

GK78FTIPO

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

2

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

36



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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	10
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	13
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	15
7. CONSEILS.....	25
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
9. DÉPANNAGE.....	28
10. DONNÉES TECHNIQUES.....	32
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	33
12. GARANTIE.....	34
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	35

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer 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 fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Sonde de cuisson

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.

- 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.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson reste toujours à l'intérieur de l'aliment ou du liquide jusqu'au repère du niveau minimal.
- Nettoyer la Sonde de cuisson avant et après chaque utilisation. Attention, l'extrémité de la Sonde de cuisson est pointue
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants ou 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.
- Utilisez l'emballage d'origine pour ranger et recharger la Sonde de cuisson.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est froide, propre et sèche avant de la placer dans le chargeur.
- Rangez la Sonde de cuisson dans un endroit sûr et sec, hors de la portée des enfants.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

2.5 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

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

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ ATTENTION!

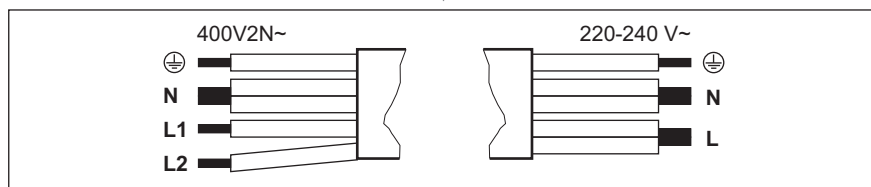
Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

⚠ ATTENTION!

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphasé: 400 V2N~

5 x 1,5 mm² ou 4 x 2,5 mm²

⊕	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

Raccordement monophasé: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm² ou 3 x 4 mm²

⊕	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L	Noir et marron

3.4 Branchement électrique

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

3.5 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

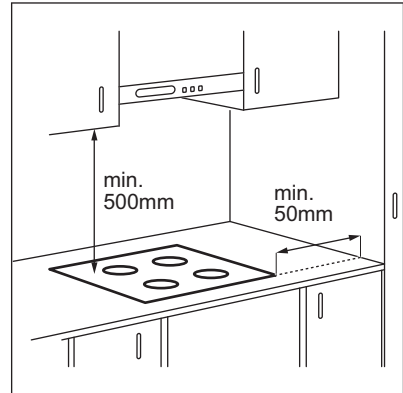
Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.6 Installation du joint - Installation superposée

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

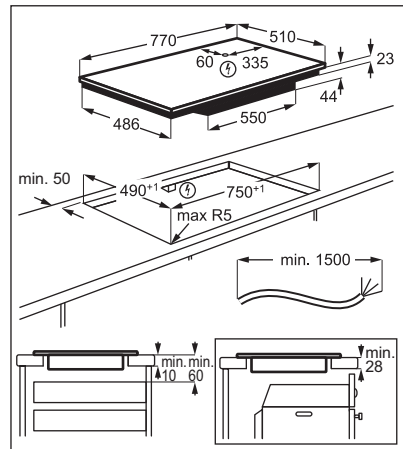
3.7 Assemblage

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

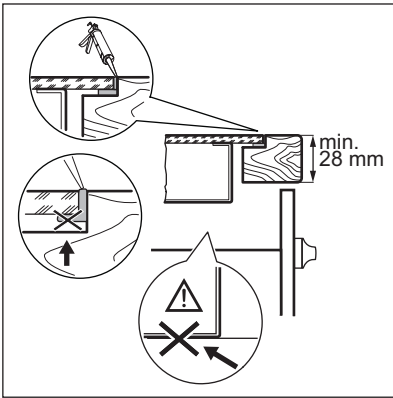
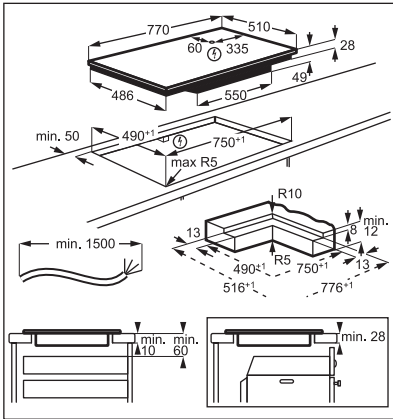


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



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



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

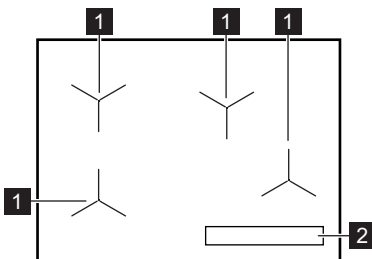
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



How to install your Electrolux induction hob flush installation

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



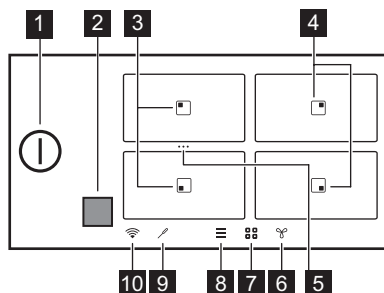
- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande



Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

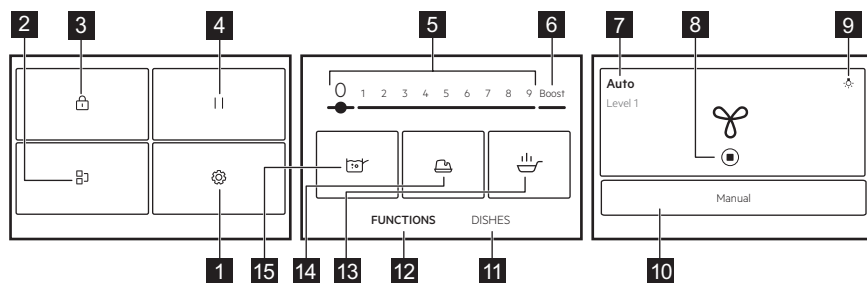
4.2 Configuration du bandeau de commande

Vue principale












Symbole	Description
1	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob ² Hood. Ne la couvrez pas.
3	Zone avec fonctions Poêlée et Cuisson.
4	Zone avec fonction Cuisson.
5 ...	Un raccourci pour Bridge. Pour fusionner deux zones de cuisson latérales afin de créer une zone de cuisson ou de diviser les zones fusionnées.
6	Pour régler les fonctions de la hotte.
7	Pour ouvrir la vue d'ensemble de la zone.
8	Pour ouvrir le Menu.
9	Le voyant Sonde de cuisson.
10	Le voyant WiFi.




Réglages



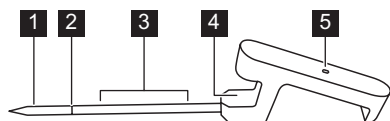
La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

Symbole	Description
1 	Configurations. Pour ouvrir les réglages de la table de cuisson.
2 	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
3 	Lock. Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
4 	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
5 1 - 9	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
6 Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum.
7 Manuel / Auto	Pour afficher le réglage actuel du ventilateur de la hotte.
8 	Pour arrêter/redémarrer la hotte.
9 	Pour allumer et éteindre la lumière de la hotte.
10 Manuel / Auto	Pour passer en mode manuel ou automatique de la hotte.
11 Plats	Pour sélectionner des programmes automatiques prédéfinis pour différents types d'aliments.
12 FONCTIONS	Pour sélectionner des programmes automatiques pour différentes méthodes de cuisson.
13 	Poêlée. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
14 	Fondre. Pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre.
15 	Cuisson. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

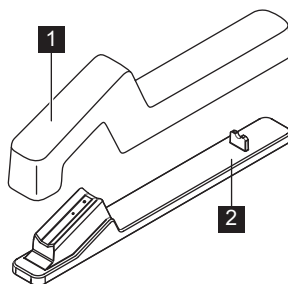
Navigation dans l'affichage

Symbole	Description
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
	Pour activer/désactiver l'option.
	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.

4.3 Sonde de cuisson



- 1 Point de mesure
- 2 Marque de niveau minimum
- 3 Plaque d'immersion recommandée (pour les liquides)
- 4 Crochet pour placer la Sonde de cuisson sur le bord
- 5 Voyant de commande



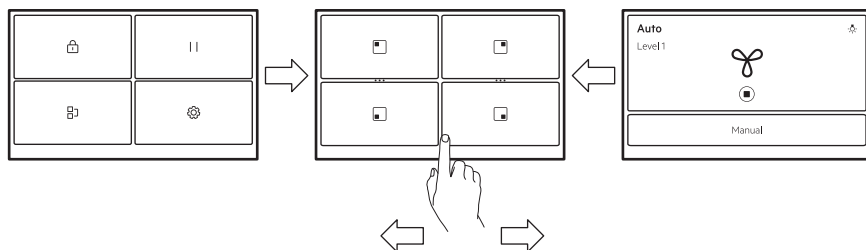
- 1 Carter
- 2 Station de recharge

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Navigation dans l'affichage



Pour naviguer entre les écrans, appuyez sur les symboles en bas de l'écran. Vous pouvez également faire glisser vers la gauche pour gérer les configurations de Hob²Hood ou vers la droite pour atteindre le Menu.



Si l'affichage ne réagit pas immédiatement, assurez-vous de toucher le centre du symbole/de l'option choisi ou essayez de l'appuyer un peu plus longtemps.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la plaque de cuisson à l'alimentation secteur, vous devez régler la Langue, la Affichage Luminosité, le Volume et le Son touches.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».




5.3 FlexPower

FlexPower définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau. Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.



Si le niveau de puissance est inférieur à 2 000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).

1. Allumez la table de cuisson.
2. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
3. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
4. Sélectionnez Configurations > Configuration > FlexPower et choisissez le niveau de puissance adapté.
5. Appuyez sur  ou . Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.





ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

5.4 Connexion sans fil / application

Pour utiliser l'application, la plaque de cuisson doit être connectée au réseau sans fil. WiFi est activé(e) par défaut.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez Configurations > Connexions > WiFi.
3. Appuyez sur le curseur  pour activer WiFi.

La plaque de cuisson est maintenant prête à se connecter au réseau sans fil et à l'application.



4. Appuyez sur CONNECTER.
5. Téléchargez l'application. Scannez le code QR situé au dos du manuel de

l'utilisateur ou téléchargez l'application directement depuis l'App Store.

6. Ouvrez l'application et inscrivez-vous pour obtenir un compte.
7. Ajoutez un nouvel appareil.
8. Suivez les instructions de l'application pour terminer le processus de connexion.

