



MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE: EHD60137IS

CODIC: 3222446



notice d'utilisation

Table de cuisson induction

EHD60137IS

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Entretien et nettoyage	11
Instructions d'installation	3	En cas d'anomalie de fonctionnement	
Description de l'appareil	5		12
Notice d'utilisation	6	En matière de protection de l'environnement	13
Conseils utiles	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.



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

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'en-

trent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- 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 faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas

ces dernières en fonctionnement sans récipient.




- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de récipient chaud sur l'afficheur, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Cela pourrait décolorer ou endommager l'afficheur. Un signal sonore retentit lorsqu'un récipient est posé sur l'afficheur.
- Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail et à l'avant de l'appareil pour la ventilation.

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

Instructions d'installation

- i Avant d'installer l'appareil**, notez les données qui figurent sur la plaque signalétique :
- Désignation du modèle (Modèle)...
 - Référence produit (PNC)
 - Numéro de série (S. N.)

La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.

Modell EHD60137IS	Prod.Nr. 949 594 188 00
Typ 58 GAD DC AU	220-240 V 50-60 Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW
ELECTROLUX	  

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 vous-même 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, recyclage 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.

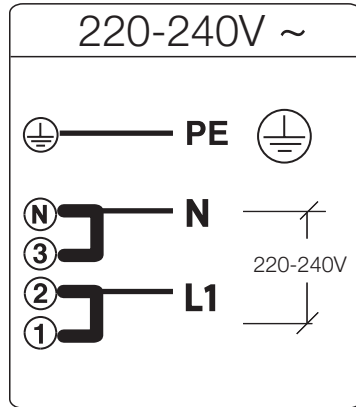
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé, 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).

Veillez vous adresser au Service Après-vente.

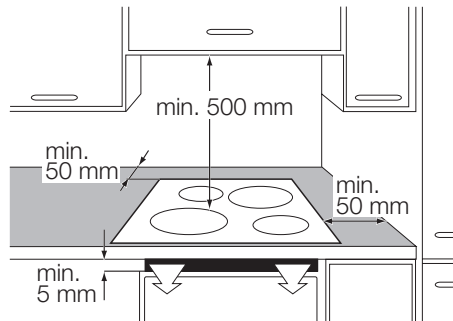
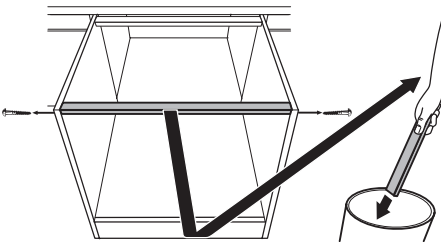
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

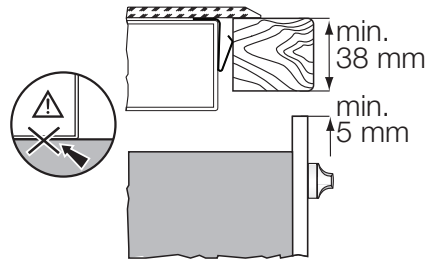
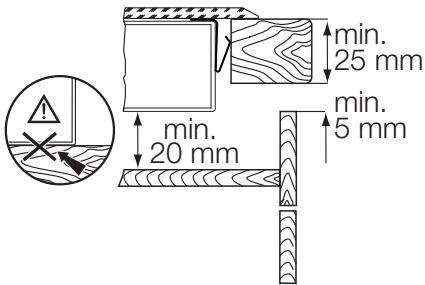
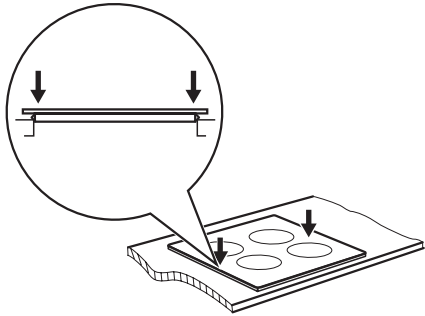
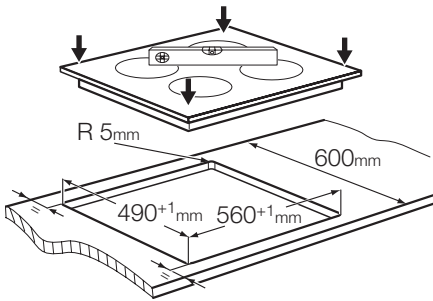
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

i **Alimentation électrique de l'habitation : Cet appareil doit être branché sur une alimentation électrique monophasée de 220V-240V, avec un fusible de 32A.**



