



FR Table de cuisson
IT Piano cottura

Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso

2
41

**Get the most out
of your appliance**

For your digital manual, how-to videos and
support visit **electrolux.com/getstarted**



Electrolux

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	13
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	16
7. CONSEILS.....	25
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	32
9. DÉPANNAGE.....	33
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	37
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	38
12. GARANTIE.....	39

NOUS PENSONS À VOUS

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

Visitez notre site internet sur :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

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

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son

fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : 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** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastree.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance

agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

- **AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.

- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Sonde de cuisson

- Utilisez la Sonde de cuisson pour effectuer les tâches pour lesquelles elle est conçue. Ne l'utilisez pas pour ouvrir ou soulever d'autres objets.

- Utilisez uniquement la Sonde de cuisson recommandée pour la table de cuisson, une à la fois.
- Ne l'utilisez pas si elle montre des signes de dysfonctionnement ou de dommages.
- N'utilisez pas la Sonde de cuisson dans le four ou le micro-ondes.
- La Sonde de cuisson peut lire les températures allant jusqu'à 120 °C.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques. Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle. Le manche en silicone peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.
- Conservez la Sonde de cuisson dans son emballage d'origine.
- Si vous remplacez la Sonde de cuisson, maintenez l'ancienne sonde à 3 mètres minimum. L'ancienne Sonde de cuisson peut influencer le fonctionnement de la nouvelle.

2.5 Entretien et nettoyage

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

2.6 Maintenance

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

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

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

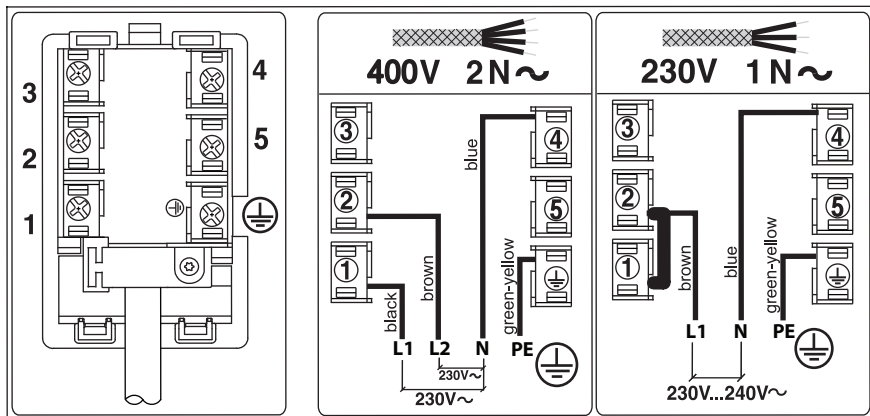
l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie.

3.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Branchement électrique

Installez la table de cuisson en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de prise électrique, l'installation électrique domestique doit être pourvue d'un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire simultanée de l'alimentation secteur (conformément à la norme NIN SEV 1000).

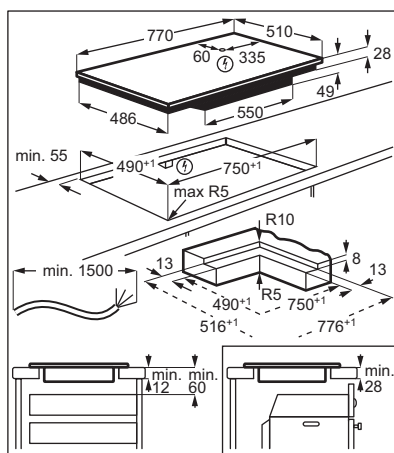
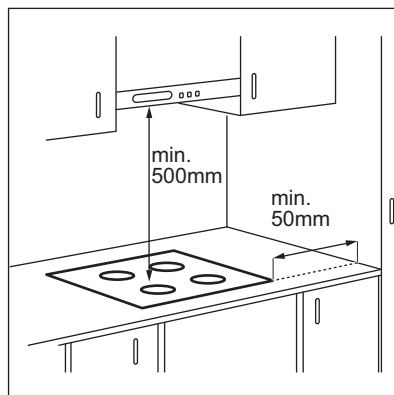


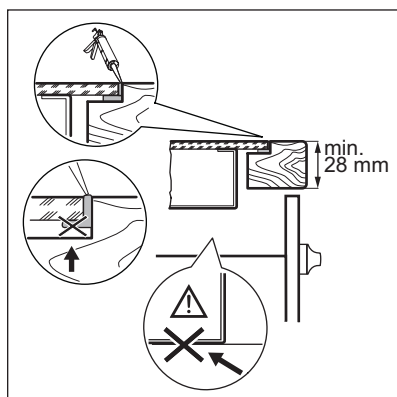
3.5 Installation du joint - Installation intégrée

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

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

3.6 Montage

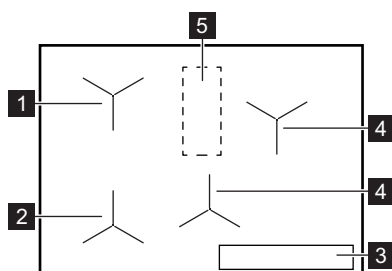




Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



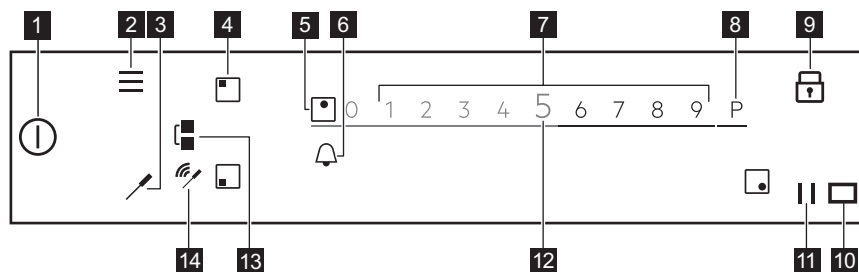
- 1** Zone à induction avec Cuisson assistée
- 2** Zone à induction avec Cuisson assistée et Poêler
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson à induction
- 5** Zone de l'antenne



ATTENTION!

Ne placez rien sur cette zone de la table de cuisson.

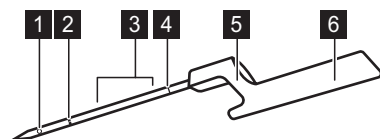
4.2 Description du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

	Symbole	Commentaire	
1	①	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	≡	Menu	Pour ouvrir et fermer le Menu.
3	🍴	Sonde de cuisson	Pour ouvrir le menu Sonde de cuisson.
4	◻	Sélection de zone	Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
5	-	Voyant de zone	Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.
6	🔔	-	Pour régler les fonctions du Minuteur.
7	-	Curseur	Pour régler le niveau de cuisson.
8	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
9	🔒	Verrouillage	Pour activer et désactiver la fonction.
10	◻	-	La fenêtre du communicateur à signal infrarouge Hob²Hood. Ne la couvrez pas.
11		Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
12	0 - 9	-	Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
13	🔗	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
14	📶 / 📶	Indicateurs de signal	Pleine connexion/Pas de signal. Pour afficher la force du signal de la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne.

4.3 Sonde de cuisson



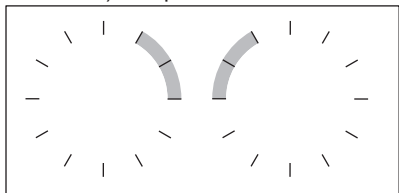
- 1 Point de mesure
- 2 Repère du niveau minimal
- 3 Plaque d'immersion recommandée (pour les liquides)
- 4 Code de calibrage
- 5 Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
- 6 Manche doté de l'antenne

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil fonctionnant sans pile, fournie dans un emballage avec la table de cuisson. L'antenne se trouve à

l'intérieur du manche. Une autre antenne est située sous la surface de la table de cuisson, dans l'espace entre les deux zones de cuisson arrière. Pour garantir

une bonne communication entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson, ne posez rien sur cette zone de la table de cuisson.

Le point de mesure se trouve à mi-chemin entre l'extrémité et le repère du niveau minimum. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson des liquides, plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, jusqu'à 2 à 5 cm au-dessus du repère du niveau minimal. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou de la poêle avec le crochet, à proximité de l'antenne, entre le bord haut et le bord droit (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures) lorsque le récipient est du côté gauche de la table de cuisson, ou entre le bord gauche et le bord haut (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures) lorsqu'il est du côté droit.



Les voyants suivants indiquent la force de la connexion entre la table de cuisson et la Sonde de cuisson sur l'affichage :

🔗, 🔗, 🔗. Si la table de cuisson ne peut

établir la connexion, 🔗 s'affiche. Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour établir ou renforcer la connexion. La table de cuisson actualise l'état de la connexion toutes les 3 secondes.



Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Conseils pour la Sonde de cuisson ».

4.4 Principales caractéristiques de votre table de cuisson

Votre nouvelle table de cuisson **SensePro®** vous guide de façon experte durant toute la cuisson. Reportez-vous

aux informations ci-dessous pour découvrir certaines de ses meilleures caractéristiques.

Selon le type d'aliments, vous pouvez utiliser Cuisson assistée avec ou sans Sonde de cuisson. Pour différents plats, vous avez différents ensembles de fonctions.

Sonde de cuisson 🔗 - peut être utilisée de deux façons. Elle mesure la température avec certaines fonctions telles que Thermomètre et Poêler et vous aide à maintenir précisément la température pour différents types d'aliments lorsque vous utilisez le mode de cuisson Sous-vide ou des fonctions telles que Pocher, Mijoter ou Réchauffer.

Cuisson assistée - facilite la cuisson en vous proposant des recettes déjà prêtes pour différents plats, des paramètres de cuisson prédéfinis et des instructions pas à pas. Vous pouvez l'utiliser avec la Sonde de cuisson, par exemple pour préparer un steak, ou sans, pour cuire des crêpes. Les options disponibles dépendent du type de plat que vous souhaitez réaliser. Avec ce mode, vous pouvez utiliser des fonctions telles que Sous-vide, Poêler, Mijoter, Réchauffer et bien plus encore. Les fenêtres contextuelles et les signaux sonores vous préviennent lorsque la température prédéfinie est atteinte. Vous pouvez accéder à la Cuisson assistée depuis le Menu.

Sous-vide 🔗 - un mode de cuisson d'aliments en sachets sous vide à basse température pour une durée prolongée permettant de préserver les vitamines et les saveurs. Votre table de cuisson vous offre des instructions et des réglages clairs et faciles à utiliser. Une fois la fonction sélectionnée via la Cuisson assistée, les températures sont définies pour différents types d'aliments. Vous pouvez également choisir vos propres températures si vous activez la fonction via Sous-vide dans le Menu.

Poêler 🔗 - une méthode pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement, adaptée à plusieurs

types d'aliments. Elle vous aide à éviter la surcuisson des aliments ou de l'huile. Vous pouvez l'activer en choisissant Cuisson assistée dans le Menu.

Thermomètre - avec cette fonction, la Sonde de cuisson mesure la température en cours de cuisson. Vous ne pouvez pas l'utiliser si la fonction Cuisson assistée est activée.

Autres caractéristiques utiles de votre table de cuisson :

Fondre  - cette fonction est idéale pour faire fondre du beurre ou du chocolat.

PowerBoost P - cette fonction permet de faire bouillir rapidement de grandes quantités d'eau.

Pause  - cette fonction réduit le niveau de cuisson à 1 pour toutes les zones de cuisson, vous permettant de maintenir les aliments au chaud pour un long moment.

Bridge  - cette fonction vous permet de combiner les deux zones de gauche et d'utiliser un plus grand ustensile de cuisson. Vous pouvez l'utiliser avec la fonction Poêler.

Hob²Hood - cette fonction connecte la table de cuisson avec une hotte spéciale et ajuste la vitesse du ventilateur en conséquence.

Verrouillage  - cette fonction désactive temporairement le bandeau de commande en cours de cuisson.

Sécurité enfants - cette fonction désactive le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est éteinte pour éviter toute activation accidentelle.

Chronomètre, Minuteur dégressif et Minuterie - vous pouvez choisir l'une de ces trois fonctions pour surveiller le temps de cuisson.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

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



AVERTISSEMENT!

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

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Utilisation de l'affichage

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

l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.

- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
< >	Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu.
^ v	Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.
	Pour activer/désactiver les options.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour annuler un réglage.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

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

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

5.3 Calibrage de la Sonde de cuisson

Avant de commencer à utiliser la Sonde de cuisson, vous devez la calibrer pour vous assurer que les températures lues sont exactes.

Une fois la Sonde de cuisson correctement calibrée, elle mesure la

température au point d'ébullition, avec une marge de tolérance de + / - 2 °C.

Suivez la procédure lorsque :

- vous installez la table de cuisson pour la première fois ;
- vous déplacez la table de cuisson dans un lieu différent (changement d'altitude) ;
- vous remplacez la Sonde de cuisson.



Utilisez un récipient avec un fond de 180 mm de diamètre et remplissez-le de 1 à 1,5 L d'eau.

1. Pour calibrer ou recalibrer la fonction, placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Remplissez le récipient d'eau froide, au moins jusqu'au repère du niveau minimal, et placez-le sur la zone de cuisson avant gauche.
2. Appuyez sur . Sélectionnez Réglages > Sonde de cuisson > Étalonnage dans la liste. Suivez les instructions s'affichant.
3. Appuyez sur Start à côté de la zone de cuisson.

Une fenêtre contextuelle d'informations apparaît une fois la procédure terminée.



Ne versez pas de sel dans l'eau, cela pourrait affecter la procédure.

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

5.4 Appairage Sonde de cuisson

À l'origine, votre table de cuisson est appairée avec la Sonde de cuisson lorsqu'elle vous est livrée.

Si vous remplacez la Sonde de cuisson par une nouvelle, vous devez l'appairer avec votre table de cuisson.

1. Appuyez sur . Sélectionnez Réglages > Sonde de cuisson > Appairage dans la liste.

2. Appuyez sur la touche Débrancher pour déconnecter l'ancienne Sonde de cuisson.
3. Appuyez sur Régler à côté de la zone de cuisson.

Une fenêtre contextuelle apparaît.

4. Saisissez le code à cinq chiffres gravé sur votre nouvelle Sonde de cuisson, en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyez sur OK pour confirmer. Votre Sonde de cuisson est désormais appairée avec la table de cuisson. Calibrez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

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

5.5 Menu structure

Appuyez sur  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions.

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

Le tableau indique la structure de base du Menu.

Cuisson assistée	Reportez-vous au paragraphe Cuisson assistée du chapitre « Utilisation quotidienne ».
Fonctions table	Sous-vide
	Thermomètre
	Fondre

Réglages	Sécurité enfants	
	Chronomètre	
	Hob²Hood	Reportez-vous au paragraphe Hob²Hood du chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Sonde de cuisson	Connexion
		Étalonnage
		Appairage
	Régler	Cuisson assistée
		Langue
		Son touches
		Volume Alarme
		Affichage Luminosité
	Service	Mode démo
		Licence
		Version du logiciel
		Historique des alarmes
		Réinitialiser tout

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un

torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

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

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction Poêler, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

6.3 Utilisation des zones de cuisson

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

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

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

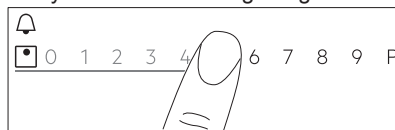


Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au paragraphe « Types de récipients » du chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

6.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.
Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.
3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

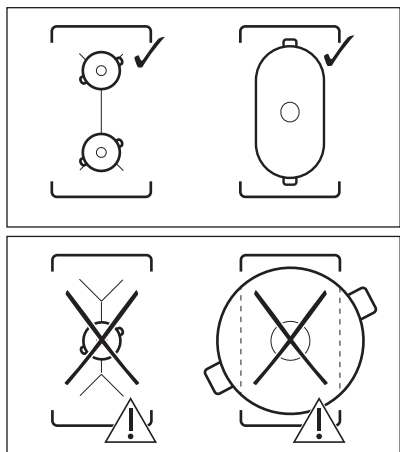
6.5 Fonction Bridge

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

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole de la zone change.
3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



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

6.6 PowerBoost

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

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

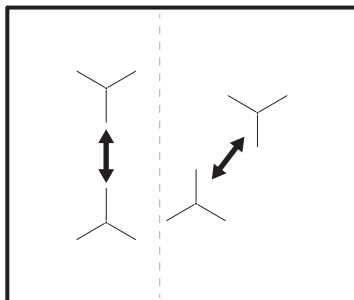
Le symbole devient rouge et grossit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



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

6.7 Gestion alimentation

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



6.8 Cuisson assistée

La fonction ajuste les paramètres selon différents types d'aliments et les maintient tout au long de la cuisson.

Avec la fonction, vous pouvez préparer une large gamme de plats, comme de la Viande, du Poisson et fruits de mer, des légumes, des Soupes, des Sauces, des Pâtes ou du Lait. Différents modes de cuisson sont disponibles pour les différents types d'aliments. Par exemple,

pour le poulet, vous pouvez choisir entre Poêler, Sous-vide ou Pocher.

Vous pouvez uniquement activer la fonction pour le côté gauche de la table de cuisson. La Cuisson assistée avec la fonction Sous-vide peut être activée pour les zones de cuisson avant et arrière gauche. Si vous souhaitez utiliser la fonction Poêler, elle peut être activée pour la zone de cuisson avant gauche, ou pour les deux zones de cuisson lorsqu'elles sont reliées.

Si Cuisson assistée est activée pour la zone de cuisson avant gauche, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.

N'utilisez pas de récipient dont le fond dépasse 200 mm de diamètre sur la zone de cuisson arrière gauche lorsque la fonction est activée sur la zone de cuisson avant gauche. Cela peut influencer la connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne située sous la surface de la table de cuisson.

 Ne préchauffez pas le récipient avant la cuisson. Utilisez uniquement de l'eau du robinet ou des liquides froids, si nécessaire. Réchauffez uniquement des plats froids.

 Pour Poêler, suivez les instructions qui s'affichent. Ajoutez de l'huile lorsque la poêle est chaude.

 Avec la fonction Cuisson assistée, la fonction minuteur fait office de Minuteur. Elle n'arrête pas la fonction une fois le temps défini écoulé.

1. Pour activer la fonction, appuyez sur  ou  et sélectionnez Cuisson assistée.
2. Choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.

- Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
- Pour Poêler, vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
- Pour la plupart des options, par ex. Sous-vide et Pocher, vous pouvez modifier la température par défaut.
- Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionnez la vôtre. Seule la fonction Sous-vide possède un temps minimal prédéfini.

Des instructions supplémentaires avec des informations détaillées sont disponibles sur l'écran. Vous pouvez les faire défiler avec la fonction  et .

3. Appuyez sur OK. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle. Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
4. Si une fenêtre contextuelle contenant des instructions s'affiche, appuyez sur OK puis sur Start pour continuer.

Le fonction est activée avec les réglages prédéfinis.

Pour désactiver la fonction de façon permanente, cochez ☐ avant d'activer la fonction.

5. Dès que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre, appuyez sur OK.

La fonction ne s'arrête pas automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de quatre heures maximum avec la fonction Sous-vide.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur  ou , ou sur le symbole de la zone active, puis sélectionnez Stop. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

6.9 Sous-vide

Pour préparer de la viande, du poisson ou des légumes en utilisant cette fonction, vous devez utiliser des sachets refermables adaptés, ou des sachets en plastique et un tiroir sous vide. Placez des aliments assaisonnés dans des sachets, et videz l'air qu'ils contiennent. Vous pouvez également acheter des portions d'aliments prêts à être préparés avec ce mode de cuisson.



AVERTISSEMENT!

Veillez à respecter les principes de sécurité alimentaires. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Grâce à cette fonction, vous avez la liberté de choisir vos propres temps et température de cuisson (entre 35 et 85 °C), adaptés au type d'aliment que vous souhaitez préparer. Utilisez 4 litres d'eau au maximum, et couvrez le récipient avec un couvercle. Pour plus de détails sur les paramètres de la cuisson, reportez-vous au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ». Décongelez les aliments avant de les préparer.

La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche. Si la fonction Sous-vide est activée, utilisez les zones de droite pour cuire sans la fonction.



Avec la fonction Sous-vide, la fonction minuteur fait office de Minuteur. La fonction se désactive automatiquement après quatre heures maximum.

1. Préparez des portions d'aliments en suivant les instructions ci-dessus.
2. Placez le récipient rempli d'eau froide sur la zone de cuisson avant ou arrière gauche.
3. Appuyez sur > Sous-vide. Vous pouvez également appuyer sur > Fonctions table > Sous-vide.
4. Sélectionnez la bonne température. Régler l'heure (facultatif). La durée de la cuisson dépend de l'épaisseur et du type d'aliment.

5. Appuyez sur OK pour continuer.
 6. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient.
 7. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
 8. Appuyez sur Start pour activer le préchauffage.
- Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Appuyez sur OK pour confirmer.
9. Placez les portions d'aliments dans des sachets en position verticale dans le récipient (vous pouvez utiliser une grille Sous-vide). Appuyez sur Start.

Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.

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

Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur ou sur le symbole de la zone active, puis sur Stop. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

Maintien Température

Vous pouvez utiliser la fonction Sous-vide pour la cuisson, tandis que la Sonde de cuisson contrôle et maintient précisément la température (avec une précision de + / - 1 °C). Vous pouvez préparer une grande variété de plats comme des fonds ou sauces épicés (par ex. différents types de currys ou une bouillabaisse). Vous pouvez choisir vos propres paramètres ou vous reporter au Guide de cuisson dans le chapitre « Conseils ».

La fonction ne peut être activée que pour les zones de cuisson avant et arrière gauche.

1. Appuyez sur > Fonctions table > Sous-vide ou accédez à la fonction en appuyant sur > Sous-vide.
2. Sélectionnez la bonne température. Régler l'heure (facultatif).

3. Appuyez sur OK pour continuer.
4. Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient ou insérez-la dans l'aliment.
5. Appuyez sur Start pour activer le préchauffage.

Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche.

6. Appuyez sur OK pour fermer la fenêtre contextuelle.
7. Appuyez sur Start.
Si vous sélectionnez Minuteur, elle démarre en même temps que la fonction.
8. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .

Pour arrêter ou réajuster la fonction, appuyez sur  ou sur le symbole de la zone active, puis sur Stop. Pour confirmer, appuyez sur Oui dans la fenêtre contextuelle.

6.10 Thermomètre

Avec cette fonction, la Sonde de cuisson fait office de thermomètre pour vous aider à surveiller la température des aliments ou du liquide durant la cuisson. Par exemple, vous pouvez l'utiliser pour faire chauffer du lait ou vérifier la température des aliments pour bébé.

Au moins une zone de cuisson doit être activée pour utiliser la fonction.

Vous pouvez activer la fonction pour toutes les zones de cuisson, mais une zone à la fois.

1. Insérez la Sonde de cuisson à l'intérieur des aliments ou du liquide, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal.
2. Sur l'affichage, appuyez sur  pour ouvrir le menu de la Sonde de cuisson et choisissez Thermomètre. Vous pouvez également appuyer sur  > Fonctions table > Thermomètre.
3. Appuyez sur Start.
La mesure démarre sur la zone de cuisson active.

Si aucune zone de cuisson n'est active, une fenêtre d'information s'affiche.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur les chiffres indiquant la température ou sur  et sélectionnez Stop.

6.11 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Fonctions table > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Start.
Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.

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

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

6.12 || Pause

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

Vous ne pouvez pas activer la fonction lorsque Cuisson assistée ou Sous-vide est activée.

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.  s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche **||**.

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

6.13 Minuteur

☒ Minuteur dégressif

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

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

1. Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.
2. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson.

3. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur s'affiche.

4. Cochez ☐ pour activer la fonction.

Les symboles changent en  ☒.

5. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

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

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

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

☐ Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée

mais que les zones de cuisson sont éteintes.

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

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

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

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

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

Chronomètre

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

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

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

Sélectionnez Start pour reprendre le décompte.

