



---

**DE** Induktions-Wok  
**FR** Wok à induction  
**IT** Wok a induzione

---

Benutzerinformation 2  
Notice d'utilisation 24  
Istruzioni per l'uso 46



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
5. TIPPS UND HINWEISE.....	12
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	14
7. FEHLERSUCHE.....	15
8. MONTAGE.....	18
9. TECHNISCHE DATEN.....	22
10. GARANTIE.....	22

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**






Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpölig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



**WARNING!**  
Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Legen Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



**WARNING!**  
Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

## 2.3 Verwendung



**WARNING!**  
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.6 Entsorgung

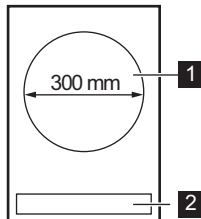


**WARNUNG!**  
Verletzungs-  
und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

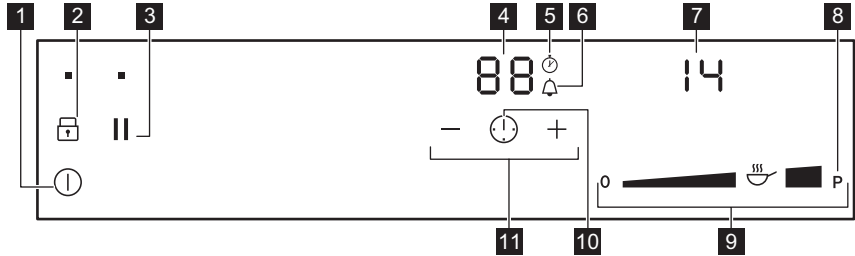
# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Kochfeldanordnung



- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld

## 3.2 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar	
1	⓪	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegeln / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3		Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	🕒	CountUp Timer	Anzeige, dass die Funktion eingeschaltet ist.
6	🔔	Kurzzeitmesser / Kurzzeitwecker	Anzeige, dass die Funktion eingeschaltet ist.
7	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
8	P	PowerBoost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
10	🕒	-	Auswählen der Uhrfunktion.
11	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.

## 3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
⏸	Pause ist aktiviert.
P	PowerBoost ist aktiviert.

Display	Beschreibung
+ Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/  /	OptiHeat Control (Restwärmanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Verriegeln/Kindersicherung ist aktiviert.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Abschaltautomatik ist aktiviert.

### 3.4 OptiHeat Control (Restwärmanzeige, 3-stufig)



#### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

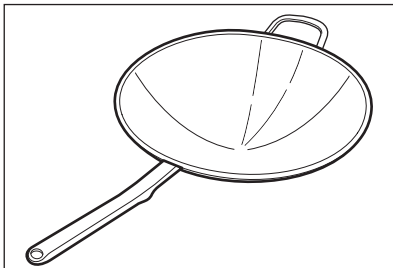
### 3.5 Zubehör

#### WOK-Pfanne P 6.0 (mitgeliefert)



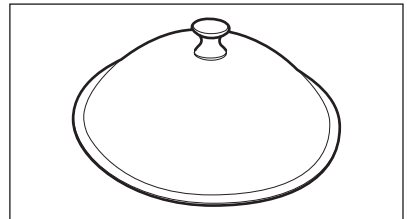
Verwenden Sie nur die mitgelieferte WOK-Pfanne.

390 mm, 6 Liter, 2 Griffe, Edelstahl.



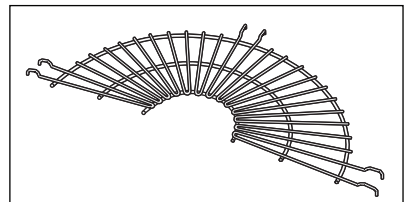
#### Pfannen-Glockendeckel DG39 (Sonderzubehör)

390 mm, Edelstahl.



#### Abtropfgitter A39 (Sonderzubehör)

390 mm, halbkreisförmig, Edelstahl.



## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!



Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 4.1 Ein- und Ausschalten


Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 4.2 Abschaltautomatik

**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

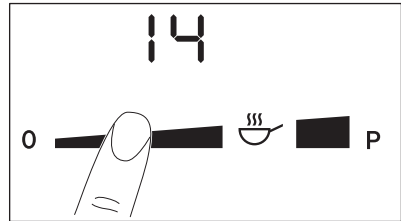
Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
 , 1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

### 4.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



### 4.4 Gebrauch des Woks

Platzieren Sie die Wok-Pfanne vorsichtig in die Cuvette. Schütteln Sie die Wok-Pfanne nicht, während sie in der Cuvette liegt.




### VORSICHT!


Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht auf der Oberfläche aufschlagen oder sie verkratzen. Andernfalls kann das Kochfeld beschädigt werden.

### 4.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

 Siehe Kapitel „Technische Daten“.

#### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie **P** .  leuchtet auf.


**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 4.6 Timer



### Kurzzeitmesser



Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.



Die Auswahl der Timerfunktion ist möglich, wenn die Kochzone eingeschaltet und die Kochstufe eingestellt ist.


**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird  angezeigt.

#### So wird die Restzeit angezeigt:


Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird. Das Display zeigt die Restzeit an.




**Ändern der Zeit:** Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird. Berühren Sie **+** oder **-**.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird. Berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt.



 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.





**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

 **CountUp Timer (Garzeitmesser)**  
Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.


**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie . Das Symbol  erlischt und  leuchtet auf.

#### So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:


Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt. Während der ersten Minute wird im Display die Zeit in Sekunden angezeigt. Nach der ersten Minute wird im Display die Zeit in Minuten angezeigt.


**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird. Berühren Sie **+**. Das Symbol  erlischt und  leuchtet auf.

**Zurücksetzen der Funktion:** Berühren Sie **-**. Die Zeit wird auf **00** heruntergezählt.


 Wenn zwei Funktionen gleichzeitig in Betrieb sind, zeigt das Display die Funktion CountUp Timer zuerst an.

### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzone nicht in Betrieb ist (die Kochstufenanzeige  anzeigt).

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie . Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .


 Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.


## 4.7 Pause


Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .



 erscheint. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet.


Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.

## 4.8 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.





**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.







Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.



## 4.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.


**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.






**Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:** Schalten Sie das



Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf.


Berühren Sie  4 Sekunden lang.


**Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 4.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  – der Signalton ist ausgeschaltet
  -  – der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

# 5. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Kochgeschirr



Verwenden Sie auf dem Kochfeld nur die Original-Wok-Pfanne mit rundem Boden.



### WARNUNG!

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein sicherer Betrieb nach EN60335 ist nur mit der mitgelieferten Wok-Pfanne gewährleistet.



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

### Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, kocht.
- Ein Magnet am Geschirrboden angezogen wird.

## 5.2 Betriebsgeräusche

### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

**Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.**

## 5.3 Energie sparen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 5.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 5.5 Kochen mit dem Wok

Der Induktions-Wok ist hervorragend geeignet für die Zubereitung von „à la minute“ Gerichten, insbesondere chinesischer Spezialitäten. Das Kochgut muss während der kurzen Bratzeit ständig gewendet werden. Durch das Induktionsheizsystem lässt sich im Wok sehr schnell und bei starker Hitze garen. Dadurch bleiben Fleisch und Fisch saftig und Gemüse behält Farbe, Geschmack und Vitamine.

Der Induktions-Wok hat - besonders ab Kochstufe 9 - eine hohe Leistung bei sehr schneller Reaktionszeit. Fette und Öle überhitzen sehr schnell. Sobald es zu Rauchen beginnt, ist es zu heiß. PowerBoost darf nur kurze Zeit eingeschaltet werden, wenn Sie kleine Mengen Lebensmittel zubereiten oder mit Öl garen. Andernfalls besteht die Gefahr, den Wok zu beschädigen.

