



**GK78TSIPCN**

**FR** Notice d'utilisation | **Table de cuisson**

**2**

**IT** Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**

**28**



# Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	9
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE.....	15
7. CONSEILS.....	18
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
9. DÉPANNAGE.....	22
10. DONNÉES TECHNIQUES.....	24
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	25
12. GARANTIE.....	26
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	26

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 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.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **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.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. 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, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel 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 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 du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le 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 une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recycler, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## 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 savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- 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

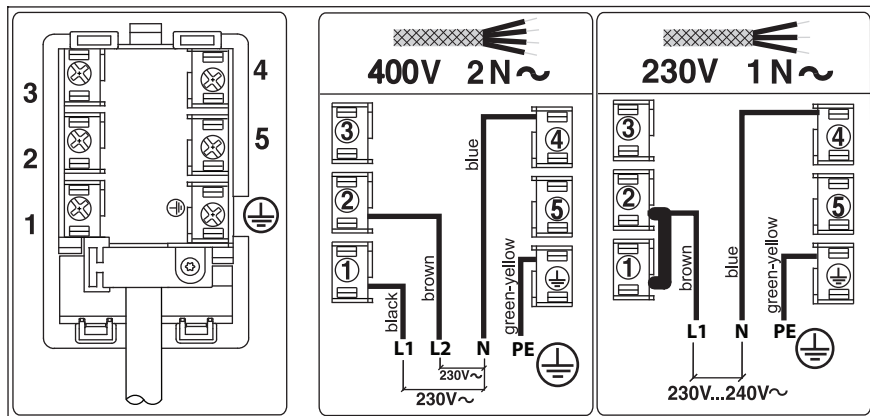
NIN SEV 1000 ainsi que les règlements dictés par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

## 3.3 Câble de connexion

- 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 supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

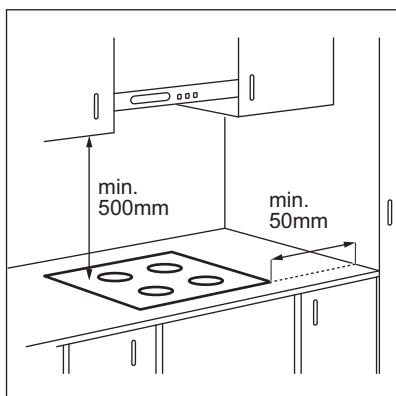
## 3.4 Branchement électrique

Installez la table de cuisson avec une prise secteur. S'il n'y a pas de prise secteur, le système électrique fixe à domicile doit inclure un dispositif d'isolation avec au moins une séparation à 3 mm contacts pour permettre une coupure simultanée et de tous les pôles du secteur (selon NIN SEV 1000).

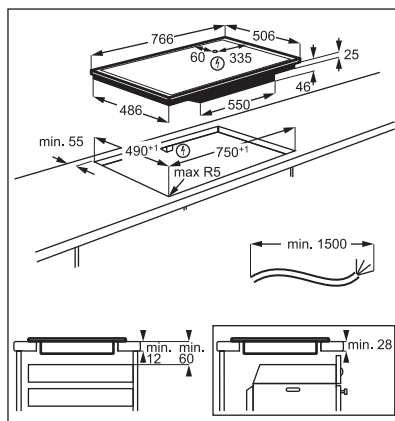


### 3.5 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



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



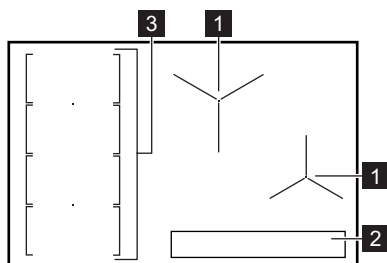
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

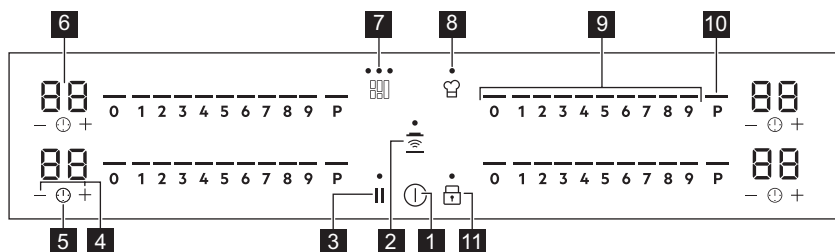
## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



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



### 4.2 Description du bandeau de commande



Pour afficher le bandeau de commande et la position des zones, allumez l'appareil en appuyant sur ①

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

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1 ①	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
3	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
5	-	Pour régler la fonction Minuteur.
6 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Pour parcourir les trois modes de la fonction.



Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8 	PowerSlide	Pour activer et désactiver la fonction.
9 -	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10 P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
11 	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

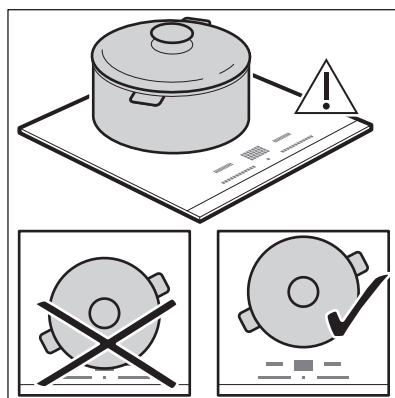
### 5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  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. Lorsque la table de cuisson est éteinte, seule la touche sensitive  est visible.

### 5.2 Utilisation des zones de cuisson

#### ATTENTION!

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



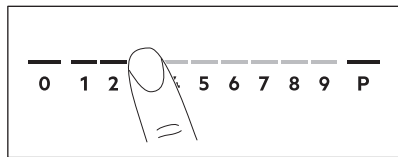
Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

#### i

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Une fois le récipient détecté, le niveau de cuisson 0 s'affiche.

### 5.3 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 50 secondes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de sélection clignote durant la seconde moitié du temps. 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.

### 5.4 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.  
La fonction se désactive automatiquement.



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

### 5.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



#### AVERTISSEMENT!

$\bar{=}$  /  $\bar{=}$  / - Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs  $\bar{=}$  /  $\bar{=}$  / - s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

### 5.6 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




## 5.7 Réglages minuteur



### Minuteur à rebours



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.






Si le minuteur n'est pas réglé,  et  s'éteignent au bout de 3 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.


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.

### Minuteur



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







Placez un récipient sur une zone de cuisson pour voir le symbole .

1. Appuyez sur  pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes.

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

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

Lorsque la fonction est activée, vous pouvez utiliser ,  ou . Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

1. **Pour activer la fonction** : appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur .


Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

## 5.9 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche .




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

## 5.10 Dispositif de sécurité enfant

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

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





Appuyez sur  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant s'allume 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 que le signal sonore retentisse et que le voyant s'éteigne. Le bandeau de sélection apparaît. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes qui suivent. 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'un signal sonore retentisse et que le voyant s'allume. 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 et s'éteint.


2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.

3. Appuyez sur  sur le 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 :

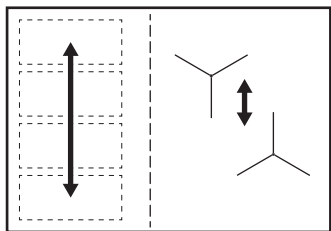
- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

## 5.12 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de cuisson 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.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



### 5.13 Hob<sup>2</sup>Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



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

#### Utilisation automatique de la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 - H6. La plaque est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

#### Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que vous mettez en fonctionnement la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

### Modèles automatiques





	Éclairage automatique	Faire bouillir <sup>1)</sup>	Faire frire <sup>2)</sup>
Mode H0	A l'arrêt	A l'arrêt	Désactivez
Mode H1	Allumé	A l'arrêt	Désactivez
Mode H2 <sup>3)</sup>	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H3	Allumé	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
Mode H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
Mode H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

**3)** Ce mode active la ventilation et l'éclairage et ne s'adapte pas à la température.

#### Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que H s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique. Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous

empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.



Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

### Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

Appuyez sur la touche lorsque la table de cuisson est allumée.

Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de

modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

## 6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 FlexiBridge fonction

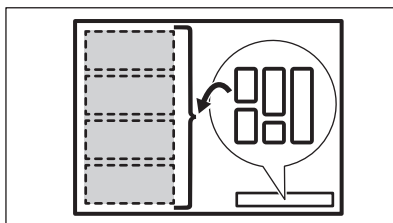
La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être combinées en deux zones de cuisson de taille différente, ou en une grande zone de cuisson. Les contours des zones fonctionnant ensemble s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes. Vous choisissez la combinaison des sections en sélectionnant le mode correspondant à la taille de l'ustensile que vous souhaitez utiliser. Il existe trois modes : Standard (activé automatiquement lorsque vous activez l'aplaque de cuisson), Big Bridge et Max Bridge.



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

#### Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez la touche sensitive :

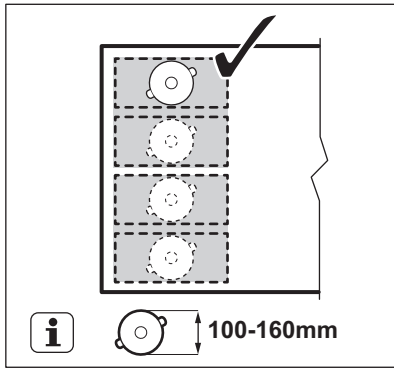


Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de cuisson revient à 0.

