



FR Table de cuisson
DE Kochfeld

Notice d'utilisation 2
Benutzerinformation 29

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides,
support and more through our photo
registration visit electrolux.com/register

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 7 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 10 |
| 5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE | 11 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 12 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 13 |
| 8. CONSEILS..... | 19 |
| 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 21 |
| 10. DÉPANNAGE..... | 22 |
| 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 25 |
| 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 26 |
| 13. GARANTIE..... | 27 |

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Retirez les panneaux de séparation installés dans le meuble sous l'appareil.

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.

**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.

3. INSTALLATION

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

- 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.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

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.

3.3 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.

3.4 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).

3.5 Installation du joint - Installation intégrée

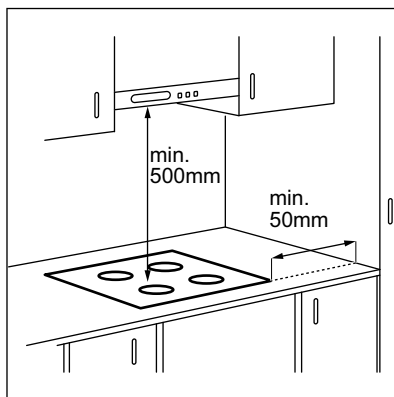
1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Découpez le joint de 3x10 mm fourni en 4 bandes. Les bandes doivent être de la même longueur que les rainures.
3. Découpez les extrémités des bandes en angle de 45°. Elles doivent s'adapter précisément aux coins des rainures.
4. Fixez les bandes sur les 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.

3.6 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint de 2x6 mm 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.

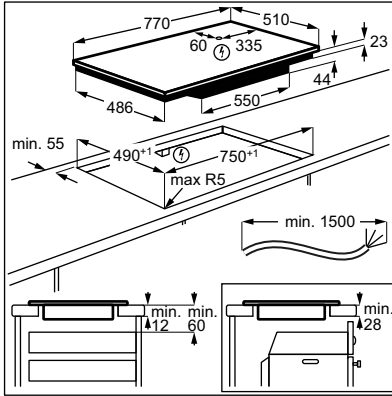
3.7 Montage



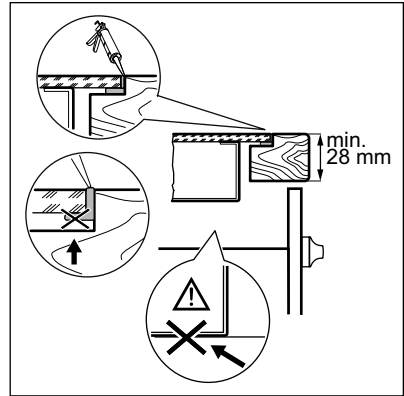
Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE

1.

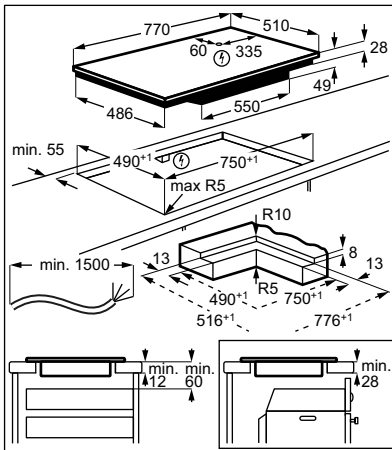


2.



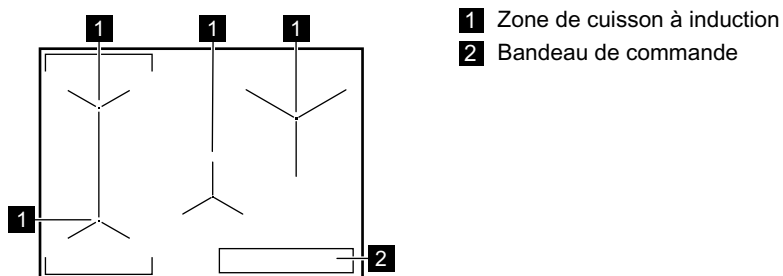
INSTALLATION INTÉGRÉE

1.

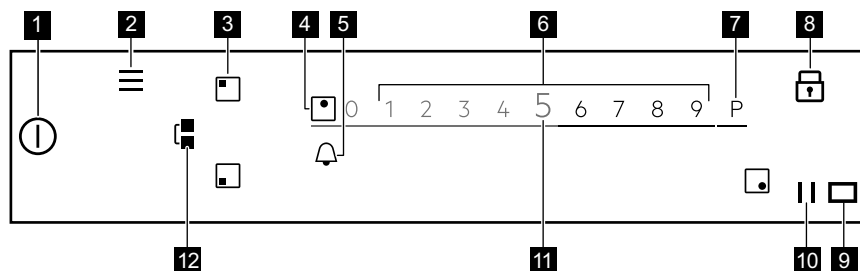


4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson





4.2 Description du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, appuyez sur le symbole correspondant.

| Symbole | Commentaire |
|------------|---|
| 1 ① | MARCHE/ARRÊT Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 ≡ | Menu Pour ouvrir et fermer le Menu. |
| 3 □ | Sélection de zone Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée. |
| 4 - | Voyant de zone Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé. |
| 5 🔔 | - Pour régler les fonctions du Minuteur. |
| 6 - | Curseur Pour régler le niveau de cuisson. |
| 7 P | PowerBoost Pour activer la fonction. |
| 8 🔒 | Verrouillage Pour activer et désactiver la fonction. |

| | Symbole | Commentaire | |
|----|---|-------------|--|
| 9 |  | - | La fenêtre Hob ² Hood du communicateur du signal infrarouge. Ne la couvrez pas. |
| 10 | | Pause | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 11 | 0 - 9 | - | Pour indiquer le niveau de cuisson actuel. |
| 12 |  | Bridge | Pour activer et désactiver la fonction. |

4.3 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



AVERTISSEMENT!

III / II / I Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

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


5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

5.1 Utilisation de l'écran tactile

- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.

- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez.
- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.




5.2 Menu structure

Appuyez sur  pour accéder aux réglages de la table de cuisson et les modifier, ou pour activer certaines fonctions. Le tableau contient la structure de base du Menu.

