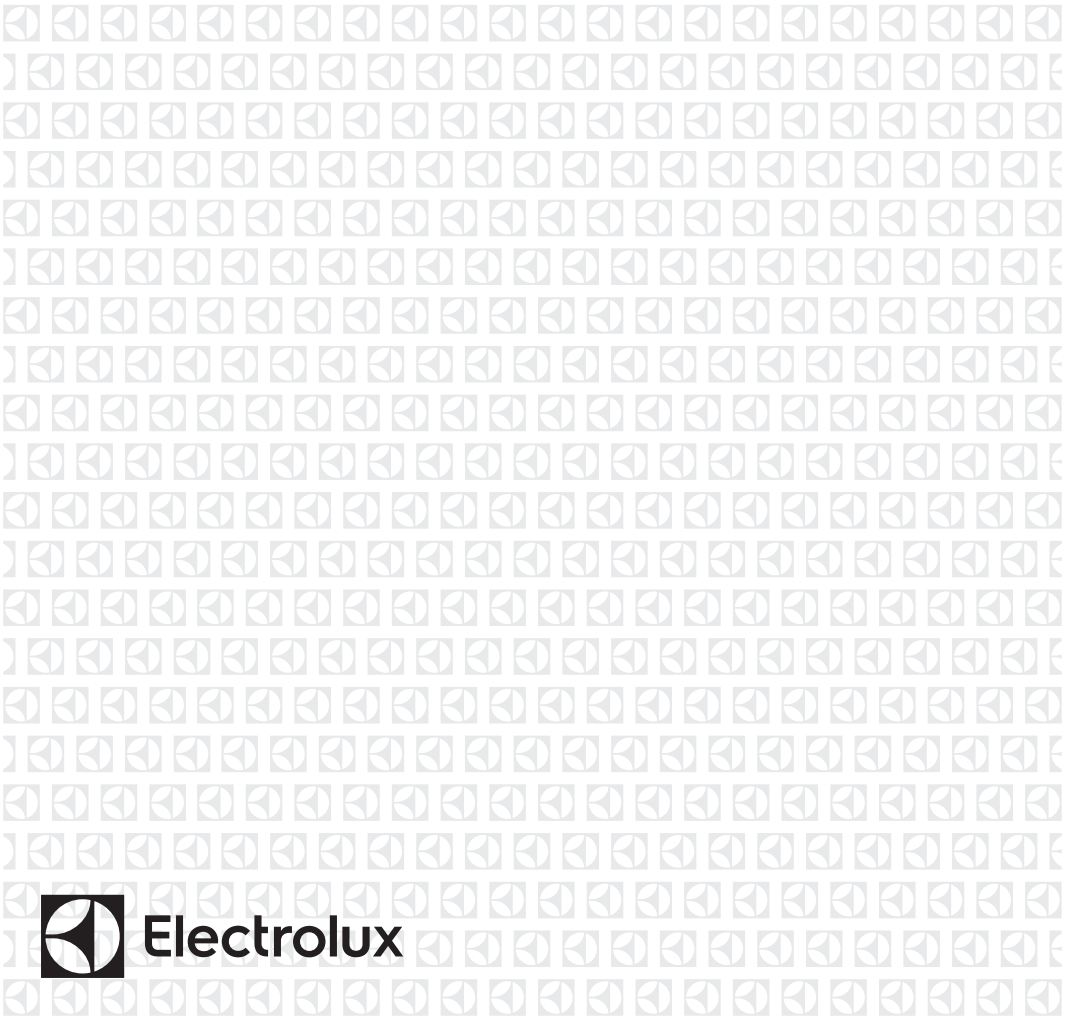




DE	Kochfeld	Benutzerinformation	2
FR	Table de cuisson	Notice d'utilisation	24
IT	Piano cottura	Istruzioni per l'uso	46



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	12
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
6. TIPPS UND HINWEISE.....	17
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	18
8. FEHLERSUCHE.....	19
9. TECHNISCHE DATEN.....	21
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	21
11. GARANTIE.....	22

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der

Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



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.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



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.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstkungsgefahr.

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

3. MONTAGE



WARNING!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

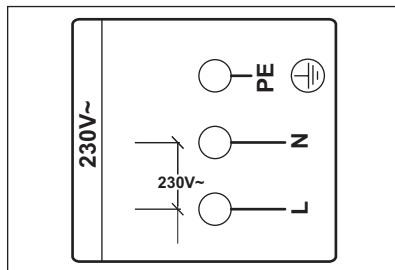
Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 sowie die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

3.3 Anschlusskabel

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

3.4 Elektroanschluss

Schließen Sie das Kochfeld über ein Kabel mit Stecker an. Ist kein Kabel mit Stecker vorhanden, muss die feste elektrische Installation eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können (gemäß NIN SEV 1000).



3.5 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das 3 x 10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Bringen Sie die Streifen in den Falzen an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

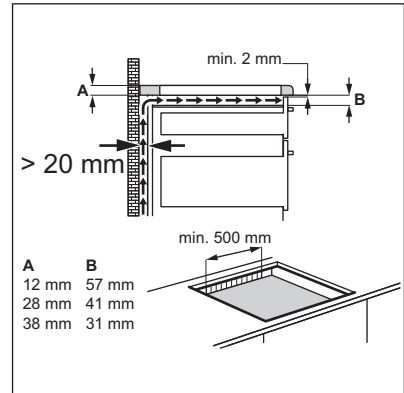
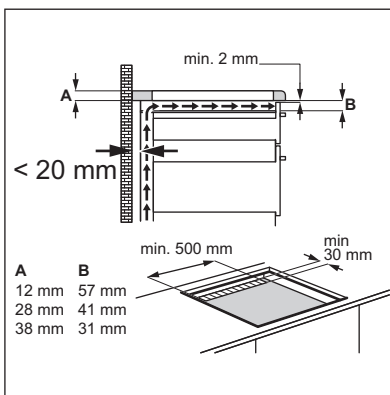
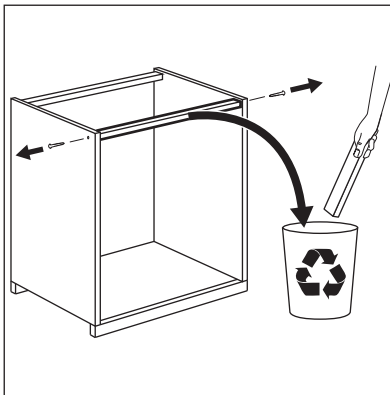
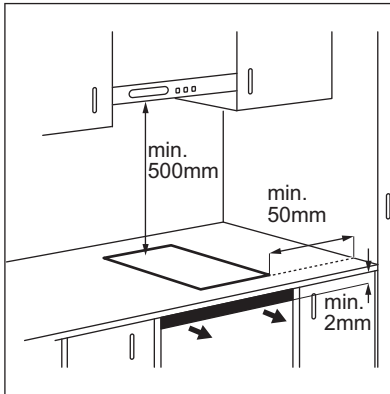
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

3.6 Anbringen der Dichtung - Aufliegende Montage

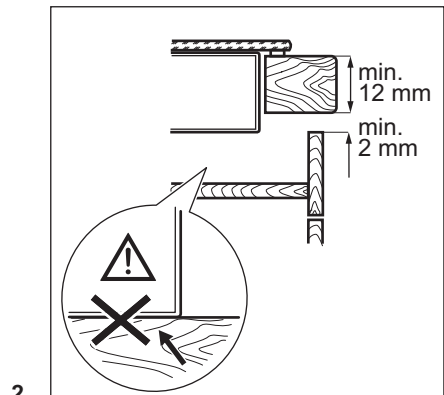
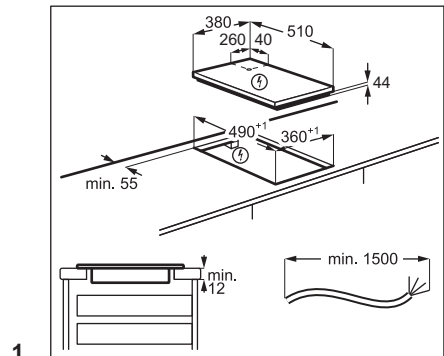
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2 x 6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dabei nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.

