



GK6531F

FR TABLE DE CUISSON

NOTICE D'UTILISATION



Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	En cas d'anomalie de fonctionnement	12
Instructions de sécurité	3	Installation	14
Description de l'appareil	5	Caractéristiques techniques	15
Utilisation quotidienne	7	En matière de protection de	
Conseils utiles	10	l'environnement	16
Entretien et nettoyage	12	Garantie, Garanzia, Guarantee	16

Sous réserve de modifications.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION



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

- 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dom-

mages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

 **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant de raccorder une table de cuisson à un four et avant de brancher les câbles, assurez-vous que les bornes principales des deux appareils sont hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.
- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- 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.

UTILISATION

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

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

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.

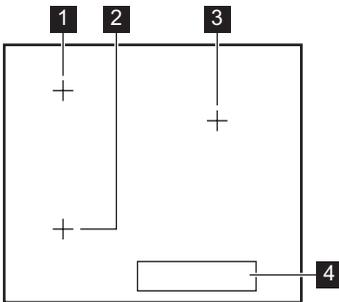
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **Avertissement** Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



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

MISE AU REBUT

 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

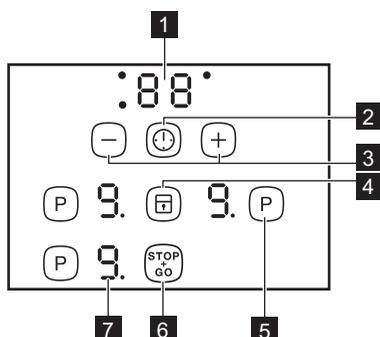
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

MAINTENANCE

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



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

	touche sensitive	fonction
1	Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.
2		Pour choisir la zone de cuisson.
3		Pour augmenter ou diminuer la durée.
4		Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
5		Pour activer la fonction Booster.
6		Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
7	Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.

INDICATEURS DU NIVEAU DE CUISSON

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	La fonction Booster est activée.
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	Opti-Heat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

OPTIHEAT CONTROL (ÉTAPE 3 VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE)

⚠ Avertissement  \  \  La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à in-

UTILISATION QUOTIDIENNE

La table de cuisson fonctionne à l'aide des manettes du four. Le chapitre traitant de l'utilisation quotidienne du four vous indique comment faire fonctionner la table de cuisson.

i Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, elle bourdonne pendant un court instant. Ce bruit n'est pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- 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 pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.

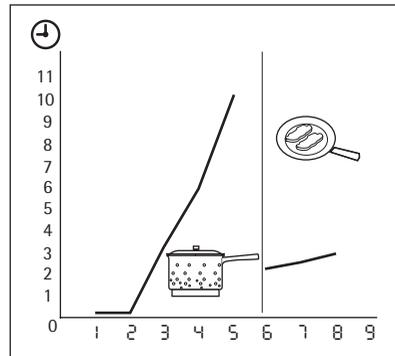
duction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :

-  ,  -  : 6 heures
-  -  : 5 heures
-  : 4 heures
-  -  : 1 heure 30 minutes

LA FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

La fonction de démarrage automatique de la cuisson est tout d'abord réglée au maximum, puis diminue pour atteindre le niveau souhaité. Pour activer la fonction Booster, tournez la manette de la zone de cuisson vers la droite jusqu'à ce que  s'affiche. Après cela, réglez le niveau de cuisson immédiatement.



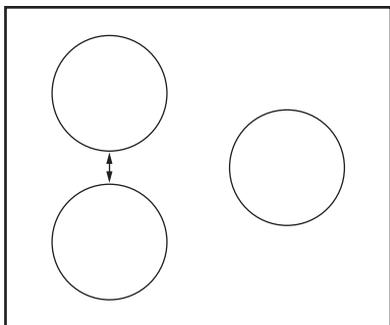
FONCTION BOOSTER

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Passé ce délai, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson 9. Pour l'activer, réglez le niveau de cuisson avec les manettes, puis ap-

puyez sur P , P s'allume alors. Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



MINUTEUR

Minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez sur C à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer le minuteur :** appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.
- **Vérification du temps restant :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de C . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'écran indique le temps restant.

- **Pour modifier le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de C . Appuyez sur + ou - .
- **Pour désactiver le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de C . Appuyez sur - . Le temps restant est décompté jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour le désactiver, vous pouvez également appuyer sur + et - simultanément.

Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur C

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation) :** appuyez sur C à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur - jusqu'à ce que UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'écran affiche, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de C . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de C et appuyez sur + ou - pour désactiver le minuteur.

Minuterie indépendante

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** indépendante lorsque l'appareil est allumé mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est 7).

- **Pour activer la minuterie :** Appuyez sur C . Appuyez sur la touche + ou - du

minuteur pour régler la durée. L'affichage de la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes. Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et  clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur .
- **Pour désactiver la minuterie** : Activez la zone de cuisson avant gauche pendant un court instant puis désactivez-la. La fonction **Minuterie** est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

STOP+GO

La fonction  permet de mettre simultanément tous les foyers de cuisson allumés en position de maintien au chaud (.

La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

 Lorsque vous modifiez les niveaux de cuisson, la fonction s'arrête et l'affichage montre les nouveaux réglages.

VERROUILLAGE

Vous pouvez verrouiller les capteurs sur la table de cuisson **quand les zones de cuisson fonctionnent**.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous changez de niveau de cuisson, vous désactivez cette fonction.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ ENFANTS

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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- L'appareil est éteint.

- Appuyez sur la touche  pendant 4 secondes jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- Appuyez sur  pendant que le symbole  clignote ; le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- L'appareil est éteint.
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- Appuyez sur  pendant que le symbole  clignote ; le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Désactivation du dispositif de sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Activez la zone de cuisson. Le symbole  s'allume. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'allume.
- Réglez le niveau de cuisson à partir de la position  dans les 4 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Le dispositif de sécurité enfants est réactivé dès que vous éteignez l'appareil.