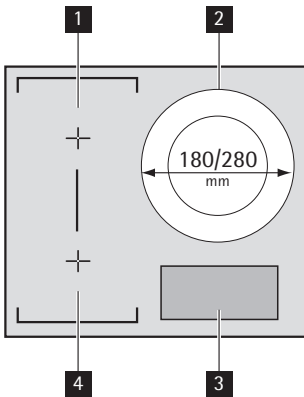
Montage





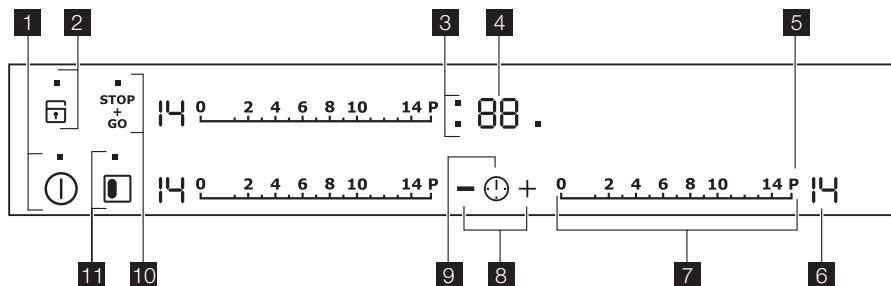
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec Puissance maxi 3200 W
- 2** Zone de cuisson à induction à double circuit 180/2800 W, avec Puissance maxi 3500/5200 W
- 3** Bande de commande
- 4** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec Puissance maxi 3200 W

Description du bandeau de commande



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

	Touche sensible	Fonction
1	ⓘ	Activation et désactivation de la table de cuisson
2	🔒	Activation et désactivation de la fonction de verrouillage des touches ou de la Sécurité enfants
3	Voyants minuteur des zones de cuisson	Indique la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée
4	Affichage du minuteur	Indique la durée en minutes
5	P	Activations Puissance maxi
6	Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson
7	La barre de commande	Permet de régler le niveau de cuisson
8	+ / -	Augmentation ou diminution de la durée
9	ⓘ	Sélection d'une zone de cuisson
10	STOP + GO	Activation et désactivation de la fonction STOP+GO
11	🔌	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la fonction //Bridge.

Chaleur résiduelle

⚠ Avertissement Même à l'arrêt, les zones de cuisson restent encore chaudes quelque temps. Risque de brûlures !

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

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.

Dispositif d'arrêt de sécurité

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

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.

- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez pas enlevé l'objet.
- en cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Avant de réutiliser la table de cuisson, laissez refroidir la zone de cuisson.
- vous utilisez des récipients qui ne sont pas adaptés. **F** s'allume et, 2 minutes après,

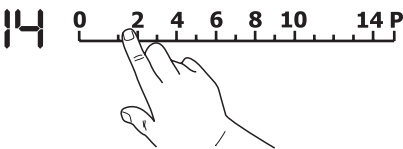
la zone de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt.

- vous n'avez pas mis à l'arrêt une zone de cuisson ou modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps, **C** s'allume et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	0 - 3	4 - 6	7 - 8	9 - 14
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure.

Le niveau de cuisson



Appuyez sur le bandeau de commande sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.

Fonction Pont

La fonction Pont relie deux zones de cuisson de gauche, de manière à ne former qu'une seule zone de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson de gauche.

Pour démarrer la fonction Pont, appuyez sur **P**. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur une des barres de commande de gauche.

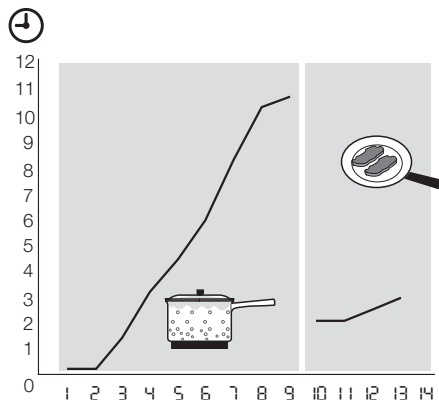
Pour arrêter la fonction Pont, appuyez sur **P**. Les zones de cuisson fonctionnent indépendamment l'une de l'autre.

Fonction de démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique se positionne pendant un certain temps sur le niveau de cuisson le plus élevé (et non sur **P**), puis la température diminue jusqu'à atteindre le niveau nécessaire.

Pour lancer la fonction, appuyez sur le symbole **P**, puis réglez la puissance souhaitée. **A** S'affiche lorsque la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale.

Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.



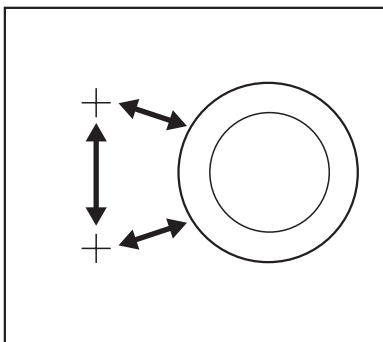
Activation et désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximum de 10 minutes. La zone de cuisson à induction se réenclenche ensuite automatiquement sur le niveau de cuisson 14. Pour l'activer, appuyez sur **P** (**P**), (**P**) s'allume. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson (**1**) - (**14**).

