



FR Table de cuisson
IT Piano cottura

Notice d'utilisation 2
Istruzioni per l'uso 29

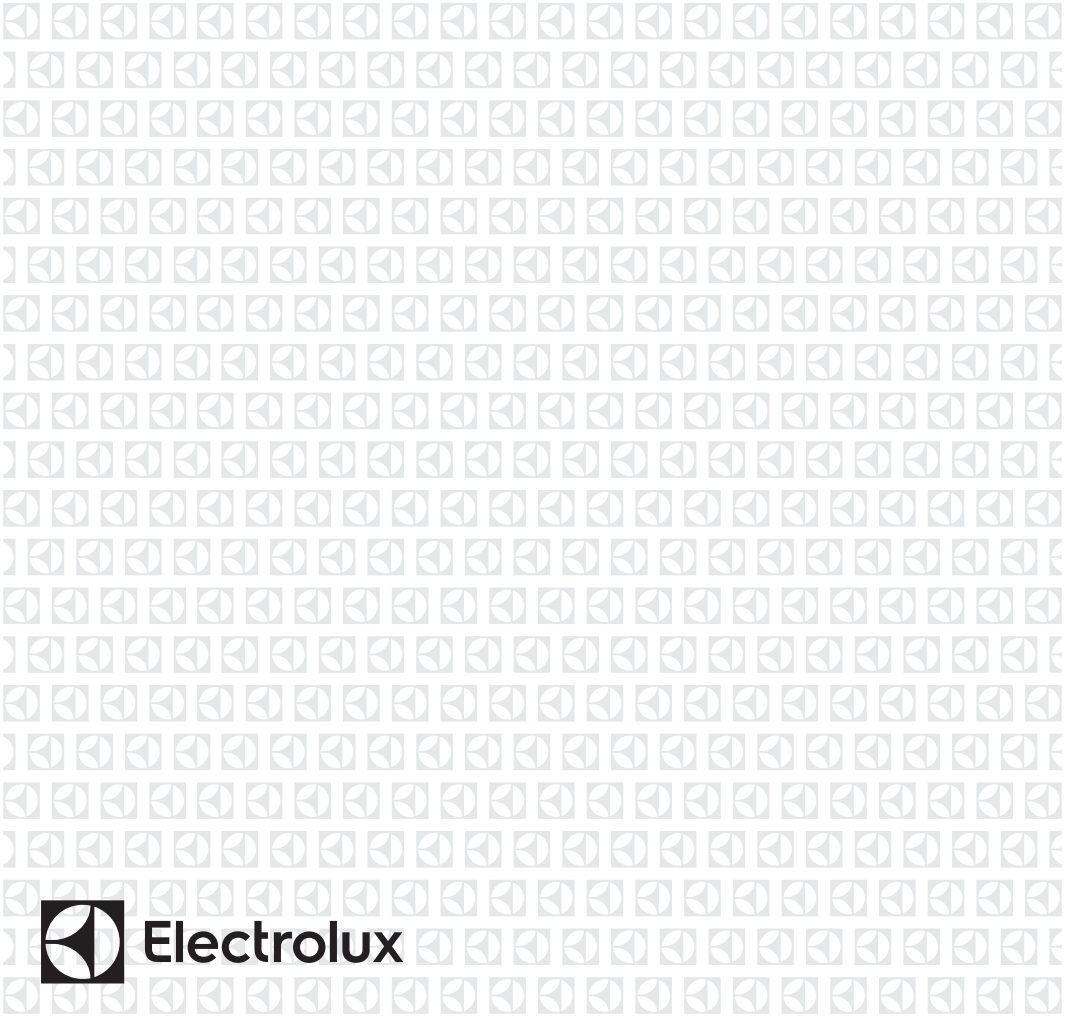


TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
5. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE.....	13
6. CONSEILS.....	16
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	18
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	19
9. INSTALLATION.....	22
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	26
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	26
12. GARANTIE.....	27

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.
Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne

pourra être tenu pour 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.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil 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 (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont 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.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent

être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **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.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez 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, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **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.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau

peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- 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 des prises électriques situées à proximité.

- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des 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 présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- 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 de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

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

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.6 Mise au rebut



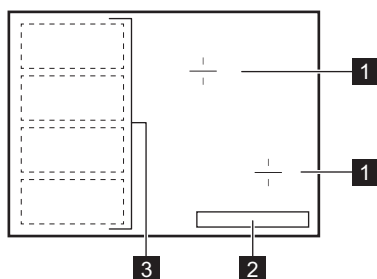
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

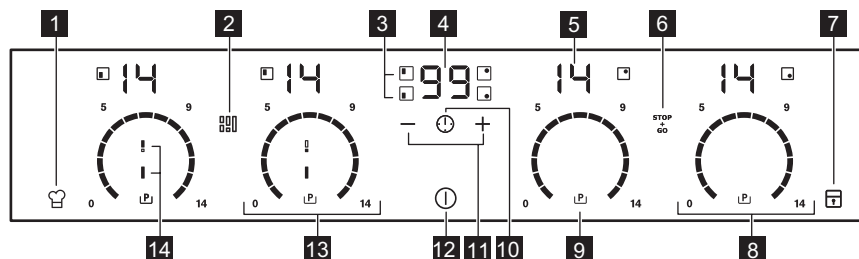
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande
- 3 Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections

3.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensi- tive	Fonction	Commentaire
1	PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
2	FlexiBridge	Pour parcourir les trois modes de la fonction.
3 -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
4 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
7	Verrou. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
8 -	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
9	PowerBoost	Pour activer et désactiver la fonction.
10	-	Pour choisir la zone de cuisson.
11	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
12	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
13 -	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson d'une zone de cuisson à induction flexible.
14 -	Voyants du mode Flexi-Bridge	Pour indiquer quel mode FlexiBridge est actif.

3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Écran d'affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
-	La zone de cuisson est activée.
	STOP+GO est activée.
	Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	PowerBoost est activée.
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Verrou. /Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activée.
/ /	PowerSlide est activée.

3.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux)



AVERTISSEMENT!

/ / La chaleur résiduelle peut être source de brûlures. Le voyant indique le niveau de chaleur résiduelle. Lorsque la table de cuisson est chaude et le voyant de chaleur résiduelle allumé, le flexibridge et les lignes transversales sur la surface de cuisson s'allument.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Activation et désactivation

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

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

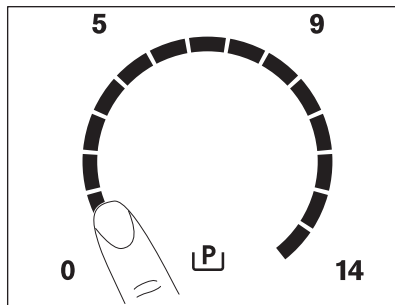
Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 , 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

4.3 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.



