



MARQUE : **ELECTROLUX**
REFERENCE : **ETi955**
CODiC : **4117760**



NOTICE





INDUCTION HOB

MODEL: ETI955




INSTRUCTION MANUAL

(EN)	Operating instructions	1	(NL)	Handleiding	24
(FR)	Instructions d'utilisation.....	12			

说明书技术要求				
选择项打 <input checked="" type="checkbox"/>				
编 码				制作 刘春花
工厂型号/客户型号	ETI955			
客户名称	ELUX			
环 保	<input checked="" type="checkbox"/> 环保	<input type="checkbox"/> 不环保		
印刷颜色	<input type="checkbox"/> 单色	<input checked="" type="checkbox"/> 双色	<input type="checkbox"/> 三色	<input type="checkbox"/> 四色
专 色	<input checked="" type="checkbox"/> 无	<input type="checkbox"/> 有 (<input type="checkbox"/> 1个	<input type="checkbox"/> 2个
尺寸规格 (单位: mm)	145X210mm			
钉装或胶装	<input type="checkbox"/> 钉装	<input type="checkbox"/> 胶装		
材 质	100克双胶			
其他要求				
变更记录	A0:20160130			

ATTENTION

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 21 à la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
- La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le réchaud, car ils peuvent devenir chauds.
-  Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

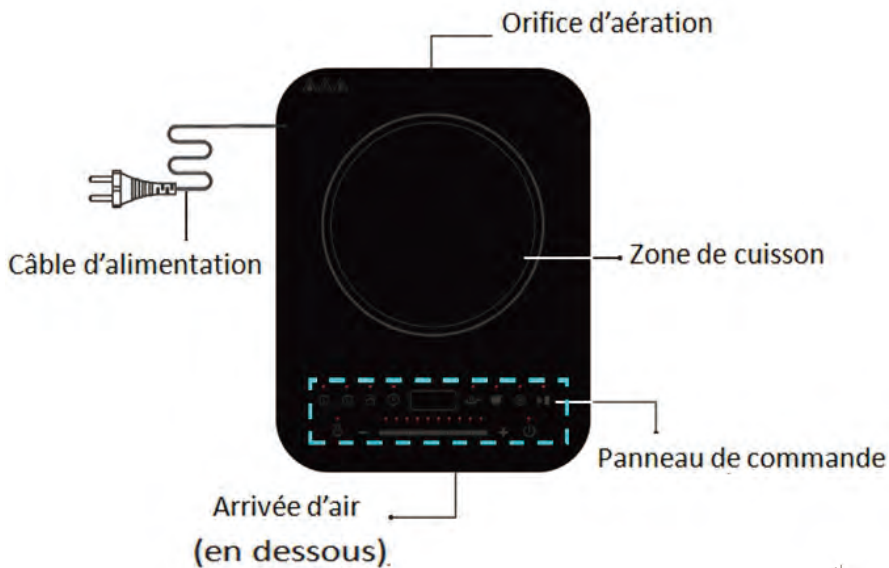


MISES EN GARDE IMPORTANTES

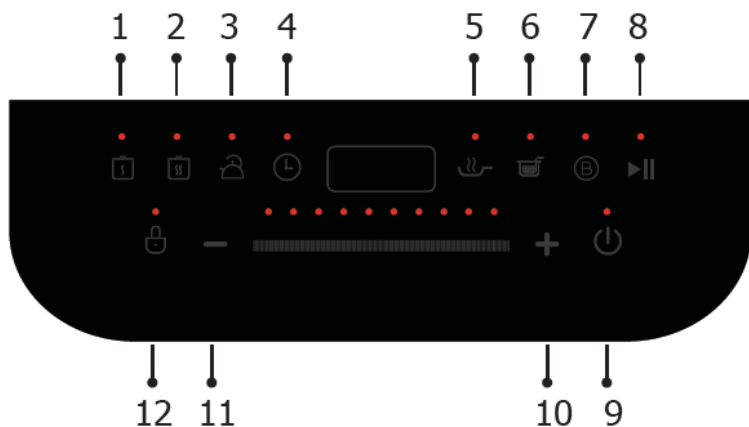
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser cette plaque de cuisson.
- Aucun produit ou matériau combustible ne doit être posé sur la plaque sous quelque prétexte que ce soit.
- La plaque n'est pas conçue pour être utilisée en plein air.
- N'utilisez en aucun cas cette plaque pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez jamais d'objets métalliques sur la plaque : ils pourraient rapidement devenir brûlants.
- Éteignez et débranchez la plaque après usage, avant de la nettoyer et avant de la laisser sans surveillance. Laissez la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme plan de travail ou comme espace de rangement.