Menu



| |
|------------------|
| Cuisson assistée |
|------------------|

| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Fonctions table de cuisson | Fondre |
| Réglages | Sécurité enfants |
| | Stopwatch |
| | Hob²Hood |
| | H0 - Arrêt |
| | H1 - Éclairage uniquement |
| | H2 - Vitesse de ventilation faible |
| | H3 - Ventilation automatique faible |
| | H4 - Ventilation automatique moyenne |
| | H5 - Ventilation automatique élevée |
| | H6 - Ventilation automatique Boost |
| | Réglages |
| | Cuisson assistée |
| | Langue |
| | Tonalité touches |
| | Volume alarme |
| | Affichage luminosité |
| | Maintenance |
| | Mode démo |
| | Licence |
| | Afficher la version du logiciel |
| | Historique d'alarme |
| | Réinitialiser les réglages |

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez  ou .

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines options du Menu, une brève description de celle-ci

apparaît. Suivez les conseils pour naviguer facilement dans le Menu.

Si vous êtes en bas du Menu, faites défiler la liste vers le haut et utilisez  ou appuyez sur  pour quitter le Menu.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage luminosité et le Volume alarme.

Vous pouvez modifier le réglage dans le Menu > Réglages > Réglages. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».


7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Activation et désactivation

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

7.2 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 utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche 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 - 2 | 6 heures |
| 3 - 5 | 5 heures |
| 6 | 4 heures |
| 7 - 9 | 1,5 heure |

7.3 Utilisation des zones de cuisson

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

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».



Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au paragraphe « Types de récipients » du chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

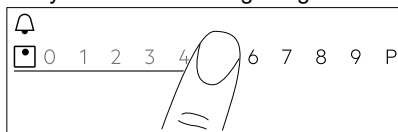
7.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



7.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

1. Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur **P** ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

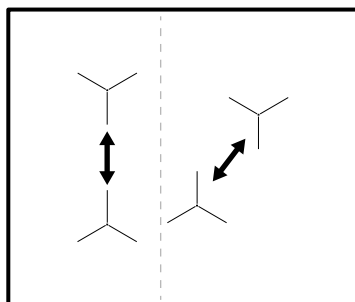
Le symbole devient rouge et grossit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.6 Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 680 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase, ce qui a une influence sur le niveau de chaleur disponible.
- Le niveau de chaleur maximal est visible sur le curseur. Seuls les chiffres en blanc peuvent être activés.
- Si un niveau de chaleur supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.




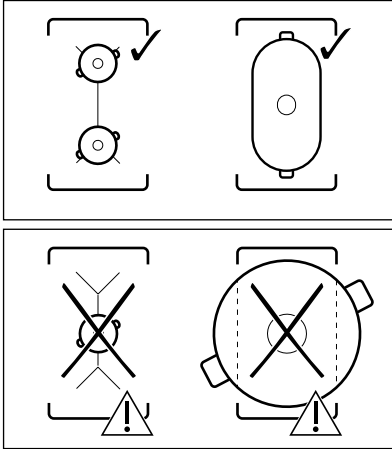
7.7 Fonction Bridge


Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson.

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones.

- Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole de la zone change.
- Réglez le niveau de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.




Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.


7.8 Minuteur

Minuteur dégressif

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

- Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.
- Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson.
- Appuyez sur . La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.
- Cochez pour activer la fonction.



Les symboles changent en  .


- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner

la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).

- Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.


Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver cette fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également appuyer sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.



Minuterie indépendante


Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.

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

- Sélectionnez une zone de cuisson. Le curseur correspondant s'affiche.
- Appuyez sur . La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
- Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.


Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal sonore.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

Stopwatch

La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.



1. Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu.
2. Faites défiler le Menu pour sélectionner Réglages > Stopwatch.
3. Appuyez sur le sélecteur pour activer/désactiver la fonction.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.


La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnez Réinitialisation dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de 0. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur  et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Départ pour reprendre le décompte.


7.9 Pause


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


Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

 s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche .


La fonction s'arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur .

7.10 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.


Réglez d'abord le niveau de cuisson.


Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

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


7.11 Sécurité enfants


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


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages > Sécurité enfants dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/ Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

7.12 Langue


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages > Réglages > Langue dans la liste.
3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.


Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Dans la liste qui apparaît, sélectionnez la troisième option, puis deux fois la dernière option. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

7.13 Tonalité touches / Volume alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages > Réglages> Tonalité touches / Volume alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.


Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

7.14 Affichage luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.


Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Réglages > Réglages > Affichage luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.



Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.


7.15 Cuisson assistée

La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche ou pour les deux zones de gauche lorsqu'elles sont couplées.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.


2. Sélectionnez Cuisson assistée et choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer.
Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.
 - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
 - Vous pouvez régler la fonction minuteur. Lorsque le récipient atteint la température souhaitée, vous pouvez activer le minuteur.
 - Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut.
3. Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre et lancer la fonction, appuyez sur OK. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur  et Arrêter ou appuyez sur  et sélectionnez Cuisson assistée, choisissez un type d'aliment et appuyez sur Arrêter.


Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

7.16 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous ne pouvez utiliser cette fonction que pour une zone de cuisson par session de cuisson.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Fonctions table de cuisson > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Départ
Vous devez sélectionner la zone souhaitée.
Une fenêtre contextuelle apparaît vous demandant si vous souhaitez

supprimer le réglage précédent, le cas échéant.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu, utilisez < ou >.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Arrêter.

7.17 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

La fonction s'active automatiquement entre les modes H2 et H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.



Si vous modifiez la vitesse du ventilateur sur la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.

| Mo- de | Éclairage auto- matique | Faire bouillir ¹⁾ | Faire fri- re ²⁾ |
|------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| H0 | Dés- activé | Désactivé | Désactivé |
| H1 | Activé | Désactivé | Désactivé |
| H2 ³⁾ | Activé | Vitesse du ventila- teur 1 | Vitesse du ventila- teur 1 |
| H3 | Activé | Désactivé | Vitesse du ventila- teur 1 |
| H4 | Activé | Vitesse du ventila- teur 1 | Vitesse du ventila- teur 1 |
| H5 | Activé | Vitesse du ventila- teur 1 | Vitesse du ventila- teur 2 |
| H6 | Activé | Vitesse du ventila- teur 2 | Vitesse du ventila- teur 3 |


1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.