6.14 Verrouillage

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

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



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

6.15 Sécurité enfants

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

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

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

6.16 Langue

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

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en

partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

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

6.17 Son touches / Volume Alarme

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

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

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

6.18 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

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

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

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

6.19 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de

cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

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

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



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

Mo- de	Éclai- rage auto- mati- que	Faire bouillir ¹⁾	Faire fri- re ²⁾
H0	Éteint	Éteint	Éteint
H1	Acti- vez	Éteint	Éteint
H2 ³⁾	Acti- vez	Vitesse du ventila- teur 1	Vitesse du ventila- teur 1
H3	Acti- vez	Éteint	Vitesse du ventila- teur 1
H4	Acti- vez	Vitesse du ventila- teur 1	Vitesse du ventila- teur 1

Mo- de	Éclai- rage auto- mati- que	Faire bouillir ¹⁾	Faire fri- re ²⁾
H5	Acti- vez	Vitesse du ventila- teur 1	Vitesse du ventila- teur 2
H6	Acti- vez	Vitesse du ventila- teur 2	Vitesse du ventila- teur 3

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

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

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

Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.

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

2. Choisissez le mode approprié.

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

Lorsque vous éteignez la table de cuisson à la fin de la cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de tourner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

7. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.1 Récipients



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



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

Dimensions de l'ustensile

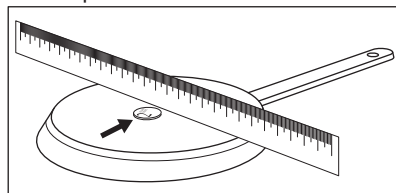
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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

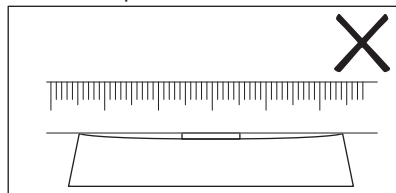
7.2 Récipients adaptés à la fonction Poêler

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

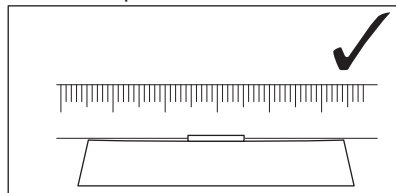
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



7.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

7.4 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive

automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

7.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que de riz, mélangez les aliments à base de laitage à la moitié du temps de cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtes-lettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction PowerBoost est activée.		

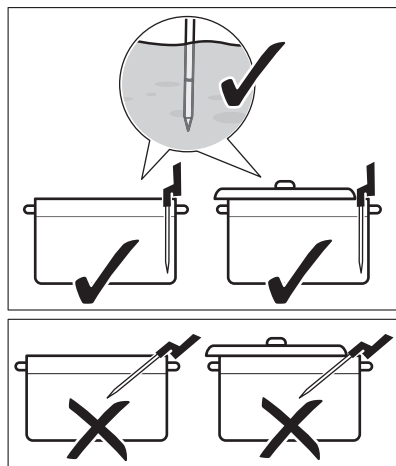
7.6 Conseils pour la Sonde de cuisson

- i** Pour certaines fonctions, comme Cuisson assistée et Sous-vide, vous pouvez uniquement utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson. Avec la fonction Thermomètre, vous pouvez également utiliser la Sonde de cuisson du côté droit de la table de cuisson.

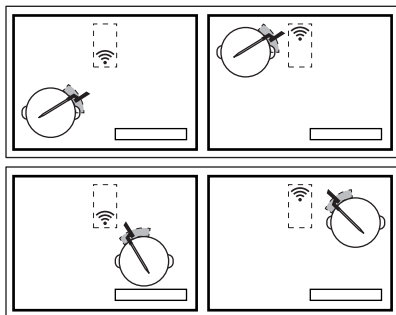
Pour garantir la meilleure connexion (🔌, 🔌) entre la Sonde de cuisson et la table de cuisson :

Pour les liquides

- Plongez la Sonde de cuisson dans le liquide, en respectant le niveau d'immersion recommandé. Le repère du niveau minimal doit être recouvert.
- Placez la Sonde de cuisson sur le bord du récipient. Veillez à la maintenir en position verticale. Veillez à ce que la pointe soit en contact avec le fond du récipient. Le manche de la Sonde de cuisson doit toujours être tenu hors de la casserole ou de la poêle.

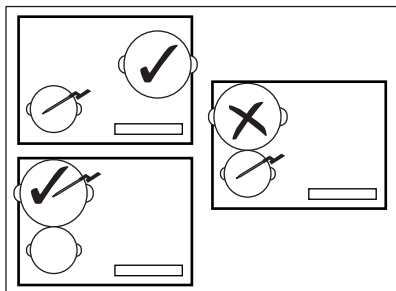


- Si vous souhaitez utiliser la Sonde de cuisson du côté gauche de la table de cuisson, assurez-vous qu'elle se trouve à proximité du centre de la table de cuisson, entre le bord haut et le bord droit du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 1 heure et 3 heures). Si vous souhaitez l'utiliser du côté droit (avec la fonction Thermomètre), veillez à placer la sonde entre le bord gauche et le bord haut du récipient (comme la position d'une aiguille d'horloge entre 9 heures et 11 heures). Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



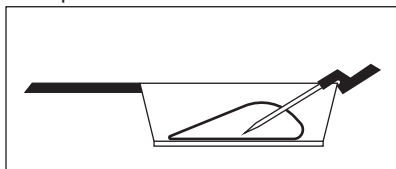
Vous pouvez déplacer la Sonde de cuisson le long du bord du récipient si la connexion ne parvient pas à s'établir.

- Vous pouvez partiellement couvrir le récipient avec un couvercle.
- Si vous utilisez la zone de cuisson avant gauche, ne placez pas de gros récipient sur la zone arrière gauche. Les gros récipients placés sur la zone de cuisson arrière gauche peuvent bloquer le signal. Déplacez le gros récipient sur la zone de cuisson arrière droite.

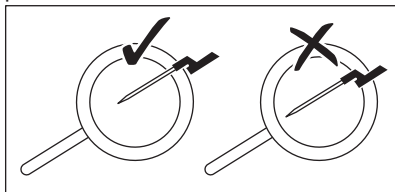


Pour les aliments solides (mesure de la température à cœur)

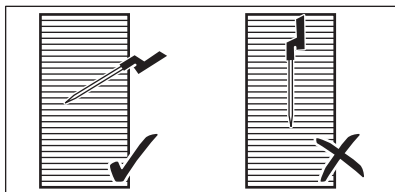
- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment, jusqu'à atteindre le repère du niveau minimal. Le point de mesure doit se trouver dans la partie centrale de cette portion.



- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment. Les parties métalliques de la Sonde de cuisson ne doivent pas toucher les parois du récipient / de la poêle. Le crochet du manche doit pointer vers le bas.



- Pour la viande / le poisson d'une épaisseur de 2 à 3 cm, la pointe de la Sonde de cuisson doit toucher le fond de la poêle.
- Retirez la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.
- Lorsque vous utilisez une plancha, assurez-vous que le manche de la Sonde de cuisson reste du côté droit, à l'extérieur de la surface de la plancha. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous.



7.7 Cuisson à basse température - Principes de précaution des aliments

Veillez à respecter les instructions suivantes lorsque vous utilisez la cuisson à basse température, par ex. pour la cuisson Sous-vide.

- Lavez-vous / désinfectez-vous les mains avant de préparer les aliments. Servez-vous de gants jetables.
- Utilisez uniquement des produits frais de première qualité, conservés dans des conditions optimales.
- Lavez et pelez toujours les fruits et les légumes.
- Gardez la surface du plan de travail et des planches à découper propres. Utilisez différentes planches à

découper pour les différents types d'aliments.

- Portez une attention particulière à l'hygiène alimentaire lorsque vous préparez de la volaille, des œufs et du poisson. La volaille doit toujours être cuite à une température supérieure à 65 °C, pour une durée minimale de 50 minutes.
- Assurez-vous que la qualité du poisson que vous souhaitez cuire avec la fonction Sous-vide est digne de sashimis, c'est-à-dire qu'il est extra frais.
- Conservez les plats préparés au réfrigérateur pendant maximum 24 heures.
- Pour les personnes ayant un système immunitaire affaibli ou une maladie chronique, il est préférable de pasteuriser les aliments avant de les consommer. Pasteurisez les aliments à 60 °C pendant au moins une heure.

propose des suggestions de températures et de temps de cuisson optimaux. Les paramètres peuvent varier en fonction de la température, de la qualité, de la consistance et de la quantité d'aliments.

Le temps de cuisson dépend plutôt de l'épaisseur de l'aliment que de son poids. Par exemple, pour un steak, plus la viande est épaisse, plus il faudra de temps pour que la température à cœur atteigne la température prédéfinie. Un steak de 2 cm d'épaisseur nécessite environ une heure de cuisson pour atteindre 58 °C à cœur, tandis que pour un steak de 5 cm, il faut environ quatre heures.

Surveillez la première cuisson pour vous assurer les paramètres ci-dessous conviennent à vos habitudes de cuisson et à vos récipients. Vous pouvez modifier ces paramètres en fonction de vos préférences personnelles.

7.8 Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous montre des exemples de types d'aliments et vous

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min.)
Steak de bœuf	Sous-vide	saignant	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		à point	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		bien cuit	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Escalope de poulet	Sous-vide	bien cuit	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pocher	bien cuit		68 - 74	35 - 45

Type d'aliment	Mode de préparation	Niveau de préparation	Épaisseur / quantité de l'aliment	Temp. à cœur / temp. de cuisson (°C)	Temps de cuisson (min.)
Cuisse de poulet	Pocher	bien cuit	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Steak de porc	Sous-vide	bien cuit	2 cm	60 - 66	35 - 60
Filet mignon de porc	Sous-vide	bien cuit	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filet d'agneau	Sous-vide	à point	2 cm	56 - 60	35 - 60
		bien cuit		64 - 68	40 - 65
Selle d'agneau (sans os)	Sous-vide	à point	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		bien cuit		64 - 68	65 - 120
Saumon	Sous-vide	translucide	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pocher	translucide	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Thon	Sous-vide	translucide	2 cm	45 - 50	35 - 50
Crevette	Sous-vide	translucide	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Œufs	Sous-vide	à la coque ¹⁾	Taille moyenne	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		mollet ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		dur ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Faire bouillir	à la coque		ébullition	4
		mollet		ébullition	7
		dur		ébullition	10
Riz	Faire gonfler	cuit	-	-	10 - 30
Pommes de terre	Faire bouillir	cuit	-	-	15 - 30
Légumes (frais)	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40
Asperges	Sous-vide	cuit	-	85	30 - 40

¹⁾ Le blanc de l'œuf reste liquide.

²⁾ Les durées de cuisson correspondent à des œufs de taille moyenne. Pour les gros œufs et les œufs sortant du réfrigérateur, ajoutez une minute au temps de cuisson.

Conseils supplémentaires pour la Cuisson assistée:

- Versez une quantité adaptée de liquide (c.-à-d. entre 1 et 3 litres) dans le récipient avant la cuisson. Dans la mesure du possible, évitez d'ajouter du liquide en cours de cuisson.
- Utilisez un couvercle pour économiser et l'énergie et atteindre plus rapidement la température (également pour préchauffer l'eau).
- Remuez régulièrement votre plat durant la cuisson pour garantir une répartition homogène de la température.
- Ajoutez du sel en tout début de cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les préparer.
- Ajoutez les légumes (par ex. des brocolis, du chou-fleur, des haricots verts, des choux de Bruxelles) dès que l'eau atteint la température souhaitée et que la fenêtre s'affiche.
- Ajoutez les pommes de terre ou le riz dans l'eau froide avant de démarrer la fonction.
- Pour les ragoûts, les sauces, les soupes, les currys, les potées, les goulaschs et les bouillons, vous pouvez utiliser la fonction Réchauffer ou Mijoter. Avant de démarrer la fonction Mijoter, faites frire les ingrédients (sans la Sonde de cuisson) et ajoutez un liquide froid, puis activez la fonction à partir du menu Cuisson assistée.
- Pour les petits fruits de mer comme des tranches / tentacules de poulpe ou les coquillages, vous pouvez utiliser Poêler.

Conseils supplémentaires pour Poêler:



AVERTISSEMENT!

N'utilisez que des récipients à fond plat.



ATTENTION!

Avec les poêles laminées, utilisez uniquement les niveaux de cuisson bas et moyen pour éviter d'endommager et de surchauffer le récipient.