4.4 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur  ( s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 5 secondes,  s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone

de cuisson : appuyez sur . 
s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.6 Minuteur**Minuteur dégressif**

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

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 de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

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 lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.

L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie indépendante

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

Pour activer la fonction :

appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

4.7 STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Pour activer la fonction : appuyez sur .  s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.8 Verrou.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

4.9 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  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 éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

4.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes ;  ou  s'allume. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

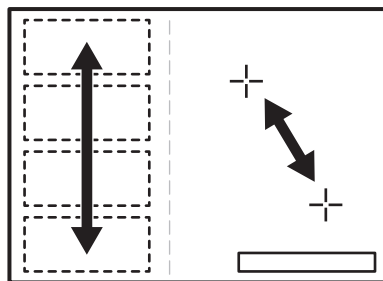
Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie indépendante se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

4.11 Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.

- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



5. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE



AVERTISSEMENT!

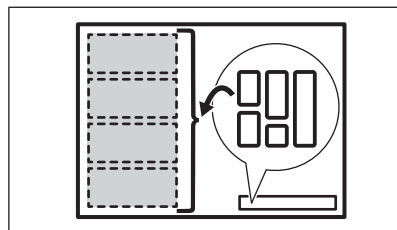
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Fonction FlexiBridge

La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Les contours des zones fonctionnant ensemble avec ce mode s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes. Choisissez la combinaison de sections en sélectionnant le mode le plus adapté à la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Standard (s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson), Big Bridge et Max Bridge.



Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.



Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de cuisson revient à 0.

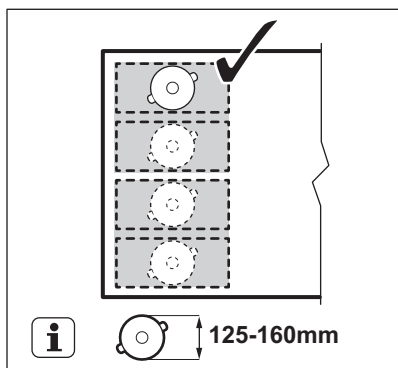
Diamètre et position de l'ustensile

Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

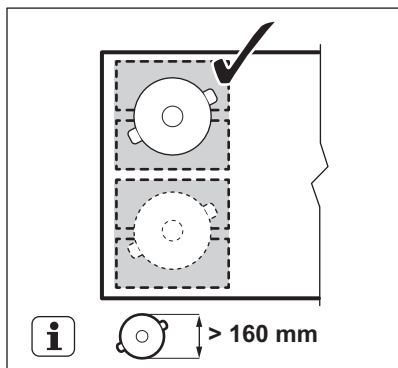
Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au centre sur une seule section.

Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez la touche sensitive : .

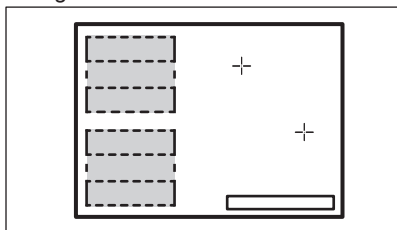


Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.

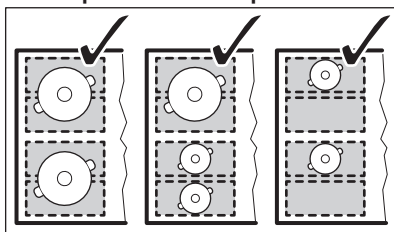


5.2 Mode standard FlexiBridge

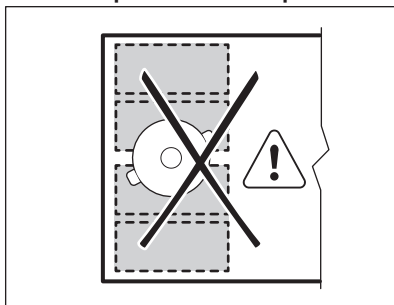
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Les contours des zones fonctionnant ensemble avec ce mode s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone. Utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.



Bonne position du récipient :

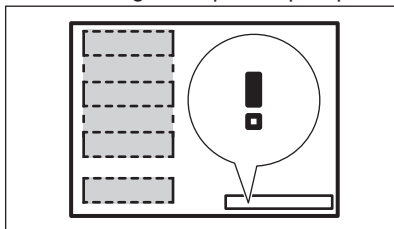


Mauvaise position du récipient :



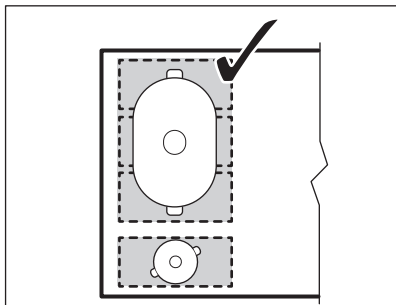
5.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur [] jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant à s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La seule section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson séparément pour chaque zone. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche. Utilisez le bandeau de sélection de droite pour la plus grande zone, et le bandeau de sélection de gauche pour la plus petite.

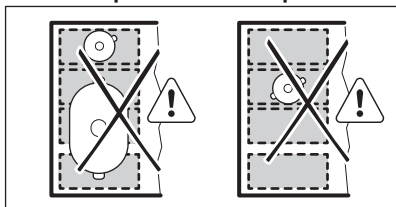


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, l'affichage indique **F** et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

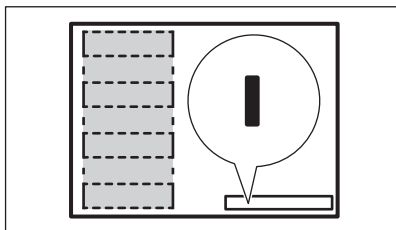


Mauvaise position du récipient :



5.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

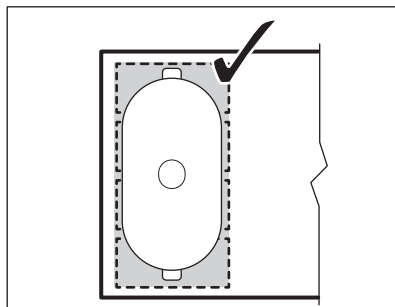
Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant **I** s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez un des deux bandeaux de sélection de gauche.



