

Notice
d'utilisation

Table de cuis-
son induction

Sommaire

Consignes de sécurité _____	2	Conseils utiles _____	9
Instructions d'installation _____	3	Entretien et nettoyage _____	10
Description de l'appareil _____	5	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	11
Notice d'utilisation _____	6	En matière de protection de l'environnement _____	12

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 par exemple les couverts ou 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.

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.
- 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 FIT630S		Prod.Nr. 949 594 111 00	
Typ 58 GAD D8 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
FAURE	CE		

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, 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.

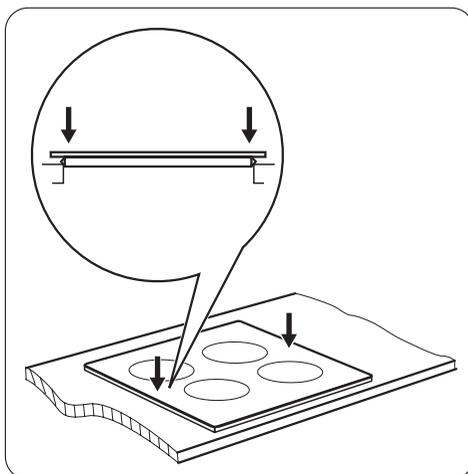
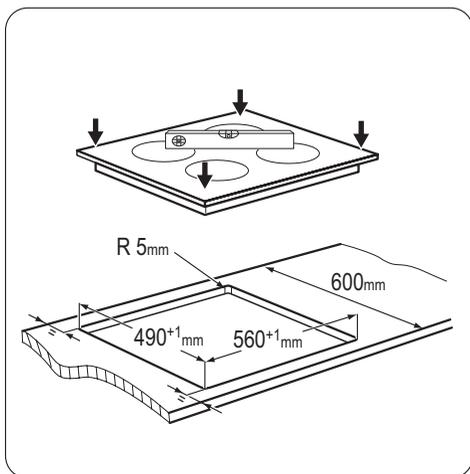
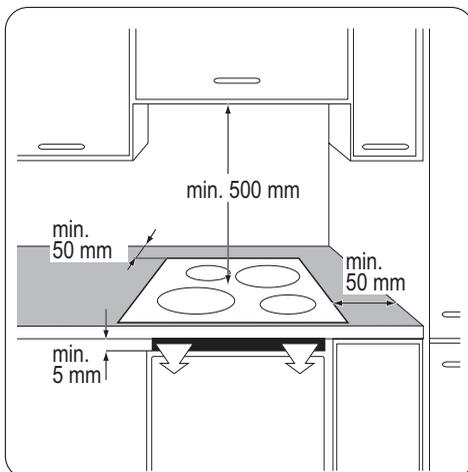
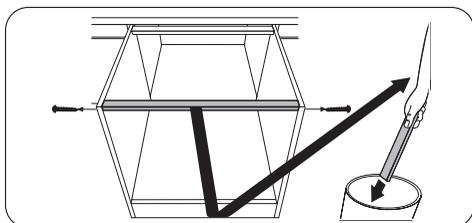
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).

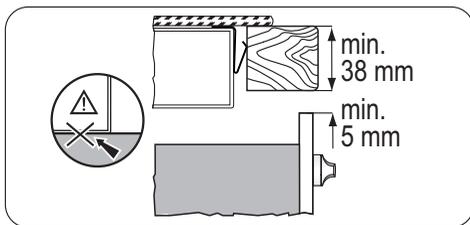
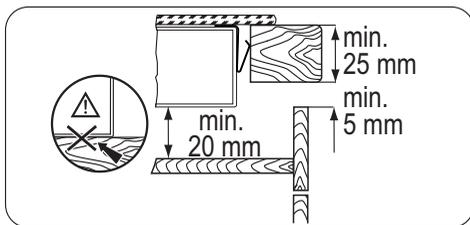
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un inter-

rupteur 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.

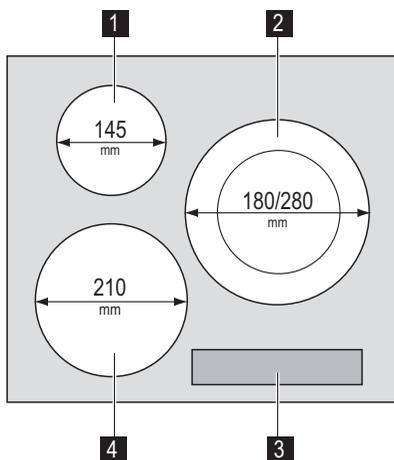
Montage





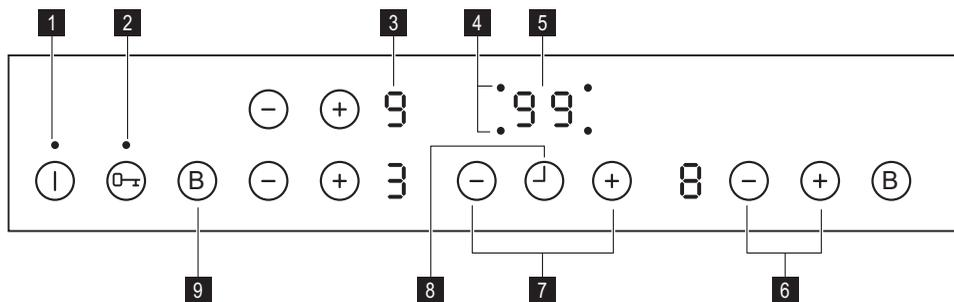
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 1400 W
- 2** Zone de cuisson à induction à double circuit 1800/2800 W, avec fonction Booster 3500/3700 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3700 W