Mit der Holzlöffelprobe kann die Frittieretemperatur gut abgeschätzt werden. Halten Sie den Stiel eines Holzlöffels in das heiße Fett. Steigen kleine Bläschen auf, ist die Frittieretemperatur erreicht. Zeigen sich keine Bläschen, ist die Frittieretemperatur noch nicht erreicht.

### Garmethoden Pfannerrühren

- Schwenken Sie den Wok mit Öl aus.
- Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Diese werden unter Zufügen von Saucen und Gewürze bei großer Hitze unter ständigem Rühren schnell angebraten.
- Die Garzeit ist sehr kurz. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten vorbereitet sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Beginnen Sie mit den Zutaten mit der längsten Garzeit.
- Pfannerrühren ist eine sehr gesunde Kochmethode.
- Gemüse behält Eigengeschmack und Farbe und bleibt schön knackig.
- Fleischstückchen bleiben zart.

### Frittieren

- Der Wok liefert einen sehr geringen Temperaturabfall und niedrigen Ölverbrauch.
- Frittiergut nimmt durch die konstante Temperatur wenig Fett auf.
- Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse etc. erhalten eine gleichmäßige Farbe und Kruste und damit den typischen Geschmack.
- Nur speziell zum Frittieren geeignete Fettstoffe verwenden.

### Pochieren/Aufschlagen

- Die gewölbte Form des Woks eignet sich hervorragend zum Aufschlagen von Cremes, Sabayone, Buttersaucen, Biskuit- oder Parfaitmassen ohne Wasserbad bei 65 °C bis 80 °C.

### Köcheln

- Kochen: zum Kochen von Speisen (beispielsweise Spaghetti) am Siedepunkt.
- Köcheln: zum Kochen von Speisen (beispielsweise Knödel) etwas unter dem Siedepunkt.

### Schmoren

- Garen im eigenen Saft, evtl. unter Zugabe von wenig Fett und Fremdflüssigkeit.
- Verwenden Sie diese Methode, um Speisen mit hohem Wassergehalt (wie Gemüse, Fisch und Früchte) mit einem Deckel über moderater Hitze zu garen, um den Geschmack beizubehalten.

### Dämpfen

- Dies ist eine sanfte Garmethode, durch die in hohem Maße der Nährstoffgehalt und die Farbe der Speisen beibehalten werden.

### Gebrauch von Fetten und Ölen

Wenn die Temperatur zu hoch ist, beginnt das Fett zu rauchen. Diese Temperatur wird als Rauchpunkt bezeichnet.

Fett/Öl	Höchsttemperatur °C	Rauchpunkt °C
Butter	130	150
Schweinefett	170	200
Rinderfett	180	210
Olivöl	180	200
Sonnenblumenöl	200	220
Erdnussöl	200	235
Kokosöl	200	240

Verwenden Sie PowerBoost zum Erhitzen großer Mengen Wasser.

## 6. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

## 6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde

Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 6.3 Reinigen des Woks

- Reinigen Sie den Wok nach jedem Gebrauch gründlich innen und außen mit Spülmittel.
- Weichen Sie starke Verschmutzungen mit heißem Wasser ein. Reinigen Sie den Wok mit einem Chromstahlreiniger und einem Schwamm.
- Blaue Verfärbungen, Kalkflecken oder Eiweißflecken lassen sich am besten mit Essig oder Zitronensaft entfernen.

# 7. FEHLERSUCHE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 7.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause operates.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E3 leuchtet auf.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. Die Netzspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
E4 leuchtet auf.	Im Kochfeld ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Die Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
E7 leuchtet auf.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand das Kühlgebläse blockiert. Wenn E7 erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

## 7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche)

und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 8. MONTAGE



**WARNING!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 8.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 sowie die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

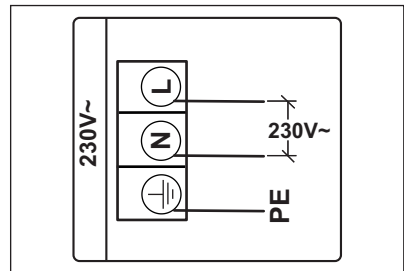
### 8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

### 8.4 Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Kochfeld über eine Zuleitung mit Stecker an. Wenn keine

Zuleitung mit Stecker vorhanden ist, muss die feste elektrische Installation eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können (gemäß NIN SEV 1000).



### 8.5 Anbringen der Dichtung im Falz

1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Bringen Sie die Streifen im Falz an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie

darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

## 8.6 Anbringen der Dichtung

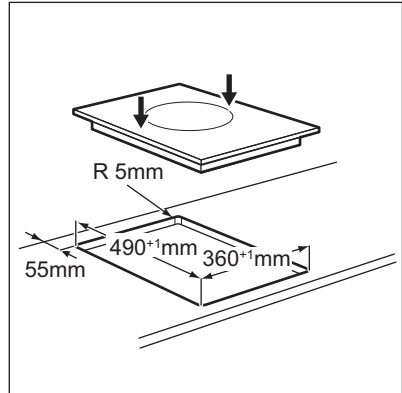
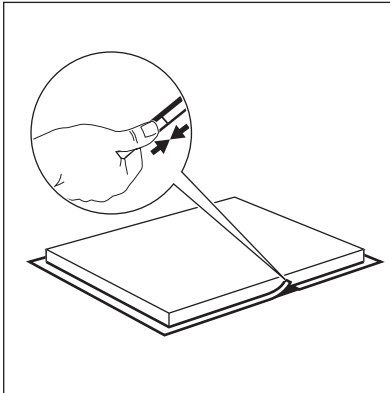
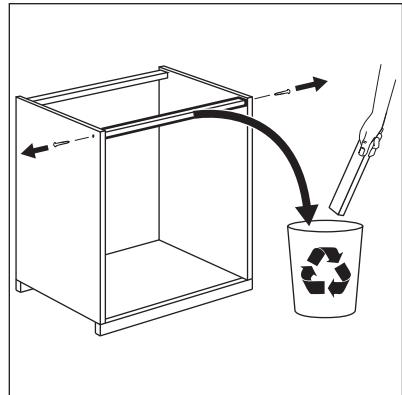
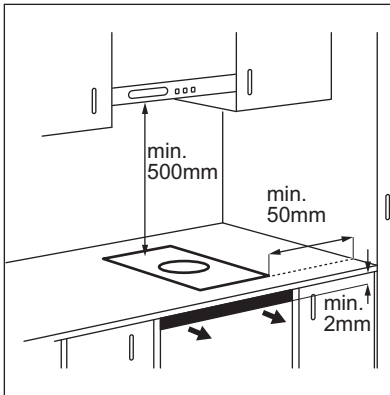
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der