- Aucun objet ou ustensile autre que les ustensiles de cuisine adéquats ne doit être laissé sur l'appareil.
- Ne montez pas sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas des ustensiles dont les bords sont irréguliers, et ne traînez pas les ustensiles sur la surface en vitrocéramique: vous risqueriez de la rayer.
- Ne nettoyez pas la plaque avec un produit abrasif.
- N'essayez en aucun cas de cuire des aliments dans des récipients hermétiquement fermés (boîte de conserve, pot à café, produits comprimés) : ceux-ci risqueraient d'éclater à cause de la dilatation thermique.
- Pour des raisons de sécurité, aucun objet étranger (fils de fer etc.) ne doit être inséré dans les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air car celles-ci ne doivent pas être bloquées.
- Consultez votre médecin si vous avez un pacemaker. N'utilisez pas l'appareil avant de vous être assuré qu'il n'allait pas affecter votre pacemaker.
- Évitez de surcharger la plaque. Vous risqueriez d'endommager le revêtement en plastique et la plaque elle-même.
- Pour des raisons de sécurité, évitez impérativement d'intercaler des matériaux non adéquats entre la plaque et l'ustensile (papier, papier d'aluminium, tissu etc.).
- Cette plaque à induction doit toujours être placée à l'horizontale. Prévoyez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés et l'arrière de la plaque et les murs environnants.
- Évitez d'utiliser la plaque à induction dans un espace exigü. Ne recouvrez pas les ouvertures d'aération : la chaleur de l'appareil ne pourrait plus s'échapper.
- N'utilisez pas cette plaque à induction en la posant sur un tapis, sur une nappe ou sur du papier fin: cela pourrait bloquer les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air et l'appareil risquerait de surchauffer.
- Cette plaque à induction doit rester propre pendant et après chaque utilisation. Protégez votre plaque à induction des insectes, de la poussière de l'humidité. Les cafards et autres insectes peuvent provoquer un court-circuit des composants électriques s'ils s'introduisent à l'intérieur de la plaque. Si vous avez l'intention de laisser l'appareil inutilisé pendant longtemps, nettoyez-le et rangez-le dans un sac plastique.
- La zone de cuisson utilisée reste brûlante même une fois l'ustensile enlevé. Ne la touchez pas; vous risqueriez de vous brûler.











DESCRIPTION DU PRODUIT



Panneau de commande



Boutons tactiles

- | | |
|---|---|
| 1.  Fonction de maintien au chaud | 7.  Booster |
| 2.  Fonction mijotage | 8.  Départ/pause |
| 3.  Fonction ébullition | 9.  Marche/veille |
| 4.  Réglage de temps de cuisson
(minuterie) | 10. + Augmenter la puissance |
| 5.  Fonction poêlée | 11. - Diminuer la puissance |
| 6.  Fonction friture | 12.  Verrouillage enfant |

UTILISATION

Qualité des ustensiles

Matériaux compatibles: acier, acier émaillé, fonte, inox ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

Matériaux non compatibles: aluminium et inox sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants des ustensiles indiquent si leurs produits sont compatibles avec les appareils à induction.

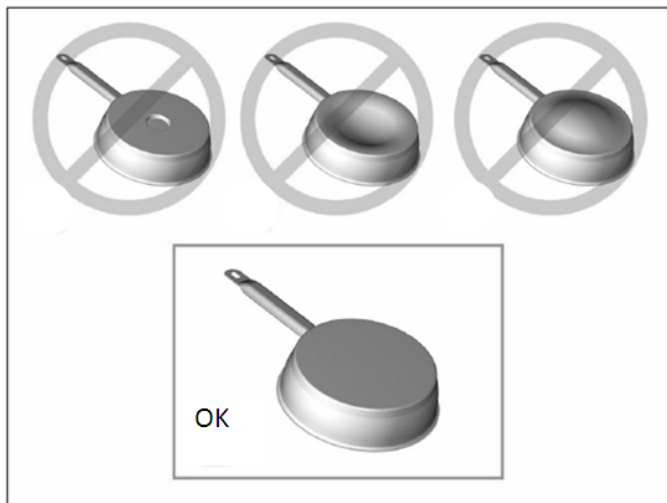
Pour vérifier si un ustensile est compatible:

- Versez un peu d'eau dans un ustensile, que vous placerez sur la zone de cuisson, puis réglez la zone de cuisson sur la puissance maximale (10). Cette eau doit commencer à

chauffer au bout de quelques secondes.

- Le fond de l'ustensile doit être aimanté.

Certains ustensiles peuvent émettre un léger bruit lorsqu'ils sont placés sur une plaque à induction. Ce bruit ne signifie aucunement que l'appareil est défectueux et n'a aucune influence sur le processus de cuisson.



Dimensions des ustensiles

Le diamètre des ustensiles doit, dans la mesure du possible, être adapté à celui de la zone de cuisson.

Afin que la plaque fonctionne au mieux de ses capacités, placez toujours l'ustensile bien au centre.