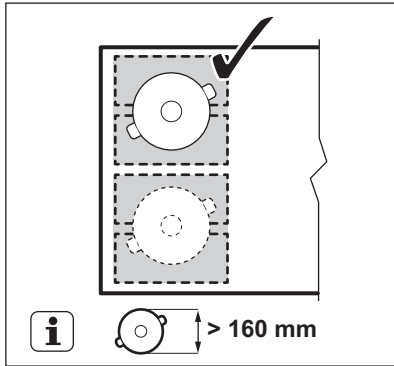
#### Diamètre et position de l'ustensile de cuisine

Choisissez le mode correspondant à la taille et à la forme de l'ustensile. Le récipient doit recouvrir la zone sélectionnée autant que possible. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est inférieur à 160 mm au centre d'une section. Vous pouvez utiliser une poêle à rôti avec les modes Big Bridge et Max Bridge.

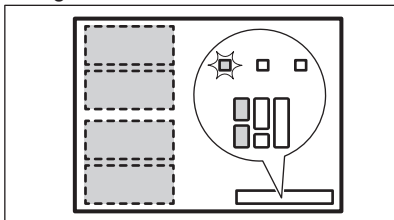


Placez l'ustensile de cuisine dont le diamètre de fond est supérieur à 160 mm au centre, entre deux sections.

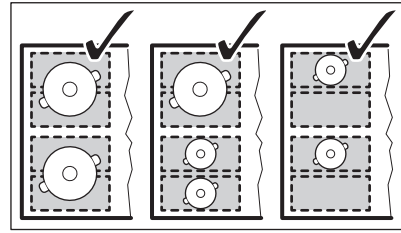


## 6.2 FlexiBridge Mode standard

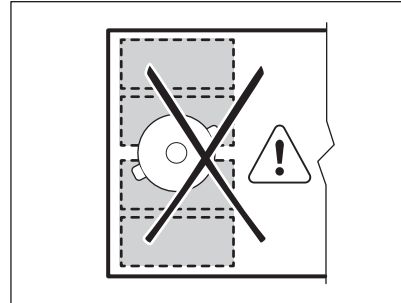
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Les contours des zones fonctionnant ensemble avec ce mode s'éclairent. Ils sont reliés par des lignes éclairées plus courtes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque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




## Bonne position du récipient :




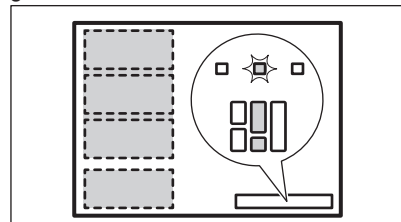
## Mauvaise position du récipient :



## 6.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode

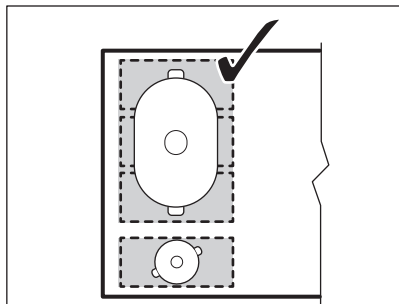
correspondant  s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson séparément pour chaque zone. Utilisez les deux bandeaux de sélection de gauche.



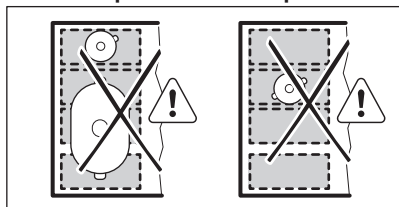
## Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, le bandeau de sélection



clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

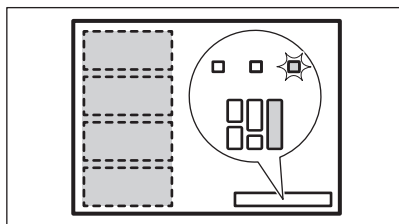


#### Mauvaise position du récipient :



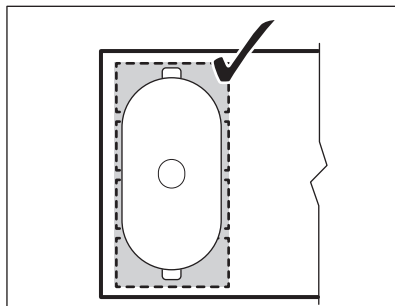
### 6.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

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

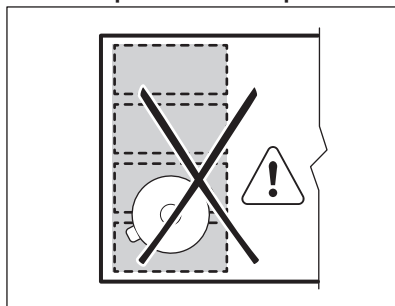


#### Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, le bandeau de sélection clignote et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.



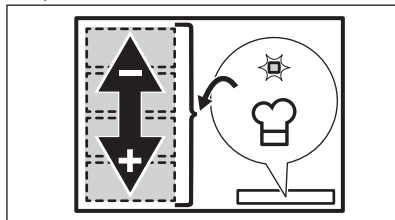
#### Mauvaise position du récipient :



### 6.5 PowerSlide

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







Cette fonction divise la zone de cuisson verticale en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La plaque de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction. Vous pouvez placer l'ustensile à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez l'ustensile à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.