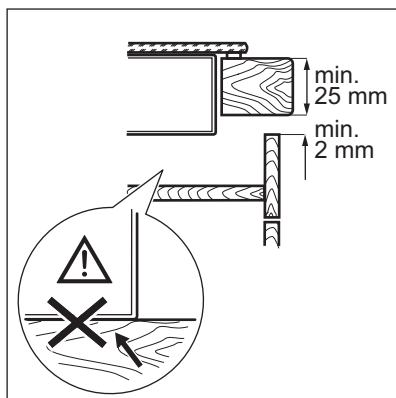
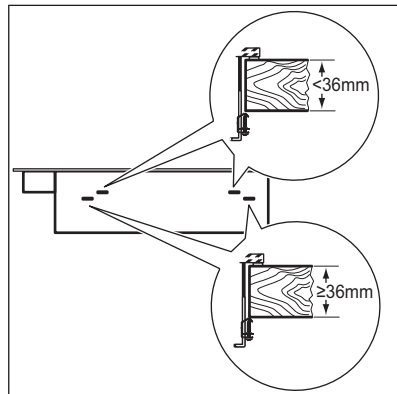
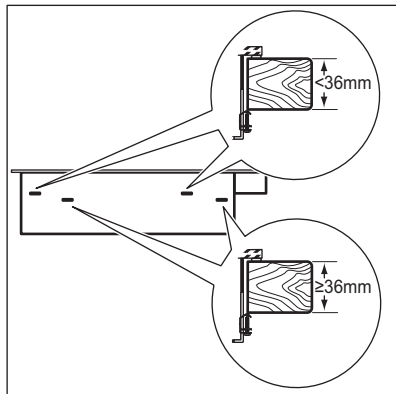
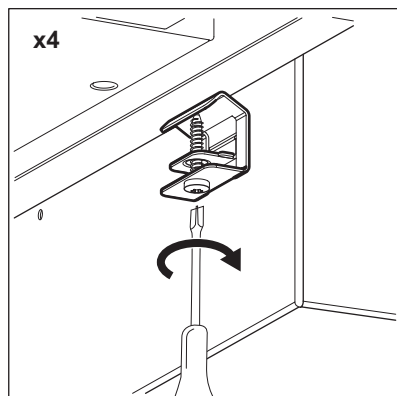
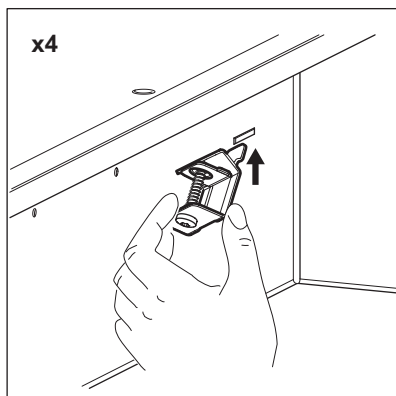
Glaskeramikscheibe an. Dehnen Sie es nicht. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.

3. Geben Sie einige mm hinzu, wenn Sie die Länge des Dichtungsbands zuschneiden.
4. Drücken Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

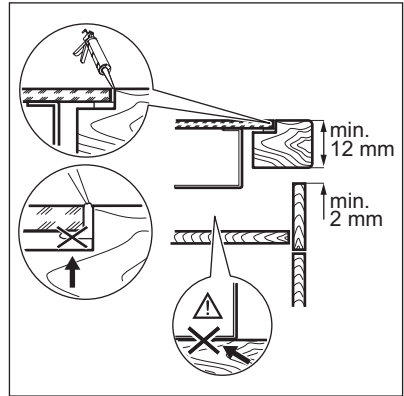
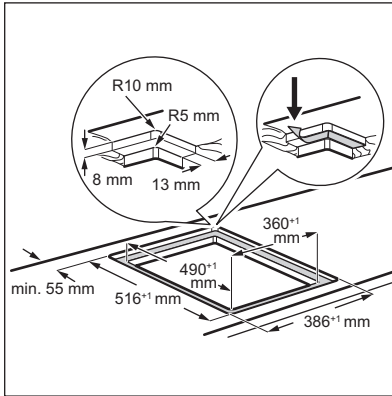
## 8.7 Montage

### AUFLIEGENDE MONTAGE





**INTEGRIERTE MONTAGE**



**8.8 Montage von mehr als einem Kochfeld**

**Mitgeliefertes Zubehör:**

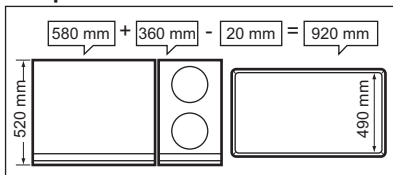
Verbindungsschiene, hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungsband.

**i** Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

**Ausschnitt in der Arbeitsplatte**

Abstand zur Wand	min. 50 mm
Tiefe	490 mm
Breite	Summe der Breiten aller Kochfelder, die installiert werden, minus 20 mm.

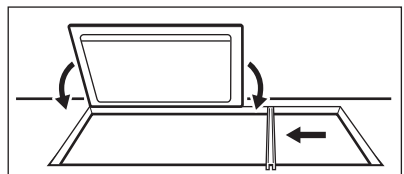
**Beispiel:**



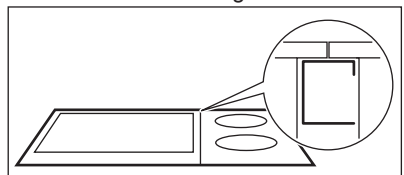
**Montage**

1. Berechnen Sie die richtigen Abmessungen des Ausschnitts.
2. Scheiden Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte.
3. Legen sie die Kochfelder nacheinander mit der Unterseite

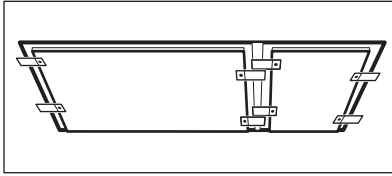
4. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikplatte an.
5. Schrauben Sie die Befestigungsplatten in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
6. Setzen Sie das erste Kochfeld in den Ausschnitt. Setzen Sie dann die Verbindungsschiene in den Ausschnitt. Schieben Sie sie bis zu ihrer Mitte unter das Kochfeld.



7. Bringen Sie die Befestigungsplatten von unten locker an der Arbeitsplatte und der Verbindungsschiene an.

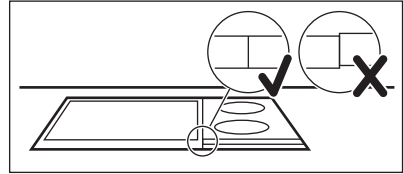


8. Setzen Sie das nächste Kochfeld in den Ausschnitt. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Kochfelder eine Linie bilden.



9. Ziehen Sie die Schrauben der Befestigungsplatten/Haltegriffe an.
10. Dichten Sie die Spalte zwischen den Kochfeldern und zwischen den Kochfeldern und der Arbeitsplatte mit Silikon ab.
11. Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
12. Drücken Sie das Gummiprofil kraftvoll gegen die Glaskeramik und

führen Sie es langsam um den Ausschnitt.



13. Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
14. Entfernen Sie das überschüssige Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
15. Reinigen Sie die Glasfläche.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell WOK38TSIO  
 Typ 56 WOK 03 AU  
 Induktion 3.2 kW  
 Ser. Nr. ....  
 ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 596 637 00  
 220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 3.2 kW  
 CE


### 9.2 Technische Daten der Kochzone

Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.]	Durchmesser der Kochzone [mm]
2300	3200	5	300

## 10. GARANTIE

### Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servicestellen	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen	
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	



**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10,  
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf** Badenerstrasse  
587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol  Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



### Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	29
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	31
5. CONSEILS.....	34
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	36
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	37
8. INSTALLATION.....	40
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	44
10. GARANTIE.....	44

## 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. Ingénieurs 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- 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.

### 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 éclauber.



### **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



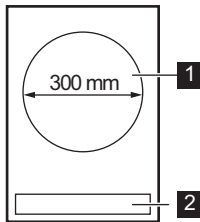
### AVERTISSEMENT!

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.

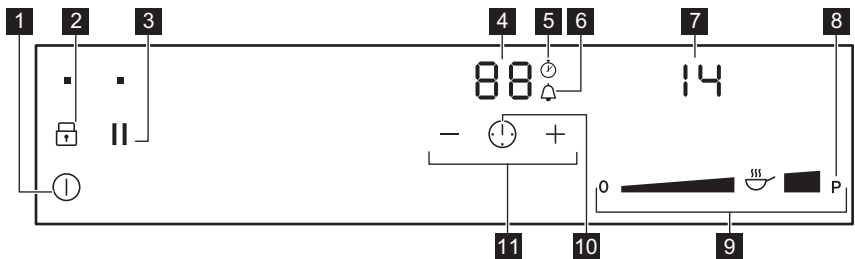
# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Description de la table de cuisson



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

## 3.2 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- ve	Fonction	Commentaire
1		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2		Verrou. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5		CountUp Timer	Pour indiquer que la fonction est active.
6		Minuteur dégressif / Minuterie indépendante	Pour indiquer que la fonction est active.
7	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
8		PowerBoost	Pour activer et désactiver la fonction.
9	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10		-	Pour sélectionner la fonction Minuteur.
11		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.