Remarque: Tous les tests et procédures d'authentification de ce produit sont basés sur les ustensiles de cuisine en inox 430 (avec un diamètre de base de 180 ± 10 mm). Tout autre ustensile ne peut pas garantir un résultat optimal avec l'appareil.

Utilisation du panneau de commande

- Les boutons sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une quelconque pression.
- Touchez les boutons avec la pulpe des doigts, pas avec le bout.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- Les boutons doivent toujours rester propres et secs; aucun objet (ex: chiffon, ustensile) ne doit les recouvrir. Même un film d'eau suffit à rendre les boutons très difficiles à actionner.




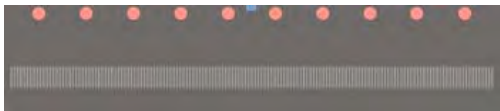
Cuisson à induction

Cette plaque à induction peut fonctionner soit en mode de contrôle de température, soit en mode de contrôle de fonction.

1. Placez la plaque sur une surface plane et sèche.
2. Branchez la plaque.
 - Un signal sonore retentit et l'écran affiche "L", indiquant que la plaque est maintenant en mode veille.
3. Mettez les aliments dans une poêle/casserole et positionnez celle-ci au centre du cercle dessiné sur la plaque.


REMARQUE : Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur la plaque avant d'allumer l'appareil.

4. Appuyez sur .
 - Le témoin marche/veille clignote.
 - Si vous n'appuyez sur aucun bouton de fonction pendant environ 10 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.
5. Réglez le niveau de puissance de 1 à 10 à l'aide des touches +/-.
 - L'appareil commence à chauffer.
 - Vous pouvez également régler la puissance en faisant glisser votre doigt sur le sélecteur.
 - Le niveau de puissance actuellement sélectionné est indiqué par le(s) témoin(s) lumineux allumé(s) au-dessus du sélecteur.





- Si aucun ustensile adéquat n'est posé sur la zone de cuisson, la plaque à induction s'éteint automatiquement au bout d'environ 60 secondes.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

6. Une fois la cuisson terminée, éteignez la plaque en appuyant sur  puis débranchez-la.
 - La lettre "H" clignote à l'écran pour vous rappeler que la surface est toujours brûlante.



Utilisation des différentes fonctions

Pause

- La fonction pause sert à interrompre momentanément la cuisson.
- Quand vous avez besoin d'interrompre l'appareil en cours de cuisson, appuyez sur . Le témoin lumineux Départ/pause s'allume. Quand la plaque à induction est sur pause, appuyez de nouveau sur  ou sélectionnez n'importe quelle fonction pour terminer la pause et reprendre la cuisson normale.
- Quand elle est sur pause, la plaque à induction ne chauffe pas. La durée de pause par défaut


est de 10 minutes. Si la fonction de pause n'est pas annulée au bout de 10 minutes, une alarme retentit. L'alarme dure quelques secondes, puis l'appareil s'éteint automatiquement.

Minuterie

- Appuyez sur .
 - Le témoin de minuterie s'allume. 
 - Les chiffres "0:00" clignotent à l'écran.
- Pendant que les chiffres clignotent, réglez le temps de cuisson de 1 minute (0:01) à 3 heures (3:00) par pressions répétées sur les touches + /-.
 - Gardez les touches + / – enfoncées pour accélérer le réglage en défilant par paliers de 10.
- Une fois la minuterie réglée, la durée programmée clignote à l'écran pendant quelques secondes, puis arrête de clignoter.
- Une fois la durée programmée écoulee, la plaque s'éteint automatiquement.





ATTENTION: La surface de la plaque reste brûlante après la cuisson. NE PAS TOUCHER



Pour annuler la fonction de minuterie, appuyez sur  ; le témoin de minuterie s'éteint.

Maintien au chaud



Cette fonction est idéale pour les plats ayant besoin d'être gardés au chaud à une température peu élevée.

Appuyez sur . Le témoin de maintien au chaud s'allume. 
L'appareil se mettra automatiquement sur le niveau de puissance le plus bas, et s'arrêtera au bout d'environ 120 minutes.


Mijotage

Appuyez sur . Le témoin de mijotage s'allume. 
Le réglage de puissance par défaut est 2.

Poêlée

Appuyez sur . Le témoin de poêlée s'allume. 
Le réglage de puissance par défaut est 6.

Friture

Appuyez sur . Le témoin de friture s'allume.
Le réglage de puissance par défaut est 10.



Ébullition

Cette fonction sert à porter l'eau à ébullition.

Appuyez sur . Le témoin d'ébullition s'allume.

Le réglage de puissance par défaut est 10. Au bout d'environ 7 minutes, l'appareil se met sur le niveau de puissance 8.

La durée d'ébullition par défaut est de 15 minutes.