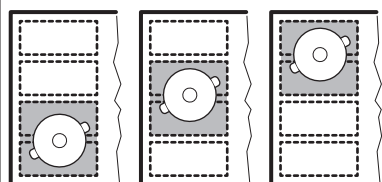




N'utilisez qu'une seule casserole lorsque cette fonction est activée.

Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et placez-le à une autre position sur la zone.

- Utilisez un récipient dont le diamètre du fond mesure 160 mm minimum.
- Si vous placez un récipient en position avant,  s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection .
- Si vous placez un récipient en position centrale,  s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection .
- Si vous placez un récipient en position arrière,  s'allume sur le bandeau de commande. Le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection .




9



6



3

1. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le voyant s'allume et le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection.
2. Placez le récipient ou déplacez-le sur une autre position si nécessaire.
3. Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut pour chaque position. Utilisez le bandeau de sélection avant gauche.



La plaque de cuisson se souviendra des derniers niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur .

## 7. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

### Matériaux des récipients de cuisson

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

### Les récipients 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.

### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
  - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
  - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux,

n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 7.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

### Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

### Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

## 7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

## 7.4 Guide de cuisson simplifié

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.

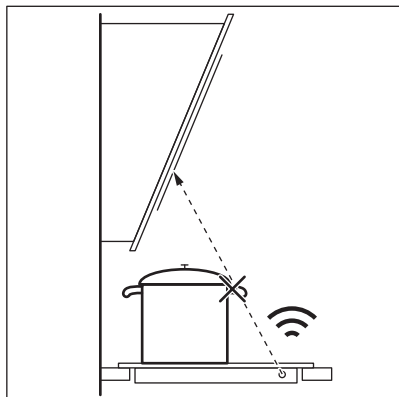
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
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	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 7.5 Conseils pour la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :


- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.

- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
  - Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.
- La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.**



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob<sup>2</sup>Hood est actif.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.



### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.



L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur à force de déplacer les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de la manière décrite.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, 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.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec 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.


## 9. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée 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.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 50 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 50 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
Un bip constant se déclenche.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer 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 « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.	Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.	Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e).	Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
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 un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) fonctionne. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient.	Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).

Problème	Cause possible	Solution
F s'affiche.	PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible ou l'ustensile couvre plus d'une zone de cuisson activée par la fonction.	N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E 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.

## 9.2 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. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 10. DONNÉES TECHNIQUES

### 10.1 Plaque signalétique

Modèle GK78TSIPCN:  
Type 62 D4A 21 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 998 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW  
CE

### 10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1800	2800	10	145 - 180
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 100

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

## 11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	GK78TSIPCN	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	2	
Nombre de surfaces de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central Avant droite	21.0 cm 18.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 41.8 cm l 24.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière central Avant droite	190.8 Wh/kg 194.2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	187.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	189.2 Wh/kg	

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

#### 11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

## 11.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

## 12. GARANTIE

### Service-clientèle

Points de Service		
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		



### Points de vente de rechange



Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Conseil technique/Vente** Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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

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

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



### Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE

À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER

EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER

EN DÉCHÈTERIE



**FR**



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

**Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	28
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	30
3. INSTALLAZIONE.....	33
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	35
5. USO QUOTIDIANO.....	36
6. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE.....	41
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	44
8. CURA E PULIZIA.....	47
9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	47
10. DATI TECNICI.....	50
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	50
12. GARANZIA.....	51
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	52

## 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

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 2.1 Installazione

### **AVVERTENZA!**

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

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'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.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

## 2.2 Collegamento elettrico

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo 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 un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono

essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.3 Utilizzo

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- 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 attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo

detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

## 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.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 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.

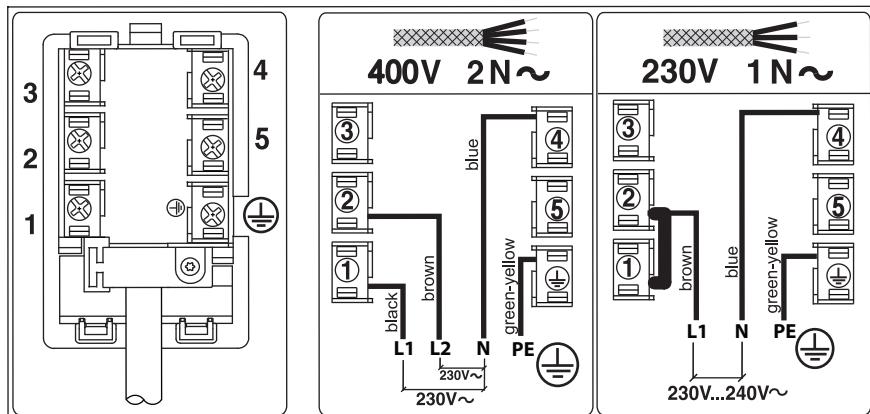
Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