4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

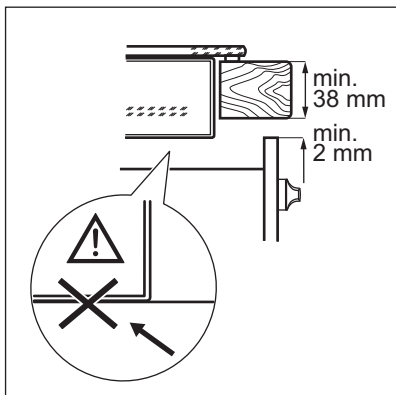
3.7 Montage



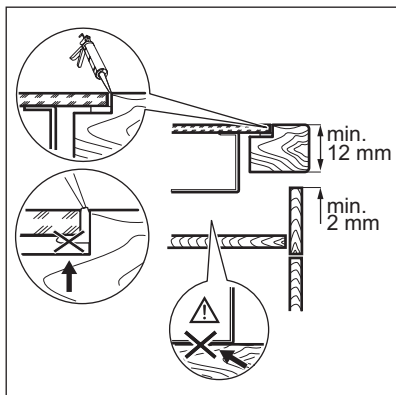
AUFLIEGENDE MONTAGE



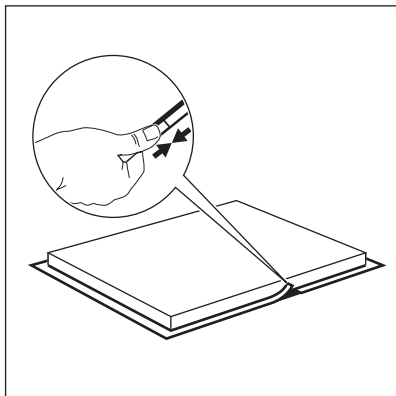
3.



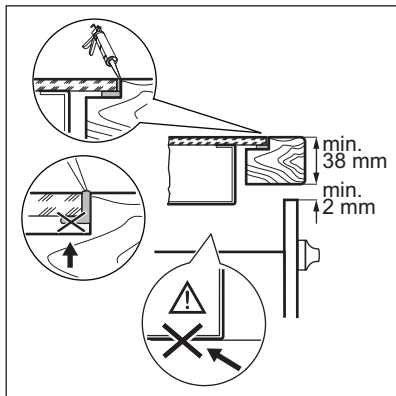
2.



4.

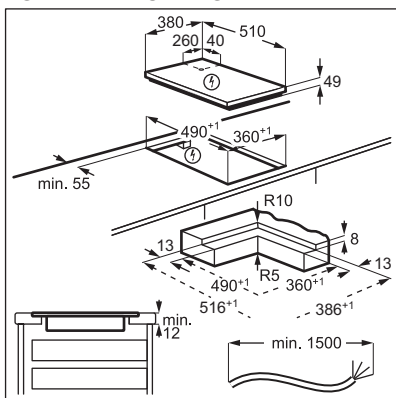


3.



INTEGRIERTE MONTAGE

1.



3.8 Montage von mehr als einem Kochfeld

Mitgeliefertes Zubehör:

Verbindungsschiene, hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungsband.



Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

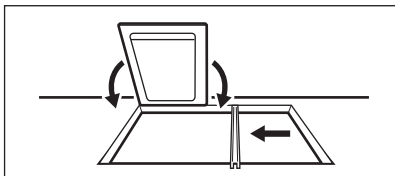
Ausschnitt in der Arbeitsplatte

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

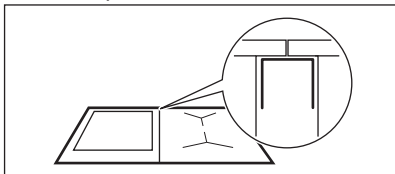
Beispiel:

Montage

- Berechnen Sie die richtigen Abmessungen des Ausschnitts.
- Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte vor.
- Legen Sie die Geräte auf eine weiche Oberfläche (z.B. eine Decke) mit der Unterseite nach oben.
- Bringen Sie beim Teppan Yaki das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf seiner Unterseite entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Schrauben Sie die Befestigungsplatten in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
- Setzen Sie das erste Gerät in den Ausschnitt. Montieren Sie die Verbindungsschiene unter dem Gerät so, dass noch die Hälfte ihrer Breite sichtbar ist - sie stützt das nächste Gerät.

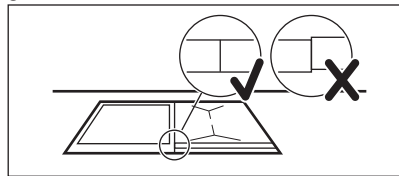


- Schrauben Sie beim Teppan Yaki die Befestigungsplatten von unten (vorne und hinten am Gerät) lose an die Arbeitsplatte.

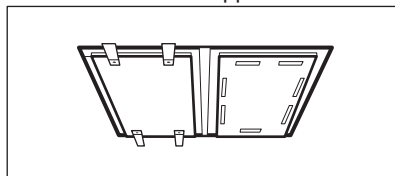


- Setzen Sie das nächste Gerät in den Ausschnitt. Stellen Sie sicher, dass

die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.



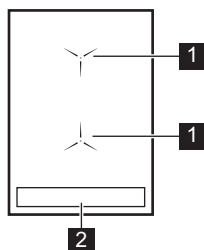
- Befestigen Sie alle Gerät mit Ausnahme des Teppan Yaki mit Schnappfedern.
- Ziehen Sie zum Schluss die Schrauben des Teppan Yaki fest.



- Dichten Sie die Spalten zwischen den Geräten und zwischen den Geräten und der Arbeitsplatte mit Silikon ab.
- Drücken Sie das Gummiprofil fest gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam entlang der Kanten, um überschüssiges Silikon herauszudrücken.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon und glätten Sie die Kanten mit Ihrem Finger.
- Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
- Entfernen Sie das herausgedrückte Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
- Reinigen Sie die Glasfläche.