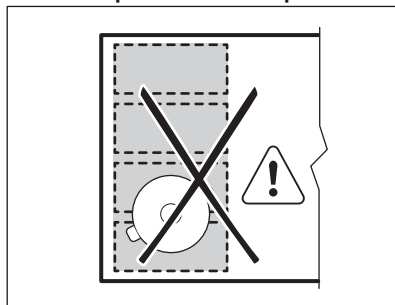
Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient

plus petit que les trois sections, l'affichage indique **F** et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



Mauvaise position du récipient :



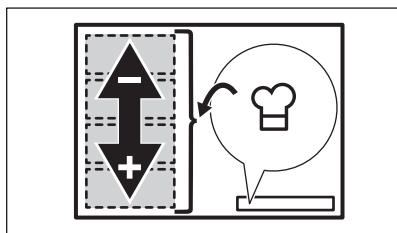
5.5 Fonction PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. Avec ce mode, les contours des zones s'éclairent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Vous pouvez placer l'ustensile à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.

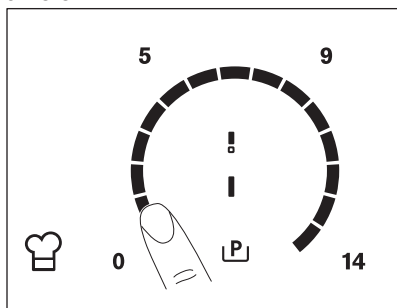


N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.



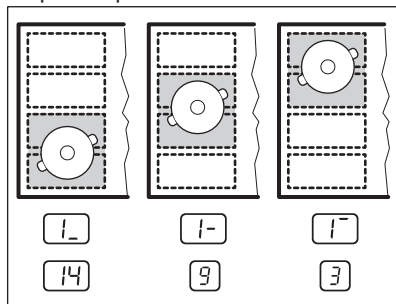
Informations générales :

- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection arrière gauche indique la position de l'ustensile sur la zone de cuisson à induction. Avant [1-], milieu [1-], arrière [1-].



- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson. **Pour changer le niveau de cuisson, utilisez le bandeau de sélection avant gauche.**
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de

cuisson sont [14] pour la position avant, [9] pour la position du milieu et [3] pour la position arrière.



Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez correctement le récipient sur la zone de cuisson. Appuyez sur . Le voyant situé au-dessus du symbole s'allume. Si vous ne placez pas l'ustensile sur la zone de cuisson, [F] s'allume et, au bout de 2 minutes, la zone de cuisson à induction flexible est réglée sur [0].

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ou réglez le niveau de cuisson sur [0]. Le voyant situé au-dessus du symbole s'éteint.

6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



6.1 Ustensiles de cuisson

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

- i** Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

- i** L'impression de la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant le récipient. Vous pouvez nettoyer cette zone normalement.

- i** Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

- i** Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

6.3 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.4 Exemples de cuisson

La corrélation entre le réglage de la chaleur d'une zone et sa consommation de puissance n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le réglage de la chaleur, il n'est pas proportionnel à l'augmentation de la consommation de puissance. Cela signifie qu'une zone de cuisson à moyenne température utilise moins de la moitié de sa puissance.

- i** Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à mi-cuisson.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost is activated.		

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait 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.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** :
 - traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'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 humide.

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée 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. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause probable	Solution
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Remplacez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activés. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause probable	Solution
	Le diamètre du fond du récipient ne correspond pas à la fonction ou au mode de fonctionnement activés.	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
 s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrou. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
	FlexiBridge est activée. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement en cours, ou changez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	PowerSlide est activée. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible.	N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

Problème	Cause probable	Solution
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la 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.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface

en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra 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.

9. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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

9.2 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.

Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies de la norme NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

9.3 Câble d'alimentation

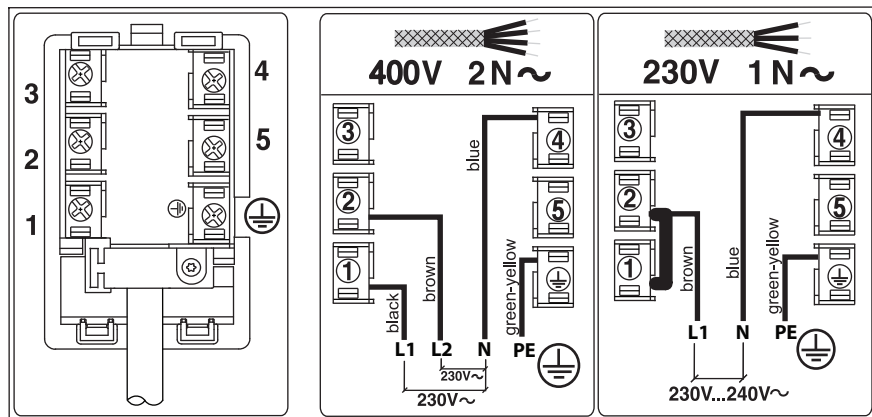
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température

minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

9.4 Branchement électrique

Installez la table de cuisson en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de

prise électrique, l'installation électrique domestique doit être pourvue d'un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire simultanée de l'alimentation secteur (conformément à la norme NIN SEV 1000).



9.5 Fixation du joint dans la rainure

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent s'adapter précisément aux coins des rainures.
4. Fixez les bandes sur les rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

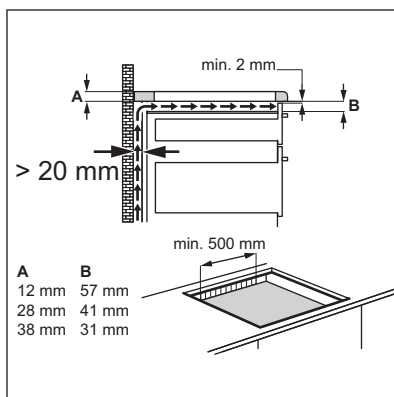
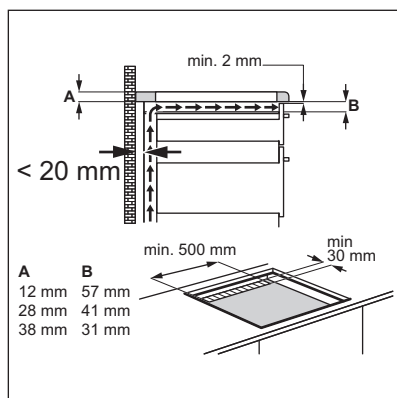
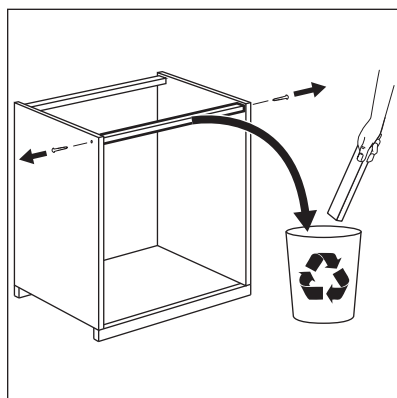
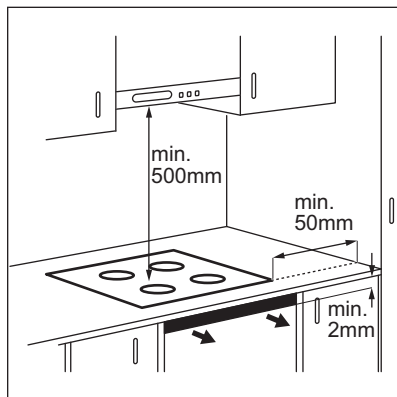
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infiltre pas sous la vitrocéramique.