3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification des modes

Les modes changent et s'ajuste automatiquement. Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.

1. Appuyez sur . Sélectionnez Réglages > Hob²Hood dans la liste.

2. Choisissez le mode approprié.

Pour quitter le Menu, appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle.

Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive

automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir éteint la table de cuisson.

8. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Récipients



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

8.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez une 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 : une commutation électrique se produit, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

8.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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

8.4 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela

signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

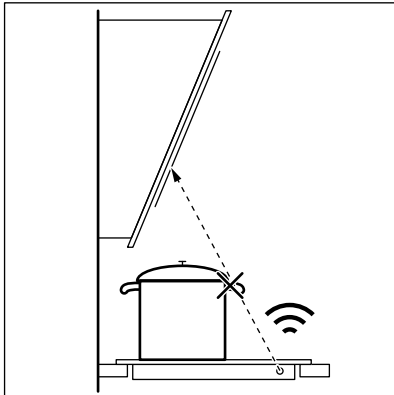
| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|-------------------|---|-------------|---|
| 1 | Conservez les aliments cuits au chaud. | au besoin | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage à la moitié du temps de cuisson. |
| 3 - 4 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide |
| 4 - 5 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 4 - 5 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à la moitié du temps. |
| 7 - 8 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolees, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction PowerBoost est activée. | | |

8.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Reportez-vous à l'image.

La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.




Veillez à ce que la fenêtre Hob²Hood du communicateur du signal infrarouge reste propre.



Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes Electrolux qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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.

9.2 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.
 - La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

10. DÉPANNAGE





AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 60 secondes. | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| | Pause est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| L'affichage ne réagit pas au toucher. | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage. | Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson s'éteint. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①. | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé. | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal. | Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal. | Commencez par réduire la puissance de l'autre zone. |
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Hob ² Hood ne fonctionne pas. | Vous avez couvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume. | Vous avez activé le mode H1. | Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre. |
| Les modes Hob ² Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint. | Il peut y avoir un problème avec l'ampoule. | Faites appel à un 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 ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous avez sélectionné la mauvaise langue. | Vous avez modifié la langue par erreur. | Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser les réglages dans le Menu. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Langue, Affichage luminosité et Volume alarme. |
| La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche. | Arrêt automatique désactive la zone de cuisson. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
|  et un message s'affichent. | Verrouillage est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| O - X - A s'affiche. | Sécurité enfants est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  clignote. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. | Placez un récipient sur la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
| | PowerSlide est activée. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible. | N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|---|---|
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique n'est pas adapté. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |

10.2 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. 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.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11.1 Plaque signalétique

Modèle GK78FTIFO
Type 62 D4A 03 CA
Induction 7.35 kW
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 912 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriquée en Allemagne
7.35 kW



11.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > Réglages > Maintenance > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

11.3 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Power-Boost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|---|-----------------|---------------------------------|----------------------------|
| Avant gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Arrière gauche | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Avant centrale | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 1600 | 2500 | 10 | 125 - 180 |
| | 2300 | 3600 | 10 | 210 - 240 |
| | 3000 | 3600 | 10 | 285 - 320 |

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

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

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

12.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

| | | | |
|---|---------------------------|---------------|--|
| Identification du modèle | GK78FTIFO | | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson intégrée | | |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | | |
| Technologie de chauffage | Induction | | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant gauche | 21,0 cm | |
| | Arrière gauche | 21,0 cm | |
| | Avant centrale | 14,5 cm | |
| | Arrière droite | 32,0 cm | |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche | 179,6 Wh / kg | |
| | Arrière gauche | 189,1 Wh / kg | |
| | Avant centrale | 180,2 Wh / kg | |
| | Arrière droite | 183,3 Wh / kg | |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | 183,1 Wh / kg | | |

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

Les mesures d'énergie se rapportant à la zone de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

12.2 Économie d'énergie

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

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

13. GARANTIE

Service-clientèle

| Points de Service | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Préverenges | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 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 manquement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

14. 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

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... | 30 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE..... | 32 |
| 3. MONTAGE..... | 34 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 37 |
| 5. KURZANLEITUNG | 38 |
| 6. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... | 39 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 40 |
| 8. RATSCHLÄGE UND TIPPS..... | 46 |
| 9. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 48 |
| 10. FEHLERSUCHE..... | 49 |
| 11. TECHNISCHE DATEN..... | 52 |
| 12. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 53 |
| 13. GARANTIE..... | 54 |

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!

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen erhalten:

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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


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. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. 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 sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten 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.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **ACHTUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS** 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 Gar- oder Backvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Gar- oder Backvorgang muss laufend überwacht werden.
- **ACHTUNG:** 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 ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ist das Gerät direkt über eine Anschlussdose an das Stromnetz angeschlossen, entfernen Sie die Sicherung, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Wenden Sie sich auf jeden Fall an den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person

ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- **ACHTUNG:** Verwenden Sie ausschliesslich Schutzvorrichtungen für Kochfelder, die vom Hersteller des Gerät entwickelt wurden oder in der Gebrauchsanleitung für die Anwendung mit dem Gerät als geeignet aufgeführt sind, oder verwenden Sie im Gerät integrierte Schutzvorrichtungen. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen für Kochfelder.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Bewegen 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.
- Jedes Gerät ist unten mit Kühlgebläsen ausgestattet.

- Wenn Gerät über einer Schublade installiert ist:
 - Bewahren Sie keine kleineren Papierstücke oder -blätter auf, die eingezogen werden könnten, da diese die Kühlgebläse schädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Geräts und den in der Schublade aufbewahrten Artikeln ein.
- Entfernen Sie alle im Schrank unter dem Gerät installierten Trennplatten.

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.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- 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, den Netzstecker (falls vorhanden) und das 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 vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
 - Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die

Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

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



WARNUNG!