Modification/désactivation de la connexion réseau

Pour déconnecter la plaque de cuisson de votre réseau domestique :



1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez Configurations > Connexions > WiFi :
 - Pour vous déconnecter de votre réseau sans fil, appuyez sur DÉCONNECTER.
 - Pour désactiver le WiFi, appuyez sur le curseur .

Pour connecter la plaque de cuisson au nouveau réseau sans fil, reportez-vous à la section « Connexion sans fil/application » ci-dessus.

5.5 Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson

Votre plaque de cuisson n'est pas associée à la Sonde de cuisson à la livraison. Appairez-la avant la première utilisation ou lorsque vous la remplacez par une nouvelle.

Pour garantir des températures précises, étalonnez toujours la Sonde de cuisson après l'appairage.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez Configurations > Connexions > Bluetooth.
3. Appuyez sur le curseur  pour activer Bluetooth.

La plaque de cuisson trouve automatiquement les accessoires disponibles. Si votre Sonde de cuisson n'apparaît pas dans la liste, assurez-vous qu'elle est chargée. Ensuite, secouez-la ou tapotez-le deux fois jusqu'à ce que le voyant commence à clignoter.

4. Choisissez la Sonde de cuisson dans la liste et suivez les instructions sur l'écran pour terminer le processus d'appariement.


Après l'appairage, l'écran d'étalonnage s'affiche automatiquement.

- Appuyez sur START et suivez les instructions à l'écran pour terminer le processus d'étalonnage.


Si vous n'étalonnez pas la Sonde de cuisson à cette étape, vous pouvez le faire plus tard. Entrez à nouveau les configurations Bluetooth et sélectionnez votre Sonde de cuisson pour continuer la configuration. Pour utiliser toutes les fonctions de la Sonde de cuisson, étalonnez-la d'abord.

Réinitialisation / suppression de la Sonde de cuisson

À tout moment, vous pouvez réinitialiser la Sonde de cuisson ou la déconnecter de la plaque de cuisson.

- Appuyez sur .
- Sélectionnez Configurations > Connexions > Bluetooth.

L'écran affiche la Sonde de cuisson connectée.

- Appuyez sur Sonde de cuisson.
 - Pour étalonner à nouveau la Sonde de cuisson, appuyez sur RÉINITIALISER.
 - Pour supprimer la Sonde de cuisson de la plaque de cuisson, appuyez sur .


Pour connecter à nouveau la Sonde de cuisson ou en ajouter une nouvelle, reportez-vous à « Appairage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la plaque 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 se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole 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. La

zone de cuisson à induction se désactive automatiquement au bout de 50 secondes.

- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez 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 réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction Poêlée, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La plaque de cuisson s'éteint après 6 heures avec la fonction Fondre.

6.3 Détection de récipient

Cette fonction détecte si des récipients ont été placés sur les zones de cuisson et désactive les zones de cuisson si l'ustensile de cuisine n'est plus détectable.

- Si vous placez d'abord un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson, puis activez la table de cuisson, une barre grise apparaît sur la vue d'ensemble de la zone de cuisson correspondante.
- La barre ne s'affiche pas s'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si l'ustensile ne peut pas être détecté en raison d'un mauvais positionnement ou d'un matériau inadapté.
- Si vous retirez l'ustensile d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, l'aperçu de la zone de cuisson correspondant commencera à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement. Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile de cuisine sur les zones de cuisson avant le délai indiqué.

6.4 Utilisation des zones de cuisson

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

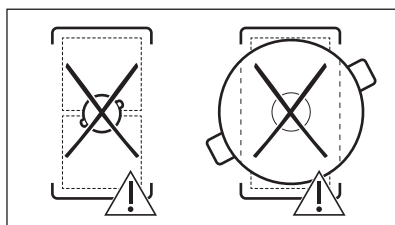
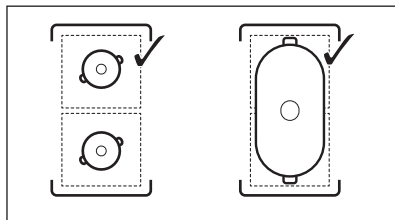


Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible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

Pour activer la zone de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson et appuyez sur le symbole de la zone concernée. Les programmes disponibles s'affichent. Réglez le niveau de chaleur ou sélectionnez l'une des fonctions

automatiques. Pour revenir à la vue principale, appuyez sur **X** dans le coin supérieur droit.

Les ustensiles de cuisine de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge.

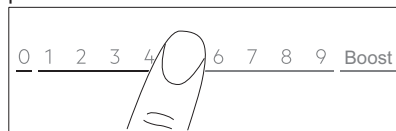




Lorsque d'autres zones de cuisson sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »

6.5 Réglages de la température

1. Activez la table de cuisson.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et appuyez sur le symbole de zone correspondant.
3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson.

Les icônes de niveau de puissance 1-9 deviennent plus grandes et la barre ci-dessous devient rouge pour indiquer le réglage de puissance actuel. Lorsque le niveau de puissance est sélectionné, l'écran passe à la vue d'écran étendue.



Vous pouvez également modifier le niveau de cuisson à l'écran de présentation de la zone. Pour accéder à l'écran d'aperçu de la zone, appuyez sur le centre de la vue d'écran agrandie. Pour modifier le niveau de chaleur, appuyez sur  ou . Pour ouvrir la vue d'écran agrandie, appuyez sur le niveau de puissance.

6.6 Boost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson revient automatiquement au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

1. Sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur Boost pour activer la fonction.

La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et remplacez le niveau de cuisson par 0.



Boost ne fonctionne pas lorsque :

- Bridge est activé,
- la puissance dans une phase est insuffisante (reportez-vous à « Gestionnaire de puissance »).



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

6.7 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



AVERTISSEMENT!


Tant que l'indicateur  est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :


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

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


6.8 Mode Maintien au chaud

Cette fonction maintient les aliments au chaud avec le réglage de température basse.

Mode Maintien au chaud est disponible uniquement lorsque la zone de cuisson est encore chaude après la fin du processus de cuisson (avec une icône de chaleur résiduelle visible) et que l'ustensile de cuisine reste sur la zone. La fonction n'est pas activée avec une zone de cuisson froide.

1. Appuyez sur  pour activer le Mode Maintien au chaud.

Le Mode Maintien au chaud fonctionne jusqu'à ce qu'il soit éteint.

2. Pour arrêter la fonction, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Vous pouvez régler un minuteur, si nécessaire. Reportez-vous à la section « Options du minuteur ».

6.9 Réglages minuteur




ECO Timer

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

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant le signal de ECO Timer. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée. Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.


3. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.


4. Cochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
5. Réglez l'heure.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

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

Vous pouvez modifier les réglages ECO

Timer pendant la cuisson : appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est épuisé, un signal retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également appuyer sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyer sur **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.


Timer

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée.

La fonction n'a aucun effet sur toute autre fonction activée simultanément.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur .

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.


3. Décochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.

4. Réglez l'heure.


5. Appuyez sur OK pour confirmer.

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

Vous pouvez modifier les réglages Timer pendant la cuisson :

appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.


Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, Appuyez sur  avec la valeur du minuteur, appuyez sur **X** et confirmez votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle apparaît.

6.10 / ... Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands ustensiles de cuisine.


L'ustensile de cuisine doit couvrir les centres des deux zones. Si l'ustensile de cuisine se trouve entre les deux centres, la fonction ne s'active pas.

1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur  >Bridge. Vous pouvez également utiliser le raccourci ... visible dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le niveau de cuisson. Pour désactiver la fonction, appuyez sur le raccourci ... Les zones de cuisson reprennent leur fonctionnement de manière indépendante.

6.11 || Pause


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

Vous ne pouvez pas activer la fonction si un programme automatique (Plats ou FONCTIONS) est en cours d'exécution.

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur. Lorsque la fonction minuterie se termine, appuyez n'importe où à l'écran pour arrêter le signal sonore.



1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction.

Le niveau de cuisson est abaissé à  (Mode Maintien au chaud) et le niveau de vitesse du ventilateur en mode Manuel est abaissé à 1. Pour désactiver la fonction, appuyez sur **REPRENDRE**.

Les réglages de chauffage précédents seront restaurés.

6.12 Lock

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


1. Sélectionnez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur **DÉVERROUILLER** et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes.



Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

6.13 Child Lock

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

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Options > Child Lock.

3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres E-U-O dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, éteignez l'interrupteur.

Le démarrage de la fonction peut prendre un certain temps après l'activation.

6.14 Informations générales sur la Sonde de cuisson

La Sonde de cuisson est une sonde de température sans fil. Vous pouvez l'utiliser pour ajuster les paramètres de cuisson à différents types d'aliments et les maintenir tout au long du processus de cuisson. La Sonde de cuisson fait office de thermomètre pour vous aider à surveiller la température des aliments ou du liquide durant la cuisson. Vous pouvez activer la Sonde de cuisson pour les Plats et les FONCTIONS, ainsi que pour la cuisson manuelle.

La Sonde de cuisson se connecte à la plaque de cuisson via Bluetooth et est rechargeable. Selon la norme : EN 60335 la Sonde de cuisson doit être rechargée uniquement à l'aide de la station de recharge et de l'adaptateur secteur inclus dans l'emballage. Une minute de recharge permet jusqu'à 8 heures de fonctionnement.

La couleur du voyant indique le comportement de la Sonde de cuisson :

- Rouge - recharge
- Rouge clignotant - alarme / batterie faible
- Vert - complètement chargée
- Bleu - connexion

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. Placez la Sonde de cuisson sur le bord de la casserole ou du plat par le crochet. Seule la partie métallique de la sonde de cuisson peut entrer en contact avec les aliments et les liquides. Si elle tombe dans un liquide, retirez-la avec précaution à l'aide d'un outil approprié.

Conseils pour les liquides

- Immergez la Sonde de cuisson dans le liquide 2-5 cm au-dessus du repère de

niveau minimum pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

- Utilisez le couvercle pour économiser du temps et de l'énergie. Cochez la case Utiliser le couvercle.


Conseils pour les aliments solides

- Suivez les instructions sur l'écran pour placer correctement la Sonde de cuisson dans les aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Insérez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse de l'aliment.
- Assurez-vous que la Sonde de cuisson est insérée fermement dans l'aliment.
- 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 le morceau d'aliment, si nécessaire, puis remettez-la en place.
- 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.

6.15 Cuisson avec la Sonde de cuisson

Assurez-vous que la Sonde de cuisson est connectée, étalonnée et chargée avant de commencer la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

Lorsque vous utilisez des programmes automatiques tels que « FONCTIONS » ou « Plats », utilisez la Sonde de cuisson comme aide supplémentaire pour mesurer, régler et ajuster la température cible de la zone de cuisson spécifiée pour chaque plat ou méthode de cuisson. Reportez-vous aux sections « FONCTIONS » et « Plats ».