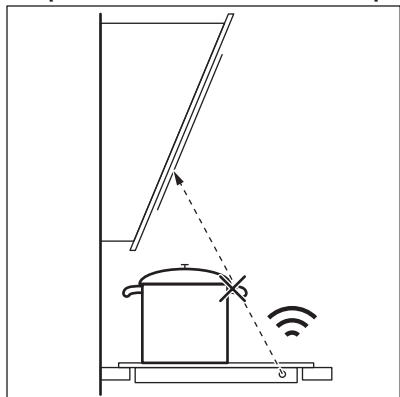
- Démarrez la fonction lorsque la table de cuisson est froide (aucun préchauffage n'est nécessaire).
- Utilisez un récipient en acier inoxydable avec un fond multicouche.
- N'utilisez pas de récipient dont le centre est bombé.
- Des poêles de tailles différentes peuvent demander un temps de préchauffage différent. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.
- Retournez l'aliment dès qu'il atteint la moitié de la température souhaitée. Les morceaux très épais doivent être retournés plus souvent (toutes les deux minutes). Nous vous recommandons d'utiliser le mode Sous-vide en premier pour obtenir les meilleurs résultats. Pour les finitions, déposez les morceaux cuits dans une poêle préchauffée et faites-les griller rapidement sur chaque face.
- Retirez toujours la Sonde de cuisson avant de retourner l'aliment.

7.9 Conseils pour Hob²Hood

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

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

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



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



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

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 nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson.

Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

9. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'affichage ne réagit pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Après avoir activé la fonction Cuisson assistée, la table de cuisson démarre le préchauffage, s'arrête, puis redémarre.	Il s'agit d'une vérification de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est bien insérée dans le récipient pour lequel la fonction Cuisson Assistée a été activée.	C'est une procédure normale qui n'indique aucun dysfonctionnement.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible.
L'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.	La Sonde de cuisson est mal positionnée. Quelque chose bloque le signal (par ex. un couver, le manche d'une poêle ou un autre récipient).	Placez correctement la Sonde de cuisson. Reportez-vous aux illustrations du chapitre « Conseils ». Retirez les objets métalliques ou les autres objets pouvant bloquer le signal.
L'affichage indique que la température de l'eau est supérieure à 100 °C.	Vous n'avez pas calibré la Sonde de cuisson ou l'avez mal calibrée. Vous avez déplacé la table de cuisson.	Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Consultez le paragraphe « Calibrage ». Il se peut que vous deviez vérifier si le code de calibrage est correct. Consultez le paragraphe « Appairage ».
	Vous avez mis trop de sel dans l'eau.	Ne salez pas l'eau en ébullition.

Problème	Cause possible	Solution
La température n'est pas visible sur l'affichage. Un symbole d'avertissement s'affiche.	La Sonde de cuisson n'a pas établi de connexion avec la table de cuisson car la force du signal est trop faible.	Placez la Sonde de cuisson à proximité de l'antenne sur la surface de la table de cuisson, près du centre. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Quelque chose couvre la Sonde de cuisson ou l'antenne sur la surface de la table de cuisson, par ex. un couvert en métal.	Retirez tout ce qui couvre l'antenne. Veillez à poser le récipient au centre de la zone de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	La connexion entre la Sonde de cuisson et l'antenne a été perdue.	Vérifiez que rien ne couvre le signal. Déplacez la Sonde de cuisson le long du bord du récipient pour ajuster sa position. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
La température des aliments n'est pas celle attendue.	La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée.	Assurez-vous que le point de mesure se trouve dans la partie la plus épaisse des aliments. Reportez-vous aux illustrations du chapitre « Conseils ».
La table de cuisson détecte des sauts significatifs de température.	Vous avez ajouté de l'eau ou changé le récipient en cours de cuisson.	Évitez d'ajouter de l'eau ou de changer de récipient après le départ de la fonction.
	La chaleur dans le récipient ne s'est pas répartie uniformément, en particulier dans les liquides épais.	Remuez fréquemment les aliments.
Le récipient devient trop chaud ou les aliments sont trop cuits, trop rapidement.	Vous avez utilisé un récipient trop petit.	Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer une fonction.	Une autre fonction est activée sur la même zone de cuisson, ce qui empêche son activation.	Arrêtez la fonction avant d'en activer une autre.
Cuisson assistée ou Sous-vide s'arrête.	Au début de la cuisson, la température du liquide à l'intérieur du récipient est supérieure à 40 °C. Le récipient utilisé est chaud.	Utilisez uniquement des liquides froids. Ne préchauffez pas le récipient.
Hob ² Hood ne fonctionne pas.	Vous avez couvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le mode H1.	Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.
Hob ² Hood les modes H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tout dans le Menu. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.
La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
 et un message s'affichent.	Verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
O - X - A s'affiche.	Sécurité enfants est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
 clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

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. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement

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

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle GK78FTIPO
Type 62 D4A 01 CA
Induction 7.35 kW
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 909 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.35 kW



10.2 Licenses du logiciel

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

Consultez la copie complète de la license dans : Menu > Réglages > Service > Licence.

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

10.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Power-Boost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

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

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

Fréquence de fonctionnement	433,05 - 434,73 MHz
Puissance d'émission maximale	5 dBm
Plage de températures	0 - 120 °C
Cycle de mesure	3 secondes

10.4 Caractéristiques techniques de la Sonde de cuisson

La Sonde de cuisson est approuvée pour une utilisation en contact avec des aliments.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	GK78FTIPO
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée

Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant centrale	14,5 cm
	Arrière droite	24,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	179,6 Wh / kg
	Arrière gauche	189,1 Wh / kg
	Avant centrale	180,2 Wh / kg
	Arrière droite	185,2 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		183,5 Wh / kg

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

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

11.2 Économie d'énergie

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

12. GARANTIE

Service-clientèle

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

Points de Service	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch
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

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	42
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	44
3. INSTALLAZIONE.....	47
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	49
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	52
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	54
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	62
8. PULIZIA E CURA.....	69
9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	70
10. DATI TECNICI.....	75
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	76
12. GARANZIA.....	77

PENSATI PER VOI

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

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

 **Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza.**

 **Informazioni e consigli generali**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite dispositivi esterni, ad esempio timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

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

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

cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- 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 2 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 realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che

l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente.
L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti).
Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento

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

2.3 Utilizzare



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

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



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Sensore alimenti

- Usare il dispositivo Sensore alimenti in linea con l'obiettivo per il quale è stato progettato. Non usarlo per aprire o sollevare nulla.

- Servirsi unicamente del Sensore alimenti consigliato per il piano cottura, uno per volta.
- Non usarlo quando funziona in modo anomalo o è danneggiato.
- Non usare Sensore alimenti in forno in microonde.
- Il Sensore alimenti può leggere temperature fino a 120°C.
- Verificare che il Sensore alimenti sia sempre all'interno degli alimenti o del liquido fino al livello minimo indicato.
- Pulire il Sensore alimenti prima di iniziare a servirsene. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici. Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie. L'impugnatura in silicone potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento dell'apparecchiatura Sensore alimenti.
- Servirsi della confezione originale per conservare il Sensore alimenti.
- Qualora venga sostituito il Sensore alimenti, conservare quello vecchio come minimo a 3 m di distanza. Il vecchio Sensore alimenti potrebbe influenzare il funzionamento di quello nuovo.

2.5 Manutenzione e pulizia

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

2.6 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio.

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.

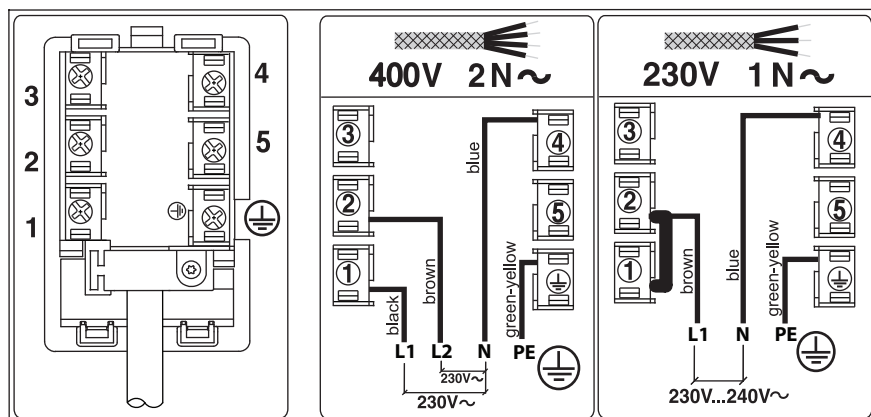
Nel corso dell'installazione in presenza di materiale combustibile, osservare scrupolosamente le normative NIN SEV 1000 e le indicazioni antincendio

3.3 Cavo di collegamento

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

3.4 Collegamento elettrico

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

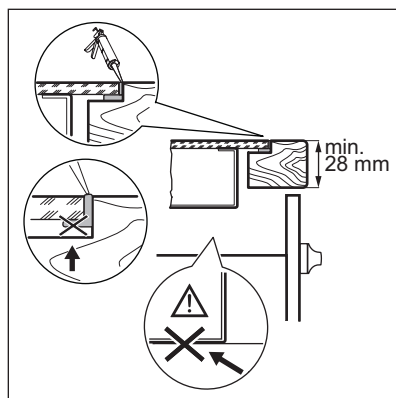
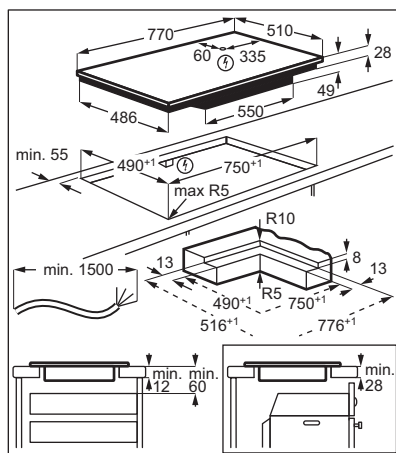
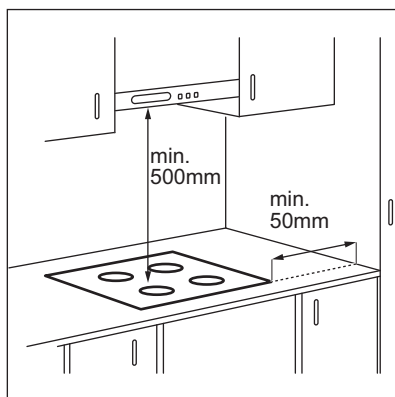


3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

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

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

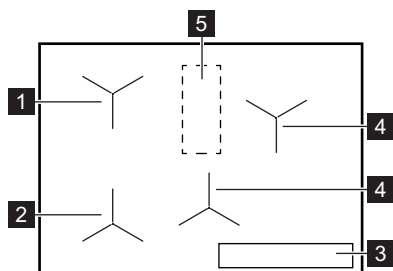
3.6 Montaggio



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

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura



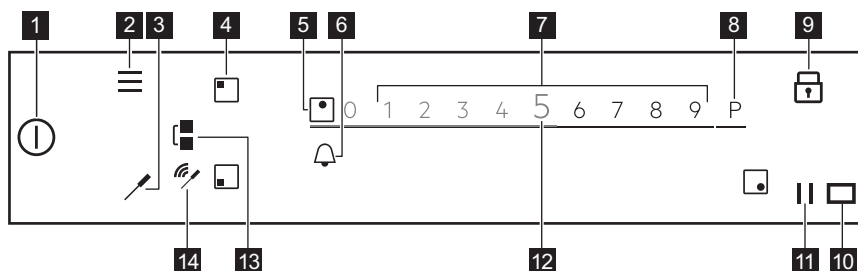
- 1** Zona a induzione con Cottura guidata
- 2** Zona a induzione con Cottura guidata e Saltare in padella
- 3** Pannello dei comandi
- 4** Zona di cottura a induzione
- 5** Area con antenna



ATTENZIONE!

Non mettere nulla sul piano cottura in quest'area.

4.2 Disposizione del pannello dei comandi

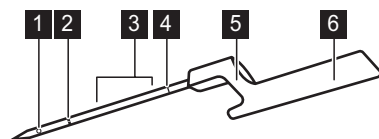


Per vedere le impostazioni disponibili, sfiorare il simbolo adeguato.