- long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.
5. Fixez la surface vitrocéramique sur le plan de travail avec du silicone.

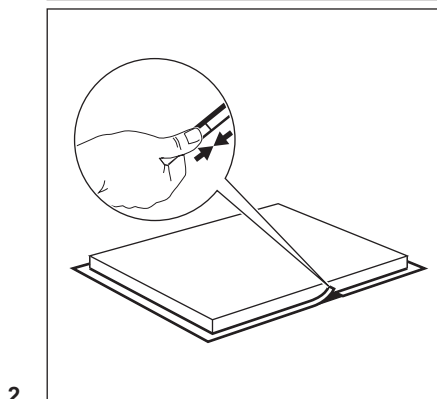
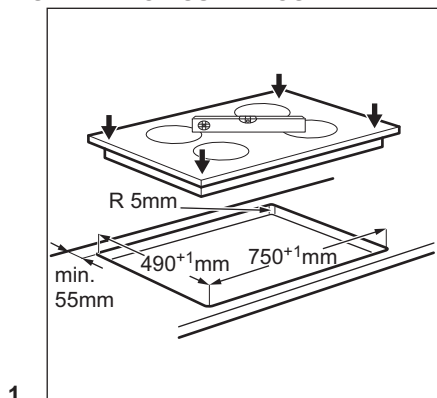
9.6 Installation du joint

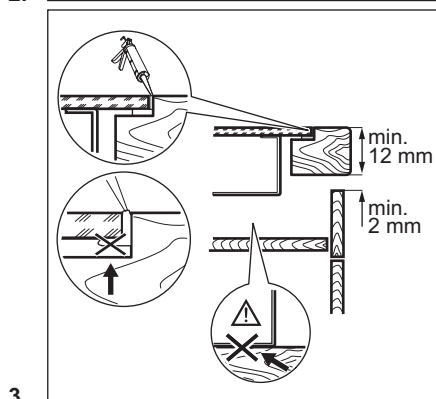
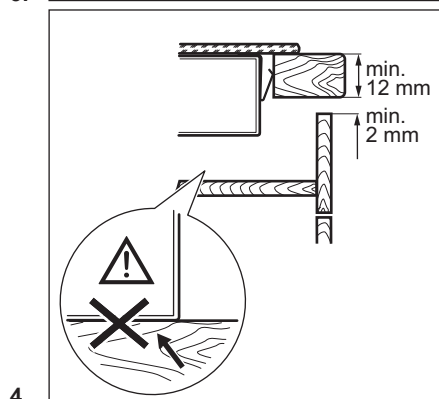
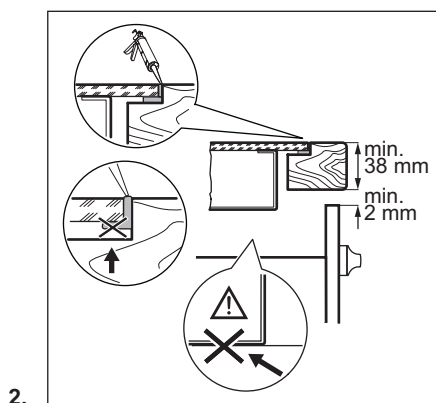
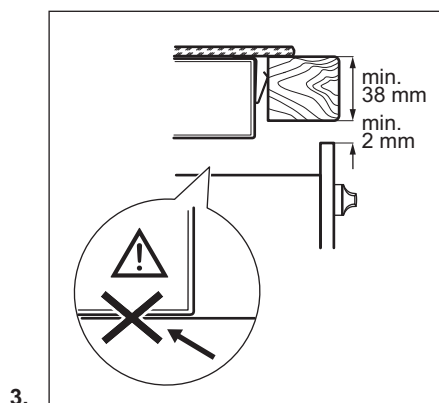
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le

9.7 Montage

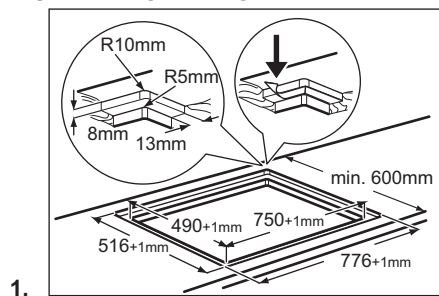


INSTALLATION SUPERPOSÉE

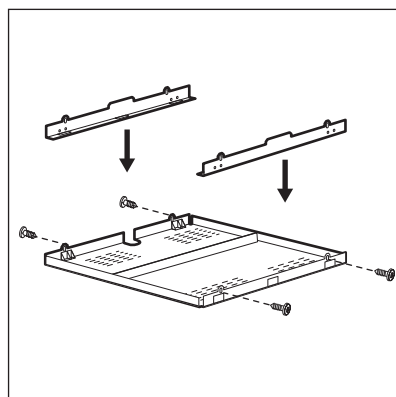




INSTALLATION INTÉGRÉE



9.8 Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement

sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle GK78TSIPO
Type 60 GBD CC AU
Induction 7.4 kW
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 622 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.4 kW


10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Power-Boost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Arrière centrale	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1800	2800	10	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	125 - 210 ¹⁾

¹⁾ Vous pouvez utiliser une poêle à rôtir avec les modes Big Bridge et Max Bridge. Pour connaître les dimensions des poêles, reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	GK78TSIPO
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson	2
Nombre de zones de cuisson	1

Technologie de chauffage		L'induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière centrale Avant droite	21,0 cm 18,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson	Gauche	L 41,8 cm l 24,8 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière centrale Avant droite	176,9 Wh / kg 181,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	184,7 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		182,5 Wh / kg

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

11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

12. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.
0848 848 111

Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.
044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

13. 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.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	30
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	32
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	35
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	37
5. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE.....	40
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	44
7. PULIZIA E CURA.....	46
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	46
9. INSTALLAZIONE.....	49
10. DATI TECNICI.....	53
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	54
12. GARANZIA.....	54

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non

toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto

superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.

- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Verificare di installare un pannello di separazione in compensato, nel materiale della struttura della cucina o in altro materiale non infiammabile sotto all'apparecchiatura al fine di evitare l'accesso dal basso.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.

- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Manutenzione e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei

materiali che compongono la superficie.

- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.6 Smaltimento



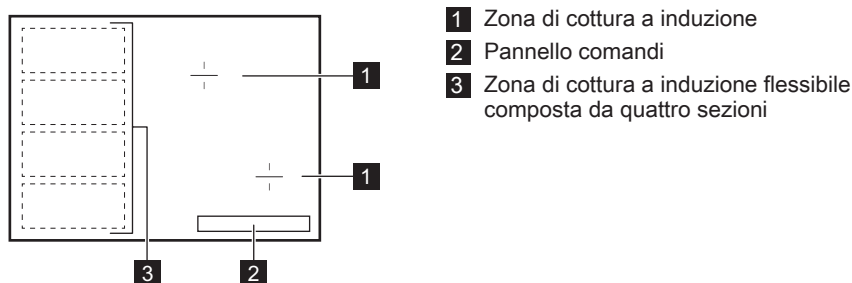
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

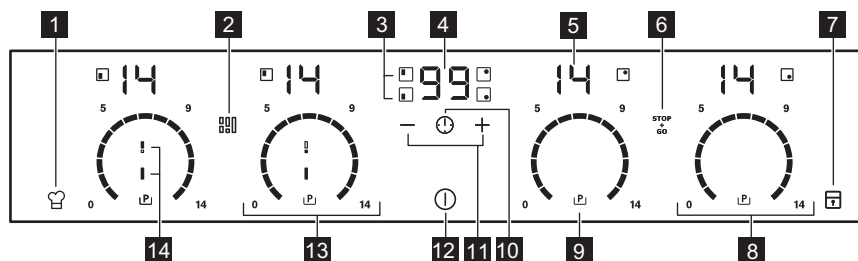
- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



3.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	 PowerSlide	Per attivare e disattivare la funzione.
2	 FlexiBridge	Per cambiare le tre modalità della funzione.
3	-	Spie del timer delle zone di cottura
4	-	Display timer
5	-	Display livello di potenza
6	 STOP+GO	Per attivare e disattivare la funzione.
7	 Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
8	-	Barra dei comandi

	Tasto sen- sore	Funzione	Commento
9		PowerBoost	Per attivare e disattivare la funzione.
10		-	Per selezionare la zona di cottura.
11		-	Per aumentare o ridurre il tempo.
12		ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
13	-	Barra dei comandi	Per impostare il livello di potenza della zona di cottura a induzione flessibile.
14	-	indicatori modalità Flexi-Bridge	Per mostrare quale modalità FlexiBridge è attiva.

3.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
-	La zona di cottura è in funzione.
	STOP+GO è attiva.
	Preriscaldamento automatico è attiva.
	PowerBoost è attiva.
+ numero	È presente un malfunzionamento.
/ /	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Blocco/Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	Spegnimento automatico è attiva.
/ /	PowerSlide è attiva.

3.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!

 Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo. Quando il piano cottura è caldo e viene visualizzato l'indicatore di calore residuo, flexibridge e delle righe oblique sul piano cottura si illuminano.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea. Il simbolo  si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il

livello di potenza. Dopo un tempo

prestabilito, si accende  e il piano di cottura si spegne.

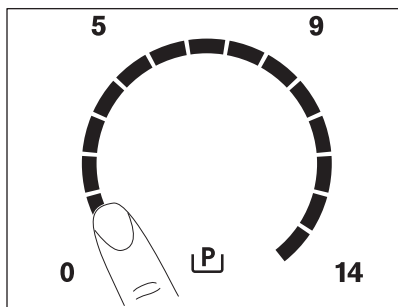
Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
 , 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ora

4.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



4.4 Preriscaldamento automatico

Attivare questa funzione per ottenere un'impostazione di calore desiderata in meno tempo. Quando è accesa, la zona funziona sull'impostazione più alta all'inizio e poi continua a cucinare con l'impostazione di calore desiderata.

 Per attivare la funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare  ( si accende). Selezionare immediatamente il livello di potenza desiderato. Dopo 5 secondi  si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

4.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

 Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare  ( si accende).

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

4.6 Timer

Timer del conto alla rovescia

Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente  finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione:

sfiorare il tasto  del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia più lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo:

selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con . Premere  o .

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con  e sfiorare . Il tempo restante esegue il conteggio fino a 00. L'indicatore della zona cottura si spegne.

 Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .

CountUp Timer (Timer)

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente  finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare  del timer.  si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da  ai minuti.

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:

selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con  e sfiorare  o . La spia della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza .

Per attivare la funzione: sfiorare .

Sfiorare il tasto  o  del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare .



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

4.7 STOP+GO

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Per attivare la funzione: sfiorare   si accende.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

4.8 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare   si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.



Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

4.9 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con   si accende. Sfiorare il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

4.10 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiare il tasto ① per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiare  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiare  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

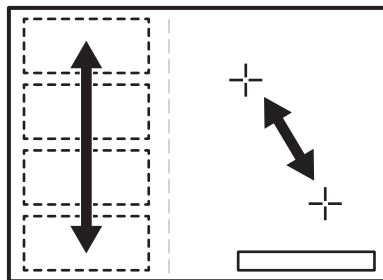
- si sfiora ①
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

4.11 Power Management

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di

fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.

- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3.700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3.700 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



5. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 funzione FlexiBridge

La zona di cottura a induzione flessibile si compone di quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. I lati delle zone che funzionano insieme si accendono, e sono collegati da corte linee illuminate. Viene scelta la combinazione delle sezioni scegliendo la modalità applicabile alle dimensioni dei tegami che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard (si attiva automaticamente quando viene attivato il

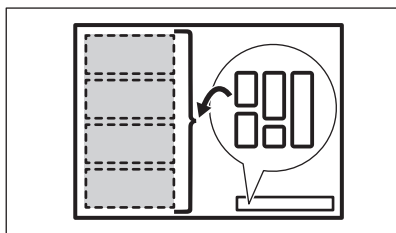
piano di cottura), Big Bridge e Max Bridge.



Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre di controllo di sinistra laterali.

Passaggio da una modalità all'altra

Per passare da una modalità all'altra, utilizzare il tasto sensore: .

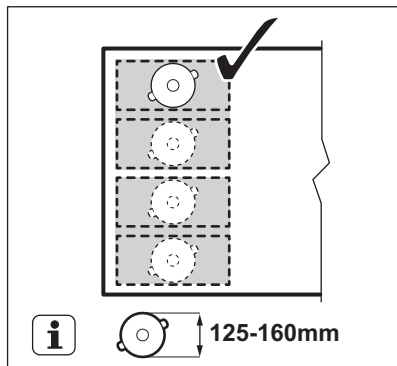


- i** Quando si passa da una modalità all'altra, il livello di potenza viene reimpostato su 0.