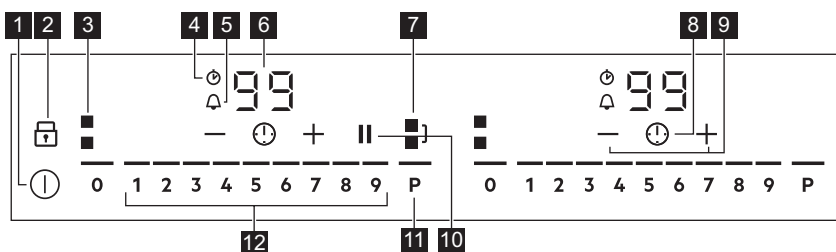
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



- 1** Induktionskochfläche
- 2** Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



- 1** ⏻ Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- 2** 🔒 Ein- und Ausschalten der Verriegeln oder Kindersicherung.
- 3** ■ Anzeige der aktiven Zone.
- 4** ⌚ Anzeige CountUp Timer.
- 5** 🔔 Anzeige Kurzzeitmesser.
- 6** Timer-Anzeige: 00 - 99 Minuten.
- 7** ⏸ Ein- und Ausschalten der Bridge.
- 8** ⌚ Zum Auswählen der Timer-Funktionen.
- 9** + / - Erhöhen oder Verringern der Zeit.
- 10** || Ein- und Ausschalten von Pause.
- 11** P Zum Einschalten von PowerBoost.
- 12** Einstellen der Kochstufe: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (Restwärmearzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

⚠ / = / - Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Wenn das

Kochfeld ausgeschaltet wird, leuchten die Anzeigen weiterhin. Sie erlöschen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet.

5.2 Abschaltautomatik

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

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die Kochstufe nicht geändert wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

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

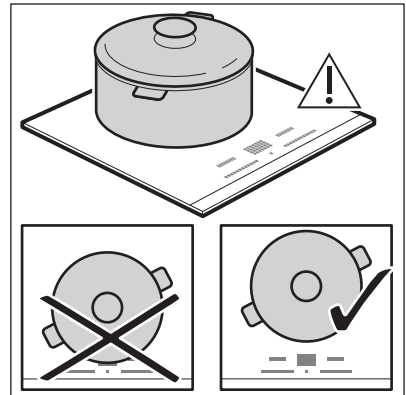
Temperatureinstellung	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Std
3 - 4	5 Std
5	4 Std
6 - 9	1,5 Std

5.3 Verwenden der Kochzone



VORSICHT!

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten beschädigt werden.



Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

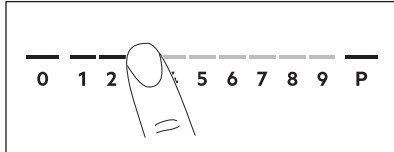
Wenn Sie das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt und die entsprechende Einstellskala leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.

Jedes Quadrat auf dem Bedienfeld kennzeichnet eine Kochzone auf der Induktionskochfläche. Die Zonenanzeigen zeigen an, welche

Kochzone von der entsprechenden Einstellskala geregelt wird.

5.4 Kochstufe

Berühren Sie zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe für eine Kochzone die Einstellskala an der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Einstellskala.

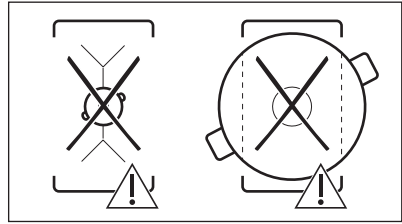
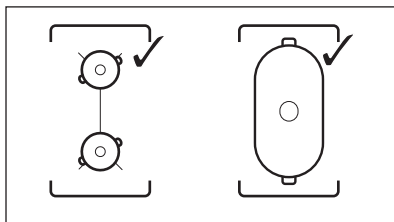


Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen und die Kochstufe einstellen, bleibt diese noch 2 Minuten, nachdem Sie den Topf entfernt haben, aktiv. Die Einstellskala und die Kochzonenanzeige blinken 2 Minuten lang. Stellen Sie den Topf innerhalb dieser Zeit wieder auf die Kochzone, wird die Kochstufe wieder eingeschaltet. Anderenfalls wird die Kochzone ausgeschaltet.

5.5 Bridge

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Sie können diese Funktion für großes Kochgeschirr verwenden.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken.
 leuchtet weiß.
2. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .
3. Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.



Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

5.6 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Berühren Sie **P**, um die Funktion für die Kochzone einzuschalten. Das Symbol wird rot. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.

i Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

5.7 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie eine Kochstufe ein, bevor Sie die Funktion aktivieren.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit.

Die Timer-Ziffern und und die Anzeigen und erscheinen im Display.

leuchtet rot und leuchtet weiß.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 4 Sekunden.

2. Berühren Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die

Anzeigen , , und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

So schalten Sie die Funktion aus:

Berühren Sie . Die Anzeigen  und  leuchten im Display. Verwenden Sie  oder , um  auf dem Display einzustellen. Alternativ können Sie die Kochstufe auf 0 stellen. Es ertönt dann ein Signalton und der Timer wird gelöscht.

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion  zweimal.

Die Anzeige  leuchtet rot und der Timer zählt die Zeit automatisch hoch. Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie , wenn die Anzeigen leuchten.

Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, jedoch keine Kochzonen in Betrieb sind.

Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone, um das Bedienfeld anzuzeigen.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige  rot leuchtet.
2. Berühren Sie  oder , um die Zeit einzustellen.
Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Anzeigen ,  und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.

Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

So schalten Sie die Funktion aus:

Berühren Sie . Die Anzeigen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um  auf dem Display einzustellen.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

5.8 Pause

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole  und  verwendet werden.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

Das Symbol leuchtet rot. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Das Symbol leuchtet weiß. Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.

5.9 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.



Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

Das Symbol leuchtet rot und blinkt.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Das Symbol wird weiß.



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

5.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Benutzung des Kochfelds.



Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie keine Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige rot leuchtet. Die Einstellskalen erlöschen. Schalten Sie das Kochfeld aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet.

Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 50 Sekunden ein. Sie können das Kochfeld bedienen. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

So schalten Sie die Funktion

dauerhaft aus: Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie keine

Kochstufe. Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

5.11 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus.

1. Berühren Sie 3 Sekunden lang , um die Funktion einzuschalten.

Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

2. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  oder  leuchtet.

3. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - der Signalton ist ausgeschaltet
-  - der Signalton ist eingeschaltet

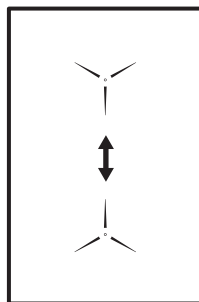
4. Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

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

- Bei der Berührung von 
- Wenn der Kurzzeit-Wecker startet
- Wenn der Kurzzeitmesser startet
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5.12 Funktion Power-Management

- Alle Kochzonen sind an eine Phase angeschlossen. Siehe Abbildung.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.
- Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab.



6. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



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



Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlmail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Stufe geschaltet ist;
- Ein Magnet von Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

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



Siehe hierzu „Technische Daten“.

6.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- **Knacken:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Pfeifen:** Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Summen:** Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- **Klicken:** Elektrisches Umschalten.
- **Rauschen, Surren:** Der Lüfter ist in Betrieb.

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

6.3 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.

6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

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 eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich 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 nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dampfgaren 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	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die

Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die

Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das

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

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

8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Zonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Power-Management“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Zone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Zone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das

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

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell GK38TSILO
Typ 61 A2A 00 AD
Induktion 3.65 kW
Ser. Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 947 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
3.65 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne Mitte	2300	3200	10	145 - 265
Hinten Mitte	2300	3200	10	145 - 265

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 Wert ist.

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	GK38TSILO
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochflächen	1
Heiztechnologie	Induktion
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	L 36,5 cm B 27,5 cm

Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Mitte	182,4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		182,4 Wh/kg

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

10.2 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 Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

11. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
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.

12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem

Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol

 nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

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

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
3. INSTALLATION.....	29
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	33
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	34
6. CONSEILS.....	38
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	40
8. DÉPANNAGE.....	41
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	43
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	44
11. GARANTIE.....	44

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations environnementales

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 de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, 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 peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- 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.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.

- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- 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 puisse 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 principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des

produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. 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.

