.

- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

 **Domages matériels par courant électrique.**

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

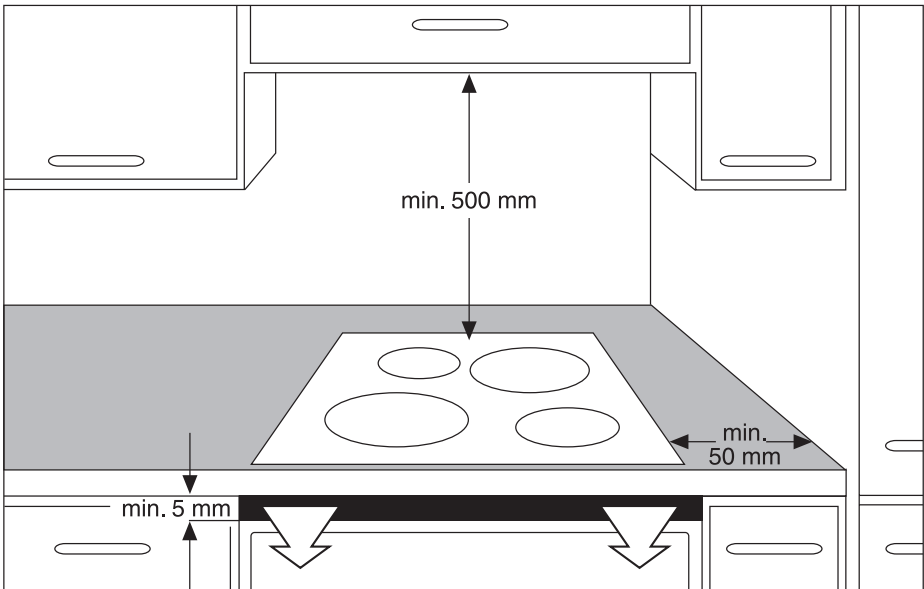
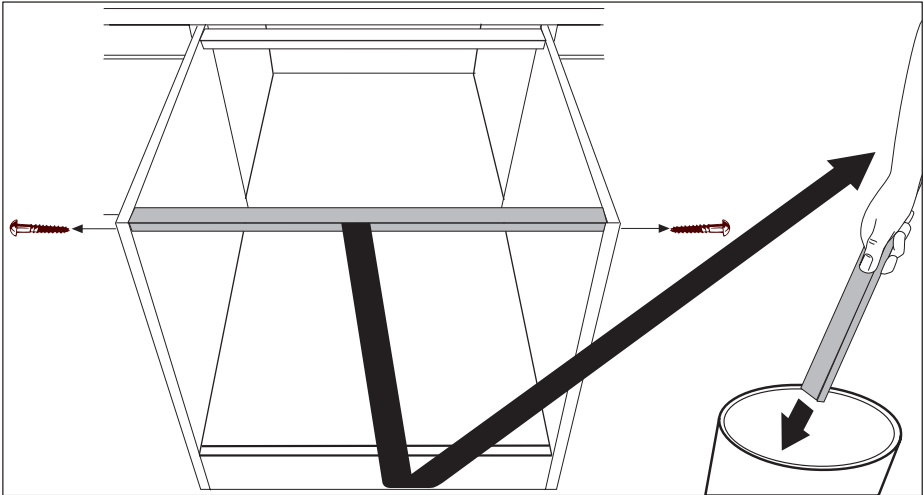
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