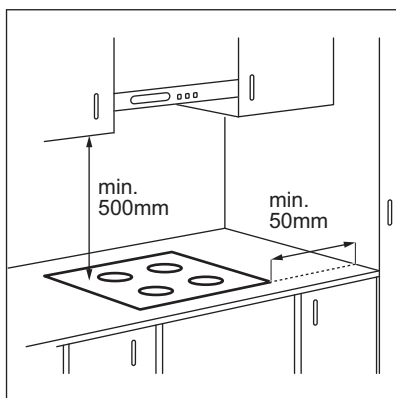
### 3.4 Collegamento elettrico

Installare il piano cottura con una linea di alimentazione a presa. Se non è presente una linea di alimentazione, l'impianto elettrico fisso deve includere un dispositivo di isolamento con almeno 3 contatti di separazione mm per consentire un'interruzione onnipolare simultanea e completa dalla rete elettrica (secondo NIN SEV 1000).

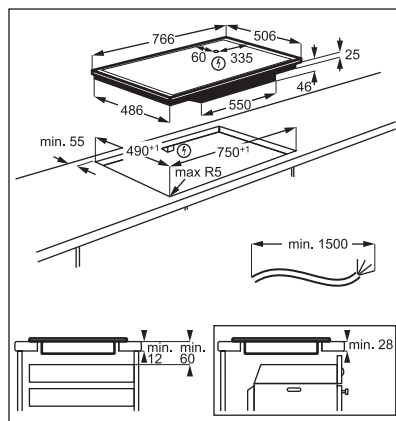


### 3.5 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



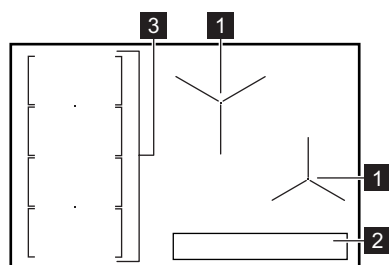
Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione Electrolux: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

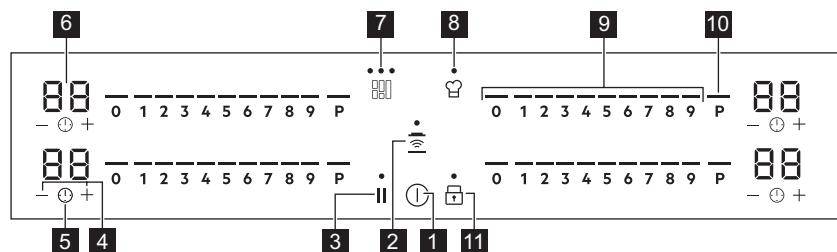
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura





- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi
- 3** La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni

### 4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Per vedere il pannello dei comandi e le posizioni delle zone attivare l'apparecchiatura con ①  
 Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Commento
<b>1</b> ①	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
<b>2</b>	Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
<b>3</b>	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>4</b> + / -	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
<b>5</b>	-	Per impostare la funzione Timer.
<b>6</b> -	Display timer	Indica il tempo in minuti.
<b>7</b>	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Per cambiare le tre modalità della funzione.


Tasto sensore	Funzione	Commento
8 	PowerSlide	Per attivare e disattivare la funzione.
9 -	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
10 P	PowerBoost	Per attivare la funzione.
11 	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

## 5. USO 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.

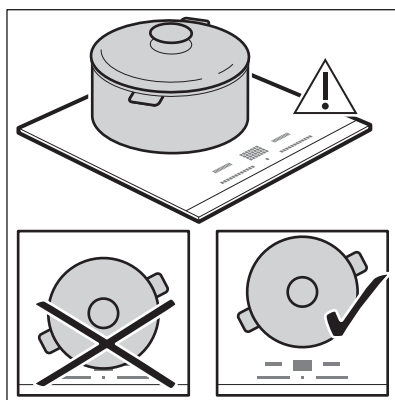
Il pannello dei comandi si accende dopo aver attivato il piano di cottura e si spegne dopo la sua disattivazione.

Quando il piano di cottura è disattivato è possibile vedere solo .

### 5.2 Utilizzo delle zone di cottura

#### **ATTENZIONE!**

Non posizionare le pentole calde sul pannello dei comandi. Sussiste il rischio di danni ai componenti elettronici.



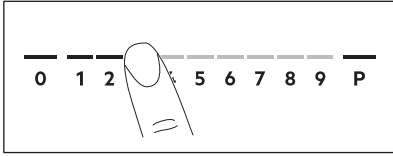
Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

#### **i**

Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

Dopo che la pentola è stata rilevata, l'impostazione di calore 0 si accende.

### 5.3 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. È inoltre possibile spostare il dito sulla barra dei comandi per impostare o modificare il livello di calore per una zona di cottura.
2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

Dopo aver collocato la pentola nella zona cottura e impostato il livello di calore, questo resta costante per 50 secondi dopo la rimozione della pentola. La barra dei comandi lampeggia per la seconda metà di quel tempo. 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.