1. Choisissez la fonction ou le type d'aliment dans le menu.
2. Appuyez sur  dans le coin supérieur droit de l'écran pour régler ou ajuster la température cible.
 - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les configurations par défaut.

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

- Pour certaines fonctions, des conseils durables sont disponibles à l'écran.
 - Pour Poêlée, vous pouvez modifier le niveau de chaleur par défaut. Pour certains plats, vous pouvez vérifier la température à cœur des aliments en utilisant la Sonde de cuisson.
 - Certaines options démarrent par un préchauffage. Vous pouvez suivre la progression sur le bandeau de sélection.
 - Pour la plupart des options, par ex. Sous Vide et Pocher, vous pouvez changer la température par défaut.
 - Vous pouvez modifier la durée par défaut ou sélectionner la vôtre. Seulement pour la fonction Sous Vide, le temps de cuisson minimum est prédéfini.
3. Suivez les instructions qui s'affichent dans la fenêtre contextuelle.
 4. Une fois la durée réglée et/ou la température cible atteinte, un signal sonore retentit et une notification apparaît. Pour fermer la fenêtre, touchez OK.

Thermomètre

Lorsque vous cuisinez manuellement, vous pouvez utiliser la Sonde de cuisson comme thermomètre pour mesurer la température du plat et vous avertir lorsque la température cible a été atteinte.

1. Ouvrez le curseur de la zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  dans le coin supérieur droit de l'écran.

Suivez les instructions qui s'affichent.

3. Réglez la température cible du plat. La température actuelle mesurée par la Sonde de cuisson est maintenant visible dans le coin droit de l'écran. Appuyez à nouveau pour ajuster la température cible, si nécessaire.
4. Une fois que la zone de cuisson atteint la température cible, un signal sonore retentit et une notification apparaît.

6.16 FONCTIONS: Poêlée


Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson.

Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.

ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones en utilisant Bridge.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Poêlée.
3. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur  pour régler la température.

4. Choisissez un niveau de friture.

Début de préchauffage :

5. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

Lorsque le plat atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre pop-up apparaît. Vous pouvez à présent mettre de l'huile et des aliments dans la poêle. Pour fermer la fenêtre et commencer à frire, appuyez sur OK. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur 0 sur le bandeau de sélection.

Conseils :

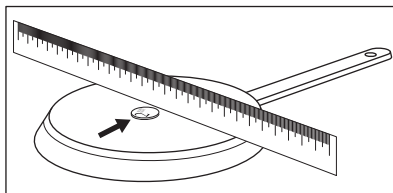
- Suivez les instructions à l'écran pour savoir quand retourner les aliments ou pour régler le niveau de chaleur.
- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les casseroles lourdes peuvent prendre plus de temps à chauffer.

- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

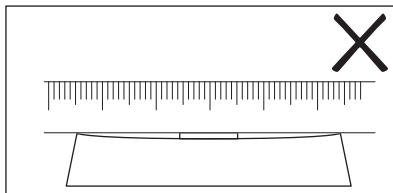
Récipients adaptés à la fonction Poêlée

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

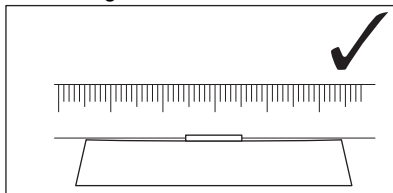
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



- b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.17 FONCTIONS: Cuisson

Cette fonction ajuste automatiquement le niveau de cuisson pour que l'eau ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.


La fonction Cuisson nécessite le fonctionnement de la Sonde de cuisson.

ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une casserole remplie d'eau sur la zone de cuisson. Le liquide doit couvrir complètement le repère de niveau minimum sur la Sonde de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Cuisson.
3. Connectez la Sonde de cuisson.
4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

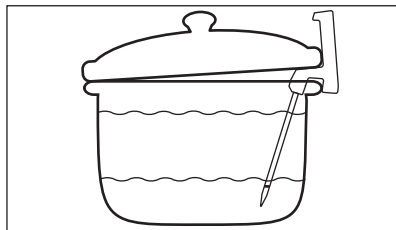
5. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Une fois le point d'ébullition atteint, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Chargez la Sonde de cuisson avant de cuisiner.
- Étalonnez la Sonde de cuisson avant utilisation pour déterminer le point d'ébullition exact.
- Remplissez le réservoir d'eau froide ou à température ambiante. Le niveau de liquide minimum doit couvrir entièrement le repère de niveau minimum sur la Sonde de cuisson. Le niveau de liquide maximum laisse au moins 4 cm d'espace sous le

bord du réservoir.




- Si nécessaire, ajoutez du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie. Faites attention lorsque vous la retirez.

6.18 FONCTIONS : Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre des produits comme du chocolat ou du beurre.

ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Fondre.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
4. Appuyez sur OK.
Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

6.19 Plats


Cette fonction vous aide à préparer différents aliments à l'aide de programmes prédéfinis dédiés à des catégories d'aliments spécifiques. La disponibilité des programmes dépend de la zone de cuisson.

ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.



1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter deux zones latérales en utilisant Bridge.

2. Sélectionnez Plats.
3. Sélectionnez le type d'aliment.
4. Connectez la Sonde de cuisson, si nécessaire.

Appuyez sur  pour régler la température.

5. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
 6. Suivez les instructions qui s'affichent.
- En fonction du type d'aliment et du programme sélectionné, vous pouvez définir et modifier les détails, par exemple le niveau de cuisson, le niveau de chaleur pour la friture, etc.

Conseils :

- Les plats les plus souvent cuits sont automatiquement ajoutés à la liste des Plus préparés.
- Vous pouvez ajouter manuellement des programmes à la liste de Mes programmes .
- Vous pouvez masquer certains programmes en appuyant sur . Pour restaurer les programmes, allez dans Configurations > Configuration > Plats.

6.20 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique permettant de relier la table de cuisson à une hotte appropriée. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie et adaptée automatiquement en fonction du réglage du mode et la température de l'ustensile de cuisine le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson et la hotte elle-même.






Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson sera désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez et rallumez les deux appareils.






Sur certaines hottes, la fonction peut être désactivée par défaut. Dans ce cas, activez d'abord la fonction sur la hotte, puis sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.


Réglage du mode de ventilation automatique

Pour régler la hotte en mode automatique, choisissez l'une des vitesses de ventilateur suivantes : Mode 2 - Mode 6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer uniquement l'éclairage en sélectionnant le mode 1.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez Configurations > Hob²Hood.
3. Allumez un interrupteur pour activer la hotte.
4. Choisissez le mode.
5. Appuyez sur  ou  pour enregistrer la sélection et quitter.

Tous les modes automatiques apparaissent sous forme de liste.

Pour vérifier le niveau de vitesse actuel du ventilateur, appuyez sur . Le niveau de vitesse du ventilateur est visible dans le coin supérieur gauche de l'écran. Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur . Pour allumer le ventilateur, appuyez sur .

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾	Vitesse du ventilateur
				
Mode 1	En fonctionnement	-	-	
Mode 2 ³⁾	En fonctionnement	1	1	

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾
			Vitesse du ventilateur
Mode 3	En fonctionnement	-	1
Mode 4	En fonctionnement	1	1
Mode 5	En fonctionnement	1	2
Mode 6	En fonctionnement	2	3

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

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

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

Réglage du mode de ventilation manuel

Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur manuellement.

1. Appuyez sur .

2. Appuyez sur Manuel.

Une barre de contrôle apparaît avec la vitesse actuelle du ventilateur.

3. Touchez ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de vitesse du ventilateur.

Pour activer le niveau de vitesse maximum du ventilateur, appuyez sur Boost. Le ventilateur fonctionne

en mode Boost pendant un certain temps. Après ce laps de temps, le niveau de vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3.

Pour désactiver Boost manuellement, appuyez sur 0.



Éclairage de la hotte

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que

vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur Mode 1 - Mode 6. Vous pouvez également activer ou désactiver manuellement la lumière de la hotte.

Activer l'éclairage manuellement

1. Appuyez sur .



2. Appuyez sur  pour allumer la lumière. Pour mettre à l'éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur .



6.21 Langue

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.

2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue.

3. Choisissez la langue dans la liste.


Pour enregistrer la sélection, appuyez sur  ou . Puis choisissez OUI dans la fenêtre contextuelle.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur  > . Une liste s'affiche. Sélectionnez la première option en haut à gauche, puis la première option en haut à gauche (la deuxième option peut également être située en haut à droite, selon la version du logiciel). Faites défiler vers le bas pour choisir la langue appropriée dans la liste. Lorsque la fenêtre contextuelle apparaît, choisissez l'option à droite.

6.22 Son touches / Volume

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.

Vous pouvez également choisir le niveau de volume.

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

2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches/Volume.


3. Choisissez l'option appropriée.

Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.23 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 5 des niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 5 le plus élevé.

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité.
3. Choisissez le niveau approprié.

Le paramètre est enregistré automatiquement.

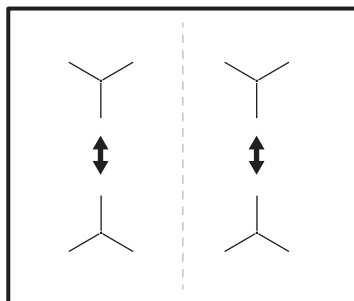
6.24 Gestionnaire de puissance

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

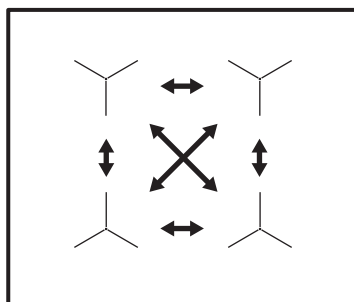
- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier (ou d'une zone de cuisson utilisant FONCTIONS ou Plats) est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson selon l'ordre de sélection.
- La couleur du bandeau de commande indique les options de réglage de la température disponibles :
 - rouge - le niveau de cuisson actuel.

- blanc - le niveau de cuisson maximum disponible,
 - gris clair - le niveau de cuisson indisponible (fonctionnement de Gestionnaire de puissance).
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

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



Si la puissance totale de la table de cuisson est limitée (1500 W - 6000 W), la fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation > FlexPower ».



7. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



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

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

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

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient

dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).

- Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement



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

Bruits liés aux récipients :

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

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit, l'ustensile de cuisine est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.