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.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heisses Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keinen heissen Topfdeckel auf das Kochfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glas-/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.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Kundendienst

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage die nachfolgenden Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist

auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbaugeräte 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 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Verwenden Sie für den Austausch des beschädigten Netzkabels folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F, der Temperaturen von mindestens 90 °C standhalten kann. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

3.4 Elektrischer Anschluss

Schliessen Sie das Kochfeld über eine Zuleitung mit Stecker an. Ist keine Steckdose vorhanden, ist in der fest verlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt (entsprechend NIN SEV 1000).

3.5 Anbringung des Dichtungsbands: integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte Dichtungsband (3 x 10 mm) 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. Kleben Sie die Streifen in die Falze. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben

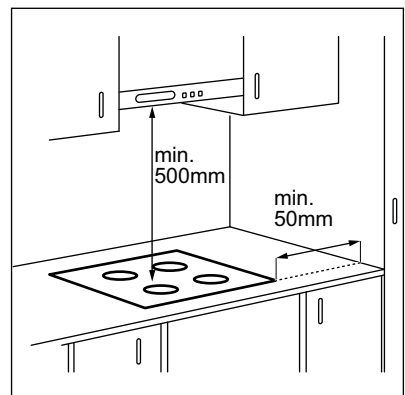
Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

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.

3.6 Anbringung des Dichtungsbands: aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband (2 x 6 mm) umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äusseren Randes der Glaskeramikplatte an. Dehnen Sie es nicht. Achten Sie darauf, dass sich die Enden der Dichtungsstreifen in der Mitte der Seite treffen.
3. Geben Sie einige mm hinzu, wenn Sie die Dichtungsstreifen zuschneiden.
4. Verbinden Sie die beiden Enden der Dichtungsstreifen.

3.7 Montage

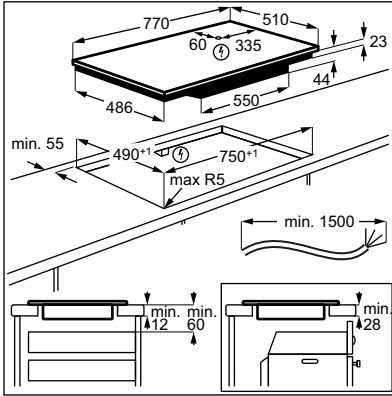




Falls das Gerät auf einem Schubfach montiert ist, kann die Belüftung des Kochfelds dazu führen, dass sich die in dem Schubfach gelagerten Gegenstände während des Kochvorgangs erwärmen.

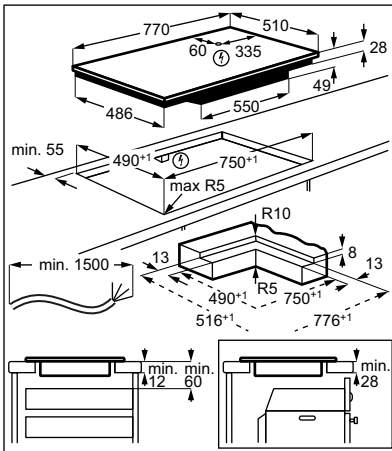
AUFLIEGENDE MONTAGE

1.

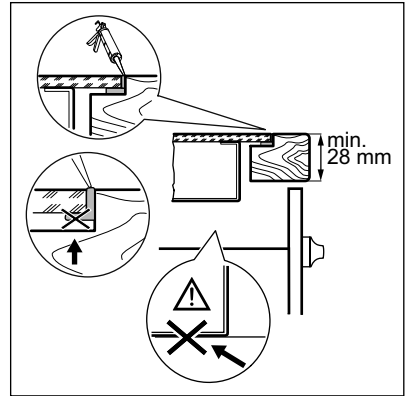


INTEGRIERTE MONTAGE

1.

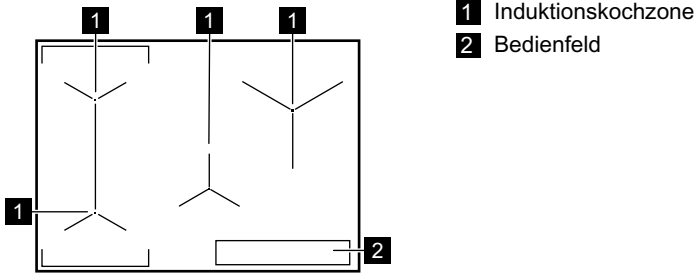


2.

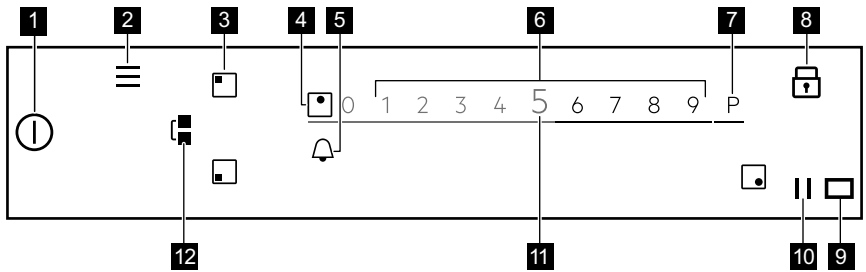


4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung





4.2 Bedienfeldanordnung



Berühren Sie das entsprechende Symbol, um die verfügbaren Einstellungen einblenden zu lassen.

| Sym- bol | Bemerkung |
|-------------|--|
| 1 ① | EIN/AUS Ein- und Ausschalten des Kochfelds. |
| 2 ≡ | Menü Zum Öffnen und Schliessen des Menü. |
| 3 ◻ | Zonenauswahl Öffnen Sie den Schieberegler für die ausgewählte Zone. |
| 4 - | Zonenanzeige Um anzuzeigen, für welche Zone der Schieberegler aktiviert ist. |
| 5 🔔 | - Zum Einstellen der Timerfunktionen. |
| 6 - | Schieberegler Zur Anpassung der Garstufe. |
| 7 P | PowerBoost Zum Einstellen der Funktion. |
| 8 🔒 | Verriegelung Zum Ein- und Ausschalten der Funktion. |

| | Sym- bol | Bemerkung | |
|----|---|-----------|--|
| 9 |  | - | Fenster für die Hob ² Hood-Infrarot-Kommunikation. Darf nicht abgedeckt sein. |
| 10 | | Pause | Zum Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 11 | 0 - 9 | - | Zur Anzeige der aktuellen Garstufe. |
| 12 |  | Bridge | Zum Ein- und Ausschalten der Funktion. |

4.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



WARNUNG!