**OFFSOUND CONTROL
(DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DES SIGNAUX SONORES)**

Désactivation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.

Appuyez sur  pendant 3 secondes, le son se met en fonctionnement. Appuyez sur la touche , le son se met en fonctionnement. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.

Lorsque cette fonction est en fonctionnement, vous ne pouvez entendre des signaux sonores que lorsque :

- le minuteur arrive en fin de course
- le décompte de la minuterie commence
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Appuyez sur  pendant 3

secondes.  s'affiche, car le signal sonore est arrêté. Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES

ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

RÉCIPIENTS COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Important Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés**: fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.

 **Le fond du récipient** doit être aussi plat et épais que possible.

UTILISATION DES ZONES DE CUISSON

Important IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

BRUIT PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

 Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

 Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ÖKO TIMER (MINUTEUR ECO)

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

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

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

EXEMPLES DE CUISSON

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 - 5 %
1 - 2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 - 5 %
2 - 3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	5 - 10 %
3 - 4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide	10 - 15 %
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	15 - 21 %
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	15 - 21 %
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	31 - 45 %
7 - 8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 - 64 %
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
 9	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.			

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

i Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles	Retirez l'objet des touches sensibles.
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.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.

Problème	Possible	Solution
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont dés-activés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
 s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Récipient inadapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème,

veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir

les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche. Veuillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de

la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

INSTALLATION

! **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

i Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

! **Avertissement** 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.

APPAREILS ENCASTRABLES

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et

sur des plans de travail homologués et adaptés.

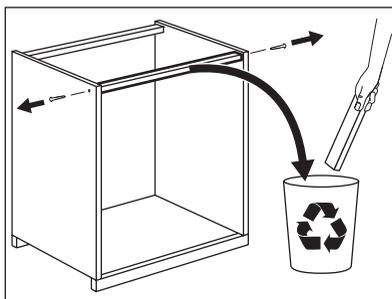
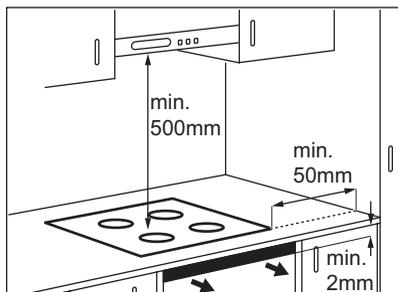
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

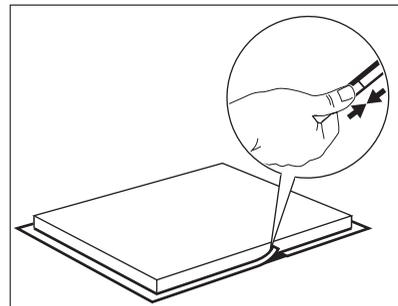
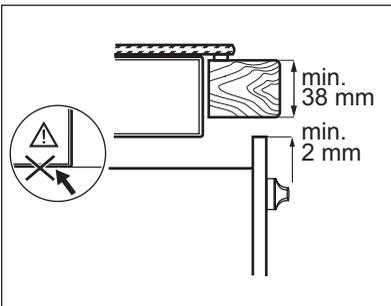
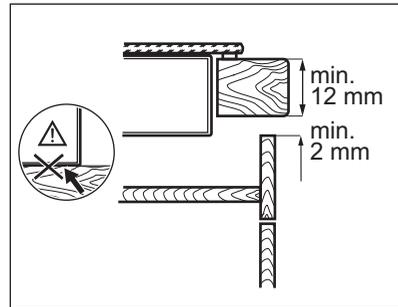
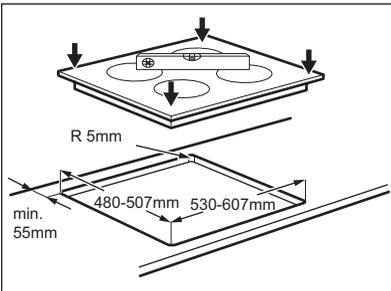
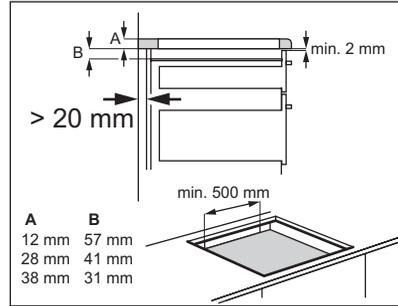
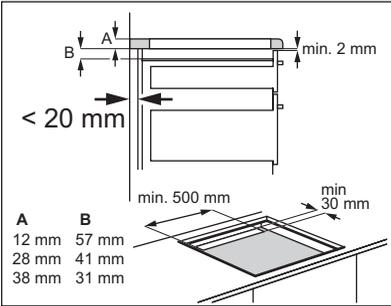
- Installez l'appareil en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de prise électrique, l'installation électrique domestique doit être pourvue d'un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire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

POUR FIXER LE JOINT.

- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

MONTAGE





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell GK653IF
 Typ 58 GDD DH AU
 Induction 6.9 kW
 Ser.Nr.
 Electrolux

Prod.Nr. 941 591 757 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Switzerland
 6.9 kW



Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Avant droite : 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Arrière gauche : 180 mm	1800 W	2800 W	10	125
Avant gauche : 180 mm	1800 W	2800 W	10	125

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau.

Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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.sens.ch.

EMBALLAGE

 Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI, CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgensstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalsstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

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

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

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.

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.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

www.electrolux.com/shop

892958145-B-072013



CE