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,

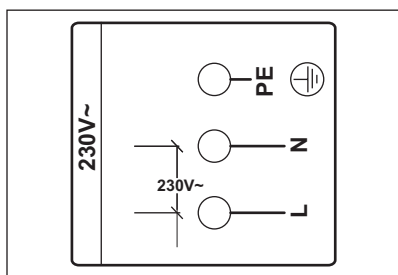
respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies de la norme NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

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.

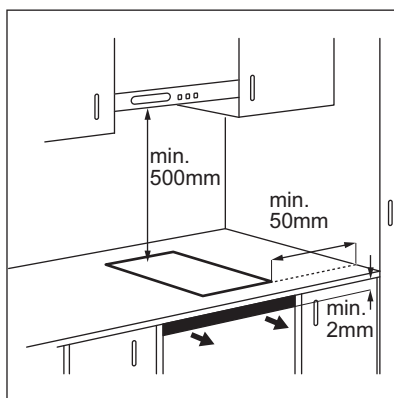
4. Fixez les bandes sur les rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

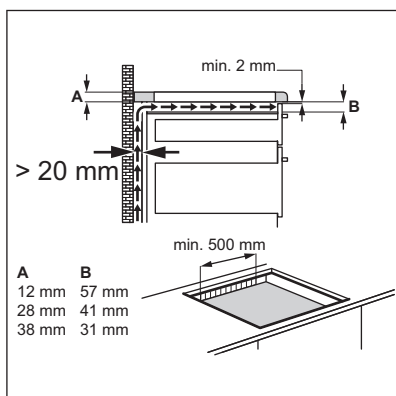
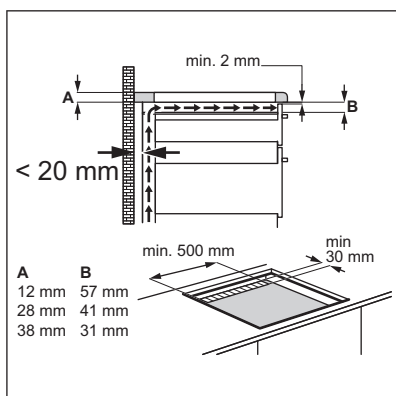
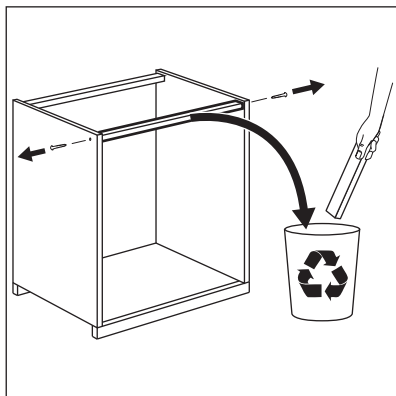
Si vous montez la table de cuisson, bouchiez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Veillez à ce que le silicone ne s'infiltre pas sous la vitrocéramique.

3.6 Installation du joint - Installation superposée

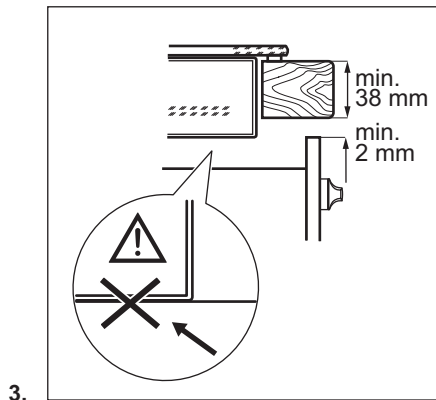
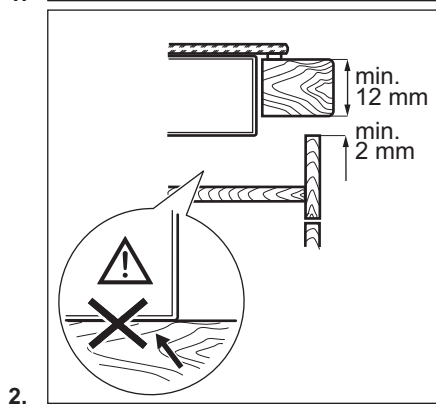
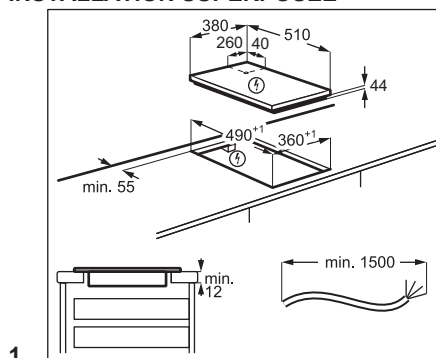
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint de 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

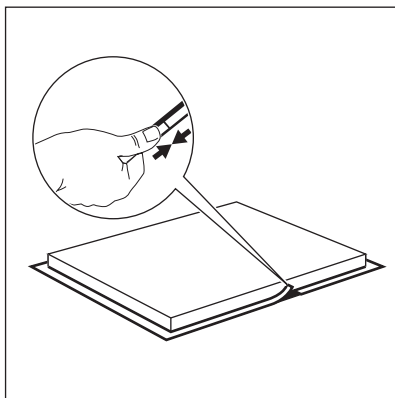
3.7 Assemblage



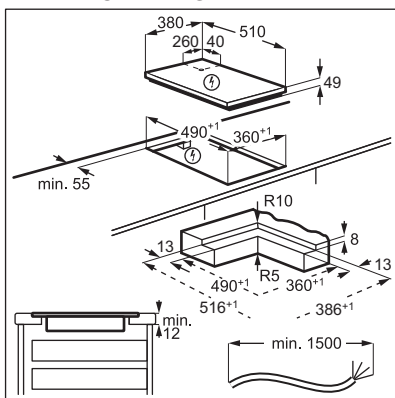


INSTALLATION SUPERPOSÉE

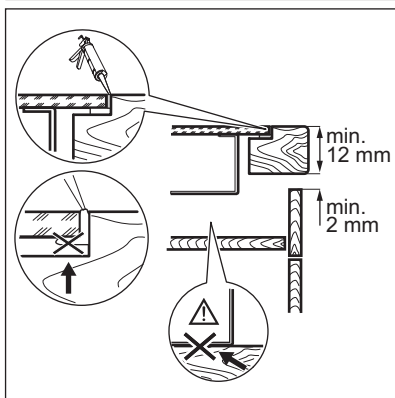




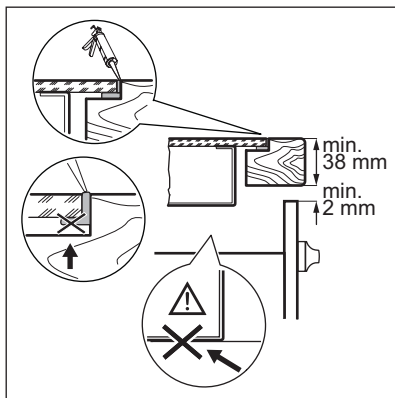
4.
INSTALLATION INTÉGRÉE



1.



2.



3.