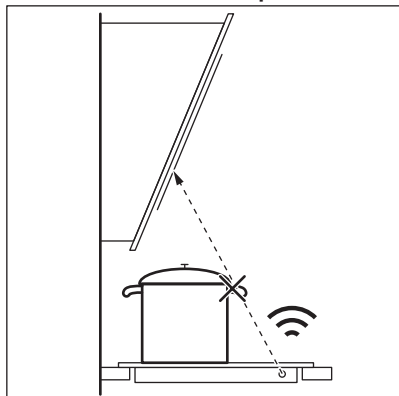
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

7.3 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.




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



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent 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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif.

Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

8.3 Nettoyage de la Sonde de cuisson

- Nettoyez la Sonde de cuisson avant la première utilisation.
- Utilisez uniquement des produits de lavage neutres.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de solvants ou d'objets métalliques.
- Ne lavez pas la Sonde de cuisson dans le lave-vaisselle.
- Le manche en plastique peut se décolorer, mais cela n'a aucun impact sur le fonctionnement de la Sonde de cuisson.


9. DÉPANNAGE


⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement 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.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage ne répond 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. 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 se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	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 un service après-vente agréé.
Après avoir activé les programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS), la plaque de cuisson commence à chauffer, s'arrête, puis redémarre.	Il s'agit d'un contrôle de sécurité pour s'assurer que la Sonde de cuisson est dans un récipient pour lequel des programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS) ont été activés.	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. Le niveau FlexPower est trop faible.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone. Changez la puissance maximale dans le Menu. Reportez-vous à « Avant la première utilisation ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
La Sonde de cuisson ne répond pas ou l'affichage indique que la Sonde de cuisson est introuvable.	La Sonde de cuisson est déchargée ou la Bluetooth n'est pas réglée.	Chargez la Sonde de cuisson. Connectez la Sonde de cuisson à la plaque de cuisson via le Bluetooth. Reportez-vous à la section « Appariage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».
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.	Calibrez de nouveau la Sonde de cuisson. Reportez-vous à la section « Appariage et étalonnage de la Sonde de cuisson ».
	Vous avez mis trop de sel dans l'eau.	Ne salez pas l'eau en ébullition.
	D'autres appareils fonctionnent à la même fréquence et perturbent la connexion.	Retirez les appareils pouvant perturber la connexion. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

Problème	Cause possible	Solution
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 à la section « Utilisation quotidienne ».
Le voyant rouge de la Sonde de cuisson clignote.	La Sonde de cuisson est déchargée ou endommagée.	Chargez la Sonde de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
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 « Données techniques ».
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.
Les programmes automatiques (Plats ou FONCTIONS) ou Sous Vide s'arrêtent.	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 recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
L'écran Hob ² Hood n'est pas visible.	Hob ² Hood est désactivé dans les réglages	Allez dans les paramètres/Hob ² Hood et activez la fonction.
Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le Mode 1.	Choisissez un mode entre Mode 1 et Mode 6 ou attendez que le mode automatique démarre.
Hob ² Hood Les Modes 1 à 6 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 déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Suivez les instructions dans « Utilisation quotidienne », « Langue » pour changer la mauvaise langue.
La zone de cuisson se désactive.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un message s'affichent.	Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
E - U - O apparaît.	Child Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisations quotidiennes ».
La barre de niveau de puissance clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone. Le récipient n'est pas adapté. Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Posez un récipient sur la zone. Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
E3 s'affiche.	La branchement électrique est défectueuse.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez la connexion. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
E4 s'affiche.	Le capteur de température de zone détecte une température trop élevée ou trop basse.	Laissez la zone de cuisson refroidir ou augmentez la température ambiante au-dessus de 15 °C. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
E7 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous que rien ne bloque le ventilateur. Si rien ne bloque le ventilateur et que le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un ustensile de cuisine avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
La table de cuisson ne peut pas se connecter au réseau sans fil.	Le routeur bloque les nouveaux utilisateurs du WLAN. La connexion sans fil de la table de cuisson n'est pas activée.	Assurez-vous que le routeur autorise les nouveaux utilisateurs. Redémarrez le routeur, si nécessaire. Activez le WiFi. Reportez-vous à « Avant la première utilisation », Connexion sans fil/application.

Problème	Cause possible	Solution
	La fréquence du routeur est réglée sur 5 GHz.	Modifiez les réglages du routeur à 2,4 GHz ou 2,4+5 GHz. Si le routeur ne prend en charge que la fréquence 5 GHz, la table de cuisson ne peut pas être connectée.
	La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Rapprochez le routeur de la table de cuisson. Utilisez un répéteur WiFi pour augmenter le signal, si nécessaire.
Vous ne trouvez pas la plaque de cuisson dans la liste du réseau WLAN dans les configurations de l'application.	La table de cuisson est déjà reliée au réseau, mais elle n'est peut-être pas visible.	Déconnectez la table de cuisson du réseau. Reportez-vous à Avant la première utilisation, Connexion sans fil/application.
Un niveau de cuisson plus élevé n'est pas disponible.	Gestionnaire de puissance intervient et réduit la puissance maximale.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Gestionnaire de puissance.
La fonction Cuisson ne marche pas	Le repère laser sur l'extrémité de la Sonde de cuisson n'est pas complètement immergé dans le liquide. L'eau est trop chaude. La Sonde de cuisson n'est pas chargée.	Ajoutez plus d'eau dans la casserole. Utilisez de l'eau à température ambiante. Rechargez la Sonde de cuisson avant de commencer le processus de cuisson.
La fonction Cuisson ne fonctionne pas correctement.	Le relevé de température est inexact car la Sonde de cuisson n'est pas étalonnée.	Étalonnez la Sonde de cuisson avant la première utilisation.
La fonction Poêlée ne marche pas	La fonction est disponible uniquement pour les zones sélectionnées.	Basculez vers une zone pour laquelle la fonction est disponible. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
Le chauffage avec la fonction Poêlée prend beaucoup de temps.	Les ustensiles de cuisine sont trop petits, trop lourds ou le fond est irrégulier.	Reportez-vous à la section « Conseils ».

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

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


10. DONNÉES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle GK78FTIPO:
Type 62 D4A 01 FA

PNC 949 599 447 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
ELECTROLUX

Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW
CE 

10.2 Connexion WiFi

WiFi fréquence 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Boost [W]	Boost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	1800	2800	10	145 - 180
Avant droite	2300	3600	10	205 - 240

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

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

10.4 Sonde de cuisson caractéristiques techniques

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

Fréquence de fonctionnement	2400 - 2483,5 MHz
Puissance de transmission maximale	7 dBm
Plage de températures	0 - 200°C
Cycle de mesure	2 sec

11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	GK78FTIPO
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
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
	Arrière central	18.0 cm
	Avant droite	24.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Arrière central	189.6 Wh/kg
	Avant droite	187.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		185.6 Wh/kg

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

11.2 Économie d'énergie

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

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

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

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

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.5 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2.0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

12. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
--------------------------------------	-------------------------------	------------------------------

Points de Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente

Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



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

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	36
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	39
3. INSTALLAZIONE.....	41
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	44
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	47
6. USO QUOTIDIANO.....	49
7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	59
8. CURA E PULIZIA.....	61
9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	61
10. DATI TECNICI.....	66
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	67
12. GARANZIA.....	67
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	68

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

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

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

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

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

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

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarci che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarci che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e 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.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarci che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro e non metterci gli alimenti a diretto contatto.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.

- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

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

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Sensore alimenti

AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.

- Usare il 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 il Sensore alimenti nel forno o nel microonde.
- Verificare che il Sensore alimenti sia sempre all'interno degli alimenti o del liquido fino al livello minimo indicato.
- Pulire Sensore alimenti prima e dopo ogni utilizzo. Attenzione, la punta Sensore alimenti è affilata.
- Utilizzare solo detergenti neutri. Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici. Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie. L'impugnatura in silicone potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.
- Utilizzare la confezione originale per conservare e caricare la Sensore alimenti.
- Assicurarsi che Sensore alimenti sia fredda, pulita e asciutta prima di posizionarla nel caricabatterie.
- Conservare la Sensore alimenti in un luogo sicuro e asciutto fuori dalla portata dei bambini.

2.5 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.6 Assistenza

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

2.7 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

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

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

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F, che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

⚠ ATTENZIONE!

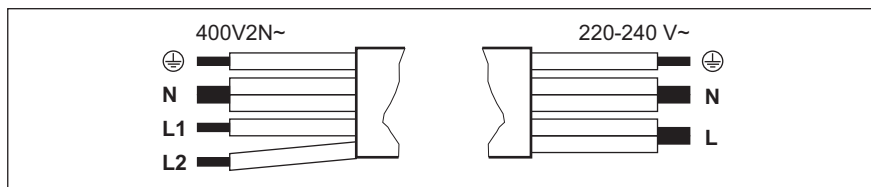
Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

⚠ ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).



Collegamento bifase: 400 V2N~

5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²



Verde-giallo

N

Blu e blu

L1

Nero

L2

Marrone

Collegamento a una fase: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² o 3x4 mm²



Verde-giallo

N

Blu e blu

L

Nero e marrone

3.4 Collegamento elettrico

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

3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

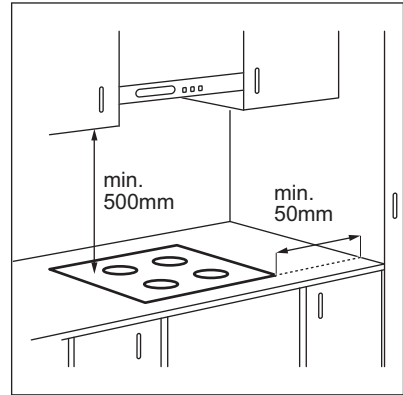
Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