Simbo- lo	Commento	
1 ①	ACCESO / SPENTO	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2 ≡	Menu	Per aprire e chiudere il menu Menu.
3 ①	Sensore alimenti	Per aprire il menu Sensore alimenti.
4 □	Selezione zona	Per aprire il cursore per la zona selezionata.
5 -	Spia zona	Per mostrare per quale zona è attivo il cursore.
6 ①	-	Per impostare le funzioni del Timer.
7 -	Cursore	Per regolare il livello di potenza.
8 P	PowerBoost	Per attivare la funzione.

	Simbo- lo	Commento	
9		Blocco	Per attivare e disattivare la funzione.
10		-	La finestra del comunicatore di segnale a infrarossi Hob²Hood. Non coprire.
11		Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
12	0 - 9	-	Per mostrare il livello di potenza attuale.
13		Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
14		Spie del segnale	Connessione piena / Nessun segnale. Per mostrare la potenza del segnale della connessione fra Sensore alimenti e l'antenna.

4.3 Sensore alimenti

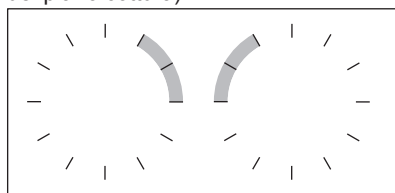


- 1 Punto di misurazione
- 2 Livello minimo
- 3 Gamma di immersione consigliata (per i liquidi)
- 4 Codice di calibrazione
- 5 Gancio per posizionare il Sensore alimenti sul bordo
- 6 Maniglia con antenna all'interno

Il Sensore alimenti è una sonda per la temperatura wireless che funziona senza batteria e viene fornita all'interno della confezione congiuntamente al piano cottura. All'interno della maniglia c'è un'antenna. Un'altra antenna si trova sotto alla superficie del piano cottura, nell'area fra le due zone cottura posteriori. Al fine di garantire una corretta comunicazione fra Sensore alimenti e il piano cottura non mettere nulla sul piano cottura in quest'area.

Il punto di misurazione si trova a metà fra la punta e il livello minimo indicato. Inserire la Sensore alimenti nella pietanza almeno fino al livello minimo contrassegnato. Per i liquidi, al fine di ottenere risultati di cottura ottimali, immergere il Sensore alimenti nel liquido 2-5 cm al di sopra del livello minimo indicato. Mettere il Sensore alimenti sul bordo delle pentola o del tegame tramite

il gancio; vicino all'area con l'antenna, nella posizione a ore 1 - 3 (per il lato sinistro del piano cottura) oppure nella posizione a ore 9 - 11 (per il lato destro del piano cottura).



Le seguenti spie mostrano la potenza del collegamento fra il piano cottura e il Sensore alimenti sul display: , , . Qualora il piano cottura non riesca a stabilire la connessione, si accende. Sarà possibile spostare il Sensore alimenti lungo il bordo della pentola per stabilire o rinforzare il collegamento. Il

piano cottura rinfresca lo stato del collegamento ogni 3 secondi.



Per ulteriori informazioni rimandiamo a "Suggerimenti e consigli per il Sensore alimenti".

4.4 Funzioni principali del piano cottura

Il tuo nuovo piano cottura **SensePro®** ti guida in modo esperto lungo tutta la sessione di cottura. Rimandiamo alle seguenti informazioni per scoprire diverse delle sue funzionalità.

A seconda del tipo di alimento sarà possibile usare Cottura guidata con o senza il Sensore alimenti. Per diversi piatti si ottengono diversi set di funzioni.

Sensore alimenti - può essere usato in due modi. Misura la temperatura in funzioni quali ad esempio Termometro e Saltare in padella e aiuta anche a mantenere in modo accurato la temperatura per diversi tipi di alimenti mentre si sta cucinando Sous-vide o si stanno usando funzioni quali ad esempio Lessatura, Sobbollimento o Riscaldamento.

Cottura guidata - facilita la cottura fornendo ricette pronte per diversi piatti, parametri di cottura pre-definiti e istruzioni step-by-step. Lo puoi usare con Sensore alimenti, ad esempio per preparare bistecche, oppure senza, ad esempio per preparare pancake. Le opzioni disponibili dipendono dal tipo di piatto che si desidera realizzare. Con questa modalità sarà possibile realizzare funzioni quali ad esempio Sous-vide, Saltare in padella, Sobbollimento, Riscaldamento e molte altre. Le finestre pop-up e i suoni informano quando viene raggiunta la temperatura desiderata. Sarà possibile eseguire l'accesso a Cottura guidata dal Menu.

Sous-vide - un metodo per cucinare alimenti sottovuoto a basse temperature, per un periodo di tempo prolungato, che aiuta a conservare le vitamine e mantenere i sapori. Il piano cottura indica

impostazioni e istruzioni chiare da seguire. Dopo aver selezionato la funzione tramite Cottura guidata, vengono definite le temperature per diverse pietanze. Sarà anche possibile scegliere le proprie temperature qualora venga attivata la funzione tramite Sous-vide nel Menu.

Saltare in padella - un metodo di frittura con livelli di calore controllati automaticamente, dedicato per varie tipologie di alimenti. Aiuta a evitare di surriscaldare alimenti od olio. Sarà possibile attivarlo selezionando Cottura guidata dal Menu.

Termometro - con questa funzione il Sensore alimenti misura la temperatura in fase di cottura. Non sarà possibile usarlo quando è attiva la funzione Cottura guidata.

Altre funzioni utili del piano cottura:

Scioglimento - questa funzione è perfetta per sciogliere la cioccolata o il burro.

PowerBoost P - questa funzione porta a ebollizione rapidamente grandi quantità di acqua.

Sospendi - questa funzione riduce il livello di calore a 1 per tutte le zone di cottura, consentendo di tenere al caldo gli alimenti a lungo.

Bridge - questa funzione consente di combinare due zone laterali di sinistra e di usare pentole più grandi. Sarà possibile usarla con Saltare in padella.

Hob²Hood - questa funzione collega il piano cottura a una cappa speciale e regola di conseguenza la velocità della ventola.

Blocco - questa funzione disattiva contemporaneamente il pannello dei comandi in fase di cottura.

Sicurezza bambini - questa funzione disattiva il pannello dei comandi mentre il piano cottura non funziona, impedendo così un uso accidentale.

Contaminuti, Timer del conto alla rovescia e Contaminuti sono tre

funzioni che può scegliere per controllare meglio e monitorare il tempo di cottura.

Per ulteriori informazioni rimandiamo a "Uso quotidiano".

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



AVVERTENZA!

III / II / I Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

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

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

finestra pop-up, controllare ☐ prima di attivare la funzione.

- Selezionare prima una zona per attivare le funzioni timer.

5.1 Uso del display

- Sarà possibile usare solo i simboli retro-illuminati.
- Per attivare una determinata opzione, sfiorare il simbolo pertinente sul display.
- La funzione selezionata viene attivata non appena si toglie il dito dal display.
- Per scorrere fra le diverse opzioni, usare un gesto rapido o trascinare il dito sul display. La velocità del movimento determina la velocità di movimento dello schermo.
- Lo scorrimento può arrestarsi da solo oppure essere arrestato immediatamente sfiorando il display.
- Sarà possibile modificare la maggior parte dei parametri indicati sul display quando vengono toccati i relativi simboli.
- Per selezionare la funzione o l'ora necessaria è possibile scorrere l'elenco o sfiorare l'opzione che si desidera impostare.
- Quando il piano cottura è attivo e alcuni dei simboli scompaiono dal display, sfiorarlo nuovamente. Tutti i simboli si riaccendono.
- Per alcune funzioni, quando vengono avviate, compare una finestra pop-up con ulteriori informazioni. Per disattivare in modo permanente la

Simboli utili per la navigazione su display

OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.
<>	Per andare indietro/avanti di un livello nel Menu.
^ v	Per scorrere su / giù con le istruzioni a display.
☐	Per attivare / disattivare le opzioni.
X	Per chiudere la finestra pop-up.
⊗	Per annullare un'impostazione.

5.2 Primo collegamento alla rete elettrica

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare Lingua, Luminosità e Volume acustico.

È possibile modificare le impostazioni in Menu > Impostazioni > Impostazione. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

5.3 taratura Sensore alimenti

Prima di iniziare a usare il Sensore alimenti sarà necessario calibrarlo al fine di garantire che le letture di temperatura siano corrette.

Dopo aver calibrato correttamente il Sensore alimenti, misura la temperatura al punto di ebollizione con un intervallo di tolleranza di + / - 2 °C.

Seguire la procedura quando:

- viene installato per la prima volta il piano cottura;
- il piano cottura viene spostato in una posizione diversa (variazione di altitudine);
- si sostituisce il Sensore alimenti.

 Servirsi di una pentola con un diametro inferiore di 180 mm e riempirla con 1 - 1,5 l di acqua.

1. Per calibrare o ri-calibrare la funzione, mettere il Sensore alimenti sul bordo della pentola. Riempire la pentola con acqua fredda, almeno fino al livello minimo contrassegnato, e collocarla sulla zona di cottura anteriore sinistra.

2. Sfiare .
Selezionare Impostazioni > Sensore alimenti > Calibrazione dall'elenco. Seguite le istruzioni sullo schermo

3. Toccare Start vicino alla zona di cottura successiva.

Viene visualizzata una finestra pop-up informativa una volta che la procedura è stata completata.

 Non mettere sale nell'acqua, dato che ciò potrebbe influire sulla procedura.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

5.4 abbinamento Sensore alimenti

Originariamente il piano cottura è abbinato con Sensore alimenti alla consegna.

Qualora venga sostituito con Sensore alimenti uno nuovo sarà necessario abbinarlo al proprio piano cottura.

1. Sfiare .
Selezionare Impostazioni > Sensore alimenti > Associazione dall'elenco.
2. Sfiare Scollega per scollegare il precedente Sensore alimenti.
3. Toccare Associa vicino alla zona di cottura successiva.
Compare una finestra pop-up.
4. Inserire il codice a cinque cifre inciso sul nuovo Sensore alimenti, usando il tastierino numerico.
5. Sfiare OK per confermare.

Il proprio Sensore alimenti è ora abbinato al piano cottura.

Calibrare sempre il Sensore alimenti successivamente all'abbinamento.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up.

5.5 Menu struttura

Toccare  per accedere e modificare le impostazioni del piano cottura o attivare alcune funzioni.

Per lasciare Menu toccare  oppure il lato destro del display, esternamente alla finestra pop-up. Per spostarsi all'interno di Menu usare < oppure >.

La tabella mostra la struttura di base di Menu.

Cottura guidata

Rimandiamo alla sezione Cottura guidata in "Uso quotidiano".

Funzioni piastra	Sous-vide	
	Termometro	
	Scioglimento	
Impostazioni	Sicurezza bambini	
	Contaminuti	
	Hob²Hood	Rimandiamo alla sezione Hob²Hood in "Uso quotidiano".
	Sensore alimenti	Collegamento
		Calibrazione
		Associazione
	Impostazione	Cottura guidata
		Lingua
		Volume toni
		Volume acustico
		Luminosità
	Assistenza tecnica	Modalità demo
		Licenza
		Mostra ver. software
		Cronologia allarmi
		Reimposta tutto

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

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

6.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

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

- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, compare un messaggio e il piano di cottura si spegne.

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

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ora

- i** Quando si usa Saltare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore. Per Sous-vide il piano cottura si disattiva dopo 4 ore.

6.3 Utilizzo delle zone di cottura

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

Dopo aver messo una pentola sulla zona cottura selezionata il piano cottura la rileva automaticamente e il relativo cursore compare sul display. Il cursore è visibile per 8 secondi, quindi torna alla visualizzazione principale. Per chiudere il cursore più velocemente toccare lo schermo al di fuori dell'area del cursore.

Quando le altre zone sono attive l'impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla "Gestione energia".

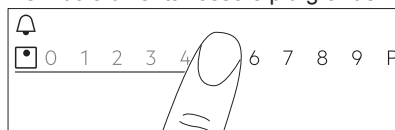
- i** Verificare che la pentola sia adatta per i piani cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di tegami rimandiamo a "Consigli e suggerimenti". Controllare le dimensioni della pentola nella sezione "Dati tecnici".