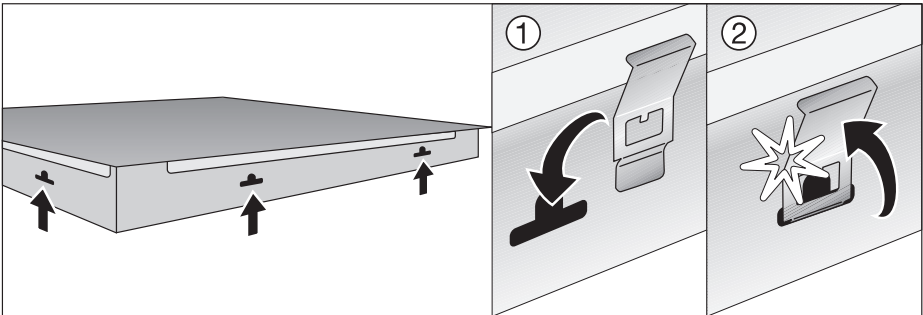
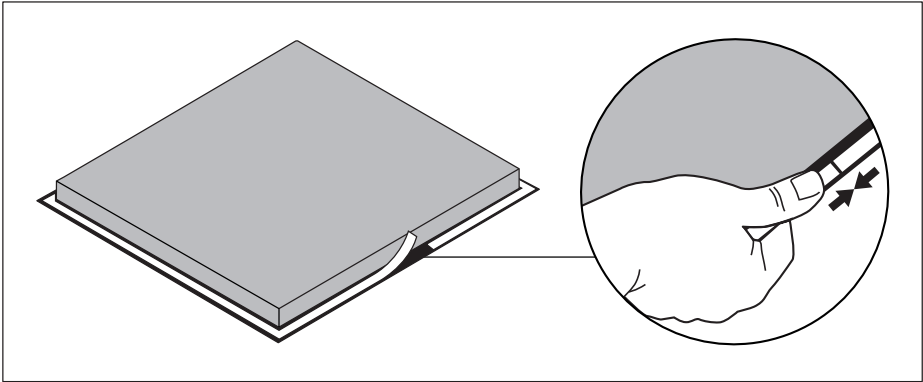
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

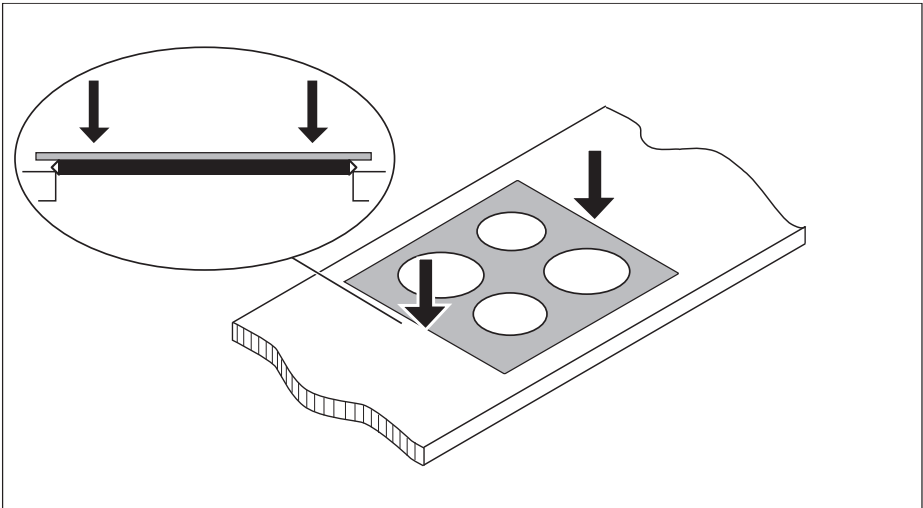
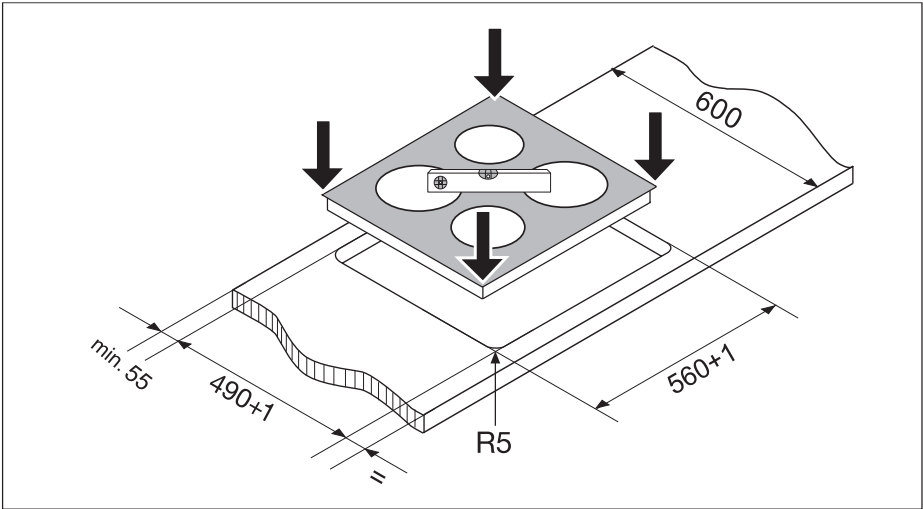
Application du joint