3.6 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

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

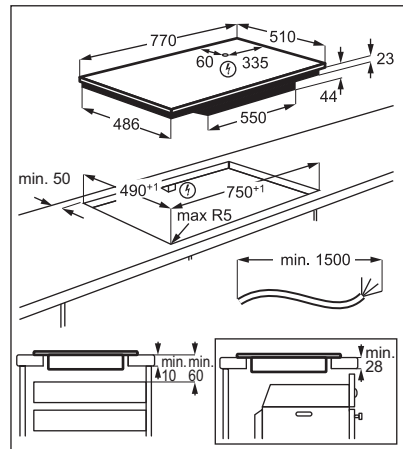
3.7 Montaggio

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

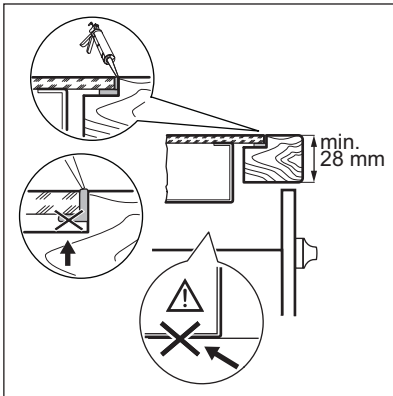
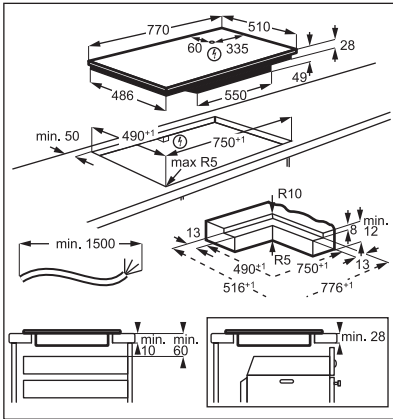


Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

INSTALLAZIONE SU TOP



INSTALLAZIONE INTEGRATA



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



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

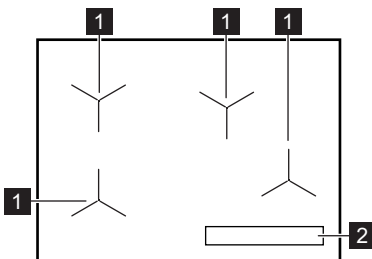
Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione Electrolux: installazione a livello" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



How to install your Electrolux induction hob flush installation

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



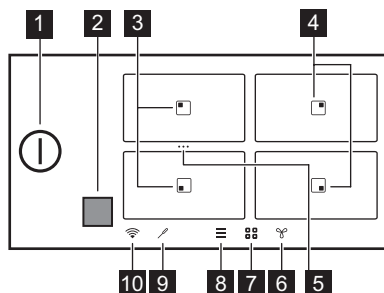
- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi



Per informazioni dettagliate sulle dimensioni delle zone di cottura rimandiamo a "Dati tecnici".

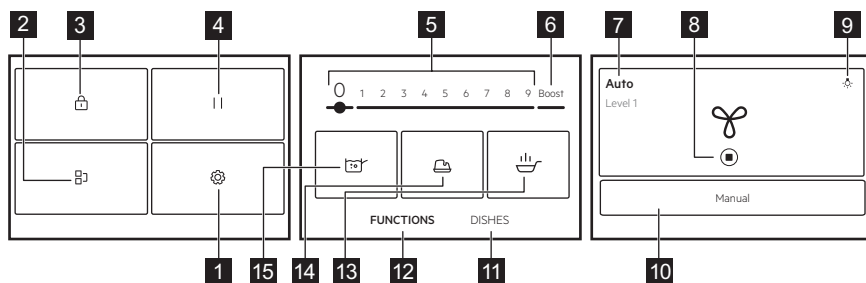
4.2 Disposizione del pannello dei comandi

Vista principale












Simbolo	Descrizione
1	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	Finestrella del trasmettitore del segnale a infrarossi Hob®Hood. Non coprirla.
3	Zona con le funzioni Rosolare in padella e Bollire.
4	Zona con la funzione Bollire.
5	Una scelta rapida per Bridge. Per unire due zone di cottura laterali per creare un'unica zona di cottura o per dividere le zone unite.
6	Per impostare le funzioni della cappa.
7	Per aprire la panoramica della zona.
8	Per aprire Menu.
9	La spia Sensore alimenti.
10	La spia WiFi.




Vista espansa



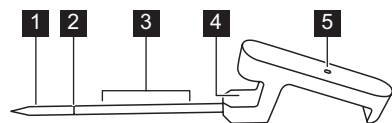
L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

Simbolo	Descrizione
1 	Impostazioni. Per aprire le impostazioni del piano di cottura.
2 	Bridge. Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola.
3 	Blocco tasti. Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
4 	Pausa. Per impostare tutte le zone di cottura che funzionano sul livello di potenza più basso.
5 1 - 9	Per impostare un livello di potenza.
6 Boost	Per attivare il livello di potenza massimo.
7 Manuale / Auto	Per visualizzare l'impostazione corrente della ventola della cappa.
8 	Per arrestare/riavviare la cappa.
9 	Per accendere e spegnere la luce della cappa.
10 Manuale / Auto	Per passare alla modalità manuale o automatica della cappa.
11 Piatti	Per selezionare programmi automatici preimpostati per diversi tipi di cibo.
12 FUNZIONI	Per selezionare programmi automatici per diversi metodi di cottura.
13 	Rosolare in padella. Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo.
14 	Fusione. Per sciogliere prodotti diversi, ad es. cioccolato o burro.
15 	Bollire. Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.

Navigazione del display

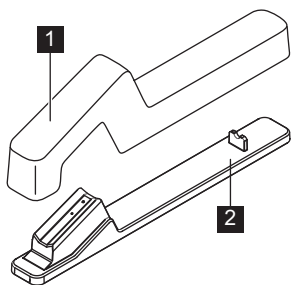
Simbolo	Descrizione
OK	Per confermare la selezione o l'impostazione.
X	Per chiudere la finestra a comparsa.
	Per comprimere / espandere le istruzioni sul display.
	Per attivare / disattivare le opzioni.
	Per andare indietro / avanti di un livello nel Menu.

4.3 Sensore alimenti



1 Punto di misurazione

- 2** Segno di livello minimo
- 3** Intervallo di immersione consigliato (per liquidi)
- 4** Gancio per posizionare il Sensore alimenti sul bordo
- 5** Luce di controllo



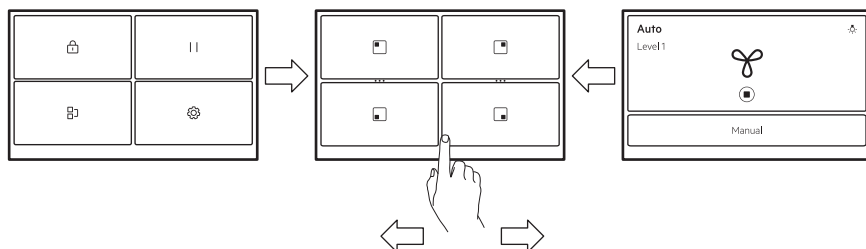
- 1 Copertura
- 2 Stazione di ricarica

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Navigazione nel display



Per spostarsi tra le schermate, toccare i simboli nella parte inferiore del display. È anche possibile scorrere verso sinistra per gestire le impostazioni per Hob²Hood o verso destra per raggiungere Menu.



Se il display non reagisce immediatamente, assicurarsi di sfiorare il centro del simbolo / dell'opzione scelta o provare con una pressione un po' più lunga.

5.2 Primo collegamento alla rete elettrica

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

È possibile modificare l'impostazione in Menu > Impostazioni > Configurazione. Fare riferimento alla sezione "Uso quotidiano".

5.3 FlexPower

FlexPower definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

All'inizio, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile. Sarà

possibile modificare la potenza massima se l'impianto non supporta la piena potenza.



Se il livello di potenza è inferiore a 2.000 W, non è possibile attivare programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).

1. Accendere il piano cottura.
2. Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano disattivate.
3. Toccare sul display per aprire il Menu.
4. Selezionare Impostazioni > Configurazione > FlexPower e scegliere il livello di potenza appropriato.
5. Toccare o . Seguire le istruzioni sul display per confermare la selezione.



ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

5.4 Connessione app/Wireless

Per utilizzare l'app, il piano cottura deve essere collegato alla rete wireless. WiFi è attivata per impostazione predefinita.

1. Sfiore .
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > WiFi.
3. Sfiore il cursore per attivare WiFi. Il piano cottura è ora pronto per connettersi alla rete wireless e all'app.
4. Sfiore CONNETTI.
5. Scaricare all'app. Eseguire la scansione del codice QR che si trova sul retro del manuale dell'utente o scaricare l'app direttamente dall'app store.
6. Aprire l'app e registrarsi per ottenere un account.
7. Aggiungere un nuovo elettrodomestico.
8. Seguire le istruzioni nell'app per completare il processo di connessione.

Modifica/Disattivazione della connessione di rete

Per scollegare il piano cottura dalla rete domestica:

1. Sfiore .

2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > WiFi:
 - Per disconnettersi dalla rete wireless, sfiorare DISCONNETTI.
 - Per disattivare WiFi, sfiorare il cursore .

Per collegare il piano di cottura alla nuova rete wireless, fare riferimento alla sezione "Collegamento wireless/app" riportata sopra.

5.5 Associazione e taratura Sensore alimenti

Il piano cottura non è associato alla Sensore alimenti al momento della consegna. Associare prima del primo utilizzo o quando lo si sostituisce con uno nuovo.

Per garantire temperature accurate, calibrare sempre Sensore alimenti dopo l'associazione.

1. Sfiore .
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.
3. Sfiore il cursore per attivare Bluetooth.

Il piano cottura trova automaticamente gli accessori disponibili. Se la Sensore alimenti non appare nell'elenco, assicurarsi che sia carica. Scuotere o sfiorare due volte finché la luce non inizia a lampeggiare.

4. Scegliere Sensore alimenti dall'elenco e seguire le istruzioni sul display per completare il processo di associazione.
- Dopo l'associazione, il display mostra automaticamente la schermata di calibrazione.
5. Sfiore AVVIO e seguire le istruzioni sul display per completare il processo di calibrazione.


Se non si calibra Sensore alimenti in questa fase, è possibile farlo in un secondo momento. Scegliere nuovamente le impostazioni Bluetooth e selezionare Sensore alimenti per continuare la configurazione. Per utilizzare tutte le funzioni Sensore alimenti, eseguire prima la taratura.

Ripristino/rimozione di Sensore alimenti

In qualsiasi momento, è possibile reimpostare la Sensore alimenti o scollegarla dal piano cottura.

1. Sfiurare 
2. Selezionare Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.

Il display mostra che la Sensore alimenti è collegata.

3. Sfiurare il Sensore alimenti.
 - Per calibrare nuovamente Sensore alimenti, sfiorare REIMPOSTA.
 - Per rimuovere Sensore alimenti dal piano cottura, sfiorare .


Per collegare nuovamente Sensore alimenti o aggiungerne una nuova, fare riferimento alla sessione "Associazione taratura Sensore alimenti".

6. USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

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

6.2 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Non si seleziona l'impostazione di calore 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 spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole su una determinata zona. La zona di cottura a induzione si disattiva automaticamente dopo 50 secondi.
- Non è stata disattivata 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 impostazione di calore e tempo dopo il quale il piano cottura si spegne:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore



Quando si usa Rosolare in padella il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore. Per Fusione il piano cottura si disattiva dopo 6 ore.

6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva se le pentole sono state posizionate sulle zone di cottura e disattiva le zone di cottura se non sono più rilevabili le pentole.

- Se si mettono prima le pentole su una zona di cottura e poi si attiva il piano cottura, sulla panoramica della zona di cottura corrispondente viene visualizzata una barra grigia.
- La barra non viene visualizzata se non sono presenti delle pentole sulla zona di cottura o se le pentole non possono essere rilevate a causa di un

posizionamento errato o del materiale inadatto.

- Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, la panoramica della zona di cottura corrispondente inizia a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente. Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura prima del tempo indicato.

6.4 Utilizzo delle zone di cottura

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

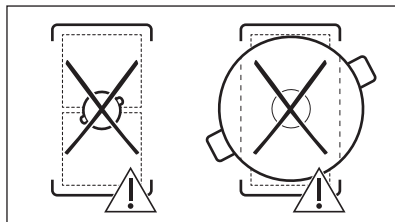
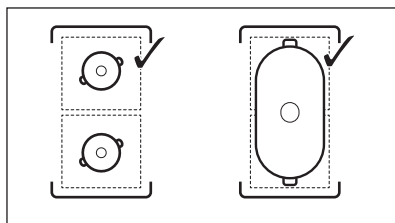


Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i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

Per attivare la zona di cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura e toccare il relativo simbolo della zona. I programmi disponibili vengono visualizzati sul display. Impostare il livello di calore o selezionare una delle funzioni automatiche.

Per tornare alla vista principale, toccare **X** nell'angolo in alto a destra.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando Bridge.

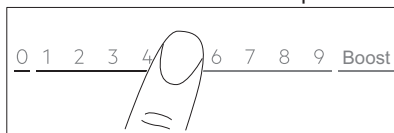


Quando le altre zone di cottura sono attive, l'impostazione di calore per la zona che si desidera usare potrebbe essere limitata. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".

6.5 Impostazione di calore

1. Attivare il piano cottura.
2. Posizionare la pentola sulla zona di cottura selezionata e toccare il simbolo della zona pertinente.
3. Toccare o scorrere il dito per impostare il livello di calore.

Le icone del livello di potenza 1-9 diventano più grandi e la barra sottostante diventa rossa per indicare l'impostazione di potenza corrente. Quando si seleziona il livello di potenza, la schermata passa alla visualizzazione a schermo espanso.



È anche possibile modificare il livello di calore nella schermata della panoramica della zona. Per passare alla schermata della panoramica della zona, toccare il centro della visualizzazione a schermo espanso. Per modificare il livello di calore toccare **-** o **+**. Per aprire la visualizzazione a schermo espanso, toccare il livello di potenza.

6.6 Boost

Questa funzione aumenta la potenza disponibile per le zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura solo per un periodo di tempo limitato. Dopo questo periodo la zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza massimo.

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Sforare Boost per attivare la funzione. La funzione si disattiva automaticamente. Per disattivare manualmente la funzione, selezionare la zona e modificare il livello di calore a 0.



Boost non funziona quando:

- Bridge è in funzione,
- la potenza all'interno di una fase è insufficiente (fare riferimento a "Gestione potenza").



Per i valori di durata massimi si rimanda ai "Dati tecnici".

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



AVVERTENZA!

Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

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

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

- Continua la cottura

- Mantieni caldo

- Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,

- quando si collocano pentole calde su una zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

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

6.8 Modalità Mantenere in caldo

Questa funzione mantiene gli alimenti caldi con l'impostazione di temperatura bassa.

Modalità Mantenere in caldo è disponibile solo quando la zona di cottura è ancora calda al termine del processo di cottura (con un'icona di calore residuo visibile) e le pentole rimangono sulla zona. La funzione non si attiva con una zona di cottura fredda.

1. Toccare per attivare Modalità Mantenere in caldo.

Modalità Mantenere in caldo funziona fino allo spegnimento.

2. Per interrompere la funzione, toccare nell'angolo sinistro superiore del display.

Se necessario, è possibile impostare un timer. Fare riferimento a "Opzioni timer".

6.9 Opzioni timer



ECO Timer

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

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


Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo. Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente.

1. Impostare prima il livello di potenza per la zona di cottura corretta e quindi la funzione.
2. Toccare il simbolo della zona.
3. Sforare .


La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.

4. Selezionare la casella Arresta zona per attivare la funzione.
5. Impostare l'ora.
6. Toccare OK per confermare.

È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.

È possibile modificare le impostazioni ECO Timer durante la cottura: toccare  con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.

Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sfiurare OK per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione, impostare il livello di calore su **0**. In alternativa toccare  con il valore del timer e **X**, quindi confermare la selezione quando viene visualizzata una finestra a comparsa.

Timer

È possibile utilizzare questa funzione quando la zona di cottura è attivata.

La funzione non ha alcun effetto sulle altre funzioni attive contemporaneamente.


1. Selezionare una zona di cottura qualsiasi. Il relativo cursore compare sul display.

2. Sfiurare .


La finestra del menu timer viene visualizzata sul display.

3. Selezionare la casella Arresta zona per attivare la funzione.
4. Impostare l'ora.
5. Toccare OK per confermare.

È anche possibile scegliere **X** per annullare la selezione.

È possibile modificare le impostazioni Timer durante la cottura: toccare  con il valore del timer, quindi toccare MODIFICA.


Quando il tempo scade sul timer, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata una finestra a comparsa. Sfiurare OK per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione toccare  con il valore del timer e **X**, quindi confermare la selezione quando viene visualizzata una finestra a comparsa.

6.10 / ... Bridge

La funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola con la stessa impostazione di calore. Puoi usarlo per cucinare con le pentole grandi.

Le pentole devono coprire il centro delle due zone. Se le pentole si trovano fra i due centri, la funzione non verrà attivata.


1. Posizionare le pentole sulle zone di cottura.
2. Sfiurare  > Bridge. È inoltre possibile utilizzare il collegamento ... visibile nella panoramica della zona.
3. Impostare il livello di calore.

Per disattivare la funzione, toccare il tasto di scelta rapida ... Le zone di cottura riprendono a funzionare in modo indipendente.


6.11 || Pausa


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

Non è possibile attivare la funzione se è in esecuzione un programma automatico (Piatti o FUNZIONI).

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

La funzione non interrompe le funzioni del timer. Al termine della funzione timer, toccare un punto qualsiasi dello schermo per interrompere il segnale acustico.

1. Sfiurare  per aprire Menu.
2. Sfiurare || per attivare la funzione.



Il livello di potenza viene abbassato a  (Modalità Mantenere in caldo) e il livello di velocità della ventola in modalità Manuale viene abbassato a 1.

Per disattivare la funzione, toccare RIAVVIA.

Verranno ripristinate le impostazioni di calore precedenti.

6.12 Blocco tasti

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore.

1. Impostare il livello di calore.
2. Sforare  per aprire Menu.
3. Sforare nuovamente  per attivare la funzione.


Per disattivare la funzione, tenere premuto SBLOCCA per 4 secondi.



Quando si disattiva il piano cottura, si disattiva anche questa funzione.

6.13 Blocco Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

1. Sforare  per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Opzioni > Blocco Bambini.
3. Accendere l'interruttore e toccare le lettere E-U-O in ordine alfabetico per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, spegnere l'interruttore.

Potrebbe trascorrere un po' di tempo dopo l'attivazione prima che la funzione si avvii.

6.14 Informazioni generali Sensore alimenti

Sensore alimenti è una sonda di temperatura wireless. È possibile utilizzarla per regolare i parametri di cottura in base ai diversi tipi di alimenti e mantenerli durante tutto il processo di cottura. Il Sensore alimenti funge da termometro, che aiuta a monitorare la temperatura degli alimenti in fase di cottura. È possibile attivare Sensore alimenti per Piatti e FUNZIONI, nonché la cottura manuale.

Sensore alimenti si collega al piano cottura tramite Bluetooth ed è ricaricabile. Secondo la norma: EN 60335 La Sensore alimenti

deve essere caricata utilizzando solo la stazione di ricarica e l'adattatore di alimentazione inclusi nella confezione. Un minuto di ricarica fornisce fino a 8 ore di funzionamento.

Il colore della luce indica il comportamento Sensore alimenti:

- Rosso - ricarica
- Rosso lampeggiante - allarme / batteria scarica
- Verde - completamente carico
- Blu - connessione in corso

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. Posizionare la Sensore alimenti sul bordo della pentola o della padella accanto al gancio. Solo la parte metallica del Sensore di temperatura può entrare in contatto con alimenti e liquidi. Se cade in un liquido, rimuoverlo con attenzione utilizzando uno strumento adatto.

Suggerimenti per liquidi

- Immergere Sensore alimenti nel liquido 2-5 cm al di sopra del livello minimo per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Utilizzare il coperchio per risparmiare tempo ed energia. Spuntare il riquadro Uso del coperchio.


Suggerimenti per cibi solidi

- Seguire le istruzioni sul display per posizionare correttamente Sensore alimenti nel cibo per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Inserire la Sensore alimenti nella parte più spessa del cibo.
- Verificare che Sensore alimenti sia saldamente inserito negli alimenti.
- Per carne / pesce con uno spessore di 2 - 3 cm, la punta del Sensore alimenti dovrebbe raggiungere la parte inferiore della pentola.
- Rimuovere Sensore alimenti prima di capovolgere il pezzo di cibo, se necessario, quindi inserirlo nuovamente.
- Quando viene usata una plancha, verificare che l'impugnatura del Sensore alimenti resti al di fuori della sua superficie.

6.15 Cottura con Sensore alimenti


Assicurarsi che Sensore alimenti sia collegata, calibrata e caricata prima di iniziare la cottura. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo".

Quando si utilizzano programmi automatici come "FUNZIONI" o "Piatti", utilizzare Sensore alimenti come ausilio aggiuntivo per misurare, impostare e regolare la temperatura desiderata della zona di cottura specificata per ciascun piatto o metodo di cottura. Fare riferimento a "FUNZIONI" e "Piatti".