### 5.4 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.

La funzione si disattiva automaticamente.



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

### 5.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

#### AVVERTENZA!

/ = / - Se la spia è accesa, il calore residuo può essere causa di ustioni.

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

Le spie / = / - compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

### 5.6 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

## 5.7 Opzioni timer



### Timer



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. Sforare  per attivare la funzione o modificare l'orario.



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







Se il timer non è impostato,  e  scompaiono dopo 3 secondi.

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

Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia.


Le spie  e  scompaiono.




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.



### Contaminuti







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

Mettere una pentola sulla zona cottura per vedere il simbolo .

1. Toccare  per attivare la funzione.
2. Sforare  o  per impostare il tempo. La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi.

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 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare ,  o . Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

1. **Per attivare la funzione:** premere . Il livello di calore viene ridotto a 1.
2. **Per disattivare la funzione:** premere . La precedente impostazione di calore appare.

## 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.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Sforare  per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, sfiorare .




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

## 5.10 Dispositivo di sicurezza per bambini





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


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

Toccare  fino a che non viene emesso un suono e la spia si accende 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 viene emesso un bip e la spia si spegne. 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 viene emesso un suono e la spia si spegne. 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. Sforare  per 3 secondi per attivare la funzione.

Il display si accende e si spegne.


2. Sforare  per 3 secondi.

 o  si accende.

3. Toccare  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 tocca 
- Contaminuti diminuisce

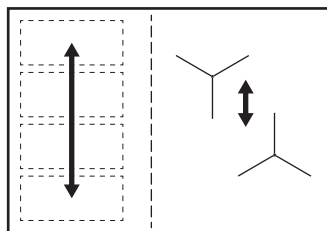
- Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## 5.12 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia di 3.680W. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, il pannello dei comandi mostra solo le impostazioni di calore massime.
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.
- L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



## 5.13 Hob<sup>2</sup>Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della

temperatura della pentola più calda sul piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.



All'origine il sistema remoto è attivato per la maggior parte delle cappe. Nel caso in cui sia disattivato, attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

### Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 - H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pannello di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

### Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 - H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

### Modalità automatiche

	Luce auto- matica	Ebollizio- ne <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
Modalità H0	Spento	Spento	Spento
Modalità H1	Acceso	Spento	Spento
Modalità H2 <sup>3)</sup>	Acceso	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	Acceso	Spento	Velocità ventola 1
Modalità H4	Acceso	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	Acceso	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2

	Luce auto- matica	Ebollizio- ne <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
Modalità H6	Acceso	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

**1)** Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**2)** Il piano di cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**3)** Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

### Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiocare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiocare il tasto per 3 secondi.
4. Sfiocare alcune volte finché si accende H.
5. Sfiocare del Timer per selezionare una modalità automatica.

Quando si termina la cottura e si disattiva il piano di cottura, la ventola della cappa rimane in funzione ancora per un po'. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.






Per mettere in funzione la cappa direttamente dal pannello della cappa stessa, disattivare la modalità automatica della funzione.

### Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

Toccare quando il piano cottura è attivo. In questo modo si disattiva il funzionamento automatico della funzione ed è possibile modificare la velocità della ventola manualmente.

Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano di cottura e riattivarlo.

## 6. ZONA DI COTTURA A INDUZIONE FLESSIBILE

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


### 6.1 Funzione FlexiBridge

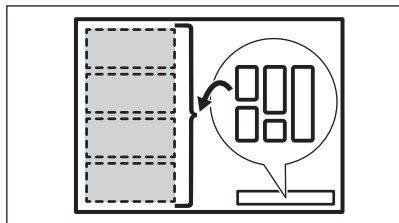
La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. I lati delle zone che funzionano insieme si accendono, e sono collegati con linee illuminate più corte. La combinazione delle sezioni può essere scelta scegliendo la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard (attivato automaticamente quando si attiva il piano cottura), Big Bridge e Max Bridge.



Per impostare il livello di calore utilizzare le due barre dei comandi di sinistra laterali.

### Passaggio fra le modalità

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

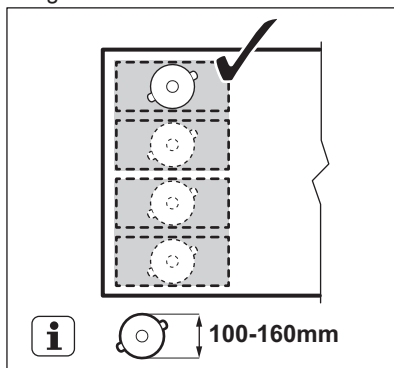


Quando si passa da una modalità all'altra, il livello di potenza viene reimpostato su 0.