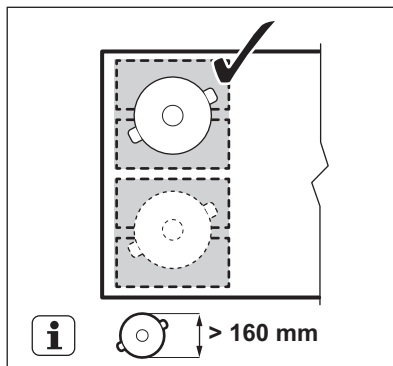
Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adeguata alla dimensione e alla forma delle pentole. Le pentole devono coprire la zona selezionata quanto più possibile. Posizionare le pentole al centro sulla zona selezionata!

Sistemare le pentole con il diametro del fondo inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione.

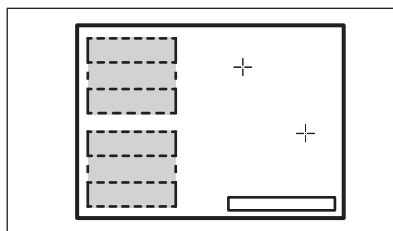


Sistemare le pentole con il diametro del fondo superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.

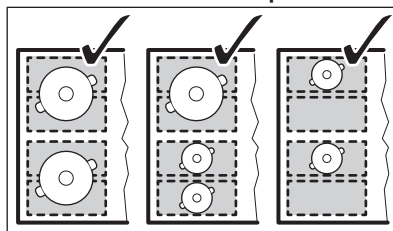


5.2 Modalità standard FlexiBridge

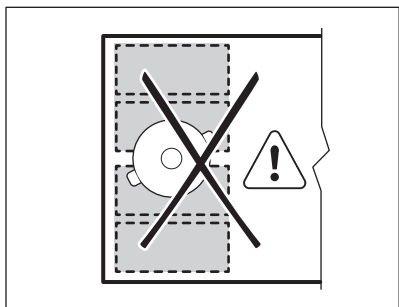
Questa modalità si attiva quando si attiva il piano di cottura. Questa collega le sezioni in due zone di cottura separate. I lati delle zone che operano insieme in questa modalità si illuminano, e sono collegati con righe illuminate più corte. Sarà possibile impostare la potenza per ogni zona separatamente. Utilizzare le due barre di controllo laterali sinistre.



Posizione corretta delle pentole:

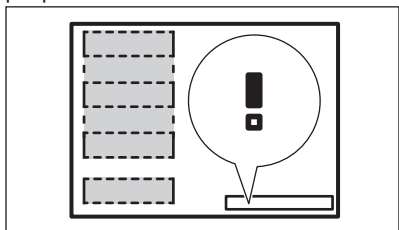


Posizione errata delle pentole:



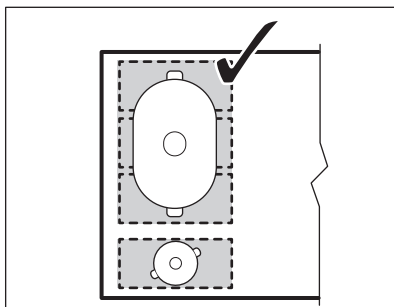
5.3 Modalità Big Bridge FlexiBridge

Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tre sezioni posteriori in una sola zona di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come zona di cottura distinta. È possibile impostare il livello di potenza per ciascuna zona separatamente. Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre di controllo sulla sinistra. Usare la barra di controllo destra per la zona più grande, e la barra di controllo sinistra per la zona più piccola.

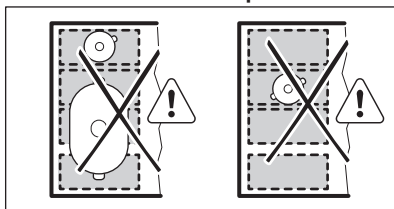


Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, il display mostra  e dopo 2 minuti la zona si spegne.

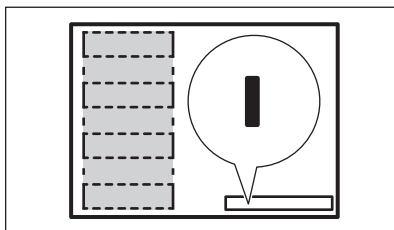


Posizione errata delle pentole:



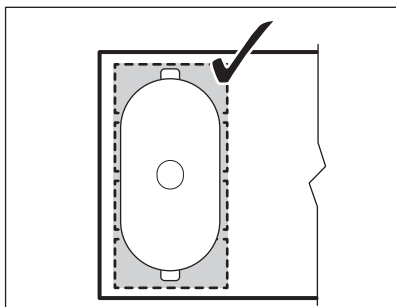
5.4 Modalità Max Bridge FlexiBridge

Per attivare la modalità premere  finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola zona di cottura. Per configurare l'impostazione di calore usare una delle due barre di controllo del lato sinistro.

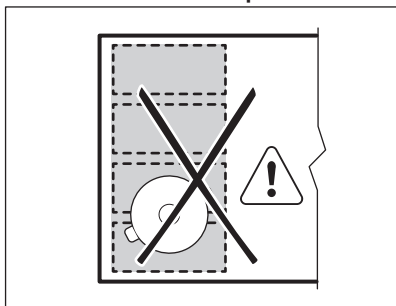


Posizione corretta delle pentole:

Per utilizzare questa modalità è necessario posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, il display mostra  e dopo 2 minuti la zona si spegne.



Posizione errata delle pentole:



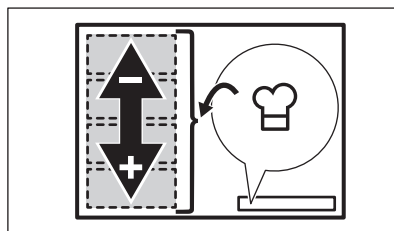
5.5 🍲 funzione PowerSlide

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. I lati delle aree in questa modalità si illuminano. Il piano cottura rileva la posizione dei tegami e regola la potenza corrispondente alla posizione. È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire, portare il tegame nella posizione centrale o posteriore.

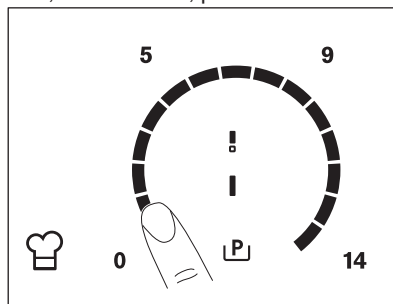


Utilizzare soltanto una pentola quando si utilizza la funzione.