1. Scegliere la funzione o il tipo di cibo dal menu.
2. Sforare  nell'angolo in alto a destra del display per impostare o regolare la temperatura desiderata.
 - Sarà possibile sfiorare OK la parte superiore della finestra pop-up per usare le impostazioni predefinite. Per disattivare in modo permanente la finestra pop-up, controllare prima di attivare la funzione.
 - Per alcune funzioni sono disponibili consigli sostenibili sul display.
 - Per Rosolare 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.
 - Alcune delle opzioni iniziano con il pre-riscaldamento. Sarà possibile tracciare lo stato di avanzamento sulla barra di controllo.
 - Per la maggior parte delle opzioni, ad esempio: Cottura sottovuoto e Sobbollire, sarà possibile modificare la temperatura predefinita.
 - Sarà possibile impostare il tempo di cottura predefinito o impostare il proprio. Solo per Cottura sottovuoto il tempo di cottura minimo è predefinito.
3. Seguire le istruzioni nella finestra pop-up.
4. Una volta che il tempo impostato è scaduto e/o la temperatura desiderata è stata raggiunta, viene emesso un segnale acustico e compare una notifica. Per chiudere la finestra, sfiorare OK.

Scioglimento

Durante la cottura manuale, è possibile utilizzare Sensore alimenti come termometro per misurare la temperatura del piatto e per emettere un avviso al raggiungimento della temperatura desiderata.

1. Aprire il cursore per la zona di cottura e selezionare l'impostazione del calore.
2. Sforare  nell'angolo in alto a destra del display.

Seguire le istruzioni visualizzate sul display.
3. Impostare la temperatura desiderata della piastra.

La temperatura attuale misurata Sensore alimenti è ora visibile nell'angolo destro del display. Toccare di nuovo per regolare la temperatura desiderata, se necessario.
4. Una volta che la zona di cottura raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico e compare una notifica.

6.16 FUNZIONI: Rosolare in padella

Questa funzione consente di impostare un livello di calore appropriato per friggere gli alimenti. Il piano cottura regola la temperatura in base ai diversi tipi di cibo e la mantiene lungo tutto il processo di cottura. Una volta impostato il livello di calore, non è necessaria alcuna regolazione manuale della temperatura.

ATTENZIONE!

Utilizzare solo pentole fredde.
Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una padella senza olio/grasso su una delle zone di cottura sul lato sinistro. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare entrambe le zone utilizzando Bridge.
2. Selezionare FUNZIONI > Rosolare in padella.
3. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Sforare  per regolare la temperatura.

4. Scegliere un livello di frittura.

Inizia il preriscaldamento.

5. Impostare una funzione timer, se necessario.

Il timer parte immediatamente.

Quando la padella raggiunge la temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico e compare una finestra pop-up. Ora puoi inserire olio e cibo nella padella. Per chiudere la finestra e iniziare a friggere, toccare OK. Per arrestare manualmente la funzione, toccare 0 sulla barra di controllo.

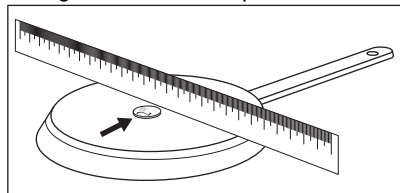
Consigli e suggerimenti:

- Seguire le istruzioni sul display su quando capovolgere il cibo o regolare il livello di calore.
- Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito, se necessario.
- Per pezzi spessi di cibo o patate crude, utilizzare un coperchio durante i primi 10 minuti di frittura.
- Il riscaldamento di pentole pesanti può richiedere più tempo.
- Con le padelle laminate usare un livello di potenza basso, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.
- Non utilizzare pentole smaltate sottili. Può essere surriscaldato e danneggiato.

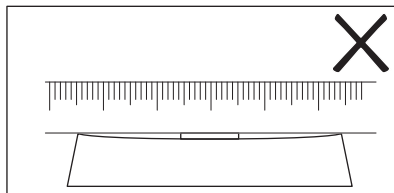
Pentole idonee per la funzione Rosolare in padella

Usare solo padelle dal fondo piatto. Per verificare se la padella è corretta:

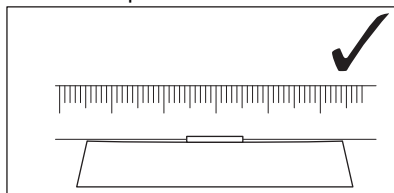
1. Rivoltare la pentola.
2. mettere una riga sul fondo della padella.
3. Provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile, circa 1,7 mm) tra la riga e il fondo della padella.



- 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.



6.17 FUNZIONI: Bollire

Questa funzione regola automaticamente il livello di calore in modo che l'acqua non vada in ebollizione in modo eccessivo quando raggiunge il punto di ebollizione.


La funzione Bollire richiede che la Sensore alimenti funzioni.

ATTENZIONE!

Non utilizzare la funzione con pentole vuote. Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una pentola riempita con acqua sulla zona di cottura. Il liquido deve coprire completamente il segno di livello minimo sulla Sensore alimenti.
2. Selezionare FUNZIONI > Bollire.
3. Collegare Sensore alimenti.
4. Impostare una funzione timer, se necessario.

Il timer parte immediatamente.

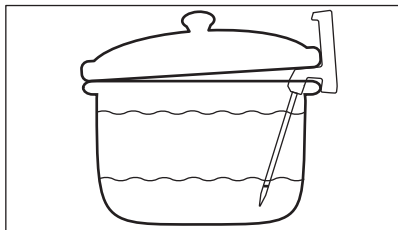
5. Per arrestare manualmente la funzione, toccare  nell'angolo in alto a sinistra del display.

Una volta raggiunto il punto di ebollizione, il piano cottura riduce automaticamente il livello dell'impostazione del calore.

Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate.

- Caricare Sensore alimenti prima di cucinare.
- Calibrare Sensore alimenti prima dell'uso per determinare l'esatto punto di ebollizione.
- Riempire la pentola con acqua fredda o a temperatura ambiente. Il livello minimo del liquido deve coprire completamente il segno di livello minimo sul Sensore alimenti. Il livello massimo del liquido lascia almeno 4 cm di spazio sotto il bordo del contenitore.



- Aggiungere il sale una volta raggiunto il punto di ebollizione, se necessario.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia. Prestare attenzione in fase di rimozione.


6.18 FUNZIONI: Fusione

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere alcuni prodotti, ad esempio cioccolata o burro.

ATTENZIONE!

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura.
2. Selezionare FUNZIONI > Fusione.
3. Impostare una funzione timer, se necessario.
4. Sfiurare OK.

Per interrompere manualmente la funzione, toccare  nell'angolo sinistro superiore del display.

6.19 Piatti

Questa funzione consente di preparare alimenti diversi utilizzando programmi preimpostati dedicati a categorie cibo

specifiche. La disponibilità dei programmi dipende dalla zona di cottura.

ATTENZIONE!

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.



1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare due zone laterali utilizzando Bridge.
2. Selezionare Piatti.
3. Selezionare il tipo di cibo.
4. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Sfiurare  per regolare la temperatura.

5. Impostare una funzione timer, se necessario.
6. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.

A seconda del tipo di cibo e del programma selezionato, è possibile impostare e modificare i dettagli, ad esempio il grado di cottura, il livello di calore per la frittura, ecc.

Consigli e suggerimenti:

- I piatti cotti più spesso vengono aggiunti automaticamente all'elenco di Cucinati più frequentemente.
- È possibile aggiungere manualmente dei programmi all'elenco di Preferiti .
- È possibile nascondere determinati programmi toccando . Per ripristinare i programmi, andare a Impostazioni > Configurazione > Piatti.

6.20 Hob²Hood

È una funzione automatica che collega il piano cottura a una cappa idonea. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita e regolata automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura delle pentole più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione manualmente la ventola usando il piano cottura o la cappa stessa.



Qualora venga modificata la velocità della ventola sulla cappa, viene disattivato il collegamento predefinito col piano cottura. Per riattivare la funzione, spegnere e riaccendere entrambe le apparecchiature.



In alcune cappe la funzione potrebbe essere disabilitata per impostazione predefinita. In tal caso attivare innanzitutto la funzione sulla cappa e poi sul piano cottura. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Impostazione della modalità ventola automatica

Per impostare la cappa in modalità automatica, scegliere tra le seguenti velocità impostate della ventola: Modalità 2 - Modalità 6. La cappa reagisce quando si utilizza il piano cottura. È possibile impostare il piano cottura in modo che attivi solo la luce selezionando la modalità 1.

1. Sfiore
2. Selezionare Impostazioni > Hob²Hood.
3. Accendere un interruttore per attivare la cappa.

Tutte le modalità automatiche vengono visualizzate come elenco.

4. Scegliere la modalità.
5. Toccare o per salvare la selezione e uscire.

Per controllare il livello di velocità corrente della ventola, sfiorare . Il livello di velocità della ventola è visibile nell'angolo in alto a sinistra del display. Per spegnere la ventola, toccare . Per accendere la ventola, toccare .

Modalità automatiche	Luce automatica	Ebollizione ¹⁾	Frittura ²⁾
		Velocità ventola	
	Spento	-	-

Modalità automatiche	Luce automatica	Ebollizione ¹⁾	Frittura ²⁾
		Velocità ventola	
Modalità 1	Acceso	-	-
Modalità 2 ³⁾	Acceso	1	1
Modalità 3	Acceso	-	1
Modalità 4	Acceso	1	1
Modalità 5	Acceso	1	2
Modalità 6	Acceso	2	3

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

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

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

Impostazione della modalità ventilatore manuale

È anche regolare manualmente il livello di velocità della ventola.

1. Sfiore .
2. Sfiore Manuale.

Viene visualizzata una barra di controllo con la velocità corrente della ventola.




3. Toccare o far scorrere il dito per impostare il livello di velocità della ventola.

Per attivare il livello massimo di velocità della ventola, toccare Boost. La ventola funziona in modalità Boost per un certo periodo di tempo. Dopo questo tempo il livello della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Per disattivare manualmente Boost, premere 0.


Luce della cappa



È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. A tale scopo impostare la modalità automatica su Modalità 1 - Modalità 6. È anche possibile attivare o disattivare manualmente la luce sulla cappa.



Attivazione manuale della luce

1. Sforare .
 2. Sforare  per accendere la luce.
- Per spegnere la luce toccare nuovamente .

6.21 Lingua

1. Sforare  per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Lingua.
3. Scegliere la lingua dall'elenco.


Per salvare la selezione, toccare  oppure . Quindi scegliere Sì nella finestra pop-up.

Qualora venga scelta la lingua sbagliata, toccare  > . Viene visualizzato un elenco. Selezionare la prima opzione in alto a sinistra, quindi la seconda opzione in alto a sinistra (in alternativa, la seconda opzione in alto a destra, a seconda della versione del software). Scorrere verso il basso per scegliere la lingua corretta dall'elenco. Quando viene visualizzata la finestra pop-up, scegliere l'opzione a destra.