### 3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Écran d'affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	Pause 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.

### 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.

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.

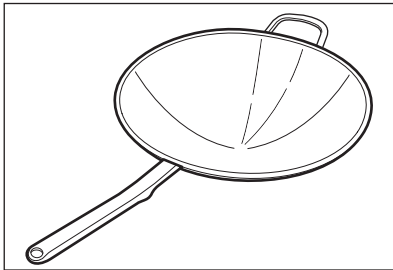
### 3.5 Accessoires

#### Poêle WOK P 6.0 (fournie)



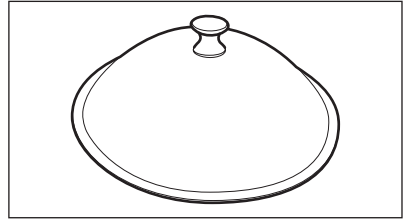
N'utiliser que la poêle WOK fournie.

390 mm, 6 litres, 2 manches, acier inoxydable.



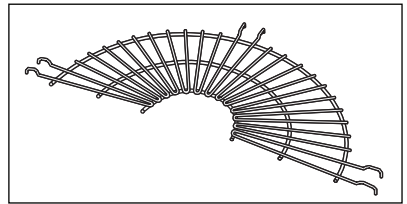
#### Couvercle DG39 (accessoire spécial)

390 mm, acier inoxydable.



#### Grille d'égouttement A39 (accessoire spécial)

390 mm, demi-surface, acier inoxydable.



## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### 4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ① 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.

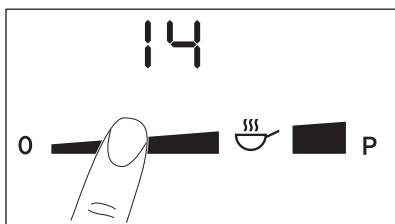
**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

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 Utilisation du wok

Posez soigneusement la poêle wok dans la cuvette. Ne pas secouer la poêle wok lorsqu'elle est dans la cuvette.



#### ATTENTION!


Assurez-vous que la poignée ne frappe pas ou ne raye pas la surface. Vous risqueriez d'endommager la table 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 **P** .  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.


Vous pouvez sélectionner la fonction Minuteur lorsque la zone de cuisson est activée et que le niveau de cuisson est programmé.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de **00 - 99** minutes). Lorsque cette fonction est activée,  s'allume.

**Pour voir le temps restant :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier la durée :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. Appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. Appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à **00**.



 Lorsque la durée s'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 activer la fonction :** appuyez sur . Le symbole  s'éteint et  s'affiche.

**Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone. Pendant la première minute, le temps s'affiche en secondes. Après la première minute, le temps s'affiche en minutes.


**Pour désactiver la fonction :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. Appuyez sur . Le symbole  s'éteint et  s'affiche.




**Pour réinitialiser la fonction :** appuyez sur . Le temps est décompté jusqu'à **00**.

 Lorsque deux fonctions sont activées en même temps, la fonction CountUp Timer s'affiche en premier.


### **Minuterie indépendante**

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de

cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas la zone de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est .

**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 de la zone de cuisson.


## 4.7 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.



Appuyez sur  pour activer la fonction.  apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1.


Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . 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.


## 5. CONSEILS

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Ustensiles de cuisson

 N'utilisez la table de cuisson qu'avec le wok d'origine à la base arrondie.

 **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson ayant un fond plat. Le fonctionnement sûr conformément à la norme EN60335 ne peut être garanti qu'avec le wok fourni.

 Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique fort crée la chaleur dans l'ustensile de cuisson très rapidement.

### Matériaux des récipients

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

**Les récipients conviennent à 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.

## 5.2 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.**

## 5.3 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 5.4 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.

## 5.5 Cuisson au wok

Le wok à induction convient particulièrement bien à la préparation de mets « à la minute », notamment aux spécialités chinoises. Les aliments doivent être constamment tournés pendant la cuisson de brève durée. Grâce au système de chauffage par induction, vous pouvez cuisiner très vite et à un niveau de chaleur élevé. La viande et le poisson restent juteux et les légumes conservent leur couleur, leur saveur et leurs vitamines.

Au niveau de cuisson 9 et plus, le wok à induction allie une puissance élevée à un temps de réaction très rapide. La graisse et l'huile chauffent très rapidement. Quand il commence à y avoir de la fumée, c'est trop chaud. PowerBoost doit uniquement être utilisé pendant une courte période si vous cuisinez avec une faible quantité d'aliments ou d'huile. Vous risquez d'endommager le wok.

Il est possible d'évaluer correctement la température de friture en ayant recours au test de la cuillère en bois. Plongez le manche d'une cuillère en bois dans la graisse chaude. Si de petites bulles remontent, la température de friture est atteinte. En l'absence de petites bulles, la température de friture n'est pas encore atteinte.

### Modes de cuisson Faire sauter

- Faites tourner le wok avec de l'huile.
- Découpez les ingrédients en petits morceaux. Ajoutez les sauces et les assaisonnements et faites cuire rapidement à grand feu en remuant constamment.
- Le temps de cuisson est très court. Assurez-vous que les ingrédients soient à disposition avant de commencer à cuisiner.
- Commencez par les ingrédients dont le temps de cuisson est le plus long.
- Faire sauter est un mode de cuisson très sain.

- Les légumes ont une grande saveur, conservent leur couleur et restent croquants.
- Les morceaux de viande restent tendres.

#### Frire

- Le wok occasionne une très faible chute de température et offre une faible consommation d'huile.
- Les aliments devant être frits absorbent peu de graisse grâce à une température constante.
- La viande, le poisson, les légumes, etc., ont une couleur et une croûte régulières, ce qui garantit une saveur typique.
- N'utiliser que des graisses spéciales friture.

#### Pocher / fouetter

- La forme incurvée du wok est idéale pour fouetter des crèmes, des sabayons, des sauces au beurre, des pâtes pour parfaits ou biscuits sans bain-marie de 65° à 80°C.

#### Faire mijoter

- Faire bouillir : pour cuire les aliments (par exemple, les spaghettis) jusqu'au point d'ébullition.
- Faire mijoter : pour cuire les aliments (par exemple, les boulettes de pâte) juste avant le point d'ébullition.

#### Cuire à l'étuvée

- Cuisez les aliments dans leur propre jus, ou ajoutez un peu de matière grasse et autre liquide.
- Utilisez cette méthode pour cuire les aliments à forte teneur en eau (tels que légumes, poissons et fruits) en

mettant un couvercle et choisissant une chaleur modérée afin de préserver le goût.

#### Faire cuire à la vapeur

- Il s'agit d'un mode de cuisson doux qui permet de conserver une grande partie des substances nutritives des aliments ainsi que leur couleur.

#### Utilisation des graisses et des huiles

Si la température est trop élevée, la graisse se met à fumer. C'est ce qu'on appelle le « point de fumée ».

Graisse / huile	Température max. (°C)	Point de fumée (°C)
Beurre	130	150
Graisse de porc	170	200
Graisse de bœuf	180	210
Huile d'olive	180	200
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Huile de noix de coco	200	240

Utilisez PowerBoost pour chauffer de grandes quantités d'eau.

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient 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.

### 6.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

- **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.