Remarque: Pour faire bouillir de l'eau, il est conseillé de remplir l'ustensile à 30-80% de sa capacité.




Booster

Appuyez sur . Le témoin de booster s'allume.


L'appareil démarre au niveau maximum (10).


Le Booster fonctionnera pendant environ 5 minutes puis la plaque reviendra au réglage de puissance sélectionné précédemment.


Pour annuler cette fonction, appuyez de nouveau sur . L'appareil se remet au niveau de puissance d'origine. Le témoin de booster s'éteint.



Verrouillage enfant

Pour verrouiller les boutons de l'appareil en cours de cuisson, appuyez sur . Le témoin de verrouillage s'allume.

L'écran indique "Loc". Maintenant, seul le bouton  peut être actionné pour éteindre la plaque.

Pour déverrouiller les boutons pendant la cuisson, appuyez sur  pendant environ 3 secondes. Le témoin de verrouillage s'éteint.



Protection de sécurité

Protection anti surchauffe

La plaque à induction s'arrête automatiquement quand la température interne est trop élevée.

Protection contre la surintensité ou les anomalies de tension

Si la tension est anormale ou si l'intensité change brusquement, la plaque à induction s'arrête. Une fois le problème résolu, la plaque à induction se remet en marche normalement.

Système de détection d'ustensile

Si l'ustensile est ôté de la plaque en cours de cuisson, l'appareil s'arrête et émet un signal sonore. Au bout d'environ 1 minute, l'appareil se remet automatiquement en mode veille.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne le mettez jamais dans l'eau.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.
- Séchez bien l'appareil après nettoyage.
- Au bout d'une certaine durée d'utilisation de la plaque à induction, les ouvertures d'arrivée et de sortie d'air sont progressivement obstruées par la poussière et les saletés ; enlevez-les avec un chiffon mou et sec.
- Pour les taches d'huile sur la plaque, utilisez un chiffon mou légèrement imbibé d'eau et de dentifrice ou de détergent doux. Puis utilisez un chiffon mou et humide pour frotter jusqu'à enlever complètement les taches.

Attention :

Les accessoires métalliques portés aux doigts ou aux poignets peuvent causer des brûlures, car le champ électromagnétique émis par la plaque de cuisson chauffe tous les **métaux** à proximité de la zone de cuisson !

DÉPANNAGE

Problème		Cause possible et solution
Une fois l'appareil allumé, l'écran et les témoins ne s'illuminent pas.		Assurez-vous que l'appareil est branché correctement. Assurez-vous que le câble et la prise ne sont pas endommagés.
Le témoin est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas.		Assurez-vous que l'ustensile convient. Pour toutes les autres causes, confiez la réparation à un réparateur qualifié.
L'appareil arrête brusquement de chauffer.		<ul style="list-style-type: none"> • Les entrées d'air ou les ouvertures d'aération sont peut-être obstruées. • Le temps de cuisson est peut-être écoulé. • Le système de protection s'est peut-être activé. Veuillez vous référer aux codes d'erreur ci-dessous.
Codes d'erreur	E3 E6	La température interne de la plaque à induction est trop élevée. Une fois la température redescendue, appuyez sur  ; l'appareil recommence à chauffer normalement.

E7 E8	Une fois la tension normale rétablie, l'appareil se remet à chauffer automatiquement.
E1 E2 E4 E5 EB	Demandez l'aide du service après-vente.

DONNÉES TECHNIQUES

La fiche technique ci-dessous est celle d'une plaque à induction domestique conforme à la réglementation européenne

N° 66/2014.

Identifiant de modèle	ETI955
Type de produit	Plaque à induction
Nombre de plaques/zones de cuisson	1
Technique de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	1 zone de cuisson à induction
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø21 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique})	209,5 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC _{plaque électrique})	209,5 Wh/kg

Il est conseillé de choisir le niveau de puissance 2 pour obtenir une efficacité énergétique maximale.

Remarque:

Consommation d'énergie maximale <210 Wh/kg d'après la réglementation européenne n° 66/2014.

Depuis	EC _{plaque électrique} (Wh/kg)	Niveau I atteint depuis le 20 fév. 2015
20 fév. 2015	<210	
20 fév. 2017	<200	
20 fév. 2019	<195	
Informations produit requises (depuis le 20 février 2015)		

La méthode de test utilisée est conforme aux exigences de la norme EN60350-2:2013.

Marque	Electrolux
Référence	ETI955
Catégorie	Plaque à induction à 1 zone de cuisson
Tension/fréquence V / Hz	220-240V~, 50/60Hz

Puissance nominale totale (W)	2000W
Dimensions du produit (mm)(LxlxH)	380×296×60 mm
Poids net du produit (kg)	2,8kg
Pays de fabrication	RPC

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

ELECTROLUX 06 / 01 / 2016