Description du bandeau de commande



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

	Touche sensible	Fonction
1	①	Activation et désactivation de la table de cuisson
2	Ⓜ	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
3	Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson
4	Voyants minuteur des zones de cuisson	Indique la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée
5	Affichage du minuteur	Indique la durée en minutes
6	⊕ / ⊖	Augmentation ou diminution du niveau de cuisson
7	⊕ / ⊖	Augmentation ou diminution de la durée
8	⌵	Sélection d'une zone de cuisson
9	ⓑ	Actionnement de la fonction Booster

Affichage des niveaux de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
u	Le Maintien au chaud est actif.
1 - 9	La zone de cuisson est active.
A	La fonction de démarrage automatique est activée.
F	La zone de cuisson à induction ne détecte pas le récipient.
E	Il y a une anomalie.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	La sécurité enfants/le verrouillage des touches est activé(e).
P	La fonction Booster est activée.
-	L'arrêt automatique est activé.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Notice d'utilisation

 Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ① 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 à l'arrêt **[0]**.
- 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 retentit pendant un court instant et la table de cuisson se met à l'arrêt. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

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

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	[0] , [1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

Appuyez sur **[+]** pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur **[-]** pour diminuer le niveau de cuisson.

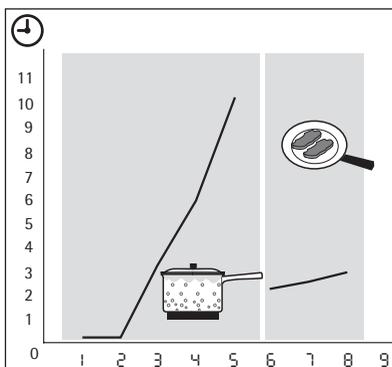
L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur **[+]** et sur **[-]** simultanément pour le désactiver.

Montée automatique en température

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

Pour lancer la fonction, appuyez sur le symbole **[B]**, puis réglez la puissance souhaitée. **[R]** s'affiche lorsque la zone de cuisson fonctionne à la puissance maximale.

Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.



Activation/désactivation de la fonction Booster

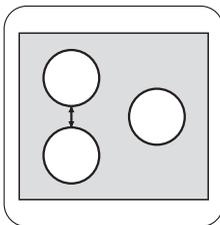
La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **[B]**, **[P]** s'affiche. Pour la désactiver, appuyez sur **[B]** ou sur **[-]**.

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

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

Réglez le minuteur après avoir choisi 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 \downarrow jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Démarrage ou modification du minuteur** : appuyez sur $+$ ou $-$ 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.
- **Arrêt du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec \downarrow et appuyez sur $-$ pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Contrôle du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson avec \downarrow . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson est mise à l'arrêt.

- **Désactivation du signal sonore** : appuyez sur \downarrow

Vous pouvez vous servir du minuteur comme **sa-blier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson.

Appuyez sur \downarrow . Appuyez sur $+$ ou $-$ pour sélectionner la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche \downarrow . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire ou accidentelle du niveau de cuisson en cours de cuisson.

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

Le minuteur fonctionne encore.

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

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

La 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 \downarrow . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur L jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le symbole L s'allume. Mettez l'appareil à l'arrêt.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec \downarrow . L s'allume. Appuyez sur L jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. L s'allume
- Mettez l'appareil à l'arrêt.

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec \downarrow . Le symbole L s'allume.
- Appuyez sur L jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Le symbole L s'allume. **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 \downarrow , la sécurité enfants est de nouveau activée.

Conseils utiles

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 mini-

mum 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 indicatives.

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

Niveau de cuisson	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 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
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez 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 rissoles, 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 (goulash, bœuf en daube), cuisson des 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.

 **Attention** 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 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

Anomalie	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'utiliser.	<ul style="list-style-type: none">• Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'appuyez que sur 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.• La sécurité enfants est activée. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil.• Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.
La zone de cuisson ramène le réglage de température à 	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles ou il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles. Enlevez ce qui recouvre la ou les touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre 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 remet en fonctionnement puis à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert  . Enlevez ce qui recouvre la touche sensible.
 s'allume.	<ul style="list-style-type: none">• Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt et 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.
 s'allume.	<ul style="list-style-type: none">• Aucun récipient sur la zone de cuisson. Posez un récipient sur la zone de cuisson.• Plat de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson approprié.• Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Erreur du système électronique Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.

Anomalie	Cause possible et solution
[E4] surviennent.	Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un récipient de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Le dispositif d'arrêt de sécurité 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. L'indicateur de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez le chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction ».

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