3.8 Installation de plusieurs tables de cuisson

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



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

Découpe du plan de travail

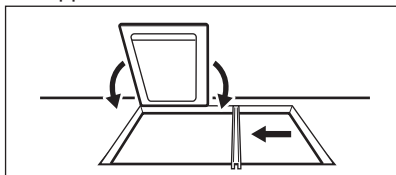
Distance du mur	minimum 50 mm
Longueur	490 mm
Largeur	la somme de toutes les largeurs des appareils que vous installez moins 20 mm

Exemple :

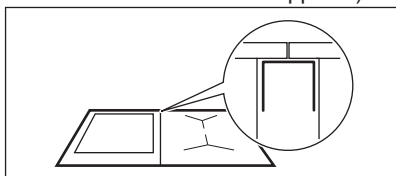
Assemblage

- Calculez les bonnes dimensions de découpe.
- Préparez la découpe du plan de travail.
- Placez les appareils sur une surface souple (par exemple une couverture) avec la face inférieure orientée vers le haut.
- Dans le cas du Teppan Yaki, fixez la bande d'étanchéité fournie sur son bord inférieur, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.

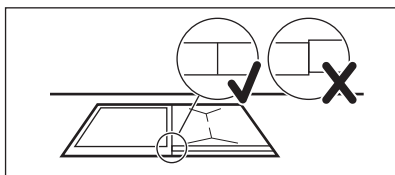
- Insérez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Montez la barre d'accouplement sous l'appareil de sorte que la moitié de sa largeur soit toujours visible : elle supportera l'appareil suivant.



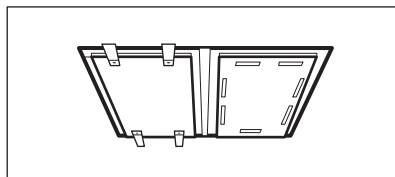
- Pour le Teppan Yaki, vissez légèrement les plaques de fixation sur le plan de travail par en dessous (à l'avant et à l'arrière de l'appareil).



- Insérez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les bords avant des appareils soient au même niveau.



- Fixez les appareils autres que le Teppan Yaki à l'aide de ressorts à intégrer.
- Pour finir, serrez les vis du Teppan Yaki.

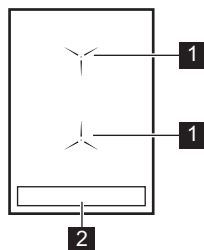


- Utilisez le silicone pour étanchéiser les écarts entre les appareils et ceux entre les appareils et le plan de travail.
- Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la vitrocéramique et déplacez-la lentement le long des bords pour faire sortir l'excès de silicone.
- Mettez de l'eau savonneuse sur le silicone et lissez les bords avec votre doigt.
- Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
- Enlevez soigneusement l'excès de silicone avec un rasoir.
- Nettoyez la surface en verre.

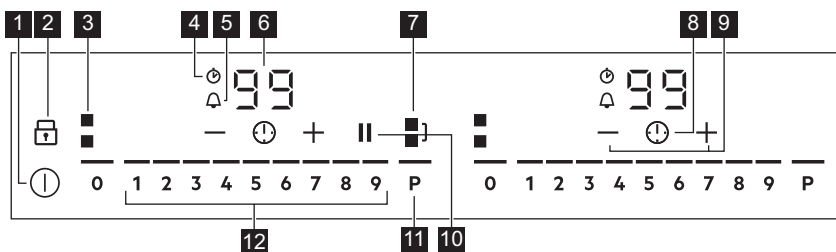
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson

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



4.2 Description du bandeau de commande



- | | |
|---|--|
| <p>1 ⏻ Pour allumer et éteindre la table de cuisson.</p> <p>2 🔒 Pour activer et désactiver la fonction Verrouillage ou Dispositif de sécurité enfants.</p> <p>3 ■ Pour indiquer la zone active.</p> <p>4 ⌚ CountUp Timer voyant.</p> <p>5 🔔 Minuteur dégressif voyant.</p> <p>6 Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.</p> <p>7 ⏮ Pour activer et désactiver la fonction Bridge.</p> | <p>8 ⌚ Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.</p> <p>9 +/- Pour augmenter et diminuer la durée.</p> <p>10 Pour activer et désactiver la fonction Pause.</p> <p>11 P Pour activer PowerBoost.</p> <p>12 Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9.</p> |
|---|--|

4.3 OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux)



AVERTISSEMENT!

⏻ / = / - Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Lorsque la table de cuisson est éteinte, les

voyants sont toujours visibles. Une fois la table de cuisson assez froide, ils disparaissent. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

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

Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

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

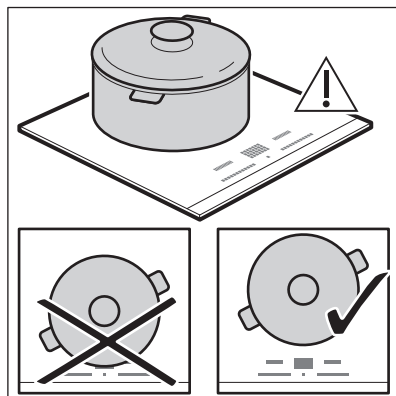
Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

5.3 Utilisation de la zone de cuisson



ATTENTION!

Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.



Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée.

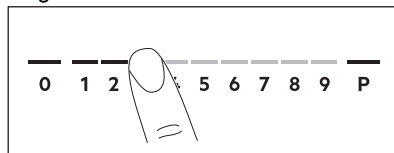
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Lorsque vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.

Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson sur la surface de cuisson à induction. Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson est contrôlée par le bandeau de sélection approprié.

5.4 Niveau de cuisson

Pour régler ou changer le niveau de cuisson d'une zone de cuisson, touchez le réglage souhaité sur le bandeau de sélection, ou faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection.



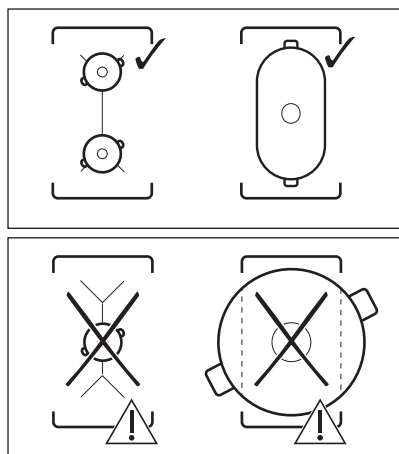
Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 2 minutes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de commande et le voyant de la zone de

cuisson clignotent pendant 2 minutes. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

5.5 Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.
 devient blanc.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction.
3. 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 . Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

5.6 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.

Appuyez sur **P** pour activer la fonction sur la zone de cuisson. Le symbole devient rouge. La fonction se désactive automatiquement.

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

5.7 Minuteur

Minuteur dégressif

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

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

1. Appuyez sur  pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur,  les voyants **+** et **-** s'allument.  devient rouge et  devient blanc.

Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants , **+**, et **-** s'éteignent.  devient rouge.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les voyants **+** et **-** s'allument.

Appuyez sur la touche **-** ou **+** pour que  s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Appuyez deux fois sur  pour activer la fonction.

Le voyant  devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur

. Lorsque les voyants s'allument,

appuyez sur .

Minuterie

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

Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de cuisson.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  devienne rouge pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants , , et  disparaissent.  reste rouge. Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

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

Pour désactiver la fonction : appuyez sur

. Les voyants  et  s'allument.

Appuyez sur la touche  ou  pour que  s'affiche.

 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.

5.8 Pause

Lorsque la fonction est activée,  les symboles et  peuvent être utilisés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson passe à 1.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

5.9 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.

 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et clignote. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le symbole devient blanc.

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

5.10 Dispositif de sécurité enfants

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

 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.

Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction.

Les bandeaux de sélection disparaissent. Éteignez la table de cuisson.