### 6.3 Nettoyage du wok

- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du wok à l'aide d'un peu de détergent après chaque utilisation.
- Ramollissez les salissures tenaces en faisant tremper la poêle dans de l'eau chaude. Nettoyez le wok avec un agent nettoyant pour acier chromé et une éponge.
- Les décolorations de couleur bleue, les taches de calcaire ou de blanc d'œuf peuvent facilement être éliminées à l'aide de jus de citron ou de vinaigre.

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 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.
		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.

Problème	Cause probable	Solution
	Pause operates.	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.
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 est désactivée.	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.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
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 ».
 s'allume.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	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 un récipient adapté. 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 ».

Problème	Cause probable	Solution
<b>E</b> et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
<b>E3</b> s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
<b>E4</b> s'allume.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
<b>E7</b> s'allume.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si <b>E7</b> s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.

## 7.2 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.

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 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 .....

### 8.2 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.

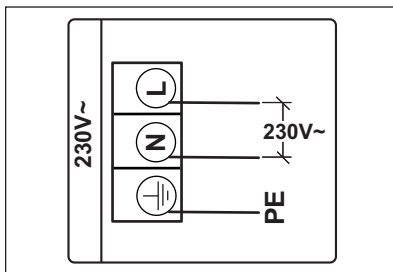
Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies de la norme NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

### 8.3 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.

### 8.4 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).



### 8.5 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.

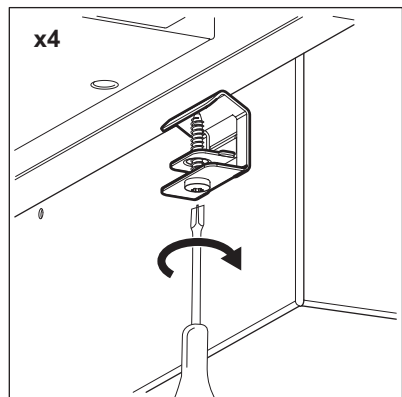
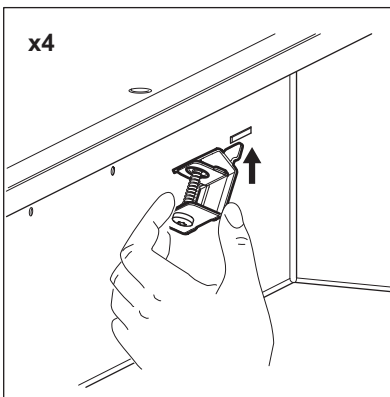
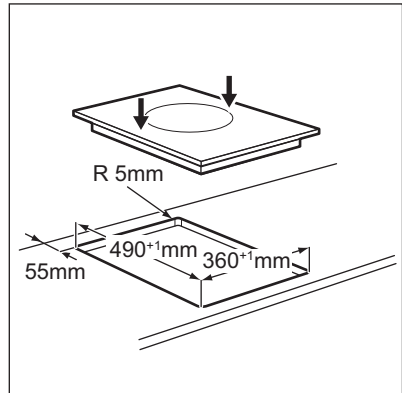
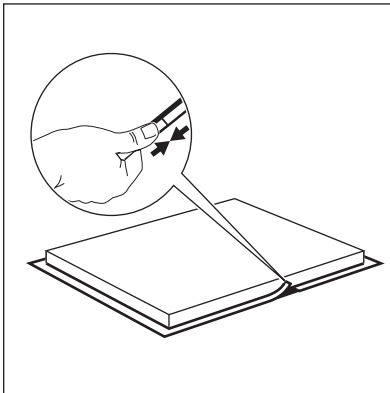
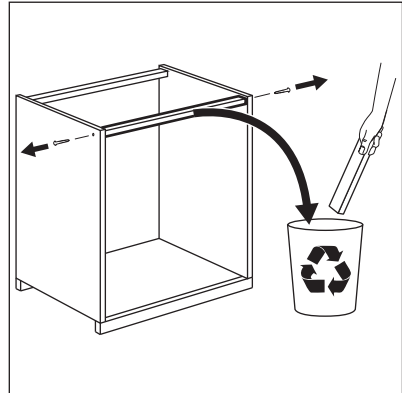
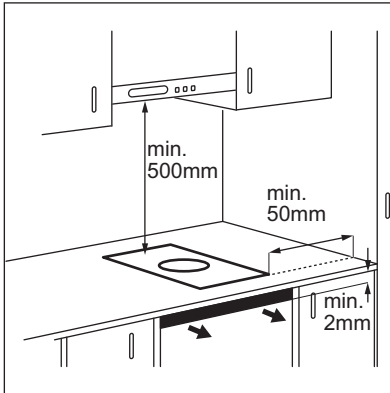
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infilte pas sous la vitrocéramique.

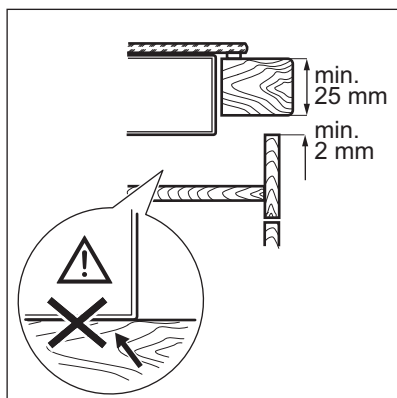
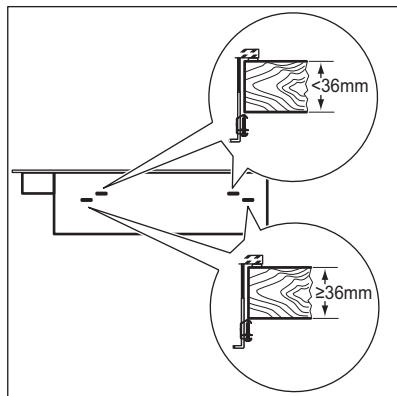
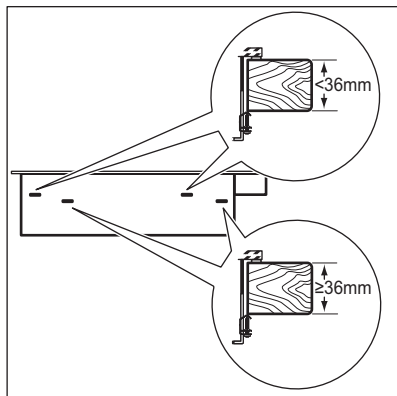
### 8.6 Installation du joint

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 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.

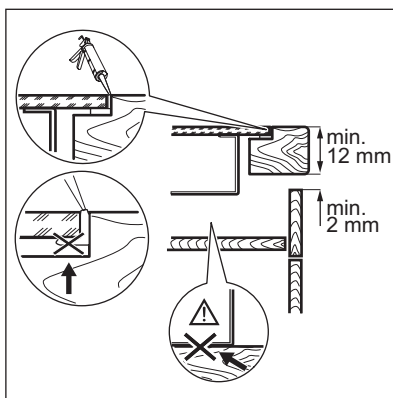
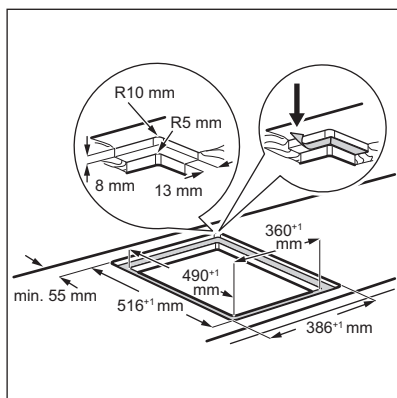
## 8.7 Montage

## INSTALLATION SUPERPOSÉE





### INSTALLATION INTÉGRÉE



## 8.8 Installation de plusieurs tables de cuisson

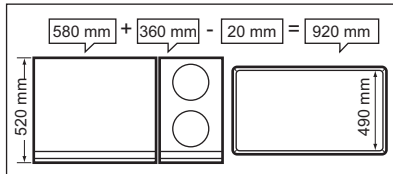
**Accessoires fournis :** barre d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bande d'étanchéité.