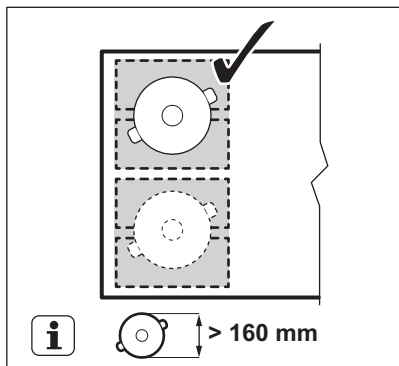
### Diametro e posizione delle pentole

Scegliere la modalità adatta alle dimensioni e alla forma delle pentole. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile. Posizionare le pentole centralmente sull'area selezionata!

Posizionare le pentole con il diametro di base inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione. È possibile usare una teglia da arrosto per le modalità Big Bridge e Max Bridge.

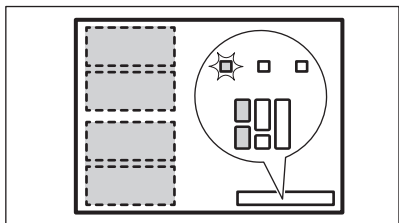


Posizionare le pentole con il diametro di base superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.

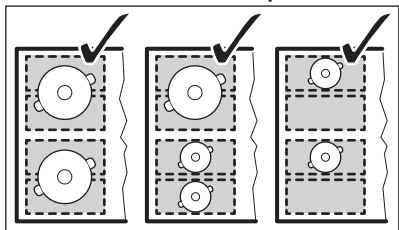


## 6.2 FlexiBridge Modalità standard

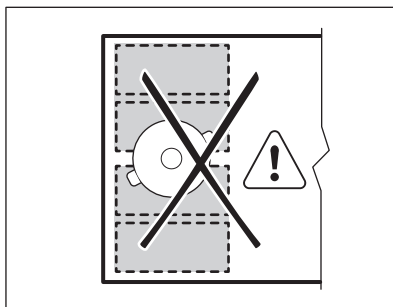
Questa modalità si attiva quando si attiva il piano di cottura. Collega le sezioni in due zone di cottura separate. I lati delle zone che funzionano insieme in questa modalità si illuminano, e sono collegati con linee illuminate più corte. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna zona separatamente. Utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.





### Posizione corretta delle pentole:

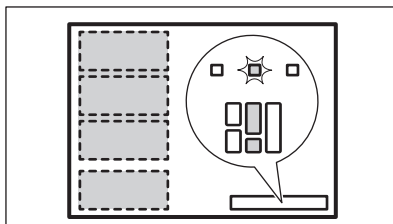


### Posizione errata delle pentole:



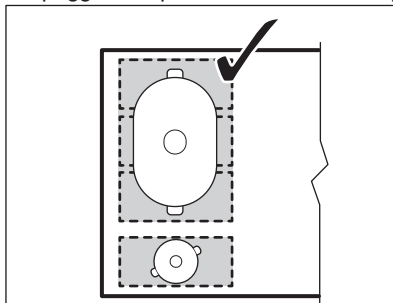
## 6.3 FlexiBridge Modalità Big Bridge

Per attivare la modalità Touch  finché non viene visualizzata la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tre sezioni posteriori in una sola zona di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come una zona di cottura separata. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna zona separatamente. Utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

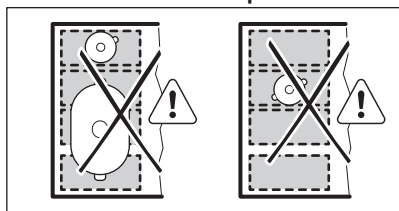


### Posizione corretta delle pentole:



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

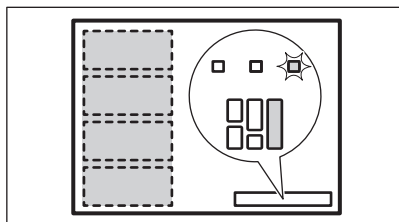


### Posizione errata delle pentole:



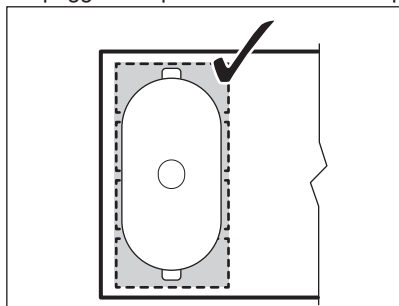
## 6.4 FlexiBridge Modalità Max Bridge

Per attivare la modalità Touch  finché non viene visualizzata la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola zona di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

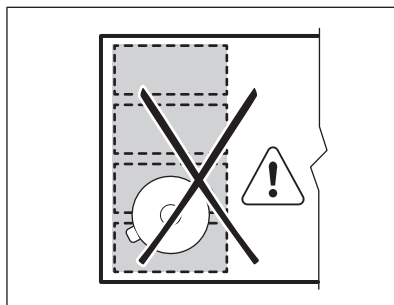


### Posizione corretta delle pentole:

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



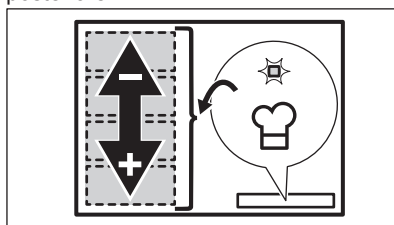
### Posizione errata delle pentole:




## 6.5 PowerSlide

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

La funzione suddivide la zona di cottura verticale in tre zone con impostazioni di cottura diverse. Il piano cottura rileva la posizione delle pentole e regola di conseguenza l'impostazione di cottura. È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per la sua riduzione portare la pentola nella posizione centrale o posteriore.