-  Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes. Vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Éteignez la table de cuisson.

5.11 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer la fonction. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
 -   - les signaux sonores sont désactivés

-  - les signaux sonores sont activés

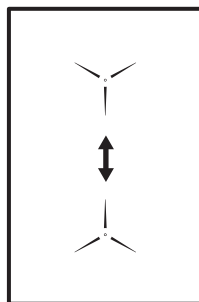
4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

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

5.12 Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont reliées à une phase. Reportez-vous à l'illustration.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de chaleur supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.



6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 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 ».

6.2 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.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

6.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

6.4 Exemples de cuisson

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, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver 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 d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. 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 litres 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 ris-solées, 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	Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

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

7.2 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.

8. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	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. Reportez-vous au schéma de branchement.
	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 avez appuyé sur plusieurs champs de capteur en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Solution
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement 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.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement

l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle GK38TSILO
Type 61 A2A 00 AD
Induction 3.65 kW
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 947 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
3.65 kW



9.2 Spécification des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximum) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant centrale	2300	3200	10	145 - 265
Arrière centrale	2300	3200	10	145 - 265

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.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	GK38TSILO
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson	1
Technologie de chauffage	Induction
Longueur (L) et largeur (l) Milieu de la zone de cuisson	L 36,5 cm l 27,5 cm
Consommation d'énergie Milieu de la zone de cuisson (EC electric cooking)	182,4 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	182,4 Wh / kg

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

10.2 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.

11. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Points de Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur

**Points de vente de rechange**

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel.
0848 848 111

Conseil technique/Vente

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

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

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

**Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ?

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

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	46
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	49
3. INSTALLAZIONE.....	51
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	55
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	56
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	60
7. PULIZIA E CURA.....	62
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	62
9. DATI TECNICI.....	64
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	65
11. GARANZIA.....	66

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ℹ Informazioni generali e suggerimenti

🌿 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non

sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

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

protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

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

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

materiale non infiammabile sotto all'apparecchiatura al fine di evitare l'accesso dal basso.

- Il pannello di separazione deve coprire completamente l'area sotto al piano cottura.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.

- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.

- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.

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

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo

detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

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

Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV

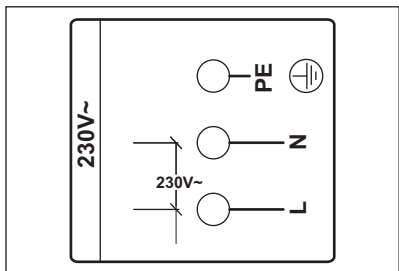
1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare questo tipo di cavo: H05V2V2-F che supporta una temperatura di 90°C o superiore. Contattare il Centro di Assistenza locale.

3.4 Collegamento elettrico

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



3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

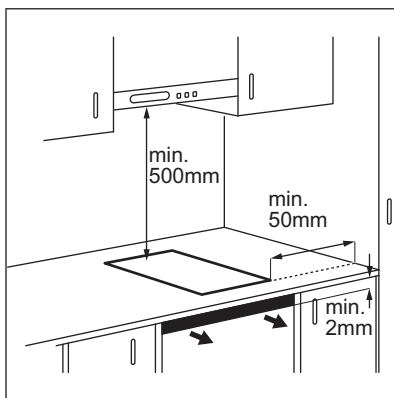
1. Pulire la scanalatura nel piano di lavoro.
2. Tagliare il nastro adesivo in dotazione in 4 strisce da 3x10mm. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Devono inserirsi perfettamente negli angoli delle scanalature.
4. Applicare le strisce sulle scanalature. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

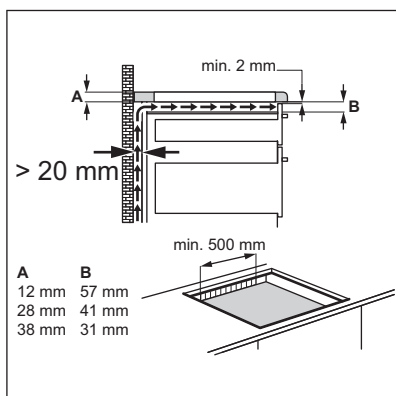
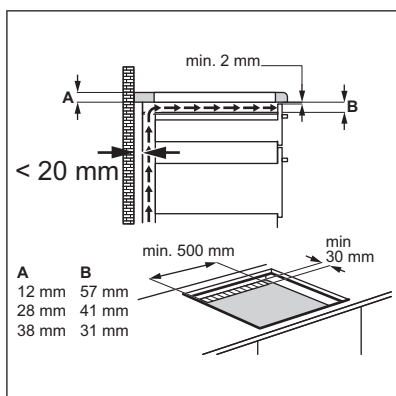
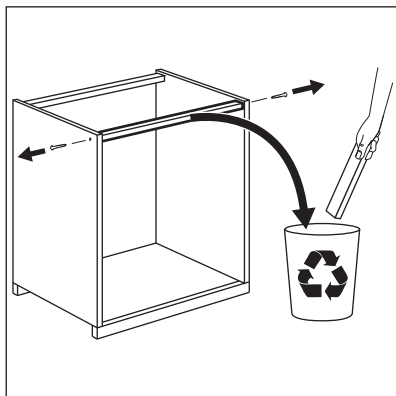
Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non passi al di sotto del vetroceramica.

3.6 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

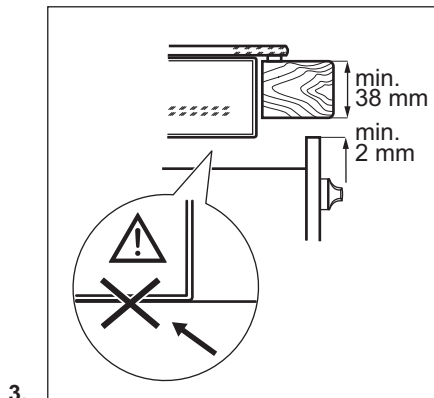
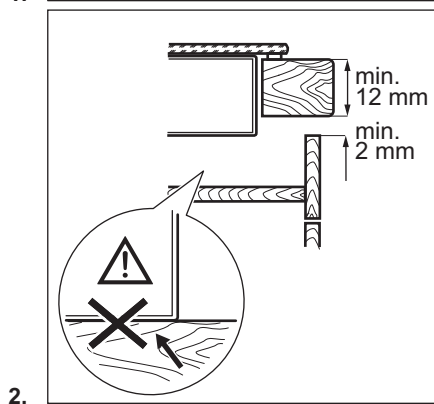
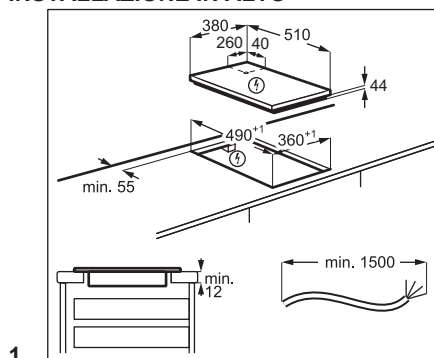
1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione 2x6 mm attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.
3. Lasciare alcuni qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