6.4 Livello di potenza

1. Attivare il piano di cottura.
2. Posizionare il tegame sulla zona di cottura selezionata.

Il cursore per la zona di cottura attiva compare sul display ed è attivo per 8 secondi.

3. Toccare o scorrere il dito per impostare la potenza desiderata. Il simbolo diventa rosso e più grande.



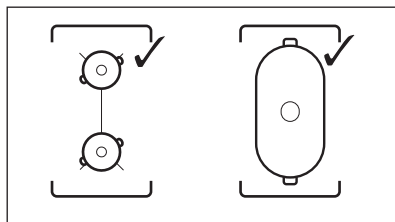
Sarà inoltre possibile modificare l'impostazione di calore durante il processo di cottura. Sfiare il simbolo di selezione zona sulla vista principale del pannello dei comandi e spostare il dito verso sinistra o verso destra (per abbassare o ridurre l'impostazione di calore).

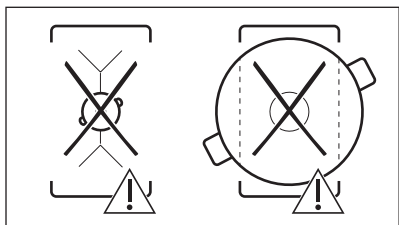
6.5 funzione Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola con la stessa impostazione di calore.

Sarà possibile usare la funzione con tegami di grandi dimensioni.

1. Posizionare i tegami sulle due zone di cottura. I tegami devono coprire la parte centrale delle due zone.
2. Sfiare  per attivare la funzione. Cambia il simbolo della zona.
3. Impostare il livello di potenza. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata.





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

6.6 PowerBoost

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

1. Toccare come prima cosa il simbolo della zona desiderata.
2. Sfiare **P** o scorrere il dito verso destra per attivare la funzione della zona di cottura scelta.

Il simbolo diventa rosso e più grande. La funzione si disattiva automaticamente. Per disattivare la funzione manualmente selezionare la zona e modificare l'impostazione di calore.



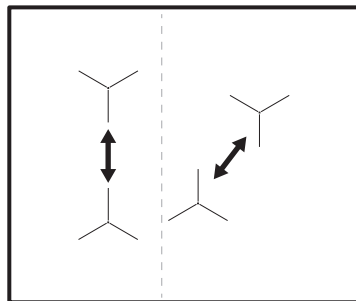
Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

6.7 Gestione energia

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3680 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3680 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone cottura connesse alla stessa fase, il che influisce

sull'impostazione di potenza disponibile.

- L'impostazione di calore massima è visibile sul cursore. Solo le cifre in bianco sono attive.
- Qualora non sia disponibile un'impostazione di calore superiore, ridurla come prima cosa per le altre zone di cottura.



6.8 Cottura guidata

Questa funzione regola i parametri su diversi tipi di alimenti e li mantiene durante il processo di cottura.

Con la funzione è possibile preparare un'ampia gamma di piatti, ad esempio Carne, Pesce e frutti di mare, Verdure, Zuppe, Salse, Pasta oppure Latte. Ci sono diversi metodi di cottura disponibili per diversi tipi di cibo, ad esempio per il pollo è possibile scegliere fra Saltare in padella, Sous-vide oppure Lessatura.

Sarà possibile attivare la funzione solo sul lato sinistro del piano cottura. Cottura guidata con la funzione Sous-vide può essere attivata per la zona di cottura anteriore o posteriore sinistra. Qualora si desidera usare Saltare in padella può essere attivato per la zona cottura anteriore sinistra o per le due zone di cottura se collegate in modalità bridge.

Se Cottura guidata funziona sulla zona di cottura anteriore, usare le zone sulla destra per cucinare senza la funzione.

Non usare tegami con un diametro superiore ai 200 mm sulla zona di cottura posteriore sinistra quando la funzione opera su quella anteriore sinistra. Ciò potrebbe influenzare il collegamento fra

Sensore alimenti e l'antenna che si trova sotto alla superficie del piano cottura.

i Non riscaldare i tegami prima della cottura. Usare solo acqua fredda di rubinetto o liquidi, ove possibile. Riscaldare solo i piatti freddi.

i Per Saltare in padella seguire le istruzioni sul display. Aggiungere olio quando la pentola è calda.

i Con Cottura guidata la funzione timer funziona come Timer. Non ferma la funzione al termine del tempo impostato.

1. Per attivare la funzione, toccare  o  e selezionare Cottura guidata.
2. Scegliere il tipo di cibo che si desidera preparare dall'elenco. Per ogni tipo di pietanza ci sono diverse opzioni disponibili. Seguire le istruzioni indicate sul display.
 - Sarà possibile sfiorare OK la parte superiore della finestra pop-up per usare le impostazioni predefinite.
 - Per Saltare in padella, sarà possibile modificare il livello di calore predefinito. Per alcuni piatti è possibile controllare la temperatura al centro della pietanza qualora si usi il Sensore alimenti.
 - Per la maggior parte delle opzioni, ad esempio: Sous-vide e Lessatura, sarà possibile modificare la temperatura predefinita.
 - Sarà possibile impostare il tempo predefinito o impostare il proprio. Solo per Sous-vide il tempo minimo è pre-definito.

Sono disponibili istruzioni aggiuntive con informazioni dettagliate sullo schermo.

Sarà possibile scorrere con  e .

3. Sfiare OK. Seguire le istruzioni nella finestra pop-up.

Alcune delle opzioni iniziano con il pre-riscaldamento. Sarà possibile tracciare lo stato di avanzamento sulla barra di controllo.

4. Qualora compaia una finestra pop-up con istruzioni, toccare OK e poi Start per continuare.

La funzione opera con le impostazioni pre-definite.

Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare  prima di attivare la funzione.

5. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Per chiudere la finestra, sfiorare OK.

La funzione non si ferma automaticamente. Per Sous-vide il piano cottura si disattiverà automaticamente dopo un massimo di quattro ore.

Per fermare la funzione, toccare  oppure , oppure il simbolo della zona attiva, e selezionare Stop. Per confermare toccare Sì nella finestra pop-up.

6.9 Sous-vide

Per preparare carne, pesce o verdure servendosi della funzione è necessario disporre di sacchetti con cerniera adeguati o sacchetti in plastica e un sigillatore. Mettere le pietanze condite nei sacchetti, quindi sigillarle. Sarà inoltre possibile acquistare porzioni di alimenti pronti da preparare servendosi di questo metodo di cottura.



AVVERTENZA!

Verificare di rispettare i principi della sicurezza alimentare. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".

Con questa funzione è possibile scegliere il tempo e la temperatura (compresa fra 35 e 85 °C), adatta per il tipo di alimenti che si desidera preparare. Usare al massimo 4 litri di acqua; coprire la pentola con un coperchio. Per ulteriori dettagli sui parametri di cottura rimandiamo alla tabella dedicata alla Guida di cottura in "Consigli e

Suggerimenti". Scongelerare gli alimenti prima di prepararli.

La funzione può essere attivata solo per la zona cottura anteriore sinistra o posteriore sinistra. Se Sous-vide funziona, usare le zone sulla destra per cucinare senza la funzione.



Con Sous-vide la funzione timer funziona come Timer. La funzione si disattiva automaticamente solo dopo un massimo di quattro ore.

1. Preparare porzioni di cibo seguendo le istruzioni più sopra.
2. Mettere la pentola piena di acqua fredda sulla zona di cottura sinistra - anteriore o posteriore.
3. Sfiare > Sous-vide. Sarà anche possibile toccare > Funzioni piastra > Sous-vide.
4. Selezionare la temperatura giusta. Impostare il tempo (opzionale). Il tempo della sessione di cottura dipende dallo spessore e dal tipo di alimenti.
5. Toccare OK per continuare.
6. Collocare il Sensore alimenti sul bordo della pentola.
7. Sfiare OK per chiudere la finestra pop-up.
8. Toccare Start per attivare il pre-riscaldamento.

Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Sfiare OK per confermare.

9. Mettere porzioni di cibo all'interno dei sacchetti in verticale nella pentola (sarà possibile usare un Sous-vide rack). Sfiare Start.

Qualora venga impostato il Timer, inizia a funzionare congiuntamente alla funzione.

10. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .

Per interrompere o regolare nuovamente la funzione, toccare oppure il simbolo della zona attiva, quindi Stop. Per confermare, toccare Sì nella finestra pop-up

Mantieni Temperatura

Sarà possibile usare la funzione Sous-vide per cucinare mentre il Sensore alimenti controlla e mantiene in modo adeguato la temperatura (con una precisione di $+/- 1^{\circ}\text{C}$). Sarà possibile preparare un'ampia gamma di piatti quali ad esempio basi o salse speziate (ad esempio: diversi tipi di curry o bouillabaisse). Sarà possibile configurare i propri parametri o consultare la tabella Guida di cottura in "Suggerimenti e consigli".

La funzione può essere attivata solo per la zona cottura anteriore sinistra o posteriore sinistra.

1. Sfiare > Funzioni piastra > Sous-vide oppure accedere alla funzione toccando > Sous-vide.
 2. Selezionare la temperatura giusta. Impostare il tempo (opzionale).
 3. Toccare OK per continuare.
 4. Collocare Sensore alimenti sul bordo della pentola, oppure inserirlo nei cibi.
 5. Toccare Start per attivare il pre-riscaldamento.
- Quando la pentola raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up.
6. Sfiare OK per chiudere la finestra pop-up.
 7. Sfiare Start.
- Qualora venga impostato il Timer, inizia a funzionare congiuntamente alla funzione.
8. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e lampeggia. Per

interrompere il segnale, sfiorare .

Per interrompere o regolare nuovamente la funzione, toccare oppure il simbolo della zona attiva, quindi Stop. Per confermare, toccare Sì nella finestra pop-up

6.10 Termometro

Con questa funzione il Sensore alimenti funge da termometro, che aiuta a monitorare la temperatura degli alimenti in fase di cottura. Sarà ad esempio possibile fare affidamento su questo prodotto per riscaldare il latte o controllare la temperatura di cibo per bambini.

Per usare questa funzione almeno una delle zone cottura deve essere attiva.

Sarà possibile attivare la funzione per tutte le zone cottura, ma solo una zona cottura alla volta.

1. Inserire il Sensore alimenti all'interno del cibo o dei liquidi, fino al livello minimo contrassegnato.
2. Toccare  sul display per aprire il Sensore alimenti menu e scegliere Termometro. Sarà anche possibile toccare  > Funzioni piastra > Termometro.
3. Sfiare Start.
La misurazione inizia sulla zona di cottura attiva.
Qualora nessuna delle zone di cottura sa attiva compare una finestra pop-up informativa.

Per interrompere la funzione, toccare le cifre che indicano la temperatura oppure  e selezionare Stop.

6.11 Scioglimento

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere diversi prodotti, ad esempio cioccolato o burro. Sarà possibile usare la funzione solo per una zona cottura alla volta.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Funzioni piastra > Scioglimento dall'elenco.
3. Sfiare Start.
Sarà necessario selezionare la zona cottura desiderata.
Se la zona cottura è già attiva, compare una finestra pop-up.
Annullare l'impostazione di calore precedente per attivare la funzione.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

Per interrompere la funzione toccare il simbolo di selezione zona, quindi toccare Stop.

6.12 || Sospendi

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

Non sarà possibile attivare la funzione quando Cottura guidata oppure Sous-vide è in funzione.

Quando la funzione è attiva è possibile usare solo i simboli  e . Tutti gli altri simboli sul pannello di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiare  per attivare la funzione.

 si accende. Il livello di potenza viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione sfiorare .

La funzione si interrompe PowerBoost. Il valore di potenza più alto si riattiva quando viene sfiorato nuovamente .

6.13 Temporizzatore

Timer del conto alla rovescia

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

Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare come prima cosa il livello di potenza per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.
2. Sfiare il simbolo della zona.
3. Sfiare .

La finestra menu timer compare sul display.

- Controllare  per attivare la funzione.

I simboli cambiano in  .

- Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo desiderato (ad esempio ore e/o minuti).
- Sfiorare OK per confermare la propria selezione.

È anche possibile scegliere  per annullare la selezione.

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

Per disattivare la funzione impostare il livello di potenza su **0**. In alternativa, toccare  a sinistra del valore del timer, toccare  vicino e confermare la propria scelta quando compare una finestra pop-up.