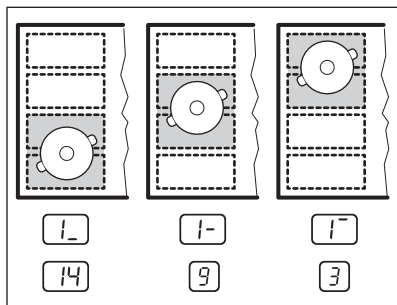


Informazioni generali:

- 160 mm è il diametro minimo del fondo delle pentole per questa funzione.
- Il display del livello di potenza per la barra di controllo posteriore sinistra indica la posizione della pentola sulla zona di cottura a induzione. Anteriore , centrale , posteriore .



- Il display del livello di potenza per la barra di controllo anteriore sinistra indica il livello di potenza. **Per modificare il livello di potenza utilizzare la barra di controllo anteriore sinistra.**
- Quando si attiva la funzione per la prima volta si ottiene il livello di potenza  per la posizione anteriore,  per la posizione centrale e  per la posizione posteriore.



È possibile modificare i livelli di potenza per ciascuna posizione separatamente. Il piano di cottura memorizza i livelli di potenza alla successiva attivazione della funzione.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura. Sforare . La spia sopra al simbolo si accende. Se non si posiziona la pentola sulla zona di cottura si accende e dopo 2 minuti la zona di cottura a induzione flessibile viene impostata su .

Disattivazione della funzione

Per disattivare la funzione sfiorare o impostare il livello di potenza su . La spia sopra al simbolo si spegne.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pentole



Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per un piano di cottura a induzione se:

- una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello spostamento delle pentole. La zona può essere pulita normalmente.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

6.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.

6.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La

differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

6.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
 - 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
3 - 5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.
7 - 9	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
7 - 9	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
12 - 13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
[P]	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.		

7. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, zucchero e

alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. Attenzione a evitare le ustioni.

Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno umido.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.

Problema	Causa possibile	Rimedio
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non impostare il livello di calore per 10 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	STOP+GO è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Preriscaldamento automatico non funziona.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.
Il livello di potenza cambia tra due livelli.	Power Management è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La zona di cottura a induzione flessibile non scalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Sistemare la pentola in modo adeguato sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione della pentola dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è adatto alla funzione attivata o alla modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Utilizzare una pentola con diametro inferiore a 160 mm su una singola sezione della zona di cottura a induzione flessibile. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
Compare  .	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare  .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare una pentola adatta. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	Le pentole non coprono il riquadro/la croce.	Fare in modo che la croce/il riquadro siano completamente coperti.

Problema	Causa possibile	Rimedio
	FlexiBridge è attiva. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Sistemare la pentola sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	PowerSlide è attiva. Due pentole sono state posizionate sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere il piano cottura e riaccendere dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgerti al Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Rivolgerti a un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.

Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

9. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di
serie

9.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

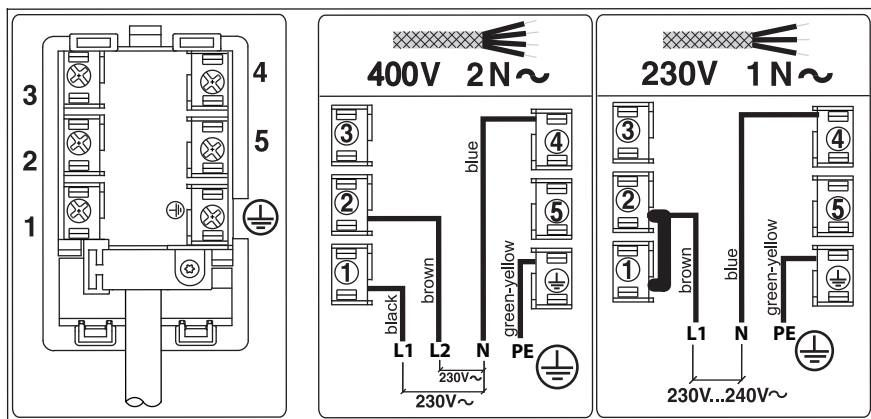
9.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.

- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90°C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

9.4 Collegamento elettrico

Installare il piano di cottura con un cavo di alimentazione con connettore. Se non c'è un cavo di alimentazione con connettore, nell'installazione domestica fissa deve essere previsto un dispositivo di separazione con un'apertura di contatto di minimo 3 mm, che separi contemporaneamente l'apparecchiatura e tutti i poli dalla rete, come previsto dalla norma NIN SEV 1000.



9.5 Applicazione del nastro adesivo sulla scanalatura

1. Pulire la scanalatura nel piano di lavoro.
2. Tagliare il nastro adesivo in dotazione in 4 strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Devono inserirsi perfettamente negli angoli delle scanalature.
4. Applicare le strisce sulle scanalature. Non allungare le strisce. Non

sovrapponete le estremità delle strisce l'una sull'altra.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non passi al di sotto del vetroceramica.

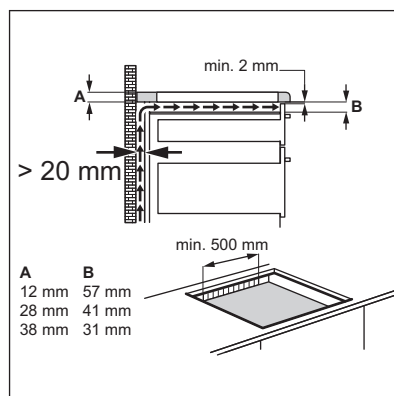
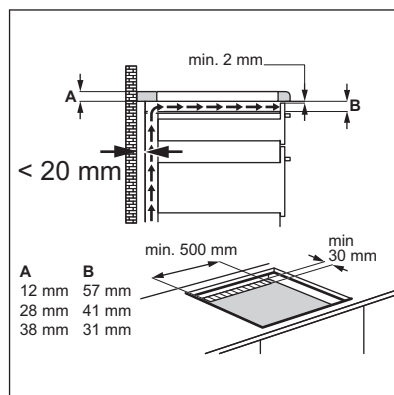
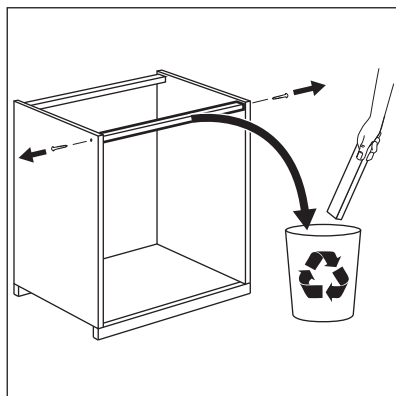
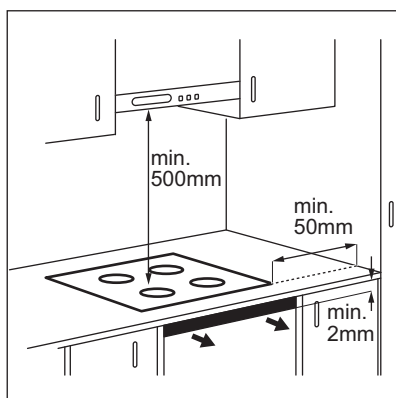
9.6 Posizionamento della guarnizione