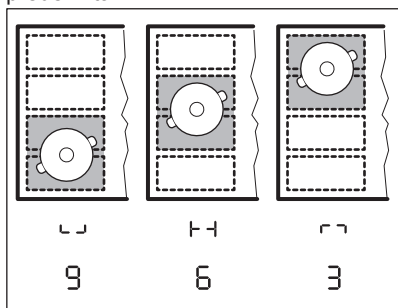



Utilizzare solo una pentola quando si utilizza la funzione.  
Per modificare l'impostazione di cottura, sollevare la pentola e posizionarla su una zona diversa.

- Utilizzare pentole con diametro inferiore minimo di 160 mm.
- Qualora venga messa la pentola sulla posizione anteriore,  si accende sul pannello di controllo. La barra di controllo

visualizza l'impostazione di calore predefinita 9.

- Qualora venga messa la pentola sulla posizione centrale, 1-1 si accende sul pannello di controllo. La barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita 6.
- Qualora venga messa la pentola sulla posizione posteriore, 1-1 si accende sul pannello di controllo. La barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita 3.



1. Sfiocare nuovamente  per attivare la funzione.

La spia si accende e la barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita.

2. Posizionare la pentola o spostarla in una posizione diversa secondo necessità.
3. È possibile modificare l'impostazione di cottura predefinita per ogni posizione. Utilizzare la barra di controllo anteriore sinistra.



Il piano cottura ricorda le ultime impostazioni di cottura la prossima volta che si attiva la funzione.

Per disattivare la funzione, toccare .

## 7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Stoviglie



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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.

- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

### Materiale delle pentole

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

### Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura" per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
  - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
  - Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

## 7.2 Rumore durante il funzionamento



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

### Rumore correlato alle pentole:

- 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.

### Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

## 7.3 Öko Timer (Timer Eco)

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

## 7.4 Guida semplificata 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 nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se neces- sario	Mettere un coperchio sulla pentola.

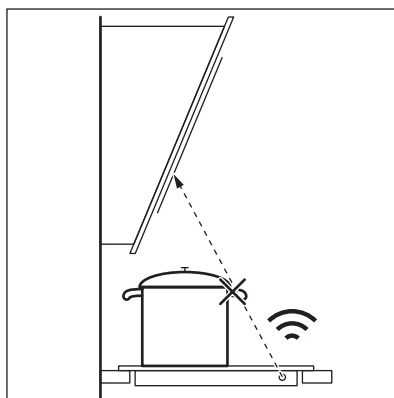
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di 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	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
<b>P</b>	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

## 7.5 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.


**La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.**





Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

### Cappe da cucina con la Hob<sup>2</sup>Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina Electrolux compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

## 8. CURA E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.



### AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.



La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello spostamento delle pentole. È possibile pulire l'area nel modo descritto.

### 8.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti 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 cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la 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.


## 9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI







### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 50 secondi.	Accendere di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 50 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. Non è possibile attivare una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione potenza".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore  .	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, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Soluzione
La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole.	La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile.	Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
	Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento.	Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
 si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
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 pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola.	Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
 si accende.	PowerSlide è in funzione. Sull'area di cottura a induzione flessibile sono state collocate due pentole o le pentole coprono più di una zona di cottura attivata dalla funzione.	Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere 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.

## 9.2 Qualora non sia 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 identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 10. DATI TECNICI

### 10.1 Targhetta identificativa

Modello GK78TSIPCN:

Tipo 62 D4A 21 AA

Induzione 7.35 kW

Numero di serie .....

ELECTROLUX

PNC 949 596 998 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Prodotto in: Germania

7.35 kW



### 10.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Parte posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	1800	2800	10	145 - 180
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 100

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

## 11. EFFICIENZA ENERGETICA

### 11.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

Identificazione modello

GK78TSIPCN

Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Numero di angoli cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Parte posteriore centrale Anteriore destra	21.0 cm 18.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Sinistra	L 41.8 cm l 24.8 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Parte posteriore centrale Anteriore destra	190.8 Wh/kg 194.2 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	187.0 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	189.2 Wh/kg	

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

### 11.2 a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

### 11.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

## 12. GARANZIA

### Servizio clienti

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

## Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

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.

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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



### Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono

ai centri di raccolta ufficiali della SENS

oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito

[www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)







**electrolux.com**

701133501-A-492024



**CE**