**i** N'utilisez qu'un silicone spécial résistant à la chaleur.

### Découpe du plan de travail

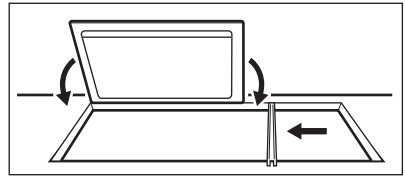
Distance du mur	minimum 50 mm
Profondeur	490 mm
Largeur	somme de toutes les largeurs des tables de cuisson que vous installez moins 20 mm

### Exemple :

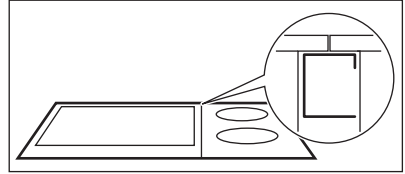


### Montage

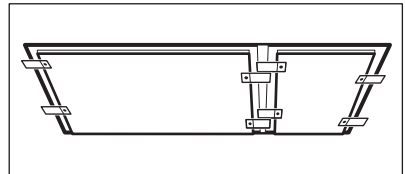
1. Calculez les bonnes dimensions de découpe.
2. Préparez la découpe dans le plan de travail.
3. Placez les tables de cuisson une par une sur une surface souple (par exemple, sur une couverture) avec la face inférieure vers le haut.
4. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique.
5. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.
6. Insérez la première table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Puis insérez la barre d'accouplement dans la découpe du plan de travail. Poussez la moitié de sa largeur en dessous de la table de cuisson.



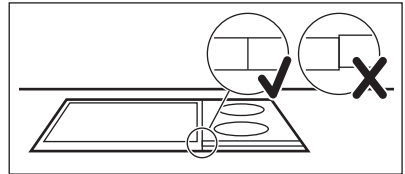
7. Vissez légèrement les plaques de fixation par en dessous au plan de travail et à la barre d'accouplement.



8. Insérez la table de cuisson suivante dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les bords avant des tables de cuisson soient au même niveau.



9. Serrez les plaques de fixation/les vis de retenue.
10. Utilisez le silicone pour étanchéiser les écarts entre les tables de cuisson, et entre les tables de cuisson et le plan de travail.
11. Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
12. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.



13. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
14. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.
15. Nettoyez la surface en verre.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle WOK38TSIO  
Type 56 WOK 03 AU  
Induction 3.2 kW  
Numéro de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 637 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne  
3.2 kW  
CE 

### 9.2 Caractéristiques de la zone de cuisson

Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de la zone de cuisson [mm]
2300	3200	5	300

## 10. 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.

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



### **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](http://www.erecycling.ch)

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	46
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	49
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	51
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	53
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	56
6. PULIZIA E CURA.....	58
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	59
8. INSTALLAZIONE.....	61
9. DATI TECNICI.....	66
10. GARANZIA.....	66

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- 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.

## 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.

- 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.
- 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.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- 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.
- 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.

### 2.3 Utilizzo

**AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- 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.
- Spegnerla 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.
- 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.
- 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



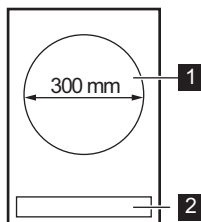
### AVVERTENZA!

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.

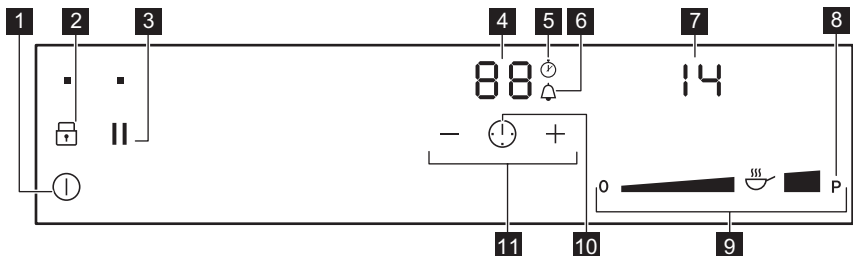
# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Disposizione della superficie di cottura







- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello comandi













## 3.2 Disposizione del pannello dei comandi



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

Tasto sensore	Funzione	Commento
<b>1</b>	⓪	ON / OFF Per attivare e disattivare il piano di cottura.
<b>2</b>		Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
<b>3</b>		Pausa Per attivare e disattivare la funzione.
<b>4</b>	-	Display timer Indica il tempo in minuti.
<b>5</b>		CountUp Timer Indica che la funzione è attiva.
<b>6</b>		Timer del conto alla rovescia / Contaminuti Indica che la funzione è attiva.
<b>7</b>	-	Display livello di potenza Per mostrare il livello di potenza.
<b>8</b>	P	PowerBoost Per attivare e disattivare la funzione.
<b>9</b>	-	Barra dei comandi Per impostare un livello di potenza.
<b>10</b>		- Per impostare la funzione Timer.
<b>11</b>	+ / -	- Per aumentare o ridurre il tempo.


### 3.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
 - 	La zona di cottura è in funzione.
	Pausa 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.

### 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.

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.

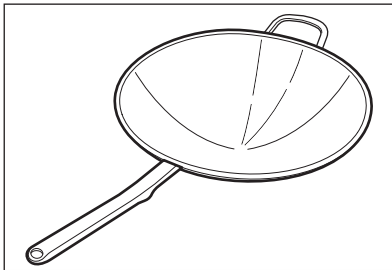
### 3.5 Accessori

#### Pentola WOK P 6.0 (in dotazione)



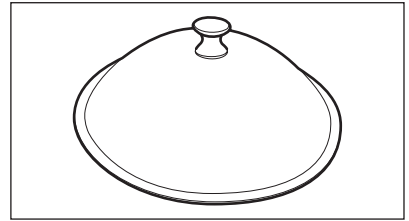
Usare solo la pentola WOK in dotazione.

390 mm, 6 litri, 2 manici, acciaio inox



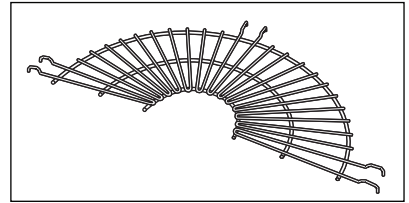
#### Coperchio a campana DG39 (accessorio speciale)

390 mm, acciaio inox.



#### Griglia tempura A39 (accessorio speciale)

390 mm, semicerchio, acciaio inox.




## 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.

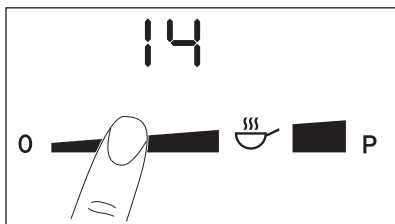
**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

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 Uso del wok

Posare con cautela la pentola wok sul piano. Non scuotere la pentola wok mentre si trova sul piano.



#### **ATTENZIONE!**

Assicurarsi che i manici non colpiscano o graffino la superficie. Potrebbero danneggiare il piano di cottura.

### 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 **P**  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.



È possibile selezionare la funzione Timer quando la zona di cottura è attiva e il livello di potenza è stato impostato.


**Per attivare la funzione:** sfiorare il tasto  del timer per impostare il tempo (**00 - 99** minuti). Quando la funzione è attiva,  si accende.


#### **Per visualizzare il tempo residuo:**

sfiorare più volte  finché non si accende . Sul display compare il tempo residuo.

**Per modificare l'ora:** sfiorare più volte  finché non si accende . Premere  o .

**Per disattivare la funzione:** sfiorare più volte  finché non si accende .

Sfiorare . Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**.