Timer

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione.

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

- Selezionare qualsiasi zona di cottura. Il cursore corrispondente compare sul display.
- Sfiorare .
La finestra menu timer compare sul display.
- Far scorrere il dito verso sinistra o verso destra per selezionare il tempo desiderato (ad esempio ore e minuti).
- Sfiorare OK per confermare la propria selezione.

È anche possibile scegliere  per annullare la selezione.

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

Per disattivare la funzione, toccare  a sinistra del valore del timer, toccare  vicino e confermare la propria scelta quando compare una finestra pop-up.

Contaminuti

La funzione inizia a contare subito dopo l'attivazione di una zona di cottura. Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona.

- Sfiorare  per accedere al Menu.
- Scorrere il Menu per selezionare Impostazioni > Contaminuti.
- Toccare l'interruttore per accendere / spegnere la funzione.

La funzione non si ferma quando viene sollevata la pentola. Per resettare la funzione di avviarla di nuovo manualmente, sfiorare , selezionare Reimposta dalla finestra pop-up. La funzione inizia a contare da **0**. Per Sospendi la funzione per una sessione di cottura, sfiorare  e selezionare Sospendi dalla finestra pop-up. Selezionare Start per continuare a contare.

6.14 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.

Sfiorare  per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, sfiorare  per 3 secondi.



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

6.15 Sicurezza bambini

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

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Sicurezza bambini dall'elenco.
3. Accendere / spegnere l'interruttore e toccare le lettere A-O-X in ordine alfabetico per attivare la funzione. Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.16 Lingua

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Impostazione > Lingua dall'elenco.
3. Scegliere la lingua adeguata dall'elenco.

Qualora venga scelta la lingua sbagliata, sfiorare . Viene visualizzato un elenco. Selezionare la terza opzione dall'alto, quindi la penultima opzione. Quindi, selezionare la seconda opzione. Scorrere verso il basso per scegliere la lingua adeguata dall'elenco. Da ultimo, scegliere l'opzione sulla destra.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.17 Volume toni / Volume acustico

Sarà possibile scegliere il tipo di suono emesso dal piano cottura o disattivare completamente i suoni. Sarà possibile scegliere fra il clic (impostazione predefinita) o il bip.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Impostazione > Volume toni / Volume acustico dall'elenco.
3. Scegliere l'opzione adeguata.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.18 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.

Sono disponibili 4 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 4 il più alto.

1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Impostazione > Luminosità dall'elenco.
3. Scegliere il livello adeguato.

Per uscire da Menu, toccare  oppure il lato destro del display, fuori dalla finestra pop-up. Per spostarsi in Menu, usare < o >.

6.19 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di 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 dei tegami più calda sul piano di cottura.

Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il pianto di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola. Sarà possibile impostare il piano cottura in modo che attivi solo la luce selezionando H1.



Qualora venga modificata la velocità della ventola del piano cottura, il collegamento predefinito col piano cottura viene disattivato. Per riattivare la funzione, SPEGNERE e RIACCENDERE le due apparecchiature.

Modalità	Illuminazione automatica	Ebollizione ¹⁾	Cottura arrosto ²⁾
H0	No	No	No
H1	Sì	No	No
H2 ³⁾	Sì	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H3	Sì	No	Velocità ventola 1
H4	Sì	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	Sì	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	Sì	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.

Cambiamento delle modalità

Qualora non siate soddisfatti del livello di rumore / velocità della ventola, è possibile effettuare il cambio della modalità manualmente.

1. Sforare

Selezionare Impostazioni > Hob²Hood dall'elenco.

2. Scegliere la modalità adeguata.

Per lasciare Menu toccare oppure il lato destro del display, esternamente alla finestra pop-up.

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 e ne evita l'attivazione accidentale per i 30 secondi successivi.

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

7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Pentole



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

- i** Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

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

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

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

Dimensioni delle pentole

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

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

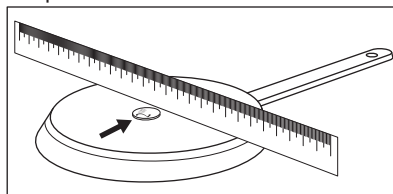
- i** Vedere la sezione "Dati tecnici".

7.2 Pentole idonee per la funzione Saltare in padella

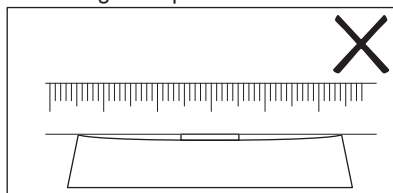
Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Per verificare che la pentola sia idonea:

1. Rivoltare la pentola.
2. Appoggiare una riga sul fondo della pentola.
3. Provare a inserire una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di Euro (o con simile

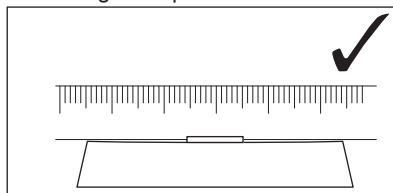
spessore) tra la riga e il fondo della pentola.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



7.3 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

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

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

7.4 Öko Timer (Timer Eco)

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

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



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

7.5 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.		

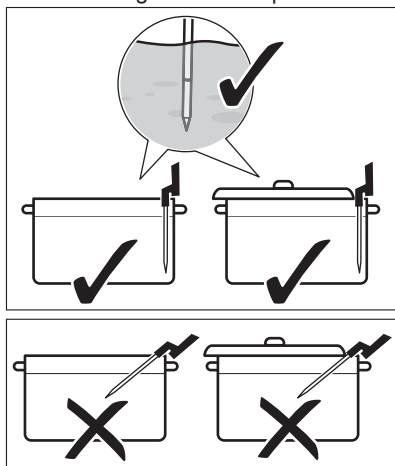
7.6 Consigli e suggerimenti per Sensore alimenti

- i** Per funzioni quali ad esempio Cottura guidata e Sous-vide, è possibile usare solo il Sensore alimenti sul lato sinistro del piano cottura. Con la funzione Termometro sarà possibile usare il Sensore alimenti anche sul lato destro del piano cottura.

Al fine di garantire un collegamento ottimale (📶, 🔌) fra il Sensore alimenti e il piano cottura:

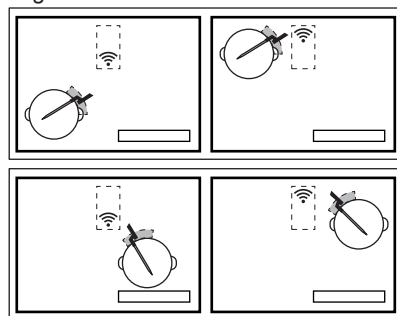
Per i liquidi

- Immergere il Sensore alimenti nel liquido, entro l'intervallo di immersione consigliato. Il livello minimo contrassegnato deve essere coperto.
- Collocare il Sensore alimenti sul bordo della pentola. Ove possibile, tenerlo in posizione verticale. Verificare che la punta entri in contatto con la parte inferiore della pentola. La maniglia del Sensore alimenti dovrebbe sempre trovarsi al di fuori del tegame o della pentola.



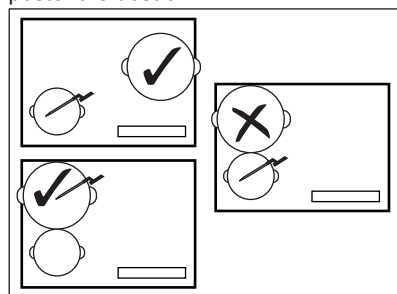
- Qualora si desidera usare il Sensore alimenti sul lato sinistro del piano cottura, verificare che sia vicino al centro del piano cottura, nella posizione orario 1 - 3. Qualora si

desideri usarlo sulla destra (con la funzione Termometro), verificare che si trovi nella posizione orario 9 - 11. Rimandiamo alle immagini qui di seguito.



Sarà possibile spostare il Sensore alimenti lungo il bordo della pentola se il collegamento non viene stabilito.

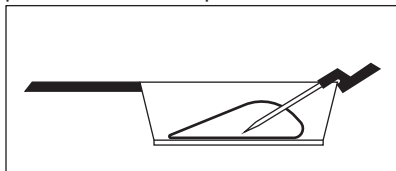
- Sarà possibile coprire parzialmente la pentola con un coperchio.
- Qualora si usi la zona di cottura anteriore sinistra, non mettere pentole pesanti su quella posteriore sinistra. Le pentole pesanti sulla zona di cottura posteriore sinistra potrebbero bloccare il segnale. Spostare la pentola grande sulla zona di cottura posteriore destra.



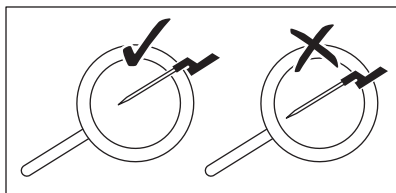
Per cibi solidi (misurazione della temperatura al centro della carne)

- Inserire il Sensore alimenti nella parte più spessa degli alimenti, fino al livello minimo contrassegnato. Il punto di misurazione dovrebbe trovarsi nella

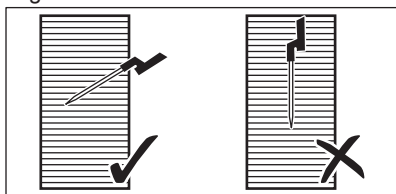
parte centrale della porzione.



- Verificare che Sensore alimenti sia saldamente inserito negli alimenti. Le componenti metalliche del Sensore alimenti non dovrebbero toccare le pareti della pentola / del tegame. Il gancio sull'impugnatura deve essere rivolto verso il basso.



- Per carne / pesce con uno spessore di 2 - 3 cm, la punta del Sensore alimenti dovrebbe raggiungere la parte inferiore della pentola.
- Togliere il Sensore alimenti prima di capovolgere gli alimenti.
- Quando viene usata una plancha, verificare che l'impugnatura del Sensore alimenti resti sul lato destro, al di fuori della sua superficie. Rimandiamo alle immagini qui di seguito.



7.7 Cottura a basse temperature - Principi di sicurezza alimentare

Verificare di attenersi alle seguenti istruzioni in fase di cottura a basse temperature, ad esempio Sous-vide.

- Lavare/disinfettare le mani prima di preparare gli alimenti. Servirsi di guanti usa e getta.

- Usare solo alimenti freschi di alta qualità, conservati in condizioni adeguate.
- Lavare sempre e pelare frutta e verdura in modo completo.
- Tenere pulita la superficie del piano di lavoro e i taglieri. Usare taglieri diversi per diversi tipi di cibo.
- Prestare particolare attenzione all'igiene alimentare in particolar modo in fase di preparazione di pollame, uova e pesce. Il pollame dovrebbe sempre essere preparato a una temperatura di almeno 65 °C per un minimo di 50 minuti.
- Verificare che il cibo che si desidera preparare servendosi del Sous-vide abbia la stessa qualità del sashimi, ovvero sia extra-fresco.
- Conservare gli alimenti preparati in frigo per un massimo di 24 ore.
- Per le persone con un sistema immunitario indebolito consigliamo di pastorizzare gli alimenti prima di consumarli. Pastorizzare gli alimenti a 60 °C per almeno un'ora.

7.8 Guida alla cottura

La seguente tabella mostra esempi di tipologie di cibo e fornisce le temperature ottimali e i tempi di cottura suggeriti. I parametri potrebbero variare a seconda di temperatura, qualità, uniformità e quantità di cibo.

La lunghezza del tempo di cottura dipende più dallo spessore degli cibi che dal suo peso. Ad esempio, per le bistecche, più spesso è il trancio, più tempo serve perché la parte centrale raggiunga la sua temperatura predefinita. Una bistecca spessa 2 cm ci impiega indicativamente un'ora per raggiungere i 58°C, mentre una spessa 5 cm ci impiega all'incirca quattro ore.

Monitorare la prima sessione di cottura al fine di verificare che i seguenti parametri siano in linea con le vostre abitudini di cottura nonché con i tegami a vostra disposizione. Sarà possibile modificare questi parametri a seconda delle vostre preferenze personali.