III / II / I 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 durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

5. KURZANLEITUNG


5.1 Verwenden des Touchscreens

- Um eine bestimmte Option einzuschalten, drücken Sie auf das betreffende Symbol auf dem Display.
- Die ausgewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Ihr Finger das Display nicht mehr berührt.
- Zum Blättern in den verfügbaren Optionen machen Sie eine kurze Wischbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display.
- Die Geschwindigkeit der Wischbewegung bestimmt, wie schnell sich die Anzeige bewegt.
- Das Scrollen hört von selbst auf oder Sie können es sofort durch Berühren des Displays anhalten.
- Sie können die meisten im Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der

Liste blättern und/oder auf die gewünschte Option tippen.

- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und einige Symbole nicht auf dem Display angezeigt werden, berühren Sie das Display an einer beliebigen Stelle. Alle Symbole werden wieder eingeblendet.
- Beim Start bestimmter Funktionen wird ein Pop-up-Fenster mit zusätzlichen Angaben eingeblendet.
- Nur die hinterleuchteten Symbole können genutzt werden.
- Wählen Sie zunächst eine Zone aus, um die Timer-Funktionen zu aktivieren.




5.2 Menü Struktur

Drücken Sie auf das Symbol , um die Einstellungen des Kochfelds einzusehen und zu ändern oder bestimmte Funktionen zu aktivieren. Der Tabelle ist die grundlegende Menü-Struktur zu entnehmen.

Menü



VarioGuide

| | | |
|--------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Kochfeldfunktionen | Schmelzen | |
| Einstellungen | Kindersicherung | |
| | Stoppuhr | |
| | Hob ² Hood | H0 - Aus |
| | | H1 - Nur Beleuchtung |
| | | H2 - Lüfterdrehzahl niedrig |
| | | H3 - Auto-Lüfterdrehzahl niedrig |
| | | H4 - Auto-Lüfterdrehzahl mittel |
| | | H5 - Auto-Lüfterdrehzahl hoch |
| | | H6 - Auto-Lüfterdrehzahl extra |
| | Konfiguration | VarioGuide |
| | | Sprache |
| | | Tastentöne |
| | | Lautstärke |
| | | Helligkeit |
| | Service | Demo-Betrieb |
| Lizenzierung | | |
| Software-Version | | |
| Alarmhistorie | | |
| Einstel. | | |

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

Wenn Sie manche der im Menü verfügbaren Optionen drücken und halten, wird eine Kurzbeschreibung

eingblendet. Befolgen Sie die Hinweise für eine einfache Navigation im Menü.

Falls Sie das Ende des Menü erreichen, blättern Sie in der Liste nach oben und verwenden Sie  oder drücken Sie auf , um das Menü zu verlassen.

6. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

6.1 Erster Anschluss an das Stromnetz

Bei Anschluss des Geräts an die Spannungsversorgung stellen Sie bitte Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.

Diese Einstellungen können Sie wie folgt ändern: Menü > Einstellungen >

Konfiguration. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.


7. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

7.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds  für eine Sekunde.

7.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Sie haben keine Kochstufe eingestellt, nachdem Sie das Kochfeld eingeschaltet haben.
- Das Bedienfeld ist mehr als zehn 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 (z.B. durch einen leergekochten Topf). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf einer bestimmten Zone. Das weisse Symbol für die Kochzone blinkt und die Induktions-Kochzone schaltet sich automatisch nach einer Minute ab.
- Sie haben die Kochzone nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht geändert. Nach einiger Zeit wird eine Nachricht eingeblendet und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

| Garstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|----------|--------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 Stunden |
| 3 - 5 | 5 Stunden |
| 6 | 4 Stunden |
| 7 - 9 | 1,5 Stunden |

7.3 Verwenden der Kochzonen

Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig auf der ausgewählten Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Grösse des Kochgeschirrbodens an.

Sobald Sie einen Topf auf der ausgewählten Kochzone platzieren, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und der betreffende Schieberegler erscheint im Display. Der Schieberegler ist acht Sekunden lang sichtbar. Danach springt das Display in die Hauptansicht zurück. Um den Schieberegler schneller zu schliessen, berühren Sie den Bildschirm ausserhalb des Schiebereglerbereichs.

Wenn andere Zonen aktiv sind, kann die Garstufe für die Zone, die Sie nutzen wollen, begrenzt sein. Siehe auch „Power-Management“.

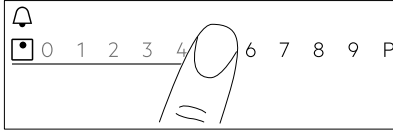


Stellen Sie sicher, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen über Typen von Kochgeschirren finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Grösse des Topfes im Kapitel „Technische Daten“.

7.4 Garstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.

- Stellen Sie den Kochtopf auf die ausgewählte Kochzone.
Der Schieberegler für die aktive Kochzone erscheint im Display und bleibt für acht Sekunden aktiv.
- Tippen Sie darauf oder bewegen Sie Ihren Finger, um die gewünschte Garstufe einzustellen.
Das Symbol wird grösser und in Rot angezeigt.



7.5 PowerBoost

Diese Funktion aktiviert mehr Leistung für die geeignete Induktionskochzone; sie richtet sich nach der Grösse des Kochgeschirrs. Die Funktion kann nur für einen begrenzten Zeitraum aktiviert werden.

- Drücken Sie zunächst das Symbol der gewünschten Zone.
- Drücken Sie **P** oder bewegen Sie Ihren Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone zu aktivieren.

Das Symbol ändert seine Farbe in Rot und wird grösser.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Zum manuellen Abschalten der Funktion wählen Sie die Zone aus und ändern Sie die Garstufe.