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo

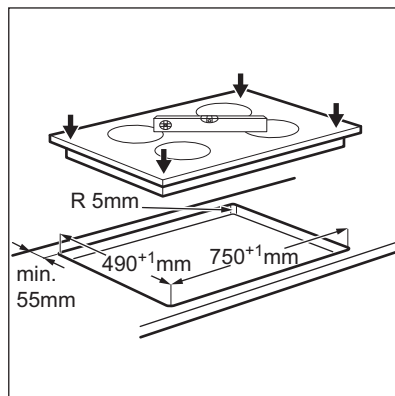
esterno del piano in vetroceramica.
Non tenderla eccessivamente.
Assicurarsi che le estremità del
nastro adesivo si trovino al centro di
un lato del piano di cottura.

3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.
5. Fissare il vetroceramica sul piano lavoro con silicone.

9.7 Montaggio

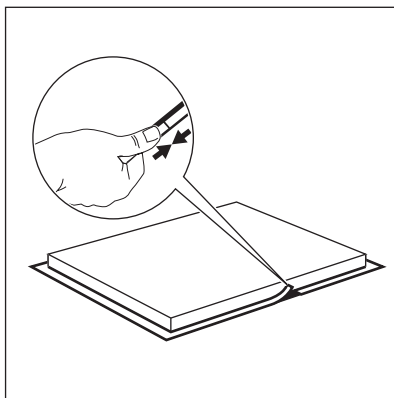


INSTALLAZIONE IN ALTO

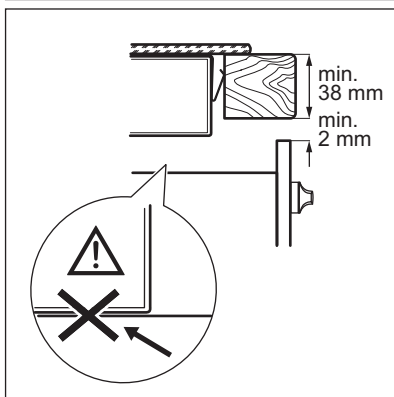


1.

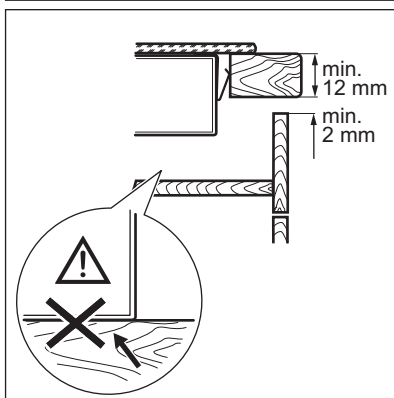
2.



3.

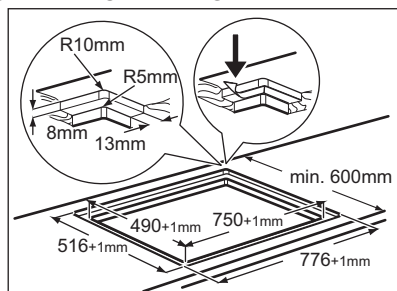


4.

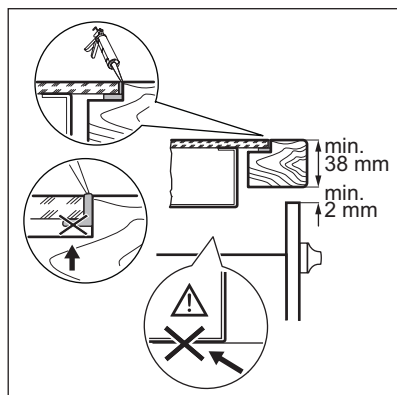


INSTALLAZIONE INTEGRATA

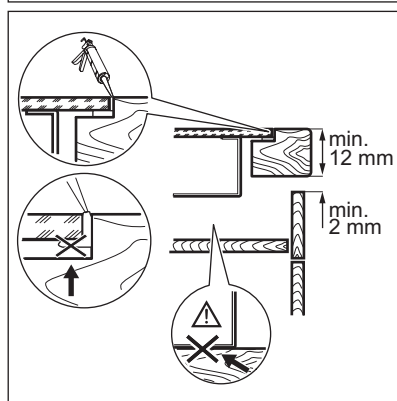
1.



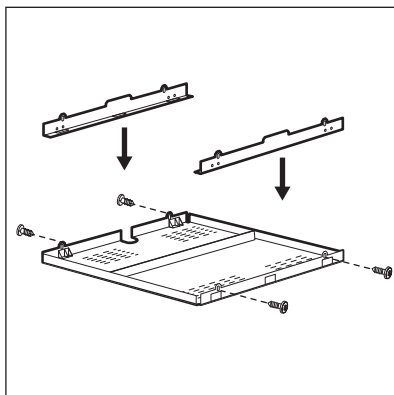
2.



3.



9.8 Protezione da sovratensioni



Se si utilizza una protezione da sovratensioni (accessorio aggiuntivo), lo spazio di ventilazione anteriore di 2 mm e il pavimento protettivo appena sotto al piano di cottura non sono necessari. La protezione da sovratensioni accessoria potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.



Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta dei dati

Modello GK78TSIPO
Tipo 60 GBD CC AU
Induzione 7.4 kW
Numero di serie.....
ELECTROLUX

PNC 949 596 622 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodotto in Germania
7.4 kW



10.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	1800	2800	10	145 - 180
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	125 - 210 ¹⁾

¹⁾ Sarà possibile usare teglia da arrosto per le modalità Big Bridge e Max Bridge. Per le dimensioni del tegame rimandiamo al capitolo Area di Cottura a Induzione Flessibile.

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

Identificativo modello		GK78TSIPO
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		2
Numero di aree di cottura		1
Tecnologia di calore		L'induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Posteriore centrale	21,0 cm
	Anteriore destra	18,0 cm
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Sinistra	L 41,8 cm P 24,8 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore centrale	176,9 Wh / kg
	Anteriore destra	181,8 Wh / kg
Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Sinistra	184,7 Wh / kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		182,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

11.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

12. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Zürcherstrasse 204E
9000 St. Gallen

Seetalstrasse 11
6020 Emmenbrücke

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.
0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel.
044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura,

del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867346589-A-502017