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



#### Per arrestare il segnale acustico:



sfiore .




#### **CountUp Timer (Timer)**


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


**Per attivare la funzione:** sfiorare . Il simbolo  si spegne e si accende .

**Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** sfiorare più volte  finché non si accende . Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona. Durante il primo minuto il display mostra il tempo in secondi. Dopo il primo minuto il display mostra il tempo in minuti.


**Per disattivare la funzione:** sfiorare più volte  finché non si accende .

Sfiore . Il simbolo  si spegne e si accende .



**Per azzerare la funzione:** sfiorare . Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**.

 Se sono attive due funzioni contemporaneamente, il display mostra prima la funzione CountUp Timer.


#### **Contaminuti**


Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e la zona di cottura non è in funzione (il display del livello di potenza indica .

**Per attivare la funzione:** sfiorare .

Sfiore 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:

sfiore .

 La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento della zona di cottura.

## 4.7 Pausa


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

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiore  per attivare la funzione.



 si accende. Il livello di calore viene abbassato a 1.


Per disattivare la funzione sfiorare . Il livello di calore 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. Sfiore  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. Sfiore  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. Sfiore 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. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si

accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiore  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 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



**AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pentole



Usare il piano di cottura solo con wok originale con fondo tondo.



**AVVERTENZA!**  
Non utilizzare pentole con fondo piatto. Il corretto funzionamento in conformità alla norma EN60335 può essere garantito esclusivamente se si utilizza la pentola wok in dotazione con il piano di cottura.



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

### 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.

## 5.2 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.**

## 5.3 Risparmio energetico

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

## 5.4 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.

## 5.5 Cucinare con il wok

Il wok a induzione è eccellente per la preparazione di pietanze "à la minute", in particolare specialità cinesi. Durante il breve tempo di cottura il cibo deve essere costantemente girato. Il sistema di cottura a induzione permette di cucinare molto rapidamente e con una potenza elevata. In tal modo la carne e il pesce rimangono succulenti mentre le verdure mantengono colore, sapore e vitamine.

Dal livello di potenza 9 in su, il wok a induzione ha una potenza elevata con un rapido tempo di reazione. Il grasso e l'olio si surriscaldano molto rapidamente. Se produce fumo, significa che è troppo caldo. PowerBoost deve essere utilizzato solo per un breve lasso di tempo se si cucina con una piccola quantità di cibo o olio. Vi è rischio di danni alla pentola wok.

La prova del cucchiaino di legno consente di valutare la temperatura di frittura. Immergere il manico di un cucchiaino di legno nel grasso caldo. Se emergono leggere bollicine, la temperatura di frittura è raggiunta. Se non appaiono bollicine, la temperatura di frittura non è ancora raggiunta.

### Metodi di cottura Saltare in padella

- Versare dell'olio nel wok.
- Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi. Aggiungere salse e aromi e friggere rapidamente a temperatura elevata mescolando continuamente.
- Il tempo di cottura è molto breve. Controllare che gli ingredienti siano pronti prima di iniziare la cottura.
- Iniziare con gli ingredienti col tempo di cottura più lungo.
- Saltare in padella i cibi è un metodo di cottura molto salutare.
- La verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante.
- I pezzetti di carne rimangono teneri.

### Friggere in olio abbondante

- Il wok garantisce un abbassamento ridotto della temperatura e un basso consumo di olio.
- Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura costante.
- La carne, il pesce, le patate, le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.
- Usare solo grassi adatti alla frittura.

### Affogatura/Montare

- La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C – 80°C.

### Cottura a fuoco lento

- Bollitura: per cucinare cibi (ad esempio gli spaghetti) al giusto punto di ebollizione.
- Cottura a fuoco lento: per cucinare cibi (ad esempio gli gnocchi) appena al di sotto del punto di ebollizione.

### Stufatura

- Cuocere nel proprio sugo, eventualmente con l'aggiunta di poco grasso e altri liquidi.
- Utilizzare questo metodo per cucinare cibi ricchi di acqua (come le verdure, il pesce o la frutta) con il coperchio e a bassa temperatura per conservare il sapore.

### Cottura a vapore

- Si tratta di un metodo di cottura delicata, che conserva il contenuto dei principi nutritivi e il colore degli alimenti.

### Uso di grassi e oli

Se la temperatura è troppo alta, il grasso inizia a fumare. Questa temperatura è chiamata "punto di fumo".

Grasso/Olio	Temperatura massima °C	Punto di fumo °C
Burro	130	150
Strutto	170	200
Grasso bovino	180	210
Olio d'oliva	180	200
Olio di semi di girasole	200	220
Olio di arachidi	200	235
Grasso di cocco	200	240

Usare PowerBoost per riscaldare grandi quantità d'acqua.

## 6. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 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 adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

### 6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano 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.

### 6.3 Pulizia del wok

- Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente, servendosi di un detergente.
- Ammorbidire lo sporco ostinato con acqua calda. Pulire il wok con detergente per acciaio cromato e una spugna.

- Rimuovere le macchie blu, quelle di calcare o di albume con aceto o succo di limone.

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI









### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	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.
	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.
		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.
	Pause operates.	Fare riferimento al capitolo "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.

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Lo spegnimento automatico è in funzione.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare  .	Il Blocco tasti o il dispositivo di Sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare  .	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Compare <b>E4</b> .	Nel piano di cottura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. Lo spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento delle zone sono in funzione.	Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio scompare. L'indicatore del calore residuo può restare acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
Compare <b>E7</b> .	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. Se <b>E7</b> si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

## 7.2 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.

## 8. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 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 .....

### 8.2 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.

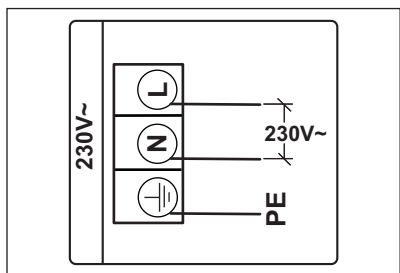
Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

### 8.3 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.

### 8.4 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.



### 8.5 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.

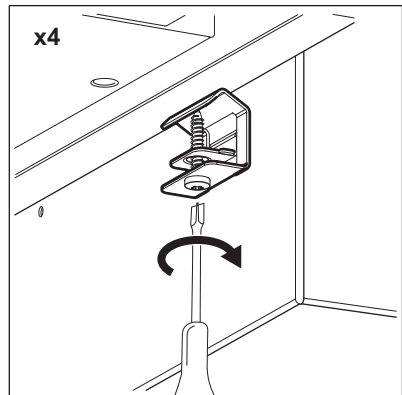
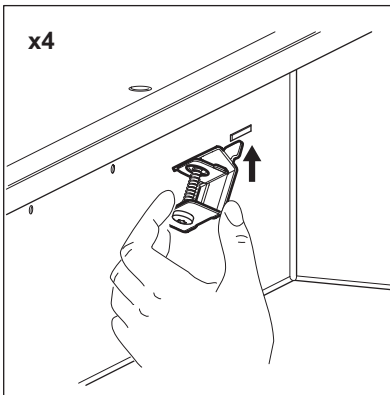
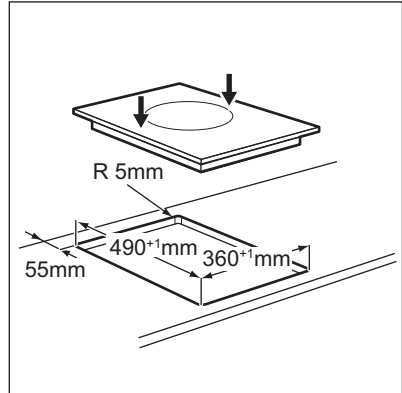
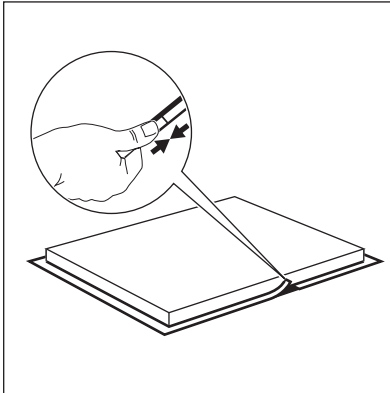
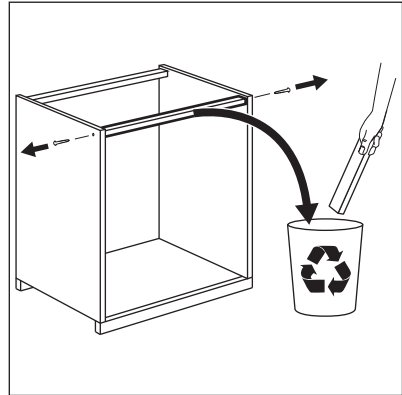
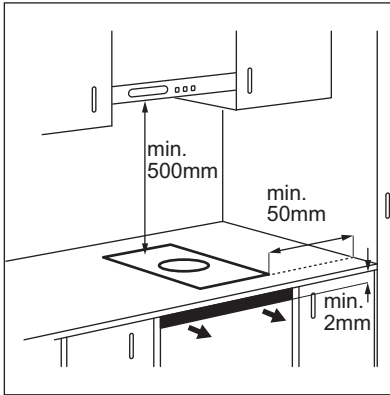
Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non passi al di sotto del vetroceramica.