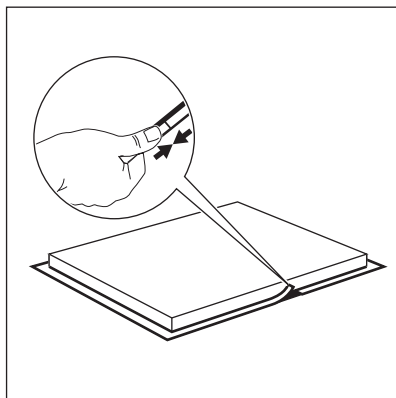
3.7 Sequenza



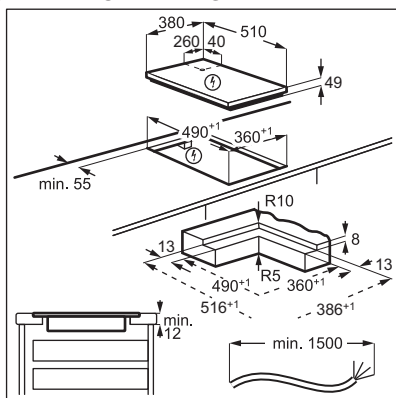


INSTALLAZIONE IN ALTO

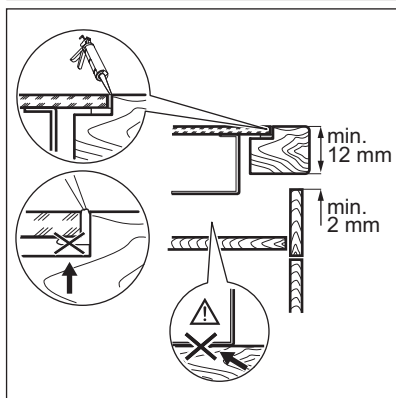




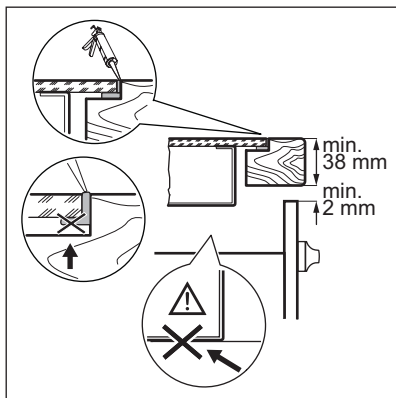
4.
INSTALLAZIONE INTEGRATA



1.



2.



3.

3.8 Installazione di più di un piano di cottura

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



Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

Intaglio piano di lavoro

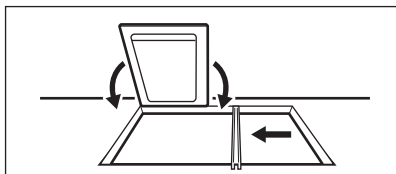
Distanza dalla parete	minimo 50 mm
Lunghezza	490 mm
Larghezza	La somma delle larghezze delle apparecchiature installate meno 20 mm

Esempio:

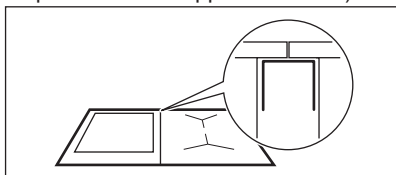
Sequenza

- Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
- Preparare il piano di lavoro.
- Posizionare le apparecchiature su una superficie morbida (ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.
- Per la Teppan Yaki, fissare la striscia di tenuta in dotazione al bordo inferiore, lungo il bordo esterno del vetroceramica. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.

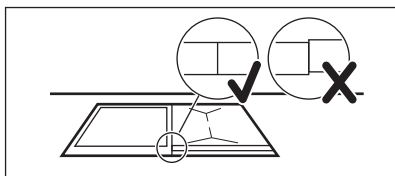
- inserire la prima apparecchiatura nell'intaglio del piano di lavoro. Montare la barra di collegamento sotto l'apparecchio in modo che metà della sua larghezza sia ancora visibile; sosterrà l'apparecchio successivo.



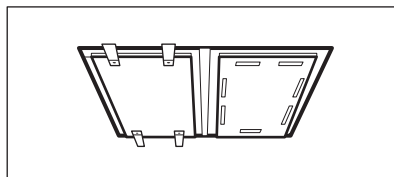
- Per la Teppan Yaki, avvitare le piastre di fissaggio al piano di lavoro dal basso (nella parte anteriore e posteriore dell'apparecchiatura).



- Inserire l'apparecchiatura successiva nell'intaglio del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori delle apparecchiature si trovino sullo stesso livello.



- Fissare le apparecchiature diverse dalla Teppan Yaki mediante molle a scatto.
- Alla fine, serrare le viti della Teppan Yaki.

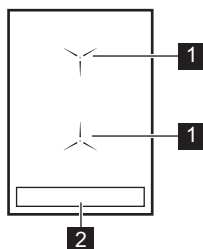


- Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra le apparecchiature e tra queste e il piano di lavoro.
- Premere con forza la forma in gomma contro il vetroceramica e muoverla lentamente lungo i bordi per estrarre il silicone in eccesso.
- Passare dell'acqua saponata sul silicone e lisciare i bordi con il dito.
- Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
- Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.
- Pulire la superficie di vetro.

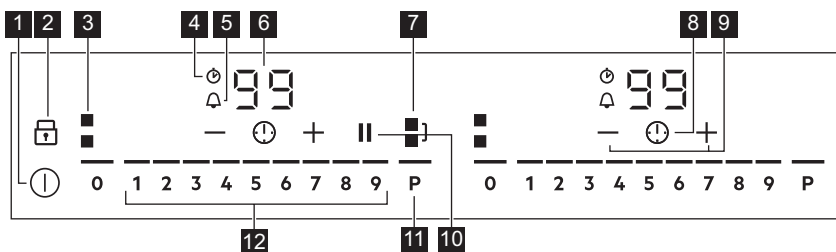
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura

- 1** Superficie di cottura a induzione
- 2** Pannello comandi



4.2 Disposizione del pannello dei comandi



- | | |
|---|--|
| <p>1 Per attivare e disattivare il piano di cottura.</p> <p>2 Per attivare e disattivare Blocco o Dispositivo di Sicurezza bambini.</p> <p>3 Per mostrare la zona attiva.</p> <p>4 CountUp Timer spia.</p> <p>5 Timer del conto alla rovescia spia.</p> <p>6 Display timer: 00 - 99 minuti.</p> <p>7 Per attivare e disattivare Bridge.</p> | <p>8 Per selezionare le funzioni Timer.</p> <p>9 + / - Per aumentare e ridurre il tempo.</p> <p>10 Per attivare e disattivare Pausa.</p> <p>11 P Per attivare PowerBoost.</p> <p>12 Per impostare un livello di potenza: 0 - 9.</p> |
|---|--|

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



AVVERTENZA!

Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in uso. Quando il piano cottura è disattivato gli indicatori sono ancora

visibili. Quando il piano cottura è freddo a sufficienza, scompaiono. Le spie si potrebbero accendere anche per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

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

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura. Il pannello dei comandi si accende dopo aver attivato il piano di cottura e si spegne dopo la sua disattivazione.

5.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,
- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio). Quando si sente il segnale

acustico il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.

- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

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

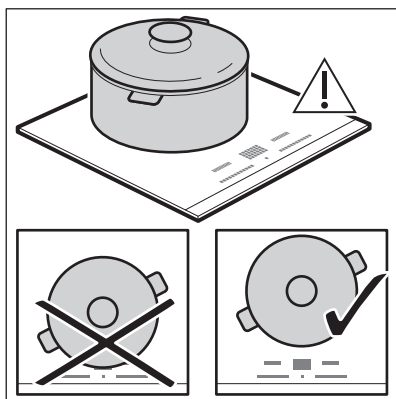
Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

5.3 Utilizzo della zona di cottura



ATTENZIONE!