6.22 Suono tasti / Volume

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.

È anche possibile scegliere il livello del volume.


1. Toccare  sul display per aprire il Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Suono tasti / Volume.
3. Scegliere l'opzione adeguata.

L'impostazione viene salvata automaticamente.

6.23 Luminosità

È possibile modificare la luminosità del display.

Sono disponibili 5 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 5 è il più alto.

1. Toccare  per aprire Menu.
2. Selezionare Impostazioni > Configurazione > Luminosità.
3. Scegliere il livello adeguato.

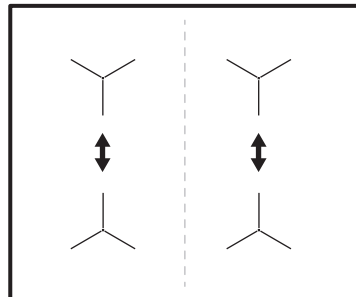
L'impostazione viene salvata automaticamente.

6.24 Gestione potenza

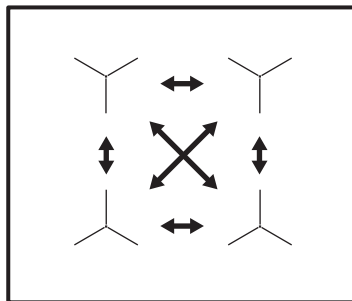
Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia di 3.680W. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Il livello di calore della zona di cottura selezionata per prima (o di una zona di cottura che usa FUNZIONI o Piatti) è sempre prioritario. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Il colore della barra di controllo mostra le opzioni disponibili per il livello di calore:
 - rosso - il livello di calore attuale,
 - bianco - il livello di calore massimo disponibile,
 - grigio chiaro - il livello di calore non disponibile (Gestione potenza è in funzione).
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.

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



Se la potenza totale del piano di cottura è limitata (1500 W - 6000 W), la funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Vedere il capitolo “Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta” > “FlexPower”.



7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

⚠ AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie

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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Per la funzione Rosolare in padella utilizzare solo padelle con il fondo piatto.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

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

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

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

Dimensioni delle pentole

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

durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

7.2 Rumore durante il funzionamento



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

Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica, la pentola viene rilevata dopo essere stata posizionata sul piano cottura.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

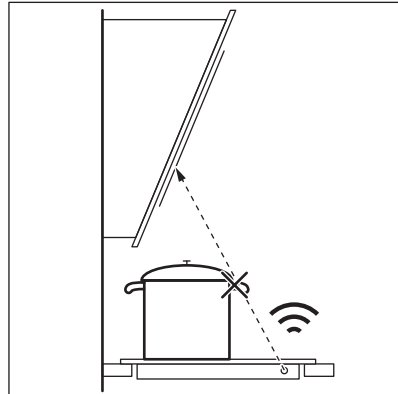
7.3 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.

- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.



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



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

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

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



8. CURA E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

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

AVVERTENZA!

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

8.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso

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

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

8.3 Pulizia del Sensore alimenti

- Pulire il Sensore alimenti prima del primo utilizzo.
- Utilizzare solo detersivi neutri.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici.
- Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie.
- L'impugnatura in plastica potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!





Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Pausa è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
Il display non reagisce 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 di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore 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, rivolgersi a un Centro di assistenza tecnica autorizzato.
Dopo aver attivato i programmi automatici (Piatti o FUNZIONI), il piano cottura inizia a riscaldarsi, si arresta e poi ricomincia.	Questo è un controllo di sicurezza per garantire che Sensore alimenti sia in un contenitore per il quale sono stati attivati i programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).	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.
	Il livello di FlexPower è troppo basso.	Modificare la potenza massima nel Menu. Vedere "Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Sensore alimenti non risponde o il display mostra che Sensore alimenti non è stata trovata.	Sensore alimenti è scarica o la Bluetooth non è impostata.	Caricare Sensore alimenti. Collegare Sensore alimenti al piano cottura tramite Bluetooth. Fare riferimento alla sezione "Associazione e taratura Sensore alimenti".

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il display mostra che la temperatura è superiore a 100°C.	Non è stata eseguita la calibrazione del Sensore alimenti oppure l'operazione è stata eseguita in modo errato.	Calibrare nuovamente il Sensore alimenti. Fare riferimento alla sezione "Associazione e taratura Sensore alimenti".
	È stato messo troppo sale nell'acqua.	Non mettere il sale nell'acqua in ebollizione.
	Le altre apparecchiature funzionano con la stessa frequenza e disturba-no il collegamento.	Togliere le eventuali apparecchiature che potrebbero disturbare il collegamento. Vedere la sezione "Dati tecnici".
La temperatura degli alimenti è diversa rispetto a quanto previsto.	Il Sensore alimenti non è stato inserito correttamente.	Verificare che il punto di misurazione si trovi nella parte più spessa degli alimenti. Fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano".
La spia rossa sulla Sensore alimenti lampeggia.	Sensore alimenti è scarico o danneggiato.	Caricare Sensore alimenti. Nel caso in cui il problema persista, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
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 attivare un'altra.
I programmi automatici (Piatti o FUNZIONI) o Cottura sottovuoto vengono interrotti.	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 l'oggetto dal pannello dei comandi.
Hob ² Hood schermo non è visibile.	Hob ² Hood è disattivato nelle impostazioni.	Andare a Impostazioni/Hob ² Hood e attivare la funzione.
La Hob ² Hood funziona, ma solo la luce è accesa.	Hai attivato Modalità 1.	Modificare la modalità su Modalità 1 - Modalità 6o attendere l'avvio della modalità automatica.
Hob ² Hood Modalità 1 - 6 funziona, ma la luce è spenta.	Ci potrebbe essere un problema con la lampadina.	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Uso quotidiano".

Problema	Causa possibile	Soluzione
È stata impostata la lingua sbagliata.	È stata modificata la lingua per sbaglio.	Seguire le istruzioni in "Utilizzo quotidiano", "Lingua" per modificare la lingua sbagliata.
Si disattiva una zona di cottura.	La funzione di Spegnimento automatico disattiva la zona di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura. Consultare la sezione "Uso quotidiano".
 e viene visualizzato un messaggio.	Blocco tasti è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
Viene visualizzato E - U - O.	Blocco Bambini è in funzione.	Consultare la sezione "Uso quotidiano".
La barra del livello di calore lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
 si accende.	Il collegamento elettrico è difettoso.	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e controllare il collegamento. Fare riferimento alla sezione "Installazione".
 si accende.	Il sensore di temperatura della zona rileva una temperatura troppo alta o troppo bassa.	Lasciare raffreddare la zona di cottura o aumentare la temperatura ambiente oltre i 15 °C. Nel caso in cui il problema persista, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
 si accende.	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Assicurarsi che non ci sia nulla che blocchi la ventola. Se non c'è nulla che blocca la ventola e il problema persiste, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Le pentole si riscaldano per più di 5 minuti.	Il fondo della pentola non è compatibile con l'induzione.	Utilizzare pentole con il fondo idoneo (piatto, magnetico). Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il piano cottura non può connettersi alla rete wireless.	Il router blocca i nuovi membri della rete WLAN.	Assicurarsi che il router autorizzi i nuovi membri. Se necessario, riavviare il router.
	La connessione wireless nel piano cottura non è attivata.	Attivare il WiFi. Fare riferimento a "Operazioni preliminari", Connessione app/wireless.
	La frequenza del router è impostata su 5 GHz.	Modificare le impostazioni del router su 2,4 GHz o 2,4+5 GHz. Se il router supporta solo la frequenza di 5 GHz, il piano cottura non può connettersi.
	Il segnale della rete wireless è debole.	Avvicinare il router al piano cottura. Se necessario, utilizzare un ripetitore WiFi per potenziare il segnale.
Impossibile trovare il piano cottura nell'elenco di rete WLAN nelle impostazioni dell'app.	Il piano cottura è già collegato alla rete ma potrebbe non essere visibile.	Scollegare il piano cottura dalla rete. Fare riferimento al capitolo "Operazioni preliminari", Connessione app/wireless.
Non è disponibile un livello di potenza superiore.	Gestione potenza entra in funzione e riduce la potenza massima.	Vedere la sezione "Utilizzo quotidiano", Gestione potenza.
La funzione Bollire non si avvia.	Il contrassegno laser sulla punta Sensore alimenti non è completamente immerso nel liquido. L'acqua è troppo calda. La Sensore alimenti non è carica.	Aggiungere più acqua nella pentola. Utilizzare acqua a temperatura ambiente. Caricare Sensore alimenti prima di avviare il processo di cottura.
La funzione Bollire non funziona correttamente.	La lettura della temperatura non è precisa perché Sensore alimenti non è calibrato.	Calibrare Sensore alimenti prima del primo processo di cottura.
La funzione Rosolare in padella non si avvia.	La funzione è disponibile solo per le zone selezionate.	Passare a una zona per la quale la funzione è disponibile. Fare riferimento a "Descrizione del prodotto".
Il riscaldamento con la funzione Rosolare in padella richiede molto tempo.	Le pentole sono troppo piccole, troppo pesanti o il fondo è irregolare.	Vedere la "Consigli e suggerimenti".

9.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

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

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta identificativa

Modello GK78FTIPO:
Tipo 62 D4A 01 FA
Induzione 7.35 kW
Numero di serie
ELECTROLUX

PNC 949 599 447 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW



10.2 Connessione WiFi

Frequenza WiFi 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

10.3 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Boost [W]	Boost durata massima [min.]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Parte posteriore centrale	1800	2800	10	145 - 180
Anteriore destra	2300	3600	10	205 - 240

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

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

10.4 Specifiche tecniche del Sensore alimenti

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

Frequenza di esercizio 2400 - 2483,5 MHz

Potenza massima di trasmissione 7 dBm

Gamma di temperatura 0 - 200°C

Ciclo di misurazione 2 sec

11. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Identificazione modello	GK78FTIPO	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Parte posteriore centrale	18.0 cm
	Anteriore destra	24.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	180.8 Wh/kg
	Posteriore sinistra	184.4 Wh/kg
	Parte posteriore centrale	189.6 Wh/kg
	Anteriore destra	187.4 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	185.6 Wh/kg	

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

11.2 a risparmio energetico

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

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

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

Consumo di potenza in modalità spento	0.5 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2.0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare il capitolo "Prima del primo utilizzo".

12. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Servizio dopo vendita

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur





Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

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