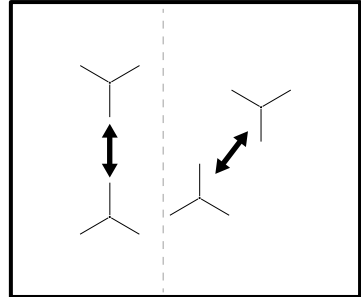


Angaben zur maximalen Einschaltdauer finden Sie im Kapitel „Technische Daten“.

7.6 Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf bis maximal 3680 W belastet werden.
- Die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn die Gesamtleistung der Kochzonen, die an eine Phase angeschlossen sind, 3680 W überschreitet.

- Die Funktion verringert die Leistung der anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen, was die verfügbare Wärmeeinstellung beeinflusst.
- Die höchste Garstufe wird auf dem Schieberegler angezeigt. Nur die weissen Ziffern sind aktiv.
- Falls keine höhere Garstufe verfügbar ist, senken Sie zunächst die Garstufe der anderen Kochzonen.

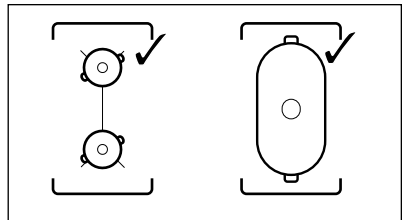


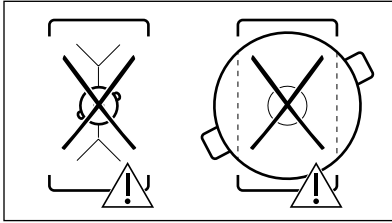
7.7 Bridge Funktion


Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Garstufe.

Sie können die Funktion für grosse Kochgeschirre verwenden.

- Platzieren Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Es muss die Mitte beider Zonen abdecken.
- Berühren Sie **P**, um die Funktion einzuschalten. Das Zonensymbol ändert sich.
- Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitte beider Zonen abdecken, darf aber nicht über die Bereichsmarkierung hinausragen.






Tippen Sie auf das Symbol , um die Funktion auszuschalten. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

7.8 Timer


Kurzzeitmesser


Verwenden Sie diese Funktion, um festzulegen, wie lange eine Kochzone während eines einzigen Kochvorgangs arbeiten soll.

Sie können die Funktion jeder Kochzone einzeln festlegen.

1. Legen Sie zunächst die Garstufe für die geeignete Kochzone fest und stellen Sie dann die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf das Zonensymbol.
3. Drücken Sie .



Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.

4. Tippen Sie auf das Symbol , um die Funktion einzuschalten.

Die Symbole ändern sich wie folgt: .

5. Bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit einzustellen (z.B. Stunden und/oder Minuten).
6. Tippen Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Um Ihre Auswahl zu löschen, drücken Sie **X**.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Drücken Sie auf , um den Signalton abzustellen.

Zum Abschalten der Funktion stellen Sie die Garstufe auf **0**. Alternativ drücken Sie


auf das Symbol  links neben der Timeranzeige, tippen Sie auf das

daneben befindliche Symbol **X** und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.



Kurzzeitwecker


Sie können diese Funktion nutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber die Kochzone nicht in Betrieb ist.

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Der entsprechende Schieberegler erscheint im Display.
2. Tippen Sie auf das Symbol . Das Fenster mit dem Timer-Menü erscheint im Display.
3. Bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit einzustellen (z.B. Stunden und Minuten).
4. Tippen Sie auf OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.


Sie können auch **X** drücken, um Ihre Auswahl zu löschen.




Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Drücken Sie auf , um den Signalton abzustellen.



Zum Abschalten der Funktion tippen Sie auf das Symbol  links neben der Timeranzeige, berühren Sie das daneben befindliche Symbol **X** und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Pop-up-Fenster erscheint.

Stoppuhr

Unmittelbar nachdem Sie eine Kochzone aktiviert haben, beginnt die Funktion automatisch zu zählen. Mit dieser Funktion können Sie die Betriebsdauer überwachen.



1. Drücken Sie auf das Symbol , um das Menü aufzurufen.
2. Blättern Sie durch das Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Drücken Sie den Schalter zum Ein-/Ausschalten der Funktion.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .


Die Funktion stoppt nicht, wenn Sie den Topf anheben. Um die Funktion zurückzusetzen und sie manuell neu zu starten, drücken Sie  und wählen Sie in dem Pop-up-Fenster Zurücksetz. aus. Die Funktion zählt von 0. Um die Funktion für einen Kochvorgang auf Pause zu stellen, tippen Sie auf  und wählen Sie in dem Pop-up-Fenster Pause. Wählen Sie Start, damit weitergezählt wird.

7.9 Pause


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

Wenn die Funktion aktiv ist, können nur die Symbole  und  genutzt werden. Alle anderen Symbole sind blockiert.


Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

Berühren Sie , um die Funktion einzuschalten.

 leuchtet. Die Garstufe wird auf 1 gesenkt.

Berühren Sie , um die Funktion auszuschalten.


Die Funktion schaltet sich ab.


PowerBoost. Wenn Sie erneut auf  drücken, wird die höchste Garstufe wieder eingeschaltet.

7.10 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während die Kochzone arbeitet. So wird ein versehentliches Verstellen der Kochstufe verhindert.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie , um die Funktion einzuschalten.



Zum Einschalten der Funktion halten Sie drei Sekunden lang  gedrückt.






Die Funktion wird ausgeschaltet, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.



7.11 Kindersicherung


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Bedienen des Kochfelds.




1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen  Kindersicherung aus der Liste.
3. Schalten Sie den Schalter ein und drücken Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion zu aktivieren. Zur Deaktivierung der Funktion schalten Sie den Schalter aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.12 Sprache


1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen  >Konfiguration > Sprache aus der Liste.
3. Wählen Sie die passende Sprache aus der Liste aus.




Falls Sie die falsche Sprache auswählen, tippen Sie das Symbol  an. Wählen Sie aus der Liste, die nun eingeblendet wird, die dritte Option und dann zweimal die letzte Option aus. Schliesslich wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.13 Tastentöne / Lautstärke

Sie können auswählen, welchen Ton Ihr Kochfeld abgibt, oder den Ton ausschalten. Dabei haben Sie die Wahl zwischen einem Klickton (Standard) und einem Piepton.