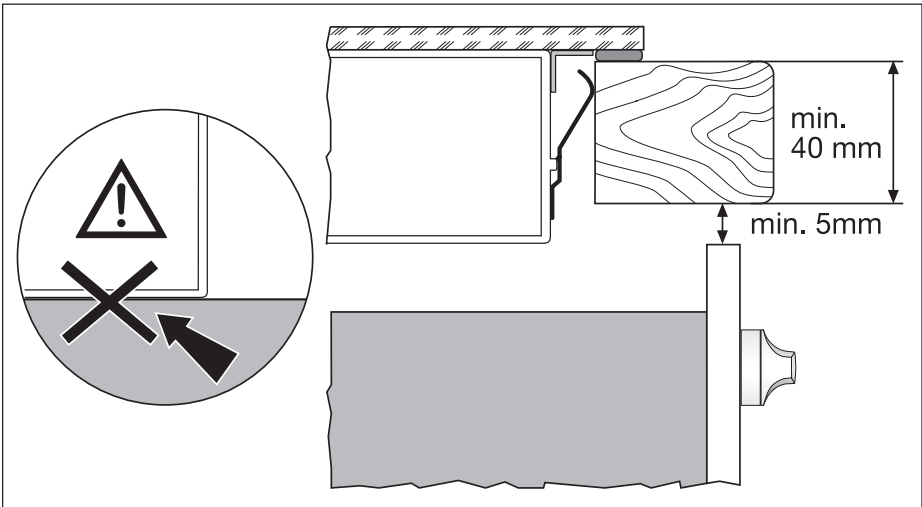
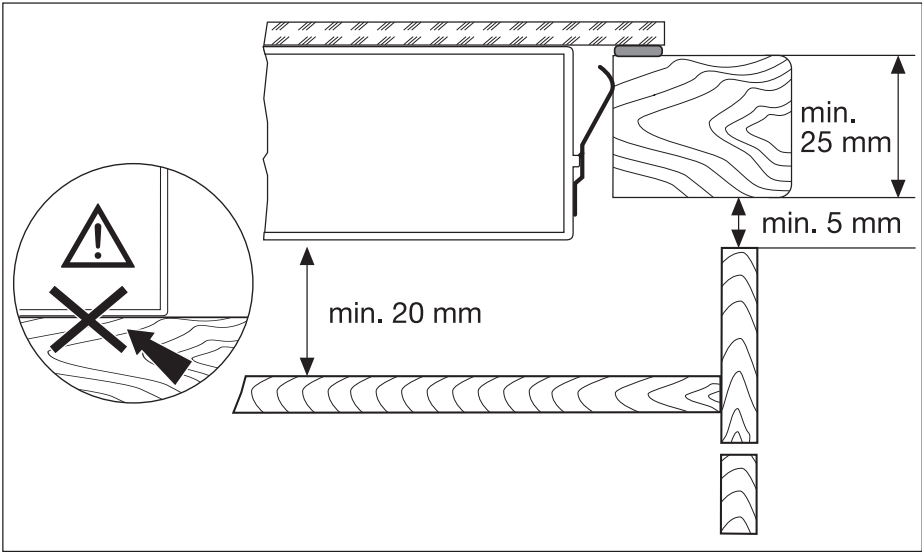
- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Collez immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir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

Montage













Plaque signalétique

Modell FIM63F		Prod.Nr. 949 592 800	
Typ 55GARD7AU	230 V	50 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
FAURE		 	

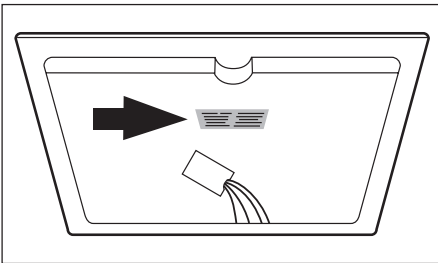


Service après-vente

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

Désignation du modèle

PNC :

S-No :

www.electrolux.com