Non appoggiare pentole calde sul pannello di comando. Sussiste il rischio di danni ai componenti elettronici.



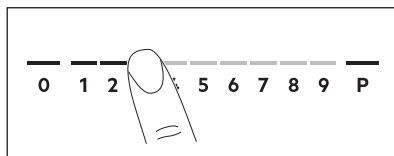
Posizionare le pentole al centro della zona selezionata.

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola. Quando i tegami vengono posizionati correttamente, il piano cottura lo riconosce e si illumina la barra di controllo adeguata. Una spia rossa della zona cottura compare sulla barra di controllo e indica la posizione della pentola.

Ogni quadrato sul pannello di controllo rappresenta una zona cottura sulla superficie di cottura a induzione. Gli indicatori di zona mostrano quale zona cottura è controllata dalla barra di controllo adeguata.

5.4 Livello di potenza

Toccare la barra di controllo sull'impostazione di potenza desiderata oppure spostare il dito sulla barra di controllo per impostare o modificare l'impostazione di calore per una zona cottura.



Dopo aver collocato la pentola nella zona cottura e impostato il livello di calore, questo resta costante per 2 minuti dopo la rimozione della pentola. La barra di comando e la spia della zona di cottura lampeggiano per 2 minuti. Se si rimette la pentola nella zona di cottura entro questo intervallo di tempo, l'impostazione del calore si riattiva. Altrimenti la zona di cottura si disattiva.

5.5 Bridge

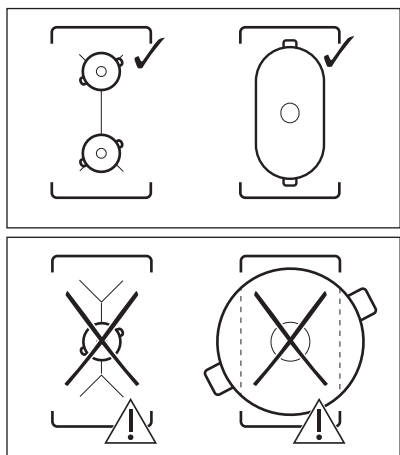
Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola. Sarà possibile usare la funzione con tegami di grandi dimensioni.

1. Posizionare i tegami sulle due zone di cottura. I tegami devono coprire la parte centrale delle due zone.

■] diventa di colore bianco.

2. Sforare ■] per attivare la funzione.
3. Impostare il livello di potenza.

I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata.



Per disattivare la funzione sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

5.6 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Toccare **P** per attivare la funzione per la zona di cottura.

Il simbolo diventa rosso.

La funzione si disattiva automaticamente.



Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

5.7 Timer

Timer del conto alla rovescia

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Prima impostare il livello di potenza, poi impostare la funzione.

1. Sfiare  per attivare la funzione o modificare l'orario.

Le cifre del timer  e gli indicatori  e  si accendono sul display.  diventa rosso e  diventa bianco.

Se il timer non è impostato, tutti gli indicatori scompaiono dopo 4 secondi.

2. Sfiare  o  per impostare il tempo (00 - 99 minuti).

Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla

rovescia. Le spie ,  e 

scompaiono.  resta rosso.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .

Per disattivare la funzione: sfiorare .

Le spie  e  si accendono. Usare  o  per impostare  sul display. In alternativa, impostare il livello di potenza su 0. Come risultato viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

CountUp Timer (Timer)

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

Sfiare due volte  per attivare la funzione.

La spia  diventa rossa, il timer inizia il conteggio alla rovescia in modalità automatica.

Per disattivare la funzione: sfiorare .

Quando la spia si accende, toccare .

Contaminuti

Questa funzione può essere utilizzata quando il piano cottura è attivato ma nessuna zona di cottura è in funzione.

Per vedere il pannello dei comandi, mettere una pentola su una zona cottura.

1. Toccare  fino a che la spia  non diventa rossa per attivare la funzione.

2. Sforare  o  per impostare il tempo.

La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie ,  e  scompaiono.  resta rossa. Quando viene impostata la funzione sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Toccare  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le spie  e  si accendono. Usare  o  per impostare  sul display.

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

5.8 Pausa

Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli  e .

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sforare  per attivare la funzione. Il simbolo diventa rosso. Il livello di calore viene abbassato a 1.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il simbolo diventa bianco. Il livello di calore precedente si accende.

5.9 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

 È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Sforare  per attivare la funzione. Il simbolo diventa rosso e lampeggia.

Per disattivare la funzione, sfiorare . Il simbolo diventa bianco.

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

5.10 Dispositivo di Sicurezza bambini

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

 È necessario attivare la funzione per ogni apparecchiatura separatamente.

Attivare come prima cosa il piano cottura e non impostare il livello di potenza.

Toccare  fino a che non diventa rosso per attivare la funzione. La barra dei comandi scompare. Disattivare il piano di cottura.

 Quando si disattiva il piano di cottura, la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione per una sola operazione di cottura: Attivare il piano di cottura con .  si accende.

Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Impostare il livello di calore entro 50 secondi. Sarà possibile usare il piano cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione in modo permanente: Attivare il piano cottura e non impostare la potenza. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Disattivare il piano di cottura.

5.11 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare come prima cosa il piano di cottura.

1. Sfiare ① per 3 secondi per attivare la funzione.
Il display si accende e si spegne.
2. Sfiare il tasto  per 3 secondi.
 o  si accende.
3. Sfiare  del timer per effettuare la selezione seguente:
 -  - i segnali acustici sono spenti
 -  - i segnali acustici sono attivi
4. Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

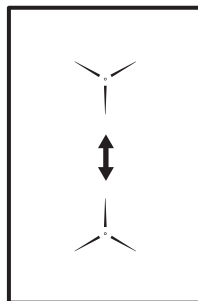
Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

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

5.12 Gestione energetica funzione

- Tutte le zone di cottura sono collegate a una fase. Vedere l'illustrazione.

- Per le zone di cottura a potenza ridotta, il pannello dei comandi mostra solo le impostazioni di potenza massime.
- Qualora non sia disponibile un'impostazione di calore superiore, ridurla come prima cosa per le altre zone di cottura.
- L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole.



6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pentole



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



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).

- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

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

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarla sulla superficie del piano cottura.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

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



Vedere la sezione "Dati tecnici".

6.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

6.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

6.4 Esempi di impiego per la cottura

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



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
6 - 7	Frittura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

7. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

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

7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero

e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

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

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Premere soltanto un tasto sensore alla volta.
	Pausa è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Non è possibile impostare il livello di potenza massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Rimandiamo al paragrafo "Sistema Power Management".
Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Rimedio
 si accende.	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare una pentola adatta. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato

dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello GK38TSILO
Tipo 61 A2A 00 AD

PNC 949 596 947 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induzione 3.65 kW
 Numero di serie.....
 ELECTROLUX

Prodotto in Germania
 3.65 kW


9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Anteriore centrale	2300	3200	10	145 - 265
Posteriore centrale	2300	3200	10	145 - 265

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

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

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

Identificativo modello	GK38TSILO
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura da incasso
Numero di aree di cottura	1
Tecnologia di calore	Induzione
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Centro L 36,5 cm P 27,5 cm
Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Centro 182,4 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)	182,4 Wh/kg

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

10.2 Risparmio energetico

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

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

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

11. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita

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

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

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

12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

**Per la Svizzera:**

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

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

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

www.electrolux.com/shop



867357532-B-132021