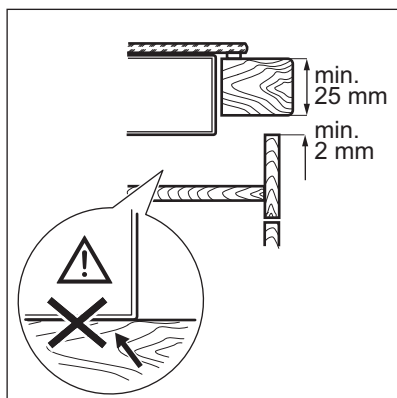
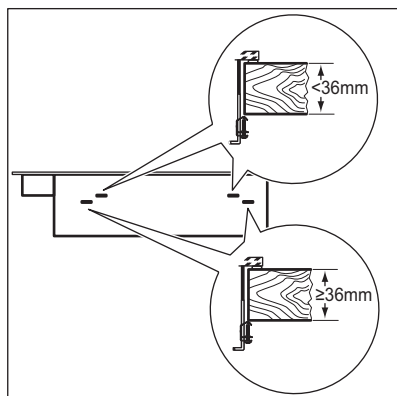
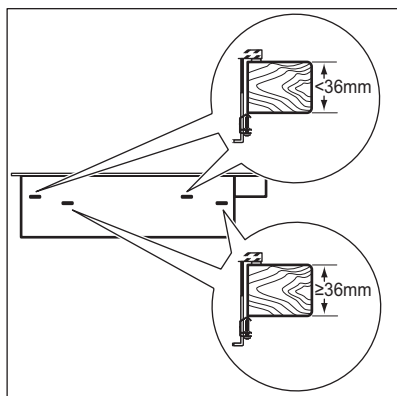
### 8.6 Posizionamento della guarnizione

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.

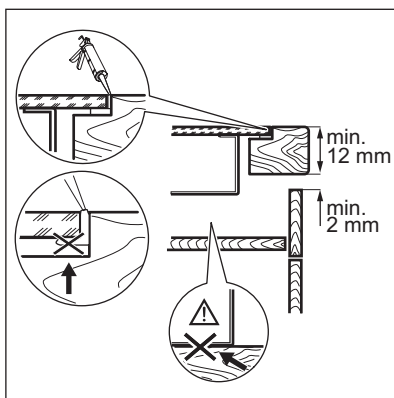
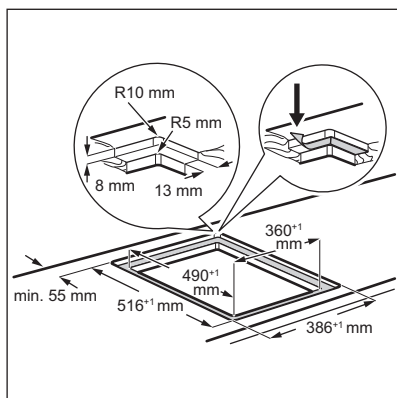
## 8.7 Montaggio

### INSTALLAZIONE IN ALTO






### INSTALLAZIONE INTEGRATA



## 8.8 Installazione di più di un piano di cottura

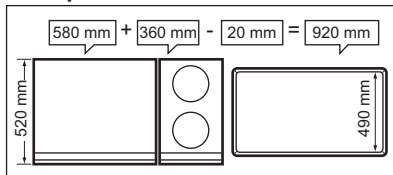
**Accessori forniti:** barra di collegamento, silicone resistente al calore, guarnizione in gomma, nastro adesivo.

 Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

### Intaglio piano di lavoro

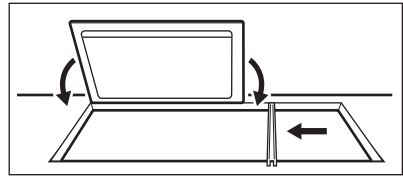
Distanza dalla parete	minimo 50 mm
Profondità	490 mm
Larghezza	somma delle larghezze dei piani di cottura installati meno 20 mm

### Esempio:

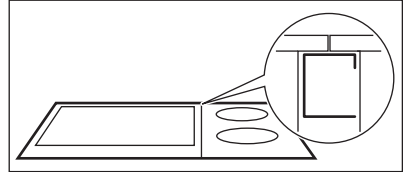


### Montaggio

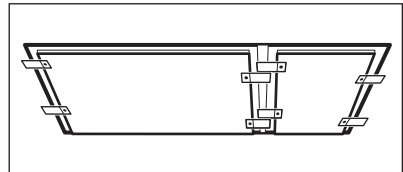
1. Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
2. Preparare l'intaglio del piano di lavoro.
3. Uno dopo l'altro posizionare i piani di cottura su una superficie morbida (ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
4. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica.
5. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.
6. inserire il primo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Quindi inserire la barra di collegamento nell'intaglio del piano di lavoro. Spingerlo per metà della larghezza al di sotto del piano di cottura.



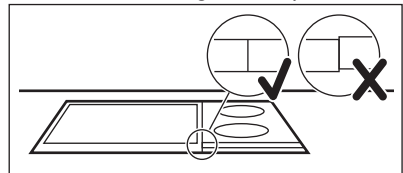
7. Ruotare leggermente le piastre di fissaggio dal basso sul piano di lavoro e la barra di collegamento.



8. inserire il successivo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori dei piani di cottura si trovino sullo stesso livello.



9. Serrare le viti delle piastre/maniglie di fissaggio.
10. Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra i piani di cottura e tra questi e il piano di lavoro.
11. Passare dell'acqua saponata sul silicone.
12. Premere con forza la guarnizione in gomma contro la superficie di vetroceramica e spostarla lentamente lungo l'interspazio.



13. Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
14. Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.
15. Pulire la superficie di vetro.

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta dei dati

Modello WOK38TSIO  
 Tipo 56 WOK 03 AU  
 Induzione 3.2 kW  
 Numero di serie.....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 637 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Prodotto in Germania  
 3.2 kW



### 9.2 Caratteristiche tecniche zona di cottura

Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro della zona di cottura [mm]
2300	3200	5	300

## 10. GARANZIA

### Servizio clienti

Servizio dopo vendita			
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			



### 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.

## 11. 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](http://www.erecycling.ch)

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867333760-A-502017