Tipo di alimento	Processo di cottura	Livello di preparazione	Spessore / quantità di cibo	Temperatura al centro / temperatura di cottura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Beef - steak	Sous-vide	al sangue	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		media	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		ben cotta	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Pollo - petto	Sous-vide	ben cotto	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Lessatura	ben cotto		68 - 74	35 - 45
Pollo - coscia	Lessatura	ben cotto	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Maiale - bistecca	Sous-vide	ben cotto	2 cm	60 - 66	35 - 60
Maiale - filetto	Sous-vide	ben cotto	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filetto di agnello	Sous-vide	media	2 cm	56 - 60	35 - 60
		ben cotto		64 - 68	40 - 65
Spalla di agnello (senza ossa)	Sous-vide	media	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		ben cotto		64 - 68	65 - 120
Salmone	Sous-vide	traslucido	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Lessatura	traslucido	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonno	Sous-vide	traslucido	2 cm	45 - 50	35 - 50
Gamberetti	Sous-vide	traslucido	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Tipo di alimento	Processo di cottura	Livello di preparazione	Spessore / quantità di cibo	Temperatura al centro / temperatura di cottura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Uova	Sous-vide	morbida ¹⁾	dimensioni M	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		media ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		dura ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Ebollizione	morbida		ebollizione	4
		media		ebollizione	7
		dura		ebollizione	10
Riso	Gonfiore	cotto	-	-	10 - 30
Patate	Ebollizione	cotto	-	-	15 - 30
Verdure (fresche)	Sous-vide	cotto	-	85	30 - 40
Asparagi	Sous-vide	cotto	-	85	30 - 40

¹⁾ Il bianco dell'uovo resta liquido.

²⁾ Gli orari indicati si riferiscono a uova di dimensioni medie. Per uova grandi e uova dal frigorifero aggiungere un minuto al tempo di cottura.

Suggerimenti aggiuntivi per Cottura guidata:

- Riempire la pentola con un quantitativo di liquido idoneo (ad esempio compreso fra 1 e 3 litri) prima della cottura. Provare ad aggiungerne altro in fase di cottura.
- Usare un coperchio per risparmiare energia e raggiungere la temperatura più rapidamente (anche per il preriscaldamento dell'acqua).
- Mescolare i piatti in modo regolare lungo tutto il processo di cottura al fine di garantire una distribuzione uniforme della temperatura.
- Aggiungere sale all'inizio di una sessione di cottura.
- Scongelerare gli alimenti prima di prepararli.
- Aggiungere verdura (ad esempio broccoli, cavolfiori, fagiolini verdi, cavoletti di Bruxelles) quando l'acqua raggiunge la temperatura prevista e compare la finestra pop-up.

- Aggiungere patate o riso all'acqua fredda prima di avviare la funzione.
- Per stufati, salse, zuppe, curry, ragù, goulash e brodi è possibile usare Riscaldamento oppure Sobbollimento. Prima di avviare la funzione Sobbollimento, friggere gli ingredienti (senza il Sensore alimenti) e aggiungerà liquido freddo; quindi, attivare la funzione da Cottura guidata.
- Per piccoli frutti di mare, ad esempio fettine di piovra / tentacoli o molluschi è possibile usare Saltare in padella.

Suggerimenti aggiuntivi per Saltare in padella:



AVVERTENZA!

Utilizzare solo pentole con fondo piatto.

**ATTENZIONE!**

Utilizzare pentole a strati solo con un livello di cottura basso per evitare il surriscaldamento e danni alle pentole.

- Avviare la funzione quando il piano cottura è freddo (non è necessario un pre-riscaldamento).
- Servirsi di tegami col fondo di tipo “sandwich” realizzati in acciaio inox.
- Non usare tegami con un rilievo nella parte centrale della pentola.
- Dimensioni diverse delle pentole possono comportare diversi tempi di riscaldamento. Le pentole pesanti mantengono il calore più delle pentole leggere ma impiegano più tempo a scaldarsi.
- Capovolgere il cibo quando raggiunge la metà della temperatura desiderata. Le porzioni molto spesse di cibo dovrebbero essere girate più spesso (ad esempio una volta ogni due minuti). Consigliamo di usare in prima battuta il metodo Sous-vide, per ottenere risultati ottimali. Per aggiungere una finitura, mettere le porzioni preparate su una pentola pre-riscaldata e arrostarle velocemente sui due lati.
- Togliere sempre il Sensore alimenti prima di capovolgere il cibo.

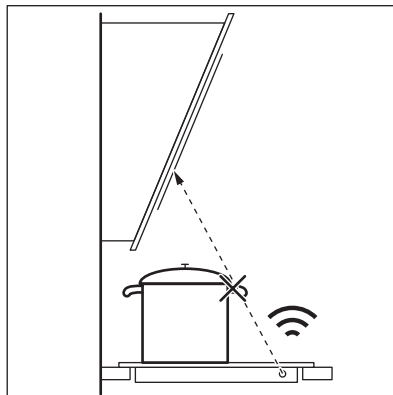
7.9 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il 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 o il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere la figura.

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.



Tenere pulita la finestrella del comunicatore del segnale a infrarossi Hob²Hood.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo vicino al piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la funzione Hob²Hood

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente. Le cappe da cucina Electrolux compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo .

8. PULIZIA E CURA

**AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

8.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è**

possibile rimuovere: i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.
- La superficie del piano di cottura è dotata di scanalature orizzontali. Pulire il piano di cottura con un panno umido e del detergente applicando un movimento regolare da sinistra a destra. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido da sinistra a destra.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non viene configurata l'impostazione calore per 60 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 60 secondi.

Problema	Causa possibile	Rimedio
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Premere soltanto un tasto sensore alla volta.
	Sospendi è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Il display non risponde al tocco.	Una parte del display è stata coperta o le pentole sono state posizionate troppo vicine al display. Ci sono liquidi od oggetti sul display.	Rimuovere gli oggetti. Allontanare le pentole dal display. Pulire il display, attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura.
Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore sotto alla superficie del piano cottura è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Dopo l'attivazione di Cottura guidata, il piano cottura inizia a riscaldarsi, si ferma e poi riparte nuovamente.	Questo è un controllo di sicurezza volto a garantire che Sensore alimenti sia in una pentola per la quale è stata attivata la funzione di Cottura Assistita.	Si tratta di una procedura normale, non indica nessuna anomalia di funzionamento.
Non è possibile attivare l'impostazione potenza più elevata.	Un'altra zona è già impostata sul valore di potenza più elevato.	Come prima cosa ridurre la potenza dell'altra zona.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il display mostra che il Sensore alimenti non è stato trovato.	La posizione del Sensore alimenti è errata. Qualcosa blocca il segnale (ad esempio: posate, impugnatura della pentola o un altro tegame).	Posizionare il Sensore alimenti correttamente. Rimandiamo alle istruzioni nella sezione "Consigli e suggerimenti". Togliere gli eventuali oggetti metallici o altri oggetti che potrebbero bloccare il segnale.
Il display mostra che la temperatura è superiore a 100°C.	Non è stata eseguita la calibrazione di Sensore alimenti oppure l'operazione è stata scelta in modo errato. Il piano cottura è stato spostato in una posizione diversa.	Calibrare nuovamente il Sensore alimenti. Rimandiamo alla sezione "Calibrazione". Potrebbe anche essere necessario consultare se il codice di calibrazione è corretto. Rimandiamo ad "Abbinamento".
	È stato messo troppo sale nell'acqua.	Non mettere il sale nell'acqua in ebollizione.
La temperatura non è visibile sul display. Sul display compare un'icona di avvertenza.	Il Sensore alimenti non ha creato una connessione col piano cottura perché la potenza del segnale è troppo bassa.	Mette il Sensore alimenti vicino all'antenna sulla superficie del piano cottura, vicino al centro del piano cottura. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Qualcosa copre il Sensore alimenti o l'antenna sulla superficie del piano cottura, ad esempio una posata in metallo.	Togliere gli eventuali oggetti che coprono l'antenna. Verificare di mettere i tegami al centro della zona di cottura. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il collegamento fra Sensore alimenti e l'antenna è andato perso.	Verificare che niente copra il segnale. Spostare Sensore alimenti lungo il bordo della pentola per regolare la posizione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Le altre apparecchiature funzionano con la stessa frequenza e disturbano il collegamento.	Togliere le eventuali apparecchiature che potrebbero disturbare il collegamento. Vedere la sezione "Dati tecnici".

Problema	Causa possibile	Rimedio
La temperatura degli alimenti è diversa rispetto a quanto previsto.	Il Sensore alimenti è stato inserito correttamente.	Verificare che il punto di misurazione si trovi nella parte più spessa degli alimenti. Rimandiamo alle istruzioni nella sezione "Consigli e suggerimenti".
Il piano cottura rileva salti di temperatura importanti.	Hai aggiunto dell'acqua o sostituito la pentola in fase di cottura.	Evitare di aggiungere acqua o di sostituire la pentola dopo l'avvio di una funzione.
	Il calore nella pentola non si è diffuso in modo uniforme, in particolar modo per i liquidi spessi.	Mescolare gli alimenti frequentemente.
La pentola di scalda troppo o gli alimenti sono troppo cotti in troppo poco tempo.	Hai usato una pentola che è troppo piccola.	Usare pentole le cui dimensioni sono adeguate per una determinata zona cottura. Vedere la sezione "Dati tecnici".
Non è possibile attivare una funzione.	Sulla stessa zona cottura è operativa un'altra funzione, il che impedisce l'attivazione.	Fermare la funzione prima di attivarne un'altra.
Cottura guidata Oppure Sous-vide si ferma.	All'inizio di una sessione di cottura la temperatura del liquido all'interno della pentola è superiore di 40 °C. I tegami in uso sono caldi.	Servirsi unicamente di liquidi freddi. Non pre-riscaldare i tegami.
Hob ² Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere gli oggetti dal pannello dei comandi.
Hob ² Hood funziona, ma solo la luce è accesa.	Hai attivato la modalità H1.	Modificare la modalità su H2 - H6 o attendere l'avvio della modalità automatica.
Hob ² Hood le modalità H1 - H6 funzionano, ma la luce è spenta.	Ci potrebbe essere un problema con la lampadina.	Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Rimedio
È stata impostata la lingua sbagliata.	È stata modificata la lingua per sbaglio.	Resettare tutte le funzioni ai valori predefiniti di fabbrica. Selezionare Reimposta tutto dal Menu. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Dopo 1 minuto, collegare nuovamente il piano cottura. Impostare Lingua, Luminosità e Volume acustico.
Si disattiva una zona di cottura. Si accende un messaggio di avvertenza che indica che la zona di cottura si sta per spegnere.	Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
 e compare un messaggio.	Blocco è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare O - X - A.	Sicurezza bambini è attiva.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 lampeggia.	Non ci sono tegami sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare una pentola adatta. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

9.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

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

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

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta dei dati

Modello GK78FTIPO
Tipo 62 D4A 01 CA
Induzione 7.35 kW
Numero di serie.....
ELECTROLUX

PNC 949 596 909 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodotto in Germania
7.35 kW



10.2 Licenze software

Il software contenuto in questo piano cottura è coperto da copyright e concesso su licenza BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e altre licenze.

Controllare il testo completo della licenza su: Menu > Impostazioni > Assistenza tecnica > Licenza.

Sarà possibile scaricare il codice sorgente del software open source attenendosi al seguente hyperlink nella pagina web del prodotto.

10.3 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2300	3600	10	205 - 240

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a

seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

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

10.4 Sensore alimenti

Caratteristiche tecniche

Sensore alimenti è approvato per un uso a contatto con gli alimenti.

Frequenza di funzionamento	433,05 - 434,73 MHz
----------------------------	------------------------

Potenza massima di invio segnale	5 dBm
Intervallo di temperatura	0 - 120°C
Ciclo di misurazione	3 secondi

11. EFFICIENZA ENERGETICA

11.1 Informazioni sul prodotto conformemente a EU 66/2014 valido solo per il mercato UE

Identificativo modello		GK78FTIPO
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di calore		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21,0 cm
	Posteriore sinistra	21,0 cm
	Anteriore centrale	14,5 cm
	Posteriore destra	24,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	179,6 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189,1 Wh/kg
	Anteriore centrale	180,2 Wh/kg
	Posteriore destra	185,2 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

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

Le misure energetiche relative alla zona di cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

11.2 Risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.

- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

12. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch	
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

www.electrolux.com/shop



867350193-D-122020