Fonction Booster de la zone de cuisson à double circuit

La fonction Booster du circuit interne de la zone de cuisson s'active dès que l'appareil détecte un récipient plus petit que le circuit interne. La fonction Booster de la zone de cuisson à double circuit s'active dès que l'appareil détecte un récipient plus grand que le circuit interne.

Gestion du niveau de puissance



Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone au minimum. L'écran de la zone correspondante affiche plusieurs valeurs en alternance.

Utilisation du minuteur

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une cuisson.

Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après le réglage du minuteur.

- **Sélection d'une zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur **⌚** jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Utilisation du minuteur progressif :** appuyez sur **+** du minuteur pour régler la durée (**00** - **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte de la durée est activé.
- **Contrôle du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson avec **⌚**. Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.
- **Modification de la durée du minuteur progressif :** sélectionnez la zone de cuisson avec **⌚** et appuyez sur **+** ou **-**.
- **Arrêt du minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson avec **⌚**. Appuyez sur **-**. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour mettre à l'arrêt, vous pouvez aussi appuyer sur **+** et **-** en même temps.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson s'éteint.


- **Désactivation du signal sonore :** appuyez sur **⌚**

CountUp Timer (Minuteur progressif)



Utilisez la fonction CountUp Timer pour contrôler le temps de fonctionnement de la zone de cuisson.

- **Sélection de la zone de cuisson (si plus d'une zone en cours d'utilisation) :** appuyez plusieurs fois sur **⌚** jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Activation de la fonction CountUp Timer :** appuyez sur **-** du minuteur, **UP** s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte est progressif, l'affichage alterne entre **UP** et la durée écoulée (minutes)
- **Contrôle du temps écoulé :** sélectionnez la zone de cuisson avec **⌚**. Le voyant

de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps écoulé.


- **Désactivation du CountUp Timer:** sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur \pm ou $-$ pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.


Compte-minutes

Vous pouvez vous servir du minuteur comme **sablier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur \pm ou $-$ du minuteur pour régler la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote.



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

Activation de la fonction STOP+GO


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



 n'interrompt pas le minuteur.

 verrouille le bandeau de commande.


- **Appuyez sur  pour activer** cette fonction. Le voyant s'allume.
- **Appuyez sur  pour désactiver** cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande mais pas la touche . Vous pouvez mettre l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur le symbole . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur fonctionne encore.


Appuyez sur le symbole  pour désactiver cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.




La mise à l'arrêt de l'appareil désactive automatiquement cette fonction.

Le dispositif de sécurité enfants





Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la Sécurité enfants





- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.

- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .





Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson


- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt avec , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation/activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores





Éteignez l'appareil.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'affiche, l'appareil est en mode standard. Appuyez sur \pm ,  s'affiche et le signal sonore s'arrête.

Dans ce cas, le signal sonore retentit uniquement si vous appuyez sur , si le décompte du minuteur est terminé, ou si le bandeau de commande est couvert.

Activation des signaux sonores

Éteignez l'appareil.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'affiche indiquant que le signal sonore est désactivé. Appuyez sur \pm ,  apparaît, signalant que l'appareil est en mode standard. Le signal sonore est activé.

Conseils utiles

Important Déposez le récipient de cuisson sur la croix dessinée sur la table de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 120 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.

i **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.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

i 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.

Matériau de l'ustensile

- **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.

i **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et

épais que possible avant chaque utilisation.

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.

Öko Timer (Minuteur Eco)

- Pour réaliser des économies d'énergie, le foyer s'éteint automatiquement avant le signal du minuteur. La réduction du temps de cuisson dépend de la puissance et de la durée de la cuisson.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.


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


Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Riz et plats à base de riz ; cuisson de petites quantités de pomme 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.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min.	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide.
7-9	Faire cuire à la vapeur des pommes de terre	20-60 min.	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Cuisson à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon besoin.	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, longe de bœuf, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, de la viande (goulasch, bœuf en daube), grande friture pour frites.		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

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.

 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 alumi-

nium, 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

Symptôme	Cause possible et solution
Impossible de mettre en fonctionnement l'appareil ou de le faire fonctionner.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez effleuré 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible 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. • La sécurité enfants, la fonction verrouillage des touches ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil.
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Dégagez les touches sensibles.
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, contactez le service après-vente.
Le niveau de cuisson varie	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis s'arrête. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert ①. Dégagez la touche sensible.
[-] s'allume	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.
[E] s'allume	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Plat de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adéquat. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
[E] et un chiffre s'affichent.	Erreur du système électronique. Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant quelques instants. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si [E] s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente.
[E4] s'allume	Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un plat de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le plat de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ. [E4] doit disparaître. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.
Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches du bandeau	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux sonores.

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.

www.electrolux.com

Vous pouvez commander des accessoires et consommables sur la boutique de notre site internet:
www.electrolux.fr