1. Drücken Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie aus der Liste Einstellungen > Konfiguration > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wählen Sie die geeignete Option aus.




Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.14 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.



Es gibt vier Helligkeitsstufen: von 1 (niedrig) bis 4 (hoch).



1. Berühren Sie das Symbol  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration > Helligkeit aus der Liste.
3. Wählen Sie die geeignete Stufe aus.




Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.15 VarioGuide

Diese Funktion passt die Temperatur an verschiedene Arten von Lebensmitteln an und hält sie während des gesamten Kochvorgangs konstant. Sie kann nur für die vordere linke Kochzone oder bei Brückenbildung für die beiden Zonen auf der linken Seite zusammen eingeschaltet werden.


1. Berühren Sie das Symbol  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Öffnen Sie VarioGuide und wählen Sie aus der Liste den Lebensmitteltyp aus, den Sie zubereiten möchten.
Für jeden Lebensmitteltyp sind einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die Informationen auf dem Display.
 - Sie können im oberen Bereich des Pop-up-Fensters auf OK drücken, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
 - Sie können die Timerfunktion einstellen. Wenn der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, können Sie den Timer aktivieren.
 - Sie können das Standardwärmeniveau ändern.
3. Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint. Um das Fenster zu schliessen und die Funktion zu starten, drücken Sie auf OK. Um das Fenster dauerhaft abzuschalten, aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten.


Zum Beenden der Funktion berühren Sie  und Stopp oder drücken Sie auf  und wählen Sie VarioGuide aus. Dann wählen Sie eine Lebensmittelart aus und aktivieren Stopp.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie  oder .

7.16 Schmelzen

Sie können diese Funktion nutzen, um verschiedene Produkte zu schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion während eines Kochvorgangs nur für eine Kochzone verwenden.

1. Berühren Sie das Symbol  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.

2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen aus der Liste.
3. Berühren Sie Start
Bitte wählen Sie die gewünschte Zone aus.
Ein Pop-up-Fenster mit der Frage, ob Sie die vorherige Garstufen-Einstellung (sofern vorhanden) löschen möchten, wird eingeblendet.
Um das Menü zu verlassen, drücken Sie auf  oder auf die rechte Seite des Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters. Um im Menü zu navigieren, verwenden Sie < oder >.
Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie zuerst das Zonenauswahlsymbol und dann Stopp.

7.17 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Geschwindigkeit des Lüfters wird automatisch auf der Basis der Moduseinstellung und der Temperatur des heissesten Topfes auf dem Kochfeld festgelegt.

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernbedienungssystem werkseitig deaktiviert. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

Die Funktion arbeitet automatisch zwischen H2 und H6. Das Kochfeld ist werkseitig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Sie können das Kochfeld durch Auswahl von H1 so einstellen, dass nur das Licht eingeschaltet wird.



Falls Sie die Geschwindigkeit des Lüfters in der Dunstabzugshaube verändern, wird die standardmässige Verbindung zum Kochfeld deaktiviert. Um die Funktion erneut einzuschalten, schalten Sie beide Geräte AUS und wieder EIN.

| -Modus | Automatische Beleuchtung | Kochen ¹⁾ | Braten ²⁾ |
|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| H0 | Lizenzierung | Lizenzierung | Lizenzierung |
| H1 | Ein | Lizenzierung | Lizenzierung |
| H2 ³⁾ | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H3 | Ein | Lizenzierung | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H4 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| H5 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |
| H6 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |


1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.


2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Wechsel der Modi

Die Modi wechseln automatisch und passen sich an. Falls Sie mit dem Geräuschpegel/der Lüftergeschwindigkeit nicht zufrieden sind, können Sie auch manuell zwischen den Modi wechseln.

1. Berühren Sie das Symbol . Wählen Sie Einstellungen > Hob²Hood aus der Liste.
2. Wählen Sie den geeigneten Modus aus.

Um das Menü zu verlassen, berühren Sie  oder die rechte Seite des

Displays ausserhalb des Pop-up-Fensters.

Wenn Sie den Kochvorgang beendet haben und das Kochfeld ausschalten, läuft der Lüfter in einigen Fällen noch eine Weile nach. Danach schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden können Sie ihn nicht versehentlich einschalten.

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

8. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Kochgeschirr



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



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Wasser darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und eben wie möglich sein. Sorgen Sie dafür, dass der Geschirrboden sauber und trocken ist, bevor Sie ihn auf das Kochfeld stellen.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Grösse des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

8.2 Betriebsgeräusche

Geräusche:

- **Knacken:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Pfeifen:** Sie haben eine Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: Sie haben eine hohe Kochstufe eingeschaltet.
- Klicken: Es wird elektronisch geschaltet. Der Topf wird erkannt, wenn Sie ihn auf das Kochfeld gestellt haben.
- Zischen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

8.3 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.

8.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

| Garstufe | Verwendung: | Dauer (Min.) | Hinweise |
|----------|--|--------------|---|
| 1 | Zum Warmhalten von bereits gekochten Speisen. | nach Bedarf | Bedecken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel. |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Ab und zu umrühren. |
| 1 - 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit Deckel garen. |
| 2 - 3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren. |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben. |
| 4 - 5 | Dünsten von Kartoffeln. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5 | Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |
| 6 - 7 | Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | nach Bedarf | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 7 - 8 | Braten bei starker Hitze, Röstli, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |

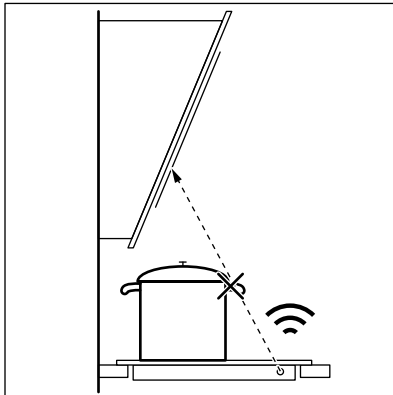
| Garstufe | Verwendung: | Dauer (Min.) | Hinweise |
|----------|--|--------------|----------|
| 9 | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| P | Kochen grosser Wassermengen. PowerBoost ist eingeschaltet. | | |

8.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Bedecken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder einem grossen Topf). Siehe Abbildung.


Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur ein Beispiel.



i Halten Sie das Fenster für die Hob²Hood Infrarot-Kommunikation sauber.

i Das Signal wird möglicherweise von anderen ferngesteuerten Geräten blockiert. Nutzen Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfelds, während die Kommunikation zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube läuft.

Dunstabzugshaube mit der Funktion Hob²Hood

Die komplette Palette der Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die Electrolux Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Allgemeine Informationen

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

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem geeigneten Spezialreiniger.
- Benutzen Sie einen Schaber, der speziell für Glas geeignet ist.

9.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel, andernfalls kann die Verunreinigung zu Schäden am Kochfeld führen. Es besteht Verbrennungsgefahr. Setzen Sie einen speziellen Kochfeld-Reinigungsschaber schräg zur Glasabdeckung an, und entfernen Sie Verunreinigungen durch Schaben über die Oberfläche.
- **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 nichtscheuerndem Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen von metallisch schimmernden Verfärbungen:** Reinigen Sie die Glasoberfläche mit einem mit einer Lösung aus Wasser und Essig befeuchteten Tuch.
- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel mit sanften Bewegungen von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

10. FEHLERSUCHE





WARNUNG!
 Siehe Kapitel
 „Sicherheitshinweise“.

10.1 Vorgehensweise bei Störungen

| Problem | 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. Siehe Anschlussplan. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft. |
| | Sie stellen die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden ein. | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochstufe ein. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|---|
| | Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | Pause ist aktiviert. | Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“. |
| Das Display reagiert nicht auf Berührung. | Das Display ist teilweise bedeckt oder die Töpfe befinden sich in zu grosser Nähe zum Display. Auf dem Display befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand. | Entfernen Sie diese. Bewegen Sie die Töpfe weg vom Display. Reinigen Sie das Display und warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach einer Minute erneut an. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Nach dem Ausschalten des Kochfelds ertönt ein 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 von dem Sensorfeld. |
| Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf. | Die Kochzone ist nicht heiss, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor defekt ist. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiss zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Sie können die höchste Garstufe nicht einschalten. | Eine andere Zone ist bereits auf der höchsten Garstufe in Betrieb. | Senken Sie zunächst die Leistung der anderen Zone. |
| Die Sensorfelder werden heiss. | Das Kochgeschirr ist zu gross, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. | Stellen Sie grosses Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen. |
| Hob ² Hood funktioniert nicht. | Sie haben das Bedienfeld bedeckt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld. |
| Hob ² Hood funktioniert, aber nur das Licht ist an. | Sie haben den H1-Modus eingeschaltet. | Ändern Sie den Modus auf H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|--|
| Hob ² Hood Die Modi H1 - H6 funktionieren, aber das Licht ist aus. | Es könnte ein Problem mit dem Leuchtmittel geben. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Es ertönt kein Ton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren. | Die Töne sind deaktiviert. | Aktivieren Sie die Töne. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“. |
| Die falsche Sprache ist eingestellt. | Sie haben die Sprache versehentlich geändert. | Stellen Sie alle Funktionen auf Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Einstel. im Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schliessen Sie das Kochfeld nach einer Minute erneut an. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein. |
| Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Eine Warnmeldung, die darauf hinweist, dass die Kochzone in Kürze ausgeschaltet wird, erscheint. | Abschaltautomatik schaltet die Kochzone aus. | Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“. Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. |
|  und eine Meldung werden angezeigt. | Verriegelung ist aktiviert. | Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“. |
| O - X - A erscheint. | Kindersicherung ist aktiviert. | Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“. |
|  blinkt. | Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt. | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. |
| | Das Kochgeschirr ist ungeeignet. | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“. |
| | PowerSlide ist aktiviert. Es wurden zwei Töpfe auf die flexible Induktionskochfläche gestellt. | Benutzen Sie nur einen Topf. Siehe Kapitel „Flexible Induktionskochfläche“. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|--|
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Im Kochfeld ist eine Störung aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schließen Sie das Kochfeld nach 30 Sekunden erneut an. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Sie hören einen ununterbrochenen Piepton. | Der Elektroanschluss ist fehlerhaft. | Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |

10.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell GK78FTIFO
Typ 62 D4A 03 CA
Induktion 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 912 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.35 kW



11.2 Softwarelizenzen

Die Software dieses Kochfelds enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Lesen Sie die vollständige Ausfertigung der Lizenz unter: Menü > Einstellungen > Service > Lizenzierung.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den folgenden Hyperlink auf der Produktseite im Internet herunterladen.

11.3 Daten der Kochzonen

| Kochzone | Nennleistung [höchste Kochstufe] [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|---------------|--------------------------------------|----------------|---|------------------------------|
| Vorne links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Hinten links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Vorne Mitte | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Hinten rechts | 1600 | 2500 | 10 | 125 - 180 |
| | 2300 | 3600 | 10 | 210 - 240 |
| | 3000 | 3600 | 10 | 285 - 320 |

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr dessen Durchmesser grösser als der in der Tabelle angegebene ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäss EU 66/2014 nur für den EU-Markt gültig

| | | | |
|---|-----------------|-------------|--|
| Modellidentifikation | GK78FTIFO | | |
| Kochfeldtyp | Einbau-Kochfeld | | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | | |
| Heiztechnologie | Induktion | | |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø) | Vorne links | 21,0 cm | |
| | Hinten links | 21,0 cm | |
| | Vorne Mitte | 14,5 cm | |
| | Hinten rechts | 32,0 cm | |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links | 179,6 Wh/kg | |
| | Hinten links | 189,1 Wh/kg | |
| | Vorne Mitte | 180,2 Wh/kg | |
| | Hinten rechts | 183,3 Wh/kg | |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | 183,1 Wh/kg | | |

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Die Energiemessungen der Kochfläche werden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen identifiziert.

12.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie diese einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr auf der Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

13. GARANTIE

Kundendienst

| Servicestellen | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Prévèrenge | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 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.

14. UMWELTTIPPS

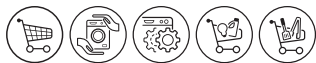
Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz

elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit dem 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

electrolux.com/shop



867350201-B-512018