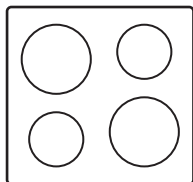




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson**

**EIV63343BK**



**Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur **[electrolux.com/manuals](https://electrolux.com/manuals)**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur **[electrolux.com/support](https://electrolux.com/support)**

## **1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ**

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **ATTENTION** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes. Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.
- AVERTISSEMENT : Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **ATTENTION** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation et raccordement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Seule une personne qualifiée doit installer et raccorder cet appareil.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, de décharge électrique, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité. Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

L'appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés, pour éviter tout risque d'endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

L'appareil doit être raccordé à la terre.

Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.

Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié. Installé le collier anti-traction sur le câble.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique à proximité.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche. Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

## 2.2 Utilisation et entretien

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil fonctionne.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.

N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.

Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.

N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits

abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.3 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION

### 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

### ⚠ **AVERTISSEMENT!**

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

### ⚠ **ATTENTION!**

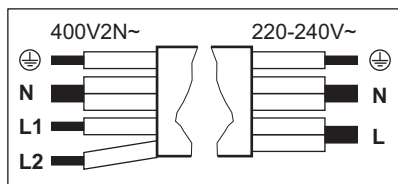
Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

### ⚠ **ATTENTION!**

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.  
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

### Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



**Raccordement bi-phasé: 400 V2N~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)

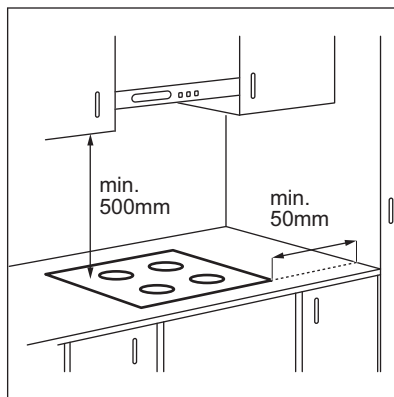
**Raccordement mono-phasé: 220 - 240 V~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)

|    |              |                |   |
|----|--------------|----------------|---|
| ⏏  | Vert - jaune | Vert - jaune   | ⏏ |
| N  | Bleu et bleu | Bleu et bleu   | N |
| L1 | Noir         | Noir et marron | L |
| L2 | Marron       |                |   |

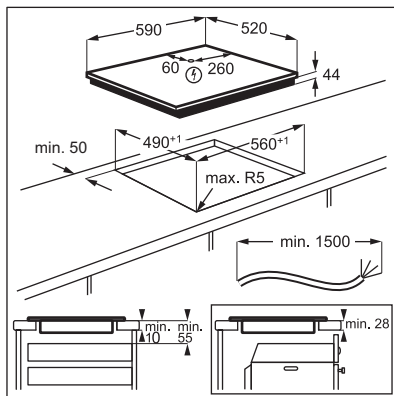
## 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions

d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



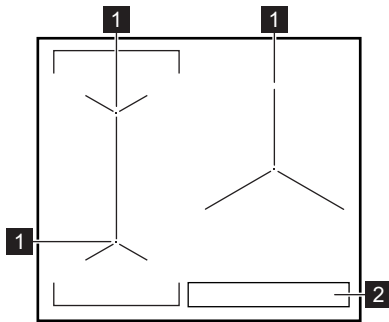
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



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

### 4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage



Pour des informations détaillées sur les fonctions, consultez la version complète du manuel d'utilisation en ligne.

| Symbole | Description                                                                                          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.                                                        |
|         | Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.                                               |
|         | Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées. |
|         | Pour sélectionner la zone de cuisson.                                                                |
|         | Pour augmenter ou diminuer la durée.                                                                 |
|         | Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson côté gauche afin qu'elles fonctionnent comme une seule.   |
|         | Hob <sup>2</sup> Hood. Pour raccorder la table de cuisson à une hotte spéciale.                      |
|         | PowerBoost. Pour activer et désactiver le niveau de cuisson maximum.                                 |
|         | La zone de cuisson est désactivée.                                                                   |
|         | La zone de cuisson est activée. L'affichage indique le niveau de cuisson actuel.                     |
|         | Le niveau de cuisson maximum est activé. PowerBoost est activé.                                      |



| Symbole                                                                                                                                                                                                                                                  | Description                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | La fonction Montée en température automatique est activée.                                                            |
|                                                                                                                                                                          | Le bandeau de commande est verrouillé. Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants est activé.                      |
|                                                                                                                                                                          | La fonction Pause est activée.                                                                                        |
|  /  /  | OptiHeat Control: poursuivre la cuisson/maintien au chaud/chaaleur résiduelle. Une zone de cuisson est encore chaude. |
|                                                                                                                                                                          | La fonction Arrêt automatique est activée.                                                                            |
|  + chiffre                                                                                                                                                               | Un dysfonctionnement s'est produit.                                                                                   |
|                                                                                                                                                                          | Le récipient pose problème.                                                                                           |

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur son niveau de puissance le plus élevé.

**Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :**

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.  ou  apparaît.
4. Appuyez sur . P72 apparaît.
5. Appuyez sur  /  du minuteur pour régler le niveau de puissance.

### Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

#### ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 6.1 Activation et désactivation

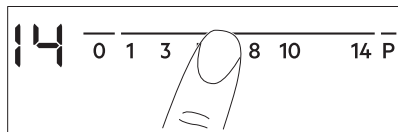
Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 6.2 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection

jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



### 6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.

### 6.4 Minuteur

#### • Minuteur à rebours

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

#### Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :** appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier le temps :** appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur ou .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à 00. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur



## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium, en cuivre, en laiton, en verre, en céramique ou en porcelaine. Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux sont incompatibles avec l'induction et peuvent laisser des rayures ou des taches permanentes sur la surface de la table de cuisson.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.



#### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

sucré et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le

# 8. DÉPANNAGE

## 8.1 Que faire si...



Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, consultez la version complète de la notice d'utilisation en ligne, ou contactez un service après-vente agréé si nécessaire.

| Problème                                                                | Cause possible                                                                                                 | Solution                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.                                                     |
|                                                                         | Le fusible a disjoncté.                                                                                        | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|                                                                         | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 10 secondes.                                               | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.                                        |
|                                                                         | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.                                           | Appuyez sur une seule touche sensible.                                                                                                                 |
|                                                                         | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                           | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                       |

| Problème                                                                                                                                         | Cause possible                                                                                                                                         | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Un bip constant se déclenche.                                                                                                                    | Le branchement électrique est incorrect.                                                                                                               | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt.<br>Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.       | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.                                                                                   | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux ou vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson maximal pour l'une des zones de cuisson. | Gestion alimentation est activé. Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible.<br>Votre table de cuisson fonctionne correctement. | Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au paragraphe « Gestion alimentation » dans la version complète de la notice d'utilisation en ligne.                                                                                                                                                                                                    |
| Le bandeau de commande devient chaud au toucher.                                                                                                 | L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.                                                                         | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  s'affiche.                                                      | Il n'y a pas de récipient sur la zone.                                                                                                                 | Posez un récipient sur la zone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                  | Le récipient n'est pas adapté.                                                                                                                         | Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                  | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.                                                                               | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Le chauffage prend beaucoup de temps.                                                                                                            | Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.                                                 | Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Reportez-vous à la version complète de la notice d'utilisation en ligne.                                                            |
|  et un chiffre s'affichent.                                     | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.                                                                                                    | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle EIV63343BK:  
Type 61 B3A 02 AD  
Induction 7.2 kW

PNC 949 599 402 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz  
Fabriqué en : Allemagne

9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre de l'ustensile [mm] |
|-----------------|-----------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|
| Avant gauche    | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Arrière gauche  | 2300                                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Avant droite    | 1800 / 3500                                         | 2800 / 3600    | 10 / 10                         | 145 - 245 / 245 - 280        |

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

|                                                                  |                         |             |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
| Identification du modèle                                         | EIV63343BK              |             |
| Type de table de cuisson                                         | Plan de cuisson intégré |             |
| Nombre de zones de cuisson                                       | 3                       |             |
| Technologie de chauffage                                         | Induction               |             |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                    | Avant gauche            | 21.0 cm     |
|                                                                  | Arrière gauche          | 21.0 cm     |
|                                                                  | Avant droite            | 28.0 cm     |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche            | 189.4 Wh/kg |
|                                                                  | Arrière gauche          | 179.3 Wh/kg |
|                                                                  | Avant droite            | 178.9 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)  | 182.5 Wh/kg             |             |

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les

repères des zones de cuisson correspondantes.

**10.2 Économie d'énergie**

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

### 10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt » | 0.3 W |
|---------------------------------------------------|-------|

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 2 min |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**





